

BENGT BERGIUS

*Tal om läckerheter*



## TAL OM LÄCKERHETER



Studie av ananas av Johann Jakob Dillenius för dennes eget verk *Hortus Elthamensis* (1732).

B E N G T B E R G I U S

TAL OM  
LÄCKERHETER

OAVKORTAD ILLUSTRERAD UTGÅVA

av en global mathistorisk klassiker med appendix för excerpter ur gamla reseskildringar av Bengt Bergius, tillika försedd med utförliga förteckningar över i talet använd litteratur och i detta nämnda orter, folkgrupper, djur och växter samt nyskapat sakregister

*Redaktör*

JAKOB CHRISTENSSON



---

KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN  
SKOGS- OCH LANTBRUKSHISTORISKA MEDDELANDEN 65  
SUPPLEMENT TILL KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIENS TIDSKRIFT

Boken har utgivits med ekonomiskt stöd av:

Riksbankens Jubileumsfond  
Stiftelsen A.W. Bergstens donation  
Stiftelsen C.F. von Horns fond  
Stiftelsen Per Palmgrens fond  
Åke Wibergs stiftelse

Omslagsbild:

Jean Siméon Chardin, Kanin och kopparkittel, olja på duk.

Foto: Nationalmuseum, Stockholm

Beställning av boken kan göras från:

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bibliotek (KSLAB)

Box 68, 113 86 Stockholm

Besöksadress: Drottninggatan 85 B

E-post: [kslab@ksla.se](mailto:kslab@ksla.se)

Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden nr 65

Utgiven av Enheten för de areella näringarnas historia (ANH),

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, i samarbete med

Kungl. Vetenskapsakademien

Redaktörer för serien: Lars Ljunggren & Per Thunström

Omslag och grafisk form: Lars Paulsrud

Typografi: Garamond Premier Pro

Papper: Arctic Volume Ivory 130 g

Repro: Done Production AB

Tryck & binderi: Livonia Print, Riga, Lettland 2015

ISSN 1402-0386

ISBN 978-91-86573-51-5

## INNEHÅLL

GUNNAR BROBERG: <i>FÖDA FÖR TANKEN</i> .....	VII
BENGT JONSELL: <i>BRÖDERNA BERGIUS OCH VETENSKAPSAKADEMIEN</i> .....	IX
JAKOB CHRISTENSSON: <i>EN VÄRLD AV LÄCKERHETER</i> .....	XV
Bengt Bergius .....	XVII
Tal om läckerheter .....	XXVI
<i>Innehåll och perspektiv</i> .....	XXXII
<i>Kunskapsinhämtningen</i> .....	XXXVIII
<i>Utrikes underrättelser</i> .....	XLVII
I författarens verkstad .....	LI
Talets fortsatta öden .....	LX
<i>Samuel Ödmann</i> .....	LXIII
<i>Johann Reinhold Forster och Kurt Sprengel</i> .....	LXXI
Noter .....	LXXXI
Källor och litteratur .....	LXXXVII
Utgivningsprinciper .....	XCI

---

### TAL, OM LÄCKERHETER,

*Både i sig själv sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags  
bruk och inbillning, Hället för Kongl. Vetenskaps Akademien  
Vid Praesidii nedläggande, Den 3 Maj 1780, Af Bengt Bergius.*

<i>Första Delen.</i> .....	I
Til läsaren av Peter Jonas Bergius .....	3
Första delen .....	5

<b>TAL, OM LÄCKERHETER,</b> <i>Både i sig själv sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning, Hället för Kongl. Vetenskaps Academien Vid Praesidii nedläggande, Den 3 Maj 1780, Af Bengt Bergius. Andra Delen.</i> . . . . .	179
Företal av Samuel Ödman . . . . .	181
Andra delen . . . . .	185
Om Bengt Bergius excerpter . . . . .	402
Utdrag ur Bengt Bergius Excerpter . . . . .	403
Några kulinariska, medicinska och naturalhistoriska termer . . . . .	449
Mått och vikter . . . . .	450
Rekonstruerad litteraturförteckning av Clas-Ove Strandberg	
<i>Inledning</i> . . . . .	451
<i>Litteratur</i> . . . . .	453
Om bilderna . . . . .	494
Orter och folkgrupper . . . . .	495
Djur och växter av Jakob Christensson, Sven Kullander och Karin Martinsson . . . . .	513
Personregister . . . . .	547
Sakregister . . . . .	549
Redaktörens tack . . . . .	577

## FÖDA FÖR TANKEN

V I BEHÖVER MAT. Men läckerheter? Kanske att drömma om och att läsa om. Men vad är mat och vad är läckerheter? Vad är lyx och vad nödortf? Smaken växlar med tid och rum, också efter social nivå och ålder. Det var inte längesedan svensk husmanskost låg oemotsagd på tallriken i mjölkbarer och bispisningar. Idag är det internationella köket vardagsmat. Och matresan kan företas i tiden. Att vara historieätare som det visst heter är en trend som gärna får fortsätta och öka.

Att läsa Bengt Bergius *Tal om läckerheter* är som att gå rätt in i en dignande visthusbod. Allt som står på hyllorna är inte sådant som önskas hemma i skafferiet. Allt är inte Snille och god Smak. Det är också att gå in i en epok som ofta förebråtts för sin svaghet för sinnliga njutningar men som också kännetecknas av öppenhet. Man tager vad man haver och söker vidare. Sjuttonhundratalet är både potatisknölarnas och kräftstjärtarnas århundrade, en tid när maten inte bara var bukfullnad utan skön konst.

Bengt Bergius märkliga tal handlar också om globaliserad kunskap, om resorna, böckerna, drömmen att inom landets gränser skapa en ny flora och en ny fauna, en natur som är nyttig och överallt eftergivet väntar på att bli utnyttjad. För naturalhistorikern Bergius var nyttan och inventeringen av den ett ofrånkomligt inslag. Världen fick mening genom att vara ätbar. Talet är därmed en lång exposé kring ett tema som kunde kallas matmoral.

Sjuttonhundredratalsmagen tålde verkligen mycket, eftervärlden storknar lätt. Den med Bergius snirkliga stil serverade menyner innefattar både barkbröd och sedan dess utrotade djur och ger förvisso en ibland något besk eftersmak. Men den är lärorik. Sådan mathistoria är naturligtvis av glädje för framtida livs-



medelsforskning. *Tal om läckerheter* passar också för den allätande litteraturhistorikern: så kunde man hålla tal. För lärdomshistorikern: också detta ingick i vetenskapen. Det hörde till hushållningsvetenskapen, bokstavligen till Oeconomien, och stod högst på dagordningen och innefattade det mesta. Att skriva om mat var en patriotisk gärning. Och kosthållet var också medicinens sak, då som nu.

Vi får också lära känna en författarpersonlighet, en omättlig bokslukare med smak för det drastiska, som kryddar sin text med den mest udda information och detaljer som knappast står någon annanstans. *Tal om läckerheter* är en ny gammal klassiker, efter Kajsa Warg och före Charles Emil Hagdahl och Tore Wretman. Annorlunda, generös, läsvärd, tänkvärd, från en annan värld som närmare betraktad fortfarande är den vi lever i.

*Gunnar Broberg*

Professor em. i idé- och lärdomshistoria, Lunds universitet

*BRÖDERNA BERGIUS &  
VETENSKAPSAKADEMIEN*

**A**VEN OM DET ÄR ett av Bengt Bergius verk som är föremål för denna bok kan det vara på sin plats att här ge en översikt av bröderna Bergius gemensamma liv och gärning. Den bergianska miljön på malmgården Bergielund, förutsättningen för deras vittra och vetenskapliga verksamhet, formade de gemensamt. Bengt och Peter Jonas Bergius utgör ett unikt brödrapar i den svenska vetenskapshistorien. De stod varandra mycket nära, delade och påverkade varandras intressen, levde större delen av sina vuxna liv tillsammans efter att under en stor del av barndomen ha varit skilda åt. Deras far häradshövdingen Bengt Bergius dog innan sonen Bengt fyllt sju och i stort sett samtidigt som Peter Jonas föddes. Modern Sara avled sju år senare, då bröderna alltså var 14 respektive 7 år gamla. De sju syskonen placerades i olika prästhem. På så vis kunde den studietradition som fanns i föräldrahemmet vidmakthållas och bara några år senare inledde Bengt, 18 år gammal, studier i Lund, främst för historikern Sven Bring, mer bekant under sitt adliga namn Lagerbring, under vilken han 1745 disputerade på en avhandling om furste- och kungatitlar.

I sin kommentar till *Talet* ger Jakob Christensson en utförlig skildring av Bengt Bergius uppväxtår och studiegång och allt vad som bör och kan sägas om talet om läckerheter. Här vill jag endast göra nedslag i några av brödernas intressen och gärningar och även säga något om deras roll i Vetenskapsakademien, i deras livstid och för eftervärlden.

Man kan säga att brödernas intressen med tiden i viss mån konvergerade mot en gemensam sfär. Bengt Bergius var från början renodlat historiker men fick med åren också naturalhistoriska intressen. Peter Jonas anger i sitt tillägg till Schönbergs åminnelsetal året 1764 som tidpunkt för broderns ”omvändelse”,

som nog ändå inte var så abrupt. Redan 1761 hade Bengt Bergius i Handlingarna beskrivit en vit råtta, som dykt upp på Bergielund, ett ”rön” vilket han året därpå följde upp med ett annat om en röksvamp av sällsam storlek. Men intresset för naturkunskap blir uppenbart i det insiktsfulla presidietal om ängsskötseln, som han höll inför Vetenskapsakademien 1769, om vilket mera nedan. Peter Jonas var i första rummet läkare, farmakolog och naturalhistoriker, men hans historiska intressen blir särskilt tydliga i hans inträdestal ”Om Stockholm för 200 år sen och nu för tiden”, som främst är en detaljerad historik över huvudstadens läkare sedan 1500-talet. Peter Jonas studerade i Uppsala åren 1748–54 för Linné och von Rosenstein och visade enligt Linné ”en extraordinaire qvickhet”. När Linné av Carl Gustaf Tessin, ombads att finna en elev som kunde samla petrifikater på Gotland till dennes samling på Åkerö, föll valet på Peter Jonas Bergius, som sommaren 1752 reste runt på ön. Förutom en resa till Dalarna runt årsskiftet 1750–51 verkar han annars till skillnad från många andra Linnélärjungar inte ha gjort några resor. Hans håg stod till den praktiska medicinen som han snart med framgång kom att utöva i Stockholm. Redan 1758 blev han invald i Kungl. Vetenskapsakademien och verkade ett par år senare för att också få in sin broder som ledamot, men det blev inte så enkelt. Två gånger föll denne igenom och först sedan man dels läst upp den nämnda berättelsen om röksvampen, dels meddelat att han till Akademien skänkt nio vackra matematiska och fysiska böcker, blev han i januari 1766 invald. Bengt Bergius blev likafullt snart en aktad och liksom brodern inflytelserik ledamot, två gånger vald till preses, 1769 och 1780. Även Peter Jonas var två gånger preses, 1763 och 1779.

Linné, om ock mera sällan närvarande vid sammankomsterna, hade så länge han var vid god vigör stort inflytande i Akademien, inte minst som censor av arbeten för Handlingarna och vid bedömningen av prisskrifter. Han prisade Bengts rön om Corinthiska Rättikan som ”rätt hierteligen wackert” och den ihärdige Bengt läste med sorgfälligt nit korrekturet till *Systema Nature* 10:de upplagan, som kom ut 1758–59, vilket renderade översvallande erkänsla från Linné.

Talet om ängsskötseln som Bengt Bergius höll när han nedlade presidiet 1769 är det som främst visar hans stora kunskaper på ett område som hörde till den tidiga akademiens kärnområden. Där uppräknas åtskilliga gräsarter och deras för- och nackdelar för bete och höskörd. Han uppmärksammar särskilt amerikansk timotej, som han via England fått som frö och sedan sått på Bergielund, men ”jag kan icke neka at jag ju vardt nog flat, då jag af blomningsdelarne blef varse at detta så utropade Gräs intet annat var än vårt allmänna Phleum pratense, som vi på Svenska kalla äng-kampe”. Senare fick han detta bekräftat genom frö från andra källor. Bengt var alltså inte främmande för experiment vid sidan av sina

skrivbordsarbeten. Han har bestämda uppfattningar om lanthushållningen och ogillar till exempel beteshagar och förordar växelbruk mellan åker och äng. Det är den officiella politikens program, talet blev mycket riktigt uppskattat både inom och utanför Akademien.

För eftervärlden viktigast av Bengt Bergius många mödor är nog den Bergianska avskriftsamlingen. Tidigt fick Bengt Bergius tillträde till både Riks- och Antkvitetsarkiven, med tiden även till Vetenskapakademien och privata samlingar, och han föresatte sig att genom avskrifter av brev och aktstycken av olika slag säkra deras innehåll för eftervärlden. Trettio år ägnade han avskrifterna, som omfattar cirka 5 500 brev och aktstycken. De finns nu i 20 vackra band på Vetenskapsakademien. De avskrivna handlingarna sträcker sig från medeltid till Bergius samtid och innehåller mängder av material som gått förlorat eller är svårtillgängligt i original. Med sin vackra piktur och yttersta pålitlighet ifråga om ortografi och skiljetecken, är avskrifterna ofta att föredra också när originalet ännu föreligger. Redan året efter Bengt Bergius död donerade Peter Jonas samlingen till Akademien, vilken därmed inte tillhör den testamenterade egendom, som kom att utgöra Bergianska stiftelsen. Dock fick den ligga förseglad i Riksbanken (där Bengt Bergius varit kommissarie) i femtio år, tills den öppnades i närvaro av Erik Gustaf Geijer och Hans Järta, som då var Akademiens preses. Samlingens betydelse insågs knappast då. Först ett sekel senare blev den flitigare anlita. Den finns nu på Kungl. Vetenskapsakademiens Centrum för vetenskapshistoria i Frescati.

Bengt Bergius var en samlarnatur, icke som sin bror av naturalier men av böcker. Det började redan under studieåren i Lund, där han bland mycket annat på en auktion efter Linnés lärare Kilian Stobaeus ropade in åtskilligt ur dennes bibliotek. Åtminstone fyra gånger reste han över till Köpenhamn bland annat för bokanskaffningar. Vid sin avflyttning till Stockholm 1749 ägde han redan omkring 600 volymer, som kom att bilda stommen i deras gemensamma bibliotek på Bergielund. Peter Jonas har i sina självbiografiska anteckningar framhållit ”at det var min brors departement att vårda biblioteket, hvilket han gjorde med all flit och sorgfällighet. Han hade utländsk correspondence härom och han förskref själf de böcker vi köpte”. Arne Holmberg, Vetenskapsakademiens bibliotekarie 1929–59, har i en rad skrifter behandlat det bergianska arvet och utrett hur de ständigt pågående anskaffningarna gick till, från stadens boklådor till auktioner av dödsbon och approachering av högre magnater som kollegan i Akademien Carl Gustaf Tessin. Bengt Bergius bad denne om hans katalog över naturvetenskapliga böcker och inbjöds till Åkerö att se dyrbara småskrifter i Tessins ägo. Geografi inklusive reseskildringar, botanik, zoologi, ekonomi utgör

stora ämnen i biblioteket, även historia och annan humaniora finns med, däremot inte geologi, meteorologi, fysik och mekanik. För dessa ämnen saknade bröderna tydligen intresse. Tydligt är att de till skillnad från åtskilliga boksamlare läste många av sina böcker. Bengt säger sig ha läst 600 reseskildringar, vilket utgör en viktig grund för talet om läckerheter. De var ganska generösa med att låta kolleger och även utländska besökare använda sig av samlingen. Man lånade också ut böcker, till bland andra Samuel Ödmann och Anders Schönberg, som höll åminnelsetalet över Bengt Bergius. Alla lämnade inte igen som framgår av en lista över defekter, upprättad sedan samlingen överlämnats till Akademien. Som Holmberg förmodat är detta kanske bakgrunden till att testamentet föreskriver att utlån icke får medgivas.

Herbariet var däremot Peter Jonas Bergius gebit. Botaniskt intresse och kunskande om den svenska floran hade nog tidigt funnits hos honom och på 1760-talet började han bygga upp sitt herbarium, icke grundat på egna insamlingar utan på material han erhöll från andra. Ett rön med medicinsk tyngdpunkt om vårt inhemska humleblomster inflöt dock i handlingarna redan 1757. Herbariet omfattade vid hans bortgång omkring 9 000 arter och mer än 15 000 ark, omfånget är större än Linnéherbariets. På ännu inte fullt utredda vägar inflöt material från bland annat flera välkända Linnélärjungar, främst Carl Peter Thunberg, men också Fredric Hasselquist, Johan Peter Falck och Pehr Löfving. Även från Linné själv inflöt ett årtiotal exemplar. Den viktigaste stommen i samlingen blev dock kollektionen från Michael Grubb, direktör i Ostindiska Kompaniet, som överlämnade sin växtsamling från Kap. Denna blev stommen i Peter Jonas mest omfattande rent botaniska skrift, *Plantæ capenses* från 1767, där han beskriver 14 nya släkten och omkring 130 nya arter. Med detta kulminerade den sedan många år groende animositeten mellan honom och Linné. Linné kände sig åsidosatt, ”himlen kan inte bära två solar”, och hotade att ”*colligere suas sarcinas och placera sig in obscuro*” – ’samla ihop sitt pick och pack och placera sig i skymundan’. Brev dem emellan uppehåller fasaden, men någon hjärtlighet finns inte längre.

Herbariet, nu i Bergianska stiftelsens/trädgårdens lokaler i Frescati, är vetenskapligt än idag av stor betydelse, eftersom det innehåller typexemplar inte bara till av Peter Jonas Bergius beskrivna arter utan också till sådana som beskrivits av resande Linnélärjungar och i enstaka fall av Linné själv. Det är nu till stor del inskannat och kan nås över nätet. Bergius ägde också en betydande insektsamling, till stor del erhållen från Thunberg, som nu finns på Naturhistoriska Riksmuseet.

Botanik och medicin förenas i Peter Jonas Bergius mest omfattande skrift, *Materia medica e regno vegetabili*, uppställd i linje med Linnés motsvarande verk

från 1749, men betydligt utökad både vad gäller antalet arter och innehållet under varje art. Bergius *Materia medica* trycktes i två volymer 1778, det år Linné gick bort. Dennes reaktion på Bergius stora verk skulle ha varit intressant att ta del av.

Ändå var anläggandet och omsorgen om trädgården på Bergielund nog Peter Jonas Bergius främsta och mest omhuldade syssla, härom vittnar hans insiktsfulla *Tal om fruktträdgårdar* hållet som presidietal år 1780 samt den omfattande handskrivna trädgårdsjournalen, förd från 1771 till några dagar före hans död i juli 1790. I Talet uppehåller han sig vid sidan av en rad frukt- och bärarter särskilt utförligt om vinet och ger på egen erfarenhet grundade råd om dess plantering och skötsel. Plantor hade han fått från Pontus de la Gardies vinodlingar på Welamsund på Värmdö, anlagda i slutet av 1600-talet och sedan länge försummade men likafullt frambragte de efter återupptagen skötsel små men goda druvor. På Bergielund hade år 1780 ännu inga vindruvor hunnit mogna. Vad man där trakterat sina gäster var vin av krusbär eller stickelbär som Bergius helst kallar det och mycket berömmet: ”huru man af stickelbär kan bekomma ett ganska godt Vin. Jag vet det så mycket vissare, som jag många gånger sjelf låtit göra vin af flera slags Svenska bär, utan minsta tilsats af annat Vin, och af de flesta fått verkeligen goda Vin-sorter, men ingen så ypperlig som af stickelbär” Han är väl förtrogen med hortikulturens praktik och diskuterar under avisande av kärnsådder ingående olika metoder av ympning för att föröka äppelsorter, och relaterar till Linnés lära om växternas ”*cortex et medulla*” (’bark och märke’). Det var främst nyttoväxter, från fruktträd till medicinalväxter, som fann plats i brödernas trädgård, däremot knappast prydnadsväxter. Sommartid samlades där en talrik vänkrets, främst akademiledamöter med sekreteraren och nära vännen Pehr Wargentín bland de trädgårdarna, men också den vittra Tankebyggarorden, där fru Nordenflycht presiderade, och även Bellman, som en sommardag 1777 skaldat till brödernas ära. I sin trädgård introducerade bröderna för vårt land nya nyttoväxter som rabarber, både den medicinska och matrabarberna, och *patientia*, en numera närmast bortglömd grönsak.

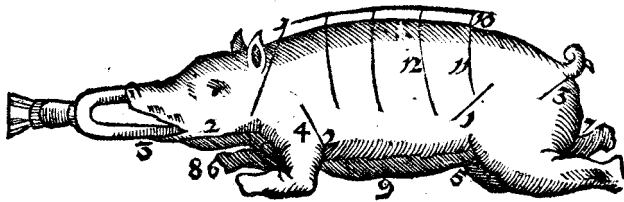
Bröderna Bergius hörde under lång tid till Vetenskapsakademiens inte bara flitigaste utan även mest inflytelserika ledamöter. De trivdes förträffligt i dess atmosfär av överläggningar och intriger. Det var deras livslust och Akademien för dem ett andra hem. Det föll sig därför naturligt för de båda ungarlarna att donera sin egendom till Akademien. När ledamöterna efter Peter Jonas död sommaren 1790 med spänning samlades för att öppna testamentet blev de inte besvikna. I dokumentet som hade upprättats efter samråd med brodern Bengt doneras all egendom, lös och fast, till Akademien med skyldighet att strikt iakttä

testamentets bestämmelser. Herbariet och biblioteket har ovan berörts. Det väsentligaste därutöver kan citeras ur testamentets åttonde paragraf, i vilken Peter Jonas har föreskrivit. ”Häraf tillkommer det kongl. Vetenskaps-Academien at utvälja och tillsätta de skickeligaste män till professor och trädgårdsmästare, samt att hålla en noga tillsyn och sträng hand öfver, at hufvudafsikten och ändamålet af detta mitt testament må vinnas, som deruti förnämligast består, at Bergielund nu och i framtiden skall blifva en schola för hortikulturen i riket, och at naturalhistorien, i synnerhet studium botanicum, genom dess inrättning vinner en årlig tilväxt.” Sedan Svea hovrätt i februari 1791 fastställt Akademiens rätt till vad i testamentet föreskrivs kunde man utse den förste Professor Bergianus, Olof Swartz, högt meriterad efter botanisk forskning i Västindien, skrifter om orkideer och mossor bland mycket annat. Han var otvivelaktigt vid den tiden landets främste botaniker.

Trots tidernas omvälvningar i stort och trots att ”Bergielund” numera ligger i Frescati vid Brunnsviken har Bergianska stiftelsens fortsatta öden i det väsentliga kunnat styras av brödernas generösa testamente.

*Bengt Jonsell*

Professor Bergianus emeritus, LVA



JAKOB CHRISTENSSON

---

## EN VÄRLD AV LÄCKERHETER

DEN 3 MAJ 1780 höll en av Vetenskapsakademiens dåvarande stöttelelare, bankokommissarien Bengt Bergius, ett långt och faktaspäckat presidential i akademien, *Tal, Om Läckerheter, Både i sig sjelfva sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning*, som måste ha prövat de närvarande ledamöternas sittfläsk till det yttersta.Utförligheten i talet var nämligen bedövande, något som Bengt Bergius mångårige vän Anders Schönberg fem år senare i ett åminnelsetal berörde med orden: ”Näppeligen har något Tal, ifrån Kongl. Academiens början, fordrat mer läsning och arbete än detta.”<sup>1</sup> Det är bara att instämma, för i fullt utarbetat skick, med många och långa fotnoter samt utförliga register landade Bergius tal, fördelat på två delar, på inte mindre än 600 trycksidor.

Med sann upptäckarglädje och etnografisk kringsyn har Bergius närmat sig sitt aptitretande ämne och det är med fin ironi han delger läsaren sina många svårfunna rön på matfronten världen runt. Går verkligen ormar och råttor att äta med behållning? Är kattungar betraktade som värdig människoföda någonstans? Var i all världen kryddar man frivilligt maten med stinkande dyvelsträck? Vilka folkslag frossar i rutten majs, sörplar te helst tillsammans med salt, dricker som regel surnad stomjolk, berusar sig på risvin eller finner största möjliga kulinarisk njutning i att tugga torr och gulnad stockfisk? Vilka meloner och ananssorter är läckrast och hur äts och tillagas de bäst? Det är några av de tallösa frågor som Bergius ställt sig under det säkert visserligen många gånger lustfyllda men likafullt mer än rimligt mödosamma arbetet med talet som också till slut lär ha krävt sin tribut.



Får vi tro Anders Schönberg och än mer Bengt Bergius läkekunnige broder Peter Jonas Bergius, ska slitet med att få styr på den bågande empirin i talet ha varit den förnämsta orsaken till Bengt Bergius död den 28 oktober 1784 i en ålder av 61 år. Då var emellertid verket så långt framskridet att Peter Jonas Bergius följande vår kunde föra en första del i hamn och två år senare förelåg, med Samuel Ödmann som ansvarig, den andra delen färdig. Det till ämnet lika originella som i behandlingen grundliga verket rönt snabbt uppskattning även utomlands och översattes 1792 till tyska av de två framstående naturforskarna Johann Reinhold Forster och Kurt Sprengel, med *Über die Leckereyen* som kort och koncis titel. Enligt dem var verket en guldgruva av information för såväl den som läste reseberättelser och nyheter från främmande länder som för naturforskare och läkare. Dessutom uppskattade de den fromme författarens tendens att tillskriva Försynens moderliga omsorg alla i naturen tillängliga näringskällor och det hos varje individ intrikata samspelet mellan smak, hunger och törst. ”Man skulle verkligen vara andefattig”, skrev de, ”om man inte vid varje angenäm matnjutning varje gång erkände denna förbindelse och harmoni och med rörelse, tacksamhet och tillbedjan ville lovprisa Skaparen” av den oss till näring tjänande organiska världen.<sup>2</sup>

Idag ter sig nog de tyska översättarnas uppskattning av Bergius benägenhet att se allting i naturen danat av en mild Skapare för att fritt nyttjas av människan såsom främmande. Alltför stora naturvärden har skövlats och alltför många miljöproblem har tornat upp sig för att vi ska kunna känna oss helt bekväma i den inställningen. Det hindrar inte att utbytet är fortsatt rikt även för en sentida läsare. Talet är verkligen ett sällsamt ymnighetshorn som erbjuder den nyfikne otaliga ingångar: här kan var och en som vill veta vad som togs tillvara och åts ur växt- och djurvärlden före konservburkens, frysskåpets och vakuumpförpackningens tidsålder hämta åtskilliga upplysningar, här kan den som är intresserad av den växlande synen på olika födoämnen medicinska aspekter botanisera med utbyte. På sina håll får man även etnografiska inblickar i samhällen som sedermera försvunnit, och man hittar kulturhistoriska utredningar av olika drogers införande i Europa och Sverige liksom de huvudsakliga ingredienserna i rätter som det kanske är klokast att låta förbli historiska läsefrukter och inte mer. Allt är presenterat nöjsamt och med vidsyn, för som Bergius så riktigt anmärker: ”om tycket och smaken får man ej disputeras”.<sup>3</sup>

## BENGT BERGIUS

Åtminstone på äldre dagar kunde den då förmögne Bengt Bergius fritt unna sig livets goda i kamraters sällskap. Det är välkänt att han och hans sju år yngre broder Peter Jonas Bergius, med vilken han levde i lycklig gemenskap från 1755 och fram till sin död, då gärna bjöd lärda och vittra vänner till sin malmgård vid Carlbergsallén i Stockholm för att avnjuta en god middag.<sup>4</sup> Till gästerna hörde i varje fall en gång Carl Michael Bellman som i en tillfällesdikt från 1777 skildrat en sommarbjudning hos bröderna Bergius, varav några förnöjda rader lyder: "Ett läckert bord at gladt upduka / Med hemväxt gröda, god och fin; / At med ett glas af bästa vin / Uppmuntra både Friska, Sjuka; at talas vid på ärlig tro." I sitt tal snuddar för övrigt Bengt Bergius själv vid en annan lukullisk måltid, avnjuten i fint sällskap. Detta när grodors kött, som äts "med välbehag på de bästa borden i Frankrike", är uppe till behandling. Bergius kan då rapportera att han hos greve Carl Gustaf Tessin trakterats en frikassé på ätlig groda (*Rana esculenta*) som han funnit vara på en gång "fin och välsmakelig".

Men vägen till dessa avspända matfröjder hade varit lång och krokig för honom, näst äldste sonen i en barnaskara om sju till häradshövdingen i Väne, Ale, Bjarke, Flundre och Vättle härader i Västergötland, Bengt Bergius, och hans maka, prostdottern Sara Maria Dryselia. Fadern, som sedermera fick handha Sunnerbo, Östbo och Västbo härader i Småland, gick bort redan 1730, då Bengt Bergius bara var sju år och hans yngste broder Peter Jonas ännu inte halvåret gammal. Därmed var inte prövningarna slut. Den driftiga modern lyckades visserligen hålla ihop hus och hem och då hon var "ett bildadt och boksynt fruntimmer" månade hon också om att Bengt Bergius och hans syskon som brukligt var i högreståndskretsar de närmaste åren fick njuta av privatundervisning på sätesgården Erikstad i Vittaryds socken.<sup>5</sup> Men år 1737 inträffade nästa familjekatastrof: modern avled, lämnande de sina utan några tillgångar att tala om.

Den närmaste tiden därefter fick den då bara fjortonårige Bengt Bergius och hans året äldre broder Johan Erland sörja för de övriga syskonens väl och ve. De tog beslut om att flytta till ett mindre bondhemman där de vistades till dess att släktingar grep in och den stora syskonskaran fördelades på flera händer. Bengt fick i början av 1739 till förmyndare prosten i Angelstad, Per Ulmgren, som såg till att hans skyddsling fortsatte att förkovra sig i sina studier. Senare samma år kom Bengt Bergius till Växjö för att där bedriva framgångsrika gymnasiestudier som avslutades 1741 med att han fick hålla ett tal på grekiska; han skulle framgent briljera med sina solida språkkunskaper och var som vuxen utöver grekiska och de nordiska språken inklusive isländska hemmastadd i latin (även i medel-

BARNDOM OCH  
UPPVÄXT



Bengt Bergius. Målning av Johan Streng 1761, Bergianska stiftelsen.



Peter Jonas Bergius. Målning av Johan Streng 1761, Bergianska stiftelsen.

tida form), hebreiska, franska och engelska samt förstod hjälpligt även italienska, spanska och holländska.

STUDIERNÄ I LUND

Artonårig kom Bengt Bergius jämte två kusiner till Lund för att bedriva högre studier vid den Carolinska akademien, där den äldste brodern Johan Erland då redan låg. Vilken bana den studiebegåvade Bengt Bergius skulle slå sig på klarnade inte omedelbart. Först låg hans håg till filosofin, som blivit populär genom den då nyss avlidne Andreas Rydelius. Denne, som slutade som biskop i Lunds stift, får sägas ha varit en tidig representant för upplysningstänkandet i Sverige och stod för en filosofi präglad av ett pragmatiskt och eklektiskt förhållningssätt. Sedan lockade juridiken, där David Nehrman Ehrenstråle hunnit bli en beundrad lärare. Men det skulle till slut bli inom historieämnet, med den år 1742 till professor utnämnde Sven Bring (adlad Lagerbring) som entusiasmerande lärare, Bengt Bergius valde att pröva sina vingar. Som forskare har Lagerbring kommit att betraktas som en portalgestalt för källkritisk metod. Han var också en flitig samlare av handskriftsmaterial, och närmast inspirerad av danska forskare som Hans Gram och Jacob Langebek kom han att verka för en intensifierad och mer ordnad urkundsutgivning i Sverige än förr.<sup>6</sup>

VALET AV  
HISTORIKERNS  
BANA

Det var nog ett på det personliga planet utvecklande val av bana Bengt Bergius gjorde när han blev lärjunge till Sven Lagerbring, men också som han snart skulle erfara lättsinnigt om man ser till den ekonomiska tryggheten. Några tjänster att tala om fanns inte, vare sig vid universitetet eller någon annanstans. Anders Schönberg (som dock blev rikshistoriograf) skriver i sitt åminnelsetal att så ymnigt historieämnet var i sig själv, så ”var detta dock det mäst ofrukt samma fält för en medellös ynglings framtid och lycka”.<sup>7</sup> Kanske var det en gryende insikt om detta som gjorde att när sedan Peter Jonas kom till Lund för att läsa, så verkade Bengt Bergius tillsammans med svågern Erland Junbeck kraftfullt för att han skulle slå sig på medicinska studier. Själv har Peter Jonas Bergius blygsamt kommenterat det som det skulle visa sig för honom så lyckliga studievalet med att han var stammare och ”igenom detta fel, befans vara oskickelig till theologiska och juridiska studier”.<sup>8</sup>

På Bengt Bergius hängivenhet för saken brast det nu inte och han spände bågen så långt det bara gick. För att lyckas med sina forskningar tog han sig i flera repriser över till Köpenhamn för arkivstudier medan ekonomin hölls hjälpligt flytande genom stipendier och olika informatorsuppdrag. Han bragte det också 1747 till en docentur, efter att på vägen ha responderat för graden på en avhandling i två delar, *De Titulis Principum generatim, et Suioniae Regum Speciatim* (Om de regerandes titlar i allmänhet och de svenska konungarnas i synnerhet). Vidlyftigheten i *Tal om läckerheter* förebådas redan i detta första lärdomsprov,

AVHANDLING  
FÖR GRADEN

skrivet av honom själv, vilket långtifrån alltid var fallet på 1700-talet att respondenten gjorde. Med sina 176 sidor motsvarade det omfångsmässigt ett tiotal normala avhandlingar. ”At uhr Böcker kunna weta, / Huru Jordens Gudar, heta, / Hwar och en uppå sit språk, / Är en Sak, som kostar möda, / Natte-Wak och Ögon röda, / Bleker Hy och Hufvud Bråk”, skaldade Bengts yngre broder Abraham säkert inte utan rätt till lyckönskan.<sup>9</sup>

Inget nattvak eller andra uppoffringar räckte emellertid för att öppna några portar för Bengt Bergius i det akademiska Lund, och när så det stipendium som han innehaft tog slut sonderade han under sommaren 1749 på ort och ställe möjligheterna att verka vid universiteten i Åbo och Uppsala. Samtidigt flyttade brodern Peter Jonas på hans rekommendation till Uppsala för att kunna följa Nils Roséns och Carl von Linnés undervisning. Där blev han snart uppmärksammas för sin studietalang, och Linné såväl öste beröm över honom som skaffade honom det hedersamma uppdraget att samla örter och petrifikat för Carl Gustaf Tessins naturaliekabinett på Åkerö. Lika lätt i den nya miljön gick det inte för Bengt Bergius. Efter några resultatlösa månader på de två universitetsorterna resignerade han och bestämde sig för att i stället söka lyckan i Stockholm som med sina många ämbetsverk var det hägrande målet för åtskilliga vittra talanger som ville göra karriär. Konkurrenten om en stadigvarande tjänst var emellertid hård och att hitta en riktig födkrok föll sig allt annat än lätt för Bengt Bergius. Visserligen lyckades han tidigt få tillträde till antikvitetsarkivet, och 1758 skulle han antligen bli extra ordinarie assessor där, men det utan lön. I stället fick han de första åren precis som förut i Lund hanka sig fram på informatorsuppdrag som han sedan drygade ut med en efter hand inte föraktlig produktion av skrifter.

Beslutet att börja skriva för brödet togs under en sjukdomstid då han till allt annat hade förlorat en större summa pengar såsom borgensman för en kusin. I denna pressade situation gav han ut *Kärlekshändelser emellan herr Erik Gustafsson Stenbock och fru Magdalena Sture till Hörningsholm. År 1573* (1752) som sedan följdes av en strid ström publikationer av företrädesvis historiskt och vittert slag. Allt det tryckta var inte av särskilt seriöst innehåll utan en hel del bestod i publikfriande gods. Det kunde vara historiska anekdoter som Bengt Bergius snubblat över under sitt arbete i arkiven eller röra sig om visor, tvetydiga fabler och tillfällesdikter över kära mopsar. Den lättviktiga blandningen väckte anstöt på sina håll och vid ett tillfälle fick Bengt Bergius över sig Stockholms konsistorium, vilket fann hans *Små-saker til nöje och tidsfördrif* såra blygsamheten och kränka goda seder genom sina ymniga citat av kraftord. Trots att både censorn Nils von Oelreich och hans ställföreträdare Anders Wilde ryckte in till utgivarens försvar förbjöds all vidare försäljning, något som resulterade i allmän

MOTGÅNGAR,  
FLYTEN TILL  
STOCKHOLM

BRÖDSKRIVERI

rusning efter den förargelseväckande skriften. ”På utkomstens sida, var denna samlingen den nyttigaste för Herr Bergius”, noterar Schönberg sedelärande i sitt åminnelsetal.<sup>10</sup> Bengt Bergius var heller aldrig mer förstummad och förskräckt av prästerskapets tilltag än att han fortsatte sin aptitretande skrift under den nya titeln *Allahanda*.

Mestadels arbetade dock Bengt Bergius i betydligt mer allvarsam anda. Det är tydligt att han det närmaste årtiondet efter att ha lämnat Lund fortsatt såg sig som historiker och hade stora visioner. Jämte några likasinnade i huvudstaden tog han sålunda initiativet till bildandet av en historisk akademi, något som dock kvästes i sin linda eftersom upphovsmännen glömt att i förväg återförsäkra sig på högre ort;<sup>11</sup> nu blev det istället den år 1753 instiftade Kungliga Vitterhetsakademien som kom att påta sig rollen att främja historiestudiet i landet. Närmast influerad av sin lärofader Sven Lagerbring gav Bengt Bergius även ut en räckta källutgåvor med historiskt intressant stoff, ofta med kompletterande intressanta inledningar. Ytterligare en lärjunge till Lagerbring som skulle visa framfötterna som urkundsutgivare var Bengt Bergius gode vän Carl Christopher Gjörwell, ”de lärda mödors patriark” och 1700-talets flitigaste svenska publicist vars många olika publikationer stod vidöppna för nya källfynd.

#### KÄLLUTGÅVOR

Som utgivare av historiskt material är Bengt Bergius främst förknippad med *Nytt förråd af äldre och nyare handlingar rörande nordiska historien* (1753–1754) och *Konung Carl den IX:des rim-chronika, samt konung Gustaf Adolphs påbegynte chronika, egenhändigt af högberänte konungar författade* (1759), båda verk som vältaligt vittnar om hans förtrogenhet med 1500- och 1600-talens inhemska historia. Dock var det medeltiden som under lång tid sysselsatte Bengt Bergius mest. Hans stora mål var att med den som grund få ge ut ett riksdiplomatarium i stil med det som danskarna med Jacob Langebek som initiativtagare redan satt igång. Bengt Bergius stod på tröskeln till sina drömmars mål efter att med hjälp av den inflytelserike och historiskt intresserade excellensen Gustaf Bonde ha fått titeln extraordinarie assessor vid Antikvitetsarkivet och ett uttryckligt mandat att söka upp och samla ihop alla publika diplomata, patenter, akter, dokument och handlingar i såväl de offentliga arkiven, biblioteken och andra samlingar liksom i privata händer vilka kunde tänkas belysa Sveriges historia. Materialet skulle sedan i kronologisk ordning sorteras i olika serier: krigsmanifest, allianser, neutralitets- och handelstraktater, donationer och förläningar, privilegier för olika korporationer, påvebullor, kungabrev med mera.

Till allt detta skulle fogas inledningar och ”en kort pragmatisk historia”, i sanning en gigantisk uppgift för en enda aldrig så lärd forskare. Det hindrar inte att Bengt Bergius oförskräckt och med stor flit gick till verket. Rester av hans

ambitiösa insamlingsarbete kan än idag skådas i den tjugo bastanta foliovolymen omfattande "Bergianska avskriftsamlingen", där åldriga och med bibehållen ortografi avskrivna kungliga skrivelser och klosterhandlingar samsas om utrymmet med sådant som frö- och växtlistor, topografiska uppsatser, latinska dikter, "papistiska böner", protokollsutdrag från Collegium medicum vid spridda tillfällen samt lärda brev och historiska anekdoter från Bergius samtid i en lätt överskådlig ordning.<sup>12</sup>

Tämligen snart har det stått klart att Bengt Bergius aldrig skulle kunna förverkliga de stolta planerna.<sup>13</sup> En bidragande orsak var att hans fysiska krafter under 1750-talets andra hälft var på upphällningen. Han hade under lång tid bränt sitt ljus i båda ändar och nu fick brodern Peter Jonas Bergius, som efter färdiga studier i Uppsala slagit sig ner i Stockholm och öppnat en flitigt frekventerad läkarpraktik, gång efter annan rycka in för att bota hans återkommande mag- oroligheter. I sin självbiografi skriver Bengt Bergius om en av dessa kriser "at min bror med flere medici despererade om mitt lif [. . .] Man trodde denna sjukdom förorsakades af gallblåse stenar. Säkert är det, at det härrörde af ett ovanligt stillasittjande under hela föregående vintren som jag tilbragte under tråget arbete och lucubrationes långt ut på nätterne".<sup>14</sup>

HÄLSOPROBLEM

Sviktande hälsa var inte det enda hindret för förverkligandet av Bengt Bergius drömmar om ett diplomatarium. Även avsaknaden av tillräckliga tillgångar för ett ändamålsenligt genomförande måste ha känts besvärande från första stund. Ännu ett årtionde efter ankomsten till Stockholm saknade Bengt Bergius lön och kände sig dessutom motarbetad inom antikvitetsarkivet, en känsla som spädades på då en åtta år yngre historikerkollega år 1760 brädade honom vid en tjänstetillsättning. Denna motgång fick äntligen Bengt Bergius att bestämma sig för att byta levnadsbana och söka anställning i Riksbanken som bankokommissarie, en tjänst som efter ett långt tillsättningsärende tillföll honom 1762 i konkurrens med 42 andra sökande.

BYTET AV  
LEVNADSBANA

Någon omedelbar ekonomisk förbättring innebar inte den nya yrkesinriktningen; det dröjde 8 år innan Bengt Bergius fick full lön. Men det gjorde nu mindre eftersom hans brors praktik utvecklade sig till en av de mest inkomstbringande i landet och de två delade på allt, ljuvt som lett, pengar likaväl som de många böcker som införskaffades till deras efter hand imponerande bibliotek för vilket Bengt Bergius tog på sig ansvaret att göra inköp och stå för katalogisering. "Då jag behöfde en bok ur vårt bibliothek, så framgaf han alltid den åt mig, hvilken stora vighet gjorde, at jag, efter hans frånfälle, ej viste hvar böckerna stodo, och hade således mycket omak innan jag kunde igenfinna någon bok", mindes Peter Jonas Bergius senare.<sup>15</sup> Han hade å sin sida att ansvara för det dyrbara her-



bariet, till sist omfattande mer än 9 000 arter, och övriga naturaliesamlingar.

Sina fria stunder fortsatte Bengt Bergius att viga åt samlande och studier, men även om han upprätthöll sitt intresse för nordisk historia så riktades hans forskningshåg under 1760-talet alltmer mot naturalhistorien som under frihetstiden kommit på modet i breda kretsar och som dessutom jämte farmaci sedan 1761 utgjorde ett verksamhetsfält för brodern Peter Jonas Bergius såsom professor i ämnet. ”1764 om våren”, kommenterar Bengt Bergius i självbiografen denna nyorientering, ”började jag med mera application at studera naturalhistorien, under trognaste hjälp och handledande af min bror och dagelige contubernalis [rumskamrat], som ett par år förut i bem:te [bemälte, d. v. s. nämnda] vetenskap hade blifvit professor.”<sup>16</sup> Noggrann och med tiden beläst som få andra skulle Bengt Bergius komma att osjälviskt bistå andra forskare vid utgivningen av naturalhistoriska arbeten, däribland Linné. Hans arbete med den tolfte utgåvan av dennes främsta verk *Systema naturae* renderade honom erkännandet: ”bör heta H:r BancoCommissarien Bergii edition, emedan jag är wiss, det det aldrig blifwer uplagt accuratare”.<sup>17</sup> Den som fick mest understöd var dock den älskade brodern. Alltid läsande med pennan i högsta hugg hjälpte han till genom att göra utförliga excerpter för verk denne hade på gång. Han var också Peter Jonas första läsare, liksom denne var det när Bengt Bergius hade någon skrift under utarbetande. Peter Jonas Bergius kommenterar: ”Då någon af oss skref något, som skulle underkastas allmänhetens ögon, så undergick det alltid en gemensam censure af oss bägge, innan det lämnade våra händer.”<sup>18</sup>

År 1766 valdes Bengt Bergius in i Vetenskapsakademien, efter att dessförinnan ha fallit igenom vid en tidigare omröstning; lika smidig i förhållande till omvärlden som den sällskaplige brodern blev Bengt Bergius aldrig. Vid tiden för invalet i denna den svenska nyttokultens bastion hade han redan hunnit publicera tre ”rön” i dess *Handlingar*, ”Hvit rotta, beskrifven” (1761), ”Ett Lycoperdon af sällsam storlek” (1762) samt ”Hvitkåls-svampen, beskrifven” (1765). År 1767 följde så ”Corinthiska rättikan, Raphanus sativus gongylodes”, vilket byggde på egna försöksodlingar och avlockade högt beröm från Linné, som skrev till akademiens sekreterare Pehr Wargentin att så borde ”rön vara skrivne”.<sup>19</sup>

Två år senare fick Bengt Bergius hedersuppdraget att för ett kvartal vara akademiens preses och höll vid nedläggandet av ämbetet ett *Tal, Om Svenska Ängsskötsel, Och dess främjande genom Lönande Gräs-slag* som fick stort genomslag. Efter att ha poängterat betydelsen av en välhållen äng, utan vilken bonden ”hvarken kan ärhålla den til Åkerens bestånd högstnödiga Gödseln, eller Dragare til dess behöriga upbrukande”, gör Bergius sig i talet till tolk för en rationell foderväxtodling.<sup>20</sup> Det dög inte att bara lita till självväxande foder, utan artificiella

ängar borde anläggas, menade han i nära anslutning till utländska erfarenheter. Kritiskt granskade han vilka grödor som skulle kunna lämpa sig i Sverige, och han kunde dessutom redogöra för egna försök med timotej som han sått redan 1765, bara två år efter att detta härdiga grässlåg nått England från Nordamerika. Bergius hade snabbt beställt fröer från England och kunde när dessa kom upp ur jorden konstatera att det var vanlig ängskampe som redan växte rikligt i landet. ”Jag kom dock just i någon harm, då jag besinnade vår inrotade obekymmersamhet om de naturliga håfvors förnuftiga användande, som Försynen i något ymnigare mått täckts oss tildela, så at aflägsne Americaner skola kunna tjena oss med at utvisa för oss värdet af sådane ting, som vi sjelfve trampe under fötterna”, kommenterar Bergius i tidstypisk patriotisk anda.<sup>21</sup> Symptomatiskt nog förordade han varmt en rad inhemska växter, däribland rödklöver och gullusern.

Under årens lopp skulle Bengt Bergius och brodern Peter Jonas komma att höra till kärntrupperna i Vetenskapsakademien, vars inre angelägenheter och intriger blev något av deras livsluft.<sup>22</sup> Med akademien som bas fikade de med frisk aptit efter världens goda i form av diplom från utländska akademier och allehanda naturalier. Träget bevistade Bengt Bergius onsdagssammanträdena, deltog i priskommittéer och hjälpte vännen och akademisekreteraren Pehr Wargentin med räkenskaperna. Det på sikt viktigaste uttrycket för Bengt Bergius stora intresse för Vetenskapsakademien är ändå hans väldiga avskriftssamling. Den består inte minst av långa sviter brev ställda till akademiens olika sekreterare, som då originalen i många fall gått förlorade visat sig oundgängliga för förståelsen av Vetenskapsakademiens tidiga historia. Bara de avskrivna breven till Pehr Wargentin uppgår till mer än tusen. Avskriftssamlingen kom strax efter Bengt Bergius frånfälle i Vetenskapsakademiens ägo genom en donation 1785. Fem år senare kom även det av Bengt Bergius ordnade biblioteket jämte malmgården Bergielund och herbariet akademien till godo genom ytterligare en storslagen donation av brodern Peter Jonas, en händelse som högtidlighölls genom att Vetenskapsakademien lät slå en medalj över de två bröderna.

Det med rariteter välfyllda Bergianska biblioteket om cirka 200 löpmeter som med den med bröderna bekante provinsialläkaren Johan Otto Hagströms ord utövade ”en aldeles magnetisk kraft” på sin samtid återfinns numera som deposition i Stockholms universitetsbiblioteks raritetskammare på Frescati efter att först under större delen av 1800-talet ha huserat i Vetenskapsakademiens hus på Drottninggatan och sedan i dess på 1910-talet uppförda nya byggnad på Frescati.<sup>23</sup> Bland de många verk som (fortsatt med Hagströms ord) än idag ”fägnas ögonen och själen” kan nämnas Hendrik van Reedes monumentala *Hortus indicus malabaricus* (12 band, 1678–1703), Maria Sibylla Merians *Erucarum ortus*

BENGT BERGIUS  
AVSKRIFTSSAMLING

DET BERGIANSKA  
BIBLIOTEKET

(1718) och, nog så sällsynt, Christoph Jacob Trews *Plantae selectae* med Ehrets planscher. Märkligast från provenienssynpunkt är Erik XIV:s exemplar av Strabons *De situ orbis* (1549), med den fångslade monarkens egenhändiga anteckningar, musiknoter och teckningar. Den boken, som Bengt Bergius har skrivit in i katalogen på ett ganska sent stadium (någon gång mellan 1773 och 1784) av bibliotekets uppbyggnad, får visa hur han även efter det att naturalhistoriens outtömliga skafferi av läckerheter kom i förgrunden för hans forskning fortsatte att intressera sig för svensk historia.<sup>24</sup>

### TAL OM LÄCKERHETER

Att redogöra för Bergius mångfrestande tal faller sig inte helt lätt. Vi har att göra med ingenting mindre än ”en encyklopedi i sin krets”, som det träffande hette i en i tre på varandra följande nummer lång granskning i *Upfostrings-Sällskapets Tidningar*, med ”Artiklarne så valde, at man, vid en recension blir mera brydd af det, som måste utelemnas, än af det som bör utsökas”.<sup>25</sup> Dessutom är inte den röda tråden alltid helt enkel att följa, även om man väljer att enbart koncentrera sig på den löpande brödtexten, vilket kräver en viljeansträngning med tanke på alla de intresseväckande och belärande exkurser författaren bjuder på i sina många fotnoter som står för bortåt tre fjärdedelar av hela textmassan.<sup>26</sup>

Kort uttryckt är talet slaget i två mäktiga bågar: dess första del om 272 sidor är vigd åt växtrikets matfröjder medan den andra ägnas åt den animaliska födan. Men båda volymerna är mer komplicerat komponerade än så. Innan Bergius kommer till sitt egentliga ämne gör han således, som en följd av att Vetenskapsakademien just under hans presidium fyllde fyrtio år och började en ny serie av sina handlingar, en patriotisk betraktelse över hur näringar och konster legat i lägervall vid dess tillblivelse men samhällsutvecklingen sedan artat sig till det bästa, fullt i enlighet med det för denna gagneliga inrättning ”påsyftade höga ändamålet, Samtids och Efterkommandes uplysning”. Behandlingen av ämnet läckerheter inleds sedan, efter att Bergius hunnit prisa hur Skaparen kunnat så ändamålsenligt förse oss människor med såväl födoämnen som sinnen och organ för att livnära och vederkvicka oss, med en empiriskt underbyggd betraktelse över smaken.

OM SMAKEN

Med bland annat brännvin, vanlig peppar och spansk peppar, ”som bränner nästan som eld i munnen”, den för svenska smaklökar då ännu främmande vitlöken och den honom ”motbjudande” tobaken som exempel visar Bengt Bergius hur pass situations- och kulturbetingad vår smakupplevelse är. Tidens mode, religiösa tabun, nedärvda fördomar, hungersnöd, den enskildes grad av friskhet

TAL,  
Om  
LÅCKERHETER,  
Både i sig sjelfva sådana, och för så-  
dana ansedda genom Folklags  
bruk och inbillning,

Håller för  
KONGL. VETENSKAPS ACADEMIEN  
Vid Præsidii nedläggande,  
Den 3 Maj 1780,

af  
BENGT BERGIUS,

Bices-Commissarius, Ledamot af Vetenskaps Sällskap, i Trondhiem,  
Zelle, Lund, Görbeborg, Nat. Curios, i Berlin, samt  
Patriot. Sällsk. i Stockholm.

Förre Delen.



STOCKHOLM,

Tryckt hos JOHAN GEORG LANGÉ, 1785.

eller sjuklighet spelar in när vi betygsätter det ättna. Så även åldern: barnet föredrar milda och söta smaker, den gamle njuter av starka och skarpa (t.ex. ättika). Med läckerhet – eller ”delice”, som Bergius ofta skriver under franskt inflytande – i mer bestämd mening avser han något som en frisk vuxen människa njuter av genom en ”ljufligen förnöjande” retning av tungans och gommens ”nervpapiller” (smakorgan) som ytterligare kan förhöjas genom luktintryck. Han poängterar vidare att människor i allmänhet skyr det beska, kärva, sträva, skarpa, heta och brännande, härska, ruttna och fadda, och att de istället finner behag i det söta, syrliga, salta, feta och kryddaktiga, helst ”uti någon blandning med varandra”.

Den noggranna uppräkningsen av allehanda obehagliga smaker kan nog, som Elisabeth Mansén poängterar i en studie av *Tal om läckerheter*, åtminstone till en del sättas i samband med att man på Bergius tid ofta var tvungen att smaka sig fram till vad som var tjanlig föda eller ej.<sup>27</sup> Nuförtiden låter vi istället många gånger angivet bäst före-datum avgöra frågan. För övrigt fick man inte vara allt för kräsen om maten skulle räcka året om. ”Bättre något härskt än allt färskt”, lyder ett ordspråk med täckning i verkligheten på Bergius tid, ”Kött utan salt och barn utan tukt kan inte länge vara” är ett annat som kärnfullt anger förutsättningarna för mathållningen förr i tiden.<sup>28</sup>

OM VÄXTRIKETS  
LÄCKERHETER

Själva genomgången av växtrikets läckerheter, enligt Bergius och många med honom i samtiden människans första föda då det var Herrens bud i 1 Mosebok 1 kapitel vers 29 att ”alla örter, som fröa sig, på hela jordens yta, och all trä, som bära frukt med frö: til eder föda skall thet tjena”, börjar sedan med de sötaste ämnena: honungen som använts i alla kulturer sedan tidernas gryning, arabisk dadelsirap och kanadensisk lönnsirap samt rössockret, detta ”sal essentielle” som ”hysande renare sötma, samt därjämte torrt och mer hanterligt än honungen” alltmer vann tycke i ”hyfsade nationer”. Därefter följer de sötsyrliga frukterna och bären. Den magistrala mönstringen av såväl kända som okända delikatesser över hela världen – med Mellanösterns sedan antiken hyllade granatäpplen, Kinas berömda litchifrukt som årligen, ”just som den mognat, sändas med courierer från de provinser, där den växer, til Kejsaren i Peking”, Indiens illaluktande men vanebildande durian och Centralamerikas avokado som några av de smakmässiga höjdpunkterna – landar slutligen i en patriotisk hyllning av de nordiska bären, de av Linné hyllade åkerbären och smultronen likaväl som hjortronen, hallonen, björnbären, lingonen och blåbären. Till och med kråkbären som lapparna och Sibiriens folkslag ”äta med ej mindre fågnad än förmån” kommer med på ett hörn.

OM DEN  
ANIMALA FÖDAN

Den andra, 328 sidor långa delen tar sin utgångspunkt i människans tycke för fet mat, från Bibelns Nehemja och framåt. Denne persernas ståthållare i Jerusa-

lem hade låtit stadens befolkning glädjas genom att äta det feta och dricka det söta, vet Bengt Bergius att berätta. Andra historiska exempel – alltid nära till hands när han för pennan – handlar om de asadyrkande nordbornas höga aktning för fläsk, symboliserad i den till ständigt nya skrovsmål återuppstående galten Särimmers gestalt, liksom ”de gamle grekers” stora begär efter svinkött samt de i sin makts dagar minst sagt gastronomiskt utsvävande romarnas mästerliga ”gagn af hvarje särskild lem på en fet sugga, til och med vulva eller födslolemmen och sumen eller bukstycket med mjölkfulla spenarna, hvilka lemmar skattades af dem för de allra kostligaste läckerheter, åtnöjandes sig ej deras fina smak med levern, såframt ej suggan varit gödd med fikon”.<sup>29</sup> Bland matfetterna har Bergius utöver de i Norden gängse produkterna grädde och smör och de inom allmogen populära alternativen svinister och gåsfett förstås haft kläm på sydeuropéernas ”bomolja” (olivolja) och sesamolja men dessutom hittat fram till sydamerikanernas manteca (flott).

OM MATFETT

Den huvudsakliga gången i det följande är att däggdjuren behandlas som födoämne, därefter de övriga ryggradsdjuren – fåglar, reptiler, fiskar – i för tiden vanlig ”fallande” zoologisk ordning, varefter kommer en förhållandevis summarisk genomgång av ”insekter och maskar”, bland vilka vi hittar gräshoppor, skalbaggar, kräftdjur och ostron. På väg mot målet hinner Bergius även beröra hur djuren tar smak av vad de haft som huvudsaklig föda och diskutera det lämpliga i att äta rätt kött samt, för att nu inte enbart bjuda på torrföda, ta upp ”några goda våtvaror och läckra dryckesorter” till behandling.

Sin utgångspunkt tar han i vattnet, ”af Skaparen anslaget åt människorna, så väl som åt djuren, till deras rätta och dageliga dryck”. Dess läskande förmåga prisas av Bergius som erinrar om hur sydlänningarna gör sig omak för att komma över kallt vatten och hur de i hettan med förkärlek kyler sina drycker och meloner med is liksom hur man även i Sverige anser bärsafters à la glace ”för en synnerlig kräselighet”. På tal om osunt vatten, som måste kokas för att kunna drickas, glider sedan framställningen över i smaksatta drycker som te, om vilket givetvis poängteras att det av kineserna dricks utan socker, och sherbet, denna österlänningarnas ”ljufvaste förfriskning” som allt efter lägenhet tillblandas med ”Limon- eller Citron-saft, med socker, allahanda syltade frukter, Russin, kokta Äplen, Päron, Qvitten och Mandlar, Violer, Nenuphars-vatten [nenuphar= näckros], samt Dessman [mysk] och Ambra m.m.”.

OM DRYCKER

Än mer för 1700-talets svenskar vilt främmande drycker som behandlas med viss utförlighet är sur stomjolk och ännu efter slakten varmt hästblod vilka båda enligt många rysslandsresenärer dracks med stort begär bland de tatariska folkslagen samt den oxgalla som abessinierna enligt säkra missionsrapporter svepte



J. B. Cipriani del.





i hela glas ”med mera nöje än en annan vin”. Från Mexikos horisont har Bergius fiskat upp en variant på den uråldriga drycken chicha, som fulländas av att man vid beredningen lägger i en levande padda, ”hvarpå kärilet lemnas at stå i en half eller hel månad att gäsa, och hemta den styrka som man påsyftar”. Andra drycker som han haft pejl på är rysk kvass, indisk arrack, ottomansk boza, afrikansk toddy (palmvin), centralamerikansk atole, sydamerikansk kassava.

OM NJUTNINGS-  
MEDLEN

En sista utvikning består i en genomgång av de njutningsmedel som man i olika delar av världen ”fagna ankomna kära vänner” med mellan målen, ett ämne som för den vittfamnande Bergius in på såväl narkotiska preparat som betel, koka och hasch som de sjöfågelsskinn grönländarna jämte snus ”framlägga för heders skull åt sina gäster” att ”tugga på och utsuga fettet”. Notisen har givetvis främst varit ägnad att roa auditoriet. Men bakom mycket av Bengt Bergius fak-  
trepresentation skymtar en i beundran övergående fascination för hur människan oavsett civilisationsgrad ständigt förmår att finna njutning i sin föda, den må vara aldrig så enkel och enahanda. Bergius tal mynnar så ut i ett primitivistiskt färgat credo om att de så kallade naturfolkens ”grofva och för oss sällsamma smak” nog är mindre att beklaga än att prisa. ”Kanske de i denna delen, så fram-  
climatet annars är drägligt”, lyder den sista konstfullt snirklande meningen, ”äro at anse för lika så lyckeliga, som många andre i långt önskeligare vilkor stadde, hvilka, under dageligt åtnjutande af de yppersta kräseligheter, sällan ändock hvila med sina ostyriga begär, utan immerfort hugsa [spanar] sig om och fika efter nya och utvaldare vällusts-ämnen.”

#### *Innehåll och perspektiv*

Beträffande den animaliska födan får Bergius inventering sägas vara förbluf-  
fande allsidig. Den uppvisar redan på europeisk mark en rad läckerheter som annars var på väg ut ur det av regelstyrd fransk smak alltmer dominerade väster-  
ländska köket, däribland kött från påfågel, skarv, häger och svan liksom säl- och  
valspäck.<sup>30</sup> Något av fullständigheten i framställningen framgår kanske av att  
Bengt Bergius, trots att han först slår fast att igelkotten inte tillhör avdelningen  
europeiska läckerheter dels berättar var man i övriga världen äter den ”med be-  
gärlighet”, dels nere i en not har samlat in uppgifter om att det taggiga djuret  
anses som ätligt i Norge och att danskarna rentav håller en soppa på igelkott

**Föregående uppslag:** Ett stycke tillrättalagd matetnografi. En grupp halvnakna eldsländare, närmast framställda som ädla vildar, sitter framför elden i sin enkla hydda och inväntar re-  
sultatet av dagens fiskafänge. Graverad plansch efter målning av G.B. Cipriani ur John Haw-  
kesworth, *Relation des voyages entrepris par ordre de Sa Maj. Britannique pour faire des  
découvertes dans l'hémisphère meridionale* (1774).

”för nog välsmakande” – kanske något för den om inhemska råvaror och nordisk mattradition värnande kökspersonalen på stjärnkrogen Noma att ta fasta på?<sup>31</sup>

Vid sidan om dessa nuförtiden utmönstrade läckerheter hittar man också desto mer gångbara råvaror som kalkonen och fasanen, båda höjda till skyarna av Brillat-Savarin, den senare fågeln särskilt om den fått hänga länge. Om Bergius verkligen fått möjlighet att avsmaka en fasan är väl tveksamt, men den till Europa på 1500-talet hemförda kalkonen var på hans tid redan så pass vanlig i köket att han inte ansåg sig behöva påminna om hur ”smakelig” den var.<sup>32</sup> Likaså hittar man mellan pärmarna den så sent som under James Cooks första världsomsegling påträffade kängurun, åtminstone enligt de rapporter Bergius förlitade sig på ”förträffelig spis”.

Påtagligare är då luckorna i växtriket. Den anonyme recensenten i *Göttingische Anzeigen* (1786) saknade för sin del en separat artikel om de i våra trakter vanligt förekommande vinbären. Efter samma geografiska grunder skulle det gå att efterlysa exempelvis körsbär, päron och äpplen och alla de krusbär som odlades i kommersiell skala på Bergielund och på vilka brodern Peter Jonas menade sig göra ett vin ”behageligare än något Mosel-vin”.<sup>33</sup> Kanske har Bengt Bergius ansett det vara onödigt att spilla något krut på dem med tanke på Peter Jonas Bergius uttömmande behandling i *Tal, om frukt-trädgårdar och deras främjande i vårt Rike* (1780), också det ett presidietal i Vetenskapsakademien (som för övrigt var det som hållits närmast före *Tal om läckerheter* och som i fotnoterna bär omisskännliga spår av de två brödernas nära litterära samarbete). På bär- och fruktfronten är det också överlag mycket väl ställt, många är de exotiska arter som först på sistone börjat nå våra livsmedelsdiskar eller som fortfarande inte går att få tag i: cainito eller stjärnäpple, guava, jackfrukt, jambolanäpple, mangostan, kaki, langsät, mamey, papaya, taggannonna . . .

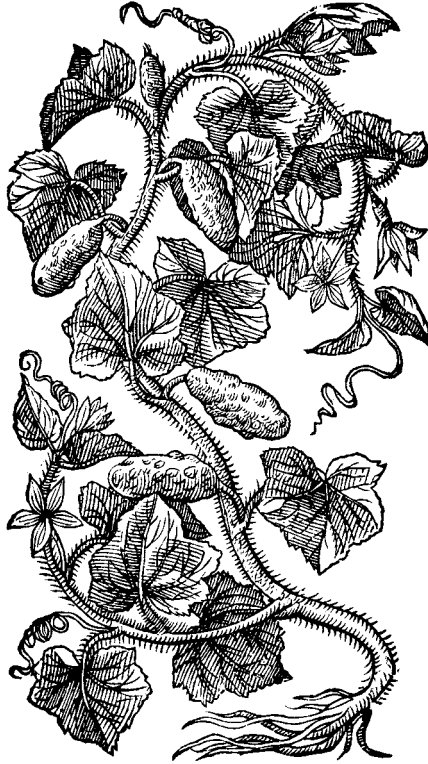
I stället är det framför allt de växter som på många håll utgjort basen i människors föda som utelämnats. Rotfrukterna lyser med sin frånvaro. Förgäves letar man efter såväl de i svenskt kosthåll beprövade rovarna som de då nymodiga potatisknölarna som givetvis har odlats i bröderna Bergius trädgård. Antagligen har Bengt Bergius sett de senare mest som djurfoder, ett ändamål han elva år tidigare rekommenderat dem för i *Tal om Svenska Äng-skötseln*.<sup>34</sup> Även andra, av gourmeter mer gouterade grönsaker saknas. Att tomater, med tidens terminologi *pommes d'amour* eller kärleksäpplen, inte omnämns är kanske inte så mycket att orda om. De var före växthusens mer allmänna bruk svårödlade här i norr, med små möjligheter att bli solmogna, och de fick för europeiskt vidkommande sitt genomslag först under 1800-talet. I Sverige dröjde det till 1900-talet, ännu Charles Emil Hagdahl skriver några år före sekelskiftet 1900 i *Kok-konsten som*

LUCKOR I BEVAKNINGEN AV VÄXTRIKETS HÅVOR

GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER SAKNAS

*vetenskap och konst* att tomater visserligen länge varit kända men inte odlats eller använts i någon utsträckning att tala om annat än i form av från utlandet importerad tomatpuré på flaska.<sup>35</sup>

Men inte heller mer lättodlade grödor som sallad, bönor och kål eller skogens många ätliga svampar, till vilka svenskar haft en långvarig skepsis, verkar Bengt Bergius ha uppfattat som några läckerheter.<sup>36</sup> Lite överraskande saknas även primörer som rabarber och sparris, trots att båda odlades för försäljning på Bergielund och brodern Peter Jonas i olika sammanhang inte bara vitsordade deras medicinska egenskaper utan även framhävde deras kulinariska användning.<sup>37</sup> Däremot har gurkorna hittat in mellan pärmarna i samband med en vidlyftig behandling av de närbesläktade melonerna.



Eftersom Bengt Bergius valt att sätta ”enkla” näringsämnen i centrum istället för kokkonstens ”med mycket fjäs och konstlande sammansatta rätter” faller kryddorna på det stora hela bort från framställningen, även de dyrbara, så kallat fina specerierna kanel, kardemumma, muskot och saffran. Enda undantaget i den löpande texten är kanel som kommer med vid omnämmandet att kanelvatten kokat med socker är en persisk läckerhet. Likaså fattas de för brödbaket nödvändiga spannmålen, även om utländska grödor som ris och majs får viss uppmärksamhet och nämns som ingredienser i bland annat välling och brännvin. Helt och hållet kan Bergius heller inte avhålla sig från att, så mycket han stoltserar med att ej ha studerat kokböcker, fördjupa sig i olika varianter av en berömd risrätt, de ”österländska” folkslagens pilau (pilaff). I en fotnot finns även uppfångat hur man tillreder en nordafrikansk couscousträtt.

KRYDDOR SAKNAS,  
LIKSOM BASGRÖDOR

Det man som läsare idag saknar mest i talet är kanske att det trots sina ambitioner att famna hela världen är skrivet utan att lägga någon större vikt vid socioekonomiska förhållanden. Bengt Bergius har visserligen kryddat framställningen med pikanta uppgifter om hur Brasiliens indianstammar utkämpade krig om cashewnöten liksom hur sändebud för Hindustans uzbeker uppvaktade stormogulen med druvor och plommon. Likaså har han i en fotnot noterat hur exempelvis de i Volgadalen boende kalmuckerna exporterade russin till Sibirien, men sådana ekonomiska notiser tillhör undantagen och av Västvärldens tilltagande exploatering av omvärlden märks märkligt litet. Detta är ändå tiden då européerna på allvar har fått aptit på sådana kolonialvaror som kinesiskt te, arabiskt kaffe och amerikansk kakao. Grödor och djur flyttas raskt och utan större betänkligheter från en kontinent till en annan och hela ekonomiska system byggs upp mellan den gamla och den nya världen kring handeln med attraktiva råvaror. Praktexemplet är den beryktade så kallade triangelhandeln över Atlanten med många varianter.

FRÅNVARON AV ETT  
CIVILISATIONSKRI-  
TISKT PERSPEKTIV

I en av dem fraktades fisk (företrädesvis torsk), timmer och kött från New England till Sydeuropa i utbyte mot vin och frukt och kontanter, varor och medel som köpmännen sedan bytte mot manufakturvaror i moderlandet England. En annan trad hade sina hörn i Nordamerika, Västindien och England, med det ursprungligen från Ostindien stammande sockerröret i centrum. I denna handel tillhandahölls slavarna vid Västindiens plantager en enformig kost av saltad torsk och mjöl av sekunda kvalitet från de nordamerikanska kolonierna i ersättning för socker och sirap som sedan exporterades till England i utbyte mot fabriksvaror.<sup>38</sup>

TRIANGEL-  
HANDELN

Av mekanismer som dessa lär man sig just inget i Bergius tal. På sin höjd går det att hitta i någon fotnot att James Cook under sin sista resa haft med

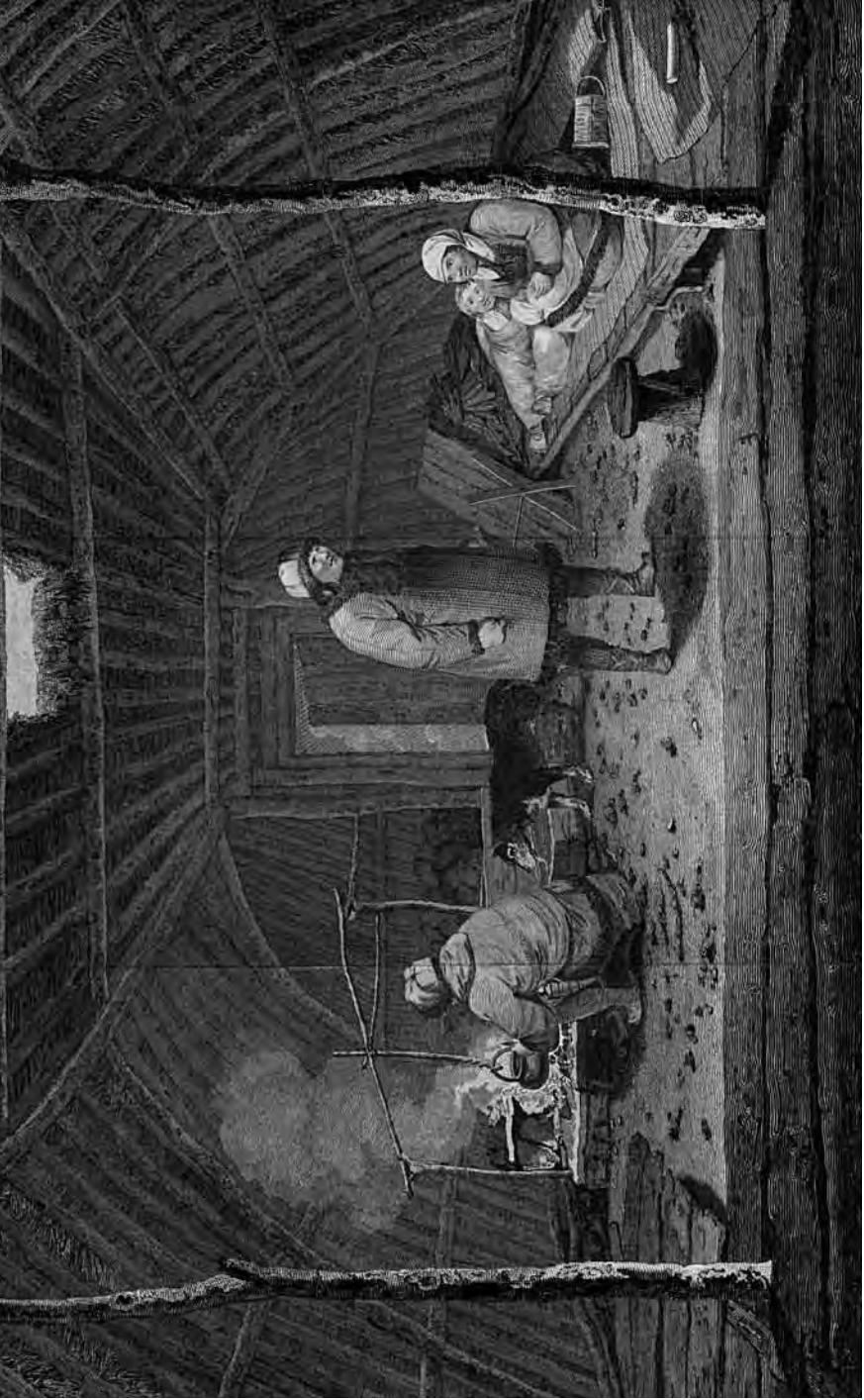
sig oxar som introducerats på några Söderhavsöar eller att sockerröret införts i Västindien och Sydamerika av portugiser och spanjorer, enligt några av Bergius referenter ”en himmelsk skänk”, ja ”den bästa skänk Europa fått ifrån de andra världsdelar”. Men att dessa sakernas ordning skulle kunna leda till globala orättvisor, det är inget Bengt Bergius haft för ögonen. Desto mer uppbyggligt har han uppmärksammat bananens roll som stapelföda i tropikerna, hur den där i många länder ingår i den dagliga kosten för såväl vuxna som barn och än äts rå, än steks, än kokas, än saltorkas, ”och är alltså denna frukt en af de gagneligaste, som människorne af Försynen fått”.

EXPLOATERINGEN  
AV DJURVÄRLDEN

Under Bengt Bergius livstid börjar också utrotningen av en rad djurarter ta fart: i hans tal nämns bland annat Stellers sjöko, som innan 1700-talet var lidet utrotats till sista exemplaret, så också Nordatlantens egen ”pingvin”, garfågeln, om vilken inga rapporter finns efter mitten av 1800-talet, och den över den nordamerikanska kontinenten i miljonstora streck migrerande vandringsduvan som under 1800-talets gång systematiskt reducerades till intet. Något bättre har det då gått för den på ön Ascension häckande gröna havssköldpaddan som gav de regelbundet anländande ostindiefararna välkommen och näringsrik variation i en annars enahanda förtäring av mest saltad mat i gradvis förfall under den långa Atlantetappen. I sitt tal har Bergius med kännarens sakvärme uppehållit sig vid dessa närande amfibiers vanliga vikt, den skiftande färgen på deras kött och fett, och vid sidan av det allmänna smakintrycket att de ”öfvergår Kalfkött i godhet” delgivit åhörarna att man av dem kokar ”de bästa soppor”.<sup>39</sup> Men för förödelsten i spåren av människans närmast omättligen jakt på nya lättsmälta skrovsmål eller för mer moraliska aspekter på vårt födointag har han av allt att döma saknat större intresse.

Förgäves söker man efter reminiscenser av striden om människan i grunden är växt- eller köttätare, annars förd med sådan hetta av samtida som Rousseau och Buffon.<sup>40</sup> För den fromme Bengt Bergius, som varje afton höll andaktsstunder med sitt tjänstefolk, har Herrens bud ”Varen fruktsamma och förök en eder, och uppfyllen jorden och läggen den under eder; och råden över fiskarna i havet och över fåglarna i himmelen och över alla djur som röra sig på jorden” (1 Mosebok 1:28) en gång för alla varit sista ordet. På sin höjd registreras i talet människans slösaktiga resursuttag. Om den berömda oxdriften på Pampas heter det sålunda i

Mat under tillagning vid en öppen eldstad i en jurta i Kamtjatka. Kopparstick av W. Sharp efter förlaga av John Webber i *A voyage to The Pacific Ocean. Undertaken, by the command of His Majesty, for making discoveries in the northern hemisphere. . . . Performed under the direction of Captains Cook, Clerke, and Gore, . . . Vol. I. and II. written by Captain James Cook, F.R.S. Vol. III. by Captain James King (1784).*



en fotnot: ”Oxar finnas där i sådan myckenhet, att man ofta blott nyttjar tungan och huden [...] köttet lemnas åt roffoglarna.” Om han haft möjlighet att förstå och ta till sig vad människan höll på att göra med naturen i stort är osäkert, ännu var forskarna så fullt upptagna av att upptäcka världen bortom Västerlandet att de knappast såg vad som höll på att gå förlorat.<sup>41</sup> Djurskyddet skulle i Sverige ta fart först under 1800-talets andra hälft.<sup>42</sup>

TALETS SYFTE

Avsikten bakom *Tal om Läckerheter* har nu aldrig varit att bjuda på civilisationskritik. Själv förklarade Bergius syftet blott och bart vara att behandla ”ett behagligt ämne”, vilket nu inte hindrar att han haft full vetskap om vilken cynisk profithunger som legat bakom allt socker som förhöjde smaken i recepten i Cajsa Wargs *Hielp-reda* och andra populära kokböcker, för ett antal av de författare han åberopade sig på var antingen slavhandlare, försvarare av eller motståndare till handeln med människor.

SMAKRELATIVIS-  
TEN BERGIUS

Att det annars under upplysningstiden populära civilisationskritiska perspektivet således aldrig får styra Bergius inventering av världens rika förråd av delikatesser hindrar inte att han i andra avseenden framstår som en fritt tänkande upplysningsman och visar prov en ovanlig vidsyn i smakfrågor. Att äta har i hans tycke varit en fråga om att våga pröva nytt och öppna alla sinnen. Fördomsfritt skriver han att de ”fula och otäcka” fladdermössen visserligen är för små hos oss för att bli någon munsbit men att de på sydligare breddgrader erbjuder god föda, och om den ”föga täckare iguanen i Amerika” låter han göra gällande att den utgör ”en den ypperligaste delice”, inte blott för ursprungsbefolkningen utan även för ”alla Européer, som någon tid varit där i landet”.

FÖRDOMS-  
BEKÄMPAREN

Samma öppenhet, för att inte säga relativiserande tendens, återkommer i bland annat behandlingen av hundkött och än mer när hästkött – ett ämne med stor aktualitet på 1780-talet – är å bane.<sup>43</sup> Då framstår Bengt Bergius för en stund rentav som upplyst mytsprängare. Svenskarnas avsmak för hästkött tas upp som ett exempel på en sedan kristendomens införande inrotad fördom med föga grund i verkligheten. Som vanligt har Bengt Bergius gott på fötter, en hel rad europeiska resenärer får vittna från fjärran länder att smaken kan vara nog så god och att hästhuvudet på många ställen hålls för bästa stycket.

### *Kunskapsinhämtningen*

BERGIUS EGNA  
SMAKUPPLEVELSER

Hur har då Bengt Bergius fått fatt på sitt myckna vetande? Att han försökt smaka på så mycket som möjligt får vi utgå ifrån, och det framgår av talet att han inte ens väjt för att pröva de kulinariska förtjänsterna hos svältårens barkbröd, ”hvilket jag fann så flarnaktigt och sträft, at jag ej utan rysning kunde bita deruti”. Vad som med konstens medel förmåtts växa i brödernas i samtiden berömda

trädgård – plommon, mispel och jordgubbar liksom sol- och värmetörstande aprikoser och persikor – har han också haft förstahandskunskap om.<sup>44</sup> Det gäller även de intensivt syrliga skogsmultronen (*Fragaria vesca*), som bröderna med framgång prövat att odla vid sidan av de vanliga jordgubbarna (*Fragaria x ananassa*) som under namnet ananasjordgubbe eller ananassmultron började införas i Sverige under 1700-talets andra hälft efter att ha uppstått på 1740-talet i Frankrike genom korsningen av det för sin goda smak kända nordamerikanska scharlakansmultronet (*Fragaria virginiana*) och det från Chile hämtade jättemultronet (*Fragaria chiloensis*). Likaså kan vi tryggt utgå från att han njutit av de portugisiska och spanska apelsiner som plockade omogna fraktades till svenska hamnar och om vilka han vet att berätta att de ”vinna dock ofta rum på våra bord ibland desserten”.

Så långt möjligt har Bengt Bergius velat säkerställa hur det ena eller andra födoämnet smakat i färskt tillstånd, och beträffande det norrländska åkerbäret har han haft nöjet att efter vederbörligt inmundigande kunna rapportera att det ”länge efteråt lemnade en god smak kvar i munnen”. Medelhavsvärldens fikon och dadlar, de senare företrädesvis importerade från Nordafrika, verkar han däremot ha fått nöja sig med att njuta av i torkad form, något som också gäller jujubären som salufördes vid apoteken och om vilka han citerar brodern Peter Jonas omdöme i *Materia medica* att de har ”söt” smak. Vissa mer långväga frukter har han väl med sin stillasittande läggning aldrig kommit åt att sätta tänderna i utan vid bedömandet fått hålla till godo med läsefrukter eller undantagsvis muntliga meddelanden, förhållandet med exempelvis kakifrukten om vilken Japanresenären Carl Peter Thunberg för Bergius kunde intyga att den var ”ganska delicat”, med ”någon likhet i smaken med våra bästa gula Plommon”.

Har Bengt Bergius någonsin smakat en ananas eller en banan, båda framhållna som några av naturens förnämsta smaksensationer? Inget tyder på det i det skrivna. Om bananen skriver han att ”man snart retas till lystnad, när man läser, huru någre Rese-beskrifvare gripa sig an att berömma dem”, om ananasen låter han förstå att det ”vattnas i munnen” vid läsningen. Så formulerar sig knappast den som smakat läckerheten ifråga. I vardera fallet låter Bengt Bergius sedan i fotnotens form ett femtiotal förstahandsvittnen få komma till tals om hur dessa exotiska frukter smakar, tillagas och avnjutes på olika håll i världen. Några av sagesmännen i denna utredning har varit svenskar, förutom den allvetande Linné (som för övrigt under sina år i Holland till allmän uppståndelse fått bananörten att blomma i drivhus och sedan som professor i Uppsala haft lyckan att kunna bjuda kungligheterna på mogen frukt) även tre ostindiefarare: 1600-talsresenären Nils Mattson Kiöping, den skolade naturalhistorikern Pehr



Osbeck och skeppsprästen och spelevinken Jacob Wallenberg, vars omdöme i romanen *Min son på galejan* om ananasen att den ”smakar som wällusten; har ock samma påföljder, ty den skadar hälsan” tydligt roat ungarlen Bergius.

SMÅK – EN  
FRÅGA OM KLASS

Att enbart ha skriftliga vittnesbörd att lita till i frågor om något så personligt och svårfixerat som smak har förstås varit mindre tillfredställande, och Bengt Bergius har också så gott han kunnat försökt gardera sig mot onödig subjektivitet. Närmast har han låtit ett sociologiskt schema styra värderingen av källorna. Olärt folk, enkla hantverkare, sjömän och soldater har han programmatiskt misstrött; som mest har deras berättelser fått informera honom om ”vad den allmänna rösten i ett land sagt vara ypperligen gott”. Istället har han främst valt att lita till dem som fått en värdad uppfostran och kommit i tillfälle att förvärva sig en fin, för att inte säga kräsen smak. Hans ställföreträdande smakdomare har därför företrädesvis kommit ifrån de bildade klasserna och på ett fåtal undantag när, som Mary Wortley Montagu, Maria Sibylla Merian och Jemima Kindersley, varit män. Den sistnämnda och minst kända i denna trio, en på 1760-talet ung engelsk officershustru som då färdades via Kanarieöarna, Brasilien och Godahoppsudden till Indien, har fått uttala sig om pomeransernas godhet i Brasilien, liksom om smaken på Godahoppsuddens aprikoser, persikor, smultron och vindruvor, som bara i det senare fallet utföll till full belåtenhet. Bengt Bergius har också tagit till regel att hellre tro på ”en traktör i Paris” än ”en gästgivare i Trosa”.

OM SKRYTSAMMA  
SMÅKVANOR

Det sagda hindrar inte Bengt Bergius från att vara klar över att även överklassen emellanåt har märkliga preferenser, mer grundade på status och estetiserande uppförandekoder än sann smak. Blåbär skulle de förnäma ofelbart äta mer allmänt ”än nu sker, om de ej hade det felet, at färga tungan och läpparna”, konstaterar han sakligt. Och hunnen till fiskarna noterar han att eftersom karpn är en sällsynthet på svenska bord så anses den ”för den hederligaste” med följd att strömmingen som annars är ”nog smakelig, och af de flesta hit kommande utlänningar med synnerligt nöje ätes”, får stå tillbaka på de förmögna bord. ”Det torde kanske gå så här”, raljerar han, ”som Hawkesworth<sup>45</sup> säger ske på Batavia, at de rike, intagne af den fåfången att vilja prunka med alt hvad rart och dyrt är, lemna alltid åt slafvarne den bästa fisken, för det han är allmän och står lätt til fångs, ätandes däremot på sina egna bord annan långt sämre fisk, just för det densamma är rar och följakteligen dyr. Så händer ock ofta här med vår färiska sill.” Flera av talets notiser om romarnas dekadenta gästbud går i samma ironiserande stil, något som gäller såväl kejsar Heliogabalus hejdlösa frossande på strutshjärnor och flamingotungor som de med honom samtida ”godagpiltarnes” märkliga förkärlek för rätter av påfågel, ett fjäderfå vilket objektivt betraktat mer vackert än gott mest serverats ”af skryt”.

Med sin gedigna bildning gör Bergius överhuvudtaget vidlyftigt bruk av klassiska källor. Det var nu närmast obligatoriskt i värtaliga sammanhang och ägde närmast en utsmyckande funktion, vilket delvis även gäller i *Tal om läckerheter*. Det är väl således närmast på det retoriska kontot som Bergius vid ett tillfälle apostroferar Apicius, antikens kanske mest lidelsefulle gourmet som om vi får tro Seneca ska ha förlösat mer än 100 miljoner sestertier på lukulliska njutningar, och när bara 10 miljoner återstod av förmögenheten inför risken att bli fattig valde att begå självmord.<sup>46</sup> Men mest grundar sig ändå fotnoternas många referenser till författare som Herodotos, Plinius d.ä. eller Columella på historikerns vilja att gå till botten med sitt ämne och börja från början. Åtskilliga fotnoter formar sig så till vindlande historiska utredningar. Människans till synes eviga smak för allting sött spåras tillbaka till bland annat sådana honungssötade vindrycker som grekernas oenomeli och romarnas mulsum bakom vilka ytterst anas de grekiska gudarnas ”vällust” ambrosia och nektar.

BRUKET AV  
KLASSISKA KÄLLOR

Vid behandlingen av citrusläktet försöker Bergius få rätt på när ”citronfrukten” (i hans händer både vanlig citron och suckatcitron) började ätas i Medelhavsområdet med hjälp av bland andra botanisten och Aristoteleslärjungen Theofrastos *Peri fyton historia* (i Scaligerlärjungen Daniel Heinsius textkritiska utgåva), som i varje fall har känt till suckatcitronen (*Citrus Medica L.*), Plinius encyklopediska *Naturalis Historia*, som väl nämnde ”citronfruktens” användning för den som önskade att skydda sig mot gift men inte något om att den åts för sin goda smaks skull, och Athenaeus *Deipnosophistae* (”De vittras middagsällskap”), en viktig källa till antikens matkultur som bland annat återger ett recept på bandfisk tillagad med ost och olivolja ur Mithaeus i övrigt förlorade kokbok från 500-talet f.Kr som är Greklands äldsta kända.<sup>47</sup> *Deipnosophistae* har Bergius konsulterat i renässanshumanisten Isaac Casaubons utgåva.

TILL CITRONENS  
HISTORIA

Resultatet av de realfilologiska mödorna är att Bengt Bergius med Plutarchos som huvudvittne förlägger ”citronfruktens” genombrott som läckerhet till ca 100 e.Kr, en tid då åtminstone cedraten var allmänt känd och nyttjad i romarriket, men som för vår vanliga citron (*Citrus Limon*) kan innebära ett bomskott på ett drygt halvt årtusende då mycket numera talar för att den fick fäste i Medelhavsområdet först genom arabernas framryckning i Främre Orienten och Nordafrika. För de likaledes sedan antiken högt värderade fikonen har Bergius ur *Deipnosophistae* till en fotnot varsamt vaskat fram skrönan att Xerxes invasion av Grekland delvis skulle ha varit frukten av att han fått smaka på ”ypperliga” exemplar från Aten. Perserkonungen drog med Bergius ord i krig ”på det han måtte kunna få äta en så kostelig frukt såsom alster af sitt eget land”. Som historisk källa för fikonfruktens tidiga användning har även fått tjäna

FIKONKRIGET

5 Moseboks åttonde kapitel, där Moses för sitt folk lovar att målet för deras långa ökenvandring är ett land av överflöd, fyllt av honung, vete, vinstockar, granat- och fikonträd.

NORDBORNAS  
NJUTNINGSMEDEL

Sitt bästa i form av varsamt historiskt handlag har Bengt Bergius emellertid företrädesvis plöjt ner i fotnoterna – rättare sagt artiklarna – för njutningsmedel med mer uppenbar nordisk relevans, som brännvin, öl (i sin slutliga form författad av Samuel Ödmann), tobak och det under 1700-talet allt vanligare sockret som så sakteliga trängde undan honungen som universellt sötningsmedel. Vid sidan av nyare arbeten och källutgåvor av historiker som Carl Reinhold Berch, Olof von Dalin, Sven Lagerbring, Jacob Langebek, Johannes Loccenius och Johan Peringskiöld, har han här byggt på bland andra Saxo Grammaticus och Snorre Sturlasson samt en rad primärkällor i skepnad av medeltida landskapslagar, olika kungliga förordningar och handskrivna upppteckningar från 1500- och 1600-talen över utgifter i samband med kungligheters och högreståndspersoners bröllop.

TILL BRÄNN-  
VINETS HISTORIA

Särskilt ”artikeln” brännvin, vid pass tio vanliga trycksidor lång, är ett smärre under av inträngande källforskning och kombinatorisk analys. Bengt Bergius driver där, delvis i polemik mot Olof von Dalin, tesen att brännvinet trängt in i Sverige på allvar först i samband med 1610-talets krigiska kontakter med arvfienden Ryssland. Då skulle svensken ha lärt sig att vid framställningen använda spannmål i stället för dyrt vin och dessutom på allvar ha börjat ta efter ryssarnas vilda dryckesvanor. Om dessa, sägenomspunna i Västerlandet redan på 1500-talet, har han haft lätt spel att hitta hisnande vittnesmål. Bland annat låter Bergius med säkert sinne för verbala putslustigheter den svenskvänlige Rostockteologen David Chytraeus utlåta sig om ryssarna: ”De dricka Bränvin såsom koer dricka kallt vatten.”

Numera brukar man ändå likt Dalin just se andra halvan av 1500-talet som tiden då brännvinsbränningen bland svenskarna så sakteliga tog sin början.<sup>48</sup> Men empirin i Bergius arbete imponerar likafullt, det är en väldig materia han hantarer och han arbetar med både positiva fakta och intrikata ex silentio-argument. Ett av hans trumfkort är att vi först 1622 får en *Accis-Ordning för Öl-krogar* som förbjuder utskänkning av märk väl utländskt brännvin, vilket får honom att anta att den inhemska bränningen ännu inte fått fart. På vägen har han hunnit skärskåda en mängd dokument, varav han haft en hel del i handskrivnen form i egen ägo, däribland länsregistret för år 1566 (med endast försumbara uppgifter om brännvin såsom medicin, inte rusdryck) och rikshuvudboken för år 1582 (helt utan uppgift om brännvin) som troféerna.

Även om Bengt Bergius alltså senarelägger svenskarnas användning av bränn-

vinet i dieten så är han inte blind för att det dessförinnan nyttjats i medicinskt syfte, och han lyfter bland annat fram hur ingen mindre än Johan III utarbetade ”brännvinskompositioner” som skulle tjäna som botemedel vid pest och annan smitta. Det är inte enda gången som Bergius i talet kommer in på födoämnen såsom hälsomedel. Sällan försummar han vid redogörelsen av en frukts form, konsistens, lukt och smak att även delge vad som är känt om hur dess förtärande påverkar hälsan. Söderhavets kokosnöt beskrivs som ”födande” och om den för tidens botanister föga utforskade brasilianska stenfrukten ”ibipitanga” (körsbärsmyrten) kan Bergius i alla fall berätta att den anses vara ”synnerligen magstärkande, och äfvenväl för sjukt folk välgörande”. Nordens hjortron och tranbär lyfter han fram som verksamma mot skörbjugg, något som även gäller lingonen vilka i övrigt prisas för att underlätta matsmältningen. Lite oegentligt gentemot ämnet läckerheter har Bergius rentav tagit sig friheten att skriva in de ryktbara maldiviska kokosnöterna i sitt tal. Praktpjäser i varje furstligt naturaliekabinett och prisade för sina medicinska egenskaper av inte minst den holländske läkaren Augurius Cluyt i dennes *De nuce medica* (1634), betingade de ännu på 1700-talet oerhörda summor för ”en förment nyttas skull”, som Bergius skriver lätt ironiskt.

FÖDOÄMNET SOM  
HÄLSOMEDEL

På motsvarande vis mönstras animalierna. Djurens kött bedöms efter dess närande kvaliteter och hur pass svårsmält det är. Friska personer som rör sig mycket kan utan större bekymmer lassa i sig stadiga biffar medan sjuka och svaga behöver mer ”tendre” kost som till exempel kaniner och marsvin. Till de mer närande och lättsmälta läckerheterna har Bergius också räknat de i Sydeuropa alltsedan romarnas tid högt skattade fikonätarna (becfigues), småfåglar som höstetid ätit sig så feta på fikon att de liksom ”smälter i munnen”.<sup>49</sup>

DEN MALDIVISKA  
KOKOSNÖTEN

Också eventuella bieffekter noteras sorgfälligt av Bengt Bergius – bokstavligt. Att honungen efter rhododendron kan vara giftig beläggs i en fotnot med ett lärt lån från Xenophon om hur 10 000 grekiska soldater efter att ha festat på sådan honung blivit så ”druckna” att de inte kunde stå raka och fått diarré samt att ”de som mycket förtärt, föllo dels i raseri, dels stupade såsom döda, hvilket tillstånd räckte i ett dygn”. Om den i smakmässigt hänseende hos 1700-talets européer över all kritik höjda ananasen har Bengt Bergius haft god reda på fruktens frätande egenskaper (en följd av det på hans tid okända enzymet bromelin) och kunnat rapportera om hur överkonsumerande personers tungor och tandkött fått blåsor och hela munnar ”sprungit up i blod”, ja hur knivar som lämnats kvar i det saftiga fruktköttet blivit uppfrätta till intet på ett sätt som får vår tids vandringssägner om Coca Cola att framstå som joller. Likaså har han varit vaken för allergiska reaktioner. Om kvitten konstateras att det finns människor

ALLT GOTT ÄR  
INTE NYTTIGT

ÖVERKÄNSLIGHET

som inte tål lukten och får huvudvärk, och om smultronen berättar Bergius hur han själv varit med om hur överkänsliga personer svimmat när ett fat fyllt av bär satts fram.

BERGIUS INTRESSE  
FÖR DIETETIK

I alla dessa observationer anar vi ett stort intresse för den praktiska delen av läkekonsten, dietetiken, vilket säkert direkt närts av det dagliga umgänget med brodern Peter Jonas och i mer medelbar form av Linné, som skrev och föreläste i ämnet som få andra i samtiden och som citeras flitigt i talet.<sup>50</sup> Hans ord har vägt tungt vare sig Bengt Bergius skrivit om i Sydeuropa odlade jujubar (i tidens medicinska tänkande bland annat bra mot hosta) eller hemtama hallon (rekommenderade mot häftig feber). Men Bengt Bergius har i detta avseende liksom i allt annat han företog sig gått grundligt till väga och bedrivit egna litteraturstudier. Läkekonstens fader Hippokrates har jämte Celsus, Dioscorides, Galenos, Oribasius och Avicenna givit honom vinkar om äldre tiders dietiska tänkande, bland den nya tidens läkare återfinns de för sin måttlösa tepropaganda vida beryktade holländarna Tulpius och Bontekoe, den danske anatomen Thomas Bartholin, den som yrkesmedicinare banbrytande italienaren Bernardino Ramazzini, fransmannen Louis Lémery och tyskarna Friedrich Hoffmann, Johann Friedrich Zückert samt Albrecht von Haller. Viktigast bland de nyare verken har för Bergius del utan tvivel varit Lémerys *Traité des aliments* (1:a uppl. 1702) och Zückerts *Materia alimentaria* (1769), båda encyklopediska verk som inom sin visserligen lite trängre medicinska ram till planen påminner om *Tal om läckerheter*.

FARMACEUTISKA  
KÄLLOR

Bengt Bergius har även nyttjat en rad farmaceutiska arbeten, utöver broderns utmärkta *Materia medica* (1778) bland annat Pierre Pomets rikt illustrerade *Histoire générale des drogues* (1:a uppl. 1694) och *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus seu: Plantarum animalium mineralium Mexicanorum historia* (i trycket från 1651) med Filip II:s till Nya Spanien utsände livläkare Francisco Hernández de Toledo som författare. Föga under att Bergius en och annan gång i noterna hemfaller till yrkesjargong och till exempel beskriver fikonens välsmakande saft såsom ”mucilageuse”, på ren svenska slemmig. Sakkunnigt uppger han den rätta dosen för opium i medicinskt syfte och det är också apotekaren i honom som om tobaken faller omdömet ”stark, emetisk [kräkframkallande], purgerande, och i stor grad narcotisk”.

NATURALHISTO-  
RISKA KÄLLOR

Bland de många botaniska källorna hittar man för talets första del, med Hieronymus Bocks med David Kandels vackra träsnitt försedda örtabok från 1546 som första höjdpunkt, en rad grundläggande arbeten såsom Andrea Cesalpinos *De plantis libri XVI* (1583), Caspar Bauhins *Pinax theatri botanici* (1623) och Joseph Pitton Tourneforts *Institutiones rei herbariae* (i ett tryck från 1719), för

att nu blott nämna Linnés viktigaste föregångare inom systematiken. För den andra delens många gånger kinkiga men inte desto mindre nödvändiga zoologiska bestämningar har moderna författare som John Ray, Georges-Louis Leclerc de Buffon, Thomas Pennant och Peter Simon Pallas spelat stor roll. Andra källor för talet är artmonografier, landsbundna faunor och floror, handböcker i trädgårdsskötsel, hushållsböcker, handels- och varulexika, och Bengt Bergius har även sökt information i såväl svårfunna uppsatser i lärda tidskrifter och actaserier som i akademiska dissertationer och påkostade planschverk, med Christoph Jacob Trews tidigare nämnda, av Georg Dionysius Ehret illustrerade, *Plantae selectae* 1–x (1750–73) och Nikolaus Joseph von Jacquins *Selectarum stirpium Americanarum historia* (2 band, 1763) som två av topparna.

ANDRA KÄLLOR

Men framför allt är det en genre som sticker ut: den topografiska litteraturen och då särskilt resebeskrivningarna. Peter Jonas Bergius har i ett kort tillägg till broderns påbörjade men aldrig färdigskrivna självbiografi noterat att dessa utgjorde hans käraste lektyr, ”och mins jag honom ofta säga at han genomläst 600 resebeskrifningar”.<sup>51</sup> Bengt Bergius ansåg dem bestämt falla inom det naturalhistoriska facket och det var också jämte etnografiska fakta framför allt kunskap om växt- och djurliv i olika hörn av världen han sökte under läsningen.

RESELITTERATUREN EN HUVUDKÄLLA

Hans överblick över genren, från alla resebeskrivningars ursprung Odysseen till vilken han för övrigt alluderar vid behandlingen av den med glömska drabbande lotusväxten och framåt, är direkt sagolik. Långtifrån att låta sig nöja med de många resebibliotek som alltsedan slutet av 1500-talet översvämmat marknaden har Bengt Bergius från en världsdel till en annan, ja många gånger land för land, i görligaste mån sökt sig direkt till vattenhålen. Visst, han gör bruk av såväl sådana tidiga populära resesamlingar som Richard Hakluyts *Principal Navigations* och *Purchas his Pilgrimage* som sin egen tids flera band långa kompilat av abbéerna Prévost och de la Porte. Men långt vanligare är att han genom bokhandeln sökt få fatt i originalen och sett till att de införlivats i det svällande Bergianska biblioteket, där de sedan sorgfälligt lästes och avskrevs för de skrifter bröderna Bergius hade under arbete.

I någon mån har Bengt Bergius kunnat bygga sitt tal på beresta landsmäns vittnesmål. Givetvis har han inte missat sjöofficeren Nils Mattsson Kiöpings superlativa omnämmande av Ceylons bananer, den äldsta avsmakning av denna frukt av en svensk som vi känner till. Likaså har han gjort bruk av Claes Rålambs resebeskrivning, själva urkällan för allt senare svenskt kaffesörplande. Denne, svenskt sändebud till Turkiet under Karl X Gustavs regeringstid, fick under sin tid i det mångkulturella Ottomanska riket många gånger smaka den exotiska drycken, men Bergius har nyckfullt nog inte brytt sig om det utan framför allt

SVENSKA RESESKILDRE

fäst sig vid beskrivningen av invånarnas förkärlek för sötsaker. Andra svenska resenärer som får vittna om främmande matseder är den karolinske krigaren Philip Johan von Strahlenberg som under sina år i rysk fångenskap karterade Sibirien och Marcus Berg, under ett par år på 1750-talet slav i Marocko, liksom en giv linneanska apostlar: Pehr Osbeck som med Wallenbergs ord ”nyttig men trumpen” färdades till Kina och Ostindien; Pehr Kalm som tog sig till Nordamerika, sporrade av underbara rykten om träd som gav socker och vildris smakligare än det odlade orientaliska; Peter Forsskål och Fredric Hasselquist vilka båda med dödlig utgång bereste Mellanöstern; Anders Sparrman som efter att sänts ut till Kapkolonin för att samla in naturalier kom att delta i James Cooks andra världsomsegling. Om en annan svensk världsomseglare, den ur Linnés grepp flyktade lärjungen Daniel Solander, har Bergius i en fotnot skrapat ihop information om hur den hälsosamma mangostanfrukten blev dennes räddning under en svår rötfeber i Batavia (nuvarande Jakarta).

UTLÄNDSK RESE-  
LITTERATUR

Den stora massan av sagesmän har emellertid haft annan nationalitet och Bengt Bergius har i görligaste mån följt dem i spåren på deras eget språk – franska, engelska, tyska, spanska, italienska eller latin, ännu på 1700-talet lärdomsspråket framför andra. Ibland har han emellertid skaffat böckerna i översättning, förhållandet med bland annat James Cooks första och andra världsomsegling, den lärde jesuiten Jean-Baptiste du Haldes Kinabeskrivning och lady Montagus turkiska resa. Mest har nog Bengt Bergius motiverats till dessa köp utifrån svårigheterna att med hjälp av den tidens tröga bokhandel inom rimlig tid få fatt på originalupplagor, men man kan notera att när han nöjt sig med att lita till översättningar så rör det sig oftast om verk av brittiska resenärer. Kanske har det engelska språket, som ännu under 1700-talet förde en underordnad tillvaro i undervisningen, förblivit honom, trots en ovanlig språkbegåvning, så pass främmande att han hellre läste tyska och franska översättningar när så gick.

Bland Bengt Bergius ställföreträdande resenärer återfinns alla slags människor. Några har varit fromma pilgrimer, så till exempel dominikanermunken Felix Fabri från Ulm, som två gånger på 1480-talet färdades till Jerusalem. Andra har varit regelrätta sjörövare, som Lionel Wafer och William Dampier, vilka i jakten på spanska fartyg att plundra, 1680 tillsammans deltog i en räd tvärs över Panamanäset. De båda britten var sitt tvivelaktiga näringsfång till trots vetenskapligt intresserade och har givit Bengt Bergius goda vinkar om smaken på tropiska frukter. Wafer, till yrket skeppsläkare, skrev *A New Voyage and Description of the Isthmus of America* (1:a uppl. 1695) som Bergius har läst i ett tryck från 1699, fyllt med naturalhistoriska iakttagelser. Dampier, son till en bonde i Somersetshire och en gudabenådad iakttagare av allt han såg,

blev med tiden städslad av det engelska amiralitetet och utforskade bland annat Australiens nordvästra kust och Nya Guineas kuster. Hans omåttligt populära och många gånger omtryckta *New voyage round the world* (1697–1707) som Bergius konsulterat i en fransk översättning från 1712 har fått lämna information om såväl cashewnöten, fikonkaktusen och mangofrukten som Galapagosöarnas sköldpaddor, ”så öfverordentligen stora, at de gingo til hela 200 Skålp., och så läckra, at de bäste kycklingar ej kunde med mera nöje ätas”.

Åter andra resenärer har varit diplomater, köpmän, läkare, botanister, astronomer, missionärer, sjömän, legosoldater och slavhandlare. För vissa av dem har själva resandet blivit sitt eget ändamål och en utstuderad levnadsform, förhållandet med juveleraren Jean Baptiste Tavernier som under sammanlagt fyrtio års tid ska ha varit ute på resor genom i första hand Asien vilka bara landvägen mätte 30 000 mil. Ur hans verk har Bengt Bergius bland annat hämtat kunskap om de kostbaraste av läckerheter, ostindiska fågelbon, som efter att tidigare främst ha njutits av kinesiska finsmakare på 1700-talet även började eftertraktas av europeiska läckerghommar och ansågs göra ”bättre verkan på en mat-rätt, än alla Orientens specerier sammantagna”. Andra berömda storresenärer som Bengt Bergius har läst är Aubry De la Motraye, som var ute på resor under 24 år i början av 1700-talet i Europa, Asien och Afrika och då även trängde högre upp i den svenska lappmarken än någon utlänning före honom, och italienaren Gemelli Careri, en äventyrligt lagd advokat från Neapel som på 1690-talet blev en av de första att ta sig runt jordklotet på egen hand. I *Tal om läckerheter* får han bidra med uppgifter om bland annat centralamerikansk avokado, kinesiskt te och Malackahalvöns kokosnöt, ”mera tendre och välsmakande än i Goa, äfvensom ock 3 gånger större”.

#### *Utrikes underrättelser*

Det finns knappt något geografiskt område från vilket Bengt Bergius inte samlat in fakta om invånarnas diet, och det genomgående utifrån de bästa källor. Säkrast har naturligt nog hans grepp varit om Mellanöstern, alltsedan antiken genom återkommande konflikter och ömsesidigt ekonomiskt, kulturellt och religiöst utbyte alltid närvarande i europeisk tanketradition. Man hittar här nära nog alla viktigare verk från mitten av 1500-talet till Bergius egen tid, med författare som den till katolicismen konverterade pilgrimen furst Nicolaus Christoph Radzivill, zoologen Pierre Belon, botanisten och diplomaten Ogier Ghislain Busbecq, botanisterna Prosper Alpinus, Leonhard Rauwolff, Joseph Pitton Tournefort, handelsmannen och diplomaten Laurent d'Arvieux, biskopen Richard Pococke, grekisten Thomas Shaw, den svenskfödde orientalisten



Johan (Jean) Otter och kartografen Carsten Niebuhr, vars reseskildring från den stora misslyckade danska forskningsexpeditionen till Arabien utgavs så sent som på 1770-talet. (Som kandidat till den sista reseskildring Bergius kan ha fått i sina händer anmäler sig Anders Sparrmans *Resa till Goda hoppes-udden*, vars första del utkom 1783.)

## VÄSTINDIEN

Men även annars är Bergius väl inläst. Västindien bearbetar han sålunda med sådana förstklassiga källor som de engelska läkarna Mark Catesby och Hans Sloane, den kejsrerlige botanisten Nikolaus Joseph von Jacquin, den naturkunnige herrnhutaren Christian Georg Andreas Oldendorp liksom de franska dominikanerna Jean-Baptiste du Tertre och Jean-Baptiste Labat, dessutom Alexandre Olivier Exquemelin, vars äventyrsspackade bästsäljare *De Americaensche Zee-Roovers* (1678), den första historiken över de västindiska piraterna, Bergius läst i den utvidgade rätt annorlunda franska versionen. Även för en kammarlärare av Bengt Bergius personlighetstyp måste detta ha varit kittlande läsning som med sina händelser och hårdföra "hjältar" lätt hade kunnat föra tankarna från ämnet mat. Men till talet har han ändå kunnat inhösta information om smaken på ananas, markatta och det vanebildande i att äta rått kött, något som en "Boucanniers dräng" givit prov på efter att under två veckors tid ha tvungits livnära sig i vildmarken på enbart rå föda. Han hade, heter det i talet, "sedermera med möda kunnat fördraga det kokadt, emedan det betungat magen, och fallit honom mycket osmakeligare".

## SYDAMERIKA

För Sydamerikas del har Bengt Bergius lutat sig mot Willem Piso och Georg Marggraf, Antonio de Ulloa och Charles Marie De la Condamine, för Indiens och Ostindiens del Hendrik van Rheede, Georg Eberhard Rumphius och Pierre Sonnerat, och vid studiet av kinesiska förhållanden har han förutom père Du Halde bland annat byggt på hans äldre jesuitkollega Athanasius Kircher och Johan Nieuhof, deltagare i det holländska ostindiska kompaniets första ambassad till Peking. Det är av honom Bengt Bergius har lärt sig att den om vintern mognade pomeransfrukten blir "ogement söt och angenäm" där. Ytterligare en förstklassig källa att ösa ur beträffande kinesiska ting har varit jesuiternas informationsorgan *Lettres édifiantes et curieuses* som ju dessutom täckte stora delar

## KINA

av den övriga världen utanför Europa. Även Japan har bearbetats med de bästa källor. Man hittar i talet hänvisningar till såväl japanologpionjären Eberhard Kämpfer (bland annat beträffande "sagki"! ) som till Carl Peter Thunberg, som besökt landet så sent som 1775/76. I det senare fallet har Bengt Bergius inte kunnat hänvisa till någon tryckt skrift eftersom Thunbergs reseskildring dröjde och ännu vid hans död inte hunnit nå tryckpressarna.

## JAPAN

Ett kanske ännu bättre mått än de med få undantag för utlandet slutna kejsar-



Tre kalmucker värmer sig framför en eldstad. Peter Simon Pallas, ur vars verk *Reise durch verschiedene Provinzen des Russischen Reichs* (1771) detta kopparstick är hämtat, skriver att kalmuckerna håller elden ständigt brinnande i sina hyddor och att de lagar maten i stora låga järnfat som de och andra stäppfolk köpt av ryssarna. Husgeråden diskades aldrig, till de mer outhärliga hörde en stor tekanna (till höger). Utöver te drack kalmuckerna vatten och brännvin framställt på mjölk. Maten bestod huvudsakligen av vegetabilier och vilt, vilket vanligen tillredes genom att kokas. Till njutningsmedlen hörde, som synes, tobak, som röktes eller tuggades av såväl män som kvinnor.

dömena i Kina och Japan på Bengt Bergius systematiska bearbetning av vad man lagade, åt och drack på olika håll i världen ger hans bevakning av Ryssland, vars välde genom upprepade kosackräder hastigt expanderat österut under 1600-talet för att år 1697 nå Berings hav och Kamtjatka. Bergius har här haft ett tjugotal arbeten till sitt förfogande, från det habsburgska sändebudet Sigmund von Herbersteins för den västerländska Rysslandsbildens stilbildande *Rerum Moscoviticarum Commentarii* (1:a uppl. 1549) till de skildringar av det nyerövrade Sibirien av Johann Georg Gmelin, Peter Simon Pallas och andra framstående naturforskare i rysk tjänst som utgavs under 1700-talets andra hälft.

Herberstein har vid sidan av att ge Bengt Bergius föga smickrande inblickar i ryssarnas dryckeskultur och kvinnosyn även informerat honom om att tatarer i gemen ingenting haft emot att äta köttet efter självdöda hästar. Botanisten Gmelin, som var en av deltagarna i Vitus Berings andra expedition, har låtit honom förstå den stora betydelse lingon, tranbär och kråkbär spelat i polartrakternas hushållning, och den mångsidige Pallas – zoolog, botanist, geolog och etnograf i en och samma person – har mer än någon annan låtit honom komma kalmuckerna nära, hur de njutit av grävlingkött men ratat vargkött såvida de inte varit därtill nödda och tvungna. Från Pallas har Bergius även kunnat inhämta deras förtjusning i kumys (jäst stomjolk) och sed att blanda sitt te med kamelmjolk, smör och salt. Andra författare har försett honom med uppgifter om ostjakernas (numera kallade chanter) vana att dricka blod, tungusernas (numera evenker) och jakuternas (Sachafolket) förkärlek för ekorkött och de på Kamtjatka boende itelmenernas recept på ”Selaga”, en rätt bestående av varjehanda rötter, bär och nötter, stötta till en massa, som sedan kokats i sälspäck, val- eller fiskfett.

Några av Bergius sagesmän för matvanorna i det väldiga mångetniska tsarömet har varit ryssar, såsom naturforskarna och upptäcktsresenärerna Ivan Lepechin och Stepan Petrovich Krasjeninnikov liksom Peter Simon Pallas följeslagare Nikita Petrowitsch Rytschkow. Men flertalet har varit västerlänningar. Förutom de tidigare nämnda naturforskarna kan nämnas den lärde diplomaten Adam Olearius, vars berömda *Beschreibung der muscowitischen und persischen Reise* från 1647 utkom i nya upplagor under hela 1600-talet och översattes till flera språk. Bergius har härifrån kryddat talet med uppgiften att ryssarnas i hans tycke lastfulla bruk av tobak var så allmänt att ”hvar människa, både ung och gammal, antingen rökade eller snusade var den gick”. En annan vittberest iakttagare av det växande imperiet var den på 1720-talet med en rysk beskickning till Persien och Kina åtföljande läkaren John Bell of Antermony som skrev en intressant reseskildring, på 1760-talet tryckt både på engelska och franska (den version Bergius köpt in). John Bell ger mycket information om olika folkslags

mat- och dryckesvanor och Bergius använder honom tämligen flitigt i talet, så till exempel om hur de västliga mongolerna jagade kronhjort och som den största läckerheten ansåg själva svansen, vilken skuren och äten rå skulle ha ”ungefär samma smak som färsk kaviar”.

Bell får också uttala sig om förkärleken bland folk ”af sämre hopen i Ryssland” för den jästa drycken kvass, vanligen gjord på malt och rågmjöl och till smaken lik vår egen svagdricka. I en av talets längre fotnoter får han utbreda sig om att de bästa vattenmelonerna i världen står att finna i Astrachan. Bergius har emellertid här som alltid annars strävat efter att vara oväldig och därför även refererat andra bud. Så har han låtit Strahlenberg framföra att vattenmelonerna i Astrachan visserligen är ”saftrike och smälta i munnen nästan utan tuggande” men att det inte skiljer dem från dem i till exempel Azov, och i ett av få återopade verk som inte haft en västerlänning som författare, khanen Abu al-Ghazi Bahadurs krönika om Djingis Khan och hans ätt vilken 1726 första gången utkom i fransk översättning som *Histoire généalogique des Tartares*, har Bengt Bergius hämtat den direkt motstridiga uppgiften att Bokharas sägenomspunna vattenmeloner var särskilt goda och fasta i köttet.<sup>52</sup>

VATTENMELONER

### I FÖRFATTARENS VERKSTAD

Hur har då *Tal om läckerheter* kommit till? På det stora hela kommer det att alltid förbli dolt för oss. Vad som ändå står klart är att talet varit en mångårig hjärteangelägenhet för Bengt Bergius. Bara arbetet med att förse talet med fotnoter var något han efter framförandet höll på med i dryga fyra år utan att bli klar. Förarbetena får tänkas ha varit minst lika långdragna, och någon liten indikation i den riktningen får man om man läser broderns *Materia medica*, tryckt 1778, som innehåller en rad hänvisningar till exakt samma skrifter och textställen som i Bengt Bergius tal. Med största sannolikhet är det Bengt Bergius som solidariskt hjälpt till att förbättra Peter Jonas text genom att ställa sina excerpter till förfogande.

TALET – EN MÅNG-  
ÅRIG SATSNING

Långsamt och metodiskt har Bengt Bergius borrar sig genom en väldig materia och organiserat den för sina ändamål genom att nedteckna de uppgifter han funnit tillförlitliga och värda att använda för eget bruk. Huvudsakligen verkar han ha använt sig av lösa blad vid excerperingen. Samuel Ödmann, som var den som fick i uppgift att föra den andra delen i hamn efter Bengt Bergius frånfälle, skriver i sitt förord att han till sitt förfogande fått inte mindre än 10 000 anteckningar på 500 särskilda blad, vart och ett med femtio till sextio särskilda djur uppförda.

Inget av dessa blad finns dessvärre kvar i den bergianska kvarlåtenskapen, men däremot en foliovolym på 508 sidor samt ett register med titeln ”Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar” som kastar åtskilligt ljus över Bengt Bergius arbetsmetod.<sup>53</sup> Flera i *Tal om läckerheter* citerade verk återfinns där i form av långa anteckningar, som stundom sida för sida redogör för författarnas olika iakttagelser och påståenden. Det gäller bland annat Michel Adansons resa till Senegal som givit anledning till elva tättskrivna sidor, Thomas Shaws resa till Barbariet och Levanten (16 sidor), John Bells och Johann Georg Gmelins ryska resor (24 sidor vardera). Mest utrymme av alla har Edward Bancrofts skildring från Brittiska Guyana fått, inte mindre än 38 sidor har Bengt Bergius ägnat den med den elektrifierande darrålen som spektakulärt huvudobjekt.

De med en jämn och prydlig handstil förda anteckningarna andas alltigenom ovanligt breda kunskapsintressen. Bengt Bergius har, även om mycket handlar om olika födoämnen, med nästan samma iver nedtecknat botaniska, zoologiska och geologiska uppgifter. Varken Sibiriens fantasieggande mammutlämningar eller de rika guanofyndigheterna längs Perus kust har varit honom främmande. Likaså hittar man noteringar om klimat och väderfenomen och ”osunda saker”. För Pekings del har han noterat att dammet ”den torra årstiden upröras wid minsta blåst” och ”icke allenast yrar ögon, mun och näsa fulla på alla som där passera, utan ock tränger sig in uti alla hus, ja i de mäst tiltäpta gömslor, så at kläder och meubler alltid äro, öfvertäckta med damb”.<sup>54</sup>

Inte minst sjukdomar har intresserat honom. Observant har han tagit till sig förekomsten av struma i de franska alperna, trakom i Egypten och gångbara tropiska febrar i Sydamerika, och inte sällan har han dessutom noterat lokalbefolkningens kurer för olika åkommor, troligen emellanåt med en viss skepsis, som då han under läsningen av en reseskildring inhämtat att ryssarna i trakterna av Baku drack bensinångande nafta som ”en medicine och en hjertstärkning”.<sup>55</sup> Tvivlet har säkerligen också legat på lut under nedtecknandet av anekdoten om hur en vis braman på Sri Lanka fördrev dålig andedräkt hos en kvinna genom att sticka in en levande groda med huvudet före i munnen på patienten och höll kvar den där en stund: ”grodan blef då så tjock, at hon knapt kunde dragas ut igen, och när det hade skedt sprack hon och dog. Frun slapp härigenom sin elaka anda”.<sup>56</sup>

Men framför allt slår Bengt Bergius etnografiska intresse igenom med full kraft. Med sina ställföreträdande resenärers hjälp har han på sin kammare hållit sig underrättad om olika folkslags utseende och klädsel, deras levnadsstandard, hushållning, glädjämnen och religiösa seder. De för Johann Georg Gmelins resa gjorda excerpterna är belysande. Hack i häl följer Bergius honom genom Sibirien till Jakutsk och noterar på vägen vad för växter och djur som befolkar

skogar, stäpper och vattendrag liksom vilka mineraler som bryts i bergen. Den beryktade sibiriska kölden har förstås intresserat; Bergius annoterar nogsnamt såväl felslagna fruktodlingsförsök i trakterna av Bajkalsjön som hur Gmelin förfryser näsan under en slädfärd efter bara sex minuter medan fåglarna faller som döda ner från luften. Men mest har han under läsningen haft öga för hur tunguser, basjkirer, buräter, jakuter och för den delen råbarkade ryska inbyggare lever sina liv, ett ämne som han i höjd med Irkusk finner kan sammanfattas i formeln ”supa, hora och gå i lättja”.<sup>57</sup> Den i Gmelins resa framhållna stora utbredningen av veneriska sjukdomar har flera gånger fått bläcket att rinna till ur Bergius penna, så vid skildringen av befolkningen i trakterna kring Argunsk, där män som kvinnor och barn bar på smittan i sådan omfattning ”at bedröfweliga fölger deraf förebadades för framtiden”.<sup>58</sup>

En stor plats i Bergius referat av Gmelins resa tar de sibiriska invånarnas kosthåll och matlagning. Om tunguserna har han antecknat att de i hög grad levde på ormrot (*Polygonum viviparum*), som de kom över genom att om hösten söka upp och plundra murmeldjurens hål, i vilka dessa lagrat ormrötsrötter för vinterns behov. För jakuternas del har han fångat upp vilken nytta de hade av sina i evig tjäle anlagda jordkällare för att konservera födan och att de var så vana vid att sommarens bär vid upphämtningen såg ”likadana ut, som då de pläckades på marken” att de föredrog att äta dem frusna.<sup>59</sup> Det mest uppseendeväckande inslaget i jakuternas mathållning har nog annars varit hur mannen när hustrun framfött ett barn ”tillägnar sig efterbödden, särdeles moderkakan, såsom en stor delice, och kokar han densamma, bjuder sina aldrabästa wänner til gäster, och tracterar dermed härligen och lustigt”.<sup>60</sup>

Så har Bergius hållit på och till synes outtröttligt nedtecknat invånarnas matvanor runt jordklotet. För Provence del har han, som i talet inte nämner något om svampar, ur en resebeskrivning skrapat samman dryga tjugo rader om tryffel, hur den hittas med hjälp av svin, steks på glöd och älskas av lokalbefolkningen som dock inte låter ogifta flickor ”äta deraf, åtminstone ej uti sällskap” då ”man än håller dessa tubera [knölar] för stimulerer Venus” (en lärosats som senare

SIBIRISKA  
MATVANOR

DEN ÄLSKLIGA  
TRYFFELN

**Nästa uppslag:** Ett prov på bröderna Bergius som läsare med pennan i högsta beredskap. Till vänster återges första sidan av de bevarade excerpterna med Bengt Bergius prydliga handstil. Avskriften inleds med en skepparhistoria om en val som givit 32 tunnor späck och 7 ½ tunnor salt. Saltet uppges göra kvinnorna både vackert ljushyade och vara en bra medicin. Till höger börjar de excerpter som förts av Peter Jonas Bergius. Broderns höga akribi nådde Peter Jonas inte upp till på långa vägar. Samuel de Champlains *Voyages de la nouvelle France Occidentale, dicte Canada* (1632) har således varken fått titel, årtal eller format uppgivna, bibliografiska självklarheter för Bengt Bergius.

Voyage de Corneille de Lamoignon par la Russie en Asie & aux Indes orientales. An 1793.

- p. 3. crupine sur un banc de terre sur le front d'Hayyan sur un rocher  
 f. 11. f. 12. (Maline). sur un rocher sur le front d'Hayyan, sur un rocher de la  
 r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 77. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 85. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 88. f. 11. f. 12. (Maline). sur un rocher sur le front d'Hayyan, sur un rocher de la  
 r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 76. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 93. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 96. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 109. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 115. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 119. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 124. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 126. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 127. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 132. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 142. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 144. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.
- p. 147. sur un rocher de la r. 11. du sol, qu'elle avoit sur le derrière de col. Elle est formée  
 d'une substance admirable pour éclaircir le teint de femme, et sur un  
 remède excellent pour plusieurs maux.





även Brillat-Savarin med viss reservation skulle skriva under på, medan vår egen smakdomare Charles Emil Hagdahl förhåller sig skeptisk).<sup>61</sup> Och i en reseskildring från Chile har han inhämtat potatisens stora roll i invånarnas diet, vilket med orden "af nog insipide [smaklös] smak" sker utan synbarlig entusiasm.<sup>62</sup> Till dietetiska "fakta" har Bergius vidare uppenbarligen räknat uppgiften att kvinnorna i Leche ska vara fulast i hela Italien eftersom de "äter för mycket fläsk". Till samma tvivelaktiga kategori av faktoider får räknas en anteckning hämtad från den kände Indienresenären John Ovington om att en indier i engelsk tjänst "igenom det han åt kött och drack win" ska ha blivit "mycket mindre swart, än han war förut".<sup>63</sup>

SAMBANDET  
MELLAN DIET OCH  
UTSEENDE

VEGETARISK FÖDA

Mer sakligt givande och säkert minst lika intresseväckande att läsa för en europé på 1700-talet har då Ovingtons skildring varit beträffande de hinduiska vegetarianerna och deras förnämsta födoämnen: mangon som de (och även inflyttade européer) ätit lika mycket för hälsans skull som för en "öfvermåttan angenäm smak"; gurkorna som de förtärde "i sådan abundance som wi äta äpplen"; och de stora vattenmelonerna, "mycket reftaicherande i den starka hettan".<sup>64</sup> Med ett visst mått av förundran har Bengt Bergius även tagit till sig att varma drycker som te och kaffe, som indierna visste "mästerligen at tilreda", var lämpliga i hettan. "Man skulle tycka, at en sådan het dryck måtte wara otjenlig uti ett så hett climat, men förfarenheten wisar twärtom", kommenterar han.<sup>65</sup>

FÖRVARINGS-  
METODER

Många gånger har Bengt Bergius även antecknat olika sätt att förvara födoämnen, allt från hur turkarna lagrade vindruvor i kärll med malen senap och transporterade omogna bananer från Damaskus till Konstantinopel i sand för att sedan vid framkomsten lägga dem i solskenet för att mogna till hur kineserna förlängde nyvärpta fågeläggs användbarhetstid genom att lägga dem i en blandning av salt och kritjord som tränger igenom skalet. Syftet bakom metoden har förstås varit att hindra luften från att skämma äggen, vilket även kunde åstadkommas genom att man betäckte skalet med något slags fett eller med aska eller penslade dem med gummilösning. Annars gällde det att före kylskåpets tid se till att ägget aldrig låg för länge på en och samma sida eftersom äggets utdunstning då hämmades.<sup>66</sup>

KYLNING

Kylförvaring av livsmedel var en på 1700-talet inte alltför vanlig metod mer än i kalla trakter. Det gick visserligen att bygga jordkällare eller i mer avancerade fall iskällare, som var mycket i ropet och gärna användes för att förvara svagdricka, men det var en lösning förbehållen de rika. Ändå har man ända sedan antiken även på sydligare breddgrader gjort stora ansträngningar för att kyla sina läckerheter och när så gått skaffat sig snö och is, ett förhållande som Bengt Bergius bland annat uppmärksammat under läsningen av Busbecqs turkiska re-

sebeskrivning (i en latinsk utgåva från 1595) i samband med ett recept på sylrig sherbet på stötta russin. Efter att den har fått jäsa i varmt vatten ett par dygn har kronan på verket varit att servera den kyld med snö, som ”hela sommaren fås til köps i Constantinopel, hämtad ifrån Olympi fjäll”.<sup>67</sup>

LÄSKANDE  
SHERBET

Bättre förutsättningar för att hålla livsmedel kylda gavs då i de nordskandinaviska samesamhällen som Bengt Bergius har bekantat sig med genom Knud Leems Finnmarksbeskrivning (1767). Renmjölken förvarade samerna över vintern i fryst tillstånd; blandad med kråkbär och slagen i en renmage som sedan frusits, avnjöts den i lämpliga portioner i fortsatt fruset skick av dem ”mäst hwar dag hela vintern”. Under sommarmånaderna kokade de istället mjölken för att den inte skulle förfaras. I samma källa har Bengt Bergius fäst sig vid hur samerna i brist på frukt ”till sin wällust” använde kvanne, som de än åt rå, än stekte på glöd, än kokade i mjölk.<sup>68</sup>

FRUSEN FÖDA

Den primitivism som framskymtar i det färdiga talet är än tydligare i anteckningarna. Det stannar inte vid att Bengt Bergius tydligt varit en vän av tesen att man ska ta seden dit man kommer för att lokalbefolkningen bäst vet hur man överlever på deras ort, något som framkommer vid hans excerpering ur Carsten Niebuhrs skildring av hur den danska Arabienexpeditionen obönhörligt gick mot sin undergång under ohämmat ätande av ”köttmat, som i alla heta länder hålles för osundt”.<sup>69</sup> I Bergius anteckningar framhålls fastmer flera gånger hur till exempel beduinernas enkla kost av dadlar och getmjölk låter dem nå en hög ålder, och när fåröingarnas naturenliga livsföring kommer på tal blir Bergius närmast lyrisk över deras enkla kornmjölssoppa, med endera årsgammalt härsket fårkött eller i jordgropar lagrade talgklumpar som sovel. ”Detta nu beskrifna spisnings-sätt är det samma som det de äldsta inbyggarna fört med sig til Färöarna, och är folket långt mera at berömma för det de bibehålla sina förfäders urgamla tarflighet än andra nationer, som fordom lefwat lika så tarfligt och enfaldigt, och då florerat, men sedermera blifwit begifna på wällust, och derigenom förfallit.” Han noterar med sin sagesman, den på 1600-talet i Torshamn verksamme prästen Lucas Debes, att kosten jämte en sund luft gjorde det inte ”rart at träffa 80 års gubbar och gummor, men många blifwa ock 90, ja 100 år gamla”. Dessutom verkade potensen och fertiliteten gynnas, ”en gubbe, som war 90 år då han miste sin hustru [...] gifte sig om igen med en ung hustru, och aflade med henne 5 barn, af hvilka det yngsta war 7 år gammalt då gubben dödde, 110 år gammal”.<sup>70</sup> Måhända har Bengt Bergius här tagit lite lättare på källkritiken än annars.

ENKLA MATSEDER  
FÖRTRÄFFLIGHET

Intresset för livsstilen hos nomader och andra mer naturenligt levande folk återkommer också i form av notiser om hur de övervinner hunger och svält. Om

SÄTT ATT HÅLLA  
HUNGERN BORTA



Kvanne har historiskt betraktat fyllt en viktig funktion som medicin och föda i Norra Europa, på Island, Grönland och i Asien. I Norden har samerna i århundraden ätit fjällkvanuens stjälkar och bladskaft, ibland inlagda i renmjölk (s.k. gompä), och örten, som bland annat används som brännvinskrydda, har odlats här sedan medeltiden. Som medicin har kvanne använts i både magstärkande och aptitretande syfte samt mot hosta. Dessutom trodde man att den skulle vara verksam mot pest, dess rot ordinerades för detta ändamål vid pestepidemin i London 1625 liksom vid den i Köpenhamn 1710. Plansch ur Simon Paulli, *Flora danica det er: Urtebog* (1648).

tunguserna heter det, med John Bell of Antermony som källa, att de under jakt inte tar med sig någon matsäck i förvissningen att de snart faller ett byte, och om det inte inträffar så lindrar de hungern genom att ”taga 2 bräder, och sätta det ena tvärt öfwer magen, och det andra gent emot på ryggen, bindandes til öfwer ändarna med repstumpar, och det efterhand mer och mer, alt efter som magen gifwer sig in”.<sup>71</sup> Om Acansa-indianerna har Bengt Bergius av den franske äventyraren Jean Bernard Bossu inhämtat att de på krigståg endast tar med sig en liten påse med majsmjöl som de vid hunger rör ihop med vatten och äter. ”De kunna wid sådana tillfällen undertiden gå hela 3 à 4 dagarna, utan at äta någon ting, och kunna likawäl fortsätta deras marche.”<sup>72</sup>

Beundran för hur folkslag som dessa kunde leva av små tillgångar har emellertid inte hindrat Bengt Bergius från att även notera att deras resursuttag ur naturen emellanåt varit orimliga, som i följande anteckning om en på 1740-talet hjortjagande indianstam i närheten av Port Nelson intill Hudson Bay:

SLÖSAKTIGHET

Indianerna derstädes wårda sig ej om några jordfrukter til sin föda, utan hämta all sin näring af djur-riket. De fyrfotade djuren skaffa de sig dels medelst skjutande, dels medels snarors och gillers utställande, hwaruti de äro stora mästare. I synnerhet föröda de en stor mängd hjortar och rådjur & (bêtes fauves), och det til följe af en orimlig inbillning de fått, at ju flera sådana djur de den ena gången dräpa, desto flera deraf skola de få en annan gång igen. Således kunna de ofta fälla hela 3 à 300 stycken åt gången, och bara utskära tungorna för sig sjelfva, låtandes hela den öfriga delen af kropparna blifva liggandes efter sig på platsen, til förruttnelse eller kost åt rofdjuren.<sup>73</sup>

Sida efter sida har träget fyllts med dylika fynd under det att Bengt Bergius bara alltför långsamt arbetade sig fram mot det hägrande målet. Den sista resebeskrivning som han till samlingsvolymen börjat föra över sina lösa anteckningar om har varit den spanske marinofficeren och naturforskaren Antonio de Ulloas redogörelse för den spansk-franska gradmätningsexpeditionen till Ecuador 1735. Ur den har han bland annat inhämtat hur invånarna i Cartagena konsumerat choklad och brännvin i stora kvantiteter liksom de haft tillgång till ett svinkött av högsta kvalitet, ”som både Européerne och de infödde i Carthagenas så gerna och så flitigt äta”, särskilt vid sjukdomsfall då det hölls för ”den sundaste föda”.

Säkerligen lättad av att befinna sig i sin kammare har Bengt Bergius också skrapat ihop en fyllig notis om hur den fruktade tropikfebern ”Chapetonnade” (gula febern) oavlatligt skördade nya offer bland nyanlända européer. Men efter fem sidors anteckningar som fört honom blott ett femtiotal sidor framåt i Ulloas verk upphör på sidan 465 hans jämnt flödande handstil mitt i en betraktelse över

vilka apor som håller till i träden. Därefter har en annan hand kort skrivit: ”NB Hädanefter följer en afskrift af mig gjord af några fragmenter utaf sal. Banco Commissariens Bergii excerpter ur Resebekrifningar.” Det är brodern Peter Jonas Bergius som fört pennan. På annat håll har han givit sin syn på Bengt Bergius många och långa tankeresor för att fullborda talet:

DEN ÖVERAN-  
STRÄNGDE BANKO-  
KOMMISSARIENS  
BRISTFÄLLIGA DIET

han använde härpå för mycken flit, satt mycket stilla och arbetade för ihärdigt. På 1 ½ år var han nu til slut mycket plågad af haemorrhoides mucosae [hemorrojder], hvaraf han småningom afmagrade, och ehuru flere medel användes, så voro de dock fruktlöse, så länge han ej kunde ändra sin diéte; men Talet låg honom städse i hågen at fullborda, och det gjorde at han ej kom at röra sig, oftare än han för sina embetsyslor nödgades fara i banquen. De sista månaderna var han 2 res[or] utsatt för volvulus [tarmvred], som dock slutligen öfvervants; men då denna åkomma 3:dje gången påkom honom, så var all läkarehjelp fåfång, och gick det slutligen til gangrene [kallbrand] i underlifvet.<sup>74</sup>

Man kan inte låta bli att undra om inte den gode bankokommissarien gjort bättre i att följa samma regim som den engelske 1600-talsfilosofen Thomas Hobbes, som dog i en ålder av 92 år, och om vilken han har antecknat att han hade för vana att studera först efter att ha hela eftermiddagen varit ute och promenerat samt, ”för motion skull”, en gång i veckan brukade kasta boll ”tills han just dignade af trötthet”.<sup>75</sup>

### TALETS FORTSATTA ÖDEN

Att Bengt Bergius dukade under innan talet var klart hindrade nu inte att det till slut verkligen blev fullbordat. Den första delen utkom under våren 1785 och senare på året publicerades separat även ett register. Hösten 1787 förelåg så talet komplett med sin andra del. Om upplagans storlek går inte att säga något bestämt, men en rimlig gissning är nog att den för första delen i likhet med andra presidietal låg på 400 till 500 exemplar, för att sjunka med något hundratal exemplar för den andra numera betydligt ovanligare delen.<sup>76</sup> Någon försäljnings-succé har således Bengt Bergius storverk aldrig varit.

PETER JONAS  
BERGIUS OCH  
CARL MAGNUS  
BLOMS INSATS

Bakom verkets fullbordan anas brodern Peter Jonas Bergius, som med sitt stora botaniska kunnande först själv såg till att den första delen blev klar och sedan anförtrodde utarbetandet av det separat tryckta registret till den likaledes botaniskt kunnige läkarkollegan Carl Magnus Blom, en flitig bidragsgivare till Vetenskapsakademiens Handlingar som i skrift bland annat beskrev ornäsbjörken och 1797 hedrades av Carl Peter Thunberg med en eponym mal, *Tortrix*

*blomiana*, numera *Acleris hastiana*. Blom, som 1778 hade invalts som ledamot av Vetenskapsakademien på förslag av Peter Jonas Bergius och därför knappast kunde vägra denne en väntjänst, skulle för övrigt senare ge ut en liten *Kok-bok för fattige* (1801); fylld av recept på nödbröd, enkla soppor och rekommenderande bland annat gräsparvskött får den dock i allt väsentligt sägas falla utanför ämnet läckerheter.

Det är inte troligt att redigeringen av första delen av Bengt Bergius tal varit särskilt betungande för Peter Jonas Bergius annat än möjligen i emotionellt avseende. Flera ark var redan tryckta, ja de första har legat färdigtryckta så tidigt som 1780, det vill säga samma år som talet hölls. Det vet vi på grund av att Bergius då, rädd att i den inledande skildringen av tidevarvet för Vetenskapsakademiens instiftande ha skrivit något som kunde väcka missnöje på högre ort, lät talets två första ark underkastas en granskning av de två under frihetstiden framstående politikerna Anders Johan von Höpken och Carl Fredrik Scheffer. Ingen av dem hade emellertid något att erinra, mer än att Scheffer i ett övrigt lovordande brev påtalade att uttrycket ”komma ur moden” var mindre god svenska och undrade om inte det gick att ändra till ”komma ur modet”, men som var och en som läser det här återutgivna talet ser, så sträckte sig i själva verket inte Bengt Bergius förmåga till att anpassa sin text till höga vederbörandes vilja ens så långt... I samma brev anmärkte Scheffer sannspått att mödan Bergius lade ner på de faktaspäckade fotnoterna måste bli besvärlig i längden, men han uppmuntrade ändå ”den uplyste författaren” att fortsätta på den inslagna vägen, för de var ”fast outhärliga för läsare som söka kundskap och öfvertygelse”.<sup>77</sup>

Sannolikt har Peter Jonas Bergius redaktionella insats för talet i allt väsentligt inskränkt sig till att låta trycka resterande ark av första delen och förse den med ett förord. Viktigare har varit att han samlat ihop broderns anteckningar och överlämnat dem till deras gemensamme vän Samuel Ödmann som fått i uppgift att ro iland det ostyriga och av empiri bågande talet. I samband med detta har Peter Jonas Bergius fortsatt att från lösa ark föra in utdrag ur ett drygt tiotal rese-skildringar i foliovolymen med titeln ”Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar” som han dessutom gjort mer lättarbetad genom att lägga upp ett ambitiöst register vilket på 96 dubbelspaltiga sidor för från uppslagsordet ”Acacia” till ”Yams”. På vägen passeras sådant som ”Bröd” (1 spalt), ”Dryck” (2 spalter), ”Delice” (3 ½ spalter), ”Kött” (2 spalter), ”Matlagning” (drygt 1 spalt), alla uppslagsord med flera underavdelningar. Stor plats tar ”Waror” (9 spalter), där man bland elefant-tänder och pärlor även finner ”negrer”, liksom ”Succedanea” (5 spalter), ungefär ersättning eller surrogat, som innehåller ingångar som ”Angelica rötter för mat”, ”Torrisk för bröd” och ”Twål för smör” – nöden har verkligen varit uppfinning-



Den sängliggande resenären och allvetaren Samuel Ödmann. Oljemålning troligen utförd av J. G. Sandberg, KVA.

ars moder förr i tiden. Som läkare har Peter Jonas Bergius bland mycket annat också indexerat de upplysningar i Bengt Bergius excerpter som haft medicinsk användning. Noga har han bokfört allt från botemedel för skörbjugg, sjösjuka, ormbett och förkylning till dietens betydelse för folkhälsan runtom jordklotet.

*Samuel Ödmann*

Ifall Samuel Ödmann haft tillgång till dessa anteckningar när han som en vängest av det mer ansträngande slaget tog sig an andra delen av *Tal om läckerheter* måste det på sätt och vis ha varit som att komma till dukat bord. Men själv uppger han sig alltså istället ha haft att hålla reda på ett enormt antal lösa ark och även om dessa nu är försvunna finns skäl att tro honom, för de fotnoter som återfinns i delen om djurriket borde annars ha hållit samma höga nivå på akribin som de i delen om växtriket. Så är långtifrån fallet. Vanligtvis anger Ödmann sina källor synnerligen summariskt med enbart författarens efternamn, utan vare sig boktitel eller sidangivelse, och han var den förste att tillstå det beklagliga i detta. Till vännen Carl Christopher Gjörwell skrev han när större delen av talet låg färdigt för tryckning att han räknade med bannor. ”Det är icke nog Diplomatskt. Nog äro namnen rätt skrefne, men jag har inga Citationer med pagina, emedan i annotaterne sådane ej funnos, utan woro endast Chiffrer, dem jag ej förstod.”<sup>78</sup> Även Ödmanns förord till den av honom utgivna delen andas otillfredsställelse över den närmast övermäktiga uppgiften att med överrikt material ”fullborda hvad en annan mästerligen begynt”.

ÖDMANNS ARBETE  
INTE LIKA NOG-  
GRANT SOM BER-  
GIUS

Ändå var Samuel Ödmann en närpå idealisk ersättare när han fyllda trettiofem år tog på sig talets slutförande.<sup>79</sup> Efter lite slätstrukna studier i Uppsala och efter att ha bosatt sig på Värmdölandet där han under en följd av år tjänstgjorde som huskaplan åt baron Cederström och skolmästare vid Pilhamn hade han alltmer kommit att fatta intresse för naturalhistorien, som han under Uppsalatiden fått förmånen att som smålänning gratis bekanta sig med under landsmannen Linnés privatkollegier. I den inspirerande skärgårdsnaturen samlade Ödmann frenetiskt skalbaggar och örter, sköt fåglar och håvade fiskar och efter hand började han att skriva vetenskapliga artiklar som publicerades i endera Vetenskapsakademiens handlingar eller Patriotiska sällskapets *Hushållnings Journal*.

Vare sig Samuel Ödmann redogjorde för lokal väderleksstatistik, utredde mässläktet eller behandlade sälarna kunde man vara viss om att det skedde med friluftsmänniskans friska öga och med schwung i framställningen, och det dröjde inte länge innan herrarna i Vetenskapsakademien fick upp ögonen för honom, med Bengt Bergius som en av de första. Sommaren 1780 föreslog han att Samuel Ödmann borde bli ledamot av Vetenskapsakademien, men även om jarösterna



övervägde fick den löftesrike Ingaröprästen stå på tillväxt.<sup>80</sup> Invald blev han fyra år senare och tog då inträde med *Inträdes-tal om djur-rikets slägtskaper*, en högstämmd betraktelse över djurvärldens sinnrika ändamålsenlighet som om än med viss berättigad tvekan från författarens sida ännu hade plats för det legendomspunna havsvidundret kraken som en av länkarna i tillvarons långa kedja.

KONTAKTEN  
MELLAN BERGIUS  
OCH ÖDMANN

Det var väl också närmast zoologin som förde Samuel Ödmann och Bengt Bergius samman. Det äldsta bevarade brevet från den naturforskande Ingaröprästen till den boksynte bankokommissarien i huvudstaden handlar mest om polarfaunistiska ting som Ödmann kunnat inhämta i böcker vilka generöst lånats honom från ”det utvalda Bergiiska Bibliotheket”, däribland Christopher Hammers *Fauna Norvegica* och David Crantz Grönlandsbeskrivning.<sup>81</sup> Med ett närmast omätligt kunskapsbegär passar Ödmann även på att önska sig Knud Leems Finmarksbeskrivning, Eggert Olafsens Islandsbeskrivning, Morten Thrane Brännichs *Ornithologia Borealis* med flera. Bengt Bergius hjälpsamhet stannade inte vid att effektuera dessa och senare bokbeställningar utan han har även läst och haft förslag till förbättringar i Ödmanns vetenskapliga uppsatser.

Naturalhistorien var nu inte det enda som förenade dem. Liksom Bengt Bergius var Samuel Ödmann en utpräglad språkmänniska, till Gjørwell skrev han en gång rastlöst i samband med en pockande bokbeställning: ”Lika hwad språk. Eng. Tysk. Fransk. Spanska. Italienska. Jag slarfwar i alt”.<sup>82</sup> Betecknande nog gällde bokbeställningen reseskildringar, för i likhet med Bengt Bergius var Ödmann alltsedan studieåren en entusiastisk konsument av genren, inledningsvis inte minst lockad av allt som drog åt Levanten eller som förde genom Sibirien bort till Kamtjatka.

På det förra området skulle han genom sina *Strödde Samlingar utur Naturkunnigheten; till Den Heliga Skrifts Uplysning* (6 delar, 1785–94), som även översattes till tyska, utvecklas till en internationell auktoritet, med en lokalkärandom om de bibliska länderna som var så stor att han, som aldrig varit utanför Sveriges gränser, under konversationen med ärrade Jerusalembesökare kunde bringa dem i villrådighet om det var han eller de som verkligen varit där. Också till köldhålet Kamtjatka återvände han i tanken vid flera tillfällen och gav så 1787 i eget namn ut en *Beskrifning om Kamtschatka* som röjer ett mer än vanligt intresse för främmande matvanor. Vaket har han där ur Georg Wilhelm Steller, Stepan Krashennikov och andra författare saxat hur Kamtjatkas ursprungsbefolkning vid svält klarat livhanken genom att äta lera; så hade de också enligt författaren verkliga järnmagar ”som smälter björk och videbark”. Likaså har Ödmann fångat in seden bland Kamtjatkaborna att låta varje friare göra tjänst i det hus som den åtrådda kom från, något som sommartid till stor del bestod i det

dryga och farofyllda arbetet att från de högsta bergen dagligen hämta hem snö att kyla dricksvattnet med.<sup>83</sup>

Om det är någon svensk som behärskat den under 1700-talet blomstrande resegenren i hela dess vidd lika väl eller möjligen rentav bättre än Bengt Bergius så är det just Samuel Ödmann, som med årens lopp utvecklades till tidens flitigaste översättare och kompilatör av resor, en för hans del efter hand tämligen inkomstbringande aktivitet som han i ett något förädlade perspektiv såg som sitt privata korståg mot romanernas fördärvliga inflytande.<sup>84</sup> Fakta, gärna av underbart slag, talade hur som helst mer till hans sinne än fri fiktion. Lite beroende på hur man väljer att betrakta Ödmanns ofta självsvaldiga sammanslagningar av olika verk översatte han ett fyrtio-, femtiotal reseskildringar. Vart han än i mogna år kastade blicken – Spanien, Västindien eller nuvarande Burma – visste han lika gott eller bättre besked än de resenärer som han, den alltmer beläste och alltid lika vige tankeresenären, för stunden hade under översättning, något som han med all nödvändig tydlighet lät framgå genom ifrågasättande fotnoter eller med utsättandet av den rätta linneanska termen på främmande djur och växter.

Som om inte likheterna mellan Bergius och Ödmann skulle vara nog med detta visade den senare även tidigt framfötterna som kulturhistoriker, med uppsatsen ”Anmärkningar rörande Hushållningen och Sweriges Natural-Historia utur Olai Magni Svenska Historia” från 1784 som den första spånan. Där redovisar han sina efter källkritisk granskning gjorda rön om sådana ting som svenskarnas dåtida saltkonsumtion, deras ostystning och samlande av sjöfågelägg liksom de då för tiden otroligt stora sillstimmen, så täta ”at en nedsatt pik kunde stå uti” dem. Torsk saltades, visste Ödmann att berätta, medan lax, braxen, sik och flundror röktes, varvid laxen hölls för bäst och för ”werksam som en appetitsup”. Biskötseln hade på Olaus Magnus tid bedrivits med omtanke och ”Mjöd och honung gjorde, at Sverige kunde umbära Läkare”.<sup>85</sup>

Den unge fältbiologen mognade så alltmer till klassisk kammarlärd, med ett precis som i Bengt Bergius fall visserligen stort och i teorin hälsosamt men i praktiken stört förhållande till dietetikens grunder, särskilt de som handlade om vikten av regelbunden motion. Samuel Ödmann gick häri till och med ett steg längre i udda riktning än sin stillasittande olycksbroder och blev, med Peter Jonas Bergius som sin ende fullt ut betrodde läkare, nära nog evig sängliggare. Vid Bengt Bergius fränfalle hade den då trettiofyraåriga Samuel Ödmanns liv förvandlats till en ständigt kamp med frossan i olika former, med få utflykter utanför dörren. I fullt utvecklad form skulle hans sjukdom leda till ett strängt inrutat levnadsregemente, till lika delar reglerat av en panisk skräck för den fria luften

TIDENS FRÄMSTE  
ÖVERSÄTTARE AV  
RESOR

KULTURHISTO-  
RIKERN ÖDMANN

SÄNGLIGGAREN

och en oförbrännelig arbetslust. ”Den mannen skrifver sig och sjelfvan ihjäl”, noterade en gång sekreteraren vid Vetenskapsakademien, Johan Carl Wilcke, inför åsynen av Ödmanns energiryck på 1780-talet.<sup>86</sup>

Det var inte utan att Samuel Ödmann emellanåt kände det så också. Till Gjörwell uttryckte han starka olustkänslor under skrivarbetet med Bergius tal, som han företog ”under sådan krasslighet” och utan all ersättning då han ”med en öfversättning kunnat på den tiden förtjena mina 100 Rdr”.<sup>87</sup> Liksom förut Bengt Bergius hade Ödmann, som hade en familj att försörja, i medelåldern svårt att få pengarna att räcka och skrev för bröd.

Nu var emellertid *Tal om läckerheter* en hederssak för honom och ämnet var nog ändå på sitt sätt lockande, för god matlust har Samuel Ödmann av allt att döma haft. Inte för inte är det från hans penna som en av våra mest kända skildringar av julbordets fröjder emanerar. Den står att finna i de i vår memoarlitteratur klassiska barndomsminnena *Hågkomster från hembygden och skolan*, där prostens familj efter gemensam bordsbön hugger in på den pepprade lutfisken som följs av en julsoppa ”kokad på ryggen af nyss slagtrade swin med mjölk” och en gröt beströdd med anis och socker samt på ytan prydd med utplanterade russin, med en smörhåla i mitten ur vilken alla ”ägde efter behag doppa sin skjed”, varefter turen kommer till revbensspjäll och slutligen tårta. Med aldrig sviktande sinnlig åskådlighet redovisar den minnesgode författaren också hur det på tjänstefolkets bord stod fat med kokta bondböror, ”öfwer hwilka war gutet det flott, som vid kokningen afskummades”, ”en moralisk erinran, att ingen borde äta sig så mätt, att han icke orkade ännu förtära en böna. Också tog hwarje person en sådan, sedan han slutat sin måltid”.<sup>88</sup>

ÖDMANNS  
MATMINNEN

HANS INSATS

Samuel Ödmanns insats med Bengt Bergius tal blev att sovra bland de insamlade uppgifterna och skriva ett hundratal fotnoter, eller bättre ”artiklar”, en nog så ansträngande uppgift med tanke på den väldiga kunskapsmassa som ligger nerplöjd i dem. Flera av fotnoterna löper, gallringen till trots, i originalutgåvan över flera sidor fastän de satts i petit stil: oxkött får 5 sidor, hästkött 3, björnkött 4, duvans kött 3 1/2, fårkött 4, hundkött 6, krokodilen 3, havssköldpadda 3, gräshoppor 3, rått kött 7, vin 8, och om öl, den svenska folkdrycken par préférence, som ”Utgifvaren” säger sig sakna tillräcklig ”Theorie och erfarenhet” att behandla mer ingående, står i alla fall att läsa fyra sidor. Helt hade nog Ödmann inte glömt bort barndomens humlekvällar i september månad, då prästhusets alla medlemmar satt uppe sent och plockade humle under ölhävande och sago-förtäljande för att fördriva sömnen.

Vid redigeringen av den andra delen av talet har Ödmann valt att till en del frångå den ursprungliga planen på så vis att han inte givit fiskarna några

fotnoter. Bergius excerpter var tydligen här alltför vidlyftiga i förhållande till brödtextens fyllighet för att göra det praktiskt möjligt, så Ödmann fann det bäst att behandla hela denna djurklass i ett separat "Bihang", som till naturforskarnas tjänst organiserades "efter Linneanska Lärosättet", sådant det framkom i tolfte editionen av *Systema Naturae*. Fortfarande inte helt nöjd med sin prestation har han på ett sent stadium gjort ett par tillägg i form av en artikel om "Bäfvern", "Den rätta Becfigue" och några "Insecter, som blifvit ätne", bland vilka han fört upp de löss som hamnade i mexikanernas munnar och de spindlar som "Kamt-schatkadalinnorne söka och sluka [...] emedan de tro sig därigenom blifva frukt-sama". Det är också Ödmann som upprättat det något lapidariska registret till den andra delen.

Andra sätt som Samuel Ödmanns redaktion syns på, är den i fotnoterna spelande formuleringsglädjen. "Man kan påströ något salt, så går det lättare ned",<sup>89</sup> förklarade han en gång sin speciella gåva att få kontakt med läsarna, och man behöver inte botanisera alltför länge i den av honom redigerade delen för att hitta pärlor. Om piggsvinen inleder Ödmann fotnoten så här lekfullt: "Detta till ut-seende förfärliga slagte har ej heller undgått den hedern at begrafvas i människo-magar." Och om myskoxen heter det: "Des kött tros vara hälsosamt, förmodeli-gen af orsak, at det luktar Apothek". Med sinne för det drastiska har han heller inte väjt för att vid behandlingen av den på romarnas tid högt skattade murånan återberätta hur Vedius Pollio på Augustus tid födde sina fiskar med slavar. Det må ha skett som en eftergift för traditionen och det rör sig möjligen blott om en skröna, men på Ödmanns sanningslidelse har det annars inte varit något fel, och även för känsligare läsare svårsmält information har därför fått plats i hans fot-noter när han efter en prövande läsning trott sig ha kommit fram till ett hållbart rön, som ifråga om markattan: "Köttet är hvitt, icke mycket fett, men mörkt, och läckert. Det måste, i Utgifvarens tanka, gå nära mennisko-kött."

Likaså märks Ödmanns hand i den snart sagt överallt nedlagda zoologiska sakkunskapen. Påfallande ofta är han à jour med forskningens senaste rön, något som inte minst märks i behandlingen av termiterna. De författare han huvud-sakligen bygger på där är bästa tänkbara, J.G. König och Henry Smeathman, vilka båda publicerade sina banbrytande resultat om Indiens respektive Västafrikas termiter omkring år 1780. Många gånger hittar man ambitiösa utredningar av vilka djur som kan tänkas avses i olika mer eller mindre dunkla källor liksom försök till grupperingar av taxonomiskt besvärliga djursläkten, inte alla med samma skrämmande nimbus som ormarna om vilka utgivaren utbreder sig över på fem sidor. Den lika innehållsdigra som underhållande genomgången inleds med skallerormen, enligt Ödmann en passande "förberedelse" för att "den öfriga

ÖDMANNS  
FORMULERINGS-  
KONST

ZOOLOGISK  
SAKKUNSKAP

anrättningen skal falla mindre oväntad”, och avslutas med den i Sydsverige allmänt förekommande vattensnoken, om vilken han som ett prov på smakens relativitet vet att berätta att en fransman på Värmdön brukat torka fångade exemplar för att äta ”dem spickna med egen förnöjelse och andras rysning”. På vägen hinner Ödmann med att såväl redogöra för var i världen boormen anses för smaklig spis som uttala sig om hur de romerska kvinnorna ”för at blifva sköne” på sin tid inte väjde för att förtära ormar. Att danskarna av ålder haft aptit på att pilla *rejer* har han inhämtat hos Ole Worm,<sup>90</sup> och blåmusslor, skriver han på tvärs mot lärofadern Linné, äts visst i Sverige, i alla fall vid de förnämas bord.

OM DEN  
NORDISKA  
FAUNAN

Särskilt i behandlingen av den nordiska faunan visar Samuel Ödmann sitt säkra handlag. För uppgifterna om både måsfåglar och grisslor har han kunnat hänvisa till egna skrifter. Grävlingens kött har han av egen erfarenhet kunnat förklara ”icke absolut elakt” och ekorrens kött, som enligt uppgift ska ätas ”såsom en synnerlig läckerhet” i Jämtland kan han efter provsmakning beskriva som visserligen ”något segt, men aldeles icke osmakligt”. Högt över detta i svenska grytor mindre vanliga vilt står dock järpen, som enligt Ödmann inte behöver några förkonstlade tillagningsmetoder för att bli till god spis; bultning och inläggning i vin och ättika som sörlänningarna hittat på för att göra den mörare är i hans tycke kulinariska överloppsgärningar. Däremot avspisas tjädern som allmänt överskattad och i utredningen av fiskar skriver Ödmann i strid med andra författare rent ut om norsen att deras välvilliga omdömen ”äro något oväntade, så på tungans som näsans vägnar. Åtminstone hafva ej desse Herrar försökt Norsen i Upsala, där blotta lukten af denna vedervärdiga fisk kan jaga folk af gatorna.”

OM HUR DJUR TAR  
SMAK AV SIN FÖDA  
OCH OM DERAS  
RÄTTA ÅLDER

Det är också utifrån egen erfarenhet som Ödmann talar när han som det kanske ”minst hos oss brukeliga, men kan hända bästa sättet” förordar rökning vid tillagning av gädda. Om gäddan före fångsten simmat i träsk rekommenderas läsaren att först låta den ”några dagar gå uti en sump, ställd i saltsjö”. Hur fiskarna, fåglarna och landdjuren tar smak av vad de livnärt sig på registreras noggrant. Ödmann har sålunda reda på att björnarnas kött i Nordamerika blir vedervärdigt när de ätit tupeloträdets bär och likaså när de frossat på lekande sill, då det blir ”mycket elakt och fränt”. Självklart har han också vetat att snöping gör gödsvinet godare och fetare och att köttet efter unga djur i allmänhet är mer välsmakande, på en gång mer mörkt och saftigt att äta än det efter gamla, som ofta ter sig hårt och torrt. Den regeln gäller havsutter likaväl som kanin och hönsfågel.

I allmänhet anser Ödmann i likhet med Bergius att köttet efter växtätande djur är att föredra framför det efter rovdjur, även om regeln har sina undantag.

Om tigern skriver således Samuel Ödmann att detta "förskräckeliga djur" av vad han kunnat läsa sig till "är icke förfärligt, då det kommer i köket", men han medger också att tigern liksom kattsläktet som helhet blandats samman så mycket av de resenärer han bygger på att man måste ta uppgifterna med en god portion skepsis. Lika vilse har "Utgifvaren" känt sig när det gällt att bena upp vilka ödlor som lämpar sig i köket, "Iacertologien är en för honom främmande gren af Djurrikets kännedom", förklaras det frankt, vilket inte hindrar att "iguanen" (leguanen) består två trycksidor som spårar dess popularitet i köket från Västindien och Centralamerika till Ostindien och Kina.

Liksom Bengt Bergius har Samuel Ödmann även ägt ett påtagligt stort intresse för främmande kulturer och i fotnoterna har han strävat efter att klarlägga hur religion och fördomar griper in i vårt födointag. Mestadels talar han i dessa stycken som relativist, förhållandet i den långa fotnoten om hundkött, där han broderar vidare på Bengt Bergius antydningar om att det rör sig om i grunden god och sund föda och med Hippokrates som äldsta källa demonstrerar hur inställningen varierat med tid och rum. Till de modernare uppgifterna som fått stödja hundens plats på menyn hör att James Cook under en sjukdomsperiod fick soppa och stek på en slaktad skeppshund, "som gav honom nya krafter och påskyndade hans förbättring".

SMAKRELATIVIS-  
TEN ÖDMANN

Samma öppenhet inför andra matseder andas den sju sidor långa behandlingen av rått kött. Matens beredning under eld kan visserligen tas för ett tecken på att ett folk hunnit nå en högre grad av "höfsning", men det utesluter inte att rå kost kan vara god. Artikelförfattaren påminner om hur råa ostron och gravlax gladeligen glider ner genom svenska strupar. Annan rå föda som med exempel från världens alla hörn nämns är pingviner, maneter och sälar. Utan att gå med på att animalier skulle vara mer närande i rått än stekt eller kokt tillstånd ger Ödmann belägg för hur rå fisk ändå kunde anses för nyttig och i norra Ryssland åts för att hålla tillbaka skörbjugg. Däremot har han med hänvisning till de småväxta eskimåerna (vilkas namn ju ansågs komma av att de åt rått kött) avfärdat alla tankar på att man skulle bli starkare och större av rå föda, en föreställning som annars på 1700-talet stöddes av de fantasifulla, alltsedan den första världsomseglingen om och åter kolporterade berättelserna om Patagoniens jättelika invånare som sades leva på rå säl när det nu inte vankades skeppsrättor från något förbipasserande fartyg.<sup>91</sup>

OM RÅ FÖDA

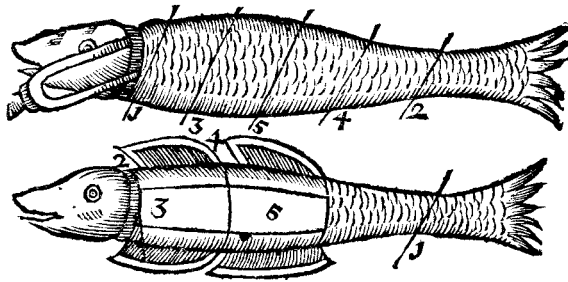
Hur mycket vanan spelar in för vad vi äter belyses med episoden om fem grönländare som 1606 förts till Köpenhamn och där "föddes med rått kött, emedan de ej kunde vänja sig vid det kokta, äfven som de ständigt hade afsky för vin och bröd, men älskade tran". Här har dock Ödmann tillåtit sig att undra om inte

VANANS MAKT

grönländarna först låtit det bli halvruttet, det vill säga berett det efter samma principer som deras sedvanliga vinterförråd mikiak. Vanans roll demonstreras också med hur indianer i trakterna av Peru frossade i rå fisk och ett bara 1 ½ år gammalt barn grät ända tills den från fisket hemkomne fadern gav det en halv rå fisk, ”hvilket det strax upåt”. ”Detta folket”, skriver Ödmann relativiserande, ”undra på Europeerne som koka sin Fisk, hvarigenom den efter deras mening, förlorar all sin substance.”

ÖDMANN OM  
KATOLSKA  
FÖDOREGLER

Mindre kringsynt och mer ifrågasättande blir Samuel Ödmann när katolska fasteregler kommer på tal. Han tar väl inte i som Voltaire, vilken i sitt korståg mot ”den skändliga” satte ifråga varför ”den rike påveanhängaren som har haft fisk för 500 francs på sitt bord blir frälst, men den fattige som har ätit nysaltat fläsk för 4 sous ska fördömas!”<sup>92</sup> Men en religiöst grundad distinktion mellan tillåten och otillåten föda har framstått som både förlegad och förnuftsvidrig för en upplyst protestantisk betraktare som Samuel Ödmann. I behandlingen av grodan skriver han insinuant att italienarna lärt sig äta allt utom huvud och inälvor och att de ”njuta denna spis såsom en läckerhet, under fastelagen”, och från Normandie har han mindre godmodigt fiskat upp att man där under samma tid äter prutgåsen ”som fisk”. Längst i sina ironier över katolicismen går han kanske vid behandlingen av den i Nordamerika då så vanliga vandringsduvan, ”en lands-plåga, emot hvilken fordom Catholiske Clereciet ej allenast anställt solenne bönedagar, utan ock hvässat sina excommunicationer”. Ännu när Ödmann skrev detta förmörkade fågelstrecken himlen och det gick det att ”skjuta 40 à 50 i skottet”.



*Johann Reinhold Forster och Kurt Sprengel*

Krypskyttet på katolska födoregler är något som förenar den svenska utgåvan med den tyska, som såg dagens ljus 1792. I en redaktionell fotnot huvudsakligen ägnad fastereglerna fördöms således hur kartusianmunkarna vid ett kloster flera mil från kusten ”bedrar den älskade Gud” genom att stilla sitt tycke för kött med att äta särskilt dittransporterad fiskutter, bäver och säl.<sup>93</sup> Betecknande nog trycktes *Über die Leckereyen* i det pålitligt protestantiska Halle, och de två översättarna Johann Reinhold Forster och Kurt Polycarp Joachim Sprengel var så mycket de i första hand var naturforskare även teologiskt drillade.<sup>94</sup> Forster hade rentav en tid innehaft en prästtjänst i församlingen Hochzeit vid Nassenhuben, inte långt från Danzig (Gdansk).

ÜBER DIE  
LECKEREYEN

Ser man till de två översättarnas kunskaper kunde Bengt Bergius tal svårligen komma i bättre händer. Initiativtagaren, den år 1729 i den då nordtyska staden Dirchau (Tzew) födde Johann Reinhold Forster, var en i mångsidig lärdom svåröverträffad forskare, som dessutom hunnit se stora delar av världen. På uppdrag av den ryska regeringen hade han på 1760-talet utforskat trakterna kring Volgas nedre lopp och sedan hade han 1772 tillsammans med sonen George lyckats komma med på James Cooks andra världsomsegling som hade till huvudsyfte att söka efter gränserna för det mytomspunna Terra Australis Incognita, det okända landet i syd. Den tre år långa seglatsen blev nu inte den framgång för honom personligen som Forster hade hoppats, delvis följd av hans olyckliga tendens att alltid komma på kollisionskurs med sin omgivning, men Johann Reinhold Forster och sonen George lyckades tillsammans med sin svenska medhjälpare Anders Sparrman samla in ett rikt zoologiskt och botaniskt material. Forster gjorde dessutom i Söderhavet en rad viktiga geologiska, geografiska, lingvistiska och etnografiska iakttagelser vars rätta värde först på senare år fått berättigad uppmärksamhet. Längre antingen förlöjligad eller förbisedd har den mångkunnige Forster nu seglat fram som en föregångare till storheter som Alexander von Humboldt (som metodisk resenär och geograf), Charles Darwin (som geologisk uttolkare av Söderhavets vulkaner och korallrev) och Johan Friedrich Blumenbach (som antropolog).<sup>95</sup>

Den sjutton år yngre Kurt Sprengel, född i byn Boldekow i Vorpommern, var också ovanligt bred i sina intressen och skulle med sin gärning hela tiden förlagd till Halle bli en av sin tids främsta medicinare och botanister. Han blev ännu inte trettio år ordinarie professor 1795 och förestod från och med då till sin död 1833 universitetets botaniska trädgård. Vid tiden för översättningen var han oavlönad docent med en privat läkarpraktik som främsta inkomstkälla. För eftervärlden är han inte minst känd som författare till en rad medicinhistoriska



arbeten, däribland *Versuch einer pragmatischen Geschichte der Arzneikunde* (5 band, 1792–1799) som under närmare ett hundra år var standardverket på sitt område. Även botanikens historia riktade han med ett auktoritativt standardverk, tvåbandaren *Historia rei herbariae* (1807–1808), som tio år senare utkom i tysk språkdräkt som *Geschichte der Botanik* och även översattes till franska.

ÖVERSÄTTARNAS  
SVENSKA  
KONTAKTER

De båda osedvanligt polyglotta översättarna – Forster ska ha förstätt ett femtontal språk – gjorde under en följd av år den svenska vetenskapliga litteraturen stora tjänster och bidrog till att göra flera viktiga verk kända i Europa. Före arbetet med Bergius tal hade Forster hunnit översätta bland annat Pehr Kalms, Pehr Löflings och Pehr Osbecks resor till engelska, medan Sprengel tids nog skulle komma att bli känd som utgivare av viktiga Linnéskrifter som *Philosophia botanica* (4:e upplagan), *Systema vegetabilium* (16:e upplagan) och *Genera plantarum* (bearbetning av 9:e upplagan). Nära nog samtidigt med översättningen av *Tal om läckerheter* låg de även bakom en tysk utgåva av Thunbergs Japanresa som de därför kunde föra upp som källa i *Über die Leckereyen*. Med Vetenskapsakademien hade de två nära förbindelser, de medverkade med ett flertal bidrag i dess handlingar och blev båda utländska ledamöter, Forster med ålderns rätt 1786, Sprengel kvartseket senare 1810.

REDIGERINGEN

Deras översättning är, som brukligt var på 1700-talet, minst sagt fri. De hoppade över Bengt Bergius inledande historik över Vetenskapsakademiens första fyrtio år och likaså avbröt de talet före dess primitivistiskt färgade final om att de på kråkbär och andra enkla födoämnen mättade "naturfolken" nog är att anse som väl så lyckliga som alla de västerlänningar som aldrig kan få nog av nya dyrbara smaksensationer. Forster och Sprengel har också, när de nu inte helt enkelt valt att sova i den bedövande informationsmängden, vanligen flyttat upp sakinnehållet i fotnoterna till den löpande brödtexten och gjort om fotnoterna till rena hänvisningsnoter, samt när de funnit så nödvändigt lagt till egna kommenterande fotnoter som antingen signerats "F." för Forster eller "Spr." för Sprengel. Utöver detta har de ambitiöst upprättat en uppdaterad källförteckning om i runda tal 450 tryckta skrifter samt till den andra delen om djurvärldens läckerheter sammanställt en systematisk förteckning. I samband med detta har informationen om enskilda djur flyttats dit utgivarna funnit det lämpligast. Slutligen har de i talet berörda dryckerna fått en egen rubrik. Den tyska utgåvan av Bengt Bergius tal har därmed än mer än originalet antagit karaktären av en encyklopedi på sitt område.

Vinsten är lexikonets lätthanterlighet, men på vägen har talets spirituella ton gått förlorad och berättartråden klippts av. Varje djursläkte behandlas separat, med tydliga typografiska uppdelningar och utan någon sammanbindande be-

Bengt Bergius  
über die  
**L e c t e r e y e n .**

---

Aus dem Schwedischen  
mit  
Anmerkungen

von  
D. Joh. Reinh. Forster  
und  
D. Kurt Sprengel.

---

Erster Theil.

---

Halle,  
in der Buchhandlung des Waisenhauses.

1792.

rättartråd, och de olika arterna numreras 1, 2, 3 och så vidare. Resultatet blir onekligen många gånger atomärt – och lite trist. Ett exempel erbjuder deras presentation av ”svalorna” som placerats i skarven mellan trastfåglarna och duvorna. Den passagen ser ut så här:

7. T[urdu]. *saxatilis* och
8. *T. torquatus* har båda likaså en mycket angenäm smak.

-----

SVALORNA erbjuder ingen läcker föda. I flera trakter drar man sig på grund av vidskepelse för att slakta dem.

1. Ladusvalan (*Hirundo domestica*) äts på många orter i Tyskland, och i trakterna av Arkangelsk. I Valencia såg Willoughby fram emot slutet av september en stor mängd av denna fågel saluföras.
2. Backsvalan (*H. riparia*) blev likaså utbjuden till salu i Valencia. Man kallade den papelone de montana.
3. Tornsvalan (*H. Apus*) hålls för en särskild läckerhet i Italien, vilket Aldrovandi försäkrar.
4. Salanganen (*H. esculenta*) som bygger de kända ostindiska fågelbona äts på Java av såväl de infödda som holländarna.

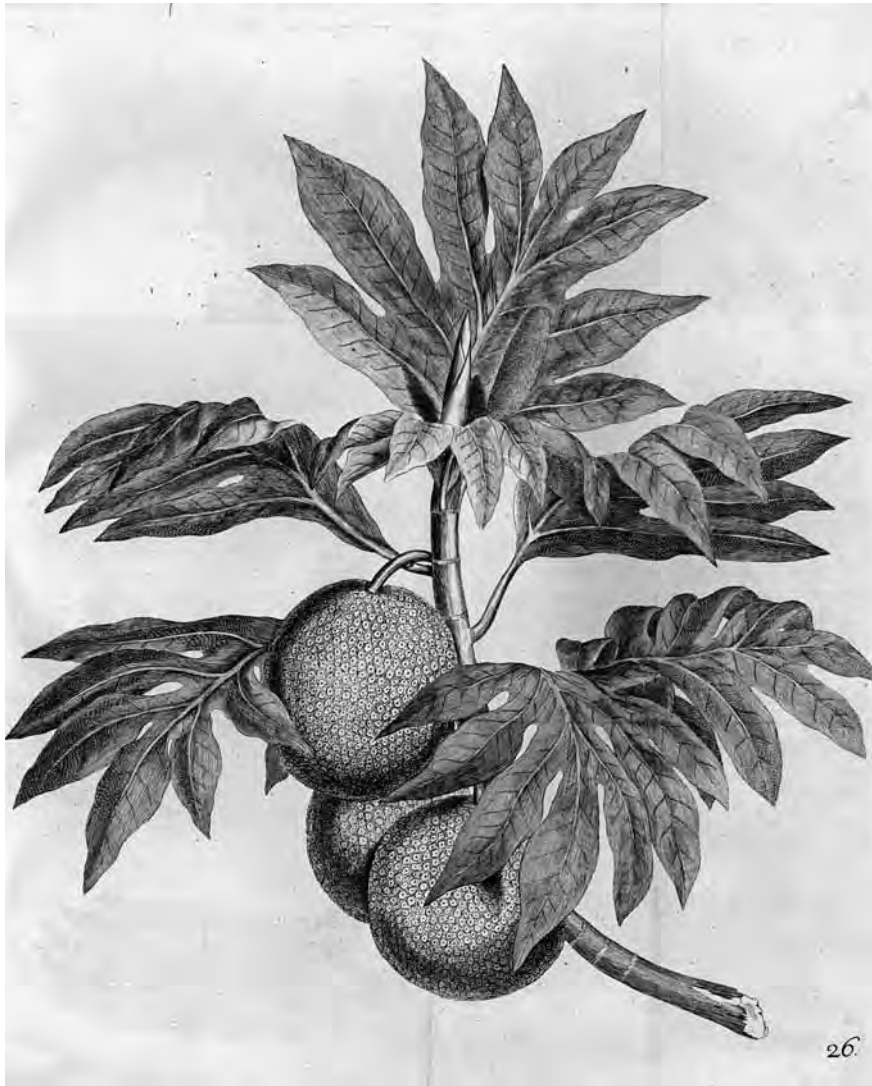
-----

DUVORNA.

1. Tamduvan (*Columba Oenas*) [...]»<sup>6</sup>

Inte mycket flyt i texten där inte, utan istället mest hackigt faktarapande. I det svenska originalet har motsvarande korthuggna information om svalorna (som där till yttermera visso varken föregås av trastfåglarna eller följs av duvorna) aldrig tillåtits bryta av framställningen. Bra mycket mer följsamt har den istället skruvats in som en fotnot till en roande etnografisk utveckling i Bengt Bergius brödtext om hur Kamtjatkas itelmener åt kramsfåglar och höll ”ofjädrade Svalungar för en af deras största läckerheter”. Påpassligt har Ödmann också i fotnoten tillfogat att de om allt djurliv värnande pytagoréerna på sin tid förföljde svalorna ”af hämnd, emedan de åto insecter”. Sådan kuriosa har uppenbarligen inte roat de strikt sakinriktade och mer nyhetsorienterade tyska översättarna som sovrat bort uppgiften.

Strykningen är symptomatisk. I allmänhet har Forster och Sprengel medvetet minskat informationsmängden i sin utgåva, som i litet oktavformat och med förord och innehålls- och källförteckningar ändå landar på 746 sidor. Emellanåt har de gjort rättande tillägg till sådan information som de betvivlat eller funnit otillfredsställande. Framför allt gäller det väl de zoologiska grupperingarna



Den näringsrika brödfrukten, på 1700-talet föremål för energiska odlingsförsök i Västindien och idag stapelföda på många håll i tropikerna, är märkligt anonym i Bengt Bergius tal. I en not lär man sig att svinen i Söderhavet gödda av brödfrukt och jams får ett "makalöst" kött, men inte mer. Kopparstick ur John Hawkesworth,, *Relation des voyages entrepris par ordre de Sa Majesté Britannique, pour faire des découvertes dans l'hémisphere méridional* (1774) efter teckning av John Frederick Miller.

som Ödmann tvingats göra utifrån ofta mycket grumliga källor (t.ex. ”tigrarna” och krokodildjuren). Men även vad Bengt Bergius växtutredningar beträffar har de lagt sig i, båda har således tyckt sig ha något att komma med angående den till plommonsläktet hörande myrobalanen (Sprengel med 2 sidor grundade på litteraturstudier, Forster med 10 rader baserade på egna erfarenheter från världsomseglingen) om vars rätta systematiska placering Bergius inte vågade uttala sig.

SPRENGELS  
FOTNOTER

Inte sällan slår de två översättarnas olika kompetensområden igenom i anotereringen. Sprengel uppehåller sig således företrädesvis vid medicinhistoriska ting. Om bläckfisken delger han att antikens författare visserligen ansåg den som en läckerhet men menade att dess inmundigande ledde till orolig sömn och hemska drömmar. Och beträffande 1600-talets vurm för teet kommer han in på den sylviska skolans dåvarande dominans i Holland och dess kungstanke att sjukdom berodde på kroppsvätskornas förtjockning, något som åtminstone till en del kunde hållas i schack med hjälp av förtunnande svett drivande drycker som te.

FORSTERS  
FOTNOTER

Den vittbereste Forster har under arbetet med fotnoterna många gånger fått anledning att hänvisa till sina erfarenheter från Söderhavet och inte minst haft mycket att tillägga om olika tropiska frukter. Bengt Bergius ”Nanca” har han således raskt identifierat som brödfrukten vilket dock vid närmare granskning visar sig vara släktingen jackfrukt. Och om dennes ”Evi” eller ”Taheitiska äpple” (stenfrukten balsamplommon) *Spondias dulcis* har han kunnat ösa ur egen fatatur: ”i moget tillstånd vackert gyllengul och full av en vinsyraaktig ananasliknande smak som är uppfriskande och släcker törsten”.<sup>97</sup> Från sin tid i Sydafrika har han kunnat tillföra *Über die Leckereyen* den i det svenska originalet saknade kvaggan, ännu ett av de djur som utrotats sedan 1700-talet. Forster har också från färden med *Resolution* kunnat rapportera om osannolikt stora musslor vid Eldlandet och om hur delar av manskapet matförgiftats av rödpageller som han trodde blivit giftiga genom att förtära maneter. Desto säkrare föda fann han bläckfiskarna vara. Man kokade dem länge och slängde sedan bort köttet för att istället sleva i sig buljongspadet, ”som var välsmakande, närande och sunt”.<sup>98</sup>

TILL STORMS  
MOT TABUN

Liksom Bengt Bergius och Samuel Ödmann har de två översättarna som sanna upplysningsmän satt sig över sin egen västerländska kulturs fördomar kring den dagliga födan. I en lång fotnot går Johann Reinhold Forster till storms mot ”denna med modersmjölken insugna fördom” gentemot att äta kött från häst, hund och katt och berättar frimodigt att han själv lärt sig njuta av hundkött i Söderhavet. Forster kan till Samuel Ödmanns uppgift om hur James Cook kurerades med en slaktad skeppshund foga den pikanta detaljen att det i själva verket var hans egen favorithund som då fick släppa livet till.<sup>99</sup> Just hundarna har

Forster sett som en särskild gåva till Europas fattiga. Redan genom deras rikliga förekomst har hundarna enligt honom givit alla förutsättningar för var och en att få sig ett lika gott som sunt mål mat. Motviljan mot hund- och hästkött har han, liksom fastereglerna, sett som föga annat än en religiös och förnuftsvidrig slentrian som enkelt vederlades genom människans för köttätande lämpade tanduppsättning.<sup>100</sup>

Mer etablerade läckerheter, vilka vanligen förknippats med lyx och flärd, som väckt Forsters lust till kommentarer är rysk störkaviar och nordatlantisk hummer. De är båda som bäst summariskt behandlade i det svenska originalet. Hummern nämns där en passant i brödtexten av Bengt Bergius och har sedan fått några oinspirerade rader av Samuel Ödmann. Kaviaren har endast fått en plats i talet genom Ödmanns tillägg om de olika fiskarna. Forster och Sprengel har i sin utgåva kunnat ge en vederhäftig beskrivning av hur den ryska kaviaren bereds och finns att tillgå både pressad och färsk, till vilket Forster sedan fogat att han själv föredrar kaviar efter den mindre sterletten (*Acipenser ruthenus*) framför den från annan störfisk.<sup>101</sup> Om hummern uppger Forster att hela London förses med humrar från Norge som oaktat den långa transporten smakar tämligen väl och heller inte blir alltför dyra.<sup>102</sup> Annars låg ju handeln med hummer länge i händerna på holländarna som årligen kom seglande till Norge och Bohuslän med sina ”hummerhukare” vilka var så konstruerade att det gick att hålla humrarna vid liv i sumpar. De humrar som försåldes inom Sverige kokades för att sedan packade i träkärl under den kalla årstiden transporteras till avlägsnare orter.<sup>103</sup>

KAVIAR

HUMMER

Med dessa två alltså antiken hyllade läckerheter får detta försök att åtminstone antydningvis belysa rikedom i Bengt Bergius tal nå vägs ände. Allra sist kan det dock vara värt att säga något om receptionen av *Tal om läckerheter*. För svensk del är det frestande att tillämpa Hamlets ord i andra aktens andra scen, så som de faller i Hagbergs översättning: ”det var som kaviar för bönder”. Bättre uppskattades då talet i Tyskland, det fick erkännssamma recensioner i *Göttingische Anzeigen von gelehrten Sachen*, och 1810 yttrade sig Johann Hermann Becker i översiktsverket *Versuch einer Literatur und Geschichte der Nahrungsmittelkunde* lovordande om ”denna klassiska skrift”, som så rikligt visade hur ”tilldragande och intressant ett till det yttre obetydligt ämne kan bli vid bearbetningen av ett snille”. Om Forsters och Sprengels översättning yttrade han sig än mer uppskattande: ”Allt i översättningen är nämligen bättre och mer systematiskt ordnat än i originalet, mycket av det överflödiga är bortplockat och flera nya artiklar har blivit tillagda.”<sup>104</sup>

TALET S EFTERMÅLE

Därefter lägrar sig tystnaden över Bengt Bergius magnum opus, utom att det lite vid sidan om sin rätta verkningskrets består hedern av att återopas som källa

i Shering Rosenhanes banbrytande historik över Vetenskapsakademien (1811) och drygt ett sekel efter det ursprungliga framförandet dyker upp som referens i Sveriges första encyklopedi av mått, *Nordisk familjebok* (se artikeln om tobak). I samma uppslagsverk vitsordas lite tve tydigt Bengt Bergius mödor med talet i termer av ”ofantlig beläsenhet”.<sup>105</sup> Innan 1800-talet var lidet skulle också Charles Emil Hagdahl i sin kokbok helt kort göra denna ”förträffliga afhandling om födoämnen” en hommage; detta när sköldpaddor och grodor är å bane.<sup>106</sup>

Men det är först det senaste halvsekle t som *Tal om läckerheter* så sakteliga fått mer uppmärksamhet. År 1960 gavs talet ut i en nyutgåva med en kortfattad inledning av Knut Hagberg, med motiveringen att det ”hör till den svenska bokmarknadens mest eftersökta böcker”, vilket mer får ses som ett säljande förlagsargument än med sanningen överensstämmande. Men sant är att Bergius skapelse länge haft en särskild nimbus i bibliofila sammanhang och ett komplett exemplar av originalet betingar idag ett femsiffrigt belopp på den antikvariska marknaden.

Den hagbergiska utgåvan har haft det goda med sig att göra Bergius arbete känt och i någon mån nyttjat. Den ödmannska ”artikeln” om öl med sina 38 uppräknade sorter åberopas således som referens i Wikipedias artikel om öl i Sverige och senast har idéhistorikern Elisabeth Mansén behandlat talet ur ett sinneshistoriskt perspektiv.<sup>107</sup> Men den hagbergiska utgåvan är mer än lovligt urvattnad och fjärran från originalet och fyller inte de krav en forskare har rätt att ställa. Liksom en gång Forster och Sprengel har utgivaren tillåtit sig stora friheter, trots avsiktsförklaringen på kolofonsidan att det ”är ett fullständigt omtryck av Bergius’ text”. Stavningen är moderniserad, vilket kanske är ett mindre problem för den som är ute efter realia-uppgifter men till men för den språkhistoriskt lagde läsaren. Den stora skillnaden är emellertid att talet utsatts för en kraftig bantning så att de tidigare två delarnas sammanlagt 600 trycksidor fått plats i en 180-sidig, tämligen spatiöst satt volym i litet format. Huvuddelen av de med mästarhand tillskurna fotnoterna har därmed fått utgå, med löftet att allt medtagits ”som kan ha kulturhistoriskt intresse”.

Tro det den som vill, de lika kunskapsmättade som vindlande fotnoterna var ändå en hälsning från en tid då fotnotskrivandet var en skön konst, och mycket av talets associationsrikedom och spirituella egenart gick genom detta redaktionella tilltag brutalt förlorat. Lika klåfingrigt sovrades Ödmanns tillägg om fiskarna, becfiquen, bävern och insekterna bort. Frånvaron av originalets register minskar utgåvans användbarhet ytterligare.

Desto mer välkommet framstår initiativet till denna volym, som ånyo låter Bengt Bergius få tala till punkt. Därmed kan alla och envar som är upp vuxen

med internet och vant sig vid att göra sekundsabba sökningar bekanta sig med vad kunskapssökandet i rätta händer kunde resultera i under upplysningstänkandets gyllene tidevarv – och rimligen imponeras. Informationsflödet må ha varit långsamt gentemot idag men tillförlitligheten var ofta förbluffande hög och takten höll på att med hjälp av den tidens nya påfund – encyklopedier, acta och lärda tidskrifter – accelerera på ett sätt som fick många kunskapsbjässar av den gamla stammen att klaga över tidernas förfall och kunskapens fragmentarisering. Till skaran av gnällpellar sällade sig i Sverige filologen Johan Ihre, vid sidan om Linné under många år Uppsalas stora lärdomsnamn. Vid upprepade tillfällen gick han till angrepp mot vad han uppfattade som tilltagande ytlighet.<sup>108</sup>

Andra, som Bengt Bergius, förstod i stället att genom hårt arbete och bibliografiskt mästerskap styra den tilltagande floden av fakta i för sina ändamål rätt riktning och som författare lyckades han behandla sitt originella ämne både på bredden och djupet. På Bergius självförbrännande upptäckarglädje går inte att ta miste i *Tal om läckerheter*. Vi bokstavligen kastas rätt in i centrum av 1700-talets kunskapssamhälle, känner dess vibrerande puls och får vara med om hur världen på en och samma gång håller på att bli mindre och mer överskådlig och vidga sig då ny kunskap genast leder till nya frågor. Glupskt tar vi del av främmande matseder, girigt insuper vi vad berusningsmedel man i andra tider och kulturer funnit glädje i, lite fundersamt undrar vi nog även efter läsningen över människans plats och bestämmelse här på jorden: vad för mer råvaror kan vi tänkas exploatera för att mätta magen och vad har vi till syvende och sidst rätt att göra med naturen och dess håvor för att stilla våra pockande behov?

Att sådana frågor inställer sig under läsningen är ett gott betyg åt en mer än två hundra år gammal text. Den finurligt snirklande stilen (och den gammalmodiga, här bibehållna stavningen) tar kanske ett tag att komma in i, men hav tålamod, efterhand märker man även som sentida läsare hur lätt behandlingen ändå är i förhållande till den enorma informationsmängd man bibringas. Snart nog går det inte annat än sträckläsa detta alltigenom läckra och lärorika tal som varje gastronom med minsta anspråk på bildning borde nämna i samma andetag som Brillat-Savarins *Smakens fysiologi*.

TALET EN INGÅNG  
TILL 1700-TALET  
PULSERANDE IN-  
FORMATIONSFLODE

TALET STÄMMER  
TILL EFTERTANKE





Hjortsvin och piggsvin. Det förra, som återfinns i delar av nuvarande Indonesien, får mycket goda vitsord i Bergius tal, det senare får blandade betyg och hamnar endast undantagsvis i västerländska köks grytor. Desto mer uppskattas den taggiga krabaten i Sydostasien och då särskilt i Vietnam, där dess kulinariska användning påverkat beståndet betydligt. Även i Kenya, där det växtätande piggsvinet blivit invasivt och förstör odlingarna, hålls det för en delikatess. Plansch ur Albertus Seba, *Locupletissimi rerum naturalium thesauri accurata descriptio et iconibus artificiosissimis expressio per universam physices historiam* (1734–35).

## NOTER

1. Schönberg 1785, s. 43.
2. ”Man müsste wahrlich viel Stumpfsinn haben, wenn man nicht bey jedem angenehmen Speisengenusse, diese Verbindung und Harmonie jedesmahl anerkennen und den Urheber seines Körperbaues und der uns zur Nahrung dienenden organischen Wesen mit Rührung, Danke und Anbetung verehren wollte.”, Bengt Bergius Bengt, 1792, ”Vorrede”, s. [6 f].
3. Det är givetvis maximen *de gustibus non est disputandum* som ligger bakom Bergius formulering.
4. Se t. ex. Fries (utg.) 1911, s. 43. Litteraturen om Bengt Bergius inskränker sig i allt väsentligt till Arne Holmbergs nedan citerade skrifter. Se dock även Erik Naumann 1921, s. 559–65, med utförlig käll- och litteraturförteckning.
5. Cit. ur P. A. S. 1875, s. 173.
6. Se Eriksson 1976, s. 93 f.
7. Schönberg 1785, 11 f.
8. Holmberg 1944–1945, s. 100.
9. Bengt Bergius 1744–45, s. [90].
10. Schönberg 1785, s. 28 f.
11. Se Hernlund 1885. Ironiskt nog var det Vetenskapsakademien – på äldre dagar något av Bengt Bergius andra hem – som besvärade sig över den nya akademien och som fick den undertryckt.
12. Om avskriftssamlingen se Holmberg 1938a, samt Holmberg 1938b.
13. Ett ändamålsenligt upplagt svenskt diplomatarium skulle dröja till 1820-talets senare hälft, då med riksantikvarien Johan Liljegren som huvudansvarig.
14. Holmberg 1944–1945, s. 95.
15. Holmberg 1944–1945, s. 102. Om bibliotekets uppbyggnad se Holmberg 1945, s. 9–47.
16. Holmberg 1944–1945, s. 96.
17. Linné till B. Bergius 27/12 1765, *Bref och skrivelser af och till Carl von Linné*, bd 1:3, 1909, s. 118.
18. Holmberg 1944–1945, s. 101.
19. Linné till P. Wargentín 1/2 1767. Cit. ur utg. Ewald Ährling 1879, s. 386.
20. Bengt Bergius 1769, s. 4.
21. Bengt Bergius 1769, s. 44.
22. Lindroth 1967, bd 1, s. 66.
23. Cit. ur Holmberg 1945, s. 19.
24. Om Bergianska biblioteket se Holmberg 1945, Holmberg 1946 samt Strandberg 2011.
25. *Upfostrings-Sällskapets Tidningar* 12/5 1785, s. 282. Recensionen, skriven av Samuel Ödmann, löpte i tre nummer med övriga utgivningsdatum 23/5, 26/5.
26. Om man räknar in Samuel Ödmanns avslutande tillägg bland fotnoterna blir dessas övervikt än större.
27. Se Mansén 2011, s. 185.
28. Cit. ur Wahlund 1968, s. 19, 93.
29. Genom gödningen med fikon blev levern hos svinet mindre bitter, till vilket syfte ro-

- marna även lade levern i blöt i mjölk utspädd med mulsum. Retzius 1809, s. 153.
30. Om denna utveckling se Flandrin 1999, särskilt s. 404 f.
  31. Om igelkottens plats i äldre danskt kök se Brøndegaard 1986, bd 3, s. 7 f.
  32. Fasanen hör för svensk del huvudsakligen till 1800-talet. Den kommer inte in i Sven Nilssons fauna förrän i 3:e upplagan av *Fogelarna* (Lund, 1858). Han skriver där att den ”blott en och annan gång hållits tam; men nyligen har H:r Baron Blixen-Finecke, på sitt säteri Näsbyholm i södra Skåne, låtit anlägga ett större Fasaneri, som efter allt utseende kommer att lyckas”. Ibid, s. 12. Linné nämner dock att ”en phasians gård” skulle ha inrättats vid Ulriksdals slott redan på hans tid samt att fasanernas kött skulle vara ”det aldramakeligaste”. Se Lönnberg 1913, s. 123.
  33. Cit. ur P. J. Bergius 1780, s. 58. Om odlingarna på Bergielund se Holmberg 1966; jfr Wittrock 1890, s. 14 ff.
  34. Bengt Bergius 1769, s. 29.
  35. Hagdahl 1896, s. 629 f. Först 1786 nämns tomater i Peter Jonas Bergius trädgårdsjournal i samband med att han fått provexemplar av den spanske ministern i Stockholm och han verkar aldrig ha övervägt att odla dem. Se Holmberg 1966, s. 21. Linné varnade för tomater i Sverige, eftersom de inte hann mogna – ”i Spanien, der de bli kokade af solen, är en annan sak, der ätas de och äro helsosamma”. Cit. ur *Linnés dietetik på grundvalen af dels hans eget originalutkast till föreläsningar* 1907, bd 2, s. 191. En kortfattad behandling av tomatens införande i Europa ges i Toussaint-Samat 2009, s. 637 ff; jfr Davidson 2006, 802 f.
  36. Ännu Linné var misstänksam gentemot svampen som föda; se t. ex. *Linnés dietetik på grundvalen af dels hans eget originalutkast till föreläsningar* 1907, bd 2, s. 139. Först på 1800-talet skönjs en förändring bland svenska naturforskare, med Elias Fries som en tidig förespråkare för att äta svamp. År 1836 ventilerades under hans presidium en avhandling i 8 delar, *Anteckningar öfver de i Sverige växande ätliga svampar* (Uppsala). Hans huvudverk i detta avseende var *Sveriges ätliga och giftiga svampar tecknade efter naturen* (Stockholm, 1860–66). Andra tidiga skrifter som propagerade för svamp var J. W. Smitt, *Skandinaviens ätliga och giftiga svampar: populär framställning, utgifven som förklaring öfver en större färgrtryckt planche* (Stockholm, 1863), Nils Johan Andersson, *Våra bästa matsvampar, eller kortfattad anvisning till de i vårt land förekommande mest matnyttiga svamparnes igenkännande och användning* (Stockholm, 1867) och C. Hartman, *Skandinaviens förnämsta ätliga och giftiga svampar* (Stockholm, 1874), den sistnämnda en bearbetning av Smitts skrift. Svamppropagandan bör ses i betraktande av 1860-talets missväxtår. Matsvampens svenska historia har nyligen behandlats i Hirell 2013.
  37. I P. J. Bergius 1786, s. 143 ff, propagerar författaren för att rabarberns kulinariska användning och ger tips om hur man kan stuva bladen som spenat, använda stjälk och blad i köttssoppa, och i en tillredd grönsaksoppa bland rabarber med spenat, huvudsallad och sparris.
  38. Ytterligare en viktig triangelhandel försiggick mellan Västindien, Västafrika och de nordamerikanska kolonierna. I detta varuutbyte skeppades sirap från Västindien till New England, där den användes för tillverkning av rom som sedan i Västafrika byttes mot guld och för plantagerna i Västindien och Nordamerika nödvändiga slavar. Just vid tiden för Bergius tal intensifierades för övrigt försöken att förse Västindiens slavar med ett nytt och billigt livsmedel, den i Söderhavet allmänt förekommande stärkelserika brödfrukten. Ett tusental plantor fanns med på skeppet Bounty när det berömda myteriet inträffade. Om torskens plats i triangelhandeln över Atlanten redogörs för i Kurlansky 1998, särskilt s. 70–90.

39. Sköldpaddssoppa blev snabbt populär under 1700-talet i kolonialländerna och var under 1800-talet ett stående inslag vid finare bjudningar. Då råvaran var dyr och svår att få tag på utvecklades tidigt recept på falsk sköldpaddssoppa, kokad på kalvhuvud. Till Sverige importerades sköldpaddorna närmast från England. Hagdahl, som i sin kokbok skriver att om sköldpaddrätter ”i stället för att vara sällsynta och dyrbara” vore ”hvardagliga och billiga, såsom de äro i de tropiska länderna, skulle aptiten ledsna dem”, ger recept på såväl sköldpaddsragu och äkta ”engelsk sköldpaddssoppa” som soppa på konserverad sköldpadda och falsk sköldpaddssoppa. Han finner den med mycket vin och andra dyra tillbehör framställda sköldpaddssoppan visserligen utsökt och retande men också tämligen svårsmält. Hagdahl 1896, s. 348.
40. Se Stuart 2006, särskilt s. 194–201.
41. Det är belysande att Bergius i sitt tal även tar upp dronten (*Dido ineptus*), som utrotats på Mauritius redan på 1600-talet.
42. Se Dirke 2000, kap. 3 & 4.
43. Om tidens hästpropaganda se Egardt 1962, s. 41–58.
44. Om vad som odlades i den bergianska trädgården ger P. J. Bergius 1780 goda inblickar. Ytterligare uppgifter ger Holmberg 196.
45. Utgifvaren av Cooks första världsomsegling.
46. Om Apicius, känd för eftervärlden genom det samtida skvallret och den honom tillskrivna kokboken *De re coquinaria* se Dalby 2003, s. 17 f. Linné citerar Seneca i *Lachesis naturalis*: ”Apicius nostra memoria vixit, scientiam popinae Romae professus, disciplina sua seculum infecit”, ungefär Apicius levde i våra minnen såsom den som lärde ut köksvetenskapen i Rom och med sin lära förgiftade hela sin tidsålder. Cit. ur *Linnés dietetik på grundvalen af dels hans eget originalutkast till föreläsningar* 1907, bd I, s. 143. *De re coquinaria* finns sedan 1963 på svenska i översättning av Madeleine von Heland och förord av Gösta Berg; flera upplagor.
47. Dalby 2003, s. 79, 220. Om Athenaeus se samma verk, s. 33 ff.
48. Svahn 1990; jfr Helling 1987, kap. ”En ny tid”.
49. Den för sin läckerhet alltsedan antiken hyllade fikonätaren (ty. Feigenfresser, eng. Fig-eater, fr. Becfigue – eg. fikonnäbb, it. beccafico) har genom tiderna vållat ornitologerna taxonomiska svårigheter. Aristoteles nämner under beteckningen fikonätare en fågel som kommer till Grekland tidigt om hösten och som blott till färg och läte skiljer sig från en senare anländ fågel som han kallar svarthjassa. Trädgårdssångare, svarthätta och olika mesar har i mer eller mindre lyckosamma utredningar fått äran att utses till denna delikatess. I Bergius samtid lutade tidens störste zoolog Buffon (liksom Samuel Ödmann i tillägget till talet, ”Den rätta becfigue”) åt flugsnapparen, något som Newton 1896, s. 250, kommenterade: ”one that may be safely said never to eat a fig”. Inom gastronomi har man inte varit lika kinkig. Man gör klokast i att inte driva artbestämningen för långt och stanna vid att det rör sig om flyttande småfåglar, inte minst ortolansparvar, som traditionellt fångats om hösten i Medelhavsländerna för att ätas. Se John Bernström i Otterberg (utg.) 2008, s. 527. En del av dessa småfåglar gick på export till Nordeuropa. Särskilt berömda var de som fångats på Cypern, som nackade och med fötterna avhuggna förvälldes och lades in i ättika för att sedan skickas på fat till Europas större städer. Se Bechstein 1807 om ortolansparven. Ibid, s. 291. I samma verk identifieras fikonätaren med flugsnapparen. Nilsson 1858 uppger att ortolansparvar från södra Italien och Cypern stod att köpa i Sverige. Ibid, s. 462.
50. Linnés verksamhet på det dietetiska området är mycket omfattande och resulterade redan i hans samtid i en strid ström av akademiska avhandlingar och uppsatser i Vet-

- skapsakademiens almanacka, som kan överblickas i *Linnés dietetik på grundvalen af dels hans eget originalutkast till föreläsningar* 1907, bd 2, s. 245 f. Ett kompletterande källbidrag är Arvid Hj. Ugglas utgåva av ungdomsmanuskriptet *Caroli Linnaei Diaeta naturalis 1733*, 1958. Linnés intresse för mat behandlas ur olika perspektiv i Broberg & Lindell (red.), 2007.
51. Holmberg 1944–1945, s. 97.
  52. Ytterligare en utomeuropeisk informant i Bergius tal är den moriske diplomaten och historikern Leo Africanus, läst i Purchas resebibliotek, som får uttala sig om smaken på bananer och strutsar.
  53. På initiativ av i första hand Clas-Ove Strandberg har Stockholms universitetsbibliotek välvilligt låtit digitalfotografera denna handskrift för att underlätta mitt arbete, för vilket jag tackar så mycket. Handskriften kommer i framtiden att bli tillgänglig för forskning som elektronisk resurs på Stockholms universitetsbiblioteks hemsida.
  54. Bengt Bergius, ”Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar”, p. 331.
  55. *Ibid*, p. 310.
  56. *Ibid*, p. 341.
  57. *Ibid*, p. 269.
  58. *Ibid*, p. 267. Venerisk smitta var vid denna tid synnerligen utbredd även i Sverige; kanske har det bidragit till Bergius uppmärksamhet på denna punkt.
  59. *Ibid*, p. 274.
  60. *Ibid*, p. 275.
  61. *Ibid*, p. 320. För Brillat-Savarins syn på tryffeln som afrodisiaka se dens. 1924, s. 111; jfr Hagdahl 1896, s. 649. Huruvida Bengt Bergius avnjutit tryffelsvampen någon gång är osäkert. Retzius 1809 gör om tryffelsvamparna gällande att ”Swenska Gästabud beswäras näppeligen af dem”. *Ibid*, s. 174.
  62. Bengt Bergius, ”Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar”, p. 127.
  63. *Ibid*, p. 245.
  64. *Ibid*, p. 288, 245 resp. 243.
  65. *Ibid*, p. 243.
  66. [Westerlund] 1869, s. 40 f.
  67. Bengt Bergius, ”Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar”, p. 35.
  68. *Ibid*, p. 110. Om samernas bruk av kvanne i dieten se Fjellström 1964.
  69. *Ibid*, p. 166.
  70. *Ibid*, p. 302 f.
  71. *Ibid*, p. 213.
  72. *Ibid*, p. 332.
  73. *Ibid*, p. 193. Anteckningen kommer från en reseskildring förd av polarfararen och sökaren efter nordvästpassagen Henry Ellis som Bergius läst i fransk översättning, med tryckår 1750.
  74. Holmberg 1944–1945, s. 97.
  75. Bengt Bergius, ”Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar”, p. 288.
  76. Se verifikater, KVA, samt Lindroth 1967.
  77. Se brev från Carl Fredrik Scheffer till Bengt Bergius 18/9 1780, Bergianska avskriftssamlingen, Centrum för vetenskapshistoria KVA
  78. Ödmann till Gjörwell 14/7 1786, cit. ur Wijckmark (utg.) 1925, bd 2, s. 134.
  79. Följande framställning om Samuel Ödmann bygger huvudsakligen på Wijckmark 1923, Brusewitz 1968 samt Christensson 2000.
  80. Wijckmark 1923, s. 71.

81. Ödmann till Bergius 4/12 1780, cit. ur Wijkmark (utg.) 1925, bd 2, s. 65 ff.
82. Ödmann till Gjørwell 26/11 1786, cit. ur Wijkmark 1925, bd 2, s. 137.
83. Ödmann 1787, s. 63 f.
84. Om Ödmanns insatser på detta område, se Christensson 2000.
85. Ödmann september 1784, s. 24–42, cit. s. 39, 38, 41.
86. J.C. Wilcke till J.H. Lidén 4/3 1788, G 151 i, UUB.
87. S. Ödmann till C.C. Gjørwell 1786 (ej närmare daterat), Ep G 7, KB.
88. Wijkmark 1925, bd 1, s. 18.
89. S. Ödmann till P.A. Wallmarck 25/4 1820, Ep V 4, KB.
90. För mer om dansk fångst och konsumtion av råkor i äldre tid, se Brøndegaard 1985, bd 1, s. 147 f.
91. Patagonerna fascinerade av allt att döma Ödmann som återkom efter ytterligare påläsning till dem i en artikel i *Almänna Tidningen* 13/2 1788, ”Beskrifning om Patagonerne, Folkslag i America”. Där skrev den i detta fall okritiske Ödmann att ”många av dessa ”Spinozister” var ”10 fot” höga levde på en kost av fläsk, talgljus och tran samt rökte på det chilenska sättet, det vill säga blåste ut röken genom näsborrarna.
92. Voltaire 1996, s. 86.
93. Bengt Bergius 1792, bd 2, s. 20 n. 16. Noten, signerad med F, är skriven av Forster. Passusen ter sig lite märklig med tanke på kartusianerna är vegetarianer och alltså inte äter fisk, som de uppräknade djurarterna annars med viss advokatyr kunde föras till.
94. Framställningen om Forster och Sprengel bygger för den förstnämndes del i det följande huvudsakligen på Hoare 1981; jfr Dove 1878. För den sistnämndes del se Risse 1981 och Wunschmann 1893.
95. Se framför allt Hoare 1976, *The Tactless Philosopher. Johann Reinhold Forster (1729–98)*.
96. 7. T[urdis]. *saxatilis* und  
8. *T. torquatus* haben beide ebenfalls einen sehr angenehmen Geschmack.

-----

DIE SCHWALBEN geben eben keine leckere Speise. In manchen Gegenden scheut man sich aus Aberglauben sie zu schlachten.

1. Die Rauchschalbe (*Hirundo domestica*) wird an manchen Orten in Deutschland, un in der Gegend von Archangel, gegessen. In Valencia sahe Willoughby gegen Ende des Septembers eine grosse Menge dieser Vögel feil bieten.
2. Die Uferschalbe (*H. riparia*) wurde ebenfalls in Valencia verkauft. Man nannte sie papelone de montana.
- 4 [sic]. Die Mauerschwalbe (*H. Apus*) wird in Italien für eine besondere Leckerey gehalten, wie Aldrovandi versichert.
4. Die Salangane (*H. esculenta*) die die bekannten Indianischen Vogelnester baut, wird auf Java sowohl von Eingebornen als holländern gegessen.

-----

Die Tauben.

1. Die Haustaube (*Colymba Oenas*) [..], Bengt Bergius 1792, bd 2, 152 f.
97. ”reif, von einer schönen goldgelben Farbe: und voll eines weinsauern Ananas-ähnlichen Geschmacks, der erquickend und durstlöschend ist”. Ibid bd 1, 164.
98. ”die wohlschmeckend, nährend und gesund war”. Ibid bd 2, 168. Den inte minst vid sjukdom ofta nyttjade buljongen har genom åren varit omdiskuterad i den medicinska debatten och än hyllats, än starkt ifrågasatts. Vid mitten av 1800-talet tog Justus von Liebig initiativ till att i Sydamerika framställa buljong (”köttextrakt”) i stor skala av de kadaver efter oxdriften på Pampas från vilka man tidigare bara tagit tillvara hudarna. Början

togs i Fray Bentos (i nuvarande Uruguay) genom det engelska bolaget Extract of Meat Company. I *Nordisk familjeboks* 1:a upplaga lovordas produkten som nyttig med tillägget: ”Antagligen lär väl dock köttextraktet alltid komma att bibehålla sin plats bland människans oundgängligaste njutningsmedel”. Hagdahl skriver diplomatiskt att buljongens näringsvärde är ”omtvistadt och visserligen ringare än köttets; men den lätthet, hvarmed buljong fördrages, till och med af svaga personer med så störd matsmältning, att de på inga villkor kunna smälta köttets hårda fibrer, har visat dess stora nytta och grundat dess goda rykte, som buljongen fortfarande åtnjuter, trots alla kemiska analyser, med hvilka man velat bevisa dess större rikedom på lim, än på egentligen närande beståndsdelar. A. a., 123. Med möjligheten att transportera färskt kött i fartyg med kylda lastrum föll entusiasmen. *Svensk uppslagsbok* är föga uppskattande av buljongens näringsvärde. I andra upplagan heter det att dess ”näringsvärde har tidigare överdrivits; som framgår av tillagningsprincipen är den kalorifattig, då både äggviteämnen och fett borttagits”. T.H. 1947–55, bd 5, ”Buljong”, sp. 320.

99. Ibid 1, 9.
100. Häri skilde sig den i den linneanska systematikens finesser väl insatte Forster från den med vegetariska lärosatser sympatiserande mästaren i Uppsala, som just i tänderna såg ett bevis för att människan från början varit växtätare. ”Poma edere visas af tändren, apor etc., manus”, heter det konsist i hans ungdomsskrift *Dieta naturalis*. Se Uggla (utg.), 1958, s. 150. Samma synsätt gör han sig till tolk i *Linnés dietetik på grundvalen af dels hans eget originalutkast till föreläsningar* 1907, bd 2, 198.
101. Bengt Bergius 1792, bd 2, s. 192 n. 26.
102. Ibid 2, 242.
103. Palmstruch, Quensel & Swartz 1806, nr. 29.
104. ”dieser classischen Schrift [...] anziehend und intressant ein an sich unbedeutend scheinender Gegenstand, unter Bearbeitung eines Mannes von Geist, werden kann [...] Alles ist nämlich in der Übersetzung desselben besser und systematischer geordnet, wie im Originale, manches überflüssige ist weggelassen und mehrere neue Artikel sind hinzugefügt worden.” Johann Hermann Becker, a. a., 288 f. *Göttingische Anzeigen von gelehrten Sachen* recenserade både det svenska originalet och den tyska översättningen. Se årgångarna 1787 & 1791 för den svenska utgåvan, 1792, 1793 för den tyska.
105. ”Bengt Bergius” 1878, sp. 286.
106. Hagdahl 1896, s. 347.
107. Mansén 2011.
108. Se Krister Östlund, ”Johan Ihres kritik mot den franska encyklopedin: reaktion mot en påstådd kulturell urartning”, Sjuttonhundredatal 2005.

## KÄLLOR & LITTERATUR

### *Otryckt material*

Centrum för vetenskapshistoria, Vetenskapsakademien

Brev från C. F. Scheffér till B. Bergius 18/9 1780, Bergianska avskriftssamlingen.  
Verifikater.

Kungliga biblioteket

Brev från S. Ödmann till C.C. Gjörwell 1786 (ej närmare daterat), Ep G 7, KB.  
Brev från S. Ödmann till P.A. Wallmarck 25/4 1820, Ep V 4, KB.

Stockholms universitetsbibliotek

Bergius, Bengt, Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar.

Uppsala universitetsbibliotek

Brev från J. C. Wilcke till J. H. Lidén 4/3 1788, G 151.

### *Tryckt material*

BECHSTEIN, JOHANN MATTHÄUS, 1807, *Gemeinnützige Naturgeschichte Deutschlands*, bd 3, Leipzig.

BECKER, JOHANN HERMANN, 1810, *Versuch einer Literatur und Geschichte der Nahrungsmittelkunde*, Stendal.

”Bengt Bergius”, 1878, *Nordisk familjebok*, bd 2, sp. 286.

BERGIUS, BENGT, 1744–45, *De Titulis Principum generatim, et Suioniae Regum Speciatim*, Lund.

BERGIUS, BENGT, 1769, *Tal Om Svenska Ång-skötsel, Och dess främjande genom Lönande Gräs-slag*, Stockholm.

BERGIUS, BENGT, 1785–87, *Tal, Om Läckerbeter, Både i sig sjelfva sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning* 1–2, Stockholm.

BERGIUS, BENGT, 1792, *Über die Leckereyen. Aus dem Schwedischen mit Anmerkungen von Job.Reinh.Forster und Kurt Sprengel* 1–2. Halle.

BERGIUS, BENGT, 1960, *Tal om läckerheter, Både i sig sjelfva sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning*, Stockholm.

BERGIUS, P.J., 1780, *Tal, Om Frukt-trädgårdar och deras främjande i vårt rike*, Stockholm.

BERGIUS, PETER JONAS, november 1786, ”Om Mat-Rhabarber”, *Hushållnings Journal*.

*Bref och skrivelser af och till Carl von Linné. Utgifna och med upplysande noter försedda af Th. M. Fries, J. M. Hulth & A. Hj. Uggla*, 1909. Stockholm.

BRILLAT-SAVARIN, 1924, *Smakens fysiologi*, Stockholm.

PROBERG, GUNNAR, & LINDELL, GUNILLA (red.), 2007, *Till livs med Linné. Om mat, hälsa & levnadskonst*, Stockholm.

BRUSEWITZ, GUNNAR, 1968, ”Samuel Ödmann”, i dens. *Björnjägare och fjärrilmålare*, Stockholm.



BRONDEGAARD, V.J., 1985–86, *Folk og fauna* 1, 3. Köpenhamn.

CHRISTENSSON, JAKOB, 2000, "Världen vidgas från sängkanten", i dens. *Konsten att resa*, Stockholm.

DALBY, ANDREW, 2003, *Food in the ancient world from A to Z*, Abingdon.

DAVIDSON, ALAN (red.), 2006 (2:a uppl.), *The Oxford Companion to Food*; Oxford & New York.

DIRKE, KARIN, 2000, *De värnlösa vännern. Den svenska djurskydds rörelsen 1875–1920*, Stockholm.

DOVE, ALFRED, 1878. "Forster, Johann Reinhold", *Allgemeine Deutsche Biographie*, bd 7, Leipzig, s. 166–172.

EGARDT, BRITA, 1962, *Hästslakt och rackarskam*, Stockholm.

ERIKSSON, NILS, 1976, *Dalin – Botin – Lagerbring*, Göteborg.

FJELLSTRÖM, PHEBE, 1964, "Angelica archangelica in the Diet of the Lapps and the Nordic Peoples", *Laponica. Essays presented to Israel Ruong* 26.5 1963, Uppsala.

FLANDRIN, JEAN-LOUIS, 1999, "Dietary choices and culinary technique", i Jean-Louis Flan-  
drin & Massimo Montanari (red.), *Food. Culinary History from Antiquity to the Present*,  
New York.

FRIES, TH. M. (utg.), 1911, *Johann Beckmanns schwedische Reise in den Jahren 1765–1766*, Up-  
psala.

*Göttingische Anzeigen von gelehrten Sachen* 1787, 1791, 1792, 1793.

HAGDAHL, CHARLES EMIL, 1896 (2:a uppl.), *Kok-konsten som vetenskap och konst med  
särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*, Stockholm.

HELLING, STIG, 1987, *Från mjöd till Martini. Alkoholens historia i Sverige*, Stockholm.

HERNLUND, H., 1885, "En undertryck historisk akademi", *Historisk tidskrift*.

HIRELL, ANDERS, 2013, *Den svenska matsvampens historia. Nedslag och utvecklingar från  
1600-tal till nutid*, Stockholm.

HOARE, MICHAEL E., 1981, "Forster, Johann Reinhold", *Dictionary of Scientific Biography*  
5 & 6, New York.

HOARE, MICHAEL E., 1976, *The Tactless Philosopher. Johann Reinhold Forster (1729–98)*,  
Melbourne.

HOLMBERG, ARNE, 1938a, "Bengt Bergius och hans avskriftssamling. Randanteckningar  
till ett register", *Lychnos*.

HOLMBERG, ARNE, 1938b, *Den Bergianska avskriftssamlingen i Kungl. Vetenskapsakade-  
miens bibliotek*, Stockholm.

HOLMBERG, ARNE, 1944–1945, "Bröderna Bergius' självbiografiska anteckningar", *Person-  
historisk tidskrift*.

HOLMBERG, ARNE, 1945, "Om Bergianska biblioteket och dess uppkomst", *NTBB*, s. 9–47.

HOLMBERG, ARNE, 1946, "Bergianska biblioteket i Kungl. Vetenskapsakademiens ägo",  
*NTBB*, s. 121–146.

HOLMBERG, ARNE, 1966, "P.J. Bergius' trädgårdsjournal 1773–1790", *Acta Horti Bergiani*  
20:1.

- KURLANSKY, MARK, 1998, *Cod. A Biography of the Fish That Changed the World*, London.
- LINDROTH, STEN, 1967, *Kungl. Vetenskapsakademiens historia 1739–1818*, bd 1, Stockholm.  
*Linnés dietetik på grundvalen af dels hans eget originalutkast till föreläsningar: Lachesis naturalis quæ tradit dietam naturalem och dels lärjungeanteckningar efter dessa hans föreläsningar: Collegium dieteticum på uppdrag af Medicinska fakulteten i Uppsala ordnad och utgifven af A.O. Lindfors*, 1907, Uppsala.
- LÖNNBERG, EINAR (utg.), 1913, *Linnés föreläsningar öfver djurriket*, Uppsala.
- MANSÉN, ELISABETH, 2011, "Välsmakande läckerheter i Stockholms universitetsbibliotek. En sinneshistorisk studie", i *Kompassriktning: 2000-talet. Festskrift till Catarina Ericson-Roos*, Stockholm, s. 179–193.
- NAUMANN, ERIK, 1921, "Bengt Bergius", i *SBL* 1, s. 559–565.
- NEWTON, ALFRED, 1896, *Dictionary of birds*, London.
- NILSSON, SVEN, 1858 (3:e uppl.), *Skandinavisk fauna. Foglarna*, Lund.
- OTTERBERG, HENRIK (utg.), 2008, *Bernströms bestiarium*, Stockholm.
- PALMSTRUCH, J.W., QUENSEL, C. & SWARTZ, OLOF, 1806, *Svensk zoologi*, bd 1, Stockholm.
- P.A.S. [Sondén, P.A.], 1875 (2:a uppl.), "Bergius, Bengt", *Biographiskt lexicon* 2, Stockholm.
- RETZIUS, ANDERS JAHAN, 1809, *Flora Virgiliana eller Försök att utreda de Växter som anföras uti P. Virgilii Maronis Eclogae, Georgica och Aeneides jämte Bihang Om Romarnes Matväxter*, Lund.
- RISSE, GUENTER B., 1981, "Sprengel, Kurt Polycarp Joachim", *Dictionary of Scientific Biography* II & 12, New York, 1981.
- SCHÖNBERG, ANDERS, 1785, *Åminnelse-Tal, öfver Kongl. Vetenskaps Academiens framledne Ledamot, Banco-Commissareine Högädle Herr Bengt Bergius*, Stockholm.
- STRANDBERG, CLAS-OVE, 2011, "Bröderna Bergius och det Bergianska biblioteket", i *Kompassriktning: 2000-talet. Festskrift till Catarina Ericson-Roos*, Stockholm, s. 159–178.
- STUART, TRISTRAM, 2006, *The Bloodless Revolution. A Cultural History of Vegetarianism from 1600 to Modern Times*, New York & London.
- SVAHN, JAN-ÖIVIND, 1990, "Brännvin", i *NE* 3, Höganäs.
- T. H. [TYRA HENRICI-EKMAN] 1947–55, "Buljong", *Svensk uppslagsbok*, bd 5, sp. 320.
- TOUSSAINT-SAMAT, MAGUELONNE, 2009 (2:a uppl.), *A History of Food*, Chichester.
- UGGLA, ARVID HJ. (utg.), 1958, *Caroli Linnaei Diaeta naturalis 1733*, Stockholm.
- WAHLUND, PER-ERIK, 1968, *Osed och ordsed. 1234 gamla ordspråk och talesätt*, Stockholm.
- VOLTAIRE, FRANCOIS-MARIE AROUET DE, 1996, *Filosofiskt ficklelexikon*, Stockholm, 1996.
- [WESTERLUND, ARON FERDINAND], 1869, *Konserveringsboken*, Stockholm.
- WIJCKMARK, HENNING, 1923, *Samuel Ödmann*, Stockholm.
- WIJCKMARK, HENNING (utg.), 1925, *Samuel Ödmanns skrifter och brev* 2, Stockholm.
- WITTRÖCK, V.B., 1890, "Bergianska stiftelsens historia", *Acta Horti Bergiani* 1:1.

WUNSCHMANN, ERNST, 1893, "Sprengel, Kurt", *Allgemeine Deutsche Biographie*, bd 35, Leipzig, s. 296–298.

ÄHRLING, EWALD (utg.), 1879, *Carl von Linnés svenska arbeten i urval och med noter utgifna I*, Stockholm.

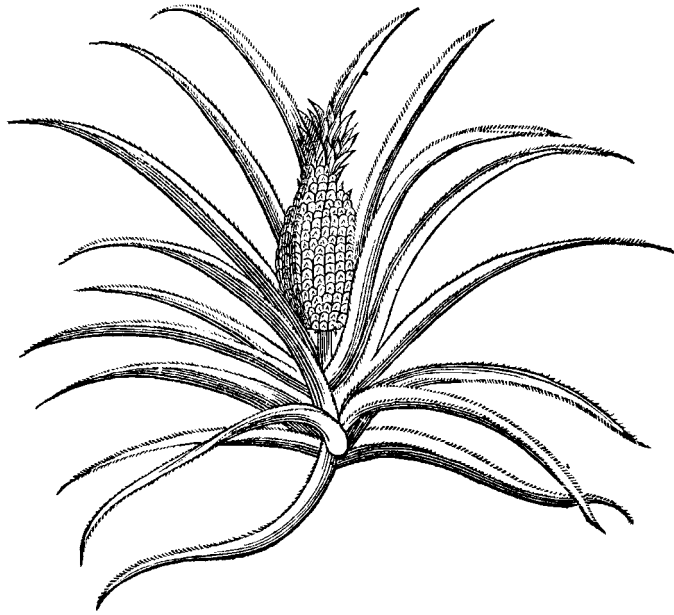
ÖDMANN, SAMUEL, september 1784, "Anmärkningar rörande Hushållningen och Sweriges Natural-Historia utur Olai Magni Swenska Historia", *Hushållnings Journal*.

ÖDMANN, SAMUEL, 1787, *Beskrifning om Kamtschatka des invånare och fysiska märkvärdigheter*, Uppsala.

ÖDMANN, SAMUEL, "Beskrifning om Patagonerne, Folkslag i America", *Almänna Tidningen* 13/2 1788

[Ödmann, Samuel], rec. av "Tal om läckerheter", i *Upfostrings-Sällskapets Tidningar* 12/5, 23/5, 26/5 1785

ÖSTLUND, KRISTER, 2005, "Johan Ihres kritik mot den franska encyklopedin: reaktion mot en påstådd kulturell urartning", *Sjuttonhundratat*.



## UTGIVNINGSPRINCIPER

Denna utgåva av *Tal om läckerheters* båda delar återger i ett och samma band originalets text i sin helhet så när på sekreterarens obligatoriska svar i slutet på den första delen. Helt kort och utan något informationsvärde för ämnet läckerheter har det befunnits umbärligt. Likaså har de ursprungliga registren fått utgå. Skälen till detta är att de i sträng mening inte hör till själva talet – Carl Magnus Boms register till den första delen gavs rentav ut separat – samt att de inte ger den nutida läsaren någon god ingång till talets många födoämnen. Bloms register till den första delen är visserligen ambitiöst, men innehållet är huvudsakligen botaniskt. Då många arter och släkten fått nya namn och delvis andra gränser sedan dess upprättande har det även i detta avseende spelat ut sin roll. Det av Samuel Ödmann upprättade registret till den andra delen täcker talets innehåll synnerligen nyckfullt och ofullständigt.

Därför har denna utgåva istället försetts med tre större nykonstruerade register:

- 1) en förteckning, *Orter och folkgrupper* (s. 495–512), vilken tar upp namn som kan te sig främmande. I första hand täcker denna förteckning mer fjärran belägna orter. Europas historia och geografi är rimligen tillräckligt väl känd för att läsaren i allmänhet ska kunna orientera sig på egen hand i de fall orter inom dess gränser nämns.
- 2) en motsvarande nyckel, *Djur och växter* (s. 513–545), vilken så långt det nu går gör reda för de livsformer som döljer sig bakom de många gånger föråldrade namn som Bengt Bergius och efter honom Samuel Ödmann använt i talet. Nyckeln upptar både vetenskapliga och folkliga benämningar (när sådana funnits och finns, vilket långtifrån alltid är fallet). Beträffande de vetenskapliga namnen har auktorsnamnet angivits ifall det är utskrivet i talet. På så vis är det lätt att se framför allt Linnés stora betydelse för dess tillkomst. Ett L. står intill varje art- eller släktnamn med honom som auktor.
- 3) ett *Sakregister* till de många läckerheter som passerar revy i talet. Registret är (med få undantag) uppställt efter de namn vi använder för ett födoämne idag. Registrets sidhänvisningar leder minst lika ofta, eller rentav oftare, till fotnoterna som till brödtexten. Skälet är att de ofta spirituellt utformade fotnoterna, långtifrån att vara trista bihang till själva talet, är osedvanligt matnyttiga och står i intimt samband med detta.

Sakregistret behandlar alltså ämnet huvudsakligen kulinariskt och etnografiskt, man ska inte förvänta sig botanisk eller zoologisk exakthet i detta. Det ska också noteras att sakregistret ger ett första smakprov på vad som står att finna i matväg i Bergius tal, inte mer. Inga av de övriga registren gör heller anspråk på att vara fullständiga, därtill är den imponerande empirin i talet alltför stor till vilket kommer att informationen inte sällan är tvetydig. Bengt Bergius och Samuel Ödmann har vid kunskapsinhämtningen balanserat på gränsen (och någon gång även passerat denna) till vad som var vetbart på

1700-talet och fallgroparna är många när man följer dem i spåren. När det gått att med viss men inte fullständig sannolikhet binda ett visst namn till en växt, ett djur, en ort eller folkgrupp anges det med förbehåll.

Till läsarens hjälp återfinns också ett mycket selektivt *Personregister*, som upptar dels personer i Bergius samtid, dels lyfter fram några av de viktigare källorna för honom vid arbetet med talet. Särskilt har härvid de antika auktorerna uppmärksamats som en erinran om det klassiska tankearvets ännu självklara betydelse på 1700-talet. Om den för denna utgåva rekonstruerade litteraturförteckningen, som trots att den upptar mer än 800 titlar inte heller den är uttömmande, se Claes-Ove Strandbergs inledning (s. 449 f).

Likaså har var sin kort förteckning med ordförklaringar till dels mått och vikter, dels några kulinariska, medicinska och naturalhistoriska termer upprättats.

I ett avseende erbjuder denna utgåva en väsentlig utvidgning gentemot originalet: omedelbart på talet (s. 403–448) följer några utdrag ur Bengt Bergius "Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar", förvarade vid Stockholms universitetsbibliotek, som kastar ljus över hur noggrant och metodiskt han arbetade. I urvalet av utdrag (mer om detta se s. 402) har det känts motiverat att visa på hans breda etnografiska intresse liksom att lyfta fram födoämnen som inte riktigt fick plats i talet, något som gäller till exempel bröd. Sakregistret omfattar de kulinariska aspekter (födoämnen, matseder m.m.) som belyses i excerpterna.

Ett typografiskt tillägg i denna utgåva är införandet av rubriker i marginalerna: på så vis blir det förhoppningsvis lättare att orientera sig när man snabbt vill hitta rätt. Namnen som används i rubrikerna ansluter till dem i sakregistret.

Ytterligare ett tillägg gentemot originalet består i ett rikt bildmaterial (mer om detta i *Om bilderna* s. 494).

Till sist: talets vacklande ortografi är oförändrad in till minsta kommatecken. De i våra ögon ymnigt förekommande versalerna har troget bibehållits, vilket också gäller det inkonsekventa bruket av kursiver (oftast men inte enbart förbehållet vetenskapliga artnamn). Det finns skäl att notera att en och samma författare kan dyka upp under skiftande namnformer, förhållandet med Tragus/Bock, Rajus/Ray m.fl. Att börja normalisera talets textmassa, med alla dess många främmande namn och ord på tillfällig visit i det svenska språket, skulle inte bara vara en i det närmaste omöjlig uppgift. Det skulle också ha utplånat det faktumet att talet i fullbordat skick är flera personers verk. I den här troget återgivna texten syns detta lättast i den varierande stavningen av olika orter och författare. Där Bergius skriver t.ex. Thüringen eller Zückert har Ödmann skrivit Thuringen och Zuckert o.s.v.

TAL,  
Om  
LÄCKERHETER,

*Både i sig sjelfva sådana, och för sådana  
ansedda genom Folkslags  
bruk och inbillning,*

Hållet för  
KONGL. VETENSKAPS ACADEMIEN  
Vid Præsidiij nedläggande,  
Den 3 Maj 1780,

Af  
BENGT BERGIUS,

*Banco-Commissarius, Ledamot af Vetenskaps Sällskap.  
i Trondhiem, Zelle, Lund, Götheborg, Nat. Curios. i Berlin,  
samt Patriot. Sällsk. i Stockholm.*

Förre Delen.



## TIL LÄSAREN.

FÖR MELLANKOMMANDE SJUKDOM och påföljande död måste min framledne och af mig icke nog saknade Broder afbryta utgifvandet af detta sit Tal; men efter hans dödsfall har jag ur hans qvarlämnade papper i mitt förvar tagit alla de anteckningar och Samlingar han i detta ämne gjort, äfven som jag låtit fortsätta tryckningen så långt hans färdiga manuscript räckte. Min sal. Broder hade föresatt sig at först genomgå hela *Växtriket*, i alt det som til alla de särskildta Folkslagens Läckheter hörer, hvilket skulle utgöra Förre Delen af hans Tal, och sedan i den Senare Delen af samma Tal åter afhandla de Läckheter, som *Djurriket* i ett så rikt mått tilldelar menniskan. Härtil hade han ock gjort mångfaldiga undersökningar och jämförelser, til större delen, medelst särdeles flit och granskning, utur ett stort antal af de bäste och nyaste Resebeskrifningar, samt til alla hithörande ämnen noga antecknat de källor, hvarutur mera ljus i samma sak stode at hämta, til både rättelse och lättnad vid den vidare utarbetningen. Alla desse Samlingar och anteckningar blifva nu öfverlämnade til



en äfven i detta ämne skickelig Ledamot af Kongl. Vetenskaps-Academien, Herr Comministern SAMUEL ÖDMAN, en af min framl. Broders bästa vänner, som af nit för vetenskapen, och ömhet för den döde, ädelmodigt åtagit sig at i vidare ordning ställa dessa Samlingar och antekningar, dem utarbета samt för Allmänheten utgifva. Lärda verlden lærer ej underlåta at med mig sätta rätta värdet på ett så ädelt företagande af denna vittra Man, hvarmedelst vetenskapen kommer at äga Herr Commistern ÖDMAN samma förbindelse, som min sal. Broder, hvilken icke sparade Tid, Möda eller Kostnad, at dels utarbета flere nyttiga Skrifter, dels ock at samla de rikhaltigaste Materialier til flera. Mig tilhörer dock mindre, ehuru närmaste kännaren af min sal. Broders lärda förtjenster, at derom något ytterligare anföra; men det kan icke af någon misstydast, at jag, under en oafåtelig känsla af min förlust, i mit hjerta förvarar minnet af en den vördnadsvärdaste Broder.

*P. J. Bergius*

Nådige Herrar!

Mine Herrar!

**N**ÄR EDER YNNEST och oförskylta förtroende, för tre månader sedan, för andra gången uplyste mig, som villigt anser mig för den ringaste, til Ordförande i detta lysande Samfund, hade jag gerna på samma stund framburit deremot min vördsammaste sinnes-ärkänsla, om sådant icke varit stridande mot den här vedertagna plägsed. I dag, då jag för sista gången har den äran at bekläda detta Hederssäte, är detta göromål min första plikt; men i dag är denna plikt långt svårare at värdigt upfylla, ty jag finner nu långt flere ämnen för min tacksamhet, än jag förra gången hade. I hafven, NÅDIGE HERRAR, MINE HERRAR, under hela den sedermera framgångne tiden, immerfort förnyat Eder ynnest emot mig och förökt Edra välgerningar, medelst Edert kraftiga bistånd och lättelse under förvaltningens tyngd, Edert ädelmodiga tålmod och öfverseende med mina röjda ofullkomligheter, samt Edert lärorika upplysande uti många för mig mörka ämnen. Fördenskull, som min ärkänsla för altsammans ej med få ord kan uttryckas, och jag derjämte vet, at Edra granlaga öron icke tåla något utsväfvande beröm, lärer jag göra bäst, då jag helt kort och upriktigt försäkrar, at Eder ynnest och godhet skall hos mig städse förvaras uti det tacksammaste hjerta.

Jag gör mig sjelf någon förebråelse, då jag nu besinnar, huru föga jag på dessa sista åren kommit at för min andel tilskjuta til denna K. Academiens Handlingar; hvilket eftersättjande jag dock förmodar skola tåla ursäkt, åtminstone af dem som kunna veta, at jag derföre icke varit fåfång, utan snarare arbetat och odlat mitt pund, äfven uti lärdoms-vägen. Och om jag, vid mitt nu innehafde Heders-ämbete, ej med öpendagad försorg kunnat verka til någon synnerlig vetenskaps eller konstns framgång, hvilket ej heller ibland så rättsinta Medlemmar varit af

nöden, är jag dock viss på, at icke med min vanvårdnad hafva stält någon på förfall, eller i så vådelig belägenhet, som Baron HOLBERG sade at Metaphysican förföll under det han var dess Professor, nemligen at denna vetenskap aldrig var råkad i större fara, än under hans förestånderskap\*. Men min åtgärd må uttydas ehuru som hälst, så tror jag mig åtminstone nu göra Academien en god tjänst, genom det jag öfverlåter denna betydliga plats åt en så värdig Efterträdare, som nyss blifvit utkorad, hvilken genom sina mogna insigter och drift kan ärsättja hvad som hos mig kan hafva fattats.

Jag har nu at fånga Kongl. Academien med den underrättelse, at Dess Räkenskaper äro behörigen Öfversedde, och invärtes hushållningen på god och redig fot befunnen; äfvensom jag ock får upvisa det Stycke af Dess Handlingar, som på det nu förflutne fjerdedels-året blifvit tryckt.

I sen, NÅDIGE HERRAR! MINE HERRAR! vid första ögnakastet, at Titelen är blefven ändrad, och at Academien härmed begynner en ny kädja af sina Handlingar, likasom Hon börjar ett nytt Tidskifte af år, sedan ett långvarigt 40 åra Tidevarf lyckeligen lupit til ända. I sen dock ingen ändring i dessa Handlingars väsendteliga delar, hvilka varit de rätta trappsteg, hvarpå Academien upklifvit til det anseende Hon af hela den lärda Verlden njuter, och de medel, hvarigenom Hon vunnit vår Svenska Allmänhets kärlek och högaktning. Men den lilla ändring, som skedt, har egentligen syftat på någon beqvämlighet för Förläggaren, som trodt afsättningen skulle blifva mindre qvick i den mån Bandens antal med en och samma Titel skulle vidare komma at ökas.

Jag kan icke dölja de innerliga fågnads-rörelser, som hos mig upstiga, vid besinnandet af den sällsynta lyckan denna Academie i dessa 40 år haft, at, utan synnerligt uplyftande genom Öfverhetens arm, eller minsta hjälp af Kronans drätsel, först komma på fötter, och sedan ej allenast hafva det jämnaste bestånd, äfven midt uti de bullersammaste skiften och under åtskilliga andra goda inrättningars förfall, utan ock i utmärkt måtto kunna tiltaga i förmögenhet, och derigenom vara i stånd, at göra många nyttiga anstalter. Det kan väl icke vara aldeles ur vägen, at vid detta tilfälle något litet om denna lyckliga belägenhet påminna, änskönt den samma tilförne blifvit af en vitter Medlem\*\* nog värdigt och til fullt nöje förestäld.

Hvad är det icke för en dyrbar samling af Handlingar, som Academien i så oafbruten ordning utgifvit, bestående icke af något tomt konst-prat, vurmak-

---

\* L. HOLBERGS *Trende Epistle om hans Liv og Levnet*, pag. 117.

\*\* Herr S. SANDELS *Tal om K. Sv. Vet. Academiens inrättning och fortgång til närvarande tid*. 1771.

tiga tankelekar, upstufvadt gräl, vrängda förtydningar, och lösliga sägner; utan af kärnfulla afhandlingar, sunda och viktiga utläggningar, utarbetade originala undersökningar, grundade granskningar, samt tillförlåteliga rön och försök! Hvad har ock icke Academiens ställning på välmågans sida blifvit fågnesam, då Hon, jämte det Hon kommit i rolig besittning af tvänne vackra Hus, samt ett hjälpeigt Bok-förråd, en täck Naturaliesamling, och ståtliga Instrumenter, har förmådt med nog betydeliga redbara medel upmuntra eftertanka och idoghet, belöna Medborgares förtjenster, understödja torftiga inrättningar, framläcka många sina Landsmäns inombords hafde kunskaper, besörja Resor til nya up-täckters befordrande, så inom som utom Riket, ja uti aflägsse verlds-delar, påkosta nyttiga arbetens tryckande, med mera: korteligen sagdt, befordra Vetenskapers och Konsterns tilväxt och utspridande!

Det såg visst icke så ut några år före Academiens inrättning, som alt detta möjeligen skulle kunna hända, åtminstone ej inom så kort tid. Sådant skulle ock nog kunna visas, medelst afskildrande af det då varande tidevarfs verkliga beskaffenhet i anseende til seder, smak, tänkesätt och böjelse, samt åtgärd til nyttiga Vetenskapers och Konsterns rykt; men dertil skulle fordras en vittre tolk, som derjämte vore måldjerf, hvilket jag icke är. Jag tror näppeligen, at den teckningen skulle blifva särdeles behagelig, som då komme at göras, om ett långvarigt krigs verkan til Rikets förnedring på flerahanda sätt, til allmänna creditens förfall, til torftiga vilkor och vanmagt i alla mål, til Landtbrukets lägervall, til Bergverkens obestånd, til Handelens förtryck, til Sjöfartens dvala, til Konsterns vantrefnad, til Slögders förakt, til snart sagt alla rörelsers matthet och alla näringarnas uselhet, med mera sådant. Ej heller skulle några angenäma bilder kunna upväckas i sinnet genom föreställning af folkets deraf förorsakade tunga väsende, mulna anleten, och nedfälda händer; af de beklämdas låga tänkesätt, inskränkta begär, och försvagade hopp om upresning; af de mäktigarens obekymmersamhet om den svagare hopens uphjelpande; af de utarmades ledsnad vid ett ohjelpsam Fädernesland; af den rådande Magtens oaktsamhet om Folk-numerns storlek i Riket, och Folk-hopens gagneliga sysselsättande och tilväxt; af den sammans efterlåtenhet uti de naturliga afkomsternas främjande på egen botten; af de Handlandes oförmögenhet at besörja handeln med egna capitaler, och deraf flytande behof af utländskt förlag och förskott; af Penninge-Judarnes enhällighet uti deras mammons gömmande på kiste-botten; af granlåtts-älskarnes benägenhet at förakta all inhemsk tilverkning, och at endast prunka med utländskt kram; af de fegsintas afund på de muntras drift och tiltagsenhet; af de lyckligares butterhet emot de mindre lyckliga, änskönt förtjenta, och motvilja at med dem omgå; af de manhaftigas osediga grofhet i omgänget med de spakfärdiga; af samma

hops otilbörliga vanvördning för bokvett, och nesliga välbehag för en fåkunnig hurtighet; af Läro-Fädernas missvårdnad om de i allmänna lefvernet närmast gagneliga vetenskaper, och större tilgifvenhet för sväfvande tanke-försök och vissa döda språk.

Sådana mörka pensel-drag skulle icke göra målningen särdeles prydelig, hvarföre jag ock gerna undgår, at mig vidare dermed befatta. Jag har allenast med lätt hand vidrört dem, för at dermed få tilfälle til så mycket större fågnads upväckande, då man nu ser dessa nämnda oarter vara antingen med tidens ström på dessa 40 åren bortförda, eller ock på vägen at kunna undanrödjas.

Om det i allmänhet är sant, at Folket i hvarje tid ofta sjelf tilskapar sin tids lynne, så är äfven det sant, at den Flock af ädelsinta och driftiga Medborgare, som verkade besluten på den näst före detta 40-åra tidevarf gående Riksdagen, lade med det samma grunden til den mästa, och befordrade sedan all denna nyttiga ändring.

Man fick den följande tiden efterhand se och höra, de qväfda snillen fatta mod och gripa sig an, den allmänna rådlösheten försvinna, Folkets tankar uphöjas, feighet föraktas, den rätta äran åtrås, sederna höfsas, vänlighet och höflighet pryda alla stånd, smaken förbättras, tycke för vett och värtalighet tiltaga, kunskaper högakts och göras gagneliga, konster värderas, de närmast til gagn ledande vetenskaper ansas och förkofras, upfostringen ömsintare vårdas, näringarne upmuntras, landtbruket med förnuft och uträkning häfdas, bergs-rörelsen utvidgas och stadgas, fiskeri-farten uprättas, handeln qvickna, sjöfarten med egna skepp utbredas, folkbristen motas, den torftige och idoge få tilfälle til förtjenst, penninge-rörelsen uplifvas, handa-slögder idkesamt skötas, inrikes rå-ämnen förädlas, Svenska Män klädas i egna tilverkningar, lurendrägerier näpsas, andra inritade missbruk tyglas, svårigheter på alla håll lindras, och, med ett ord, Friheten upbyggas på Rikets sanskylliga förkofran och sjelfbestånd.

Jag säger icke, at alla dessa förmånliga saker kommo til gångs i en ryck, eller til stadga vid första försöken, än mindre at de vunno fullkomlighet, hvilket ock aldrig kunde förmodas, då krig, söndring i tänkesätt, och sjelfsväld, med flera anstöter, rubbade planen och gjorde uppehåll i åtskilligt; men grunden var i en god stund lagd, och den står i många hufvudsakeliga delar ännu kvar.

Här ofvanpå bör jag anmärka, at samma patriotiska anda, som hos nyssbemälte muntra Flock verkade så berömlig nit om Rikets bästa och nyttiga vetenskapers och konstners uphjelpande, verkade äfven hos några få särdeles hugstora Män denna vår Academies stiftande, såsom ett ypperligt medel, hvarigenom det påsyftade höga ändamålet, Samtids och Efterkommandes uplysning, samt Fäderneslandets dermed förknippade sällhet, skulle i genaste mätto kunna vinnas

och evärdeligen fortfara. En afsigt, som nogsam framlyser ur Academiens visa Grund-reglor.

Huru och i hvad mån detta sedermera träffat in, låter sig ej på en så kort stund styckevis förtälja, och jag vore ej heller skickelig til den sakens vederbörliga undersökande. Jag nöjer mig med den korta påminnelsen, at så naturlig den tankan var, at en förening af många lärda och ansenliga Mäns mogna insigter och ädla hugdrift borde kunna åstadkomma en väsendtelig vinning, så önskeligen har ock sedermera en jämn och varaktig fullbordan dermed instämt, så at hvar och en af de Vetenskaper, som höra til Academiens yrke, blifvit med träget vinnlaggande och ogement eftertryck drifven, samt afhandlingarne i allmänhet bygde på oförtruten forskning, på tydliga rön, på klarsynt upmärksamhet, på noggranna försök, på uplyst förfarenhet, på ömhet för sanning, på ifrig hug för nya upptäckter, och dertil med klädde i en ren och anständig drägt: Omständigheter, som man i den föregående tiden sällan vårdade sig om at rätt i akt taga.

Det vore visst billigt, at härvid på värdigt sätt påminna oss de stora och riksbekända, ja ock verldskunniga, Heders-Män, som, hvar i sitt ämne, med utmärkta Lärdoms-alster bidragit til Academiens framsteg, och tilskyndat Henne glans och upkomst, såsom i synnerhet en C. von LINNÉ, en N. von ROSENSTEIN, en S. KLINGENSTIERNA, en C. POLHEM, en A. von SWAB, en C. DE GEER, en A. F. CRONSTEDT, en A. CELSIUS, en P. ELVIUS, en G. BRANDT, en H. T. SCHEFFER, en A. EHRENSVERD, en M. STRÖMER, en M. TRIEWALD, en J. FAGGOT, en D. EKSTRÖM, en O. v. DALIN, en C. R. BERCH, en J. BROWALLIUS, en F. HASSELQVIST, en J. BRAUNER, en P. KALM, med flera andra högtförtjenta Medlemmar; (I märken väl, NÅDIGE HERRAR! MINE HERRAR! at jag ej uptager någon af de ännu lefvande, til at ej misstänkas för smicker); men jag skulle då säkert uprifva för många sår, som ännu ömma; äfvensom jag ock skulle upröra en diger saknad, om jag ville utföra en Gref C. G. TESSINS, en Baron C. HÅRLEMANS, och en Gref CL. EKEBLADS blänkande egenskaper samt berömliga åtgärd at uphöja vetenskaper och konster, och framdraga deras idkare, hvarmed de ock gjort sig värdiga til det vackra, men af så få Herrar förtjenta, namnet af *Mecænater*; och för at ej upreta en altför bitter känsla af sorg, får jag knapt mer än nämna den milde och ärerike ADOLPH FREDRICHS, Academiens hulde Beskyddares, Namn, hvilken, ej allenast på *Mecænaternas* förord, utan ock af egen prisvärd böjelse, plägade hafva ynnest och aktning för snille-bragder och fria konster, samt med Konglig Nåd omfatta dem, som sig deruti utmärkte.

Jag vil häldre vända mig om, för at som hastigast efterse, hvad utsigt det nya Tidehvarf bodar, hvaruti vi, under väntan af den Högstes välsignelse, nu inträde.

Människliga inrättningar kunna aldrig göra så grundfasta, at icke möjlighet äger rum, at någon vanskelighet skall med tiden på dem råda, och således är alltid en mörk sak, hvad som möjliggen kan hända i ett helt förestående Tidevarf. Vi se nu efteråt många i det förra sig tildragna händelser, hvartil vid dess början icke var minsta liklighet. Men en inrättning sådan som vår, hvilken ögonskenligen syftar på den Högstas ära, jämte vårt Rikes, ja i vissa delar hela Människoslägtets, redbara förmån, kan med fog lofva sig framgång, ehvad svårigheter som kunna upkomma, när Hon med förtröstan innesluter sig uti Försynens fortfarande vård, och med ståndaktig munterhet sköter sina egna värf. En okunnig kunde befara, at ämnen en gång skulle kunna tryta, och göromålen ej väl räcka til; men Naturens förråd är outöseligt, och rymden för eftertankan är oändelig; och då de Vetenskaper, vår Academie har at odla, äro verkligen fruktgifvande, så äro de ej af den beskaffenhet, at de någonsin kunna komma ur moden.

Det är aldeles sant hvad en stor Man sagt, at tidernas oart kan qväfva det bästa snille; och skulle visst våra fredliga konster äfventyra mycket til sitt nödiga lugn, i händelse af något bistert och långvarigt krig, hvilken grymma landsplåga man sedt förorsaka andra lärda Sällskaps uppehåll, och somligas ändteliga afstadvande. Men hvad glädsamt hopp gifver oss icke vår dyre KONUNGS fredälskande sinnelag och förträffliga Stats-konst, at få slippa krigs-buller, och at under Fredens ljufva skygd uti stillhet få arbeta på våra plikters upfyllande emot Konung, Fädernesland och Vetenskaper! Men det är icke nog med det lugn och den lycka denna Stormägtige Herre förmår skaffa Riket i gemen, utan som Han i Nåder åtagit Sig, at för denna vår Academie i synnerhet vara en Nädig och Huld SKYDDS-HERRE, samt redan visat Sig räkna Henne för en Juvel i Sin Krona, så äger Hon dymedelst en glad utsigt, ty Hon kan ej allenast blifva i trygghet för vidrigheter, som gemenligen åtfölja snille, ära och goda seder, samt af okunnighet och afvundsjuka underhållas\*, utan ock röna framgång i sina värf och göromål genom den driftighet, som ej gerna kan uteblifva, då en Konung, som har största magten at upmuntra, nådigt täckes tid efter annan se efter Ledamöternas nit och idoghet, och derjämte kan dömma, så om deras snille-fosters, som öfriga förtjensters värde.

Magnater eller höga Herrar äga alltid en mächtig kraft til Vetenskapers främjande i margfallig måtto, synnerligen genom det de hägna, upelda och underhjelpa deras nitiska, och merendels betryckta, stundom ock försagda, idkare. Lyckeligt, när sådane Herrar tillika fått nog insigt i dessa fria konster, för at förstå deras rätta dyrd, ty då saknas aldrig omtanken och viljan at befordra deras

---

\* Konung GUSTAF den III:djes *Tal til K. Vetenskaps Akademien*, pag. 6.

upkomst, kunnandes tilfällen dertil gifvas många. Så sinnade Magnater kunna visserligen, utan minsta arbetsamma åtgärd på sjelfa Lärdoms-fältet, obeskrifveligen gagna ett Vetenskaps-Samhälle, med hvilket de sig förbinda, ty de göra dess ädla tänkesätt gällande genom det kraftiga intryck de verka hos Allmänheten med sin upmuntrande föresyn, de pryda och uplifva sammankomsterna med sin flitiga närvaro, de gifva eftertryck åt författningarna med sitt anseende, och de uprätthålla ordning medelst sin myndighet. För öfrigt kunna de ofta ogement bidra till en Vetenskaps framsteg, genom någon dess Idkares muntlande och framdragande i rättan timma, hvilket ock nogsamt i det förra Tidehvarvet visade sig på Natural-Historien, som vann så ganska mycket genom det en torftig och ohulpen LINNÆUS vardt af Magnater, och tillika Mecænater, framhåfd, och satt uti ställning, at få följa sin lust, och uphjelpa sin älskade Vetenskap. För närvarande tid äro vi lyckelige, at hafva åtskilliga höga Herrar, både på snillets och hjertats sida vördnadsvärda, som i detta lärda Samfund söka sin yppersta vederqwickelse under ledigheten från ämbetsbördor. Jag tror icke, at i en framtid något så förväntat tänkesätt möjeligen skall kunna upkomma, at de då varande Magnater skola finna sig förörkade af något nedlåtande ibland lärda, fast mindre lysande, Män, til Vetenskapers odlande och hägn. Om nu varande upfostrings-sätt, som så mycket bygges på bokvett, kommer framgent at fortfara, hvartil all liknelse är, så behöfver ingen Svensk Konung någonsin gifva de Förnämde sådan förebråelse, som Kung MAGNUS LADULÅS fordom var föranlåten at gifva Folkungarne.

Allmänhetens förtroende för en gagnelig inrättning verkar alltid välvilja, och välviljan åstadkommer undertiden välgerningar. Lyckeligt, när förmögenhet tillåter dem blifva rundeliga. Vi hafve på den förledna tiden sedt Medborgare, likasom under inbördes täflan, understödja denna Academies afsigter, och lätta Dess behof, med redbara välgerningar; mycket sannolikt, at enahanda ädel täflan skall förspörjas i den tilkommande. Imedlertid blifver väl alltid nog ovisst, om ädelmod och förmögenhet någon gång mera så lyckeligen sammanstöta, som hos en ROSENADLER, och en SAHLGREN, vårt Samfunds gifmildaste Vælgörare. Academien har uptecknat de större med de mindre välgerningar i sin Minnesbok, och ärnar aldrig släppa dem utur en tacksam åtanka.

Hvad utsigten för det nya Tid-skiftet i lärdoms-vägen beträffar, så är det väl sant, at många af de dråpelige Stolpar, som uti förledna Tidehvarvet upreste och uprätthöllo detta vårt Samhälle, äro icke mera til, äfvensom vi ock nog se förut, at en smärtefull saknad efterhand förestår Academien, då de hugstore Heders-Män, som nu stadga Dess anseende, i sinom tid gå til sin hvila; men en nog säker förmodan, at tilgång beständigt skall blifva, ibland det upväxande



släktet, til en ny uppsättning af andra dugtiga Män, som i stället kunna värdigt inträda på vädjobanen, gör utsigten behagelig. Hvad som i synnerhet styrker denna förmodan, är det goda tilfälle, som redan blifvit för Ungdomen, så vid Hög-Skolarna, som annars, särdeles här i Hufvud-Staden, at förkofra sig i de delar, som Academien har at sköta; hvarvid ingen tvifvel är, at ju altid någre högtänkte Ynglingar deribland skola träffas, som låta våra afgångne stora Mäns anda och mästerliga efterdömen uplifva sig til at immerfort eftersträfva högd i de påbörjade lärdoms-yrken; blifvandes det altid lättare för dem, at vandra i sina Företrädares lysande fotspår, än det för dessa varit, at utfinna och bana den rätta vägen. Det är ju en förmån för vår och den tilkommande tiden, at man redan lärt at förkasta agnarne, och välja rena säden; at man, i stället för at på skryt upstapla högar af forntidens meningar, infall, ordspråk, griller, gåtor och drömmar, med egen tanke-styrka, utan fördom och utan lånta synglas, följer Naturen på spåren, ransakar dess hemligheter, efterser tingens och ämnenas uphof, utforskar deras orsaker och drif-fjädrar, undersöker deras halt, beskriver noga deras skiljemärken, upptäcker deras verkningar både för sig sjelfva och i sammanblandning, utstakar deras lagar, förvissar sig och andra om deras rätta sammanhang, samt afkända och bevista sanningar slutar til andras förhållande, som man icke än hunnit fatta. Och i anseende til alt sådant har vår tid och efterverlden en grundfast väg at gå på, i stället för den slippriga stråt som Förfäderne vandrade.

Jag vet icke, om Academiens sanna flor och trefnad kan bero på någon osvikeligare grund, än Dess Ledamöters kärlek och nitfulla ömhet om Dess anseende, hvaraf sedan naturligen följer deras oförtrutna bemödande, så långt krafter och lägenhet medgifva, om nyttiga Vetenskapers vederbörliga ans och riktande med nya rön och uppgifter. Det ser i dessa delar icke sämre ut för Academien nu, än den förbigångna tiden. Hos de nu varande Ledamöter är väl näppeligen någon, som icke bär för Henne en ren och oförfalskad kärlek, hvarpå ock de fleste gifvit Henne tydeliga vedermälen, den ene på ett och den andre på ett annat sätt. Och huru skulle någon vältänkande annat kunna, än hjerteligen älska ett Samfund, där förtjensten endast mätes efter vetenskap, förnuft och flit, utan afseende på ålder, hög tienst och ämbetes värdighet, eller några andra lyckans gåfvor, och där förtroende, inbördes höflighet och vänskap anses såsom själen af inrättningen, samt följakteligen inga försök emot enigheten tålas? Han kan ju icke, utan förebråelse för otacksamhet, underlåta at älska och tjena ett sådant Samfund, sedan det honom förut med sin upmärksamhet och förtroende hedrat. Hos de nya tilkommande Ledamöter kan så mycket mindre någon kallsinnighet för Academien befruktas, som Hon aldrig kan behöfva at intaga andra i sitt Sällskap,

än sådana Män, om hvilkas upriktiga tilgifvenhet, så väl som skickelighet, Hon förut blifvit försäkrad.

Det kan väl hädanefter, såsom hittils, så bära til, at ej alle Dess Medlemmar blifva lika endrägtige, at jämnt underhålla arbets-driften, så vida hvarjehanda omständigheter, såsom trägna ämbets-sysslor, bräcklig hälsa, ålderdom, resor, trötthet, och flera tillfälligheter, kunna rubba den ståndaktigaste föresats; men sådant tyckes ej kunna medföra någon menlig följd för Academiens bestånd, så länge någon hjälpeilig mängd gifves af andra Dess Medlemmar, hvilka, såsom rätta Verk-Bi, arbeta så mycket flitigare, och så länge kunnige Män utom Academien finnas, som med sina facklor vilja gå Henne tilhanda, at upplysa Landsmän.

Under alt detta, blifver dock, i det tilkommande Tidehvarf, ja uti alla tider, en hufvudsakelig angelägenhet för Academien, at Hon får sitt betydligaste Ämbete beklädt med så klarsynta, så driftiga, så ädelmodiga, så oväldiga, ja så önskeliga Män, som de djup-vittre Heders-Män varit, hvilka på den föregående tiden förvaltad Secretarere-Ämbetet. Ty denne ständige Ämbets-Man har grundeligaste kunskapen om alla Academiens angelägenheter; Han känner alla gjorda författningar och antagna bruk; Han föreslår de lämpeligaste medel och utvägar vid alla förefallande mål och händelser; Han uplyser om nödvändigheten af hvarjehanda hälsosamma beslut; Han leder sedan besluten til verkställighet; Han vakar öfver Grundreglornas behöriga efterlefnad; Han hyser för de fruktbarande Vetenskaperna lika kärlek, och håller jämnvigten dem imellan, så at den ena ej får uttränga den andra; Han pröfvar de inkommande Afhandlingars halt, och befordrar deras skärskådande och gillande af de Medbröder i hvarje Class, som bäst förstå at derom dömma; Han är upmärksam på alla dugtiga Arbetare i lärdoms-vägen, och drager fördel för Academien af deras ifver, medan den räcker; Han upäggas med tjenliga lämpor dem, som tyckas glömma sin förbindelse och förlora lusten at bidra til det gemensamma ändamålet; Han gifver mogna råd och anvisning på tjenliga Böcker, då någon, som välment förehafver något inveckladt ämne, befinner sig uti tveksam ställning och i förlägenhet om sådan hjälp; Han underhåller, med trägen brevväxling, förenings-bandet imellan vårt och utländska lärda Sällskap; och jag vet icke alt, hvad denne Hufvud-Person icke gör til Academiens fromma, så at Han altså föga annorlunda är at anse, än som Pendelen i Ur-verket.

En Präses kan utan tvifvel göra Academien margehanda goda tjenester, om han för Henne hyser den ömaste kärlek, och har derjämte nog ledighet och drift. Han kan med sin flit och åhuga gifva lif och anda åt alla förrättningar, samt med upmärksamt öga hålla invärtes hushållningen i sitt rätta skick; Han har ock myndighet nog til Grund-Reglornas och all ordnings handhafvande.

Men om någonsin skulle kunna hända, at en Præsens upkomme, som ville försöka at bruka olaglig myndighet, til Academiens förfång och obestånd, så kan den samme, til lycka, ingen ting uträtta, ty Grund-Reglorne förmena Honom at göra någon inrättning i Academiens hushållning utan Ledamöternas samtyckes inhämtande, och för öfrigt är Hans välde af så kort varaktighet, at Han, inom dess slut, ej skulle hinna at bringa något menligt försök både til beslut och verkställighet. Jag vet icke, om, vid stadgandet af de täta Styresmans-ombyten, någon så egentelig afsigt varit, at förebygga myndighetens missbruk; men säkert är det, at denna författning äfven i andra mål varit öfvermåttan förmånlig, hvaraf jag i synnerhet nu vil anmärka den högst nyttiga plägsed, som af denna anledning upkommit, at vid styrelsens afträdande hålla något vackert Tal. En sed, som, af den förste Academiens Styresman en gång börjad, har sedan af de flesta följande Styresmän frivilligt blifvit följd, och som sjelfve de högste Riksens Herrar icke vedersakat at efterlefva: En sed, som ofta gjort sådana lärda Mäns skickelighet uppenbar, hvilka eljest aldrig hade tänkt, eller varit i ställning til, at den samma offentligent visa: En sed, hvarigenom många förträffeliga ämnen blifvit utredde och uplyste, som annars torde evärdeligen blifvit liggande i sitt mörker, men som nu, på ett zirligt sätt förestälde, ogement behaga, jämte det de gagna. På de fram-lupna 40 åren hafva 135 sådana lärda och prydeliga Tal utkommit af trycket\*, och jag tycker mig se, huru häraf, i den nästkommande tidelängden, på lika många år skall blifva åtminstone ett lika antal, om icke ännu större, til synnerlig båtнад för Vetenskaper och Vitterhet.

Då nu jag, vid min förvaltnings nedläggande, icke vil gå ifrån en så hälsosam plägsed, som redan vunnit häfd och blifvit likasom en lag, kan jag ej heller undgå at orda om något egenteligt ämne. Jag har dertil afskilt ett, som jag trodt skulle falla sig behageligt, nemligen om *Läckerheter, både i sig sjelfva sådana, och för sådana ansedda genom Folkslags bruk och inbillning*; men då jag redan för länge kommit at uppehålla mig vid de betraktelser, som närvarande Tidskifte förde mig på, måste jag i det tilärnade ämnet låta bero vid några korta Anmärkningar, i stället för en utförlig Afhandling.

\*                    \*                    \*

---

\* Utom dessa *Præsidi-Talen*, hvilka mäst alla finnas beledsagade med vittra *Svar* af Academiens Secreterare, hafva äfven 45 *Inträdes-Tal* blifvit tryckte, tillika med de af Præsides eller Secreteraren derpå afgifne *Svar*. Dessutom hafva 89 *Åminnelse-Tal* öfver framlidna Ledamöter blifvit hållne och tryckte, samt 10 *Tal vid andra tilfällen*.

När den Högste, vid Människans skapelse, så visligen förordnade, at hon utaf åtskilliga ämnen ur Naturens riken skulle hämta sitt uppehälle och förfriskning, behagade Han ock ej allenast dertil anslå en ganska stor mängd af sådana ämnen, utan ock dana dem med de egenskaper, at kunna, jämte uppfyllande af magens behof, gifva henne en behagelig känsla på tungan och i gommen, eller, med få ord sagdt, at förnöja hennes smak. Människan fick i så måtto tilfälle och förmåga, at genom smaken uttröna dessa ämnens större och mindre godhet, och blef dermed i stånd, at välja det behagliga och tjenliga, samt deremot förkasta det motbudande. Skaparen, som ville, at hon dageligen skulle med mat och dryck lifnära och vederqvicka sig, satte hunger och törst til nog kraftiga påminnare om den skyldighetens i aktraggande, hvarigenom också vinnes, at saker, som i sig sjelfva kunna vara tjenliga nog til föda, fast ej af någon särdeles retande smak, ofta åtnjutas med välbehag. Men som Han icke endast ville med tvång leda Människan till at främja sitt egna bestånd, utan äfven på ett läckande sätt förmå henne dertil, inrättade Han, af synnerlig mildhet, många ämnen i Naturen af sådan ypperlig beskaffenhet, at de med en ljuflig känsla och vällust kunna förnöja smaken.

Jag vet intet ämne i hela Naturen, som kan behaga hvar och en lika och på alla tider, ty smaken är så mycket skiljaktig, och rättar sig ofta efter Människornas olika tilstånd i anseende til hälsa eller sjukdom, ofta efter olika åldrar, ofta också efter mode, inbillning och vana. En sjuk kan finna de flesta saker vidriga, som han, då han var frisk, fann öfvermåttan smakeliga. En som icke älskat syror, längtar efter dem, då han har hetsig feber, och tvärtom en som dem älskat, stygges vid dem, då han plågas af mage-syra. En oren tunga känner antingen ingen, eller ock en helt förvänd smak; likaså en torr tunga. Saliven, som är så hufvudsakeligt medel til de partiklars uplösande, som skola reta smaken, kan tillfälligt-vis förändra sig, och blifva besk, söt eller på annat sätt beskaffad, och sålunda skämma bort smaken på det man tuggar\*. I Människans sundaste tilstånd, gör kroppens skiljaktiga ställning och behof, at hon kan ofta den ena dagen lifligare känna intryck af det angenäma, än den andra, och det aldraläckraste mister genast sitt mästa behag, då hon njuter deraf mer än lagom. Hos Barn är reteligheten större på tungans nerv-papiller, än hos gammalt Folk, derföre tycka de synnerligen om Mjolk, Honung, Såcker och dylika milda saker, men deremot föga eller intet om salt Mat, Ättika, Senap, starka Krydder, och mera sådant, som en åldrig Man finner behag uti; hvilken ock ofta går än längre från barna-smaken, medelst fattadt tycke för Tobak, Bränvin och annat mera, som tillfälligheter kommit honom at vänja sig vid.

OM SMAKEN

---

\* A. v. HALLER *Elem. Physiolog. corp. hum. T. 5 p. 115.*

OM GRUND-  
SMAKERNA

Då nu således ingen ting i naturen gifves, som för alla Människor, uti all slags tilstånd, är välsmakeligt, tyckes det blifva svårt at utstaka, hvad som egentligen bör kallas läckert. Man kan likväl säga, at Människorna i allmänhet icke för smakens skull älska något beskt (*amarum*), icke något kärft (*acerbum*), icke något sträft (*stypticum*), icke något skarpt (*acre*), icke något härsket (*rancidum*), icke något hett och brännande (*fervidum*), icke något ruttet (*putre*), och icke något fade och osmakeligt (*fatuum*). Äfvenså kan man deremot säga, at hvad de fleste i verlden komma öfverens om, i anseende til smaken, är antingen sött (*dulce*), eller syrligt (*acidulum*), eller salt (*salsum*), eller fett (*pingve*), eller ock kryddaktigt (*aromaticum*), men förnämligast sådant, hvaruti två eller flera af dessa smak-arter äro uti någon blandning med hvarandra, kunnandes äfven igenom en sådan blandning en del i sig sjelf obehageliga saker blifva ogement verkande til en angenäm smaks utgörande. Läckrerheter böra altså naturligen icke sökas ibland saker af sådana arter af smak, som i förra rummet upräknades, utan ibland sådana, som i det senare nämndes. Men många undantag blifva dock härvid at göra, förmedelst hvarjehanda infallande tilfällen och mellanlöpande omständigheter.

VAD ÄR EN  
LÄCKERHET?

Med *Läckrerhet* förstår jag hvarje sådant ämne, som, då en frisk Människa det njuter, på ett ljufligen förnöjande sätt retar dess nerv-papiller på tungan och i gommen, blifvandes läckerheten ofta förhöjd, då en behagelig lukt dermed instämmer.

## NÖDFÖDA

Jag förordar med flit, at Människan skall vid åtnjutandet vara frisk, ty då hon är sjuk, har hon, såsom sagdt är, ingen ren och pålitelig smak, så at hennes omdöme kan blifva riktigt. Och som jag under sjukdom äfven inbegriper en qväljande hunger och törst, så fordrar jag, at hon med intetdera deraf skall vara besvärad, då hon skall pröfva något ämnes läckerhet, emedan en starkt påckande mage kräfver så ifrigt det nödvändiga, at intet rådrum blifver at gifva akt på det angenäma. Man har i hungers-nöd sedt Människor hålla til godo Bark-bröd\*,

---

\* Detta är den vanliga nödhjelps-kosten här i Norden, och plägar göras utaf inre barken af Tall, som man afskalar, maler och bakar Bröd af, gemenligen med tilblandade agnar, ofta ock med litet mjöl: se A. EHRENMALMS *Resa til Åsele Lappmark*, p. 37. I Väster-Norrland och Dalarna föranlåter nöden Folket at tilgripa denna sort Bröd, så ofta missväxt infallit; och hade jag nog tilfälle at både se och smaka det om våren 1773, då Dalkarlarne hopetals kommo hit til Stockholm, at få förtjenst, visande då sin väg-kost, som bestod af sådant Barkbröd, hvilket jag fann så flarnaktigt och sträft, at jag ej utan rysning kunde bita deruti. Detta Folk sjuknade derefter, och dödde til stort antal. I Norrige nödsakas Folket likaledes, då års-grödan och fisket slagit felt, at söka lifs-uppehållet i denna usla kost: se J. C. FABRICII *Reise nach Norwegen, Vorrede*, p. 23.

torra Skinn och Hudar\*, rått Kött\*\*, Dufvoträck\*\*\*, ruttet Kött†, Löf af Trän††, och dylikt†††, samt räkna för läckerhet Paddor‡, Skepps-rottor‡‡, Sjö-gräs stufvad i ljus-talg‡‡‡, med mera sådant.

Jag kallade det läckert, som med ljuflighet retar en frisk Människas smak; men man kan ofta med förundran få se, huru flera personers smak olika retas af ett och samma ämne, änskönt de äro alla friska, alla af olika ålder, och alla lika fria från en qväljande hunger och törst, så at hvad den förste tycker vara ganska välsmakeligt, finner den andre passabelt, och den tredje vidrigt. Det går då icke an, at förklara någondera smaken för felaktig, ty så vida alla tala upriktigt, förhåller

SMAKENS  
RELATIVITET

\* När Tyrannen DIONYSIUS belägrade Rheginenserna, bragtes de omsider til den ytterlighet, at koka up gamla Skinn sig til föda: DIODURUS SICULUS *Biblioth. Hist. l. 14 c. 112*. I hungers-nöd efter ett lidet skeppsbrott, hade en Mandarin från Siam ingen annan utväg til lifvets bärgning, än at skära sönder, steka och upäta sina Skor: *Seconde voyage du P. TACHARD à Siam, pag. 311*. På ett Franskt Fartyg tröt skepps-kosten under en lång sjö-resa, hvarigenom Folket nödgades gripa til och upäta sina Skor och Skinn kläder m. m. J. DE LERY *Hist. d'un voyage en Bresil, p. 405*. Och någre Engelsmän af Lord ANSONS Folk drefvos af hunger at äta på ett torrt Skäl-skin: *Bihaget til ANSONS Resa, p. 85. 171*.

SKINN & HUDAR

\*\* Man finner flera exempel på Européer, som hunger tvingat at äta rått Kött, men det kan vara nog at här omröra, huru nyssnämnde Engelsmänner nödsakades i 3 månader äta rå Skälar, Armadiller, Hästar och Hundar: *se loc. cit. p. 138*.

\*\*\* Vid Samariæ belägring. 2. *Kon. B. 6: v. 25*.

† De ofvannämnde Engelsmän måste ock hålla til godo förskämdt och ruttet Skäl-kött, som luktade vedervärdigt: Se det anförda *Bihaget p. 83. 171*. Men svårare nöd utstod en hop Holländskt Manskaf, efter ett lidet skeppsbrott på Bengala-kusten, hvilka hungren dref at äta af ett Buffel-as, som i flera dagar legat i solhettan, och var helt stinkande: *se Relation du naufrage du vaisseau Hollandois Ter Schelling, införd i 3:dje Tomen af Les voyages de J. STRUYS, p. 263*.

RUTTET KÖTT

†† Sistnämnde Manskaf måste ock gifva sig til at äta Löf af trän, til hungrens stillande: *l. c. p. 225*.

††† Jag vil ej anförda den onaturliga utvägen i denna grufveliga nöd, som Människor åtskilliga gånger hafva vidtagit, at hämta lifs-uppehälle af sitt eget slägtes kött; Bibelen gifver exempel på Mödrar, som ej fasat för at slagta och upäta sina egna Barn: 2. *Kon. B. 6: 29*.

KANNIBALISM

‡ Merberörde Holländska Manskaf gjorde sig til godo några stora Paddor, hvilka hela hopen tyckte vara förträffliga til smaken: *se förrbemälte Relation du naufrage, p. 242. 259*.

PADDOR

‡‡ Spaniorerne af PIZARROS Flotta råkade, igenom långvarig storm, i sådan brist på lifs-medel, at omsider en Skepps-Rotta kostade 4 Riksdaler. Se ANSONS *Resa, p. 25*. På det ofvannämnde Franska Fartyget funnos til slut Rottorne så begärlige, at man gaf flera Plåtar för stycket, och när då någon, som hade förmått skaffa sig ett sådant djur, vid tilredningen afskar och bortkastade fötterna, var en annan strax tilreds at uphämta och med snålhet förtära dem; ändteligen sedan Rottorna blifvit rara, kunde ingen, som råkat få en sådan, förmås at släppa den för något pris, ej en gång emot tilbud af ny Klädning ifrån topp til tå: J. DE LERY *l. c. p. 407*.

SKEPPSRÅTTOR

‡‡‡ Bihaget til Lord ANSONS *Resa, p. 160*.

ÖVER-  
KÄNSLIGHET

sig saken verkligen så som de säga, och dervid måste det väl blifva; om tycket och smaken får man ej disputeras. Men detta tycke kan härröra af hvarjehanda omständigheter, som ej alltid äro lätte at se. Undertiden blir man varse, at vissa personers natur ogörligen kan förlikas med sådana ting, som annat folk håller för nog smakeliga: såsom t. ex. våra angenäma Smultron, hvaraf några personer hvarken tåla lukten eller smaken, utan at få ondt deraf, hvilket jag en gång såg gå så långt, at en Man fick helt ondt, och just en liten Feber, med röda fläckar öfver hela kroppen, af en sup Bränvin, hvarpå Smultron varit lagde, det han dock ej visste af\*. Samma orsak torde äfven vara til en del personers afsky för Smör och Ost, som annars största delen ibland oss finner behag uti. Jag har känt en Man, som aldrig tålde Vin, blifvandes helt illa mående bara af de droppar han fick i Nattvarden, så framt han ej strax derpå drack ett helt stop kallt vatten, och dermed utspädde dem. Fruntimmer i hafvande tilstånd kunna hafva leda til sådant, som annat Folk högt värderar, och deremot ifrigt åtrå vissa ting, som andre anse för onaturliga. Annars kan ock en del Människors afsky för vissa välsmakeliga saker ofta härröra af ett vidrigt intryck, de kommit at få, af någon synnerlig händelse i deras barna-år. Om de då någon gång öfverlastat magen dermed, och derigenom fått ondt, kan sedan vämjelse därför alt framgent hänga kvar; likaså om de flera mål å rad råkat at få fet och rörig mat af ett och samma slag, och magen ej haft nog styrka at smälta den undan. Vidare kan jämväl en fördom om vissa Djurs otjenlighet til mat, som hos ett Barn uppkommer, antingen af ett förment Religionens förbud at äta sådana Djur, eller af äldre Folks för dem yttrade afsky, ganska kraftigt verka dess vedervilja emot dem för hela dess lifstid, såsom man ser på oss Svenskar, som så starkt sky för Häst-kött, hvilket dock våre Förfäder

VÄMJELSE INFÖR  
VISS FÖDA

---

\* T. BARTHOLIN anförer exempel på en Man, som, hvarje gång han åt Smultron, föll uti en stark svettning, och fick rödt utslag öfver hela kroppen: *Hist. Anat. rar. centur. 3. p. 112.*

Spansk peppar, en släkting till vår vanliga paprika, kom till Europa i samband med Columbus upptäckt av Amerika. Den starka smaken på denna krydda fick spanjorerna att ge den nästan samma namn som peppar på spanska (pimienta), nämligen pimienta. Växten spred sig snabbt i Europa under 1500- och 1600-talen. Kryddans medicinska egenskaper uppmärksammades genast. I Sverige var det också så spansk peppar först användes och den kom in i farmakopén 1775 under namnet *piper indicum*. Beredd på olika vis, har den använts mot magbesvär och väderspänningar, på sina håll även mot förlamning, slöhet, delirium tremens och sjösjuka. Cayennepeppar är en varietet av spansk peppar som växer naturligt i det för sitt osunda klimat kända Guyana. När vi till en ovän säger "dra dit pepparn växer!" önskar vi honom eller henne dit. Plansch av Maria Sibylla Merian för verket *Over de voortteeling en wonderaerlyke veranderingen der Surinaemsche insecten* (1719).





i Hedendomen så gerna åto\*, och än i dag många Folkslag anse för fin smakligaste spis. Sådane fördomar kunna ofta upväcka en afsmak för helt främmande ämnen, när de samma hafva något slags likhet eller kunna jämföras med sådant, som man redan fattat afsky för. Inbillning, mode och vane, som råda så starkt på Människoslägget, förmå ofta böja Folks smak ifrån den naturliga leden, så at man försöker, fattar småningom behag för, och omsider aldeles vänjer sig vid, en hop nog obehageliga ting, antingen för det man anser dem för hälsosamma, eller håller dem för rara, eller för det man vil följa moden, eller likna de förnäma, eller visa sig karlavulen. *Spansk Peppar*, (*Capsicum annuum* L.) som bränner nästan som eld i munnen och svalget, hade aldrig kommit i så allmänt bruk i America\*\*, så framt den ej blifvit räknad för mycket sund, såsom den väl ock kan vara i de

SPANSK PEPPAR

\* Det är bekant, at Hästar här i Norden uti Hedna tiden voro med ibland Offer-djuren, blifvandes egenteligen offerade åt ODEN; och som dessa Djur då utgjorde en del af välplägningen på de stora och högtideliga Offer-Gillen, så at ock sjelfve Konungarne dermed fägnades, så får man icke tvifla, at ju deras kött blifvit räknadt för mycket välsmakande, och altså med begärlighet ätet. Men när Christna Läran infördes, trodde man sig böra anse dessa Djur för orena, såsom hvarken idislande eller tvåklöfvade, derföre vardt ock Häst-kötts ätande i samma mån aflagdt, som Christendomen i landet tiltog. STURLESON berättar om den myckna nit, hvarmed Norske Bönderne, då deras Konung HÅKAN den Gode emot deras böjelse ville införa Christendomen ibland dem, sökte förmå honom til at äta Häste-kött med dem, och huru samme Konung på tvänne Offer-Gillen icke slapp dem förr, än han måste beqvåma sig til, at på förra Gillet åtminstone gapa öfver kättel-grepen, där Häst-köttet blifvit kokt, och på det senare äta några bitar af Häste lefvern: se *Heims Kringla*, 1. Delen, p. 145. 146.

\*\* Denna mycket skarpa och heta Frukt är flerstäds antagen til bruk i Europa, varandes den allmännaste matkryddan i Spanien: C. C. PLÜERS *Reisen durch Spanien*, p. 358. hvarrest man ock nyttjar den stekt i blandning med Sallade: l. c. Äfven är den nog i bruk i Asien, och ser jag, huru Chineserne i Batavia plåga starkt krydda sin mat dermed: G. B. SCHWARZENS *Reise in Ost-Indien*, p. 68. Långt allmännare tyckes den dock vara vedertagen i Africa, särdeles på Gvinea kusten, derifrån han ock fått namn af Gvinea Peppar, och nyttjas flitigt af Negerne i Fetu uti deras saucer och soppor: W. J. MÜLLERS *Africansische Landsch. Fetu*, p. 164. äfvensom ock Negerne i Loango ymnigt peppra sin mat med den skarpaste sorten här af, som kan bränna bort huden af tungan och gommen: PROYART *Hist. de Loango, Kakongo & autres Royaumes d'Afr.* p. 28. Men i hela Spanska America har den vunnit mästa förtroendet, så at den där blifver nyttjad uti alla mat-rätter, Confiturer undantagna: *Voyage de l'Amerique merid. par G. JUAN & A. ULLOA*, Tom. 1. p. 517. FREZIER berättar i sin *Relat. du voyage de la mer du Sud*, T. 1. p. 262. huru Spaniorerne i Peru ej kunna vara denna krydda förutan i någon mat, hvarmed egenteligen menas Creolerne, eller de i America infödde Spaniorer, ty de som ditkomma från Spanien eller andra Europeiska orter, gå rätt nödigt på denna kost, som de i början knapt vilja smaka, ej heller någonsin skulle vilja äta, om någon annan kost stode til fångs: ULLOA l. c. p. 151. Man kryddar ej maten dermed litet eller medelmåttigt, utan öfvermåttan starkt: l. c. särdeles Indianerne; såsom CHAPPE d'AUTEROCHE berättar ske på Mexico-tracten: *Voyage en Californie*, p. 19. BANCROFT i Gviana: *Naturgesch. v. Gviana in Süd-America*,

heta Climaten\*; vanen har sedermera gjort den smakelig\*\*, så at man nu nyttjar honom uti alla saucer, och på somliga orter äter den rå til nog myckenhet\*\*\*. Det samma gäller äfven om den rätta *Pepparen*, både den svarta och långa, som man mäst öfveralt i de heta länder i Indien och Africa ej allenast har såsom mat-krydda, utan ock ofta äter rå, gifvandes äfven Benianerne den in, til ganska stor mängd, uti hetsiga febrar, af det de anse den såsom kylande†, och skola en del Tartarer äta Peppar nästan lika som vi äta ärter††. *Hvitlök* har utan tvifvel för enahanda orsak blifvit til så allmänt bruk vedertagen i Spanien†††, Ryssland, Orienten och flerstädes. *Assa fetida*, eller *Dyffelsträck*, som har så vedervärdig smak och lukt, måtte väl blifvit hållen för ganska sund af Perserne och Benianerne, innan de togo sig för at blanda den i sin mästa mat, til och med i brödet,

PEPPAR

VITLÖK

---

p. 200. och GUMILLA vid Orenoque-floden: *Hist. nat. civ. & geogr. de l'Orenoque*, T. 3. p. 171. hvilka sistnämnde Indianer betjena sig dervid af den skarpaste sorten.

\* De heta Climaten tyckas verkligen fordra heta och skarpa krydder på maten, til at stärka en af svettning mattad kropp och hjälpa magen: P. J. BERGII *Materia Medica e regno veget. Tom. 1. p. 28.*

\*\* Ehuru de til America ankomne Européer i förstone finna den med Capsicum så starkt kryddade maten ganska motbudande, så händer likväl, at de, sedan de blifvit vane dervid, tycka all annorlunda lagad mat vara altför osmakelig: ULLOA l. c.

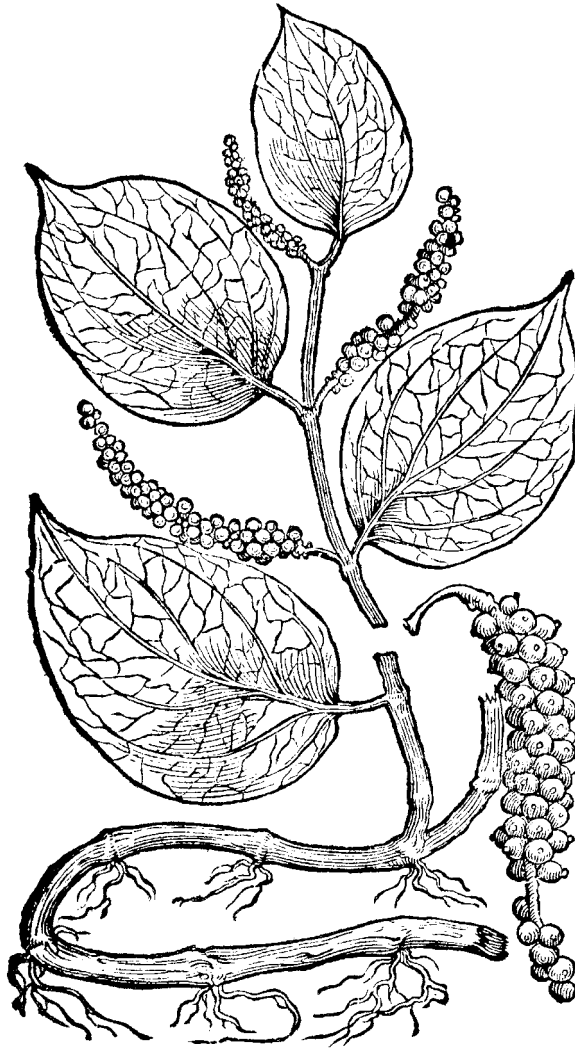
\*\*\* Indianerne i Quito bruka, at, jämte rostad Mays eller ock Korn-mjöl, äta rått Capsicum tillika med mycket Salt, och det skiftevis, så at de, imellan hvar gång de taga Maysen eller Mjölet, hämta munnen full af Capsicum och Saltet, ända tils de blifvit mätta: ULLOA l. c. p. 350. Annars skola ock Siamerne äta den rå, likasom vi äta rofvor: POMET *Hist. gener. des Drogues*, T. 1. p. m. 227.

† Pepparen är väl den allmännaste Mat-kryddan i verlden, och skulle det blifva långt, om man ville upräkna hälften af de länder, där den kommit i bruk. Här i Sverige var den redan öfveralt i bruk, då andra specerier voro ännu föga bekante: v. DALIN *Svea R. Histor. 3. Del. 1. B. p. 513.* På Minorca är brukeligt, at hafva Peppar, jämte Lök, i brödet: J. ARMSTRONG'S *History of the Island of Minorca*, pag. 210. och i Orienten ingår den med uti all deras Pilau, m. m. Men i Malabar äta Benianerne Lång-peppar uti deras mästa rätter, varandes besynnerligt nog, at, ehuru man lägger hela näfven deraf uti en sauce, den dock där ej märkes hetta: BOULLAYE LE GOUZ *Voyages & Observations*, pag. 269. De Indianske Läkarne gå så långt, at de föreskrifva den samma uti Febrar: DE LA FLOTTE *Essais hist. sur l'Inde*, p. 244. Det skulle tyckas, som man väl någorlunda borde känna denna Kryddas egenskaper på en ort, där den så allmänt växer; imedlertid intygat J. H. GROSE, i dess *Voyages aux Indes Orient.* p. 337. at man i Malabar gifver in Peppar, såsom ett kylande medel, uti hetsiga Febrar, och det icke sparsamt, utan i rätt stor ymnighet; ty, såsom BOULLAYE LE GOUZ l. c. anmärker, anse de den samma snarare såsom kylande, än som hettande, hvilket han ock sjelf tror sig där i landet hafva rönt. Man brukar för öfrigt i Indien at hjälpa magen med vatten, som man slagit på en mängd Peppar, och låtit utdraga kraften: VALMONT DE BOMARE *Dictionnaire d'Hist. Nat.* T. 5. p. 129.

LÅNGPEPPAR

†† BEAUPLAN *Descript. d'Ukraine*, p. 83.

††† Är, jämte Capsicum, den allmännaste Mat-kryddan i Spanien: PLÜER l. c.



Peppar är efter salt den vanligaste kryddan i mat över hela världen. Grekerna och romarna kände till två sorter, *piper nigrum*, av vilken utvinns svart- och vitpeppar, och *piper longum*, långpeppar. Båda sorterna betingade höga priser och drog enorma mängder guld och silver ur romarriket till Indien och kom att ingå i en rad kostliga recept – i Apicius berömda kokbok förekommer peppar som ingrediens inte mindre än 452 gånger. Peppar förvarades i Rom som vore det en valuta och när västgoterna år 408 e.Kr. hotade staden Rom ska jämte silver och guld 3 000 skålpund peppar ha överlämnats till deras kung Alarik för att slippa pundring. I Norden har peppar använts rikligt alltsedan medeltiden, då den förmedlades genom den då blomstrande Hansan. På Bengt Bergius tid importerades den framför allt från England och Holland. Peppar har förr även använts i medicinskt syfte, bland annat vid pestepidemier då man gav de sjuka starkt pepprad mat. Träsnitt i Carolus Clusius *Exoticorum libri decem quibus animalium, plantarum, aromatum, aliorumque peregrinorum fructuum historiae describuntur* (1605).

oansedt deras andedrägt och hela kropp deraf blifva stinkande\*. *Opium* är visst icke behageligt med sin beskaktiga, skarpa och vämjaktiga smak\*\*, men likväl nyttjas det nog flitigt hela Orienten utåt, Marocco och flerstäds, på det man må blifva glättig, modig och känslolös för faror\*\*\*. *Bränvin*, den heta och i sig

\* Det är i synnerhet Benianerne, som pläga inblanda den i brödet, och det af den öfvertygelse de fått, at den skall vara mycket hälsosam; men ehuru dermed kan vara, så känner man i Suratte, at deras andedrägt luktar starkt deraf: OVINGTON *Voyages à Surate &c.* Tom. 2. p. 102. Ja, at också utdunstningen genom porerna på hela kroppen blir deraf stinkande, intygar GROSE l. c. hvilken hört detta Folk utgifva sin Assa foetida för at vara hjertstärkande, och ganska tjenlig at befordra matsmältningen.

\*\* Herr P. J. BERGII *Materia Med.* Tom. 2. p. 454.

\*\*\* *Opium* är egenteligen intet annat, än den Mjölksaft, som utsiprat utur sårade halfmogna Vallmoge hufvuden, hvilken sedan blifvit torkad och samlad. Ett mycket gagneligt hälso-medel för oss Européer, som veta at nyttja det med förnuft, altid i helt liten dosis, ifrån  $\frac{1}{4}$  til  $\frac{1}{2}$ , högst i helt gran: BERGIUS l. c. p. 458. och verkar det då nästan på det sätt som Bränvin, så at det döfvar nerverna; hvaremot om man här toge det i stor dosi, det skulle visa en nog förfärlig verkan, och förorsaka säker och snar död. Men åtskillige Österländske och Africanske Folkslag hafva med sina exempel visat, at Människor kunna småningom vänja sig vid denna farliga drogue, så at de ändteligen tåla ganska starka doses deraf, ända til ett helt unz på en gång, och ändock lefva: GROSE l. c. pag. 188. Herr G. HÖST säger om Maurerne i Marocco, at de fleste så vant sig vid *Opium*, at de kunna på en gång äta up ett stycke af en valnöts storlek, blifvandes deraf druckne eller half-förryckte, så at de då inbilla sig vara de lyckligaste Människor på jorden: se dess *Efterretninger om Marokos og Fes*, p. 104. Fursten RADZIVIL såg i Cairo, huru en Turk, som tagit sig en god dosis *Opium*, satt derefter helt tyst, och mycket förstäld i ögonen, med händerna upöfver hufvudet, liksom han skulle velat fatta uti något, bärandes sig aldeles åt som han varit fånig: se dess *Hierosolymitana peregrinatio*, p. 177. Österländningarne hafva af ålder varit begifne på denna vara, och bruka både Turkar och Perser den såsom ett tidsfördrif, dock de senare nu för tiden ej så mycket som de förre: J. HANWAY *Beschr. Seiner Reisen durch Russl. u. Persien*, T. 1. p. 242. Ändamålet dermed är annars hos större delen af de förnäme och rike i Orienten, til och med de Ost-Indiska länder, at åstadkomma ljufliga känslor jämte förvirring och half dvala: GROSE l. c. men fattiga Arbets-karlar taga *Opium* för at blifva muntra och starka til arbetet, kunnandes då stå ut med at bära de drygaste bördor och löpa långa skeden, utan känsla af trötthet: GROSE l. c. p. 187. De så kallade Ragipoux i Mogol påsyfta i synnerhet med dess bruk, at de må varda behjertade til strid och känslolösa för faran; också blifva de derigenom så öfverdådige, at de framrusa i striden såsom rasande bestar: F. BERNIER *Voyages contenant la descr. des Etats du Grand Mogol &c.* T. 1. p. 54. TOURNEFORT anmärker i sin *Relation d'un voyage du Levant*, T. 3. p. 127. huru Turkarne kring Erzeron i Armenien, som ej mägte at skaffa sig det riktiga *Opium*, hvilket är dyrt, benöja sig med at äta sjelfva Vallmoge-hufvuden gröna, oaktadt de äro helt skarpa til smaken och just bränna på tungan. Sådant skulle visst icke gå an at göra med Vallmogorne i Indien vid Ganges-floden, som falla sig så starka, at då en Engelsman, under spatserandet i en Nabobs Trägård, afbröt en, och, i andra tankar, stack dess hufvud i munnen och sugade derpå, föll han genast i en djup sömn, hvarutur han sedan aldrig upvaknade: GROSE l. c. p. 193. Den bästa sorten *Opium* vankar kring Patna vid Ganges: l. c. p. 192.

DYVELSTRÄCK

OPIUM



*Papaver nigrum.*

- |       |        |
|-------|--------|
| 1. 2. | Blume  |
| 3.    | Frucht |
| 4.    | Saame  |

Schwarzer Kohn.

sjelf vidriga drycken, som i så många länder, och äfven hos oss, blifvit begärlig, vidtogs i början, åtminstone här i Sverige, blott såsom hälsomedel\*, som den ock

---

\* At Brännvin i förstone blifvit ansedt såsom medicine, utvisar nogsamst dess första namn Aqua vitae, under hvilket namn det stod til fångs på Apotheken, ifrån den tid det först upkom. Här i Sverige måtte det väl blifvit bekant samma gång Apothek inbragtes, hvilket jag finner hafva skedd emot slutet af K. GUSTAF den I:s Regering; men jag tror dock, at det föga varit i bruk före åren 1579 och 1588, på hvilka Pesten här i landet härjade, då K. JOHAN d. III. sjelf gaf sig til at utarbete och förordna tvänne Brännvins-compositioner, nemligen en så kallad *Aqua vitæ contra oppositum*, hvilken skulle, såsom svettdrifvande, vara botemedel för Pesten, såsom ock en *Aqua vitæ för Förgift och mångahanda Sjukdomar*, hvilken skulle tjena til förvarings-medel deremot, så väl som mot annan farlig smitta. Båda dessa compositioner anföras af SIM. BERCHELT i dess Bok *om Pestilientien* af år 1589, och recenseras af P. J. BERGIUS i dess *Tal om Stockholm för 200 år sedan och Stockh. nu för tiden, i anseende til Handel och Vetenskaper, särdeles den Medicinska*, p. 100. 101. Jag finner väl, at O. v. DALIN, vid anförandet af K. GUSTAF den I:s Förbud emot starka drycker år 1551, som nämnes af E. TEGEL i *K. Gust. Hist. 2. D. p. 285.* säger, at derunder begreps i synnerhet Brännvin, Spannemålens farligaste förödare, som då småningom började komma hos oss i bruk: se *Sv. R. Hist. 3. D. 1. b. p. 427.* men jag anser denna utsaga såsom en ogrundad gissning, från hvilken Auctoren ock sjelf afvikit i dess *Tal om Sverige i sitt ämne och Sverige i sin upodling*, p. 12. där han nekar det hafva kommit i bruk förr än under K. ERIC XIV. Huruvida äfven detta yttrande håller strek, torde nu vara värdt at efterse; då väl först måste afgöras, hvad man förstår med det ordasättet at *komma i bruk*. Jag vet icke, at man i allmänt tal plägar säga någon sak vara kommen i bruk, som bara en och annan gång, vid ett eller annat synnerligt tilfälle, blifvit vidtagen. Med så mycket mindre fog har man då härtills kunnat påstå Brännvinet uti K. ERICS tid kommit i bruk, som man ej haft at upgifva mer än ett enda document af denna Konungs tid, där Brännvin blifvit nämndt, nemligen *Ständernas sanne och rättmätige Orsak til K. Eric's afsättande*, 1569, hvarest i 20. Artikeln säges, at *en part aff STURARNES tienere bleffue på Swartsjö gård jemmerligen marterede och plågedhe med Brennewijn och andre nyie plåger, som Konung ERICH och JÖRAN PERSSON uptenckte, ther medh the wille twinge them at bekenne thet som aldrig war.* Men det var förmodeligen ett blott infall af denne elacke JÖRAN, som såg sig om alla möjliga utvägar at kunna göra mordet på de oskyldige Herrarne lagligt, at med Brännvin försöka at förvirra deras betjenters förstånd, på

BRÄNNVIN

Opievallmon förmodas ha varit i mänskligt bruk sedan stenåldern. Romarna åt rostade vallmofrön tillsammans med honung och än idag händer det att franskbrödet får extra smak av prydliga vallmofrön. Opium har använts i rituella sammanhang, som medicin (bl.a. för smärtlindring och sömn) och som njutningsmedel. Drogen har även brukats av soldater i strid. På Bengt Bergius tid var turkarna särskilt kända för detta. Läkaren Johan Linder skriver i sin avhandling *Om gifter* (1707; sv. övers. 1998) att turkarna inför strider intog mängder av opium för att berusa sig till raseri, med bieffekten att deras manslemmar blev "stela och upprättstående". Under 1800-talet skulle drogen och handeln kring denna 1839 ge upphov till det första opiumkriget mellan Storbritannien och Kina, senare följt av en ny konflikt 1856. Det var för övrigt ungefär vid samma tid som samhällsanalytikern Karl Marx myntade sin berömda sats att religion är ett opium för folket. Plansch ur Elisabeth Blackwells *Herbarium Blackwellianum* (1750–73) föreställande en varietet av opievallmo (*Papaver somniferum*).

mästadels än anses före, fast en del igenom elack vana går för långt med dess nytt-

det de sedan i yran måtte förmås at fälla några ord dem til last. Man både läckade och trugade dem at supa sig fulla af bränvin, säger J. LOCENIUS *Hist. rer. Svec. p. 397*. Häraf följer dock ej, at denna dryck då varit kommen i bruk, aldraminst så länge Ständerne ansågo densamma som en plåga, ja som en ny plåga. Men jag äger ett annat och äldre document, som vid första påseendet tydeligare tyckes bestyrka, at Bränvin på meranämnde tid varit i bruk, nemligen ett så kalladt *Länns-Register på alle Slått, Gårder, och hereder samt alle Beffallningzmän som Räkenschaper plichtige äre at göra inn udi Kong:e Maiestätz vår aller Nådigeste Herres Cammar pro Anno 1566*. *Mscr.* Där uptagas penningar för *Brennewijn*, som för Konungens räkning blifvit försåldt år 1566 til krigsfolket i lägret nedre i Riket. Men här blifver at märka, det Bränvinet den enda gången nyttjades blott såsom hälso-medel, allenast på den ort Pesten gick, och icke vidare, ty det blef ej hållet til salu samma tid på Skepps-flottan, hvarest bara *Ööl* vankade, såsom samma document utvisar. Det uptogs då icke ibland provianten, utan i en och samma class med *Skinpeltzer, Skoor, Säcker och Wantar*, som manskapet fick köpa, at värja sig med emot kölden; och föreställer jag mig, at afhämtningen af detta Bränvin skedt ifrån det Apothek Konungen höll på Stockholms Slott, som förmodligen ännu var det enda i hela Riket. Kan ock väl vara, at Konungen låtit annorstädes bränna Bränvin til detta behof. Det är möjligt, at Bränvinet uti denna Pest-smitta gjorde i något mål god verkan, och det förefaller mig, såsom K. JOHAN, vid den nästföljande Pesten, lärer häraf fått anledningen til de Bränvins-compositioners utstuderande, hvarom ofvanföre nämndes, och af hvilka en sedemera länge hölls uti värde, såsom ses af Arche-B. LAUR. PAULINI *Pestilentz-Spiegel* af år 1623, där han *fol. 83. a.* föreslår *Aqua vitæ regia* eller *det Konungzliga Brennewijn* såsom en ibland *de ädhleste lekamlighe läkedomar uthi swäffwande Pestilentziske Förgiffrigheter*, samt *fol. 73. b.* såsom *thet kostelighaste Preservatijff för Pestilentziske Fucht*, ja ock såsom *ett synnerlighit Recept emot Pestilentz them Kranckom*. Kan väl vara, at några sjuklingar, som tyckt detta så högt utropade hälsomedel bekomma sig väl, fortfarande vidare dermed, såsom ett nyttigt förvarings-medel emot ond luft, som man då trodde medföra Pesten; men äfven så likligt är, at många andra måtte uphört dermed, sedan faran gått förbi, på samma sätt som man i vår tid gör med andra medicamenter, när man är frisk och ej behöfver at medicinera. Åtminstone har ej jag funnit spår til, at något Bränvins bruk upkommit i landet igenom K. ERICS anstalt dermed emot Pesten, ej heller igenom K. JOHANS åtgärd under den första Pesten i hans tid. Intet Bränvin fanns år 1566 i Kongl. Vin-källaren på Stockholms Slott, såsom af förberämlte *Länns-Register skönjes*. Icke heller uptages något i *Swerigis Riikes Opbördh och Wtgift pro anno 1582. Mscr.* där annars hela Kongl. Hof-förtäringen styckevis utföres. Intet sådant nämnes uti *Ordinantzien om hele åhret och uthi Månader på Förtäringh &c. stält på Nyköpings Slott åhr 1583*, tryckt i H:R C. C. GJÖRWELLS *Nya Sv. Biblioth. 2. Band, p. 343. seq.* Ej finnes minsta ord derom i Gt. PEHR BRAHES *Hushålls-bok*, skrifven 1585, där Bränvin hade bordt nämnas så väl som alt det andra, om något då varit i bruk. Icke förekommer något Bränvin uti den omständeliga *Uppteckning*, jag äger i handskrift, på hvad som åtgått til SIGRID STURES ganska kostsamma Bröllop med TURE BIELKE 1567; ej heller i en annan dylik jag har öfver ANNA STURES och HOGENSK. BIELKES digra Bröllops-kostnad på 1570-talet. Hertig CARL hade säkert intet Bränvin i hela Hofvet år 1592, då han i Nyköping höll sitt Bröllop med Prinsessan af Holstein, hvilket jag sluter af det M. HEBERER, en af Chur-Pfaltziske Ministerns Cavalierer, icke nämner sådant, då han an-

jande. *Tobaken*, som har så motbudande smak, såsom hvar och en vet, är dock TOBAK

nars anmärker de Vin-sorter där vankade, och äfven omrörer beskaftenheten af mycken mat och dryck, särdeles Öl, man bekom på Herre- och Prästgårdarna hela Riket ned-åt: se dess *Ægyptiaca servitus p. 610. seq.* Vid den tiden hade dock Bränvin redan börjat blifva något gängse, så at man tog til at inskaffa det utifrån, förmodeligen för at hafva det för lindrigare köp, än det lærer fått för på Apotheket; ty uti 1591 års *Tull-Taxa*, inryckt i v. STIERNMANS *Saml. af Commerce- Politie- och Oecon. Förordn. I. Del. p. 373.* anföres det för första gången, som en utländsk vara, för hvilken tull skulle ärläggas, och efter detta år-tal nämnes det länge uti alla Tull-Ordningar och Accis-Mandater ibland de främmande drycker. Men jag föreställer mig ändock, at åtgången af denna Vara måt- te varit nog obetydlig, så länge man egenteligen nyttjade densamma i medicinsk afsigt, och aldrig at öfverlasta sig med; ty jag finner af ofvannämnde *Swerigis Riikes Opbördh &c. fol. 94.* at då Svenska Kronan måste det året bestå något Bränvin til sina Garnisoner uti de af Ryssland intagna Fästningar, besteg sig hela åtgången deraf allenast till  $3\frac{1}{2}$  stop för hela året. Om nu det Bränvin, som utifrån hitkom, hämtades utur någon af ham- narne vid Västerhafvet, som nog likligt kan vara, så må man ock tro, at det måtte varit gjordt af Drufvor eller ock af rent Vin, så vida det ej är troligt, at man på de orter brukat at bränna Bränvin af Säd. Man finner hos R. HAKLUYT i dess *Principal Navigations, voyages, traffiques and discoveries of the English Nation, T. 2, part. 2. p. 45.* huru Danziger fartyg redan på 1570-talet brukade at fara til Bordeaux efter Bränvin, samt huru Engelske Sjö-Capit. W. TOWRSON år 1577, under brinnande krig imellan England och Frankrike, fräntog 2:ne sådana fartyg vid pass 3 oxhöfd Bränvin, som de för Franska Köpmäns räk- ning hade där i Bordeaux inlastat, för at föra til Östersjön: man behöfver ej fråga, hvad slags Bränvin detta kan ha varit. Annars ser jag uti Rese-beskrifningen öfver Holländar- nes första resa til Ost-Indien 1596, at Rhenskt bränvin då måtte varit något gängse i Holland, ty Auctoren säger om den Arrak, de först lärde känna på Sumatra, at den var äfven så god och stark, som det Bränvin man då i Frankfurt brukade at bereda af det bästa Rhenska Vin: se *Recueil des voyages de la Compagnie des Indes de Hollande T. 1. p. 269.* Denna utsaga tyckes visa, at man då ännu i Tyskland lærer hållit fort på samma väg med Bränvins-beredningen, som RAYMUND LULLIUS kring år 1300 och hans efterföl- jare hade banat, at distillera det af riktigt Vin. Man vet ju, at denne LULLIUS i sin *Ars operativa medica p. m. 156.* säger om Aqua vitæ simplex, at den brännes af bara Vin, utan någon inblandning; at JOH. DE RUPESCISSA, *de Consid. quintæ ess. rer. omn. c. 8. p. 31.* fordrar, det Aqua ardens skall distilleras utaf Vin, utan afseende på dess beskaftenhet; at M. SAVANAROLA, *de conficienda Aqua vitæ c. 3.* vil ej allenast hafva Aqua ardens af Vin, utan ock af oblandadt, årsgammalt, starkt, sött och icke skämdt Vin; samt ändteli- gen at G. GRATAROLUS, *de virib. aquæ ard.* äskar til en god Aqua vitæ det bästa spiritu- eusa Vin, t. ex. något Grekiskt, Malvasir, Corsica-vin o. s. v. Så länge Bränvin sällan eller aldrig nyttjades til öfverflöd, utan egenteligen i medicinsk afsigt, såsom i förstone hela långa tiden skedde, kunde ock det bästa Vin icke anses såsom illa härtill användt; men när ock så godt Vin derpå spenderades, blef jämväl en följd, at Bränvinet derigenom skulle falla sig dyrt, och för kostsamt at komma i allmänt bruk. GRATAROLUS säger väl i nyssnämnde Tractat, som han utgaf år 1561, at Bränvin kunde konstlas med andra saker, såsom med Örter, Gummi och Vin-sten, men fordrar likväl, at Vin skulle vara hufvud- ämnet, hvarföre ock kostnaden ändock lærer varit betydlig. Til äfventyrs måtte väl deraf kommit, at intet Bränvin finnes brukadt på Européernas sjö-resor til styrke-dryck



nu för tiden i värde nästan öfver hela världen, oaktradt den myckna svårighet man

för manskapet, förr än emot slutet af 1500-talet. Väl blir man varse, at Capit. PINTEADO, på Engelsmännernas första resa til Gvinea 1553, hade med sig *cold stilled water*, som otvifvelaktigt var Bränvin; men han hade det blott såsom hälso-medel för egen person, och torde väl ingen annan blifvit deraf delaktig, om hans lås hade fått blifva orubbade af den obändige Capit. WINDHAM: se HAKLUYT *l. c. p. 13*. At J. HORSEY 1586 fick af Ryska Zaren, ibland annat, 40 kannor Bränvin til rese-förråd imellan Archangel och London, HAKL. *l. c. T. 1. p. 470*. bevisar blott denna Zars godhet för honom, och icke at manskapet njutit deraf del. Jag ser deremot, at Capit. DAVIS, på dess första sjö-resa til Nordväst-passagens upsökande 1585, hade intet Bränvin med sig, så vida det saknas uti upsatsen på alla dess medhafde våt- och torr-varor: HAKL. *l. c. T. 3. p. 101*. äfvensom jag af ett annat ställe *l. c. T. 1. p. 593*. finner, at intet Bränvin blifvit brukadt i den stora Spanska Sjö-utrustningen 1588, efter det icke nämnes vid de våt-varors upräknande, som då bestodos. Holländarne tyckas ännu vid år 1596 varit det förutan, ej allenast på deras första Ost-Indiska resa, hvilket framlyser ur det ofvannämnde omdömet om Sumatra Arrak samt jämförelsen imellan den och Frankfurtska Bränvinet, utan ock på deras första resor i Norden; ty man kan tydeligen se af beskrifningen på den tredje deras Nordiska resa 1596, under hvilken de nödgades blifva vinterliggare på öen Nova Zemlja i is-hafvet, at intet Bränvin var at tilgå i deras nöd, då det starka Xeres-vinet, som de skulle haft at värma sig med i den bistra kölden, hade frusit til is: se förbbem:te *Recueil des voyages &c. T. 1. p. 92*. Men just vid den tiden lærer man dock i Holland börtjat at förse sina skepp med denna vara, ty man finner, at JAN CORNELISSEN RYP året derpå eller 1597 hade Bränvin bland sitt rese-förråd til Kola i Ryska Lappmarken, hvarmed han ock där var i stånd at fågna sina olyckliga Landsmän, som då hunnit dit, sedan de hade förmått rädda sig ifrån nyssberörde ö: se *l. c. p. 148*. Efter den tiden måtte väl denna dryck altjämnt hafva medfölgt på de Holländska skeppen, som ärnades up uti Nordiska farvattnen. Engelsmännen hade år 1609 Bränvin med sig up til Cherie-island i is-hafvet: PURCHAS's *Pilgrims T. 3. p. 561*. och år 1611 til Peczora floden vid samma haf, så at de den gången kunde sälja 2:ne sorter deraf til Samojederna: *l. c. p. 541. 552*. Capit. H. HUDSON hade, på sin Nordiska sjö-fart 1609, denna dryck med sig, tracterandes dermed vid ett tilfälle några Americaner: *l. c. p. 593*. och Capit. J. POOLE, som gick til Grönland 1610, hade med sig 30 kannor bränvin: *l. c. p. 708*. I Ost-Indien hade Holländarne, til sitt manskaps muntrande, Arrak, som jag af meranämnde *Recueil T. 2. p. 629*. finner hafva år 1603 i Bantam blifvit bestådd dageligen, hvarje person dess afmätta del: äfvensom jag af HAKLUYT *l. c. T. 3. p. 821*. ser, at T. CANDISH redan 15 år förut eller 1588 på Java försåg sig och sitt folk med Aqua vitæ, hvarmed mentes Arrak: En dryck, som vid Européernas första resor til Ost-Indien var där allmänt gängse, och hvars ålder man ej har sig bekant. Om Ryssarne från den kanten först fått lära distillér-konsten, eller genom hvilken väg de i förstone kunnat hafva tilgång på Bränvin, måste vi lemna i sin ovisshet; men säkert är det, at de redan i början af 1500-talet brukade det, ej egenteligen såsom medicine, utan i deras vanliga diét, så at åtminstone de förnåme hvarje middag togo sin appetits-sup, innan de åto, såsom Bar. STIGISM. v. HERBERSTEIN anmärker i dess *Rer. Moscoviticar. Commentar. p. m. 95*. hvarest han tillika förtäljer, huru han, såsom Tyska Kejsarens Minister, år 1515 blef ibland annat dermed tracterad uti sjelfva Zarens rum. Annars finner jag ock denna dryck hafva varit med ibland den välfägnad, som den Kongl. Svenska Legationen til Ryska Zaren år 1569, efter ankomsten til Ryssland, åtnjöt; se Bisk. PAULI



Tobak tillhör de njutningsmedel Bengt Bergius behandlar mest ingående. Han har samlat fakta från världens alla hörn, så även från Nordnorge där samerna enligt hans främsta sagesman, Knud Leem, rökte, eller än hellre tuggade tobaken för att sedan spotta den på handen och därefter inhalera den genom näsan (se främre figuren till vänster). I brist på tobak tuggade de (främre figuren till höger) på pinnarna som suttit i tobaksrullar eller skar itu den tomma tobakspungen och tuggade skinnet. Plansch ur Knud Leem, *Beskrivning over Finnmarkens lapper* (1767).

har at vänja sig dervid, hvartil orsaken väl i förstone var ett fattadt förtroende

JUUSTEN *Narratio de Legatione sua Russica*, utgifven af H. G. PORTHAN, p. 3. Jag har god anledning at tro, det Zar IWAN WASILIEWITSCH icke lärer underlåtit at sjelf nyttja denna styrke-dryck; åtminstone ser jag den varit genast til hands, när denne Zar sista gången 1584 ansattes af slag, hvaraf han dog, och det första medel man då grep til för at vederqvicka honom med: PURCHAS's *Pilgrimage* p. 984. Han hade en gång förut, då han anförtrorde HORSEY ett angeläget bref til Drott. ELIZABETH, hvilket han förklädd skulle föra til England, gifvit honom med sig en gemen trä-flaska, fylld med bränvin, sedan på dess sida ett lön-rum hade blifvit gjordt, och samma bref deruti inneslutet: l. c. p. 980. Men hans Efterträdare brukade denna dryck likasom på skryt, ty när främmande Magters Sändebud efter audiencen skulle tracteras, inbar man på borden, til en god början, åtskilliga Silfverskålar fulla med bränvin, hvarutur man med tumlare hämtade och kringdelte til alla som skulle äta, såsom P. PETREJUS berättar i dess *Muskowitiske Chronika* 3. Bok. p. 24. där han ock beskriver de nämnda Silfverskålarna så ofanteligen stora, at en gås väl kunnat hafva rum at simma deruti. Vi finne af Engelske Ambassadeuren G. FLETCHERS berättelse, huru de förnämre Ryssar år 1588 hade synnerlig begärelse til bränvin, som de kallade *Ryskt Vin*, emedan de först söpo en kopp eller tumlare, då måltiden skulle börjas, och sedan inemot dess slut togo deraf sin fulla fats, kyssande hvarandra vid hvarje sup: se HAKLUYT l. c. T. 1. p. 496. Intet under då, at den sämre hopen ibland Ryssarne satte så ganska stort värde derpå, som R. HEIDENSTEINIUS säger, vid det tilfället han i *Commentar. de Bello Moscovit. lib. 1.* omtalar skantsen Duneburgs äröfrande af Pålackarne 1577, genom deras krigsputs, at til Ryssarne inskaffa bränvin, för at få dem druckna, och dermed oskickeliga til motstånd. Redan vid år 1580 var denna drycks missbruk ibland Ryska allmogen stigit til den största högd, så vida annars det til DAV. CHYTRÆUS skrefna Bref, som han utgaf år 1582, må äga vittsord, hvarest orden i öfversättning så lyda: "De dricka Bränvin såsom koer dricka kallt vatten, ja så, at de ej mera likna människor, och gifva qvinfolken karlarne icke efter i det målet, utan snarare öfvergå dem." se *de Russor. religione, ritib. nupt. funer. victu, vestitu &c. & de Tartaror. relig. ac morib. Epistola ad D. CHYTRÆUM, fol. 10.* PETREJUS, som några år derefter hade sjelf tilfälle at se deras benägenhet at öfverlasta sig, säger l. c. 5. bok. p. 6. at de ej visste något maghof, när bränvin vankade, hvarföre ock tvång där i landet måste läggas på en sådan skade-drycks tilverkande, och försäljandet förbehölls Kronan. Inom Seclets utgång var förrådet så stort, at Zaren BORIS GODUNOW kunde år 1597 dermed, jämte annat, tractera en 100 000 mans armée: PETREJUS l. c. 2. bok. p. 117. De Ryske krigsmän ansågo bränvin nu mera som en nödvändighets-vara på deras fälttåg: l. c. 4. bok. p. 13. och man sparde icke mödan, at föra det såsom handels-vara til Siberien och de mäst nordliga Ryska landskap: l. c. 1. b. p. 53. 55. i hvilket värf, neml. at fara kring landet och sälja bränvin, den orätte DEMETRIUS, som bragte sig up til Zar, skall tilförne låtit sig bruka: PURCHAS l. c. p. 992. Denna muntrande dryck måtte ofelbart först från Ryska kanten blifvit bekant i Crim, hvarest den tyckes kring år 1580 ännu varit ny, och endast gängse ibland de förnäma, ty M. BRONIOWSKI, Kon. STEPH. BATHORIS Gesandt til Tatar Chan, berättar, at Chanen på krigs-tåg plögade sjelf föra det bränvin med sig, som han behöfde, och at dess Herrar ofta gjorde så med: PURCHAS's *Pilgrims* T. 3. p. 639. 640. I anseende til förenämnde Bränvinets gångbarhet uti Ryssland i det 16. secler, blir väl mindre olikligt, än det annars synts, hvad SAVANAROLA l. c. p. 207. säger, at man i Norden redan på 1400-talet älskat och högt värderat samma dryck. Han lärer då för-

för honom, såsom förment ypperligt hälso-medel, hvilket ock en del ännu kan

modeligen haft någon rök om dess bruk i Ryssland, och altså ment det landet, ty, efter hvad jag ofvanföre anmärkt, har han ingalunda kunnat mena Sverige dermed, äfvensom jag ock tiltror mig at försäkra, det han ej heller haft någon anledning at syfta på Danmark. Vi finne ju intet Bränvin vara brukadt på det bröllop, en KROGENOS kring år 1500 gjorde åt sin dotter, då vi i *Danske Magazin 4. bind p. 318. 319.* läse om den yppighet dervid varit; ej heller förmärke vi sådant uti det Förslag, som darsammastädes *p. 315.* blifvit infördt, på omkostnaden til ett annat bröllop vid år 1550. Det är först år 1598, som jag ser den drycken hafva där blifvit nyttjad, och det på ett Convent-gille i Everdrup på Seeland, då 3 pottor eller bouteiller deraf åtgingo: En för stor mängd såsom medicine, särdeles som få eller inga af gästerna lära ditkommit sjuka, men ock icke öfverflödig såsom glättighets-dryck, när dessutom 5 tunnor Öl utdruckos, hvartil måtte fordrats en tämelig hop munnar. EUTROPIUS PHILADELPHUS eller E. PONTOPPIDAN, som detta berättar i dess *Oeconomische Balance &c. p. 140.* påstår jämväl, at denna dryck då föga ännu var upkommen i Danmark, samt at den ej heller kom där i något allmänt bruk, förrän midt i förra secler, och det genom det främmande krigsfolket, i synnerhet de Påliska hjelptropparne 1659. Åtminstone skönjes tydeligen af K. CHRISTIAN d. IV:s *Skepps-Articlar* för den Danska Flottan år 1611, at då intet bränvin där blifvit bestådt, ej en gång såsom medicine, ty dertil nyttjades varmt Öl: se *Danske Magaz. 1. b. p. 213.* Här i Sverige skall väl bränvin blifvit brukadt vid Kongl. Hofvet år 1608 ibland andra starka drycker, at dermed undfägna en ankommen Rysk Gesandt, hvilket då skall haft en oförmodad påföljd: se A. OLEARII *Oriental. Reise p. 124.* men intet sådant fanns 1611 på MÄRTA BIELKES bröllop med GABR. OXENSTIERNA, icke heller, hvad ännu mer är, 29 år derefter, på TURE OXENSTIERNAS och SIGRID OXENSTIERNAS bröllop 1640, båda rätt högtideliga och ganska kostsamma, hvilket jag ser af de utförliga Upsatserna, jag har i handskrift, på hvad til dem åtgått; så at man tämmeligen klart kan sluta, at de förnämde Herrskaperne här i Riket hela långa tiden icke måtte funnit någon smak uti Bränvin. Men här voro väl ändock åtskillige utaf annat folk, och blefvo immerfort flere, som låto sig denna dryck väl behaga, ty vid år 1622 voro redan i Stockholm ordentliga Bränvins-hus inrättade, dem L. PAULINUS *l. c. fol. 58. b.* särskildt nämner ifrån Öl-krogarne, hvilka senare i Accis-Ordningen för Öl-krögare af samma år, införd af VON STIERNMAN *l. c. p. 868.*, förbödos at sälja främmande drycker, Vin och Bränvin, och pålades at hålla sig endast vid Svenskt Öl. Altså tyckes väl Bränvinet ännu detta år aldeles varit en utländsk dryck i Sverige; men jag menar mig dock kunna sluta af *Ordn. för Krögare och Gästgifvare* samma år, *l. c. p. 872.*, där de förbödos at sälja främmande bränvin, at något inländskt måtte funnits, som varit dem obetaget at sälja; ty jag anser för troligt, at man här och där i landet måtte, både före och under samma tid, haft försök för händer, at skaffa sig bränvin på egen torfva, och bränna det af säd, hvilken konst jag gissar at vårt Svenska krigsfolk måtte hafva lärt sig i Ryssland, under det fält-tåg som de föregående åren fördes på Ryska bottnen, där folket utan tvifvel då länge hade vetat och brukat det slags bränvins beredning. Denna konst var tvifvelsutän mycket kommen i gång år 1636, ty när bränvin då kunde vara til salu på landsbygden öfver Riket, det man kan sluta af det årets Förordning om *Taverner &c. l. c. 2. del. p. 45.* må man väl ej föreställa sig annat, än at det mästa bestådt af Svensk tilverkning. Dock blef icke förr än i 1638 års *Taxa öfver Accisen* någon allmän afgift stadgad för Bränvins-bränning til salu och hus-behof: *l. c. p. 137.* Man kan se, at folket ej försummat at idka detta handtverk,

tro honom om at vara; men största hopen, som nu brukar honom, har ofelbart icke blifvit bragt dertil, utan af moden och af det man velat synas karlaktig\*. *Gammalt salt Kött och Fläsk* samt *förlegad Torr-fisk* är ej för oss någon smakelig

---

när *Tull-Ordningen af 1648 d. 31. Jul.* visar, at Svenskt Bränvin då redan plägade utföras til Ryssland, hvarest, efter OLEARIJ berättelse *l. c.*, både förnämt och gement folk af båda könen år 1643 dageligen, under och imellan måltiderna, söpo bränvin, somlige til sådant öfverflöd, at de deraf togo döden. Jag vet icke, hvad slags Bränvin det kan varit, som OGERIUS en gång, under dess vistande i Sverige år 1635, fick af en Präst utanför Stockholm, at upvärma sig med i kölden, och som så synnerligen väl bekom honom, at han fann sig befogad at arkänna Bränvin för den yppersta hjertstyrkande dryck: se dess *Iter Svecic. p. 186.* At DE LA BOULLAYE LE GOUZ *l. c. p. 475.* vid år 1656 berömmar Bränvinet i Irland såsom excellent, anser jag för mindre underligt. På Färöarne hade Bränvin icke inkommit och dragit de oförståndige til fylleri, förr än kort tid före 1673, såsom L. DEBES vittnar i *Færöernis oc Færöeske indbyggeris beskrivelse p. 242.* Beträffande sluteligen det *Brennten Wein oder Wermutwein*, som S. SCHWEIGGER i dess *Reiss-beschr. nach Constantinop. p. 270.* på 1570-talet säger gemene man i Tyskland, på Würtenbergs tracten, hafva brukat, at, til magens upvärmade om mornarne, dricka helt varmt, likasom man i Ægypten plägade dricka Caffé, så inbillar jag mig, at han dermed snarare ment glöd-gadt Vin med Malört på, än Bränvin.

- \* När man vil veta, för hvad orsak Tobaken först har kommit i värde och bruk, måste man vända sig til America, hvarifrån den härstammar, och se efter, hvartil han där af Indianerna nyttjades, när Européerne började med dem omgås. Man finner då, at Brasilianerne, som på 1550-talet satte stort värde på sin Petun eller Tobak, och bäro den ständigt med sig, rökade den, både för at draga flussar ur hufvudet, och at dämpa hunger, förnämligast på deras krigs-tåg, då spisning ej så jämnt kunde vanka, såsom THEVET i *Singularit. de la Fr. antarct. fol. 59.* och DE LERY *l. c. p. 201.* vittna; tilläggandes A. KNIVET, at de värderade Tobak mer än något annat, hade på resor deraf ständigt i munnen liggande imellan läpparne och tänderna, och nyttjade den äfven til at läka sår med: PURCHAS *l. c. T. 4. p. 1226. 1228.* Om örten *Cohobba* är den samma som *Petun*, hvilket U. CHAUVETON i sin *Hist. du Nouveau monde* af år 1579 *p. 309.* och många flere tro, så brukades Tobaken på S. Domingo til kräk-medel och hufvudets rensning, samt at göra rus, såsom ROMAN PANE i slutet på 1400-talet anmärkte: CHURCHILL *l. c. T. 2. p. 546. seq.* Mexicanerne betjente sig af Tobak, som de kallade *Yetl* och *Pycietl*, i åtskilliga fall, såsom man ser hos HERNANDEZ *Mexic. p. 174. ff. t. ex.* at bortrensa slem, lisa och mota andetäppa, afhjelpa moderqvaf, stilla tandvärk, hela elacka sår, bibringa sömn, m. m. och hämtade de röken hålst up i näsan, medelst ett enkom dertil gjordt rör, ungefär likt bokstafven Y, genom hvars öfre ändar, som instuckos i näsebårorne, röken updrogs, blifvandes detta rör af dem kalladt *Tabacco*, men icke sjelfve tobaken: CHAUVETON *l. c. p. 309. 310.* Floridanerna fann J. HAWKINS under knapp tilgång på mat vara måna om Tobak, såsom ett godt medel at stilla både hunger och törst, änskönt de arbetade: HAKLUYT *l. c. T. 3. p. 518.* Indianerne i Virginien brukade Tobak, som de kallade *Uppwoc*, til at utrensa öfverflödige slem ur kroppen, samt at förvara och bota sig för förstoppning: T. HARIOT hos HAKL. *l. c. p. 271.* Canadenserne påstodo, at Tobaken höll dem varma och vid jämn hälsa, hvarföre ock CARTIER såg dem ständigt bära Tobak om halsen uti en skinnpåse: HAKL. *l. c. p. 224.* Med ett ord, det tycktes nästan, som Americanerne ansågo Tobaken

kost; men rarheten och moden kan göra sådant til det smakeligaste, och berätt-

som ett universal-medicament. Derföre är ock ej underligt, at den nu så allmänt finnes i bruk i den verldsdel, up ifrån Eskimantserne ända ned til Patagonerna; de förre, ofta utsatte för Colik och Ref, genom det myckna traniga fett de äta, plåga bota sig med Tobaks-röks nedsväljande: H. ELLIS *Voy. à la Baye de Huds. p. 242.* varandes derföre Tobak den bästa skänk man kan gifva dem: BACQUEVILLE DE LA POTHERIE *Hist de l'Amer. Sept. T. 1. p. 181.* de senares tycke för denna ört är föga mindre: *Lettre au Doct. MATY sur les Géants Patag. p. 59.* Men ingenstads i America lærer Tobaken nu för tiden vara uti starkare bruk, än i Carthagena, där alla af både bättre och sämre folk, utan skilnad i kön och ålder, röka, nästan hvar de gå, och tro Fruntimren sig visa gäster, som komma på visite, en synnerlig höflighet och vänskap med det de påtända och bjuda dem Tobak, finnande sig stötta om någon afslår tilbudet: ULLOA *l. c. T. 1. p. 35. 36.* Man rökar dock ej i hela Spanska America ur pipor, utan af Sigares eller små Tobaks-cylindrer, som påtändas i ena ändan: PERNETY *Journal hist. du voy. aux isles Malouin T. 1. p. 340.* Acadierne röka också allmänt, både unga och gamla af båda könen: DIEREVILLES *Reise nach Port royal in Acad. p. 282.* Hvad förtroende denna ört vann, sedan den vardt bekant i Europa, blefve nu för långt at förtälja: det samma gick så vida, om annars LABAT må häruti äga vittsord, at man var på vägen at lägga bort alla andra läkemedel, för at endast förblifva vid Tobaken: se dess *Voy. aux isles de l'Amer. T. 4. p. 480.* hvarest ock nog omständeligen uprepas, i hvad krämpor och sjukdomar denna ört sades gagna, när den i förstone så mycket i Europa utropades. Jag vet icke, om och huruvida afseende på hjälp för hälsan, eller hvad annat som hälst, varit verkande til så allmänt Tobakens vedertagande i de öfriga verlds-delar, som nu spörjes, så at nästan hvar jag vänder ögonen, ser jag den samma brukas, merendels med omåttelig begärlighet. Redan år 1607 var Tobaken så starkt i bruk i Africa, at den planterades vid hvarje koja i Sierra Liona, och tycktes utgöra Negrernas halfva föda: W. FINCH'S *Observations &c. hos PURCHAS T. 1. part. 2. p. 415.* Negrerne i Congo älska Tobaken så högt, at de räkna för största straff, när den betages dem: A. ZUCHELLI *Missions. u. Reise-beschr. nach Congo p. 344.* På öen Johanna rökar folket starkt Tobak: OVERTON *l. c. T. 1. p. 118.* och Hottentotterne äro altför mycket begifne derpå: F. VALENTYN *Beschryv. van de Kaap der Goede hoope p. 105.* Huru Tobak i Orienten utgör en hufvud-del vid gästerns fägnande, vittna alla Rese-beskrifningar; likaså sker i Japan: *Recueil de voyages au Nord T. 4. p. 117.* och det äfven hos de förnåma: VALENTYN *Oud en nieuw Oost-Ind 5. deel. 2. st. p. 138.* At folket öfver hela China rökar mycket Tobak, märkte både NAVARETTE och GEMELLI CARRERI: se

**Nästa uppslag:** På detta kopparstick ur Jean Baptiste Du Tertre, *Histoire Générale des Antilles habitées par les François* (1667) syns hur man gick tillväga på en västindisk plantage för att bereda maniok och tobak till mat respektive njutningsmedel. Huvudsakligen till höger avbildas hur tobaken förvaras, rullas och hängs upp till torkning, medan man till höger ser hur maniok skrapas, smulas sönder, siktas och bakas till kassavabröd som sedan läggs att torka på skjulens tak. Maniok är visserligen giftig, men en stapelvara i tropikerna som blir ättlig efter kokning eller rostning. Tobakens hälsorisker är numera välkända, men till att börja med såg västerlandets läkare mest till den nya drogens medicinska nytta. Den var närmast ett universalläkemedel, som användes för att läka sår samtidigt som man ansåg den vara rogivande och stimulerande, därtill ett afrodisiakum. Trädet till vänster är en sockerannona, vars frukter är populära i tropikerna. I bakgrunden vid huvudbyggnaden står ägaren och åser hur de svarta slavarna arbetar.



1. Case a Petun.  
 2. Negre qui e'jambe le petun.  
 3. Negre qui le torque . p . 99.

4. Negre qui le monte.  
 5. N. qui ratissent le Manioc.  
 6. Moulin a greger le Manioc.  
 7. Ancienne maniere de greger le Manioc. 112.

MÉNAGE



ERIE

8. La Presse.  
 9. Negresse passant la farine.  
 10. Negresse qui cuit la cassane.  
 11. la Case du maître.

12. la Cuisine.  
 13. Cassane qui seiche.  
 14. Corassole .p.171.



tar DE LA CAILLE, huru han på Cap var med på många måltids-gillen, där

CHURCHILL'S *Collect T. 1. p. 32. och T. 4. p. 356.* H:R PALLAS såg i Kiachta, huru Chineserne kunde ingen fjerdedels timme vara utan rök-tobak, men sprungo altjämnt dermed på gatorna: *l. c. p. 131.* BELL D'ANTERMONY säger, at både det bättre och sämre folket af båda könen röka, och hörde han där i China påstås, at denna ört skall varit brukelig hos dem i flera secler: *Voyag. à Pekin &c. T. 1. p. 388.* hvilket strider emot den gängse meningen, at Tobaken är Americas eget alster: C. LINNÆUS i *K. Sv. Vetensk. Acad. Handl. Vol. 14. p. 38.* men tillika förer oss på den tron, at Chinesiska Tobaken torde vara ett annat och eget slag, särskildt ifrån de Americanska, hälst BELL *l. c.* intygar, at dess smak är helt olik vår vanliga tobaks, samt röken ganska behagelig til lukten, hvarföre ock stora partier deraf utgå til Mongolerna, som föredraga denna Tobaks-sort för alla andra; likaledes ock til Bucharerna: *l. c. T. 2. p. 210.* Icke dess mindre sägas Chineserne sjelfve mycket högre värdera en sort fint skuren Tobak, som föres til dem ifrån Corea, än deras egen: BELL *l. c. p. 201.* äfvensom ock den Japanska: NAVARETTE *l. c.* hvilka båda sorter jag dock tror vara af samma Tobaks-slag, som vi pläge nyttja i Europa, ty HAMEL, som länge vistades i Corea, säger, at kunskapen om Tobak och dess planterings-sätt har kommit dit ifrån Japaneserna, hvilka åter fått sin ifrån Holländarne: CHURCHILL *l. c. T. 4. p. 741.* Tobaken skall då genast i början fallit Coréerne så ganska behagelig, at de köpte den för dess vigt i silfver; derföre var ock så mycket mindre underligt, at HAMEL sedermera år 1665 såg folket därstädes af båda könen, til och med 4 à 5 års barn, så flitigt röka: *l. c.* När vi gå vidare, se vi, at alle Tatarer, både män och qvinnor, älska Tobak i högsta måtto: *Voyages au Nord T. 10. p. 26.* De Theleutiske bruka alle at nedsvälja röken: J. G. GMELINS *Reise durch Sibirien T. 1. p. 276.* hvilket äfven sker af Tunguserna, Samojederna och flera Siberiska folkslag: *Voy. au Nord l. c.* Ostiakerne älska Tobak öfver alt annat, hälst den Chinesiska, den de ej röka såsom andra, at de blåsa ut röken, utan de taga först litet vatten i munnen, och så röka, sväljandes sedan ned både röken och vattnet, hvilket söker dem faseligen; likväl vänja barnen sig dertil ifrån spädnare åldren: se J. B. MÜLLERS *Leben u. Gewohnh. der Ostiaken uti Das veränd. Russl. p. 190.* Hos Buräterna såg H:R J. G. GEORGI äfven de små barnen jämnt gå och röka: *Bemerk. einer Reise im Russ. Reich p. 304.* I anseende til alt sådant kan man väl säga, at ingen annan växt, ingen vara i verlden, har så allmänt vunnit tycke, eller så vidt utbredt sig, icke heller någon sak så allmänt blifvit dragen til missbruk, som denna oftänämnda ört. Detta missbruk har man sedt de mäktigaste Regenter, i Turkiet, Persien och Ryssland, fruktlöst försöka at hämma med nog skarpa straff. OLEARIUS berättar *l. c. p. 126.* huru allmän Tobaken var blefven i Ryssland, då han 1643 var där, så at hvar människa, både ung och gammal, antingen rökade eller snusade hvar den gick, och likväl voro då knappt 9 år förlupne, sedan det stränga förbudet där i landet utkom. Huru otillräckelig borde man då icke vänta sig några lägre personers åtgärd emot Tobakens framgång, jag menar de skrifter, som någre Lärde i Europa deremot utgåfvo? Det tyckes som ej heller sjelfve Kon. JACOB I. i England lärer stort förmådt uträtta med den Bok han emot Tobaken författade, ty sedan Engelmännerne redan på 1580-talet fått til sig från Virginien konsten at röka ur Tobaks-pipor, samt ler-pipor til mönster, som de strax eftergjorde, hade Tobaks-rökandet bredt sig ut öfver hela England, såsom C. CLUSIUS *Exotic. p. 310.* anmärker, och ovanan altså för mycket tagit öfverhanden för at kunna rättas genom Kongens blotta föreställningar, särdeles då denna växt passerade hos dem för godt botemedel emot flus-sar, och redan 1582 ansågs för så ombärlig där i landet, at man planterade den på egen

heders-faten voro hård och gul Stockfisk samt halfruttna och härskna Skinkor från Europa, hvilka man allmänt med stort behag spisade, låtandes deremot flera färska Kött- och Fisk-rätter stå orörde; och säger han, huru den angenämaste föräring, ett på reddan ankommande skepp kan gifva sina vänner där på Cap, är några stycken Europæiskt salt Oxe-kött af den vanliga skepps-kosten\*.

jord: HAKLUYT *l. c. T. 2. p. 165*. Det var ju i denna Konungs tid, som Engelska Studenter bragte oseden at röka Tobak öfver til Holland, hvarifrån den snart, såsom en smitta, utspridde sig vidare. Det synes ej olikligt, at Tobaken och dess rökings-sätt kommit från Engelska sidan til Norrige, genom den rörelse imellan dessa Riken plägar vara, och tror sig PONTOPPIDAN kunna utsätta, hvilket är Rök-tobak först blef i Norrige bekant, nemligen 1616, då en aln deraf skall kostat 3 mark Danske: *Forsög paa Norg. Naturl. hist. 2. del. p. 433*. Från samma hand underrättas vi också *l. c.* huru den varan därstädes nu för tiden nyttjas, nemligen at Norrska Bonden ej allenast rökar, utan ock tuggar Tobak, varandes icke mindre älskare af Snus, som han kallar *Näsemjöl*. Historien om Tobakens uphof och fortgång här i Sverige ha vi ingen reda på. Naturligt var, at en vara af sådan beskaffenhet och med så stort rop om sig skulle äfven blifva kunnig i detta land, särdeles sedan hon var kommen så nära i granskandet; men om hon verkligen ifrån den sidan hitkom, eller från hvad annan kant hon oss påbragtes, derom sakna vi efterrettelser. v. DALIN nämner om Tobaken i dess *Tal om Sverige i sitt ämne &c. p. 12*. at ”den blef icke bland allmogen begärlig, förrän under Drott. CHRISTINAS regering: En tid tilförne (tillägger han), då ett fartyg strandade på Halländska kusten, och Bönderne fingo se Tobaks-rullar, togo de dem för snören eller rep, at dermed binda boskap.” Men då Kongl. Regeringen uti *Privileg. för Söderländska Compagniet på Tobaks-handelen 1641* kunde säga, ”at Riket redan då upfylldes med Tobak, som blef af den *gemene man* til missbruk och öfverflöd upköpt och förbrukad, mångom uti margahanda måtto til altsom störste skade och armod,” så tycker jag, det måtte varit före CHRISTINAS tid som Tobaken här fick insteg, emedan jag ej väl kan föreställa mig, at Riket på 8 år hinna at så med Tobak upfyllas, och öfverflödet bland gemene man stiga til sådan högd. Under alt detta gör jag den anmärkning, at då i England Tobakens bruk i synnerhet börjades och kom i full gång ibland Hofffolket, såsom CLUSIUS *l. c.* säger, så var det här tvärtom ibland Allmogen som detta bruk upkom och fortplantades. I *K. Ordn. om Tob. krämmeriet 1643* talas om ”det hos *gemene man* i Riket inritade missbruk och ovana med Tobaken;” äfvenså i *K. Patentet om Tobaks frie införsel 1653* säges: ”huru begärlig och mycket afgående vara Tobaket var hos gemene man här inrikes;” och ändteligen i *K. Privileg. för Americanske Compagniet at allena få införa Tobak i Riket 1654* säges, at då ”af en inritad ovana och missbruk så vida var kommet, at Tobak fast allmänt öfver hela Riket af den *gemene man* upköptes och brukades, så at K. M:t fant betänkeligt den helt och hållet afskaffa och förbjuda.” Rummets trånga gränsor tillåta ej at fortfara härmed vidare och til vår nyare tid. Jag vil blott nämna, at oaktadt vår myckna inrikes Tobaks-plantering, fann Gr. C. G. LÖWENHJELM och visade i ett *Memorial* af år 1746, at hela 6 tunnor guld då plägade årligen gå ur Riket för Tobak: se Hr: S. LAGERBRING *de Commerciis longinqu. P. 2. p. 29*. En gräselig kostnad på en ört, som gör långt mera ondt än godt; som är stark, emetisk, purgerande, och i stor grad narcotisk; som altför ofta funnits både slappa nerv-systemet och försvaga magen, m. m.

\* Se dess *Journal hist. du voyage au Cap de Bonne Esp. p. 279. seq.*

När nu så många skiljaktiga omständigheter kunna regera och förändra människors smak, så finner man lätt, huru föga man i allmänhet kan bygga på enskilda personers yttrade omdömen om det eller det ämnets större eller mindre smakelighet. Ett olika upfostrings-sätt, en olika åtkomst och förfarenhet på något verkligen läckert, verka ofta ganska olika omdömen, ty en som aldrig haft tillfälle at smaka några läckra saker, kan ogörligen hafva begrep om dem, då deremot en annan, som i kräselighet blifvit upfödd, och sålunda förvärfvat sig fin smak, kan med både kunskap och redighet yttra sig derom, och förtjena at tros när han derom talar. Man skulle derföre kunna hafva skäl, at indela Läckerheter uti tvänne classer, nemligen sådana som behaga människor i lyckliga omständigheter, samt sådana som de ringa och i uselt land upfödde hafva nöje uti. När en Rese-beskrifvare gifver oss berättelser om läckerheterna i de orter han genomfarit, kommer det mycket an på, hvad för Man han varit, och huruvida liklighet är, at han kan haft någon lycklig upfostran och lefnads-sätt, samt tillfällen at förut få riktig smak på något godt, ty derefter bör då hans trovärdighet mätas. För min del har jag större förtroende för de berättelser i detta ämne, som jag får af en Tracteur i Paris, än dem jag har af en Gästgifvare i Trosa; jag tar häldre för gillt hvad jag om främmande länders behagligheter finner antecknad utaf personer af hög börd, såsom en Furste RADZIVILL; af regerande Magters Sändebud, såsom en BUSBEQ, en SILVA FIGUEROA, en DE LA LOUBERE, en WHITELOCKE, en NIEUHOFF; af förnåma och vittra Fruar, såsom en MARIA WORTLEY MONTAGUË, en Mistress KINDERSLEY; af uplysta Befälhafvare, såsom en FLACOURT, en RUMPHUIS, en ULLOA; af Ambassade-Cavalierer, såsom en BELL D'ANTERMONY; af klarsynta Philosopher, Naturforskare och andra upmärksamma Män, såsom en KÆMPFER, en BERNIER, en SLOANE, en DE LA CONDAMINE, en BANKS, en SOLANDER, en PALLAS, en FORSTER, en NIEBUHR, en THUNBERG, en EKEBERG, en LABAT, med flere andra, som sedt det inre i de länder de träffat, försökt mycket, och varit med där något godt vankat; än hvad jag ser föregifvas af olärtdt, oaktsamt och oförfaret folk; t. ex. af Skeppare, såsom en KIÖPING, en WILLMAN, en BERG; af Handtverksmän, såsom en SCHWARTZ, Tunnebindare; af Herre-betjenter, såsom en HESSEN, en SCHILLINGER; samt af gemena Soldater, såsom en SAAR, en TAPPEN, en RICHSHOFFER, en LANGHANS och en VOGEL, med flera, som kanske på nog få orter, af dem de besökt, kommit längre up än bara på stranden. Desse senare må dock väl äga vittsord, de anföra hvad allmänna rösten i ett land sagt vara ypperligen godt, men ej så aldeles, då de nämna om hvad de sjelfve tyckt så vara.

De ämnen, som med någon ljuflig känsla och vällust kunna förnöja människors smak, äro allmännast utbredde i Växt-riket, och är väl ingen art af smak,

som ej någortäds träffas uti detta vidlyftiga rike, antingen enkel, eller uti någon inbördes blandning. Besynnerligen förekommer här det ymnigaste förrådet af sådana ting, som falla sig ljufliga förmedelst sötma och syrlighet, mer och mindre förenade, samt tillika gagneliga förmedelst födande egenskap. Jag tror ock, samt flere med mig, at våra Stam-föräldrar måtte följt bokstafliga innehållet af Vår Herres anvisning på Grönsaker och Frukter, som de fingo sig til föda\*, och at deras barn och efterkommande i de första seclerna måtte trädt i deras fotspår. Stadde i så lyckligt land som Asien, hafva de ock ej haft svårt vid at inskränka sin lystnad inom de många där sjelfmant växande angenäma Frukter, jämte en behagelig Mjölck af deras hjordar och Honing ifrån deras skogar. Icke underligt, om smaken för så milda läckerheter länge sedermera fortfarit, hvilket vi åtminstone kunna tro om vissa slägter, då vi påminne oss GUDS nådiga löfte til Israëliterna, at vilja skänka dem ett land, där Mjölck och Honing skulle flyta\*\*: saker, som de altså måtte hafva ansedt som de yppersta läckerheter\*\*\*.

Det skulle nu blifva för långt, at med Historiens tilhjelp efterse, huru denna smak alla de följande Secler fortfarit, hos det ena folkslaget mer och hos det andra mindre†. Det kan vara nog, at vi se, huru den samma vidt och bredt i verlden varar och är rådande ännu i vår tid. Rese-beskrifvarne intyga nog enhälligt om Österländska folken, at de äro måne om at få äta och dricka det som är

OM SMAKEN  
FÖR SÖTT

\* Orden lyda så i *1. Mos. b. 1. c. 29. v.* efter vår nya Bibel-öfversättning: *Si Jag hafver gifvit eder alla örter, som fröa sig, på hela jordenes yta, och all trä, som bära frukt med frö uti: til eder föda skall thet tjena.*

\*\* *2. Mos. B. 33. c. 1. v.* och flera ställen.

\*\*\* På sådant sätt finner man Honingen sedermera hafva blifvit af sjelfve Konungarne ansedd. K. DAVID nämner den i *Ps. 119. v. 103.* såsom något som aldrabäst smakade honom: *O huru ljufliga, säger han til GUD, äro mig Tina ord! The smaka mig bättre än Honing.*

† De gamlas synnerliga aktning och smak för sött kan nog deraf slutas, at de trodde söta saker vara sjelfva Gudarne en vällust, jag menar deras *Ambrosia* och *Nectar*. At *Ambrosia*, som var den förmenta Guda-maten, hållits för söt, inhämtas, ibland annat, af det COLUMELLA nämner för saft för *Ambrosius succus*; och at med Guda-drycken *Nectar* något rätt sött och ljufligt blividt förstådt, skönjes af det VIRGILIUS *Georg. 4.* nämner Honing för *Nectar*, och annorstädes menar dermed sött vin, hvilket ock STATIUS kallar det *Bacchaem nectar*. VARRO förtäljer, huru man i det gamla Rom började sina gästebud med Honing, och hade den äfven til dessert: *de Re rust. l. 3. c. 16.* och DIODORUS SICULUS *l. 5. p. m. 281.* omtalar, huru Corsicanerne lefde förnämligast vid mjölck och honing. G. PANCIROLLUS visar i *Rer. memorab. s. deperd P. 1. tit. 51.* at de Romare ofta plägade försöta vin med honing. De kallade sådant *Mulsum*, och höllo det för delice, börjandes gerna sina måltider dermed: SALMUTH *Not. in PANCIROLL P. 1. p. 256.* Sådant *Mulsum* kallades hos Grekerna *Oenomeli: l. c.* Man var i forntiden något hvarjestädes mån om sötma i dryckerna, och hos de folkslagen, som hade Scythisk härkomst, voro drycker med Honing tilredde en synnerlig läckerhet: J. IHRES *Glossar. Sviog. T. 2. p. 183.*

sött. Turkar och Persianer tyckas utmärka sig häruti aldramäst; men vi finne ej stort mindre smak för sött hos Araber, Morer, Negrer, Indianer i både Ost- och Väst-Indien, Chineser, Tatarer och många Europeér\*. *Honingen*, det läckra

\* När man vet, huru ihängset de Österländske folkslagen fara fort med sina från urminnes tider begynta plägseder, kan man med nog skäl tro, at samma smak, som nu hos dem råder, måtte äfven härskat hos deras urgamla förfäder. Det är all liknelse til, at desse altjämnt måtte varit begifne på sötsaker. H:r C. NIEBUHR intygar om de nu varande, at de förnämligast lefva vid milda saker, såsom ris, mjölk, tjock grädde, smör, och goda frukter: *Beschr. von Arabien* p. 52. Om Turkarne säger S. GERLACH i dess *Tagebuch der Gesandtsch & c.* p. 373. at de alla äro måne om at få äta och dricka det som är sött. Deras mat, säger O. F. VON DER GRÖBEN, *Oriental. Reisebeschr.* p. 383., är merendels helt söt, och äfven sjelfva Brödet faller sig sött. Hvad som ej finnes sött nog i sig sjelf, uphjelpes hos de flesta genom Honing, hvilken af ålder varit mycket i bruk i Turkiet, och nyttjas i alla deras rätter: DE MIRONE *Memoir & aventures secret. & curieux. d'un voy. de Levant*, T. 2. p. 85. Andre bruka Manna: NIEBUHR *l. c.* p. 146. andre äter så kallad Rör-honing, eller Säckerrörs-sirap, hvilken aktas högt och ätes mycket i Egypten: J. STAUNINGS *Iagttag. over Egypten*, p. 108. så at äfven de förnämste kunna låta en hel måltid endast bestå af sönderbetadt bröd, doppadt i sådan Sirap, såsom POCOCCKE förnam, då han fågnades af en Schech i öfra Egypten: se dess *Voyages*, T. 1. p. 333. Jfr. T. 2. p. 71. Men Honingen är dock allmännast gängse, ehuru den hos de förnämte, där som annorstäds, slås ur brädet af Säckret, som bättre än Honingen synes passa sig til Scherbet, den vanliga favoritdrycken hos Turkarne, som alltid är sött. R. WITHERS nämner, hvad stor myckenhet Honing plägar förbrukas i Constantinopel, til soppor och annan kokad mat, samt jämväl til Scherbet: PURCHAS *l. c.* T. 2. p. 1601. När Tyske Kejsrerl. Ministern v. KRECKWITZ efter audiencen hos Turkiska Kejsaren tracterades, var åtskillig mat, såsom ris, smörbakelse m. m. så lagad, at den flöt i honing och säcker: F. SEIDELS *Reisebeschr. bis Constantinop.* p. 4. Hos Baschan i Silistria tracterades K. Svenske Ministern Bar. CL. RÅLAMB, ibland annat, med många sorter bakelser och vällingar med Honing tillagade: se dess *Beskrifn. om Constantinopolit. resan* p. 25. Turkarne äta gerna äggkakor stekta i Honing: SANDYS *Reisen* p. 152. och de blanda ofta Honing eller Pekmes i sin hvardagsrätt Pilau, för at få den söt: GRELOT *Relat. d'un voy. de Constantinople.* p. 367. Hos Agan i Cairo åt LUCAS åtskilliga rätter gjorda af mjölk och honing: *Voyage de Levant* p. 137. och i ett Coptiskt Kloster i Egypten sökte man förbättra den redan tillagade maten med det man öste deröfver några skeder honing: *Memoir. des Jesuites dans le Levant*, T. 5. p. 141. Persianerne afvika icke från Turkarne uti smaken för sött, ty utom det de lika mycket älska Scherbet och andra söta drycker, laga de sina maträtter så, at de blifva ogement söta: F. C. SCHILLINGERS *Pers. u. Ost-Ind. Reis*, p. 200. De älska sötsaker öfvermåttan, säger S. G. GMELIN i dess *Reise durch Russl.* T. 3. p. 161. brukandes både de och Armenianerne ofta Duschap at göra maten och dricks-vattnet söta med: *l. c.* p. 282. På vissa tracter i Arabien utgöra Dadlar folkets hufvud-föda; men deras yppersta läckerhet är Honing blandad med Grädda: SALMONS *und v. GOCHS gegenwärt. Staat v. Arabien* p. 40. och där tilgång är på Dadlar, göra de Dibs eller Dadel-sirap, som de äta til sitt bröd: NIEBUHRS *Reisebeschr. nach Arabien*, T. 2. p. 226. E. IVES förtäljer, huru ALY Aga i Dewana tracterade några Engelsmän, utom Caffé, med en söt soppa och ett sött, varmt och välluktande vatten: *Reisen nach Indien u. Pers.* T. 2. p. 57. D'ARVIEUX säger om de Beduinska



Honung, en av såväl människor som djur älskad biprodukt, hör till våra äldsta sötningsmedel och har genom årtusendena hyllats och njutits som läckerhet när den inte rentav offrats till gudarna. I Den heliga skrift beskrivs Kanaan, det förlovade landet, vid upprepade tillfällen som "ett land, som flyter av mjölk och honung". Biodling förekom redan i faraonernas Egypten, antika diktare från Homeros till Horatius lovsjöng honungens egenskaper medan läkarna och filosoferna såg den som ett hälsomedel utöver det vanliga. Tillfrågad om hur man bör göra för att uppnå en hög ålder, gav Demokritos från Abdera (ca 460–ca 370 f.Kr.) rådet att man skulle nyttja olja utvändigt och honung invändigt. Honung har sedan lång tid tillbaka även använts som ett antiseptikum och som konserveringsmedel – så ska assyrierna haft för vana att lägga lik i honung och likaså ska kvarlevorna efter antika härskare som Alexander den store och Justinianus ha förvarats i denna gudaspis. Idag har biodling och honung en tämligen ringa ekonomisk betydelse i Sverige, med som högst 150 000 bisamhällen i odling, men före sockrets genombrott var biodling desto viktigare. Honung användes flitigt i matlagning, för syltning och bakning och till att bereda mjöd, medan bivaxet under katolsk tid blev till alla de ljus som brann i kyrkorna under mässorna. Instrukтив plansch ur Johan Fischerströms *Nya svenska ekonomiska dictionnairen* (1779) som visar hur man bedriver skogsbiskötsel i Tyskland, en form av biodling som författaren varmt rekommenderade såsom mer avkastande än vanliga odlingsmetoder.

ämnet i naturen, som så utmärkt sig för sötma, at man länge likasom tagit det

Araber, at ibland deras förnämsta föda är Mjolk-mat, Honing, Olja, Ris &c. och at en af deras smakeligaste frukost-rätter är Grädde eller färskt Smör, blandadt i ett fat med Honing: *Voy. dans la Palestine vers le Grand Emir &c. p. 192. 197.* I Egypten bruka detta slags Araber gemenligen til frukost Smör och Honing: *L. A. R. Hist. gener. de l'Asie, de l'Afr. & de l'Amer. p. 568.* eller ock en kaka af mjöl, honing, smör och vatten: *F. HASSELQVISTS Resa &c. p. 96.* Morerne i Egypten äta vanligen om middagarne honing: *POCOCKE l. c. T. 2. p. 72.* I Barbariet gör man sig kakor af mjöl utaf rostadt malt och honing, dem man sedan rörer sönder i vatten, för at ärhålla den söta läske-dryck man där kallar Samita: *NIEBUHR l. c. T. 2. p. 373.* Om fruntimren i Marocco förtäljer *JOHN WINDUS*, at de flitigt äta *Zummit*, eller bröd gjordt af honing, fint mjöl och krydder; hvilket dock ej egentligen sker för smakens skull, utan af det de tro sig derigenom kunna blifva feta, som de alla eftersträfva, af den orsak, at ju fetare och tjockare ett Fruntimmer är, dess mer blir det där hedradt och eftersökt: *Reise nach Mequinetz, p. 20.* I Alger brukar det hederligare folket, vid högtideliga tilfällen, at tractera sina gäster med Palm-honing: *SHAW Voy. dans la Barbar. & le Levant, T. 1. p. 291.* De förmögnare Maroccaner bruka at fricassera kött med honing och mandlar, eller steka det i olja, och äta dertil någon confect: *DE S:T OLON Relat. de l'Empire de Maroc, p. 91.* Konungen i Marocco skickade en ankommen Dansk Officerare til föräring, ibland annat, en Ägg-ost med honing öfver: *W. F. RAVNS Underretn. om det Marocc. Slaverie, p. 59.* De fattige Morer därstädes, som ej mäga sig deras lif-rätt Kuskusu, göra sin måltid med ett fat olja eller honing, hvari de doppa bröd: *G. HÖST om Marokos og Fes, p. 102.* Annars bruka Morerne i Marocco mycket til frukost Smör och Honing på varmt bröd; ja ock Judarne där i landet anse Honing för en hälsosam frukost, hållande sådana honings-kakor för läckrast, hvaruti Bi-ungarne sitta medan de ännu äro mjölk-hvita: sådana säger Engelsmannen *JEZREEL JONES* sig sjelf ofta ätit, men funnit dem osmakeliga, och stundom ock fått halsbränna efter dem: *Philosophical Transactions abridged T. 3. p. 626.* Härvid må anmärkas, at detta folk icke är det enda med sådan sällsam smak, ty Herr A. SPARRMAN berättar om Hottentotterna, at de också äta Honingen hälst på det sätt, at Bi-ungarne följa med, jämte vaxpiporna de ligga uti, och räkna sådant för deras högsta delice. På Madagascar äta ock Negrerne vaxet tillika med honingen: *DE FLACOURT Hist. de l'isle de Madagasc. p. 90.* Hvad annars Negrerna i Africa angår, så visa de nog med sin åtrå til det söta Palm-vinet, at de tycka om sötsaker; och om dem i Senegal säger *BRUË* uttryckeligen, at de mycket älska Honing, i synnerhet qvinfolken: *J. B. LABAT nouv. Relat. de l'Afr. occid. T. 3. p. 316.* På Teneriffa har folket til mat rostadt och malet korn, som de blanda med mjölk och honing: *T. SPRAT'S History of the Royal Society of Lond. p. 212.* Uti Suratte brukar man gerna om middagarne en söt rätt, *Dye* kallad, bestående af söt grädde med kokadt ris och såcker uti: *J. OVINGTON l. c. T. 2. p. 12.* I hela öfriga Ost-Indien röja invånarne nog sin smak för sött med det de så begärligen äta de där varande söta frukter, om hvilka jag nedanföre kommer at handla. Americanerne i flera Spanska Provincer, men särdeles i Quito, vilja gerna hafva sött, och åtgår där en förfärlig mängd Såcker och Honing; de fattigas allmännaste spis är en sort små kakor, liksom tortor, gjorda med honing eller såckerrörs-saft; frukterna användas mäst til Confiturer, hvarpå är stor afgång: *A. ULLOA l. c. T. 1. p. 251. 262.* I Carthagenä är favorit-maten Confiturer och Honing: *l. c. p. 35.* och i Guayaquil ha de mycket Såcker i sitt bränvin: *l. c. p. 152.* Indianerne i Popayan äta gerna honing: *F. COREAL Voy. aux. Indes occid. T. 2. p. 135.* och i Cayenne förtära Indi-

til måttstäck för alla söt-saker, och ansedt för en underlig begärelse at någonsin

anerne, särdeles af qvinno-könet, mycken honing: DES MARCHAIS *Voy. en Guinée, Cayenne &c.* T. 3. p. 253. Om Chineserne berättar H:R PALLAS, at de äro store älskare af sötsaker: l. c. T. 3. p. 128. och J. F. GEMELLI CARRERI anmärker om Tatarerna i China, at de blanda up Björn-fett med honing, och äta det rått som en läckerhet: se dess *Voyages around the world* i CHURCHILL'S *Collect.* T. 4. p. 366. Nogai-Tatarerne älska högeligen honing: *Recueil des Voy. au Nord*, T. 7. p. 126. och de göra kakor af malet ris och hirs, dem de steka i olja och honing: A. OLEARII *Beschreib. der Orient. reise* p. 244. De förmög-nare Bönder och Borgare i Ryssland baka en sort bröd af honing och mjöl, säger P. VON HAVEN i dess *Nye og forbedr. Efterrätn. om det Russ. rige*, T. 1. p. 521. och knapt får man komma in hos någon af Wotjäkerna i Ryssland, förr än Honing och bröd framsattes til välfägnad: N. RYTSCHKOWS *Tagebuch über seine Reise durch versch. Prov. d. Russ. R.* p. 173. I Sicilien älskar man mat-rätter med Säckar, ja alla söt-saker, framför alt, och ingen måltid hålles utan någon söt rätt: RIEDESELS *Reise durch Sicil. u. Grossgriechenl.* p. 174. Neapolitanerne förtära ofta mera Säckar än bröd, säger H. TURLERUS *de peregrin. & agro Neapolit.* p. 21. PLÜER säger om Fruntimren i Andalusien, at de förtära mycket sötsaker, Chocolat &c. l. c. p. 514. men D'USTARITZ säger om hela Spanien, i sin *Theor. du Commerce* c. 94. at åtgången af Säckar til mat och drycker, särdeles Chocolat, är ofatt stor, så at bara det som går ur riket för den artikeln öfverstiger 1 million Piastrer: jfr. SAVARY *Dict. univ. de Comm. art. Sucre*. I Frankrike och England menar jag smaken för sött vara något i aftagande, ehuru GEOFFROY för en tid sedan nästan var förvånad öfver den mängd af Säckar han i Frankrike såg åtgå, ej allenast til Dessrterna, utan ock i köken, så at knapt någon maträtt hölls för god, om den ej var säckrad: *Tr. de la Matiere med.* T. 4. sect. 1. p. 415. Men P. KALM säger i sin *Resa til Norra Amer.* T. 3. p. 403. at han på sina resor aldrig såg, at Fransoser och Engelsmän, vid sin matlagning, Thé- och Caffé-drickning m. m. brukade halfparten så mycket Säckar, som vi här i Sverige, och i vin såg han det aldrig läggas. Hvad vår Nord beträffar, så älskade man länge söta drycker, såsom ej allenast Mjöd, utan ock Öl, som var sött gjordt med Honing, hvarföre vi ock finne hos STURLESON, huru Kong SIGURD i Norrige, då han lagade til ett stort gästebud, skafade sig ansenligt förråd af korn, malt och honing: *Heims Kringla* 2. d. p. 281. Den Körtedrank, här i Sverige brukades, finnes ock varit med sött hulpen til god smak: Herr S. LAGERBRINGS *Svea R. Hist.* 2. d. p. 719. Uti de här frammanföre återopade Uppteckningar på bröllops-omkostningar i STURE-familjen ser jag, at til SIGRID STURES bröllop år 1567 åtgingo ej allenast 453 kannor luttrad Honing, utan ock ½ tunna, som derefter upföres, dessutom 3 fat Sucade m. m.; likaså til ANNA STURES bröllop på 1570-talet först ½ tunna Honing, och sedan 1 fat; til MÄRTA BIELKES bröllop 1611 var Honingen först 1 tunna, och sedan förekommer på upsatsen artikeln Honing å nyo, men utan at mängden deraf står utförd, hvilken saknad äfven finnes vid Syltsakerna. Hvad Säckar på dessa stora Bröllophögtider åtgick, får jag nedanföre tilfälle at visa. Så mycket tycker jag mig af alt kunna sluta, at smaken för sött den tiden ännu måtte varit nog stark hos vår Svenska Adel; men om så äfven var i Kongl. Hofvet, lemnar jag til andras omdöme. Där finner jag af ofvannämnde *Swerigis Rikes Opbördh och Wgift* åtgången 1582 hafva varit, af Honing allenast 1 tunna, af Manna 40 skålpund, och af Säckar 1589 skålpund, utom hvad hos Hertig MAGNUS af Östergöthland särskildt förtärdes, hvilket var 20 kannor Honing, 59 skålpund Canarie-Säckar och 2 skålpund Säckar-Candi, samt dessutom en ofatt mängd insyltad Ingefära, neml. först 2 tunnor och sedan 1 dubbel tunna. I Danmark



åstunda något ännu sötare\*, har i alla tidehvarf varit ett viktigt föremål för människors lystnad, antingen enkel eller til andra ämnen blandad\*\*. Dess läckerhet, vet man, beror altid på beskaffenheten af de blommor, som Bien hafva at hämta på, hvilka, i den mån de äro ljufliga och på angenämt sätt kryddaktiga, verka på Honingen at han blir så med, hvarföre han ock i södra Europa\*\*\* samt på

---

användes på Riks-R. KROGENOSES bröllop åt dess Dotter, kring år 1500, allenast ½ tunna skird Honing: *Danske Magaz. 4. Bind p. 318.* C. OGERIUS från Frankrike fann sig år 1634 icke särdeles nögd, hvarken i Sverige eller Danmark, med den alt för stora mängd af Honing. Säckar och annat sötslisk, man öfveralt brukade på borden: se *Iter Svec. Dan & Pol. p. 258.* hvilket klart visar, at smaken för sött då varit starkare här i Norden, än i Frankrike. Om vår nu varande tid kan man väl säga, at smaken för Honing allmänt så aftagit här i landet, at den sällan eller aldrig nyttjas i någon matlagning; men at vi dock så mycket mindre aflagt tycket för sött, som vi förbruke en myckenhet Säckar, så til Thé och Caffé, som til åtskilliga mat-rätters, och jämväl Vins, försötande, utom hvad på Confiturer och Säckerverk til dessert plägar användas.

\* *Hvad är sötare än Honingen?* frågade Philisteerne SIMSON, när de afgåfvo uttydningen på hans framställda gåta: *Dom. b.14. c.18. v.*

\*\* Det lærer väl af de föregående anmärkningar någorlunda kunna skönjas, at Honingen nog allmänt i verlden nyttjas, dels at ätas för sig sjelf och med bröd, dels ock til andra mat-rätters förbättrande. Jag får längre fram anmärka något mera om dess bruk til smaeliga dryckers tillagande.

\*\*\* Jag tager för afgjordt, at af Europeiska Honings-sorter äro de yppersta at söka uti södra Europa; men hvilka egenteligen dertil böra räknas, derom äro Scribenterne oense, och här i vårt land kan ej den tvisten skiljas, då blott en eller annan sort genom Handelen derifrån hitkommer, och det förnämligast ifrån Provence. Men jag ser P. POMET förklara den Honing, som i Languedoc fås, för den vackraste och yppersta i Frankrike, i synnerhet den som kommer ifrån Narbonne, fast han ej där alstras, utan i Corbiere, 3 mil derifrån. På densamma gifver han den beskrifning, at den är helt hvit, tjock, grymig, af söt och piquant smak, samt söt och litet aromtisk lukt, som stöder på Rosmarin: *l. c. T. 2. p. 161.* F. C. LESSER går längre i dess *Insecto-Theol. p. 347.* utgifvandes den för den förnämsta i hela Europa. Men jag har hört en kännare försäkra, at Minorca-honingen har aldeles samma kännemärken, och är åtminstone lika god, om icke ännu bättre. Om den förra sorten säger LEMERY, *tr. des Drogues simpl. p. 482.* at den blir så mycket god utaf *Rosmarin-blommorna*, som Bien hafva at draga på; hvilket instämmer med hvad andre påstå, at af Rosmarin blir bästa honingen: C. A.R. *Synops. Stirp. indig. Aragon. p. 3.* G. CLEGHORN observerade på Minorca, at Bien i vårens början plägade hämta honingen på *Rosmarinen*, annars också på 2:ne slag *Asphodelus*: *Beschr. der Ins. Minorca p. 302.* Ehuru nu denna Minorca-honing är rätt ypperlig, så säger likväl BRYDONE i *Voy. en Sicile & à Malthe T. 2. p. 230.* det han på några ställen i Sicilien, särdeles på berget Hybla, funnit honingen ännu kosteligare, och det af de där befintliga kryddaktiga växter, hvilka han dock ej namngifver. Men jag ser det til en del verkställdt af P. BOCCONE, i dess *Museo di Fisica e di esperienze p. 158.* hvilken på detta berg i akt tog åtskilliga starkt luktande örter, växande där i stor mängd, såsom *Satureja capitata* LINN., *Lavandula Stæchas* L., *Teucrium Chamædrys* L., *Melissa Calamintha* L., *Origanum Onites* L., *Cistus creticus* L., *Serpyllum sativum* C. BAUH. *Pin. m. fl.* Han säger om den honing där fås, at den en

åtskilliga ställen i de öfriga verlds-delar\*, där Bien hafva ymnighet af Rosmarin

viss tid på året smakar den af *Pomerans-blommorna*, en annan åter af *Satureja capitata* L. och ändteligen fram på hösten både luktar och smakar af *Melissa Calamintha* L. Sedermera tillägger han, at denna Honing är ypperligare än någon Honings-sort i Italien. Är detta sant, som kan vara troligt, huru kostelig måste då icke Honingen från berget Hymettus vid Athén vara, när DIOSCORIDES *l. 2. c. 75.* kan sätta den Hyblæiska 2:ne steg under den? Man behöver då ej undra på, at den var i så stor aktning hos de gamla, så at PLINIUS *Hist. nat. L. 11. c. 13.* nämner honom i främsta rummet bland honings-sorter, och *L. 21. c. 10.* säger honom utropas för den bästa i hela verlden. Ibland de nyare ser jag G. WHEELER i dess *Voy. de Dalmat. de Grece & du Lev. T. 2. p. 491.* berömma honom för den yppersta i hela Grekland, med tillägning, af stora partier deraf pläga forskrifvas til Constantinopel, där den skall finnas tjenligare til försöta Scherbet med, än någon annan honings-sort. Samme Auctor beskrifver denna sort såsom tämmeligen tjock och stadig, guldgul til färgen, och verkeligen mera söt än annan honing, berättandes derjämte, huru han och hans följeslagare där på stället funno honom ganska god, och derföre åto mycket af honom, utan någon påföljande känning af colik eller äckel. Jag påminner mig härvid, huru PLINIUS *L. 11. c. 15.* omtalar en lika sådan guldgul och öfvermåttan angenäm honings-sort, hvilken han säger Bien hämtade af örten *Thymum*; äfven ser jag hos samme Auctor *L. 21. c. 10.* at detta *Thymum* växte mycket på Hymettus, och at folk på andra orter, som hos sig saknade samma ört, förskaffade sig den från detta ställe, för at hos sig få lika god honing, som där vankade. Jag blir då förlägen om uplysning, hvad ört-slag med detta *Thymum* egenteligen må varit ment, och den får jag af BELON i dess *Observat. des singularités trouv. en Grece &c. p. 4.* hvarest han visar, at denna ört icke är, som många trodt, *Thymus vulgaris* eller *Thimian*, utan en annan de förra Botanisternas *Thymus*, den han så beskrifver, at jag tydeligen ser, det han menar *Satureja capitata* L. Och densamma, säger han, växer äfven nog på berget Hybla, hvarom vi ock ofvanföre af BOCCONE blifvit underrättade. Likligt är, at TOURNEFORT *l. c. T. 1. p. 108.* menar samma ört med den *Thym*, han så allmänt träffade på Candia, och som satte lukt på den ortens honing, hvilken i hans smak var förträffelig, och om hvilken WITHERS *l. c.* säger, at den är långt bättre och renare än på de andra orter, så at den derföre blifvit anordnad til Kejsrerliga Serrailens behof i Constantinopel. Til äfventyrs är väl ock denna *Satureja* med ibland de väluktande örterna på bergen af öen Lissa i Dalmatien, där FORTIS säger honingen blir så utvald til smaken: *Voy. en Dalmatie T. 2. p. 227.* kanske ock ibland dem på Maltha, som gifva smak åt den där varande kosteliga honingen: HEBERER *l. c. p. 421.* Annars tilskrifver LAMBERTI *Melissa*, som ymnigt skall växa på en tract i Mingrelien, orsaken til den honings godhet, han där träffade, som han tyckte vara den bästa i verlden: *Voyages au Nord, T. 7. p. 196.* Jag ser för öfrigt åtskilliga andra orters honing utropas för ypperlig, utan blommornas nämning, hvaraf sådant härrört. DIOSCORIDES *l. c.* uphöjer honingen från Cycladiska öarna i Grekiska Archipelagen, och STRABO den Tarentinska. LESSER utgifver den som fås i Appenzel för den bästa i Schweiz: *l. c. T. MOUFET* anförer efter CARDANUS, at den som vankar på öen Cephalenia i Ioniska hafvet är den yppersta i Europa, och dernäst den Spanska: *Theatr. insect. p. 25. 26.* Torde hända, at med denna sista menas Honingen från Alcarria, som skall vara den bästa i hela Spanien, en nectar klar som crystall, ganska angenäm til både smak och lukt: *Voyage d'Espagne, trad. de l'Ital. par DE LIVROY, part. 1. p. 129.*

\* I Africa veta vi Honingen på åtskilliga orter vara kostelig. ADANSON yttrar sig om den

eller andra tjenliga växter at draga på, blir både til smak och lukt ganska fin och förträffelig, då han deremot här i landet, hvarest Bien måste taga tilflygt til mindre behageliga växter, blifver mindre fin och angenäm, särdeles af Ljung-\* och Bohvete-blommorna, äfvensom han på Corsica och några flera orter\*\* skall af andra föga tjenliga växter mista mycket af sin behaglighet.

---

han fick i Podor i Senegal, at densamma i läcker smak oändeligen öfverträffar den bästa i södra Frankrike, varandes där ständigt flytande och lik brun Sirap: *Hist. nat. du Senegal p. 83.* På Gvineakusten säger väl BARBOT at honingen är god, dock ej at jämföra med den Franska: CHURCHILL'S *Collect. T. 5. p. 221.* men deremot påstår L. F. RÖMER, i sin *Efterretn. om Kysten Gvinea p. 202.* at den är ypperligare än i andra verlds-delar, förträffelig til smaken, aromatisk och vällyktande, för öfrigt klar och nästan så tunn som vatten, blifvandes af Européerne därstädes nyttjad i stället för Säckar. G. LOYER vittnar om Honingen i Issiny, at den är ganska hvit och läcker: *Relat. du voy. du Royaume d'Issiny p. 218.* På Madagascar gifvas 4 sorter Honing, dels af Bin och dels af andra insecter, alla ganska välsmakande: DE FLACOURT *l. c. p. 159.* På många tracter i America fås Honing af ett slags små svarta Bi utan gadd, hvilken är flytande som olja, och har helt söt och angenäm smak, utan at vara fade. Så beskrifves denna Honings-sort i Cayenne af DES MARCHAIS *l. c.* hvartil P. FERMIN i *Descript. de Surinam, T. 2. p. 301.* och P. BARRERE i *Essai sur l'hist. nat. de la France équinox. p. 190.* lägga den anmärkning, at den samma är fallen för at snart surna; men ingendera af dem kommer öfverens om färgen, hvilken väl öfverlärt lär vara skiljaktig. BANCROFT säger *l. c. p. 142.* at den har en liten beskhet med sig efteråt; men A. THEVET i *Singularit. de la France antarct. fol. 95. b.* skrifver om samma sort i Brasilien, at den är bättre än den Europeiska. U. SCHMIDT omrörer Honingen i Paraguay af de små Bien, som ej stickas, för ganska god: *Scheeps-togten na Rio de la Plata, p. 64.* och HERNANDEZ instämmer i det samma om de små mörka Biens Honing i Mexico: *l. c. p. 333.* OTTER i dess *Voyage en Turquie &c. T. 2. p. 269.* omtalar ett slags Jord-Bi i Kiurdistan, som gifva förträffelig Honing och Vax med lukt af Ambra.

\* PLINIUS anmärker *l. 11. c. 16.* at den Honing Bien draga på Ljungen är den sämsta honings-sort.

\*\* Honingen på Corsica har rätt länge varit i vanrykte såsom besk, hvilket PLINIUS *l. 16. c. 16.* och DIODORUS SICULUS *l. c. p. m. 282.* tillskrifva Buxbomen, som där i ymnighet växte, hvaruti de ha medhåll af THEVET i dess *Cosmogr. de Levant, p. 213.* och tyckes J. BOSWELL i dess *Beschr. v. Corsica p. 44.* intet deremot hafva at påminna; men MOUFET *l. c. p. 26.* härleder denna beskhet från det myckna *Nerium* där växer. På Sardinien, där också besk Honing förekommer, skall man hafva märkt, at sådant endast inträffar om hösten, då *Daphne Cneorum* L. blommor, hvars blommor altså tros förorsaka beskheten: *Götting. Magaz. der Wissensch. u. Litteratur von G. C. LICHTENBERG u. G. FORSTER, 1781. p. 213.* De gamle omtala flera sorter Honing, som i större och mindre grad varit behageliga, ja ock giftiga, hvaraf MOUFET *l. c.* anført åtskilligt. Den sorten i Pontus, som PLINIUS *l. 21. c. 13.* kallar *Menomenon*, och som skall kunnat rubba förståndet, hämta Bien, säger han, på den där ymnigt växande *Rhododendros*, hvilken växt TOURNEFORT *l. c. T. 3. p. 75.* förklarar vara *Rhododendron ponticum* L. äfvensom han ock påstår, at med det *Ægolethron*, som PLINIUS *l. c.* säger hafva gjort en annan Honing-sort i samma ort giftig, genom det Bien dragit på dess blommor, förstås *Azalea pontica* L. Man vet, efter XENOPHONS berättelse, huru besynnerlig verkan 10000 Grekiske Soldater på deras

Det har väl alltid varit en stor beqvämlighet för människorna, at få så ädelt söt-ämne, som Honingen är, redan fullleligen tilredt och färdigt at genast nyttjas; likväl hafva ej de vällustige dervid hvilat, utan tvärt-om användt möda på at upfylla Honingens ställe genom hvarjehanda söta safters beredande til likhet med Honing, antingen af det de fruktat brist på den nödvändighets-varan, eller af det den bästa Honing icke alltid funnits nog tjenlig för deras afsigter, eller nog passande til flerahanda behof. Härigenom hafva först åtskilliga inkokade Safter och Siraps-sorter upkommit, såsom *Cocos-honing*\* i Indien och flerstädes, *Drufve-honing*, mycket brukelig i Orienten under namn af *Pekmes* och *Duschap*\*\* , *Maguey-honing* i Nya Spanien\*\*\*, *Dibs* eller *Dadel-Sirap* i Arabien†,

PALMHONUNG

---

hemtåg förbi Trapezunt rönte af denna sistnämnda Honing-sort, i det de, som mindre deraf ätit, blefvo liksom druckna, kunde ej stå raka, och finga upkastning och diarrhé, men de som mycket förtärt, föllo dels i raseri, dels stupade såsom döda, hvilket tilstånd räckte i ett dygn.

\* Den söta och angenäma saft, som utsiprar af ett *Cocos*-träd, sedan man afhuggit blomqvisten, brukar man inkoka med små heta stenar til den tjocklek man åstundar, och får man då en sort Honing, lika så god som riktig Honing, eller som den utvaldaste Sirap, gul som vax. Fortfar man med inkokningen vidare, och låter massan sedan torka, får man deraf Säcker: F. PYRARD *Voyage, part 3. p. 30*. Likaså gifver saften af andra slags Palm-träd Säcker, t. ex. *Saguer*-palmen svart Säcker: RUMPHII *Herbar. Amboin. T. I. p. 62*. och *Lontar*-palmen (*Borassus flabellifer* L.) rödt Säcker, hvilket är den egentliga *Jagara*, som så mycket hos Scribenterna omtalas, fast det svarta Säckret ofta får samma namn, blifvandes detta röda gjordt medelst saftens saktliga inkokning til en Sirap, som sedan slås i aflånga korgar och torkas i rök: *l. c. p. 49*.

PALMSOCKER

\*\* *Pekmes* eller *Pachmatz* hos Turkarna är, efter L. RAUWOLFS förklaring, Vindrufve-saft inkokad til Honings tjocklek: *Beschreib. der Rais in die Morgenländer p. 105*. *Duschap* hos Perserna säger S. G. GMELIN *l. c.* vara en ihopkokad drufve-saft.

\*\*\* Af *Maguey* eller *Metl* (en Americansk Aloë) får man i Mexico en ymnighet af saft, medelst de inre bladens bortskärande, eller, som GOMARA hos CLUSIUS *Hist. pl. p. 161*. säger, medelst urgröpning ända ned i roten, hvilken saft blir genom inkokning söt och går til en Honing, ja ock, igenom vidare åtgärd, til ett Säcker: F. HERNANDEZ *l. c. p. 270*. I CHURCHILLS *Collection T. 4. p. 365*. ser jag väl, at GEMELLI CARRERI utgifver denna saft för så söt som Honing, nyss han kommit ifrån plantan; men jag håller sådant icke troligt. J. HORTOP säger, at sedan saften blifvit kokad tils en tredjedel försvunnit, och han då tjocknar, blir han så söt som honing: se HAKLUYT *l. c. T. 3. p. 492*. och R. LAUDONNIERE visar, at sedan den samma aldeles blifvit inkokad til Honing, är han ej så söt som Biens Honing, men bättre at äta til bröd: HAKL. *l. c. p. 464*.

AGAVESIRAP

† Af alla *Dadel*-sorterna göres i Arabien *Dibs*, eller en Sirap, som folket där äter til bröd, varandes de så kallade *Helloue*, eller de söta, dertil tjenligast: NIEBUHRS *Reisebeschr. T. 2. p. 226*. ZÜCKERT utgifver denna Sirap för så fet, at han kan tjena folket i stället för Smör: *Mater. alim. p. 178*. När Dadlar i Arabien insyltas, sker det med deras egna utprätsade honings-saft: PHIL. à. S. S. TRINITATE *Itinerar. orient. p. 298*. Likaså i Persien: E. KÆMPFERI *Amænitat. exot. p. 704*. T. SHAW kallar sjelfva träd-saften Palm-Honing, och säger at den är lik en klar Sirap, samt sötare än verkelig Honing: *l. c. p. 292*.

*Lönnlags-Sirap* i Canada\*, *Rör-honung* eller *Säckerrörs-Sirap*, o. fl. Omsider har eftertankan utfunnit, at af *Säcker-rörens* saft tilreda ett helt sött Salt-ämne, ett Sal essentielle, det vi kalle *Säcker*, hvilket, såsom hysande renare sötma, samt derjämte torrt och mera handterligt än Honingen, har hos höfsade Nationer vunnit mera tycke, och redan i märkelig måtto utträngt Honingens bruk\*\*.

## LÖNNSIRAP

\* Den Canadensiska *Säcker-Lönnen* (*Acer saccharinum* L.) är den tjenligaste Lönn at hämta saft af til detta behof. Qvinfolken i Canada göra inskränningar i stammen, och hämta den derutur flytande saften i undersatta käril, hvilken de sedan koka in, tils den blir tjock som Sirap: C. LE BEAU *Avantures ou Voy. parmi les Sauvag. de l'Amer. Sept. T. 2. p. 45.* Denna Sirapen, säger KALM, är ganska söt, mycket vederqvickande, god för bröstet och magen, samt til smaken den behagligaste man vil hafva: K. *Vet. Acad. Handl. vol. 12. p. 158.* At man här af får en sort *Säcker*, är allmänt bekant.

## RÖRSOCKER

\*\* Jag uptager här endast det slags *Säcker*, som beredes af *Säckerrörs-saft*, såsom det förnämsta och mäst brukeliga, änskönt jag väl vet, at *Säcker* kan göras af många andra ämnen, hvar af jag ock redan några nämnt. Det som aldraförst fick namn af *Saccharon*, hämtades af *Mambu-* eller *Bambu-rören*, och beskrifves af DIOSCORIDES *l. 2. c. 75.* såsom en stelnad honing, funnen på vissa rör i Indien, hård och skör under tänderna såsom Salt: hvarvid MATTHIOLUS i sin förklaring häröfver *p. m. 219.* tillägger, at detta icke varit *Säcker* sådant som vårt, utan en ur sprickor på rören utsiprad saft, som af solen blifvit torkad liksom ett gummi. Ehuruväl *Säckerrören* alltid varit at tilgå i Ost-Indien, och konsten at deraf göra *Säcker* länge nog upfunnen, så blef dock i många Secler så litet dervid tilgjordt, at *Säcker* näppeligen förtjente at i Europa räknas ibland handels-varor, innan Spaniorer och Portugiser, sedan de lärt sig rätta konsten och skaffat sig sjelfva rören, begynte med alfvar cultivera de samma, dels hemma i sina länder, dels ock på Madera och Canarie-örarne. Härom komma flere Scribenter öfverens, och tillägga sedan, at samma Nationer bragte dessa rör öfver til Nya Spanien och Brasilien, och där med mera eftertryck fortsatte deras odling. Men LABAT förlägger detta sista, och visar, at *Säcker-rören* förut funnos växande på åtskilliga ställen i America, fast de ej användes til säckergörande: *l. c. T. 3. c. 5.* Imedlertid är det ifrån den tid *Säckerrörs-planteringen* i America kom i gång, hvilket LABAT *l. c.* utsätter vid år 1580, som *Säcker* börjat något tilräckeligare vanka och brukas här i Europa: *Journal oecon. 1758. p. 138.* Det var oss just en himmelsk skänk, yttrar sig MAFFEJUS i *Hist. Ind. l. 2. p. m. 34.* som vida öfverträffar den bästa Attiska Honing! och i *Dictionn. du Citoyen* säges det vara den bästa skänk Europa fått ifrån de andra verlds-delar. Det är sant, at kort efter nämnde år var anseelig tilgång på *Säcker* för Turkiska Kejsarens Serrail, så at R. WITHERS då kunde säga, at dess mängd var utsägelig, blifvandes där nyttjadt egenteligen til Scherbet: se PURCHAS *l. c. p. 1601.* men om ej Turkarne fått all denna *Säcker-mängd* ifrån västra sidan, så ha de väl, likasom länge förut, kunnat skaffa sig mycket deraf från den östra, särdeles från Bengala, som länge varit, och ännu är, rätta *Säcker-orten* i Ost-Indien: BERNIER *l. c. T. 2. p. 329.* Uppe i Europa måtte man då ingenstäds haft stort öfverflöd på den varan, så länge den ej var där kommen rätt i mode, om icke uti stora Hof. Dock finner jag, at *Säckerbruk* före nyssberörde år måtte varit anlagde, ej allenast uti Tyskland, utan jämväl, som mera är, här i Sverige, emedan jag ser både Tyskt och Svenskt *Säcker* då redan nämnas, som rätt nu skall visas, varandes ingen tvifvel, at ju rå-ämnet dertil blifvit hämtadt ifrån Spanien. I de gamla Svenska handlingar påminner jag mig ej hafva sedt något *Säcker* omröras, förr

Men jag skulle påtaga mig för mycket, om jag nu i detta Tal ville inlåta mig

än vid år 1328, då en anteckning förekommer på omkostningarne vid Riks-R. BIRGER PETERSSONS begrafning, hvarvid allenast 4 skålpund Såcker (Zucara) åtgingo: se JOH. PERINGSKIÖLDS *Monum. Ullerakerens. p. 89*. Ett klart bevis, at Såcker då här i Riket varit mycket rart. Sedermera finner jag, på 1400-talet, någon förmögen yppighetsvän i Linköping, förmodeligen Biskopen, i en Hushålls-Kalender hafva föreskrifvit Såcker til at sätta sötma på Körsedrank med: LAGERBRING *de Luxu Sviogothor. antiquo p. 22*. Deraf må dock ingen sluta til något den tiden hos flera andra inkommet bruk af Såcker vid dryckers tilverkning, eller ock vid matlagning, med åsidosättande af den annars til sådana behof vedertagna Honingen, ty det var ju ännu för dyrt och för rart at så begrafvas i köken, då Honingen för de måtteligen kräseliga kunde där göra samma gagn, och Såckret deremot värdigare användas inne på borden, til at strö på vissa mat-rätter och försöta vin med. Jag skulle snart kunna föreställa mig, det mången, på den tid Såcker var så sällsynt, och alltid räknades ibland specerier och krydder, torde gerna ätit det ensamt och just som det var, likasom sådant än plägar ske af barn och många ibland vår allmoge. Så tyckes Grefvinnan af Ost-Friesland CATHARINA, K. GUSTAF d. I:s Dotter, åtminstone i de yngre åren, hafva brukat at äta Såcker, såsom jag vil sluta af ett denna Konungens Bref til henne af år 1560 (infördt i *K. Biblioth. Tidn. 1767*, utgivne af Hr GJÖRWELL, *p. 262.*), hvaruti han skyller hennes sjuklighet på hennes ungdoms-vane, at äta Såcker och annat mera, som skämde magen. Jag vet icke, om mycket socker i K. GUSTAFS tid varit hos oss gängse. Af det ofvan anförde *Läns-Registret* ser jag Såcker vara uptaget ibland de krydder, som til K. ERICS Hof år 1566 inköptes, fast ej myckenheten finnes utsatt. På det stora SIGRID STURES Bröllop 1567 var hela åtgången 30 skålpund Topp-Såcker och 85 lod Såcker, samt dessutom Confect, hvaraf dock minsta delen i förteckningen står utförd. Men på ANNA STURES Bröllop, vid ett halft tjog år derefter, hade yppigheten vackert stigit, så at upsatsen kan visa flera poster af denna vara, neml. först Såcker 30 skålpund, och åter dito 45 skålpund, sedan Såcker til Marsipan 15 skålpund, därefter Tyskt Såcker 33 skålpund och sist Svenskt Såcker 15 skålpund, samt dessutom Confect 56 skålpund, och dito, som Såckerbagaren fört med sig, för 700 mark. Hvad Såcker i K. JOHANS Hof år 1582 förtärdes, har ofvanföre blifvit anmärkt. Det är skada, at i förteckningen på omkostnaden vid MÄRTA BIELKES bröllop 1611 Såcker-åtgången blifvit så felaktigt utförd, at ej mer än en Såcker-post af 100 skålpund utsattes, och rummet står tomt för 2:ne andra poster, äfvensom ej heller någon uplysning lemnas om Confectens myckenhet, fast man ser hvaruti den bestådt, nemligen i Marsipan, Mandel, Canel, Fenkol, Anis, Coriander och Fikon. En lika sådan felaktighet företer sig uti upsatsen på SIGRID OXENSTIERNAS bröllops-kostnad år 1640, så at intet mera til summan utföres, än Topp-såcker 8 toppar och Puder-såcker 35 skålpund; men af titlarne på alla de öfriga Såcker-saker kan man dock hämta någon god uplysning, och se huru yppigheten ifrån de förra åren då hade stigit, hvarföre jag ock nu vil anföra dem. Schausessen af Såcker; stora Marsipaner, at hafva 2 på hvarje bord, och 1 på somliga; Canderad Confect, neml. Canel, Muskotblomma, Neglikor, Cardemummor, Citron, Berberis-bär, Rosmarin, Mars-Violer och andra Blomster; guten Confect i djur, foglar och andra slags beläten; upblåsen Confect i allahanda former; kastad Confect, neml. Mandel, Neglikor, Cardemummor, Canel, Fenkol, Anis, Coriander, Bröd-kumin; allahanda Såckerbröd; Sucade. Af insyltade saker nämnas här Melon, Qvitten, Pæron, Pomerans, Citron, Körsebär, Vinbär, Berberis-bär, Lactuca, Andiven och Såcker-rötter; deremot nämnas til

INSYLTADE  
FRUKTER & BÄR

i många sådana ämnens anförande, som konst och arbete bragt til behagelig smak och uphöjt til läckerhet. Jag vil då häldre inskränka mig inom de enkla och okonstlade, som egentligen igenom den milda Naturens försorg och välgering blifvit tilredde til vår vällustiga smaks förnjöjande.

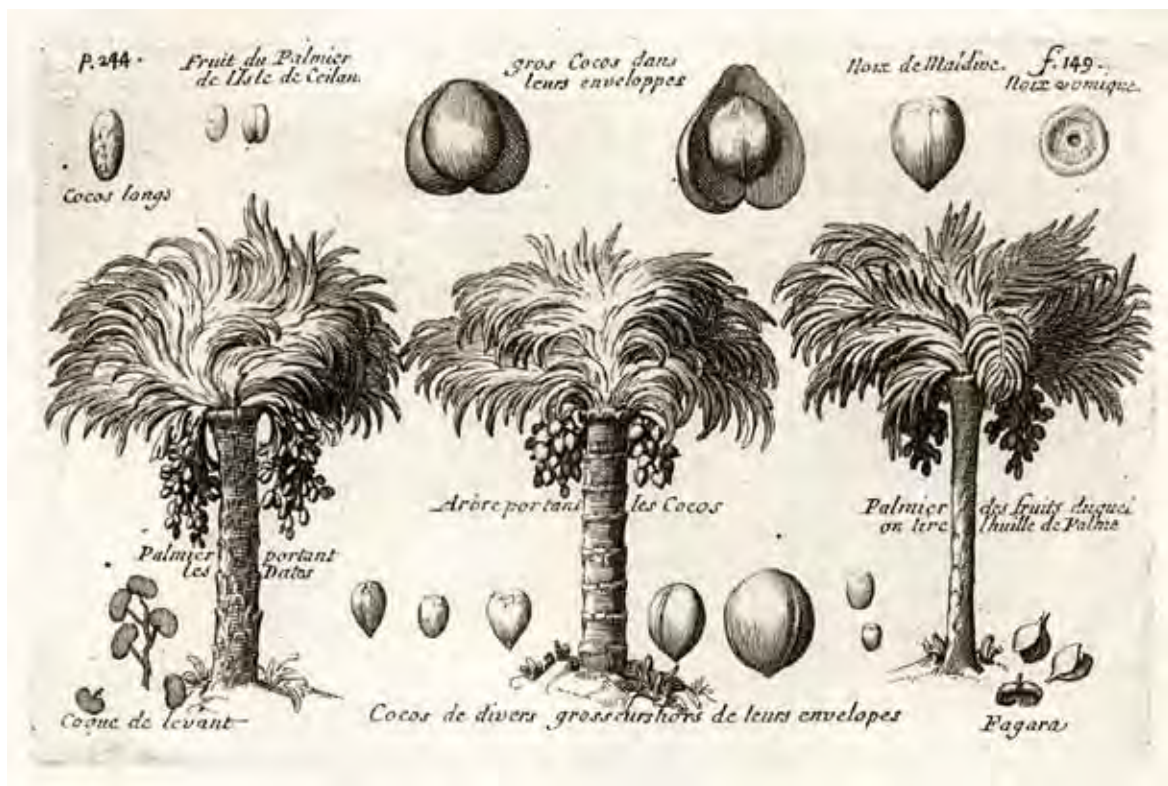
Ibland de många härliga Frukter, som Skaparen åt Människo-släktet tilredt, och hvaraf de varma länder hafva fått största antalet på sin lott, gifvas få eller inga så aldeles söta, at icke någon annan smak finnes inblandad, som uphöjer sötman och bidrager til ljufligheten. Jag vil korteligen anföra de förnämsta och märkeligaste, utan at binda mig til någon viss ordning.

Uti *Palm*-classen äro flera Frukt-slag, som blifvit begåfvade med en god sötma, och känna vi något frukten på *Dadel-palmen* (*Phœnix dactylifera* L.) igenom de Dadlar, som pläga hitföras torra, hvilka dock äro behageligare färska\*,

---

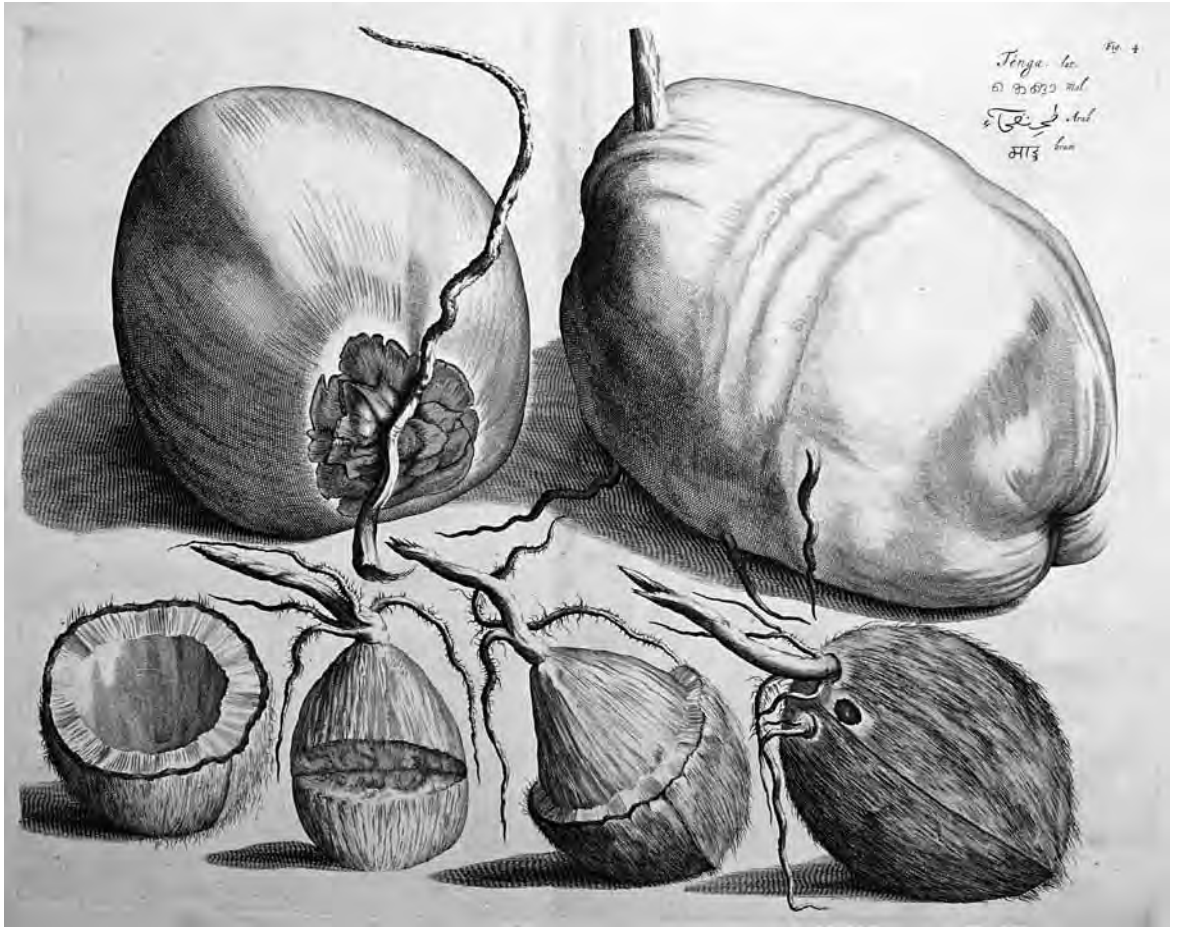
MÄRTA BIELKES bröllop inga flere Syltsaker, än Körsebär och Pomerans. Jag får til slut anmärka hvad jag finner anslaget til Säckar på ett Bröllop i Danmark vid år 1550, neml. först Säckar 54 skålpund, och sedan Strö-säckar af det små brokiga at ha på mos 3 å 4 skrin: se *Danske Magaz. l. c. p. 315.*

\* De torra Dadlar ifrån Barbariet, som hos oss i senare åren varit gängse, hafva väl icke stort retat vår smak i allmänhet, men derutaf följer icke, at de ju kunna vara goda nog at äta färska, hälst för dem som äro älskare af sådan sötma. DEMANET i dess *Neue Geschichte des Französ. Afr. T. 2. p. 76.* säger tydeligen, at de äro bättre färska än torra, hvarföre ock Morerne synnerligen älska dem; och i LABATS *Relat. de l'Ethiop. occid. T. 5. säges p. 357.* om Dadlarne på S. Thomas, at de färske äro oändeligen bättre än de torre, varandes guldgule til färgen, tendre och fulle med en angenäm saft; men, tillägges vidare, de måste då hafva legat i några dygn afpläckade och efteråt mognat; hvilket jag finner at man i America plägar i akt taga med all frukt, som man vil hafva fullgod. I anseende härtill behöfver man ej stort undra på, at E. IRWIN, under vistandet i Ginna i öfra Egypten, tyckte de nyss af träden pläckade Dadlar vara mindre goda än de torra, hvilka, ätna til bröd, han fann vara en angenäm och födande spis: *Begebenh. einer Reise auf dem Roth. Meer &c. p. 338.* Men annars kan ju ofta tycket vara skiljaktigt; mycket kommer ock an på hvad man träffar för Dadlar ibland de många artförändringar deraf gifvas. KÆMPFER påstår i allmänhet, at de färske äro mycket mera lättsmälte än de torre: *l. c. p. 750.* PHIL. à S. TRINIT. fann Dadlarne i Bassora ganska angenäma at äta färska, samt mycket födande, fast nog hettande: *l. c.* men han säger ej hvad Dadlar han menar af de flera sorter där i Basra förekomma, bland hvilka NIEBUHR *l. c.* tillägger de så kallade *Chastau* det främsta rummet, efter de ej besvära magen, ehuru mycket man af dem äter. Fursten N. C. RADZIVIL antecknade vid Cairo 3:ne skiljaktiga Palmträds-sorter, neml. en lågstammig, bärande sådana aflånga Dadlar, som til våra länder pläga föras; en mycket högstammig, äfvenså med aflånga Dadlar; samt en af ett Pärön-träds högd med runda Dadlar, hvilka hade en den bästa smak, men tälte ej at ligga: *Hierosol. peregrinat. p. 179.* I den förstnämnda Dadel-sorten märkte han, då han åt den färsk, en stark sötma, förknippad med en liten icke obehaglig skärpa: *l. c.* Jag vil tro, at de som i Barbariet vanka äro af denna samma sort; förmodeligen äfven de som växa i Valencia, änskönt desse i G. BOWLES'S tycke äro så vida olika Dadlarne i Barbariet, at de hafva mindre



Palmerna har i varma och torra trakter genom historien varit en välsignelse för människan. Inte minst gäller det dadelpalmen till vänster på denna plansch ur Pierre Pomets *Histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux et des minéraux* (1694). Dadlar har samlats för att ätas i tusentals år i Nordafrikas och Arabiens öknar, där de jämte mjölk har utgjort stapelfödan för invånarna. Sötman har kommit väl till pass i såser och maträtter liksom, långt före sockret blev allmänt tillgängligt, i sötsaker. Dadlarna delas vanligen in i mjuka (vanliga i Mellanöstern där de äts färska), hårda (historiskt betraktat arabiska nomaders föda) och halvtorra (den vanligaste om än inte mest välsmakande typen i Västerlandets butiker). Antalet sorter är närmast ändlöst.





Den i tropikerna växande kokospalmen har få rivaler när det kommer till att vara nyttig för människan. Palmbladen blir till takbeklädnad, av stammen görs bjälkar och spatserkäppar, av vävnaden runt kokosnöten går det att göra snören, mattor och säckar och så vidare. Av själva kokosnöten utvinns bland annat kopra, kokosfett, kokosmör och kokosmjölk. Kokospalmens saft kan bli både till palmvin (toddy) och brännvin (arrak), liksom palmsocker. Ett tidigt europeiskt ögonvittne till förekomsten av kokosnötter är Marco Polo. Senare, på 1500-talet, spred spanjorer och portugiser kokosnöten till den Nya världen. Så svår att öppna som i Povel Ramels "Far, jag kan inte få upp min kokosnöt" är den hårda nöten inte, och de en gång alltid resliga palmerna har numera i de kommersiella odlingarna domesticerats till att bli lägre för att på så vis underlätta den förr riskabla skörden. Plansch ur Hendrik van Reedhe, *Hortus Indicus Malabaricus* (1678–1703).

särdeles en del utvalda sorter, växta i den grad af värma de fordra, såsom t. ex. de så kallade *Muffil*, som se ut som *Mastix*, och i OTTERS smak voro förträffliga\*; ännu mer den sorten som nämnes *Khatlan*, hvilken samme Man höll för den bästa af alla Dadel-sorter\*\*; men aldramäst den sort som växer vid Jarun i Persien, hvilken TAVERNIER utgifver för de yppersta Dadlar i hela Asien, och deruti märkeliga, at naturen, medan de sitta på trädet, öfverdrager dem med en honing, så at man tycker dem vara syltade\*\*\*. *Cocos-palmen*, det gagneligaste ibland alla

KOKOSPALM

söt, men ock mindre fade, smak: *Introd. à l'Hist. nat. & à la Geogr. phys. de l'Espagne, p. 241.* Sådant är blott en climatets verkan, ty desse frukter blifva söta, efter den grad af solvärma de växa uti. I Marocco hafva Dadlarne en aromatisk, söt och behagelig smak: HÖST *l. c. p. 285.* och vid Gorea närmare linien fann ADANSON dem oändeligen bättre än de bästa Levantiska: *l. c. p. 107.* LAYFIELD måste väl haft afseende på sådana goda sorter, då han tyckte Dadlar kunna räknas ibland de bästa frukter: PURCHAS *l. c. T. 4. p. 1173.* Men när BRUË säger om de Senegalska, at de äro ibland de yppersta fruktslag, se LABAT *Rel. de l'Afr. occid. T. 3. p. 22.* så kan det vara ovisst, om han icke dervid rätt så mycket ser på den stora nytta denna frukt skaffar, som på smaken. Han yttrar sig *l. c. p. 13.* at de allmänna Dadlarne äro den hälsosammaste frukt man känner; och DEMANET påstår förvisso *l. c.* at de ej allenast äro ganska närande, utan ock af de sundaste i hela Africa, hvarföre ock många folkslag bruka dem til dagelig spis, och stor handel dermed drifves i åtskilliga länder. På en lång sträcka vid Arabiska kusten lefver menige man bara vid Dadlar och salt Fisk: TAVERNIER *Voyages en Turquie, en Perse & aux Ind. T. 1. p. 243.* De tycka där mera om Dadlar at äta til sitt sofvel, än om bröd: OVINGTON *l. c. T. 2. p. 131.* likasom Morene i södra Marocco intet bröd bruka, utan allenast Dadlar: DE S:T OLON *l. c. p. 34.* Hos Beduinska Arabernes Emir i Syrien vankade ingen annan mat för några Engelsmän, som skulle fågnas, än Dadlar jämte Camel-kött: *Philos. Transact. abridg. T. 3. p. 491.* At den låga *Palmiten* i Spanien, (*Chamærops humilis* L.), bär ganska välsmakande frukt, som ej gifver Dadlarne efter, ser jag af F. CARTERS *Reise von Gibralt. nach Malaga p. 133. 134.*

\* *Voyag. en Turquie &c. T. 2. p. 214.*

\*\* *L. c. T. 1. p. 310.*

\*\*\* *Six voy. en Turquie &c. T. 1. p. 686.* Det är ej allenast vid Jarun, som dessa så mycket ypperliga Dadlar träffas, utan ock på flera andra ställen imellan Schiras och hafvet, hvilket IVES ger tilkänna, då han *l. c. T. 1. p. 339.* säger, at Dadlarne ingensteds i verlden finnas så fullkomliga, som i de til Persiska viken angränsande länder. T. HERBERT går nogare til väga, och nämner Lar för den egentliga ort, där de förträffeligaste Dadlar i hela Persien växa: *Relation du Voyage de Perse & des Indes p. 210.* Men af *l'Ambassade de Don GARCIA DE SILVA FIGUEROA en Perse* får man den bästa redan på både orten och sjelfva frukten. Där säges *p. 77.* at utaf alla de läckra frukter, som i Persien träffas, är ingen som öfvergår en sort Dadlar vid Lar, hvilka i storlek, färg och smak öfverträffa alla andra Dadlar i hela verlden, varandes til färgen som det vackraste Guld, och så stora och söta som de Plommon i Spanien som kallas *Cirvelas de Monjes* eller *Cirvelas de frayles.* Vidare berättas *l. c. p. 93.* at Dadlarne i Jarun och Horum likna dessa; och ändteligen omtalas *p. 353.* och *354.* at i Jarun sågos en del bruna Dadlar och en del helt svarta, dock alla admirabelt excellenta, varandes de aldrabästa små och runda. När SCHILLINGER *l. c. p. 263.* skall nämna, hvilka Dadlar utropas för de bästa i Orienten, säger han det vara de som växa

träd, så vida det ensamt kan förslå til upfyllande af människans angelägnaste behof\*, meddelar enkannerligen uti sina ansenliga *Nötter* en söt och behagelig förfriskning, tjenande at stilla både hunger och törst, ty, jämte det kärnen är god och födande, hyser Nöten, innan den blifvit mogen, en tämmelig mängd af ett vatten, som är både svalkande och af angenäm smak\*\*, hvarföre ock en uplyst Resande trodt sig kunna räkna dessa Nötter ibland de bästa Malabariska

---

vid Isharum; men jag anser det för en misskrifning i stället för Jahrun eller Jahrum. Jag vet icke, om KÆMPFER kan mena andra Dadlar än dessa med *Churma Sjahuni* eller de *Kongliga Dadlar* i Persien, som han säger blefvo så kallade för deras läckerhets skull, och voro endast de förnåmas bord förbehållne: de hade utseende som en klar Bernsten, och ljufvig söt smak såsom en aromatisk Sirap: *l. c. p. 704*. Ibland de yppersta Dadel-sorter torde ock den förtjena at uttagas, som en Schech i öfra Egypten fägnade IRWIN med, hvilken sort han, som då kom ifrån Indien och hade passerat Arabien, fann förträffeligare än alla de han någonsin känt: se IRWIN *l. c. p. 314*. Mycket ypperliga måtte väl ock de så kallade *Camuirri* i America vara, då GUMILLA trodde sig kunna sätta dem i bredd med de bästa hittills bekanta frukter; de hade, säger han, både til figur, färg och smak, nog likhet med vindrufvor: *Hist. nat. de l'Orenoque T. 3. p. 204*.

\* Det gagn, som kan dragas af ett Cocos-träd, är mångfaldigt och redbart. Man kan deraf hafva Bröd, Olja, Mjolk, Smör, Confiturer, Dricks-vatten, Vin, Honing, Såcker, Arrak, Ättika, Läke-medel, Byggnings- och Slögde-virke, Hus-tak, Ämne at skrifu på, Mattor, Tapeter, Skepps-segel, hela Skepp, Parasols, Hattar, Korgar, Qvastar, Bågar, Nålar, Tråd, Rep, Garn til grof väfnad, Luntor, Grannlåts-saker, Nät, Stopp-blår, Skålar, Drycks-kärl, Svart färg, Smedje-kol, god Gödsel, m. m. Se derom i synnerhet F. PYRARD *Voy. aux Ind. Orient. Maldives &c. part. 3. p. 25. seq.* och G. E. RUMPHII *Herbar. Amboin. T. 1. p. 16. ff.*

\*\* Cocos-Nöten afviker ifrån andra Nötters art, i det hon i början hyser ymnigt vatten, som efterhand tjocknar kring inre sidorna af skalet, och förvandlas til kärne, hvilken omsider intager hela nöten. I H. VAN RHEDE'S *Hort. Ind. Malabar. T. 1. p. 3.* ser jag, at denne kärne i förstone är nog tendre, söt och smakelig, blåhvit til färgen och intet oljaktig, men sedan mer och mer hitnar och hårdnar, blifvandes då smaken stark och något oljaktig. Uti den af LABAT i *Relat. de l'Ethiop. occid. T. 5.* införde *Journ. d'un voy. à S. Thom. p. 353.* beskrifves dess första utseende som löpnad mjolk, och i RUMPH. *l. c. p. 4.* säges den se ut som is. Men det är icke i det späda tilståndet som han mäst behagar, långt mindre sedan han blifvit fullmogen, ty då är den svampaktig med en fade sötma: RUMPH. *l. c.* och med en stark och oangenäm olje-lukt: v. RHEDE *l. c. p. 4.* den blir ock då så hård, at man behöfver någon möda til at tugga honom: RUMPH. *l. c.* utan i dess medel-tilstånd vinner den mästa tycket. Då är dess kött snöhvitt och stadigare än i ett äple: FERMIN *Descript. de Surinam T. 1. p. 178.* eller just som i en färsk nötkärne: DE LA LOUBERE *Royaume de Siam T. 2. p. 73.* Då är äfven skalet, som man vet blir sluteligen hårdt som ben, äteligt, ty det är då vekt och så skört som brusk: RUMPH. *l. c. p. 17.* eller som man äte en Chardon: PHIL. à S. TRIN. *l. c. p. 300.* til smaken som Valnötter: v. RHEDE *l. c.* Sjelfva kärnen är i den åldern mycket välsmakande: DE LA LOUBERE *l. c. p. 72.* ja rätt söt och närande: C. G. A. OLDENDORPS *Geschichte der Mission der Evang. Brüd. auf d. Carai. Ins. T. 1. p. 187.* DE LA BOULLAYE LE GOUZ tyckte smaken vara såsom Mandlar: *l. c. p. 266.* PYRARD fann den likaså hafva Mandel-smak och vara ganska god: *l. c. p. 28.* men hos LABAT *l. c.*

frukter\*. Bland de många öfriga Palm-slagen, hvilka ännu til större delen Botanisterne oredigt bekante, äro väl åtskillige dels föga gode, dels aldeles oätelige\*\*; men ock någre rätt välsmakelige. AUBLET underrättar oss om Nötterna på 3 Palm-slag i Gviana, nemligen *Maripa*, *Comon* och *Paripou*, som både Indianerne, Negrerne och Creolerne med begärlighet äta, och som komma på de bästa bord\*\*\*. En *Palmiste* i akt tog FEUILLÉE på Martinique, med nötter litet större än dufve-ägg, hvilkas kärnar han fann af rätt god smak och föda†. En annan

---

säges den hafva högre och delicatesare smak än Mandlar. I E. HESSENS tycke smakade den som nöt-kärnar: *Ost-Ind. Reisebeschr. p. 119.* i J. NIEUHOFFS föll den sig mycket sötare än något Europeiskt Nötslag: *Legat. Batav. ad Magn. Tart. Cham. p. 102. b.* RUMPHIUS fann den til smaken nog lik färska Hassel-nötter, men sötare, fuktigare och angenämare: *l. c.* FERMIN förekom den såsom Nötter och Kron-ärtskåckor sammanblandade: *l. c.* Jag vet icke, om olika Cocos-sorter verkat sådan skiljaktig smak, hvilket nog kunnat hända, ty dessa nötter äro ej allestädes lika. GEMELLI CARRERI fann dem i Malacca mera tendre och välsmakande än i Goa, äfvensom ock 3 gånger större: *CHURCH. l. c. T. 4. p. 257.* och J. COOK trodde sig veta, at de verkligen genom odling förbättras: *Voy. dans l'hémisph. austr. & autour du monde, T. 4. p. 259.* Torde hända, at några konstgrep vid trädens skötsel kunna göra, at dessa Nötter blifva på somliga ställen mera oskyldiga at äta, än på andra: t. ex. på Maldiviska öarne, där man både förstär och vinnlägger sig om at sköta träden, kan man dageligen utan olägenhet äta Cocos-nötter i stället för bröd, hvilket ock PYRRARD säger sig sjelf i 5 års tid gjort: *l. c. part. 1. p. 85.* hvaremot de på andra ställen finnas svårsmälte för magen, och derföre sällan ätas: G. DAMPIER *Voy. autour du monde, T. 1. p. 309.* lärandes utan tvifvel sådant vara orsaken, hvarföre de ej gerna ätas i Batavia: HESSEN *l. c.* icke heller i Carthagen, där endast vattnet i dem eftersökes til at dricka: ULLOA *l. c. T. 1. p. 68.* Detta vatten varierar efter åldren: i en helt ung Nöt är det väl sött, men blandadt med salta; sedan nöten vuxit ut, men skalet ännu är vekt och som brusk, är det som bäst, en ädel saft, klar och kall, helt sött och angenäm at dricka; sedan skalet blifvit benhårt, är vattnet suraktigt; och ändteligen då nöten är gammal, finnes det åter sött, men något härsket, och otjenligt at dricka: RUMPHIUS *l. c.* Annars fås ock af kärnen, då han rifves eller stötes och sedan prässas, en behagelig Emulsion eller Mjölksaft, hvilken smakar som mjölk, med någon åtföljande oljaktighet: v. RHEDE *l. c.* I matlagning göra Siamerne sig mera gagn af Cocos-nötterna, än af något annat frukt-slag, nyttjandes kärnen, både rifven och orifven, til at uphöja smaken med på många sina rätter: TURPIN *Hist. civ. & natur. de Siam. T. 1. p. 236.* och i Africa gör man sig af omogna kärnarne, hämtade med sked och upblandade med säcker och krydder, eller med rosen-vatten, ganska läckra rätter: LABAT *l. c. p. 131. 353.*

\* B. ZIEGENBALG i *Bericht derer Königl. Dänisch. Missionar. in Ost-Ind. 3. Contin. p. 122.*

\*\* Ehuru frukten på Borassus flabellifer L. är, sedan den blifvit fullväxt, hård och oätelig, kan den dock väl ätas, medan den är ung och tendre, varandes då inuti blå och klar som gelée, sött til smaken, och ej oangenäm: v. RHEDE *l. c. p. 12.*

\*\*\* *Hist. des Plant. de la Guiane Franc. Supplem. p. 101. 102.* De pläga kokas i vatten med litet salt.

† Se dess *Journ. des Obs. phys &c. T. 3. p. 416.* hvarest han kallar denna Palm *Palma altissima nucifera, siliquis ventricosis.*

DELEBPALM

*Palmit*e i Carthagen a omtalar ULLOA, hvars frukt är stor och af utmärkt sötma och behaglighet\*. Här lærer ock den *Deleb* böra uptagas, som PONCET träffade i Sennar i Africa, hvars frukt var rund, växte i klasar, och hyste, inom skalet, men utomkring kärnen, ett ämne, nästan likt honing, som hade balsamisk lukt, och var så sött och ljufligt, at PONCET aldrig visste sig hafva ätit någon ting så läckert\*\*. Den rara Palm-frukten, som under namn af *Maldiviska Cocos-nötter* altid hållits i högt värde, har väl icke för smakens, utan för en förment nyttas skull, blifvit så flitigt eftersökt\*\*\*.

DUBBEL  
KOKOSNÖT

\* *L. c. T. 1. p. 46.*

\*\* Se dess *Voyage d'Ethiopie i Lettr. édifiantes & curieuses. T. 4. p. 46.*

\*\*\* Jag tager mig här frihet, at gå litet utom ämnet, och anföra något om denna märkliga frukt, som i Indien kallas *Tavarcare*, och knapt varit at se i Europa, utan i Cabineter. Den är stor, säger N. GREW i *Mus. Reg. Societ. p. 197.* ungefär af 1 fots längd och ½ fots bredd, med kolsvart skal och hvit kärne, utan någon synnerlig smak; och liknar PYRARD *l. c. p. 103.* den samma vid ett par stora Meloner, som gå ihop vid ena ändan, tilläggandes, at hafvet undertiden upkastar den på Maldiviska stränderna, och at, då så händer, den genast, vid stort vite, måste uplemnas til Kongen. A. CLUTIUS förtäljer i sin bok *de Nuce medica*, huru denne Kong sorgfälligare vårdar den uti sin Skattkammare än något annat, och tror sig ej kunna gifva andra Kongar och höga Ämbetsmän någon kosteligare present, än denna Nöt, hvilken skattas dyrbarare än Ambra. Holl. Amiralen WOLFERD HARMANS, fortfar han, hade fått en sådan Nöt af Kongen i Bantam för en stor bevisad tjenst, och den samma ville sedan Kejsar RUDOLPH II. efter hans död tilhandla sig af arfvingarna, men fick intet, oansedt han böd 4000 Gyllen. J. LOBO berättar i *Voy. hist. de l'Abissinie T. 1. p. 53.* at samma Nötter vissa tider komma flytande åt Brava och Magadoxo kusterna i Africa, och säljas då i Jubo emot lika vigt i silfver. På Malabariska kusten har den äfven varit ganska begärlig, så at en Nöt af detta slag ibland blifvit betald med 25 pund Sterling: GREW *l. c.* Hvad som gjort detta ofatta värde, har å ena sidan varit den inbillning man öfveralt fått om en stor hälso-kraft i denna Nöt emot de flesta sjukdomar, särdeles emot förgift, fallandefot m. m. GREW *l. c.* hvilken kraft CLUTIUS *l. c.* också trodde henne tilkomma; och å andra sidan en allmän okunnighet om dess rätta hem-ort, så at ej en gång folket på Maldiverna vetat hvarest eller huru den vuxit, utan trodt den framkomma på hafs-bottnen: PYRARD *l. c.* hvarigenom den ock af många andra fått namn af *Hafs-Cocos*. Väl hafva somlige kallat frukten af ett slags Palm i Loango Maldiviska Cocos-Nötter, såsom ses af CAVAZZI *Relat. de l'Ethiop. occid.* utgifven af LABAT, *T. 1. p. 132.* men orätt. Omsider fanst sjelfva trädet på en ibland Sechelles-öarne norr om Isle de France, som Fransoserne år 1744 upäckte, och år 1767 nogare undersökte, hvilken de först kallade Isle de Palmes och sedan Isle Praslin, och är denna lilla ö ännu det enda ställe i verlden, hvarest denna Palm funnits växande: SONNERAT *Voy. à la Nouv. Guinée p. 3. 4.* Derifrån hafva sedermera både plantor och nötter här af blifvit satte på Isle de France, där de nu arta sig rätt väl: *l. c. p. 9.* och har man jämväl skaffat sig ett par nötter til Ceylon och planterat i stranden, hvilka upskutit och växa frodigt: RADERMACHERS *Naamlyst der Planten op het Eiland Java; Batavia 1780. p. 18.* I Batavia betalte man länge 150 R:dal. för hvarje sådan Nöt; men sedan Fransoserne år 1760 ditbragte stora partier deraf, föll priset til 10 R:dal. *l. c.* och framdeles bör det väl falla mer. Imedlertid köpa

*Meloner* (*Cucumis Melo* L.) förtjena billigt at räknas ibland de söta och läckra frukter, när de anses i deras rätta fullkomlighet, hvilken de icke, eller åtminstone svårligen, annorstädes ärnå, än i de varmare länder, deras egenteliga hemvist. Men äfven där är deras godhet mycket skiljaktig, alt efter olika beskaftenheten af detta frukt-slags många art-förändringar, såsom ock efter väderlek, jordmån och ans. Norden är dem föga tjenlig til bonings-plats, änskönt man använder mycket bråk at tvinga dem til sin vilja, och det synes som de ej heller väl skulle vilja arta sig i hela öfra halfdelen af Europa, äfvensom de föga vilja trifvas i de heta climaten, så framt de samma ej äro fuktiga\*. Men när de ock komma at updragas

MELON

---

Magnaterne i Indostan den samma ännu til ganska högt pris, och låta af skalet göra sig drycks-kärl, som de infatta i guld och pryda med diamanter, drickandes derutur ständigt, i den inbillning de äro, at det starkaste gift då ej skall kunna skada dem: SONNERAT *l. c. p. 5.*

\* I de kallare länder göra de allmänna Melon-sorterne, de så kallade *Marechés* eller *Melones vulgares*, sällan fullt skäl för namn af läckerheter, ty deras smak blir gemenligen för fade och vattenaktig, såsom på gurkor, med för liten sötma, derest ej tilfälligheter af ovanligt gynsam väderlek, eller ock kanske af synnerliga konstgrep hos skötaren, mel-lankomma. Igenom sådant kan vissa varma somrar hända, at de i godhet nalkas dem, som i de varmare länder framalstras, hos hvilka altid rönes starkare sötma jämte en hög smak: *L'Ecole du jardin potager T. 2. p. 215.* Man får dem rätt läckra, säger BAUHINUS *Hist. pl. T. 2. p. 245.* i Italien, Spanien, Provence, Languedoc, Basque, nedra Österrike och Ungern; men icke så i Frankrikes norra del, i England, Holland m. m. ty där ärnå de svårligen sin rätta mognad, och bli deraf insipide eller af fade smak. De fordra mycken sol-värma til sin riktiga trefnad, men de urarta sig i en stark och brännande hetta, hvarföre ock ej var underligt, at PHIL. à. S. TRINITATE fann dem i Indien så osmakeliga: *l. c. p. 308.* De Ost-Indiske Melonerne, säger J. H. VAN LINSCHOTEN, stå tillbaka för de Spanska, ty de kunna icke ätas utan säcker: se J. T. & J. J. DE BRY *Ind. Orient. P. 4. p. 25.* Ingen kan i Indostan få goda Meloner, mer än någre Magnater, som skaffa sig kärnar af ypperlig sort ifrån Persien, och med öfverordentelig omsorg låta sköta plantorna; hvilket dock ofta intet hjälper dem til god frukt, åtminstone icke längre än på första året, emedan climatet är dem emot, så at de urarta sig: BERNIER *l. c. T. 2. p. 24.* Likaså händer på Cap de bonne Esperance, at Melonerne ej bibehålla sig goda längre än det första eller andra året efter kärnarnes ditkomst från Europa, urartandes sig alt för mycket på det tredje: DE LA CAILLE *l. c. p. 281.* jag dömmar ej om, hvarutaf sådant där kan härröra. På Amboina falla de sig dåliga och vattiga: F. VALENTYN *Oud en nieuw Oost-Ind. 3. deel. 1. afd. p. 254.* I Rio Janeiro i Brasilien äro de både mjölkartige och af fade smak: J. HAWKESWORTH *Relat. des voy. dans l'hemisphere merid. T. 2. p. 254.* Annars ser jag väl, at i ett af de heta climat, neml. i Surinam, blifva ordinaire Europeiske Meloner af ganska god smak, samt våra Cantaluper både öfvermåttan stora, och af så fin och delicat smak, at man ej kan äta något läckrare: FERMIN *l. c. T. 1. p. 188.* men jag vet ock, at climatet är där nog fuktigt, och at man där, när torka tilstöter, brukar at vattna sina Meloner: *l. c.* På Americanska öarne, där fuktighet vankar ifrån hafvet, är det så svårt, säger LABAT i *Voy. aux Isles de l'Amer. T. 1. p. 372.* at ibland 50 Meloner träffa en ond, som det i Europa är, at ibland 50 råka på en god, och fann han dem af fin och delicat smak, ljufligt

HONUNGSMELO

där de efter sin natur vilja vara, och de tillika äro af de bästa sorter, så tilvålla de sig ett utmärkt rum ibland läckerheter; hvarföre ock CAVAZZI nämner de ypperliga Melon-sorterna i Italien för den utvaldaste läckerhet han någonsin

---

lukande och oskyldiga för magen. Melonerne på Danska Americanska öarne förklarar OLDENDORP för söta och ganska välsmakande: *l. c. T. 1. p. 156*. I Louisiana äro de alla bättre än de Europeiske aflika sorter, säger T. JEFFERYS i *Natural and civil history of the French dominions in North and South Amer. T. 1. p. 155*. Melonerne i Valencia föredragas för alla andra Spanska: PLÜER *l. c. p. 554*. ja HÖST tyckte de Säck-Meloner han i Cadix åt öfverträffa äfven de Maroccanska, hvilka senare han dock fann mycket goda: *l. c. p. 288*. I Alger rönte SHAW en högre smak på Melonerne, än i England: *l. c. p. 290*. och han kunde ju intet annat vänta. Underligare var, at C. PATIN märkte skilnad imellan Melonerne i Italien och Österrike, hvilka senare han fann nästan så goda som de förra: *Relat. de voyages en Allemagne, Anglet. Holl. &c. p. 27*. Men åter nog naturligt, at de Meloner, som TOURNEFORT träffade vid ett Kloster i Armenien, och om hvilka han säger at inga bättre gåfvos i hela Levanten, skulle i läckerhet öfvergå dem man kunde få i Paris: *Voyage du Levant T. 3. p. 193*. Så var också det intet orimligt, at Melonerne på öen Zante i Grekiska Archipelagen, särdeles de hvita som luktade likt Ambra, föreföllo WHEELER bättre, än de han kommit at få i England, Frankrike, Italien och Turkiet: *l. c. p. 67*. På sistnämnde stället hade väl äfven de kosteligaste sorter kunnat falla honom något obehageliga, ifall han fått dem öfvermogna, hvilket ock måtte hafva hänt, så vida sant är hvad THEVENOT säger, at man i Österländerna gerna låter Melonerne bli för mogna, så at de skulle kunna ätas med sked: se dess *ferner Verfolg der Morgenländ. Reise p. 76*. Turkiska Meloner hafva annars åtskillige synnerligen tyckt om i Italien, fastän PILATI ej tyckte dem kunna jämföras med de förträffliga som vankade i Lombardiet: *Voyag. en differens pays de l'Europe T. 2. p. 199*. Åtminstone berömmar OTTER dem i Diarbekir för excellenta, änskönt de där med ingen annan åtgärd frambringas, än at man blott nedsätter kärnarne, blandade med dufvo-träck, i stranden af floden, sedan vattnet utfallit: *l. c. T. 2. p. 274*. Men at komma tillbaka til Archipelagen och ditgränsande tracter, så tyckes som lærer där något hvarjestäds vanka ypperliga Meloner, nemligen där man varit omtänkt at förskaffa sig utvalda sorter. De aldrabästa menar TOURNEFORT skola finnas på öen Milo: *l. c. p. 188*. och på Cypern förekomma både ansenligen stora och delicata af kostelig sort: F. F. v. TROILO *Oriental. Reise-beschr. p. 38*. I Athén äro de oförlikneliga: CHANDLER *Reisen in Griechenland p. 180*. På Maltha mente DU MONT finnas de bästa i verden: *Nouv. voy. du Levant. p. 150*. ty de voro säckersöta och smälte i munnen: se dess *Voy. en France, en Italie &c. T. 2. p. 35*. Ehuru goda Meloner DE LA LANDE ätit i Languedoc, så fann han dock ypperligare i Bologna, hvarest man brukar at dertil äta en sort korf kallad Bologna-Mortadeller: *Voy. d'un François en Ital. T. 2. p. 112*. Men i Rom sätter man mera värde på de som odlas i Perugia af en utmärkt sort, än på alla andra i Italien: J. G. KEYSSELS *neueste Reise durch Deutschl., Böhm. &c. T. 1. p. 466*. PILATI råkade ej at få smaka några rätt goda Melon-sorter i Neapel: *l. c.* men at likväl sådana där kunna vanka, ser jag af det D'ARVIEUX, då han skall mycket berömma Melonerne på Carmels berg, sätter dem i jämförelse med dem i Neapel och America: *Merkwürd. Nachrichten T. 2. p. 237*. hvarförutan GEM. CARRERI säger många räkna Parabito-Melonerne i Neapel ibland de bästa sorter, änskönt han sjelf, efter sin smak, tyckte några sorter i Persien, särdeles de grönskaliga så kallade *Puost-Sabs*, vara angenämare: CHURCHILL *l. c. T. 4. p.*

känt, innan han fick smaka Niceffo i Angola\*; och P. BROWNE förklarar Melonerna på Jamaica för så goda, at de räknas ibland den ortens största delicer ur växt-riket\*\*. När nu dertil kommer, at denna frukt är befunnen vara närande, så blifver icke underligt, at en del folkslag nyttja den såsom sofvel, och äta jämte bröd, såsom HÖST säger ske i Marocco, där Meloner utgöra folkets mästa och bästa föda\*\*\*. Jag bjuder ej til at utstaka, hvilka Melon-sorter böra räknas för ypperligast, eller om sådane skola sökas ibland de stora eller de små†; kan dock ej förbigå den anmärkning, at man i det gamla Rom, där man ännu i PLINII tid var nog granntyckt i smak och väl förstod at pröfva läckerheter, höll sig endast vid de små Meloners odling, och lemnade de stora at i Provincierna handhafvas††. I Paris sättes mera värde på de så kallade *Sucrins* och flera utvalda små sorter, än på de stora *Marechés*†††; särdeles har man både där och flerstäds i Europa en

---

154. Men han är ej ensam i den delen at tycka om Persiska Meloner, ty dem uphöja många flere Scribenter. Man råkar väl, där som annorstäds, åtskilliga af sämre sorter; men man träffar också helt förträffliga, och det i synnerlig mängd: TAVERNIER *l. c. T. 1. p. 419.* varandes sådant egenteligen at förstå om öfra Persien, ty de aldrabästa där i landet, och som helst sökas til K. Hofvets och Magnaternas bord, komma från Chorasán, ett af de öfversta landskapen, gränsande til stora Bucharjet: se SALMONS *und* VAN GOCHS *gegenwärt. Hist. von Persien p. 53.* OLEARIUS fick näppeligen bättre Meloner i Persien, än de stora gula han åt i Astracán: *l. c. p. 240.* och CHAPPE visste sig aldrig smakat så goda och oskyldiga, som han fick i Casan: *Voyage en Sibirie T. 2. p. 544.* Hvem vet, om icke dessa förträffliga sorterna kunna härleda sig ifrån en och samma moderstam, som til äfventyrs lærer böra sökas i Buchariska länderna, hvilka länge haft namn för at äga de ädlaste Melon-sorter, och hvilkas lyckliga climat gifver anledning at tro detta frukt-slag där snarare förbättras, än urarta sig?

\* J. A. CAVAZZI *Relat. hist. de l'Ethiopie occid. publiée par J. B. LABAT, T. 1. p. 141.*

\*\* *Civil and Natural history of Jamaica, p. 353.*

\*\*\* *Efterretn. om Marokos og Fes, p. 288.* Sådant kan gå an i de varmare länder, där Melonerne, eller vissa sorter deraf, finnas så oskyldiga, at de utan fara kunna ätas til öfverflöd, hvilket i många Rese-beskrifningar omtalas; men här i Norra Europa är sådant orådeligt.

† Det talas här om sådana Melon-sorter, hvilkas art är at alltid hålla sig små; annars veta vi nog, at på en planta, som efter sin art skulle bära stor frukt, merendels händer, at någre blifva små, af det de ej växa ut, då åter någre blifva mera store, dels igenom något föresprång de fått, dels med det de drifvas dertil genom flitigt vattande, dels ock medelst en hop blommors bortskärande, för at bringa de andra til frodigare växt.

†† PLINII *Hist. nat. L. 19. c. 5.*

††† *Sucrins*-sorterne räknade J. BAUHINUS *l. c. p. 242.* för de yppersta Meloner, och beskref dem såsom fasta i köttet och så söta som de skulle blifvit säckrade. Dessa och andra små sorter, t. ex. *Cantaluperne* m. fl., tilvålla sig företrädet i goda egenskaper framför många stora, emedan de, jämte deras fina och söta smak, pläga vara tidigare, samt bättre tåla kalla somrar och höst-vädret, utan at då förlora smaken: *L'Ecole du jard. potag. p. 227.* ff. Den lilla *Sucrin*, som l. c. anföres, synes vara den samma som J. BAUHINI lilla runda *Muscattell-melon*, hvilken han *l. c. p. 244.* säger äfven kallas Säck-melon, och vara stor

NÄTMELON



synnerlig begärelse til den lilla artförändringen, som i Florentz kallas *Cantalupi*, hvilken ock är den samma, som här i vårt Rike mäst och jämnast utmärkt sig för läckerhet, och minst funnits fade och vattig; hvilken äfven PILATI kände så förträffelig i Holland, at han emot den föraktade samteliga Melonsorterna i Neapel\*. Jag tror likväl säkert, at åtskilliga af de större sorterna äfven gifvas mycket läckra, ty jag ser Rese-beskrifvarne här och där hafva träffat sådana, som varit ogement välsmakande\*\*. Jag vet icke, huru stora de *Buchariske* Melonerne

## MANGOMELON

som en Pomerans, ljuflig både til lukt och smak; blifvandes den samma jämväl berömd af PENA och DE LOBEL i deras *Adversar. Stirp. p. 286.* såsom mycket delicat, med lukt stödande på Desman. I China träffar man en helt liten och säckersöt Melon-sort, den man kan äta tillika med skalet, likasom ett äple: J. B. DU HALDE *Beschreib. des Chines. Reichs. u. der Gross. Tart. T. 2. p. 170.* Men en annan liten Melon, af ett and-äggs storlek, har man i Persien, som ingen frågar efter för smaken, efter den ej är behagelig, utan för lukten, som är mycket stark och så ljuflig, at Persianerne för den orsaken näppeligen sätta större värde på någon annan frukt: O. CELSI *Hierobotanic T. 1. p. 13.* Den samma gör v. LINNÉ til ett särskildt slag under namn af *Cucumis Dudaim*, och i Persien kallas den *Schamame*. Man brukar där at gå och bära den i händerna, för at altjämnt lukta på: OLEARIUS *l. c. p. 369.* För samma ändamål har man ock i Tyskland, England och flerstäds i Europa varit mån om at skaffa sig denna växt uti drifhus: *Design. plantar. horti A. F. WALTHERI p. 133.* samt J. PETIVER *Musei centur. 3. p. 27.* och W. SHERARD träffade den i Rom växande i fönstren hos åtskilliga Cardinaler: J. RAJI *Hist. plant. T. 3. p. 333.*

\* *L. c. I L'Ecole du jard. pot.* upräknas 4 sorter af *Melon de Florence* eller *Cantalupi*, neml. en grön med rödt kött, en brandgul, en hvit, och en svart eller mörkgrön, hvilken sista, såsom den mäst söta och vinaktiga, anses för den bästa, och kallas i Italien *il Melone degli Santi: l. c. p. 226.* P. SKIPPON fann den förstnämnda af dessa, som han i Florentz åt under namn af *Melone di mele*, i sitt tycke för den bästa: *Journey thro' the Low-countr. Germany, Italy and France*, i CHURCHILL'S *Collect. T. 6. p. 654.*

\*\* Det räknas i Paris såsom en förlust för allmänheten, at Melon-planterarne, för sin vinnings skull, mera beflita sig om at få sina Meloner mycket stora, än utvaldt goda, drifvandes dem så med träget vattnande, at de derigenom bortskämma deras smak: *Ecole du jard. pot. p. 220. 228.* Den som sådant ofta rönt, lærer väl ej lofva sig mycken läckerhet uti stora Meloner. Men en del sorter hafva den art, at vara storväxte och tillika välsmakande, särdeles i sådana climat och jordmåner, som med deras natur öfverenskomma. Ibland de kosteliga Melonerne på Americanska öarne såg LABAT en del så stora, at han sedan ingenstäds träffade deras likar, förrän i Terni i Italien: *Voy. en Espagne & en Ital. T. 7. p. 97.* och BOSSU fann dem ovanligt stora och saftiga i Louisiana: *Voy. aux Indes occid. part. 2. p. 19.* JURGEN ANDERSEN blef varse stora och söta Meloner vid Mosul: *Oriental. Reise-beschr. p. 170.* och på öen Zante förekommo de CHANDLER både af ovanlig storlek och förträffelig smak: *l. c. p. 425.* I Aleppo fick THEVENOT dem långa och säckersöta: *l. c. Fursten RADZIVIL visste sig ingenstäds hafva sedt större Meloner än på Cypern, där de hade nästan 3 quarters längd, och voro rätt delicata: l. c. p. 147.* Men J. BAUHINUS såg en ifrån Montbeliard, ungefär 4 kvarter lång, krokug som ett ko-horn, rätt söt och god, hvilken han kallade *Melo longus, l. c.* I Dock var detta ännu litet, om den berättelsen var sann, som BUSBEQ fick om Melonerne i Mingrelien, at de kunde gå til 3 fots längd och

pläga växa, eller om deraf gifvas många sorter; dock har jag anledning at räkna dem ibland de kosteligaste i verlden, emedan de så allmänt eftertraktas i Ryssland, Persien, Indostan, China och flerstädes\*. Men det är visst mycket mera

---

vara välsmakliga: A. G. BUSBEQUII *Legation. Turc. Epist. 3. p. m. 162.* CHARDIN utsätter intet visst mått på dem han i samma ort bekom, utan säger blott, at de voro mycket stora, men ej särdeles goda: *Journal du Voy. en Perse. T. 1. p. m. 73.* J. BAUHINUS uptager *l. c.* under namn af *Melo magnus* en melon, som var mindre än ett barn-hufvud, hvilken han åt på Beffords Slott, och tyckte vara den bästa han någonsin känt, både til smak och lukt; men huru hade han då icke skolat baxnas, om han fått se en sådan, som OLEARIUS fick til skänks i Moskwa, hvilken gick til 40 skålpunds vigt, och var söt och god: *l. c. p. 117.* Ja, han torde också ryckt på axeln vid en om 20 skålpund, til hvilken storlek Melonerne ofta gå i Ispahan, varandes derjämte af den art, at de kunna hålla sig året igenom, neml. väl förvarade för värma i täpta käril, som hållas kalla med snö: C. LE BRUN *Voy. par la Moscovie en Perse & aux Ind. or. p. 229.* Jag törs icke omröra de ofatta Meloner THEVET säger sig sedt på Madagascari, hvilka skola varit så stora, som en karl kunnat famna om: *Singularités &c. fol. 44.*

\* När HASSELQVIST i dess *Iter Palæstin. p. 491.* berättar om de vanliga Egyptiska Meloner, at de voro blötare i köttet, och ej på långt när hyste så angenäm sötma, som han i Sverige hade funnit uti en af Siberiska kärnar framkommen Melon-sort, synes sådant innebära en smickersam tanka om de Siberiska climaten, såsom voro de mycket gynnande för Melon-växten; men det har aldrig kunnat vara hans tanka, utan har han allenast ment Melon-kärnar, som kommit hit ifrån Siberien, sedan de ifrån annan ort blifvit ditbragte. At den orten måtte varit Buchariet, har jag nog anledning til at tro af det J. PERRY säger om några ypperliga Melon-sorter, som han åt i Moskwa, och hvilka han tyckte ej kunde läckrare gifvas i verlden, neml. at Ryssarne hade skaffat sig kärnarne dertil ifrån Buchariet genom Siberiska vägen: *Etat pres. de la grande Russie p. 120.* Det synes ock noglikligt, at dessa så kosteliga sorter måtte hämtas från Bucharerna til nästgränsande landet Chorasani, där man så starkt äflas med at odla de yppersta Melon-sorter, för at kunna hålla dem K. Hofvet och Magnaterna i Persien tilhanda, såsom ofvanföre nämndes. Bucharerne sjelfve drifva stor handel med sina Meloner in at Indostan: *Schreiben an d. Herrn COLBERT von der Grösse des Königr. Industan p. 8.* så at BERNIER kunde i vintertiden på frukt-torget i Dehli se en stor mängd af den sorten som håller sig hela vintern, hvilken han sjelf fann admirable, som den ock var högst begärlig för Omrahs eller Magnaterna därstädes, hvilka, för den stora svårighet de hade at i sitt klimat frambringa goda Meloner, köpte dessa, från Buchara komna, til ganska dyrt pris: *l. c. T. 2. p. 23.* Han omtalar annars *l. c. T. 1. p. 160.* huru Usbek-Tatarernes eller Bucharernes Ambassadeurer förde til Stora Mogol, ibland andra rara presenter, några camel-bördor med utvalda frukter, och deribland äfven förträffliga Meloner, hvilka blefvo mycket välkomne. DU HALDE omrörer en Melon-sort från Hami i stora Tatariet, som är oförläpneligen delicat och behåller sin godhet in uti vintern, då den plägar nyttjas på Chinesiska Kejsarens bord: *l. c. T. 4. p. 29.* Han berättar ytterligare i sin *Epitre aux Jesuites de France* framför 18:de Samlingen af *Lettres édifiantes & curieuses. p. 35.* at desse Hami-Melonerne är excellente och i 5 à 6 månader bibehålla sig friska, samt at årligen ett stort förråd deraf inköpes för samma Kejsares behof, hvilken äfven deraf plägar göra föräringar åt dem han vil visa synnerliga nåde-tecken. Det var säkert en sådan Melon-sort, som Ryske Residen-

vi icke veta om artförändringarne af Meloner, ty de lära vara oräkneliga, och blifva väl ännu flera, om annars CÆSALPINI sats håller strek, at de immerfort tilväxa uti antal\*. *Chate* (*Cucumis Chate* L.) räknas af somliga til Meloner, och

---

ten LANGE, ibland annan frukt, fick i Peking ifrån Kejsaren til sig skickad i November månad, och som han fann öfvermåttan läcker: se dess *Journal der Reise nach China uti Verändert. Russl. p. 85*. Då jag nu ser efter, hvar detta Hami må vara beläget, finner jag dermed menas Hamil eller Khamul, en stad i lilla Buchariet: PREVOST *Hist. gener. de voyages T. 6. p. 456.*<sup>(23)</sup> Derföre skrifver ock CHRISTOPH. JAC. SCHWARTZ, då han omtalar den Melon-sort samme Kejsare förärade Ryske Ambassadeuren, i hvars följe han var, at den hade kommit ifrån Buchariet, och ansågs för en stor raritet i China: se dess *Kurtze und wahrhafte Beschreibung der Reise von St. Petersburg aus bis die Hauptstadt Peking &c. von 1725 bis 1729. Mscr.* Det var af de ypperliga Buchariska Meloner, som Engelske Envoyén WHITWORTH skickade från Ryssland kärnar til en Prins af Danmark: PERRY *l. c.* Vi böre här i landet likaså vara måne om at kunna skaffa oss kärnar af dessa eller andra för läckerhet utmärkta Melon-sorter ifrån deras rätta hem-orter, ty för det de äro benägne at urarta sig uti de kalla så väl som de för heta climat, och ej behålla sin fullgoda art öfver ett eller ett par år, kan man ej lita på at genom kärnars planterande af yppersta hemväxta Meloner få lika så goda å nyo, åtminstone ej uti flera leder.

\* Hvad A. CÆSALPINUS för 200 år sedan i sin bok *de Plantis L. 4. c. 5.* sade om Meloner, at de hade oräkneliga artförändringar, tyckes vara nog arkändt för sant genom det ingen Botanist sedermera budit til at hålla lista på dem alla. C. LE BRUN berättar *l. c.* at bara i Ispahans stad räknades öfver 25 utmärkta och namngifvna sorter, de flesta af dem excellenta; och S. G. GMELIN beskriver korteligen i dess *Reise durch Russland T. 3. p. 388. seq.* samt äfven afritar 15 sorter, som han på ett ställe i Gilan såg til salu, bland hvilka jag blott vil anmärka 2:ne, neml. *Adschiselemi* och *Kalagork*: den förra långlagd, ljusgrön med hvitaktigt nät öfver, eller, som man säger, broderad, köttet rödt, med balsamisk lukt och säckersöt smak; den senare rund med djupa fåror på, köttet rödt och synnerligen läckert. Jag ser väl hos andra Scribenter flera märkeliga sorter omrörde, t. ex. den man i Persien kallar *Kischmisch*, utan kärnar, ganska god både färsk och torkad: P. DELLA VALLE *Reiss-beschr. in unterschiedl. Theile der Welt, 2. Th. p. 46.*; en förträffelig sort, som TAVERNIER fick uti Yezd i Persien, med så fast kött som en *Renette*: *l. c. T. 1. p. 116.*; en klotrund med grönt kött, hvilken DE MAILLET träffade i Egypten, och fann ganska *delicieux* och *admirable*: *Descr. de l'Egypte T. 2. p. 101.*; den så kallade *S:t Nicolas* eller *Melon d'Avignon* med rödt, saftfullt, säckersött och vinaktigt kött, hvilken hålles för den yppersta Melon-sort i Frankrike: *l'Ecole du jard. pot. p. 221. 222.*; en sort af broderade Meloner, som föll P. RICHELET så öfvermåttan läcker, at han i *Dictionn. de la langue Franç.* utropade den för *un bon, un excellent, un divin Melon*; men jag måste komma ihog mina trånga gränsor. Beträffande CÆSALPINI omnämnda sats *l. c.* at Melonernas artförändringar ännu immerfort öka sig, så tror jag den til en del bestyrkas genom det vi vete om denna frukts benägenhet at urarta sig, då den kommer i otjenligt climat, hvilket förändrings-sätt jag menar skall förhålla sig tvärt-om, då den under behörig skötsel får blifva kvar där den gerna vil trifvas. Annars ser jag i *Journal de Paris 1780, n:o 258*, en märkelig händelse nyligen i Frankrike i akt tagen, til styrka för denna sats. Hr. MALLET omtalar där en ny Melon-sort, som upkommit genom det ett blomstånd af en Engelsk Cantaloupe blifvit fruktsamt utaf frömjölet af ett bredevid växande blomstånd

af somliga til Gurkor, men är likasom midt imellan. HASSELQVIST kallar den *Regina Cucumerum*, och anser den för det förträffeligaste slaget af alla i dess slägte, hållandes den för den yppersta och angenämaste, samt tillika oskyldigaste förfriskning, man i hettan kan njuta, så at Prinsar och Magnater i Europa borde önska at få denna frukt hos sig planterad, såsom värdig at komma på deras bord\*. J. G. GMELIN såg den samma odlas i Sempalatnaja Krepost i Siberien under

af en Vatten-melon, hvarefter frukten fick gulaktigt kött och carmin-röda kärnar och kärnhus, öfverträffandes i godhet de bästa Meloner MALLET hade ätit i America. Märkeligast af alt, at man har sedan af dennas kärnar fått flera lika beskaffade, som visa at denna nya sort kan fortsättas. Min sluteliga anmärkning om Meloner kunde nu blifva, om så behöfdes, at ingen frukt kan vara sig mera olik och mindre svara emot utseendet, ty på en och samma planta, på hvilken man väntar sig alla frukterna lika goda, efter de se likadana ut, kunna de samma ofta hafva tämmeligen skiljaktig smak, och knapt en eller annan upfylla ens väntan; hvarföre ock en viss Fransk Poët, som ville afskildra påliteliga Vänners rarhet i vår tid, ej kunde af någon ting göra lämpeligare liknelse i det ämnet, än af Meloner:

Les Amis de l'heure présente  
Sont du naturel du Melon:  
Il en faut goûter plus de trente,  
Avant que d'en trouver un bon.

\* Se dess *Iter Palest.* p. 491. Då PROSP. ALPINUS *de Plantis Ægypti fol.* 45. och 46. gifvit särskilda ritningar på *Chate* och *Abdelavi*, där frukten på den ena är luden och på den andra slät, har sådant bragt mången at taga dessa båda för särskilda växter; men P. FORSSKÅL uplyser oss om, at det är en och samma som med båda betecknas, neml. *Cucumis Chate L.*, hvars frukt är luden, medan den är ung, men blir slät sedan den mognat: se dess *Flora Ægypt. Arab.* p. 168. Som ALPINUS icke varit kunnig om sådant, har han i sin villrådighet räknat sin *Chate*, eller den yngre och omogna frukten, ibland Gurkor, men *Abdelavi*, eller den redan mognade, ibland Meloner; och säger han om denna senare, at den är mindre välsmakande och blötare i köttet än Meloner, men om den förra, at den är sötare och mera lättsmält än Gurkor, hvarföre den ätes mycket i Egypten både rå och kokad, samt föreskrifves äfven för sjuka, såsom hälsosam och oskyldig. Denna växt odlas mycket i Egypten, så at man ser åkrar dermed fulla: FORSSKÅL *l. c.* men den trifs icke annorstäds, än där Nilen nyss flödat och lemnat slam: HASSELQVIST *l. c.* Frukten, säger den sistnämnde, har kött nästan som en Melon, är föga vattenaktig och äfven föga söt, men angenämt svalkande, dock ej med någon så stark kyla, som Vatten-melonerna hafva med sig, i anseende hvartil både Européerne och de förnåmne i landet ha den hela sommaren på sina bord. Den är så litet söt, säger DE MAILLET *l. c.* at den behöfver säckras, för at blifva smakelig. Han tillägger, at man kan påskynda dess mognad genom det man med ett hett järn bränner den i ena ändan. FORSSKÅL beskriver *l. c.* huru man i Egypten vet at af denna frukt skaffa sig en läcker dryck. Man skär i spetsen på mogna frukten, medan den än sitter på, ett hål, hvaruti man inför en käpp, som man omvrider inne i köttet, och sedan väl tiltäpper hålet med vax; böjer så frukten ned och begrafver den så varsamt i jorden, at den icke må brytas från sin stjelk, låtandes den på det sättet blifva liggande i några dygn, då man ändteligen vid uptagningen finner köttet upplöst til en delicat saft.

namn af *Kalmyckiska Gurkor*, hvilka, säger han, sedan de fått mogna, hade en ljuflig Melon-lukt, och voro i hans smak angenämare än alla de Meloner han någonsin känt\*. J. AMMAN beskriver deraf 2:ne sorter, af hvilka den ena är af 1, och ofta 1 ½, fots längd, och kan omogen ätas likasom Gurkor, hvilka den då ej stort öfvergår i smaken, men mogen gifver ingen Melon-sort efter, hvarken i lukt eller smak; den andra är i anseende til smak och fasthet i köttet midt imellan en vanlig Melon och en Renette\*\*. Hvad annars *Gurkor* beträffar, så får man deraf i Österländerna så söta och behageliga, at man äter dem rå såsom äpplen, äfven oskalade\*\*\*, hvilket sker ej allenast af landsfolket, utan ock af Européerne†. Österländningarne äta dem som *delice*, säger TAVERNIER, merendels utan at skala dem††. Om detta förefaller oss sällsamt, så finna vi oss bättre vid at höra *Vatten-Meloner*††† såsom läckerheter anses, ty ehuru de icke i våra nordiska orter

GURKA

VATTENMELON

\* Se dess *Reise durch Sibir. T. 1. p. 222.*

\*\* Se dess *Stirpium rariorum in imperio Rutheno sp. proven. icon. & descript. p. 9. I Sammlung Russ. Geschichte 3. B. p. 611.* sägas desse Kalmyckiske Gurkor hafva en helt angenäm, söt och aromatisk smak, och föras af Kalmyckerna med Caravaner til Siberien såsom handels-vara, nemligen skurna i långa rimsor, torkade och hopflätade. De tyckas vara en särskild artförändring ifrån den Egyptiska Chate eller Abdelavi, hvilken beskrifves såsom mindre söt. J. GESNER säger, at Cucumis Chate i Egypten och Persien hålles för den yppersta och mäst vällyktande Melon-sort: *Phytogr. Sacra i Excerpt. Italice & Helvet. litteraturæ pro 1760, T. 4. p. 99.*

\*\*\* L. D'ARVIEUX fick sådana i Aleppo: se dess *Merkwürd. Nachricht. T. 6. p. 357.* I Egypten träffade FORSSKÅL ett slags söta runda Gurkor, som han kallar *Cucumis angulosus: l. c. p. 168.*

† THEVENOT *l. c. p. 49.*

†† *Relat. de l'intérieur du Serrail du Gr. Seign. p. 555. 556.* Han tyckes här tala om ordinaira Gurkor, hvilka han säger i Levanten vara af synnerlig godhet, och aldrig göra ondt, fastän de ätas rå. I Asien, tillägger han, utgöra de menige mans vanliga kost i 3 å 4 månader, och när ett barn begäret mat, ger man det en Gurka, som det genast äter rå. BELON fick såsom mat-rätt rå Gurkor med salt til, då han fägnades af Befälhafvaren på Lemnos vid dess bord: *Obs. de plus. singularités & c. p. 63.* men Gurkorna äro där, säger han, så välsmakande, som de möjeligen kunna finnas, och ätas med bröd til, utan olja eller ärtika, varandes i den aktning, at man åt en Vän, som hälsar på i Trågården, kan med heder bjuda en rå Gurka, likasom hos oss sker med äpplen och päron: *l. c. p. 72.* I Kom i Persien såg OLEARIUS en sort tjocka och krokuga Gurkor, af 3 kvarters längd, som man brukade äta rå med salt til: *l. c. p. 369.* Benianerne äta Gurkor likaså ymnigt som vi äte äpplen, utan at må illa deraf: OVINGTON *l. c. T. 2. p. 5.*

††† Vi vete, at Vatten-meloner (*Cucurbita Citrullus L.*) gifvas både med hvitt och rödt kött, hvilket senare får i de heta länder en högröd eller skarlakans färg. Allmännaste formen på dem är klotrund, fås ock ofta de som äro litet aflånga; men jag ser äfven en sort omröras, som är mera långlagd, hvilken F. VALENTYN träffade på Cap af 2 å 2 ½ fots längd: *Oud en nieuw Oost-Ind. 3. d. 1. afd. p. 253.* och RUMPHIUS i Indien undertiden såg så stor, at 2 af dem utgjorde en full karla-börda, varandes denna sort at finna både med

pläga hinna til någon synnerlig sötma och ljuflighet i smak\*, så utmärka de sig så mycket mer för sådant i de södra och varma länder\*\*, hvarest de utgöra en högst angenäm och välsignad förfriskning för folk, som, ofta af qualm vanmäktige

---

hvitt och med rödt kött, samt med smala och ljusbruna kärnar: *Herbar. Amboin. T. 5. p. 400.* GUMILLA omtalar Vatten-meloner på tracten vid Orenoque-floden i America, som hafva utvald smak och sötma som honing, men äro hårdare på skalet än de vanlige, och hafva trinda kärnar, stora och skarpa som pepparkorn: *l. c. T. 3. p. 175.* Om desse ej utgöra ett särskildt slag, så äro de åtminstone en stor artförändring.

\* Sedan T. SHAW kommit ifrån England til Barbariet, och fått känna huru förträffelige Vatten-melonerne där voro, yttrar han sig om denna frukt, at den aldrig kommer til fullkomlighet i de norra länder: *l. c. T. 1. p. 290.* Denna utsaga vittnar, at han aldrig i England måtte ätit någon välsmakelig Vatten-melon. I Frankrike, särdeles dess öfra del, blifva de ej heller synnerligen goda: *DAVIES Hist. of the Caribby Islands p. 66.* DE LA CAILLE fann dem ej på Cap annorlunda än passabla: *l. c. p. 282.* En som endast smakat ofullkomliga Vatten-meloner, som han ej tyckt om, kan lätt fatta sådan fördom emot denna frukt, at han förskjuter äfven de bästa sorter; och torde väl något sådant förorsakat hos LABAT den svårighet han hade at vänja sig vid Vatten-Melonerne på Martinique: *Voy. aux. Isles de l'Amer. T. 1. p. 87.* kanske ock hos SKIPPON gjort, at han tyckte dem i Florentz smaka vattenaktigt och obehagligt för en ovan; ty desse måtte ju ej varit så oafne, då sjelfva fruntimren åto dem begärligt, drickandes derpå Grekiskt vin: *l. c. i CHURCH. Coll. T. 6. p. 654.* Men en grof smak tilskrifver jag det, at LANGHANS, en gemen Soldat, tyckte de han fick i Batavia smaka vidrigt, fast de svalkade i hettan: se dess *Ost-Indische Reise p. 231.*

\*\* Man finner en synnerlig enhällighet hos Resebeskrifvarne uti denna frukts berömmande i de varmare länder, och torde väl icke vara ur vägen, at visa huru någre sig derom yttrat. Uti Indien, säger RUMPHIUS, hållas de Vatten-meloner för bättre, som hafva högrödt kött, än de som hafva hvitt, och äro de derföre allmännast, varandes deras kött sött och vattigt, af ganska angenäm smak: *l. c. p. 400. seq.* I Amadabat fick OVINGTON ganska stora och deliciousa: *l. c. T. 2. p. 5.* På Ceylon hafva de en muscat-smak, och man äter dem som äplen: I BIERVILLAS *Reisen nach d. Malabar. Küsten &c. p. 112.* TAVERNIER fick af Kongen i Bantam helt säckersöta och invärtes skarlakans-röda: *Voy. en Turq. &c. T. 2. p. 536.* På öen Formosa äro de söta och goda, dock ej at förlikna med dem i Fernambuco i Brasilien: *Lettres édif. & cur. T. 14. p. 26.* I Rio Janeiro i Brasilien äro de förträffelige, med en liten behagelig syrighet: *HAWKESWORTH l. c. i Lovisiana öfvermåttan goda, bättre än de Africanska, och til äfventyrs de bästa i verlden: JEFFERYS l. c. i Gereses i Africa fick BRUE dem högröda inuti och helt säckersöta, delicata och upfriskande, samt derjämte oskyldiga: LABAT Rel. de l'Afr. occid. T. 5. p. 24.* På Gambia tracten gå de til 50 à 60 skålpunds vigt, hafva glänsande rödt kött med högst säckeraktigt saft: *DEMANET l. c. T. 2. p. 78.* Vatten-melonerne i Marocco tyckte HÖST vida öfvergå de Americanska i sötma och god smak: *l. c. p. 288.* På Minorca äro de, efter J. ARMSTRONGS intygande, så kylande, saftiga och läckra, at de icke nog kunna berömmas, och de besvära ej magen, ehuru mycket man af dem äter, hvarföre ock Spaniorerne våga at ge dem åt barn som ha feber: *History of the island of Minorca p. 180.* På Maltha äro de excellenta: *DU MONT voy. du Levant p. 150.* I Cairo likaså: *C. D. S. M. Nouv. voy. de Grece, d'Egipte &c. p. 102.* I Smirna äro de i högsta grad välsmakande, ock så oskyldiga, at ock sjuka i feber kunna äta dem: *CHANDLERS Reisen in klein Asien p. 96.* I Constantinopel likaså oskyldiga och



*Citrullus.*  
*Anguria.*

1. Blüthe
2. Frucht
3. 4. Saame

Wasser-Melonen.

och af törst nära försmäktande, träffa uti dem det som förträffligen både läskar\* och svalkar. En så mycket större förmån hvad svalkningen angår, som denna frukts ätande i de heta länder ej beledsagas med svåra påföljder för hälsan, när måttelighet brukas, kunnandes äfven uti februar tillåtas. Försynen tyckes derföre endast ämnat denna frukt för de heta länder, är också troligt, at den derifrån först härstammat, och sedan efterhand utspridt sig\*\*. Vatten-Melonerne äro den

---

helt angenäma: DE MIRONE *l. c. T. 1. p. 161*. På Sarons fält gå de til 10 skålpunds vigt, och äro utan gensägelse de bästa i hela Palæstina: *Memoir. des Jesuites dans le Levant T. 5. p. 29*. Vid Aleppo hafva de högrödt och delicat kött, som uplöser sig till ett säckervatten, hvilket är rätt kylande och likväl oskyldigt: D'ARVIEUX *Merkwürdt. Nachrichten T. 6. p. 357*. ja, de gå där til stor fullkomlighet, säger A. RUSSELL i *Natural History of Aleppo p. 25*. I Armenien äro de så saftrika, at man förspiller hälften, då man biter dem som äpplen: TOURNEFORT *l. c. T. 3 p. 193*. Vid Cauvrestan på Lar-tracten ha de högrödt säckersött kött, och äro de yppersta i hela Persien: TAVERNIER *l. c. T. 1. p. 752*. I Noterna til ABULGASI'S *Hist. generale des Tatars p. 632*. säges, at de aldraläckraste Arbuser eller Vatten-meloner fås i stora Buchariet och Charass'm, fastare i köttet och af angenämare smak än Meloner, samt derjämte oskyldiga; men efter BELL'S omdöme fås i Astracan de bästa i verlden: *l. c. T. 3. p. 46*. hvilka HANWAY tyckte mycket likna de Portugisiska: *Beschr. Seiner Reisen durch Russl. u. Pers. &c. T. 1. p. 87*. men PERRY mente uti godhet öfvergå dem som vanka i Europa: *l. c. p. 119*. LE BRUN säger dem vara admirable och öfverträffa de Persiska: *Voy. par la Moscovie en Perse &c. T. 1. p. 94*. De äro just *bons par excellence*, säges i *Voyages au Nord T. 10. p. 246*. P. J. v. STRAHLENBERG berättar om Vatten-melonerna i både Astracan, Azow och Kiow, at de äro saftrike och smälta i munnen nästan utan tuggande, ha en rätt angenäm sötma, och äro sunda, så at man kan äta mycket af dem på fastande mage: *Nord- u. Ostl. Theil von Eur. u. Asia, p. 318*. CHAPPE fick i Casan dem som voro delicata och angenäma: *l. c. T. 2. p. 544*.

\* Huru läskande denna frukt är, kan nog ses af det D'ARVIEUX berättar, det han sjelf tillbragte väl en hel månad, under sitt vistande bland Beduinska Araberne, utan at smaka en enda droppe vatten, emedan där var öfverflöd af Vatten-Meloner och flera saftrika frukter: *Voy. dans le Palestine, publ. par DE LA ROQUE, p. 47*. Man kan just dricka af denna frukt, om man midt-uti utholkar en grop, och låter saften tilflyta. Så gör man ock ofta i Egypten, hvarest folket, den tid Vatten-Melonerne vanka, ej allenast nyttjar dem til läskning för törst, utan ock til sin mästa spis och föda: HASSELQVIST *l. c. p. 489*. Kärnarne duga ock at äta: RUMPH. *l. c.* I Africa bruka Negerne at steka och äta dem: BRUE *l. c.*

\*\* At denna frukt måtte kommit ifrån Indien, när den först vardt bekant i Persien och Arabien, kan slutas af det Perserne kalla den *Hinduane*: OLEAR. *l. c. p. 430*. och Araberne *Battich Hindi*: RUMPH. *l. c.*

Vattenmelonen, som erbjuder ett lika läskande som välkommet vätsketillskott i hettan och i områden med smutsigt vatten, har kultiverats i tusentals år. Egyptierna, som använde den såväl som medicin som föda, åt av den redan under tredje årtusendet före Kristus. Likt många andra frukter har den spridits runt jordklotet och till Amerika kom den under tidigt 1600-tal i samband med slavhandeln. Frukten storlek har alltid fascinerat, numera kan den väga så mycket som 45 kilo. Plansch av Elisabeth Blackwell för örtaboken *Herbarium Blackwellianum* (1757–73).



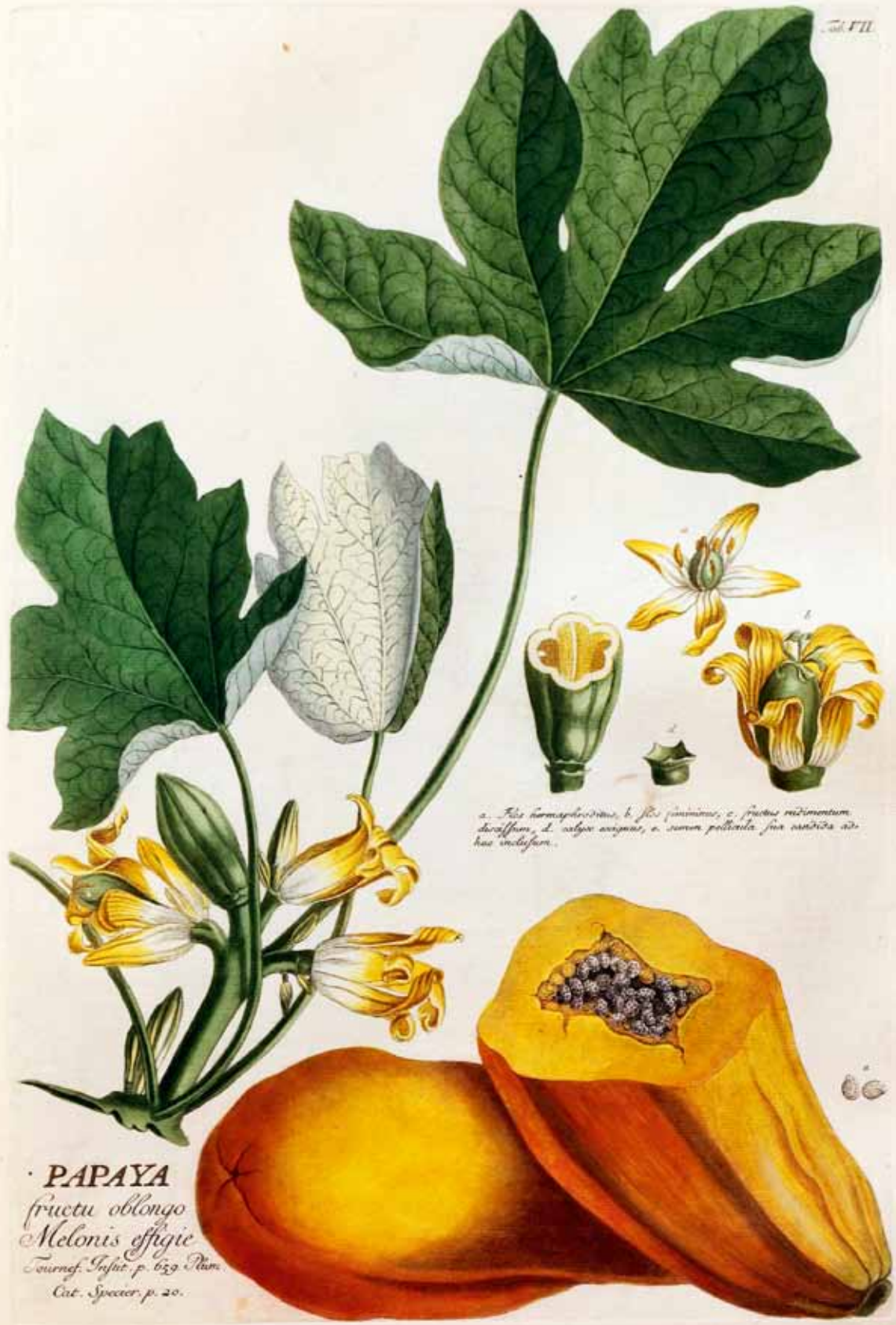
frukt man i Syrien nästan mäst värderar\*; och G. BOSMAN tyckte dem i Gvinea vara läckrare än Ananas\*\*. *Papaya* (*Carica Papaja* L.) kommer at härpå följa\*\*\*,

\* Särdeles den med röda köttet, och som där kan hålla sig hela vintern: L. RAUWOLF *Rais in die Morgenl.* p. 73.

\*\* *Voyage de Guinée*, p. 317.

\*\*\* Denna i de heta climaten lätt odlade, och därför i båda Indierna mycket allmänna, frukt, som hela åren igenom står til fångs, har haft lika öde med alt annat i verlden, som blifvit allmänt, neml. at i samma mån blifva mindre aktadt. LINSCHOTEN berättar, huru Papaya i Ost-Indien hölls af alla uti stort värde, när den nyss hade blifvit ditförd ifrån America, men sedermera förföll, af det den blef där så allmän: *l. c. p. 24.* och G. MARCGRAV säger, at den icke heller i Brasilien hölls i stort värde, blott för dess ymnighet skull: *Hist. rer. natural. Brasil. p. 103.* Rese-Beskrifvarnes skiljaktiga omdömen om Caricæ Papajæ smak gifva tillkänna, at deraf måste gifvas åtskillige varieteter eller sorter. Nya species eller slag af Carica hafva ej ännu blifvit stadgade, mer än allenast *Posoposa*, hvars smak FEUILLÉE säger vara sötaktig: *l. c. T. 3. Hist. des plant. medic. p. 52.* och är det ock alt hvad vi i den delen med visshet vete. Papaya förekom W. SMITH i Gvinea såsom nästan utan smak: *Voy. de Guinée T. 2. p. 66.* och så tyckes den ock vara, säger PHIL. à S. TRIN. *l. c. p. 356.* då man först börjar äta deraf, men finnes sedan helt söt, eller, efter F. VALENTYNS utsago, är af fade söt smak: *l. c. p. 170.* J. B. DU TERTRE berättar om den samma, at den är stor som en knytnäfve, med kött liksom på en Melon, af fade och sötsmickrig smak: *Hist. des Antilles habitées par les François, T. 2. p. 187.* A. ULLOA omrörer en sort, som är hvit i köttet och trådig, med syrlig smak: *l. c. T. 1. p. 67.* Deremot anförer FERMIN en sort af guldgult kött, som är god at äta, dock något starkt kylande: *l. c. T. 1. p. 185.* och Fru M. S. MERIAEN säger den samma ha behagelig smak, och just smälta i munnen: *de Voortteeling en wonderbaerlyke Veranderingen der Surinaemsche Insecten p. 40.* J. WILSON fann Papaya rätt angenäm at äta: *PURCHAS Pilgrims T. 4. p. 1264.* TAVERNIER förklarar den han åt i Tunquin för delicieux: *Recueil de plus. relat. &c. p. 175.* och samma omdöme om en Africansk sort ser jag i *Voyages aux côtes de Guinée & en Amer. par N. p. 299.* PROYART träffade den i Loango såckersöt och angenäm: *l. c. p. 26.* A. KIRCHERUS visste at omtala en ganska söt sort, som för dess blöthet skull ätes med sked: *China illustrata p. 186.* och en dylik mycket söt finnes i Surinam: J. D. HL. *Beschryvinge van de Volkplantinge Zuriname p. 222.* såsom ock i Angola: ZUCHELLI *l. c. p. 153.* Man är intet ense om, hvad fruktslag Papaya kommer närmast öfverens med i smaken, men merendels har man tyckt den deruti likna Meloner. PYRARD säger, at den kommer nära til Meloner: *l. c. part. 3. p. 20.* GUMILLA påstår, at den liknar Melon både i smak och lukt: *l. c. T. 3. p. 201.* Samma tycke har GEM. CARRERI i anseende til smaken: *l. c. p. 212.* Men BARON påstår intet mer, än at den til någon del liknar Meloner: *CHURCHILL'S Collect. T. 6. p. 124.* MARCGRAV säger den hafva färg och smak som Meloner, men ej komma up

Den melonliknande papayan kommer ursprungligen från Centralamerika. Genom portugisiska och spanska kolonisateurer spreds frukten (egentligen ett bär) under 1500-talet till Väst- och Ostindien för att omkring 1800 förekomma i hela den tropiska världen. Den har inte bara vunnit gastronomernas hjärta genom sin söta smak utan också för att i omoget skick genom sitt proteinspjälkande enzym papain kunna möra kött. Grön papaya har en framträdande roll i thailändsk matlagning och förekommer i thaisallader, curryblandningar och curryrätter. Plansch av Georg Dionysius Ehret för Christoph Jacob Trews *Plantae selectae* (1750–53).



a. Ficus hermaphrodita, b. fl. feminina, c. fructus rudimentum  
 durissimum, d. calyx crispus, e. summa pollenta seu caritida ad  
 has inclinata.

**PAPAYA**  
 fructu oblongo  
 Melonis effigie  
 Tournef. Inst. p. 629 Plin.  
 Cat. Specier. p. 20.

i anseende til dess myckna likhet med Melon både til utseende och smak, fast dess godhet ej hinner up mot de ädlare Melon-sorter. Denna träd-frukt har i allmänhet ett mjukt och sött kött, som väl i någras tycke har för svag och för litet retande smak, men i de flestas är så angenämt, at de äta det ofta och med nog nöje. En del sorter finnas ock af Rese-beskrifvarne så berömde, at man tydeligen ser, det de hållit dem för läckerheter\*. DE LA FLOTTE\*\* och DE LA LANE\*\*\* räkna Papaya ibland de förnämsta Indiska frukter.

---

emot dem i godhet: *l. c. p. 103*. Deremot ser jag en annan utgifva den för så söt som en Säckermelon: M. W. *Descript. of the Mosquito Kingdom*, i CHURCHILL'S *Coll. T. 6. p. 310*. och DELLA VALLE träffade en sort i Indien, som var sötare och välsmakeligare än Meloner: *l. c. 4. Th. p. 48*. Jag vet ej på hvars ord J. GESNER bygger, då han säger Papayas smak vara midt imellan Meloner och Fikon: *l. c. p. 101*. Annars ser jag, huru den i OLDENDORPS tycke kommer tämmeligen öfverens i smaken med Morötter, dock så at den är mycket mjukare, tendrare och sötare: *l. c. T. 1. p. 181*. I *Lettres édifi. & curieuses T. 10. p. 399*. säges, at den kommer nog nära in til Pärön. All denna olikhet i omdömen kan til en del härröra af skiljaktiga sorter, til en del också komma af skiljaktigt tycke hos dem som deraf ätit. Men äfven de allmännare och mindre läckra sorter falla sig så behageliga, at mycket folk tycker om dem, såsom P. BROWNE säger ske på Jamaica: *l. c. p. 360*. I GESNER utgifver denna frukt för Indianernas mästa spis: *l. c.* Européerne i Indien finna den rätt smakelig, särdeles Portugiserne: PYRARD *l. c.* berättandes G. CARRERI, at den var så kommen i de Portugisiske Jesuiters tycke, at de åto den dageligen: *l. c.* hvarigenom också hände, at den vardt kallad *Jesuite-Melon: Histoire gener. des voyages T. 11. p. 658*. Man brukar mycket at koka Papaya, och är den då bättre än rå: OLDENDORP *l. c.* I Brasilien kokas den ofta ensam, ofta ock ihop med kött: MARCGRAV *l. c.* Fransoserne i Africa nyttjade den grön at koka i soppa: LOYER *l. c. p. 197*. På många andra orter äter man den ock gerna halfmogen och kokad, då den smakar som de bästa Rofvor: M. SYBILLA MERIAEN *l. c.* Jag vet icke, om SMITH menar mogen eller omogen Papaya, då han omtalar, huru man i Gvinea brukar at koka den med smör och peppar, och äta til salt kött: *l. c.* Européerne, säger han vidare, pläga upblanda den med Limon-saft och säcker, och baka denna massan som pastej uti ugn, då den får smak och färg som äple-torta. Papaya ses mästerligen afritad i G. D. EHRET'S *Plantæ & Pabil. rarior. Tab. 3.* samt i C. J. TREW'S *Plantæ selectæ pictæ ab EHRET, dec. 1. tab. 7.*

\* En särskild artförändring af Papaya träffas på Americanska öen S. Croix, gul med gröna ränder, rätt angenäm til smaken, och en så utvald frukt til välfägnad, som någon annan på de öarne, varandes den så fast i köttet, at den kan skäras i skifvor som en Melon: DAVIES *l. c. p. 30*. Den samma är söt och délicieux, säger DE ROCHEFORT *Hist. nat. & morale des Antill. p. 66*. til storleken som de största Franska Meloner, och mycket bättre än de andra Papaya-sorter: DU TERTRE *l. c. T. 2. p. 188*. Den var först endast funnen på nyssnämnde ö, men när Fransoserne drefvos bort af Engelmännerna, fortplantades den af dem til Guadeloupe: . och sedermera har den väl vidare blifvit kringspridd.

\*\* *Essais hist. sur l'Inde &c. p. 536.*

\*\*\* *Lettres édifiantes & curieuses l. c.*

*Fikon* (*Ficus Carica* L.) hafva altid blifvit med synnerlig smak ätne utaf dem som älskat sött, särdeles då sorterne varit goda och de samma fått sin rätta mognad\*, hvilken de sällan ärnå i de kallare orter\*\*. I länderna kring Medelhafvet komma de til ansenlig fullkomlighet, och där finner ock folket dem rätt angenäma\*\*\*. De äro, säger H:r DUHAMEL, då man får dem fullmogna, ibland de

\* Fikonen i Södra Europa menar H:r DUHAMEL gå til hela 30 slag och sorter, hvaraf han endast beskriver några få, de minst kinkuga: *Tr. des Arbr. fruit. T. 1. p. 210. ff* De äro rätt välsmakande färska, i de climat de trifvas, men hälsosammare torra: ZÜCKERT *l. c. p. 169.* af hvilka de som blifvit torkade i solen altid äro bättre til smaken än de i ugn torkade, hvilket torknings-sätt brukas i Archipelagen: DUHAMEL *l. c. p. 217.* De stora gula, så väl som de violette, äro på långt när ej så välsmakelige, som de smärre Marseille-Fikonen, hvilka pläga föras inlagde i små korgar: v. LINNÉ *Amoenit. Acad. T. 1. p. 45.* De små gula i Provence och Italien säger J. BAUHINUS öfverträffa alla andra: *l. c. T. 1. p. 133.*

\*\* At Fikon i mycket varma somrar kunna i Holland komma til vacker mognad, ser jag af det L. LEMNIUS berättar om de färska Fikon, som i Julii månads slut 1540 presenterades Kejsar CARL d. V. då han kom til Ziriczée i Zeeland, neml. at Kejsaren undrade, huru de där kunde fås så goda, försäkrandes, at de ej skulle kunnat bättre mogna i Spanien: *Herb. bibl. expl. fol. 50.*

\*\*\* Rese-beskrifvarne tyckas likasom kommit öfverens om Fikonens berömmande i länderna kring Medelhafvet, hvar på sitt ställe. En Fransk Fru, som reste i Spanien, fann Fikonens därstädes excellenta: *Relat. du voy. d'Espagne 1691. T. 1. p. 114.* och F. CARTER tyckte dem vid Mallaga vara så förträffliga, at inga i hela Europa kunde komma up emot dem: *l. c. p. 367.* Fikonen i Provence öfvergå mycket i godhet dem man får på en del Grekiska öar: C. D. S. M. *Voy. de Grece &c. pref. p. 13. 28.* och efter TOURNEFORTS omdöme växa i Marseille de bästa i verlden: *l. c. T. 1. p. 19.* Man utropar i hela Italien Fikonens godhet i Pesaro, hvilka M. MISSON tyckte öfvergå all den andra frukt där var: *Voyage d'Italie T. 1. p. 300.* men J. RAY fann dem öfveralt i Italien öfvermåttan delicata, när de fingos fullmogna, så at han jämförde dem med den bästa Marmelade: *Observat. made in a Journey through the Low-Countr. Germ. Italy and France p. 406.* BRYDONE fick synnerligt behag för de som vankade på berget Ætna i Sicilien, hvilka voro helt stora och delicatare än alla andra: *l. c. T. 1. p. 127.* och PILATI säger dessa vara de största och läckraste på hela den öen: *Voy. en differ. pays de l'Eur. T. 2. p. 290.* men LABAT gör ingen skilnad, utan tillägger de Sicilianska Fikon i allmänhet en läckerhet, som man ej finner i andra länders Fikon: *Voy. en Espagne & en Ital. T. 5. p. 163.* På Maltha tyckte DU MONT finnas de bästa i verlden: *l. c. p. 150.* I Thessalien fick E. BROWN dem ganska stora och välsmakande: *Reisen durch Niederl. Teutschl. Hungarn, Serv. Bulgar. &c. p. 144.* Athén är af ålder utropadt för at äga ypperliga Fikon; Greken LYNCEUS höll dem för mycket bättre än andra, och ANTIPHANES utgifver dem för de bästa i verlden: se ATHENÆI *Deipnosoph. l. 14. p. 485.* hvarest man ock *p. 486.* läser, huru ARISTOPHANES bedyrar, at ingen ting är sötare än den tractens Fikon. POCOCKE fann Fikonen ganska goda på öen Mycone: *l. c. T. 6. p. 276.* DE LA MOTTRAYE trodde de bästa i hela Turkiet fås på öen Tenedos: *Voy. en Europe, Asie & Afr. T. 1. p. 431.* och de yppersta i Grekiska Archipelagen på öen Metelin: *l. c. p. 198.* hvilka dock TOURNEFORT mente böra sökas på öen Milo: *l. c. p. 188.* Fikonen i Smirna förtjena storligen at berömmas, säger CHANDLER: *l. c.* I Syrien vid Sayd och Sarepta tyckte D'ARVIEUX Fikonen vara långt förträffeligare än vid Marseille:

bästa fruktslag man kan äta\*. I fornda tiden höll man Fikon för en läckerhet, som förtjente at ätas af sjelfve Gudarne\*\*, och de Atheniensiska Fikon retade främmande Konungars lystnad\*\*\*. När MOSES ville gifva Israeliterne en mycket god tanka om Canaans land, anförde han som en stor omständighet, at där äfven växte Fikon†. De räknas med skäl ibland de mäst födande frukter, och mångastäds utgöra de folkets förnämsta hvardagskost††. Jag kommer härvid ihog en

*Merkw. Nachr. T. 1. p. 302.* I Cairo får man dem excellenta: C. D. S. M. l. c. p. 102. och i Alexandria förekommo de DE MAILLET admirabla: l. c. p. 107. Fikonen i Barbariet hafva något särdeles läckert framför de Europeiska, som man ej kan säga hvari det består: P. D'AVITY *Descr. de l'Afrique p. 39.* Efter Fru M. WORTLEY MONTAGUÉS omdöme äro Fikonen i Tunis så läckra, som de kunna gifvas: *Lettres pendant ses voy. en Europe &c. T. 2. p. 163.* och i Marocco fick HÖST dem oförlikeliga: l. c. p. 268. Man finner Fikonen äfven arta sig väl uti än varmare länder. I Surinam äro de helt angenäma at äta, och en del ofanteligen stora, blodröda både utan och innan: FERMIN l. c. T. 1. p. 178. På Jamaica äro de mjälla och delicata, hvarföre de ock hållas i synnerligt värde: P. BROWNE l. c. p. 109. Ibland de bästa frukter i Tunquin räknas en sort röda Fikon, som skulle kunna hedra sitt rum på ett af de kräseligaste bord i Paris: *Lettr. édif. & cur. T. 30. p. 51.* Där är ock en annan sort, nog lik Provence-Fikonen til form och smak, men deruti sällsam, at den ej växer på grenarne, utan på stammen af träden: l. c. p. 52. Besynnerligt nog, at Fikonfrukten, som Portugiserne fordom infört på Japan, blir där bättre än i Portugal: M. VAN GOCH *Gegenw. Staat von Japan, p. 136.*

\* *Traité des Arbres & arbustes &c. T. 1. p. 240.* J. MOCQUET måtte visst hafva träffat denna frukt i stor fullkomlighet, då han, vid det han omrörer Ananas, kan säga, at den är så ljufvig i smaken som Fikon: *Reise-begebh. in Afr., Asia, Ost-u. West-Ind. p. 36.*

\*\* Så säger den gamle Greken ALEXIS hos ATHENÆUS l. c. p. 57. Annars vil PIERIUS bevisa af ett gammalt mynt, at forntiden med Ambrosia och Nectar intet annat ment än Fikon: L. ZACCAGNII *Notabilia Medicina p. 112.*

\*\*\* Det påstås, at de ypperliga Fikonen i Athén, som XERXES i Persien råkade at få smaka, varit en stark bidragande orsak til hans fiendtliga inbrott i Grekeland, på det han måtte kunna få äta en så kostelig frukt såsom alster af sitt eget land: DINON hos ATHENÆUS l. c. p. 485. En Kong i Indien säges haft sändebud til Grekeland för at tilhandla sig något förråd af dessa Fikon, såsom ock af sött vin: l. c. p. 486. Men Greken ISTER säger, at det var i Athén förbudet at föra ut de goda Fikon där växte, på det invånarne måtte få njuta dem sjelfve: ATHENÆUS l. c. p. 57.

† 5. MOS. b. 8. c. 8. v.

†† At Fikon äro ganska födande, synes nog på åtskilliga Foglar och Djur, som igenom deras ätande blifva på kort tid helt feta; annars blir ock sådant synbart på de usla Vingårds-

Få frukter har samma historiska nimbus som fikonet. Människor har ätit av det under åtminstone 10 000 år. Egyptierna började odla fikon kanske så tidigt som 4 000 år före Kristus och frukten förekommer flitigt i Bibeln och grekisk mytologi. Romarna gödde svin och gäss med det näringsrika fikonet så att levern skulle bli stor och mista sin bitterhet. I Medelhavsområdet har fikonet länge varit en billig stapelföda som konsumerats färsk. I Sverige har den söta frukten framför allt ätits torkad, efter att ha importerats sjöledes antingen i korgar eller stora fat. På Bengt Bergius tid kom de finaste sorterna från Marseille och Neapel. Plansch av Georg Dionysius Ehret för Christoph Jacob Trews *Plantae selectae* (1750–53).



**FICUS** foliis palmatis  
*Ficus sativa fructu majore violaceo oblongo: cute  
 lacera* Turca. Maj. Ameron. Acad. Vol. I. p. 20.

*Ficus sativa* ... *Ficus palmatis* ... *Ficus sativa* fructu majore violaceo oblongo: cute lacera ... Turca. Maj. Ameron. Acad. Vol. I. p. 20. ... *Ficus* ... *Ficus sativa* ... *Ficus palmatis* ... *Ficus sativa* fructu majore violaceo oblongo: cute lacera ... Turca. Maj. Ameron. Acad. Vol. I. p. 20.



Det välsmakande fikonet har tillskrivits många medicinska effekter. Det har (i torkad och pressad form) bland annat lagts på sår som plåster, använts för att släta ut rynkor, mot skabb och sårigt tandkött. Ytterligare ett användningsområde för fikonet har varit att laxera förstoppade magar, något denna plansch av David Kandel i Hieronymus Bocks *Kreüter Buch* bär syn för sägen om.

frukt i China, som DU HALDE omrörer, men vi ännu föga känne. Efter hans ofullkomliga beskrifning är den så stor som våra Äplen, af aurora färg, och kallas af Chineserne *Se-tse* eller *Tse-tse*, men af Portugiserne i Macao *Fikon*, emedan man där brukar at torka dem, såsom med Fikonen sker i Europa, då den blir mjölkaktig och får en säckrad yta; den har helt oförliknelig smak, och man håller den för det aldrafina slaget af Fikon\*; hvaruti man dock felar. Många hafva

KAKI

vaktarne i södra Europa, som ej lefva vid annan spis, än Fikon och Vindrufvor, jämte litet bröd, men likväl på 2 månaders tid blifva feta: v. LINNÉ *l. c. p. 47*. AVICENNA tiltros sig deraf kunna påstå, at Fikon föda starkare än någon annan frukt. Deras söta, mucilagineusa och välsmakande saft, säger R. A. VOGEL, är mycket närande, hvarföre ock folket i Grekiska Archipelagen nyttjar dem til sin förnämsta dageliga spis: *Hist. Mat. med. p. 249*. Turkarne hafva ofta sofvat af denna frukt, som de äta bröd til, säger BUSBEQUIUS *l. c. Epist. 1. p. 68*. och något hvarjestädes i de södra Europ. länder äro de en vanlig folkets spis, både färska och torra: GEOFFROY *l. c. T. 3. p. 114*. De ätas i Provence och Italien dageligen til frukost med salt til: v. LINNÉ *l. c.* och J. PARKINSON berättar, huru man också i England för någon tid sedan brukade, då man ville fägna en ankommen vän med något läckert, at framsätta färska Fikon med salt och peppar til, jämte ett godt glas vin: *Garden of Flowers &c. p. 567*.

\* Sådan är DU HALDES beskrifning om Setse-frukten *l. c. T. 1. p. 19. 204*. Men at den ogörligen kan vara något slags Fikon, ser jag af den uplysning Missionairen JACQUEMIN derom lemna, neml. at den är af ett äples storlek, slät på ytan med tunnt och fint skinn, och har blött och rödt kött, med 2 à 3 långa och flata stenar uti. Den är, säger han, den bästa frukt som fins på öen Tsong-ming i Nanking, angenäm til smaken, mycket upfriskande och oskyldig: se *Lettres édif. & cur. T. 11. p. 249*. Missionairen DENTRECOLLES talar utförligare om denna frukt, som han kallar *Chi-tse*, och tror höra til Mispel-slägtet, änskönt han beskriver den at hysa 3 à 4 aflånga stenar eller kärnar. Formen, säger han, är olika, än rund, än aflång, än på annat sätt; storleken och färgen som Pomerans; skinet tunnt och glatt; köttet i förstone fast och sträft, men efter mognaden mjukt, rödaktigt, ganska sött och angenämt. Denna frukt mognar dock sällan på trädet, utan behöfver efteråt något ligga på halm eller dylikt. Man torkar den i solen, sedan man uttagit stenarna, då ett säckermjöl sedermera utvittrar, som gör likheten med Fikon. Den är då så sund, at den kan gifvas åt sjuka. En sort häraf med grönt skal, som odlas i Provinsen Tschekiang, finnes än ypperligare til smaken: se härom m. m. *l. c. T. 24. p. 360. ff*. Man se ock klart, at M. MARTINIUS menar samma frukt med sin *Sucu*, som, efter hans utsago, är ett slags äple i China, med mjukt och rödaktigt kött, af rätt ljuflig smak, torkas som Fikon och säljes öfver hela landet: *Atlas Sinens. p. 55*. Den *Sucu* NIEUHOFF beskriver *Legat. Batav. p. 104. b.* tyckes vara en annan sort Setse, ty den hyser 5 til 10 stenar, alla runda och stående åt ena sidan; annars är dess kött, då den är färsk, rödt och rätt angenämt, och på den torkade af säckersöt smak, samt til utseende som det vore syltadt. Den gröna sorten, hvilken denne äfvenledes omtalar, har ej mjukt kött, utan fast som i äpeln. Ändteligen kan man väl se, at ock så GEMELLI CARRERI menar denna meranämnde Setse med den *Seyzu* han uptager ibland de 3 Chinesiska fruktslag, som han säger hafva den förträffeligaste smak; den är i skapnad och färg lik en Pomerans, har kärnar lika Pistacher, är mycket söt och mäktig, ätes äfven torr, då den är likasom canderad: CHURCHILL *l. c. T. 4. p. 365*.



## BANAN

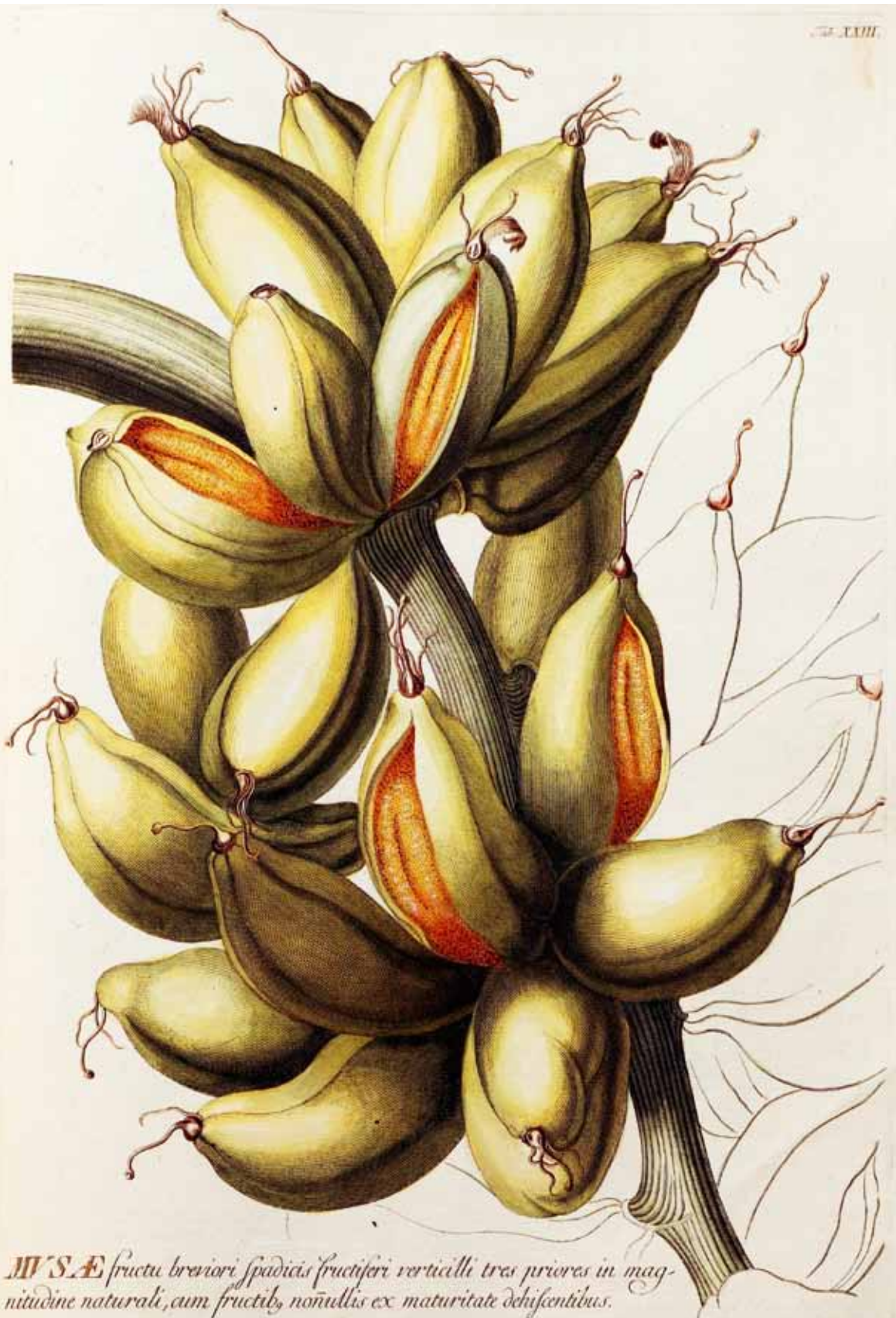
också, med orätt och på nog svag anledning, räknat *Pissang* (*Musa* L.) ibland Fikon\*, den förträffeliga och redbara frukten, som de varmaste länder fått på sin lott, och hvaraf gifvas oräkneliga artförändringar, förmodligen också flera särskilda slag, än de 2 som Botanisterne på sina listor upført, neml. *Musa paradisiaca* och *M. sapientum*\*\* . RUMPHIUS, sedan han bekänt sin okunnighet om alla Pissangs slag, gör först en indelning deraf uti tre hufvudslag, neml. det vilda, det halvilda och det odlade slaget, och upräknar sedan af det sista 17 skiljaktiga sorter, som han dock säger voro endast de mäst bekanta\*\*\*. Af dessa angifver

\* At stor och väsendtlig skilnad är imellan *Musa* och *Ficus*, så til blommor som frukt, behöfver icke något bevis; icke dess mindre har man gifvit *Musa* namn af Fikon, af *Adams-Fikon*, af *Paradis-Fikon*, af *Indianska Fikon*, af *Martabans-Fikon*, och af *Americanska Fikon*. Hela anledningen til sådant har blifvit tagen af smaken, ty en del sorter komma nog nära i smaken til Fikon. C. F. BEHRENS fann den Pisang, som vankade på en ö i Söderhafvet, i smaken lik Fikon, men söt som Honing: *Reise-beschr. um die Welt p. 85*. RUMPHIUS nämner en sort, som, då den kokas, har mycken smak af den frukten: *l. c. T. 5. p. 133*. NIEUHOFF säger, at Pyzang kan så torkas i solen, at den smakar så väl som Portugisiska Fikon: CHURCHILL *l. c. T. 2. p. 267*. och J. MEROLLA fann så torkad Banana mycket lik ett torkadt Calabriskt Fikon: *Voyage to Congo hos CHURCHILL l. c. T. 1. p. 529*. Den *Musa*, som drefs i Cliffordska Trägården, hade någon likhet til smaken med Fikon: C. LINNÆI *Hort. Cliffort p. 467*. Men DE LA LOUBERE fann *Figure d'Inde* i Siam hafva ingen smak af Fikon: *Royaume de Siam T. 2. p. 68*. och de fleste andre Scribenter tala icke om någon sådan smak.

\*\* Til det förra af dessa slag plägar man räkna de större sorterne, som äro något stadiga i köttet och kunna stekas, blifvandes de merendels omtalte under namn af *Pisang*, *Plantain*, *Chincapalones*, *Mauz*, *Musa* &c. men til det senare de mindre sorter, som äro mjuka i köttet, och svårligen tåla at stekas, utan måste ätas rå, hvilka pläga nämnas *Seniorins*, *Bacoves*, *Gvineos*, *Adams Fikon*, *Niceffo* &c. *Banane*-namnet ser jag många bruka, då de tala om någon af de större sorter, många också då de handla om någon af de mindre.

\*\*\* *Herbar. Amboin. T. 5. p. 130. ff.* F. VALENTYN upräknar lika många: *l. c. T. 3. p. 243. ff.* Men RUMPHIUS säger sig hafva råkat folk i Batavia, som trodt sig kunna räkna hela 80 sorter Pissang i sina trägårdar: *l. c. p. 133*. Ibland de nämnde 17 sorterna hafva alla det gemensamt at växa i klasar, samt til formen mer och mindre likna Gurkor, men färgen är skiljaktig; en del äro hårdaktiga och torra i köttet, en del åter helt mjuka. Smaken är på somliga nog sylrig, på andra austere eller amper, på andra åter fade, men på de begärli-

Den från Sydostasien stammande och i tropikernas mathållning ymnigt förekommande bananen kom, även om den var känd redan under antiken, på allvar in i européernas medvetande först i början av 1400-talet då portugiserna tog den från Västafrika till Kanarieöarna. Spanjorer förde sedan frukten till Amerika där den spred sig så snabbt att många länge höll för troligt att den var inhemsk. Länge hindrade den långsamma transporten all mer långväga export. Den första transporten av bananer till tempererade länder skedde 1804 då trettio stockar fördes från Cuba till New York. Bananens segertåg bland svenskarna kunde först ske när motorburna lastfartyg blev vanliga och hör 1900-talet till. På Bengt Bergius tid var bananen bara ett främmande namn till vilket så gott som ingen kunde förbinda egna smakupplevelser. Plansch av Georg Dionysius Ehret för Christoph Jacob Trews *Plantae selectae* (1750–53).



*M.S.A.* fructu breviori spadiceo fructiferi verticilli tres priores in magnitudine naturali, cum fructibus nonnullis ex maturitate dehiscentibus.

han 4 såsom synnerligen tjenliga til at äta rå, ibland hvilka han gifver 2:ne det utmärktaste företräde uti läckerhet, neml. *Pissang Medji* eller *Tafel-Pissang*, och *Pissang Radja* eller *Kongs-Pissang*\*. Och dessa 4 äro tvifvelsutan förnämligast mente med de utvalda sorter af denna frukt, som Rese-beskrifvarne, under särskilda namn, funnit så angenäma at äta rå\*\*. Icke utan likväl, at ju åtskillige af de

---

gaste sorterna söt och angenäm. Dock tyckes en och samma sort icke hålla sig allestädes lika god, utan tvifvel af det climatet är för den samma tjenligare på den ena orten än på den andra, ty jag bör tro, at, när OVERTON säger Bananas på S. Jago vara bättre än på Madera, han då ment en och samma sort på båda ställen: *l. c. T. I. p. 36*. NAVARETTE yttrar sig om denna frukt, at den fås mycket bättre på Manilla, än i Nya Spanien: *l. c. p. 35*. och en annan påstår, at Plantain och Bananas äro i Mosquito landet i America bättre än på de Engelska Americanska öarne: *M. W. descr. of the Mosqu. Kingd. hos CHURCH. T. 6. p. 307*. Den Plantane, som finnes i Caile på Celebes, håller NAVARETTE för den bästa i världen: *l. c. p. 235*. Alla frukterna mogna ej på en gång, utan hvar efter annan, varandes de bästa sorterne länge gräsgröna, tils de i öfra ändan börja gulna, hvilket sedan sker öfveralt; men af fruktan för äverkan låter man dem ej få länge sitta på, utan afläskar dem så fort de börja gulna, eller afskär man hela klasen, doppar den i hafs-vatten, och hänger den up i hus, då de sedan efter hvarandra mogna: *RUMPH. l. c. p. 127*.

\* Den förra af dessa 2:ne sorter beskrifves af RUMPHIUS at vara en tvärhand och ibland också ett kvarter lång, rundaktig, med tjockt skal, mjuk at taga på, utvärtes gulaktig, köttet hvitaktigt, och mjukare än på de andra, glittrande som säcker då man afbryter frukten, innerst som märg, söt både til lukt och smak, hvilken senare är såsom man äte stekta äpplen med säcker och smör, och liksom något rosen-vatten vore inblandadt, jämte någon åtföljande Fikon-smak; måste ätas rå, och kommer mäst på borden ibland desserten; tjenar ej väl til at steka, om den ej bara är halfmogen. Den senare sorten är, säger han, af samma substance och form, men mycket mindre, knapt 1 finger lång och 1 tum tjock, glatt och med tunnare skal, ännu sötare och angenämare än den förra, hvarföre man i Batavia håller den för den bästa at ha på borden och äta rå: se *l. c. p. 126. 127. 131*. De 2:ne andra sorter, som RUMPHIUS nämner *Pissang Canaya Puti* och *P. Canaya Kitsjil*, beskrifver han såsom hårdaktiga i köttet och syrliga til smaken, samt bättre at steka och koka, än at äta rå: *l. c. p. 132. ff.*

\*\* Det är intet rart, at se Scribenterne yttra synnerligt tycke för denna frukt. J. LEO AFRICANUS beskrifver Musa at vara stor som små Gurkor och öfvermåttan läcker til smaken: *Beschryv. van Africa c. 9. p. 224*. Likaså utgifver HESSEN Pisang för ganska välsmakande: *l. c. p. 118*. HERBERT beskrifver Plantane såsom den angenämaste frukt både til lukt och smak, guldgul til färgen, och klar som Windsor-päron: *l. c. p. 38. ff.* På Maldiverne fås Banane ogement delicat och kostelig, säger PYRARD *l. c. part. 3. p. 17*. och R. HAWKINS förklarar Plantan för så välsmakande, at ingen Conserve är bättre: *PURCHAS l. c. T. 4. p. 1371*. Det är de smärsta sorterne som jag ser blifva tydeligast utmärkte för läckerhet. G. PISO beskrifver Bacoba i Brasilien såsom kortare och rundare, äfvensom mera saftig, fet och lättsmält än Banana, hvarföre den ock räknas ibland de bästa Dessert-frukter: *Medicin. Brasil. p. 76*. FERMIN säger om Bacove i Surinam, at den är oförlikeligen delicatare än de andra Banane-sorterne: *l. c. T. I. p. 146*. ZUCHELLI beskrifver Niceffo såsom hälften mindre än Banana, och mycket delicatare, tendrare och sundare, tilläggandes, at den var en af de bästa och sundaste frukter han träffade i Brasilien: *l. c. p. 85*. DAMPIER,

som kallar den minsta sorten Banane, säger den vara mycket smalare och hälften kortare än Plantain, äfven tendrare och sötare, mindre fade och mera delicat, varandes tjenligast at äta rå såsom frukt, utan tillagning: *l. c. T. 1. p. 332*. L. WAFER omtalar denna sort under samma namn, såsom kort och tjock, söt och mjölig, samt den bästa at äta rå, likasom Plantain är at äta kokad: *Voy. and descript. of the Isthmus of America p. 88*. D'ARVIEUX fann Adams-fikon i Syrien hafva blött kött af delicat smak; de smälte, säger han, i munnen, och voro mycket upfriskande: *Merkw. Nachr. T. 2. p. 275*. DE LA LOUBERE beskriver sina Indianska Fikon at hafva stark smak, något syrligt och sött på en gång: *l. c. T. 2. p. 68*. BANCROFT säger om sin Banana, at den aldrig ätes utan fullmogen, då den är välluktande, söt, ljuflig och delicat: *l. c. p. 19*. DU TERTRE beskriver sina Americanska Fikon at vara tjocka som ägg och högst 4 à 5 tum långa, först gröna och sedan guldgula, köttet blötare än i fullmogna Aprikoser, och smaken förträffeligen delicat: *l. c. T. 2. p. 140*. Den mindre Musa-sorten tillägger MUNTING mycket mjukare kött än de större, jämte sötma och ljuflighet i smaken: *Beschryv. der Aardgewassen p. 28*. Sötman i dessa läckraste Pisang-sorter synes förnämligast hafva ådragit sig de resandes upmärksamhet. PLINIUS hörde en sort i Indien under namn af *Pala* så mycket utropas för sötma, at han tyckte den var förundransvärd: *L. 12. c. 6*. F. FABRI beskriver Musi så söt som honing: *Reisbuch des Heil. lands. T. 1. p. 317*. J. TUCHER säger den vara mycket sötare än Fikon: *l. c. p. 690*. H. SLOANE fann Plantain, både den längre och kortare sorten, rätt söt och mäktig, men den kortare aldramäst: *Voyage to Jamaica &c. T. 2. p. 141. 147*. C. LANGHANS tyckte Pisang hafva säckersöt smak: *Ost-Ind. Reise p. 233*. Mause är helt söt och välsmakande, säger C. FÜRER, såsom ett sött äple, och har midtuti en honings-smak: *Reis-beschr. in Egypten, Arab. &c. p. 25*. J. W. VOGEL förekom Pisang ganska ljuflig och söt: *Ost-Ind. Reise-beschr. p. 215*. M. BAUMGARTEN fann Musa i Syrien hafva helt söt lukt och angenäm smak, nog liknande honing: *CHURCH. l. c. T. 1. p. 367*. Den samma föreföll J. MOCQUET öfver all måtta ljuflig och söt: *l. c. p. 530*. GONZALES säger, at smaken på Musa ej är angenäm, såsom altför söt, men at den med Limon-saft til, blir så delicat, at man näppeligen kan afstå ifrån at äta den: F. VAN STERBEECK *Citricult. p. 63*. Den Musa paradis, som mognade hos CLIFFORD i Holland, var söt som honing och limaktig: LINNÆUS *l. c.* CARTER berättar, at den kan mogna i Mallaga under bar himmel, och at många tycka den är för söt: *l. c. p. 377*. P. LAVAL fann Banane i Louisiana ha en fade sötma: *Voy. de la Louis. p. 57*. Likaså J. BROWN på öen Bourbon: *Lettr. édif. & cur. T. 30. p. 345*. men P. OSBECK tyckte Pisangs sötma vara angenäm: *Dagb. öfv. en Ost-Ind. Resa p. 193*. När nu frågan blir, hvad smak denna frukt har jämte sötman, så äro Scribenterne derom icke ense. Någre hafva deruti funnit Fikon-smak, såsom förut blifvit anmärkt; men åtskillige andre hafva haft annat tycke. FERMIN, som utgifver smaken på Banane för öfvermåttan angenäm, tycker sig ej bättre kunna likna den vid något, än vid Pärön eller Qvitten: *l. c. p. 144*. PHIL. à S. TRINIT. fann *Ficus indicus* til smaken som ett öfvermoget Pärön, men dock delicat: *l. c. p. 296*. I NIEUHOFFS tycke var Pyzang til smaken icke olik Säcker-pärön: *l. c. E. TERRY* säger Plantain vara i smaken lik ett Norwicks Pärön: *PURCHAS l. c. T. 2. p. 1469*. J. SANDERSON tyckte den i Egypten smaka som en sort mjuka Pärön i England, men vara mindre vattig och mera söt, dock ej säckersöt: *l. c. p. 1617*. Fursten RADZIVIL fann Mauza i Syrien både lukta och smaka lika med en sort Pärön i Pälén, som kallas Vryantowki: *l. c. p. 36*. Holländarne på VAN NECKS escadre tyckte Bananes hafva smak som Bergamotterne i Holland: *Rec. des voy. de la Comp. d. Ind. de Holl. T. 2. p. 160*. LABAT menar sig vid intet bättre kunna likna mogna Bananes, än vid Qvitten och Bonchretien sammanblandade, neml. sådana som blifvit för mogna och börja ruttna, men denna smak, säger han, är dock ej obehaglig, man vänjer sig lätt dervid, och då äter man den med nöje: *Voy. aux isl.*

öfriga sorter äro äfven tämmeligen välsmakande\*, om icke alltid rå, dock sedan de genom människo-åtgärd blifvit förbättrade, ty man har påfunnit, at medelst kokning, stekning och soltorkning, hjelpa til god smak äfven de mindre behagliga sorter, ja också de omogna\*\*. I många länder har man Pissang til dagelig kost, äfven för de spädaste barn, och är altså denna frukt en af de gagneligaste,

---

*de l'Amer. T. 3. p. 105. ff.* R. LIGON utgifver Bonano för sötare än Plantine, och i smaken mera lik Qvitten: *History of the isl. of Barbados p. 82.* PERNETY förekom Banane-frukten af nästan sådan smak som nykärnadt Smör, hvartil öfvermogna Qvitten skulle blifvit blandade: *l. c. T. 1. p. 213.* Uti W. J. MÜLLERS smak hade Bananas likhet med färskt Smör och Semla: *Afr. landsch. Fetu p. 205.* DAPPER skrifver, at den smakar ej olik såckrade Smultron: *Beschr. des Kayserth. Sina p. 133.* och man har äfven tyckt några sorter i Indien hafva Smultron-smak: J. L. NIECAMP *Hist. de la Mission Dan. dans les Ind. or. T. 1. p. 47.* Plantain, säger HARCOURT, är en rätt god frukt, och liknar i smak ett gammalt Pippings-äple: PURCHAS *l. c. T. 4. p. 1275.* Banane är helt angenäm, säger NICOLSON, och kommer i smaken nog nära intil stekt Renette: *Essai sur l'hist. nat. de S. Domingue p. 160.* och HERBERT yttrar sig om Bananas i Malabar, at den smälter i munnen och har en rätt excellent smak, som öfvergår Bonchretiens och Windsorska äplen: *l. c. p. 461.*

\* HAWKESWORTH angifver 2:ne andra sorter af den RUMPHIUS upräknat, som jämte Pissang Radja egenteligen förtjena at hållas för goda i Batavia, neml. *Piss. Mas* och *P. Ambou*, hvilka ha en vinaktig smak, som är ganska angenäm: *Voyages autour du monde T. 4. p. 253.* I ROGGEWINS Resa omtalas en sort Pissang på Påsköen i Söderhafvet, som var stor och grön utvärtes, samt söt som honing: DE BROSSES *Hist. des navig. aux Terr. austr. T. 2. p. 233. ff.* och HAWKINS såg på öen Placentia i Brasilien en liten rund sort, grön sedan den mognat, hvilken han ansåg för den yppersta sort: PURCHAS *l. c. p. 1371.*

\*\* De Pissang-sorter, som äro stadiga i köttet, äro egenteligen de man brukar at koka och steka, och de samma påsyfta ock Portugiserne med namnet *Figs de assar*, eller Fikon at steka: G. CARRERI *l. c. p. 211.* De syrligare sorterna, säger RUMPHIUS *p. 135.*, plägar man i Indien steka i askemörja eller koka i vatten; men de amprare steker man i smör eller olja, sedan man skurit dem på längden och vältrat i mjöl, eller ock skär man dem i skifvor på tväran och steker med ägg-smet öfver, då de bli smakeligast; ätandes då Holländarne dem som *delice*: NIEUHOFF *l. c.* Man finner också de söta blifva stekta. C. LEISTE vittnar om dessa, at de blifva bäst då de stekas: *Beschr. des Britt. Amerika p. 383.* OLDENDORP säger, at de blifva både kokta och stekta, men få på senare viset bästa smaken: *l. c. p. 184.* DE LA LOUBERE säger om Bananes i Siam, at de äro ej aldeles så delicata rå, men igenom stekning lägga de bort den myckna sötman, och få smak som stekta Renetter: *l. c.* DU TERTRE tyckte dessa efter stekningen hafva smak som Bonchretiens stekte i askemörja: *l. c.* Om en sort af denna frukt säger GARCIAS AB HORTO, at då den stekes och lägges i vin med påströdd Canel, smakar den mycket bättre än stekta Qvitten: *Aromatum & simpl. Ind. hist. p. 190.* Man kan vända sig denna frukt til gagn på många sätt, och göra Engelsmännerne sig ofta Pudding deraf: DAMPIER *l. c. p. 330.* Man nyttjar den ofta omogen at steka och koka, samt sedan äta som bröd: *l. c.* och är den god, medan den är grön, at koka: LANGHANS *l. c.* Den är ock rätt god at äta, då den pläckas grön och genast stekes: *Hist. de la Jamaïque par M. p. 70.* På Jamaica ätes den merendels grön, neml. skalad och stekt, och äta många den i stället för bröd: P. BROWNE *l. c. p. 363.* Sådant sker äfven i Gviana, och blir den då antingen stekt på halster eller kokad: BANCROFT *l. c.*

som människorne af Försynen fått\*. Hvad de läckra sorterna vidkommer, så kan man snart retas til lystnad, när man läser, huru någre Rese-beskrifvare gripa sig an at berömma dem, t. ex. då CAVAZZI säger om *Niceffo*, en sort i Africa, at den var den yppersta läckerhet han någonsin känt\*\*; då NAVARETTE yttrar sig om några sorter i Manilla, at de i sötma och god smak öfvergå alla Europeiska frukter\*\*\*; då KIÖPING tror, at i verlden ej fins ljufligare och välsmakeligare frukt, än en sort han träffade på Ceylon†; och då DAMPIER anser en sort på Mindanao såsom Kongen för alla frukter†† o. s. v. Det är annars anmärkt, at

---

I Guayaquil, säger ULLOA, brukas, at äta den omogen i stället för bröd, neml. stekt och varm inburen på bordet, ätandes man häldre denna så lagade frukt, än något bröd där vankar, ty den har tämmeligen god smak: *l. c. T. I. p. 151*. I Carthagena förtäres en stor mängd deraf til at ätas för bröd, och man nyttjar den ock i alla saucer: *l. c. p. 66*. Mycket folk äter den omogen i stället för Rofvor och Morötter: FERMIN *l. c.* På Mindanao plägar man ofta röka och koka den omogna frukten, när man vil ha den såsom bröd: SALMON u. VAN GOCH *Gegeuw. Staat der Oriental. Inseln p. 24*. När denna frukt torkas i solen, blir den rätt delicat: *l. c.* och kan den då passera för en excellent confiture: GARCILASSO DE LA VEGA *Hist. des Yncas Rois de Perou p. 442*. Man gör, säger DU TERTRE, Confiturer deraf utan Såcker, i det man klyfver den i 4 delar, och torkar i ugn eller solen; den har då sitt säcker med sig, och ger ej Provence-Fikonen efter: *l. c.* Äfven den gröna frukten, skuren i skifvor och torkad i solen, kan ätas som Fikon, och har rätt god smak: DAMPIER *l. c. p. 331*.

\* Det är icke utan skäl, som F. VALENTYN påstår Pissang vara, ej allenast af de läckraste, utan ock af de gagneligaste och redbaraste frukter, som folket på Amboina kan önska sig, hälst som det derutaf har sina förnämsta lifsmedel: *l. c. p. 244*. Spaniorerne, säger DAMPIER, föredraga den för alla andra frukter, såsom den för lifvet oumgängeligaste; hela Indianska Familier til flera tusendtal lefva af den samma, ja ofta af den allena, kunnandes ock ha den at tilgå större delen af året: *l. c. p. 329*. Européerne börja sina nybyggen i America med denna växt: *l. c. v.* LINSCHOTEN säger Pisang vara folkets mästa spis öfver hela Indien: *l. c. p. 26*. men RUMPHIUS inskränker sådant til Vatten-Indien, eller Indien på hinsidon Ganges, där mindre tilgång är på Ris; där har man Pissang til daglig kost; ja ock alla barn i de första 7 à 8 månaderna, innan de kunna njuta Ris eller annan kost, plägar man där föda med denna frukt, hvilken modren steker i askemörja, tuggar och gifver barnet: *l. c. p. 134*. På Maldiverna är äfven i bruk, at tillaga Pissang åt de späda barnen i stället för barn-välling: PYRARD *l. c. part. I. p. 85*. Denna frukt föder starkt, säger P. ALPINUS, men tynger i magen: *de Plant. Ægypti fol. 32. b.*

\*\* *Relat. de l'Ethiop. occid. publ. par LABAT, T. I. p. 141.*

\*\*\* Han säger, at ibland de många Plantain-sorterna i Manilla äro de så kallades *Biskopar* bäst, dernäst Dominicanerne; de för figurens skull så kallade Gethorn öfvergå alla i sötma och lukt; och dessa nämnde sorter öfvergå alla Europeiska frukter i sötma och god smak: CHURCHILL *l. c. T. I. p. 35*.

† Denna sort Pisang ser ut, säger han, som Kospengar, med ett tunnt skinn, som man afdrager med fingren; den smakar mägta söt, men är ej fast eller tät, utan liksom man bete uti en deg: *Resa genom Asia, Afr. &c. p. 107*.

†† *L. c. T. I. p. 328*.

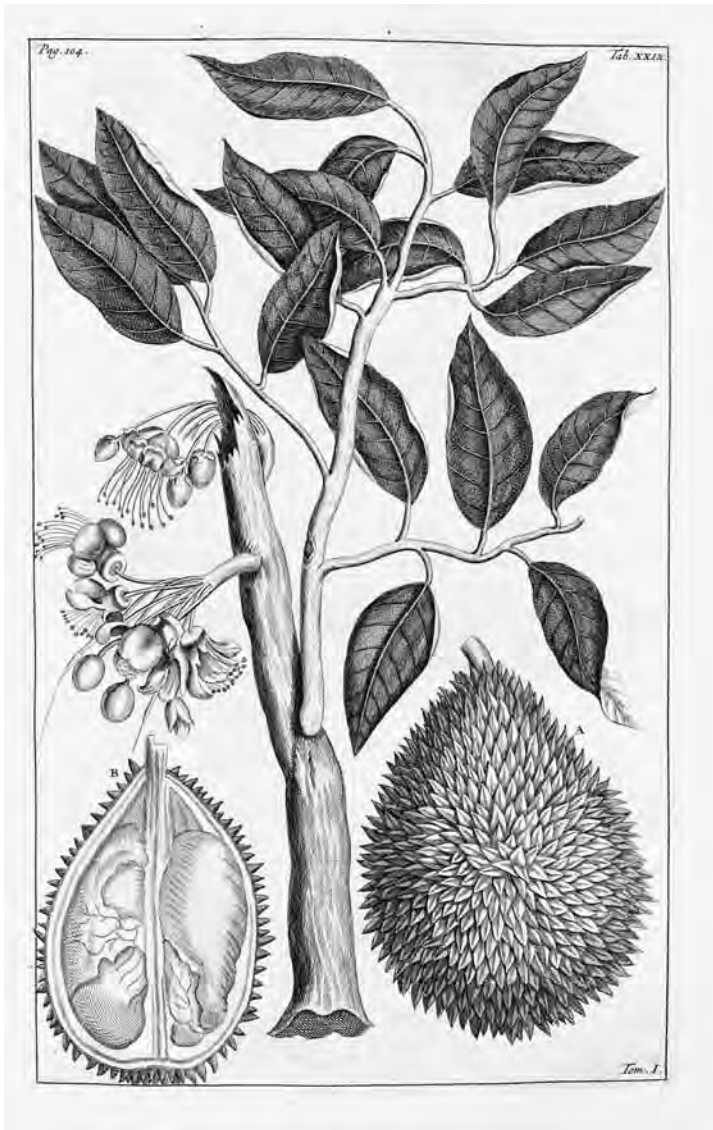
ingen så nitiskt prisat Pissangs läckerhet, som Sjöfarande, hvilka, nyss komne til lands efter långvarigt vistande på sjön, hafva tyckt sig i denna frukt finna en välsignad förfriskning\*.

**DURIAN**

Jag går nu til *Durio*, en tämmeligen stor Indianisk frukt med taggar på, som hyser åtskilliga kärnar, omgifna med ett hvitt kött, icke olikt tjock gräde, hvilket är egentligen det man på denna frukt äter. Oaktadt detta i sig sjelf är sött och delicat, är det dock så föga retande för alla ovana, at det tvärt-om faller dem helt motbjudande, förmedelst en stark och ond lukt det har med sig, hvilken nästan liknar rутten Rödlök\*\*. Men landsfolket i Indien, som altjämnt blifvit vandt vid

\* RUMPHIUS *l. c. p. 127.*

\*\* Af denna frukt gifvas flere artförändringar, dem F. VALENTYN *l. c. p. 159.* til en del korteligen omrörer, hvaraf han dock håller 2 för de märkeligaste, neml. den runda och gröngula, samt den långlagda och guldgula. RUMPHIUS beskriver *l. c. T. 1. p. 100.* Duriofrukten til storleken som ett litet mans-hufvud, och til utseende som en hoprullad Igelkott, med tjockt skal och styfva taggar; inom skalet, säger han, äro 5 afdelta rum, och i hvarje 2, 3, å 4 kärnar, stora som dufve-ägg, hvilka äro beklädde med ett hvitt och löst kött, som, efter VALENTYNS anmärkning *l. c.* finnes på hvarje kärne öfverdraget med ett tunnt skinn, som hindrar kärnarne från at hänga ihop. Den aflånga sorten hyser färre kärnar, blott 1 å 2 i hvardera rummet, och i samma mån mera kött än som fås på den runda, där köttet endast kan hämtas med afsugande från kärnarne, hvilka sällan ätas. Man äter frukten rå och helt färsk, ty den tål ej at ligga öfver 1 å 2 dagar: DAMPIER *l. c. p. 336.* Uti denna frukt är den underligaste contraste imellan en helt vidrig lukt och en rätt angenäm smak. Man kan nog sluta til lukstens vidrighet af det somlige personer, som en god tid vistats i Indien, och ständigt hört frukten berömmas för läckerhet, likväl aldrig förmått sig til at smaka den samma, som VALENTYN om sig sjelf bekänner *l. c.* ja ock ej utan svårighet kunnat sitta där den blifvit äten: RUMPH. *l. c.* DE LA LOUBERE berättar, huru han för sin del funnit lukten odrägelig: *l. c. p. 69.* och HERBERT säger den är vedervärdig och nästan olidelig: *l. c. p. 462.* RUMPHIUS intygar, at den är nog stark för at fylla hela rummet, äfven innan skalet öppnas: *l. c.* men TURPIN säger allenast, at då det öppnas, är den så stark, at den kännes ett långt stycke: *Hist. civ. & nat. de Siam T. 1. p. 238.* PYRARD vittnar, at Durio har samma lukt som Rödlök: *l. c. part. 3. p. 18.* NIEUHOFF utgifver den för at stinka som Hvitlök: *Legatio Batav. p. 106. b.* VALENTYN berättar den hafva en stark Rödlöks-lukt: *l. c.* J. W. VOGEL säger, at den luktar rätt starkt, nästan som Rödlök: *l. c. p. 210.* HESSEN tyckte den ha en liten lukt af Rödlök: *l. c. p. 117.* I *Recueil de voy. de la Comp. des Ind. de Holl. T. 1. p. 387.* säges lukten vara stark, såsom Rödlök, stekt på glöd. RUMPHIUS *l. c.* HERBERT . och GEM. CARRERI *l. c. p. 257.* beskrifva lukten såsom af rутten Rödlök; hvaruti flere instämna, såsom v. LINSCHOTEN *l. c. p. 33.* PHILIPP. å S. TRIN. *l. c. p. 297.* och C. BORRI *Account of Cochinchina hos CHURCH. l. c. T. 2. p. 703.* hvilka tillägga, at det är vid fruktens öppnande som den lukten egentligen besväras. VALENTYN hörde allmänt påstås, at denna lukt ganska mycket går bort, så snart man börjat äta frukten *l. c.* De som komma sig til at äta deraf, säger RUMPHIUS, finna lukten alt mindre och mindre motbjudande: *l. c.* Då man äter första biten, yttrar sig NAVARETTE, framkommer en liten löklukt, som i förstone bjuder emot, men den förgår i ett ögnablick, och då kvarblifver en söt delicat smak: *l. c. p. 36.*



Durianfrukten har en speciell doft, kännbar på flera meters avstånd. Många menar att den stinker, och långt ifrån alla (allra minst västerlänningar) tar till sig denna lækkerhet omedelbart. Men den som vågar prova vänjer sig snart och blir många gånger beroende. I Sydostasien, där durianfrukten konsumerats och njutits sedan förhistorisk tid, gäller den för att vara frukternas konung (med mangostanen som frukternas drottning) och betingar ett inte sällan skyhögt pris på marknaderna. Den används i många maträtter och har även på sina håll kommit att blandas i glass och cappuccino. På Java har man nyttjat den för att egga den erotiska lusten. Vid sidan av människan frossar även ekorrar, grisar, orangutanger och tigrar på durianfrukten. Plansch ur Georg Eberhard Rumphius, *Herbarium amboinense* (1747).



lukten, äter denna frukt med stor begärlighet och håller den i synnerligt värde\*; ja ock alla Européer, som gittat bortläggga den fördom de afluktens vidrighet mot den samma fattat, hafva efterhand ej allenast öfvervunnit afskyn derfor, utan

---

och just den smakens läckerhet lærer, jämte vanan, kunna göra, at man omsider äfven finner nog behag i lukten, såsom DAMPIER måtte haft, då han kunde säga, at lukten på den fullmogna frukten var excellent, änskönt han beskref den samma såsom af stekt Rödlök: *l. c.* NIEUHOFF anförer *l. c.* at de som en gång fått smak på Durio, tycka sedan at den både luktar och smakar bättre än någon annan mat. Hvad nu smaken vidkommer, så kan ej vara underligt, at en och annan person, som, under afsky för lukten, med motvilja börjat äta denna frukt och strax hållit up, tyckt den samma vara föga god: DE CHOISY *Journal du voy. de Siam p. 298.* Det är mycket vanligt, at Européerne finna den obehaglig första gången de den äta: HAWKESWORTH *l. c. T. 4. p. 257.* men ju oftare man äter frukten, ju angenämare plägar smaken falla sig: DAMPIER *l. c.* Altså vil jag gerna tro, at intet LANGHANS ofta måtte deraf ätit, då han kunde säga smaken vara från: *l. c. p. 231.* icke heller D. TAPPEN, då han blott beskref smaken såsom på stekt Rödlök: *Ost-Ind. Reise-beschr. p. 187.* ännu mindre SCHWARZEN, när han blott fann den såsom rutten Rödlök, fast han tilstår at sådant icke länge räckte: *l. c. p. 47.* Hos de fleste andra, som beskrifvit smaken, ser jag den berömmas såsom ganska förträffelig, hvilket egentligen bör förstås om den långlagda och guldgula sorten, hvilken VALENTYN och RUMPHIUS förklara för den bästa. HAWKESWORTH säger *l. c.* smaken komma något när intil en blandning af Grädde, Såcker och Rödlök. I förrberörde *Recueil des voy. Holland. l. c.* nämnes Durio såsom en af de yppersta frukter i Indien, til smaken icke sämre, men väl bättre, än Spaniorernas *Manjar blanco*, som skall vara ett Gelé af ris, capun-kött och rosen-vatten, eller, som GARCIAS AB HORTO det uttyder, en Creme af stötta mandlar, mjölk, hvetemjöl, såcker och rosenvatten: *l. c. p. 192.* BORRI, sedan han visat denna frukts lika utseende med samma sort hvitmat, som i Italien kallas *Mangiàre bianco*, förtäljer, huru man en gång i Malacca ville dermed fagna en från Europa nyss ankommen Prelat, som dock för den vidriga lukten skull ej kunde förmås at ens smaka derpå, hvarföre man, när måltiden hölls, och Mangiàre bianco ibland annat kom på bordet, satte, i stället för den, något af denna frukt för Prelaten, hvilken, i mening at det var hvitmat han fått, blef förvånad at finna den så öfvermåttan läcker, tils man ändteligen sade honom at det var Durio han åt, då han likafullt fortfor at äta, och tyckte sig näppeligen få nog deraf: *l. c.*

\* Indianerne tyckas icke finna lukten i denna frukt på något sätt motbudande, då de så högeligen tycka om den samma, som åtskillige berätta. DE LA LOUBERE vittnar, at de hålla den i ogement värde: *l. c.* och PYRARD tillägger, at de anse den såsom den läckraste och bästa i hela Indien: *l. c.* Siamerne fika efter den samma med synnerlig begärlighet, säger TURPIN *l. c.* och på Amboina åtrår folket den med ursinnighet, och äter sig sjukdomar på halsen, så at man vissa tider nödgas förbjuda dess försäljande: VALENTYN *l. c.* I Siam brukar man at göra mos af de hvita klimparna, hvilket man kokar och sedan förvarar til nyttjande hela året öfver: TURPIN *l. c.* Macassarerne veta at conservera denna frukt torkad i rök, säger NAVARETTE, och köpte han sjelf stundom sådan af dem, hvilken han fann så god, at den kunnat passa för ett Kongligt bord: *l. c. p. 36.* Af det Durio är het-tande, har folket i Batavia, som måste hålla sig på sjön, den samma til sin smakeligaste frukost: RADERMACHER *Naamlyst der Planten op Java p. 23.*

ock funnit en synnerlig vällust uti dess ätande, hvilken hos somliga gått långt, och likasom til förkjusning, så at de dels förklarar denna Durio för en af de yppersta frukter i Indien, dels sagt den verkeligen öfvergå alla Indianska frukter, dels också utgifvit den för den ljufligaste frukt i världen\*. *Nanca* (*Radermachia* THUNB.), en annan Indianisk frukt, bör härpå följa, hvilken på somliga orter blifver ofanteligen stor; har tjockt styft skal, besatt med korta tjocka taggar, och hyser en mängd stora kärnor, som äro bättre än Castanjer\*\*; men köttet som

JACKFRUKT

\* Af Européer, som högeligen berömt denna frukts läckerhet, påminner jag mig åtskilliga. TURPIN yttrar sig, at den har den utvaldaste smak: *l. c.* RUMPHIUS säger, at, altsom Européerne efterhand vänja sig dervid, tycka de den blir den aldraläckraste i hela Indien: *l. c.* CHOISY hörde alla, som vistats någon tid i Indien, instämman deruti, at sedan man 4 gånger ätit af Durio, tycker man den vara bättre än all annan frukt i världen: *l. c.* VOGEL säger, at den smakar ganska delicat, och hålles för en af de angenämaste frukter i Indien; den som först en gång ätit den, vil ha den om igen: *l. c.* HESSEN intygar, at sedan man en gång kommit at äta den, tycker man den är sötare och bättre än någon annan frukt; man kan knapt få sin fyllnad deraf: *l. c.* WALT. SCHULZEN (SCHOUTEN) försäkrar likaledes, at sedan man en gång ätit den, tycker man den vara den sötaste och bästa frukt ibland alla, så at man ej kan bli mätt deraf: *Ost-Ind. Reise p. 236.* likaså säger ACOSTA hos J. BAUHINUS *l. c. p. 115.* Den öfvergår i mångas tycke alla andra frukter, säger NAVARETTE, och tillägger sjelf, at den verkeligen är admirabelt god: *l. c.* GEM. CARRERI säger, at den har förträffelig smak, och at sedan främmande en gång vant sig vid lukten, kunna de ej vara denna frukt förutan: *l. c.* HERBERT förklarar den samma för så angenäm, at man kan, utan at skära i växten, säga, det man finner uti den alt det goda förenadt, som alla andra Indianska frukter hysa: *l. c.* Den vidtbereste VINC. LE BLANC försäkrar, at han aldrig ätit något som haft bättre smak: *Voyages p. 153.* Alla komma öfverens om, säger LINSCHOTEN, at sedan man en gång fått smak på denna frukt, tycker man at ingen så ljuflig kan finnas i hela världen: *l. c.* och tillägger PALUDANUS, at den samma förmedelst sin myckna ljuflighet och nectarsmak vida öfvergår alla andra Indianska frukter, äfven de aldrayppersta: *l. c.* Ändteligen förklarar BORRI Durio för en af de aldraläckraste frukter i världen, sägande, at den har en söt och ousägeligen god smak: *l. c.*

\*\* Denna frukt, som äfven är bekant under namn af *Jaca* och *Sursak*, växer ut på sjelfva träd-stammen och de tjockaste hufvud-grenar, til utseende som en långlagd Pompa, och är väl den största frukt i världen, så vida den i Tunquin kan gå til 100 skålpunds vikt: RICHARD *Hist. nat. & polit. du Tonquin T. 1. p. 63.* ja på Amboina ofta blir så stor, at en karl knapt mäftar lyfta den up: RUMPH. *l. c. p. 105.* annars vanligen väger 20, 30 à 40 skålpund. Skalet är så hårdt, at man måste gå på det med yxa: NIEUHOFF *l. c. p. 105. b.* och utsiprar då derutur en hvit saft, så seg som fogellim, hvilken man plägar borttorka med cattun, innan man äter sjelfva köttet: LANGHANS *l. c. p. 235.* Frukten ätes rå, men är ganska svårsmält. Kärnarne brukar man koka och steka, och smaka de då excellent: *Recueil des voy. de la Comp. d. Ind. de Holl. T. 1. p. 399.* nästan som Castanjer, säger TURPIN, varandes helt söta, men starkt luktande: *l. c. T. 1. p. 239.* Jag ser PYRARD *l. c.* RHEDE *l. c. T. 3. p. 18.* och BIERVILLAS *l. c. p. 112.* ingen skilnad göra i smaken imellan dem och Castanjer; men DE LA LOUBERE tyckte dem vara ännu bättre: *l. c. p. 69.* I Malabar ätas de på borden ibland desserten: RHEDE *l. c. p. 19.*

omgifver dem är det smakeligaste på frukten, fast en stark och vidrig lukt gör det obehagligt för de ovana\*. Smaken är mer och mindre läcker, alt efter sorternas beskaffenhet, hvilka äro många och til en del nog skiljaktiga. *Nanca Papa* och *Nanca Barca* äro de mäst bekanta, båda ogement söta, den förra helt lös i köttet och mindre begärlig, men den senare stadig i köttet, saftig och synnerligen läcker, med en honings-sötma\*\*. Dertil kommer *Tsiampadaha*, som är mycket mindre samt mycket saftigare och läckrare, och så angenäm til smaken, at man tycker sig ej kunna blifva mätt deraf\*\*\*.

CHAMPEDAK

\* Lukten på den allmänna sorten säger VALENTYN vara ganska obehaglig, nästan såsom något ruttet, spridande sig starkt omkring: *l. c. p. 160*. BIERVILLAS tyckte den var som gammal Ost: *l. c.* och för sådan utgifves den ock i *Voy. à l'Isle de Fr. T. 1. p. 231*. RUMPHIUS liknar den vid halfruttna Äplen: *l. c.* HAWKESWORTH säger denna lukt vara rätt vidrig för en ovan, något lik ett ruttet äple blandadt med hvitlök: *l. c. p. 257*. Men vanan måtte kunna göra sådant godt, ty RICHARD säger, at den mogna frukten luktar väl: *l. c.* äfvenså RHEDE *l. c.* och i *Recueil d. voy. Holland. l. c.* nämnes samma lukt för admirable.

\*\* Sådana beskrifver RHEDE dessa 2:ne sorter, som han gör til särskilda slag, tilläggades om den senare eller läckra sorten, som han kallar Varaka, at den i Malabar ätes som delice: *l. c.* RUMPHIUS säger om *Nanca Papa*, den han nämner för *Nanca Bubur*, at den är slemaktig och lös i köttet som en gröt, och at smaken är såsom en blandning af honings-drufvor och pomeranser, tillika med något fränt och mäktigt; men om *Nanca Barca*, hvilken han kallar *Nanca Bilulang* och förklarar för den bästa, säger han, at den har hårdt, skört, gult, helt saftigt och ej slemaktigt kött, hvars smak mycket stöder på mogna drufvor, dock at någon honing tyckes vara inblandad: *l. c.* RICHARD tyckte denna Barca i Tunquin smaka som Melon: *l. c. p. 64.* och är det ofelbart samma sort, som DELLON säger smaka såsom våra bästa Meloner: *Relat. d'un voy. aux Indes orient. p. 89.* och som A. KIRCHER beskrifver söt som honing och bättre än Meloner: *Chin. ill. p. 186.* SCALIGER anförer smaken såsom en blandning af Säcker-melon, Persika, söt Pomerans och Honing: J. BAUHIN. *l. c. p. 116.* Det måtte väl varit denna sort, som VOGEL träffade i Batavia så ganska ljuflig til smaken: *l. c. p. 209.* RICHARD säger om Papa, at den är fade, och står mycket tillbaka för Barca: *l. c.* Nog troligt, at VALENTYN ment Papa med den Nanca på Amboina han omtalar såsom helt söt, men tillika fade, stödande på söta Limoner jämte liten honings-smak: *l. c.* Jag vet ej, om andra än dessa nämnde sorter menas i förberörde *Recueil d. voy. Holl.* då om Jaca säges, huru den i smaken varierar, så at den fås än smakande som Melon, än som Persikor, än som Honing, och än som de yppersta Citroner: *l. c.* Men med alt detta är dock Nanca mindre i värde än Durio, änskönt den är tämmeligen angenäm: DAMPIER *l. c. p. 337.* och för dess sötma behagar mycket folk i Batavia: LE BRUN *l. c. p. 347.* ja ock verkeligen där räknas ibland de bästa frukter i Indien: *Verhandelingen van het Bataviaasch Genootschap der Konsten en Wetensch. 1. deel, p. 26.*

\*\*\* RUMPHIUS, som detta berättar, säger, at *Tsiampadaha* kommer närmare i smaken til mogna Vindrufvor eller Smultron än Nanca, och har gulare kött samt mycket bättre lukt, varandes äfven mera lättsmält, hvarföre den ock ogement värderas; den frukt som får mogna på trädet är bäst, och har en angenäm syrighet, men den som förut afskåres och mogna efteråt inne i hus, förlorar mycket i smaken och får en fade sötma: *l. c. p. 108.*

Ibland de Americana frukterna utmärka sig några för synnerlig sötma. *Sapotille* (*Achras Sapota* L.), en frukt snarlik Bergamotter, har hvitaktigt och saftigt kött, mjukt som ett mos, mycket angenämt til smaken, nemligen sedan den begynt ruttna, då den plägar framsättas på alla hederliga bord. Den är helt söt och så ljuflig i de flestas tycke, at den räknas ibland de yppersta Americana frukter\*. Ja, NICOLSON sätter den framföre all annan frukt i America\*\*; men någre gå längre, och föredraga den för alla de heta climatens frukter\*\*\*. *Mamei-Sapote* (*Achras mammosa* L.), en äggformig frukt, med 1 à 2 breda stenar uti, rostfärgad utvärtes, inuti mjuk, limaktig, röd, söt och tillika något fade, finner

---

Sluteligen vil jag anföra hvad RADERMACHER upptecknat om detta ofvannämnde frukt-släktet i Batavia. Af *Radermachia*, säger han, äro 4 sorter, neml. 1. *Nanca* eller *Soorsak*; 2. *Tjampeda*, som har smärre och mera långlagd frukt; 3. *Benda*, som har än smärre frukt; och 4. *Mandelique* eller *Cossir*, ej större än ett stort äple, den läckraste af alla, hvilken nyligen blifvit upträckt i Batavia: *Naamlyst &c. p. 31.*

\* Denna frukt fann DAMPIER vid Carthagen a mycket lik Pärön, fast mera saftfull: *l. c. p. 45.* men på en ö vid Panama til färg och storlek lik en Bergamotte: *l. c. p. 218.* Den hyser, säger JACQUIN, några flata svarta stenar, hvilkas kärnar äro ganska beska, då deremot sjelfva köttet är hvitaktigt, blött, sött och rätt angenämt: *Select. Stirp. Americ. hist. p. 58.* Men denna angenämheten visar sig ej genast då frukten hämtas af trädet, änskönt den ock hunnit at mogna, ty den är då kärf och så obehagligt sträf, at den snörper munnen, och altså ej kan ätas, varandes så full af en mjölklik saft, at den den flyter om fingren då man sönderskar frukten: SLOANE *l. c. p. 171.* När den först aftages, säger DAMPIER, är saften hvit och vidhängande som lim, samt köttet hårdt; men 2 à 3 dygn derefter blir frukten delicat och full med en klar saft af utvald läckerhet: *l. c.* Jag vet icke, om den på så kort tid skall kunna hinna at ruttna, men säkert är, at sådant fordras innan den blir god at äta: SLOANE *l. c.* Den kan icke ätas, intygar JACQUIN, förrän den börjar ruttna, hvilket kan ske på sjelfva trädet, om den så länge får sitta på: *l. c.* Köttet liknar då ett mos, och har en honingsöt samt något fade smak, hvilken så behagar folket i Surinam, at man anser denna frukt för en af de bästa i hela America, fast den i FERMINs smak föll sig altför söt: *l. c. p. 181.* G. HUGHES tyckte sig finna den något lik Bergamotter, äfven til smaken, dock sötare: *Natural History of Barbados p. 133.* På Jamaica blir den, sedan den på trädet eller efter afpläckningen nog fått mjukna, ganska läcker med en honings-sötma: P. BROWNE *l. c. p. 200.* Den nyttjas där til Dessert, och vinner allmänt tycke igenom dess ljufliga smak: SLOANE *l. c. p. 172.* RAVENEAU DE LUSSAN fann den vid Panama smaka admirabelt väl: *Journal du voy. à la mer de Sud avec les Flibustiers p. 75.* och WAFER förekom den på Americana öarne rätt ljuflig: *Voyage and descr. of the Isthm. of Amer. p. 89.* C. v. LINNÉ anförer derföre med nog skäl Sapotiljen såsom en den aldramakeligaste frukt: *Plant. Surinam p. 7.*

\*\* *Hist. nat. de S. Doming. p. 306.* JACQUIN berättar, huru den på Caraiberne, där trädet med flit odlas, kommer på alla bord, och hålles för den förnämsta ibland Americana frukter, ja af många föredrages för sjelfva Ananas: *l. c.* PREFONTAINE säger, at den med skäl räknas för en af de bästa frukter i America: VALM. DE BOMARE *l. c. T. 5. p. 488.*

\*\*\* Så sker det i Nya Spanien, säger GEMELLI CARRERI *l. c. p. 516.*

många älskare, särdeles en sort deraf, som är ganska angenäm\*. JOS. ACOSTA berättar, huru Creolerne i Nya Spanien tyckte denna frukt öfvergå alla Spanska frukter\*\*, och DAMPIER säger den somligstads passera för den bästa frukten i America.\*\*\* *Mammi* (*Mammea americana* L.), en nästan rund frukt, brunaktig, med stadigt och mörkgult kött, och några derinom liggande stenar, som hysa ganska beska kärnar†, är i flera afseenden begärlig, ty, jämte det köttet är mycket födande och sundt††, har det dels en så angenäm aromatisk smak, at H. SLOANE räknade denna frukt ibland de läckraste Dessert-frukterna på Jamaica†††, ja

---

\* Se N. J. JACQUIN *l. c. p. 57.* hvarest den beskrifves af 3 à 5 tums längd. Auctorerne äro något skiljaktige angående färgen, äfvensom ock angående smaken, hvilket lärer komma af olikhet i de sorter de haft för sig. Icke utan at ju smaken i de båda bekanta är något fade jämte sötman, ty SLOANE, som ofelbart talar om den bättre sorten, säger det samma om den, och at derföre de, som ej älska den starka sötman, bruka at upblanda denna frukt med Limon-saft, fast åter andre finna den angenäm nog at äta sådan som den är: *l. c. p. 125.* Men orternas lägen, climat m. m. kunna väl ock något verka på fruktens godhet, så at den somligstads kan falla sig mycket läcker, såsom jag ser måtte hända på öarne i Panama bugten, där RAVENEAU DE LUSSAN fann den helt säckersöt med en förkjusande godhet: *l. c.* På Mexico-trakten fann GAGE 2:ne sorter af honingsöt smak, den ena så saftrik, at då man åt den, dröp deraf likasom honings-droppar: *Relat. du voy. dans la Nouv. Espagne T. l. p. 79.* Annars är den på Caraiberne af den smak som Bergamotter, helt saftig och söt: OLDENDORP *l. c. p. 168.* LEISTE säger den samma smaka nästan som Bergamotter: *l. c. p. 383.*

\*\* SLOANE *l. c.* Jämför P. D'AVITY *descr. de l'Amerique p. 7.* som omtalar dess stora sötma samt likhet i färgen med Qvitten-mos.

\*\*\* *L. c. T. I. p. 219.* hvarest han sjelf säger, at den är ganska angenäm och sund at äta.

† Se OLDENDORP *l. c. p. 172.* och FERMIN *l. c. p. 186.* Storleken är, efter JACQUINS beskrifning, från 3 til 7 tums diameter: *l. c. p. 269.* och köttet säger SLOANE vara gult som på en Morot samt hårdare än i Äplen: *l. c. p. 123.*

†† Af denna frukt hämta Mosquiterne i America samma nytta som af Pissang-frukten, at de dermed nära sig på sina tåg och resor: M. W. *Descript. of the Mosqu. Kingd.* hos CHURCHILL *T. 6. p. 310.* Huru synnerligen födande den är, visar sig nog på de vilda Svinen i skogarna, som blifva i högsta måtto feta under den tid den samma för dem vankar: SLOANE *l. c.* WAFER utgifver den för hälsosam: *l. c. p. 88.* men OLDENDORP säger, at den är svårsmält: *l. c. p. 173.*

††† *L. c.* Om dess läckerhet intyga utomdess DAMPIER *l. c. 202.* WAFER *l. c.* och HUGHES *l. c.* OVIEDO förklarar den för den läckraste frukten på hela S. Domingo: se J. BAUHIN. *l. c. p. 172.* och FERMIN räknar den ibland de bästa han någonsin känt: *l. c.* Dess godhet är dock något skiljaktig, efter orternas olika beskaffenhet, så vida den, efter BENZONIS utsago, är bättre på fasta landet i America än på S. Domingo: CHAUVETON *p. 337.* och ligger väl deruti någon orsak til det olika tycke, som en och annan fattat om dess egentliga smak. M. W. fann denna frukt vara rätt söt: CHURCHILL *l. c.* Men det gifves deraf, som D'AVITY berättar, ej allena söt, utan och små-syrlig, alt med en ganska god smak: *l. c.* OLDENDORP säger, at den i smaken liknar goda Qvitten, och är för de flesta ganska angenäm: *l. c.* Efter LAYFIELDS tycke har den någon likhet i smaken med Morot, men är

at LOPEZ DE GOMARA förklarade den för den bästa i America\*, dels ock en lindrig och behagelig aromatisk lukt, hvilken FERMIN utgifver för så ljuflig, at man ej kan glömma den på 8 dagar\*\*. Men denna frukt måste varsamt ätas, så at den under skalet sittande hinnan, som fasthänger vid köttet, väl frånskiljes, och at köttet icke ätas för nära til kärnarne, ty där innehålles ett ganska beskt kådaktigt ämne, som klibbar sig vid tänderna, och kan sitta där ouplöst i 2 à 3 dygn\*\*\*. *Cainito* (*Chrysophyllum Cainito* L.), en stor rosenröd kärn-frukt, med hvitaktigt, något mjukt och limaktigt kött, af söt och fade smak, faller mycket i Americanernes tycke, men ej så aldeles i Européernas, hvilka dock så värdera den, at de ha den på borden ibland desserten†. Bland de flera slag och sorter, som af detta frukt-slägte gifvas, märke vi det så kallade *Stjernäplet* (*Chrysophyllum jamaicense* JACQ.), med purpurrödt kött, som JACQUIN gifver förträdet för *Cainito*, och säger räknas på Jamaica ibland de förnämsta landets egna frukter††;

STJÄRNÄPPLE

SAMMA FRUKT  
UNDER ANNAT  
NAMN

---

många resor bättre: PURCHAS *l. c. T. 4. p. 1172*. ARN. MONTANUS berättar, at dess smak är som på den aldrabästa Melon: STERBECK *l. c. p. 30*. hvaruti äfven PETR. MARTYR instämmer: J. BAUH. *l. c. p. 173*. och OVIEDO liknar smaken vid en sort Persikors: *l. c.* JACQUIN gör ingen jämförelse med någon annan frukt, utan säger blott, at denna frukts smak är på ett eget sätt angenäm: *l. c.* FERMIN förtäljer, at man i Surinam brukar at här af göra Marmelader och Tortor, som man omöjiligen skulle kunna få så goda med våra bästa Europeiska frukter: *l. c.* Dylikt Mos lärer det vara, som på Martinique göres af denna frukt med tillblandad Sirap, hvilket JACQUIN säger blifva mycket godt, och länge behålla både smaken och lukten af denna angenäma frukt; af hvars blommor man där äfven brukar at med bränvin distillera en Liqueur under namn af *Eau Creole*, som är den yppersta spiritueusa dryck man där har: JACQUIN *l. c.*

\* H. SLOANE *l. c. p. 124*. hvarest ock en utlåtelse anföres af en Portugis, at meranämnde frukt var den bästa han träffade i Brasilien, hvarföre den ock där hölls uti stort värde.

\*\* *L. c.* Annars berömma ock DAMPIER *l. c.* och HUGHES *l. c.* denna lukt såsom ganska god. JACQUIN säger den samma vara aromatisk och ljuflig, samt derjämte lindrig: *l. c.*

\*\*\* JACQUIN *l. c.* Man brukar gerna, såsom medel emot beskheten, at skära denna frukt i tunna skifvor, och lägga dem i säckradt vin en timma förr än man äter de samma: LABAT *Voy. aux isl. de l'Amer. T. 1. p. 341*.

† JACQUIN *l. c. p. 52*. Til denna sort hörer utan tvifvel den *Cahimite*, som LABAT anförer, änskönt han beskriver den höggrön med fläckar af rödt och aurora-färg. Den är, säger han, rund, af ungefär 3 tums diameter, köttet hvitt, mjukt, svampaktigt, fullt af en honing-söt saft, som i förstone ej behagar Européerna, men som de finna excellent, så snart de litet blifvit vane dervid, ty ingen ting är mera angenämt och upfriskande, kunnandes man utan olägenhet äta deraf så mycket man vil, och äfven utan fruktan gifva den åt sjuka: *l. c. T. 3. p. 40*. OLDENDORP beskriver sin *Cainit* rund som ett Äple, med mjölkhvitt och ganska sött kött: *l. c. p. 167*.

†† *L. c.* Han tillägger om denna frukt-sort, huru den är nog limaktig på läpparne, och huru han sjelf tyckte föga om den samma. Men BROWNE intygar, at den, när den blifvit fullmogen, har, jämte sötman, en behagelig limaktighet, och är rätt mycket i värde: *l. c. p. 171*. SLOANE säger, at den är söt och ej oangenäm, blifvandes nyttjad ibland desserten:

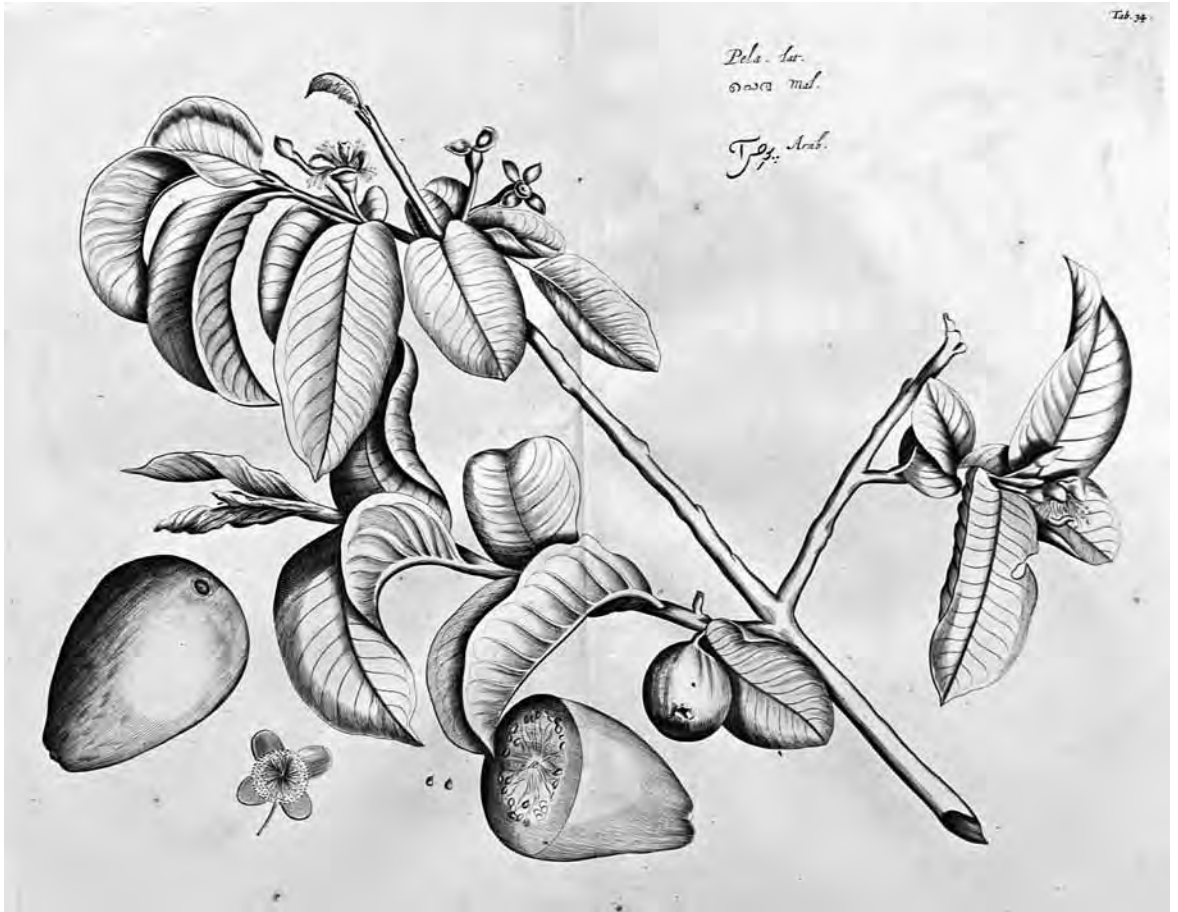
såsom ock *Chrysophyllum Macoucou* AUBL., som nog liknar Pären, är en läckerhet för Indianerna i Gviana, och var äfven i AUBLET'S smak en ganska god frukt, och bättre än Cainito\*. *Goyave* (*Psidium pyrififerum* L.), en kärn-frukt, til form och storlek som ett lagligt Pären, först grön och sedan gul, har stark lukt, samt en söt och kryddaktig smak, som behagar mycket folk\*\*. NAVARETTE

---

*l. c. p. 171.* Det tyckes varit en annan sort RAVENEAU DE LUSSAN träffade vid Panama, som liknande stora violetta Plommon, och var öfvermåttan saftfull och upfriskande: *l. c.* Den på Martinique så kallade *Gros Bouis* (*Chrysophyllum caeruleum* JACQ.), som har blått kött, mjukare än Cainito, men nästan af samma smak, kommer där såsom dessert på borden: JACQUIN *l. c.*

\* AUBLET *l. c. p. 234.*

\*\* När man ser Scribenterna på skiljaktigt sätt omtala Goyave- eller Guayava-frukten, efter de anledningar de kunnat hämta af figur, färg, storlek, smak och lukt, kan man snart föreställa sig, at här gifvas flera särskilda slag uti *Psidii* släktet, än de 2 utmärkta, som Botanisterne redan känna under namn af *Ps. pyrififerum* och *Ps. pomiferum*. Men det är icke annat än blotta varieteter, som föga betyda. *Psidium pomiferum* tala vi nu icke om, ty derom kan ingen fråga blifva, då det slaget sällan träffas, och näppeligen plägar ätas: JACQUIN *Obs. botan. P. 2. p. 7.* Men at en Goyave-sort har hvitt, och en annan rödt kött, en annans art är at växa större, och en annans at hålla sig mindre, sådant är icke nog för at utgöra något särskildt slag. LABAT försäkrar, at han ingen skillnad funnit i köttets smak på den frukten som haft hvitt kött och den som haft rödt, när bådas mognad varit lika och ställningen emot solen enahanda: *l. c. T. 2. p. 212.* Köttet har vanligen  $\frac{1}{2}$  fingers tjocklek, utom en klump hårda kärnar: RUMPH. *l. c. T. 1. p. 140.* hvilka ligga i en välling, som är lika god i smaken som sjelfva köttet: DE LA LOUBERE *l. c. T. 2. p. 68.* Beträffande lukten, så ser jag den olika beskrifvas, och många deruti sammanstämma, at den är stark, ja så, at den fyller hela rummet, där frukten ligger: RUMPH. *l. c.* HAWKESWORTH omrörer, huru stark och tillika obehagelig den föll sig i Batavia för en del Engelsmän, så at de befunno sig illa deraf, hvilket föranlät honom at tro, det man på Amerikanska öarna måtte hafva en bättre sort Goyave, efter man så mycket värderar den: *l. c. T. 4. p. 254.* NICOLSON, som på S. Domingo fann lukten stark, klagar ej öfver den samma såsom obehaglig: *l. c. p. 241.* icke heller JACQUIN på Martinique, hvilken intet mer derom säger, än at frukten har en egen lukt: *l. c. p. 6.* MARCGRAV tyckte sig i Brasilien känna någon Hallon-lukt i den fullmogna frukten: *l. c. p. 104.* H. v. RHEDE beskrifver den i Malabar såsom angenäm, sedan frukten mognat: *l. c. T. 3. p. 31.* Men RUMPHIUS, som fann lukten besynnerlig och liksom höaktig, tyckes ej berömma den, då han berättar, huru den samma kan förorsaka ond andedrägt, efter den länge hänger qvar i munnen: *l. c. I Voy. à l'Isle de Fr. p. 229.* säges lukten stöda på väggelöss; och det samma nämner ock XIMENES; men förmäler tillika, at sådant icke hindrar denna frukt at komma på borden och ätas af de flesta med nöje: DE LÆT *Nov. orb. p. 227.* Man håller den allmänt för mycket sund, och äter den gerna vid måltidens slut; icke så mycket för smakens skull, säger PHIL. à S. TRIN. *l. c. p. 297.* som mera för at hjälpa matsmältningen. LABAT försäkrar, at den äfven utan olägenhet kan ätas omogen: *l. c. p. 214.* hvilket också DAMPIER bestyrker, tilläggandes den anmärkning, at sådant är mycket rart med de Indianska frukter: *l. c. T. 1. p. 238.* MARCGRAV säger, at den omogna faller sig sträf, men får, sedan den längre avancerat, sin behagliga smak, och finnes då tjenligare at äta, än om den får gå til full mognad: *l. c.*



Guava har hört till mänsklighetens läckerheter sedan förhistorisk tid. Arkeologiska undersökningar i Peru tyder på att frukten använts åtminstone sedan 800 f.Kr. Portugisiska och spanska sjömän förde den till smaken om hallon påminnande växten vidare till Indien och Sydostasien, där den var fast etablerad på 1600-talet. Den äts färsk men kommer kanske bäst till sin rätt i tillagat skick. Den används i bl.a. glass och drycker. Plansch ur Hendrik van Reede, *Hortus Indicus Malabaricus* (1678–1703).



prisar denna frukt såsom förträffeligen god\*, och KOLBE såsom öfvermåttan läcker\*\*. PISO anser den för ogement förnöjande\*\*\*, och ZIEGENBALG räknar den samma ibland de bästa Malabariska frukter†. *Icaco* (*Chrysobalanus Icaco* L.), en sten-frukt, stor och til utseende som ett Plommon, af åtskillig färg, kan aldeles räknas ibland de söta frukter, fast smaken icke är stark eller särdeles retande, förmedelst någon sträfhet köttet har med sig, hvaraf händer, at det ej strax vinner Européernas tycke††; men kärnen är så mycket mer välsmakande†††. America-

Den bör ej lemnas at fullmogna på trädet, ty då blir den mindre angenäm: RUMPH. *l. c.* Man behöfver ej vid åtandet frånskilja skalet *l. c.* ty hela frukten kan ätas: SLOANE *l. c. p. 163.* väl förstäendes, at de behårda kärnarne uttagas, så mycket möjligt är. Den ätes ofta rå, ofta också kokad, och intygar Fru MERIAN, at den på båda sätten är angenäm: *l. c. p. 19.* fast PISO förmenar, at den rå ej skall vara så sund, eller så god til lukt och smak, som den man kokat eller syltat i säcker: *l. c. p. 75.* NAVARETTE fann den i Manilla excellent, både rå, kokad och ibland annan mat lagad: *l. c. p. 230.* Men Européerne på Jamaica lära mindre tycka om den rå, efter de gemenligen pläga koka pulpa, tils den blir tendre, och så äta den, sedan den kallnat, med grädde, likasom vi göra med Smultron: BROWNE *l. c. p. 239.* LABAT beskriver åtskilliga sätt, af dem som på Americanska öarne brukas, at laga goda rätter af denna frukt; men mäst plägar man där, säger han, äta den rå, sedan man skalat och skurit den i skifvor, och låtit dem en half timma ligga i vin med påströdd canel; varandes märkeligt, at Fruntimren häldre äta frukten grön än mogen: *l. c. p. 214.* ff. Smaken berömmes JACQUIN såsom söt, aromatisk och angenäm: *l. c. v. RHEDE* och NICOLSON säga likaså, at den är söt och behagelig: *l. c.* Denna sötma är, efter RUMPHII omdöme, nästan sådan som i Päron eller stekta Qvitten: *l. c.* RICHARD säger frukten smaka som ett öfvermoget Päron: *l. c. T. I. p. 62.* och LANGHANS ungefär såsom Qvitten, men sötare: *l. c. p. 231.* FROGER tycker den ha smak af Persikor: *Relat. d'un voy. de la mer du Sud p. 81.* och LAYFIELD af ett väl moget hvitt Plommon af den större sorten: PURCHAS *Pilgrims T. 4. p. 1172.* DE LA LOUBERE säger, at köttet i denna frukt har någon smak af Smultron, då det stickes i munnen, men at den smaken genast förgår, af det han blir för stark: *l. c.* Vare huru det vil, så ätes Goyave-frukten rätt begärligt på Americanska öarne, både af Européerne och af de infödda: JACQUIN *l. c.* och är den ock där en ganska god frukt: LABAT *l. c. p. 210.* äfvensom den i Surinam är en mycket angenäm frukt: J. D. HL. *l. c. p. 204.* På öen Johanna fick GROSE Goyaver, som lemnade en ganska god smak i munnen uti några minuter efter det han ätit dem: *Voy. aux Ind. orient. p. 32.* DU TERTRE säger, at ju mera man äter af denna frukt, dess mer finner man den excellent: *l. c. p. 182.*

\* *L. c.*

\*\* *Beschreib. des Africanischen Vorgebürges der Guten Hoffnung p. 134.*

\*\*\* *L. c.* hvarest han tillägger, at Goyave-trädet väl vore värdt at föras til Europa uti Prinsars och Magnaters trädgårdar.

† *L. c.*

†† Denna frukt är skiljaktig til färgen, så at den träffas hvitaktig, gul, röd, purpurrod: JACQUIN *Stirp. Amer. Hist. p. 154.* ja ock svart: PLUMIER *Nov. Plant. Amer. gen. p. 44.* men köttet är hvitt, föga ymnigt, mjukt och nästan utan lukt, sittande väl fast vid stenen: JACQ. *l. c.* BROWNE *l. c. p. 250.* och LOYER *l. c. p. 192.* säga, at *Icaco* icke har någon synnerlig smak, och MARCGRAV omrörer sin så kallade Guajeru såsom söt, men af svag smak: *l. c. p. 77.* LABAT säger, at denna frukt har en fade sötma, förenad med nog sträfhet och en

nerne älska denna frukt högeligen, och bruka Indianerne vid Honduras-viken at beväpnade hålla vakt om buskarne i mognads-tiden\*. *Avocado* (*Laurus Persea* L.), en frukt större än en knytnäfve, af mörk färg stödande på purpur, hyser en stor kärne, som man icke äter, men derjämte ett grönaktigt kött, nästan utan lukt, mjukt som smör, och af en egen och ganska angenäm smak, som ej har likhet med någon Europeisk frukt\*\*. GEM. CARRERI tyckte den öfverträffa alla

framstickande syrlighet, och altså är föga angenäm i början, men blir god genom vanan, så at man äter den med nöje: *l. c. p. 42. ff.* JACQUIN vittnar, at smaken är söt och sträf, dock ej obehaglig: *l. c. NICOLSON* utgifver dess kött för saftigt, med en söt och litet syrlig smak, hvilken undertiden träffas sträf: *l. c. p. 249.* DAVIES *l. c. p. 33.* och ROCHEFORT *l. c. p. 74.* hafva intet mera om smaken at berätta, än at den är helt söt. HUGHES förklarar den för rätt söt och angenäm: *l. c. p. 179.* I *Voy. aux côts. de Guin. & en Amer. par N. p. 391.* säges frukten vara ganska söt med en hög smak, och således ej allenast rätt behaglig at äta rå, utan ock excellent då den blifvit insyltad. Den föres til salu på torgen at ätas rå, berättar JACQUIN, som sjelf fann den så oskyldig, at änskönt han en gång för törst skull åt deraf mycket, kände han dock ingen olägenhet derefter; den syltas ock i säcker, och värderas högt, äfven i Spanien, dit en stor mängd deraf årligen plägar öfverföras: *l. c. p. 155.*

††† Kärnen är söt: JACQUIN *l. c.* och kommer i smaken öfverens med Mandel: OLDENDORP *l. c. p. 172.* Den är rätt välsmakande, och ärsätter hvad som i köttets smak kan fela: BROWNE *l. c.* När den stötes och upblandas med säcker och Pomerans-blomme-vatten, blir deraf en ljuflig dryck: LABAT *l. c. p. 43.*

\* DAVIES *l. c.* DE ROCHEFORT *l. c.*

\*\* Jag följer här JACQUIN i dess *Observat. Botan. P. 1. p. 38.* änskönt jag ser andra i några mål derifrån afvika. Färgen på ytan säger DAMPIER efter mognaden vara gulaktig, och inuti gulgrön: *l. c. p. 218.* DE LAET beskriver den såsom utvärtets mörkgrön, ja ock svart, samt invärtets gräsgrön: *l. c. p. 226.* och RAVENEAU DE LUSSAN säger färgen på inkråmet vara snöhvitt: *l. c.* Men på en del orter lära väl finnas så beskaffade varieteter. Formen är som på en Bonchretien: FERMIN *l. c. p. 173.* Köttet är tämmeligen stadigt, medan frukten sitter på trädet, derföre låter man den ligga och mjukna i några dygn efter afpläckningen: JACQUIN *l. c.* hälst som köttet annars är föga godt at äta: DAMPIER *l. c.* men då blir det ej allenast mjukt som smör, utan ock så blött, at det kan ätas med sked: LABAT *l. c. T. 1. p. 343.* ja verkelligen plägar af Spaniorerne i Panama ätas med sked: RAV. DE LUSSAN *l. c.* Smaken på denna frukt kan ej vara stark, då DAMPIER *l. c.* och H. SLOANE *l. c. p. 133.* kunna skrifva, at den har föga smak; det vil utan tvifvel säga, at den ej är på sådant sätt retande, som de flesta andra frukter, uti hvilka syra eller sötma mycket råda; men den kan väl på annat sätt kittla gommen, som den också gör. Den är helt oljaktig och söt, säger GEM. CARRERI, och af utvaldaste smak, så väl rå med salt äten, som kokad: *l. c. p. 516.* Den är så fet, skrifver DE LAET *l. c.* at den nära liknar smör, til smaken som färska Nötter, rätt angenäm at äta. Dess smak är, säger FREZIER, då den ätes med salt, ej mycket olik smör och Nötkärnar tilsammans: *l. c. p. 303.* LABAT fann den i smaken hafva nog likhet med Märg-torta: *l. c.* och BANCROFT tyckte den med skäl kunna kallas en vegetabilisk märg: *l. c. p. 23.* RAVENEAU DE LUSSAN säger smaken vara såsom Grädde: *l. c.* och OLDENDORP nästan som gulan i ett hårdkokt ägg: *l. c. p. 169.* JACQUIN vet ingen frukt i Europa at jämföra denna med; men om ändock något skulle nämnas,

de Europeiska frukter, och i det tycket trodde han sig hafva många medhållare\*. JACQUIN vet sig aldrig ätit någon Americansk frukt med större begärlighet, än han åt denna, fast han, såsom många andre nykomne, tyckte föga om den de 2 första gånger han den åt\*\*. BANCROFT går så långt, at han förklarar den samma för den sundaste, mäst födande och angenämaste af alla de heta climatens frukter\*\*\*. Om sötman i denna frukt ej skulle tyckas tydelig nog, så finnes den så mycket mer utmärkt i skid-frukten *Pacay* (*Mimosa Inga* L.), hvilken dock ej är märkelig för de bönor den hyser, emedan de samma icke äro goda at äta, utan för det hvita och svampaktiga fnugg, som sitter på insidan af skidorna och omgifver bönorna, hvilket har en säckersöt och angenäm smak†. Det ätes derföre gerna

---

som den til någon del liknade i smaken, så vore det Kron-ärtskåckor och Hassel-nötter ihop: *l. c.* Ehuru härmed må vara, så blir det en sanning, at den är af delicat smak, som ock D'AVITY säger: *l. c.* HORTOP intygar, at den är af en förträffelig godhet: HAKL. *l. c. T. 3. p. 492.* Man brukar på Jamaica, där denna frukt ätes bland desserten, at uphöja smaken med Limon-saft och säcker: SLOANE *l. c.* likaså på Barbados: HUGHES *l. c. p. 130.* samt i Peru: FREZIER *l. c. p. 303.* I Quito hjälper man den mäst med litet salt: ULLOA *l. c. p. 247.* och i Surinam med salt och peppar, äfven ock med säcker och vin: BANCROFT *l. c.* På Martinique plägar man äta denna frukt ihop med oxekött, antingen med salt och peppar til, eller utan krydder, och kommer den där dageligen på de bästa bord: JACQUIN *l. c.* Jag ser hos LABAT, at man kan, innan den aldeles mognat, skära den i skifvor och äta med peppar och salt, då dess smak skall vara som Kron-ärtskåckor: *l. c.*

\* CHURCHILL'S *Collection T. 4. p. 516.*

\*\* *L. c.* Han tillägger, at denna frukt är icke allena för alla Människor en läckerhet, utan äfven för alla slags djur, varandes lika begärlig för Höns, Boskap, Hundar och Kattor m. fl. Jfr. SLOANE *l. c.*

\*\*\* *L. c.* Om dess närande egenskap komma flere Scribenter öfverens. DAMPIER berättar, huru man på Panama tracten gör sig goda mål af köttet i denna frukt, arbetadt ihop i en skål med säcker och citron-saft, och ätet med salt och stekt Pissang til: *l. c.*

INGA

† Denna frukt, som kallas i Peru *Pacay* och *Pacaes*, i Quito *Guabas*, och på Caraiberna *Inga*, blifver olika beskrifven til skidornas figur och längd, hvilket tyckes utmärka flera slag, hvadan ock AUBLET *l. c. p. 944.* stadgar häraf 3 särskilda slag, neml. *Mimosa Inga*, *Mim. sinemariensis* och *M. Pacay*; men som dess beskrifningar äro altför ofullkomlige, för at deraf kunna se, om de samma ej äro blotta varieteter eller art-förändringar, uptager jag dem alla under *Mimosa Inga* L. hälst de komma öfverens i det hufvudsakeligaste. Hvad sjelfva bönorna beträffar, så ehuru CAT berömmar dem för ganska god smak: *Lettr. édif. & cur. T. 30. p. 253.* tror jag dock tvärt-om, på GARCILASSOS ord *l. c. p. 438.*, at de icke äro goda, hvaruti jag styrkes, då jag ser MARCGRAV intyga at de icke ätas: *l. c. p. III.* När PLUMIER *l. c. p. 13.* säger frukten vara söt, menar han ej sjelfva bönorna, utan det omkring dem vid skidorna sittjande hvita fnugg eller fjun, hvilket AUBLET säger vara sött och godt at äta, hvarföre ock Creolerne i Franska Gviana nämna dessa skidor för *Pois Sucrés*: *l. c. p. 944.* ULLOA kallar det samma en söt och upfriskande mærg: *l. c. p. 247.* FEUILLÉE nämner det likaså för en mærg, tilläggandes, at det smakar som Säcker-rören: *l. c. T. 3. Append. p. 28.* FREZIER säger, at det mycket liknar Bomull, men är intet annat än en crystalliserad olja, hvilken man äter för at upfriska sig med, då den sedan

af Indianerna något hvarjestäds i America, där trädet växer vildt; men i Peru, där man mycket odlar det, finna både Européerne och Creolerne uti detta söta ämne en upfriskande läckerhet, utan tvifvel af det odlingen bidrager til fruktens förbättrande\*. Härvid påminner jag mig Skidorna på *Locus-trädet* (*Hymenaea Courbaril* L.), hvilka likaså hafva på insidan kring börnorna ett hvitt ämne, som är sött som honing och smälter i munnen\*\*. Det samma ätes gerna af Indianerne i America\*\*\*. *Printäplet* (*Annona Squamosa* L.), som gemenligen är af en knyt-näfves storlek, och har liksom fjäll på sig, utmärker sig äfven för synnerlig sötma, under det smaken tillika är aromatisk och vinaktig samt mycket angenäm, varandes köttet hvitaktigt och blött, samt begåfvadt med ganska ljuflig lukt†. I America är denna frukt i ogement värde, både hos de infödda och de flesta

JATOBA

SOCKERANNONA

---

lemnar i munnen en ganska angenäm sötma: *l. c. p. 304*. Äfven GARCILASSO förklarar det vara likt bomull och til smaken ganska sött, med tillägning, at det samma kan hålla sig länge, om det torkas i solen: *l. c.* Det är til märkandes, at dessa Scribenter handla egenteligen om Pacay i Peru. MARCGRAV skrifver i Brasilien, at detta frugg är snarligt Silke och af sött och helt angenäm smak, samt at man plägar fränkilja det med tänderna, då man det äter: *l. c.* NICOLSON säger, at man på S. Domingo med nöje suger ut saften ur detta svampaktiga och säckersöta ämne: *l. c. p. 297*.

\* Om än ingen annan skilnad i sorter skulle gifvas af denna frukt, så måste den dock vara olika god på de orter den endast träffas vild, och de orter där den aktsamt odlas. På Jamaica och vid Orenoque-floden, hvarest den endast fås vildtväxande, nämna SLOANE *l. c.* och GUMILLA *l. c. T. 2. p. 10*. inga andra älskare deraf, än Indianerne och Negrerne. Deraf bör jag sluta, at den samma är långt sämre där än i Peru, hvarest flere resande Européer beskrifvit den såsom delicat, och alt hederligt folk i orten, som har smak, äter den med begärlighet, ja där träden i hufvudstaden Lima til mängd odlas uti alla trädgårdar, såsom FEUILLÉE *l. c.* berättar. C. G. ORTEGA uptager denna frukt ibland Perus välsmakande frukter i dess *Instruccion sobre el modo mas seguro de transportar plantas vivas por mar y tierra á los paises mas distantes*, p. 46.

\*\* M. W. *Descr. of the Mosquito Kingd. l. c. p. 310*. hvarest säges, at detta ämne har synnerlig kraft at stilla hunger, hvilket ock DU TERTRE bestyrker, då han visar, at det i en hungersnöd på Guadeloupe lät bereda sig til bröd, och frälste lifvet på mycket folk: *l. c. p. 190*. BANCROFT beskrifver det såsom mjölkligt och säckersött: *l. c. p. 40*. och DU TERTRE säger, at det smakar som en sort pepparkakor: *l. c.*

\*\*\* M. W. *l. c.* Indianerne i Gviana äta det med stor begärelse, säger BANCROFT *l. c.* tilläggandes, at det verkligen har en angenäm smak. Om *Jetaiba*, som PISO *l. c. p. 60*. afskildrar, är samma träd som detta, hvilket v. LINNÉ i *Spec. pl. p. 537*. tror, så äro äfven sjelfva börnorna välsmakande, och väl så goda som Mandlar i Europa.

† Jag följer här JACQUIN i dess *Observ. botan. P. 1. p. 13. ff.* såsom hvars beskrifvning jag finner mäst noggran. Han säger vidare, at denna frukt är nästan af ägg-form, hyser omtrent 40 svarta kärnar, och at färgen är grön stödande på gråblått. Den samma plägar altid ätas rå och sådan som den är. Det tyckes, som den ej lärer förhålla sig lika uti alla climat, emedan den i Batavia skall bestå bara af en hop stora kärnar med litet kött öfver, som man suger saften af: HAWKESWORTH *l. c. p. 454*. hvaremot den i Indostan ätes med sked: G. CARRERI *l. c. p. 212*. och äfvenså i Tunquin: RICHARD *l. c. p. 61*. hvilket vil utmärka

Européer\*, likaså på Philippinerna, där den måste hinna til den största fullkomlighet, då NAVARETTE kan efter öfvertygelse säga, at den otvivelaktigt är en af de ypperligaste frukter, som blifvit skapade, ja at den i smak och lukt öfvergår all annan frukt i verlden\*\*. Jag vet icke, om denna sistnämnda ej kan vara den samma som *Chirimoya* i Peru, hvilken PH. MILLER gör til ett eget och särskildt slag\*\*\*. Den aktas där, säger DE LA CONDAMINE, högre än Ananas†,

någon större mängd af pulpa. NAVARETTE förmäler om den i Manilla och deromkring, at derutur utsiprar en den förträffeligaste sort Rosen-vatten: *l. c. p. 35.* det jag ej anorståds finner anmärkt. Hvad smaken beträffar, så är den mycket söt: HAWKESW. *l. c.* hvilket ock D'AVITY *Amerique. p. 6.* och flere bestyrka. I *Voy. à l'Isle de Fr. par un Offic. T. 1. p. 227.* säges köttet vara en säckersöt Creme. Denna sötna tycker OLDENDORP på Caraberna vara för stark, så at den lätt kan blifva äckelaktig: *l. c. p. 173.* men SLOANE klagar ej öfver sådant på Jamaica: *l. c. p. 168.* icke heller JACQUIN, som på Martinique fann smaken ganska angenäm: *l. c. p. 14.* v. RHEDE tyckte i Malabar smaken vara behagelig: *l. c. T. 3. p. 21.* VALENTYN förekom den på Amboina läckrare än Custard-äplet: *l. c. p. 165.* hvilket G. CARRERI säger gifva denna frukt efter i sötna: *l. c.* RUMPHIUS förklarar denna för så söt och läcker, at man ej tror sig kunna bli mätt deraf: *l. c. p. 139.* tilläggandes, at smaken stöder på Rosenvatten, äfvensom ock lukten, hvilken dock af CARRERI *l. c.* beskrifves såsom af Ambra och Rosenvatten ihop, och i *Voy. à l'Isle de Fr. l. c.* såsom af Pomerans-blommor. På sistnämnde ställe berättas denna frukts blomma ha en solid substance och smaka som Pistacher.

\* JACQUIN *l. c. p. 13.* hvarest ock berättas, at trädet för den orsaken cultiveras i de flesta Carabiska trädgårdar. På Jamaica är denna frukt nog mycket i värde hos många af Fruntimren, men brukas dock sällan på borden: BROWNE *l. c. p. 256.* utan tvifvel af det Engelmännerne ej gerna tycka om mycket söta saker.

\*\* *L. c. p. 35.* Samme NAVARETTE förmäler ock, at den där öfveralt högt anses, tilläggandes, at han sjelf aldrig vet sig känt någon frukt, som haft sådan sötna och ljuflighet i både smak och lukt: *l. c. p. 36.*

\*\*\* MILLER gör i dess *Gardeners Dictionary art. Annona* denna Cherimolia eller Chirimoya til ett särskildt species, under namn af *Annona foliis latissimis glabris, fructu oblongo squamato, seminibus nitidissimis.* Han skrifver väl annars i ett Bref til TREW, at Spaniorerne pläga kalla flera Annonæ species *Cherimolia*: se C. J. TREW *Plantæ selectæ* G. D. EHRET *p. 18.* hvilket jag lemnar i sitt värde; men icke har jag funnit någon annan Annona nämnas för *Chirimoya*, än den som i Peru så synnerligen för läckerhet utropas, hvilken ock är den samma som MILLER menar. BOUGUER beskrifver den samma såsom ofta större än våra största Äplen, skalet något tjockare, men ej starkare, än på Fikon, til färgen mörkare och liksom fjälligt, köttet hvitt och trådigt: *Voyage au Perou framför La figure de la terre p. 63.* Efter FREZIER's utsago, innehåller den en hvit och stadig substance, jämte kärnar af Turkiska böners storlek: *l. c. p. 406.* Deremot säger DE LA CONDAMINE, at köttet är mjukt och trådigt: VALM. DE BOMARE *l. c. T. 2. p. 152.* Om smaken säger ULLOA, at den är söt med en helt lindrig inblandning af syrlighet, samt derjämte en ganska ljuflig lukt, som uphöjer smaken: *l. c. p. 246.* DE LA CONDAMINE utgifver den för säckersöt och vinaktig: *l. c.* Den Chirimoya han åt vid Tarqui fann han mycket öfverträffa Printäplet på Antillerna, både i smak och lukt: *Journal du voy. à l'Equateur p. 183.*

† *L. c.* FREZIER säger, at Chirimoya är den i Peru mäst estimerade frukten: *l. c.* och FEUIL-

och BOUGUER fann den hafva en oändelig läckerhet\*; ja, efter ULLOA's berättelse hålles Chirimoya i Quito allmänt för läckrast af all den frukt, som finnes i båda Indierna och Europa\*\*. *Custard-äplet* (*Annona reticulata* L.), en gulaktig kärn-frukt, större än en knytnäfve, til formen som ett oxehjerta, med ränder på skalet som gå i rutor, har hvitt, mjukt och sött kött\*\*\*. Den räknas, efter

NÄTANNONA

---

LÉE omtalar, huru man i Peru sätter stort värde på den samma, såsom den bästa i landet, och såsom hälsosam och oskyldig, så at man kan utan fruktan gifva den åt sjuka: *l. c. p. 25.*

\* *L. c.* Den var, säger han, den läckraste frukten han träffade i Quito, och vil han nästan gifva den samma förträdet för all Europeisk frukt.

\*\* *L. c.* Sådant hindrar icke, at ju i orten en mängd af denna läckra frukt måste årligen uteblifva, förmedelst blommornas afpläckande, hvilka ur trädgårdarne pläga säljas til Fruntimren, som högeligen fika efter och ganska dyrt betala dem, och det för luktens skull, hvilken ingen annan lukt kommer up emot: ULLOA *l. c.* ORTEGA berättar, at de *deliciosa Chirimoyos* från Peru trifvas väl uti öpen luft i Valencia i Spanien: *l. c. p. 4.*

\*\*\* Denna Annonæ frukt finner jag olika af Auctorerna beskrifven, icke så mycket til dess yttre beskaffenhet, som fast mer til dess inre och dess smak. RUMPHIUS, brydd öfver det samma, tilskrifver sådant de länders och climats skiljaktighet, uti hvilka dessa olika frukter vuxit: *l. c. p. 137.* Utan tvifvel kunna ock deraf, såsom ock af det något fruktslag ur dess vilda tilstånd ryckes och sorgfälligt cultiveras, stora art-förändringar upkomma. *Custard-äplet* har, efter JACQUINS berättelse, då det på Caraiberne växer vildt, hvitaktigt, mjukt och sött kött, som är nästan utan lukt, och så fade, at inga Européer vilja äta det, utan endast de infödde, och ej heller de alle: *l. c. p. 15.* RUMPHIUS tyckes haft en bättre sort på Amboina, hvars kött han beskrifver såsom hvitt, mjukt och ej särdeles saftigt, utan ungefär såsom Pottkäs eller ock sådan rätt som Spaniorerne kalla *Manjar blanco*, med något fade sötma, som dock är nog behagelig, nästan såsom i stekta Qviten: *l. c. p. 136.* VALENTYN ger en lika beskrifning på köttet, men säger at det är ganska sött, och så mäktigt, at man blir mätt af en enda frukt, fast den ej är större än en laglig Limon, likväl af somliga rätt mycket prisas, ätandes man denna frukt ur handen rå: *l. c. DE LA LOUBERE* kallar dess pulpa en sort hvit Creme, af nog behagelig smak: *l. c. T. 2. p. 69.* Men ännu förmånligare föreställes detta fruktslag uti en Portugisisk Jesuits beskrifning, som FR. REDI inryckt i sina *Experimenta naturalia*, hvilken nog tydeligen pekar på en särskild och ädlare sort än JACQUINS. Han säger, ibland annat, at köttet är rätt angenämt til smaken och svalkande, snarlikt så til smak som stadga *Manjar blanco*, en rätt gjord af sönderstött höns-kött, mjölk och säcker, eller ock tjock grädde blandad med säcker, kunnandes derföre ej väl ätas utan med sked: *se l. c. P. 2. p. 65.* Spaniorerne i America pläga jämväl utmärka ett slags Annona med det namnet *Manjar blanco*, såsom DE LÆT, efter GARCILASSO, intygar, beskrifvandes dess smak såsom söt med helt liten syrlighet, och ganska läcker: *Nov. orb. p. 403.* Samma frukt påstår RAJUS *Hist. pl. p. 1651.* verkeligen vara *Custard-äplet*, och det på TANCR. ROBINSONS ord, som hade skaffat sig uplysning derom ifrån America. T. GAGE menar säkert den samma med den frukten i Mexico, som han kallar *Croissant blanc manger*, och som i smaken skall hafva likhet med Spaniorernas *Manjar blanco*. Den är, säger han, söt som honing, och uplöser sig i munnen til en öfvermåttan ljuflig saft: *l. c. T. 1. p. 179.* När denna frukt blifvit fullmogen, säger DU TERTRE, är den invärtes snöhvitt och blöt som grädde, smakar ock som säckrad grädde, liknande den samma så, at, då man lägger pulpa på ett fat, sedan man hämtat den ur

H. SLOANES utsago, för en rätt läcker frukt\*, och en annan påstår, at den kan jämföras med de aldrabästa frukter\*\*. Flera andra af de söta Americanska frukter äro ännu Botanisterna så föga bekante, at jag nu allenast i förbigående kan omröra dessa följande. *Mutuculicu* kallas af Indianerne vid Orenoque-floden en frukt, som GUMILLA håller för den utvaldaste af alla i America vildt växande frukter, blifvandes den af Spaniorerne kallad *Leche y miel* eller Mjolk och Honing\*\*\*. *Masarandiba*, en stenfrukt i Brasilien, liknande Körsebär, har en ganska söt och angenäm mjölk-saft, som gör den begärlig för alla†. *Vochi*, en gulgrön kärn-frukt i Chili, cylindrisk och af 2 tums längd, med hvitt svampaktigt kött, som har förträffelig säckersöt smak, är Indianernas delice††. Flera slag af *Melastoma* hafva goda bär, men *Melastoma succosa* AUBL. tyckes hafva de bästa, efter de så allmänt af Indianerne i Gviana eftersökas, varandes blöta i köttet och söta†††. *Posoqueria longiflora* AUBL. har gula bär, stora som Kalkon-ägg, med rödt kött, som är saftigt, sött och angenämt at äta‡. *Saouari glabra* AUBL. en äggformig frukt med grönaktigt sött kött, mjukt som smör, samt en ganska välsmakande kärne, odlas i Cayenne, och är synnerligen begärlig för Creolerna‡‡. *Couma gvianensis* AUBL. en rostfärgad frukt, ofta af en valnöts storlek, med 4 å 5 kärnar uti ett mjukt och ganska angenämt kött, räknas ibland de goda dessert-frukter i Cayenne‡‡‡.

---

skalet och fränskilt kärnarne, ingen är som ej äter den för verkelig grädde: *l. c. p. 179.* ROCHEFORT vittnar äfven, at köttet liknar Grädde, och är ganska sött til smaken: *l. c. p. 69.* Namnet *Custard* har detta äple deraf fått, at köttet är, såsom SLOANE säger *l. c. p. 167.*, til färg, stadga och sötma lik en Engelsk *Custard*; hvarmed skall förstås en sort rätt, gjord af ägg, grädde, mjölk, hvetemjöl, säcker och canel. LIGON säger denna frukt vara lik en excellent *Custard*, men förträffligare än alla med konst gjorda *Custards*, medelst dess frukt-smak, som gör den admirable, och tillägger han, at man på Barbados brukar at skära hål derpå och äta den med sked: *l. c. p. 72.*

\* *L. c. p. 168.* HAWKESWORTH säger, at det är en rätt god frukt: *l. c.* och DAMPIER förklarar dess kött för ganska sött och angenämt: *l. c. T. 4. p. 29.*

\*\* FR. REDI *l. c.*

\*\*\* *Hist. nat. de l'Orenoque T. 2. p. 10.*

† PISO i dess *Hist. nat. Brasil. p. 120.*

†† FEUILLÉE *l. c. p. 69.*

††† AUBLET *l. c. p. 420. ff.* Härvid ärindrar jag mig *Kadali* (*Melastoma malabarica* L.), hvars bär äro saffransgula, med mjukt purpurblått kött af söt och angenäm smak, fulla med små hvita frön: RHEDE *l. c. T. 4. p. 88.*

‡ AUBLET *l. c. p. 135.*

‡‡ *L. c. p. 600.*

‡‡‡ *L. c. Supplem. p. 39. ff.* hvarest denna saft sägas vara skarp och mjölkaktig före dess mognad. BARRERE håller denna växt för en *Ficus*: *l. c. p. 52.* Här kunde ännu flere söta frukter tilläggas, lika så litet bekante som de nu nämnde, men det kan vara nog med en eller

De hittils anförde frukter hafva förnämligast funnits läckre medelst den i dem rådande sötman. Men få människor lära så tycka om sötma, at de icke häldre önska sig den samma försatt med någon sylrlighet, och af sådan blandad smak ha väl de fleste frukter i verlden, i störrre eller mindre mån, blifvit delaktige. Jag vil då omröra de förnämsta af dem, som fått denne art af smak på sin lott.

*Susack-äplet* (*Annona muricata* L.), en tämmeligen stor gulgrön kärn-frukt, har ett hvitt saftigt kött, mjukt som smör, af en egen angenäm smak, som är söt med lindrig sylrlighet\*. Flere Scribenter anse den för synnerligen behagelig\*\*.

TAGGANNONA

---

annan, som i hast förefaller mig. *Besleria incarnata* AUBL. har bär med helt fina frön uti ett sött och angenämt kött: AUBLET *l. c. p. 636*. *Guettarda coccinea* AUBL. har röda saftiga bär af Körsebärs storlek, söta och goda at äta: *l. c. p. 319*. En *Annona*, som HERMANNUS i *Prodr. Parad. Bat.* kallar *curassavica*, beskriver SHERARD söt som säcker: RAJI *Dendrol. p. 79*. Af samma slägte äro 3:ne andra frukt-slag ännu obekante til deras egenteliga smak, neml. *Annona discreta* L., som är kryddaktig och mycket smakelig: v. LINNÉ *Plant. Surin. p. 11*. *Annona punctata* AUBL., som är delicat och ätes med nöje: AUBLET *l. c. p. 615*. samt *Annona longifolia* AUBL., som är ganska välsmakande och en delice för Indianerne i Gviana: *l. c. p. 616*. Jag vet ej hvart jag skall föra ett slags frukt, som DE CHAMPLAIN säger skola finnas vid Mont Royal i Canada, och som han utgifver för excellent, snöhvitt til färgen, med säckersöt smak, stödande på den Pissang har; sjelfva växten, säger han, kryper utåt marken, och slingrar sig äfven up omkring närliggande trån, bärandes blad som likna nätsle-blad: *Voy. de la Nouv. France occid. 168*.

\* Se JACQUIN i dess *Obs. botan. P. 1. p. 11*. hvarest ock flere kännemärken anföras. Denna frukt får icke, yttrar han sig vidare *p. 12.*, mogna på trädet, så at den faller ned, ty då slås den sönder til en gröt, hvarföre den förut bör afpläckas, då den på några dagar mognar efteråt; men så snart den blifvit nog mogen, bör den genast ätas, ty sedan håller den sig intet. FERMIN förmäler, at dess kött är af den stadga, som helt tjock Grädde: *l. c. T. 1. p. 176*. DU TERTRE berättar, at dess kött är snöhvitt och något trådigt, smälter i munnen, och uplöser sig til ett vatten, som har Persike-smak, hvilken uphöjes genom en ganska behaglig sylrlighet, som är öfvermåttan upfriskande: *l. c. p. 177*. Detta kött har sådan sylrlighet som vindrufvor, säger Fru MERIAN, och är ganska angenämt: *l. c. p. 14*. Efter OLDENDORPS utsago stillar denna frukt på en gång både hunger och törst: *l. c. p. 173*. På Martinique hålles den för mycket tjenlig til förfriskning för sjuka, berättar JACQUIN *l. c.* som ock anmärker, at den ej kan skalas med knif, utan plägar brytas sönder med handen, då pulpa hämtas med sked eller med munnen. Den ätes gemenligen rå, dock låter sig ock genom kokning med vatten och säcker lagas til en god rätt, men den frukt som skall kokas får ej vara mogen: M. S. MERIAN *l. c. p. 14*. MARCGRAV förtäljer om *Araticu Ponhe* i Brasilien, som tyckes vara den samma *Annona* vi här omtale, at den har uti sig vid fruktstjelken en klimp, hårdare än det öfriga af frukten, hvilken man fränskiljer och äter som läckerbit på de förnämsta bord: *l. c. p. 94*.

\*\* T. ex. DE ROCHEFORT säger, at igenom det sötman af en liten sylrlighet uphöjes, blir frukten mycket behagelig, öfvermåttan upfriskande och läcker: *l. c. p. 68*. Härmed instämmer DAVIES: *l. c. p. 31*. I *Voy. aux. côt. de Guin. &c. p. 394*. förklaras denna frukt för rätt delicieux. Den är ganska delicat och smälter i munnen som Grädde, säger OVIEDO hos RAJUS *l. c. p. 1651*. och D'AVITY förmäler, at den är söt och i all möjelig måtto god,



MOMBINPLOMON

SLOANE säger, at den samma räknas ibland de mäst välsmakande frukter\*; och efter ADANSON'S omdöme kan den passera för en af de bästa frukter i de varma länder\*\* *Monbin* (*Spondias lutea* L.), en gul plommonlik frukt, har saftigt kött, fast nog litet, hvilket, såsom sötsyrligt och tillika vällyktande, behagar mycket folk\*\*\*, och användes til flera nyttiga bruk†. OLDENDORP fann den synnerligen välsmakande på S. Thomas††, äfvensom ADANSON i Senegal†††, och Holländarne hade den i Brasilien til dessert-frukt‡. Ett annat slag af detta *Spondias*-slägte, som i dessa sista åren blifvit bekant under namn af *Evi* och *Taheitiska Äplen*, måste vara ojämförligen läckrare, då G. FORSTER kan sätta det i bredd med de bästa frukter i verlden‡‡. *Zalack*, ett slags *Rotting* (*Calamus Rotang Za-*

TAHITIÄPPLE

SALAK

uplösande sig til ett angenämt vatten, som är upfriskande och oskyldigt: *l. c.* JACQUIN förtäljer, at den på Martinique kommer in på borden och hålles i tämmeligt värde, men faller ej nykomna Européer i smaken: *l. c.* hvilket efter BROWNE'S intygande förhåller sig tvärtom på Jamaica, i det den är där i allmänhet angenäm för alla nykomna, men sällan kommer på de förmögnas bord, hvartil likväl ingen annan orsak är, än at den blifvit där så allmän, at Negerne kunna esomoftast göra sig den til godo: *l. c. p. 256.*

\* *L. c. p. 167.*\*\* *Hist. nat. du Senegal p. 47.*

\*\*\* Denna frukt kallas allmänt *Monbin-Plommon*, för dess stora likhet med Plommon, fast den invärtes är nog skiljaktig från dem, genom det den har så litet kött emot sin sten eller nöt, hvilken förekom LABAT ofantelig: *l. c. T. 6. p. 313.* Färgen nämnes af de flesta blott för gul; men LABAT föreställer den rödaktig på sol-sidan: *l. c.* hvilket dock ej på alla träffar in: JACQUIN *Stirp. Amer. hist. p. 139.* Smaken beskrifves *l. c.* för syrlig; af DU TERTRE för syrlig och derjämte litet fade: *l. c. p. 179.* af PISO för angenämt syrlig: *l. c. p. 68.* af SLOANE för sötaktig, balsamisk eller aromatisk: *l. c. p. 126.* af LABAT för syrlig, litet aromatisk och söt: *l. c.* af ADANSON för syrlig, aromatisk och ganska angenäm: *l. c. p. 59.* Frukten ätes derföre allmänt af Creolerne eller de infödda: LABAT *l. c.* och värderas mycket af en del folk på Jamaica: BROWNE *l. c. p. 229.* PIGAFETTA skrifver om *Ogegha* i Congo, som man noggsamt ser vara samma frukt som denna, at den har den bästa smak och lukt: *Descr. regni Cong. p. 30.* Hvad nu lukten angår, så säger FERMIN, at den är nog behagelig: *l. c. p. 187.* och P. LÖFLING, at den är angenäm, men mycket stark: *Resa til Spanska länd. p. 209.* DU TERTRE utgifver den för så stark, at den, sedan frukten nedfallit, kan kännas på 100 stegs afstånd från trädet: *l. c. p. 180.* LOPEZ DE GOMARA anmärker, at denna frukt är lättmält och hälsosam: J. BAUH. *l. c. p. 199.*

† Man kan t. ex. af köttet göra ett ganska angenämt Mos, som har smak af Raisiné: NICOLSON *l. c. p. 275.* äfven ett rätt behageligt och sundt Gelée: LABAT *l. c.* såsom ock en mycket upfriskande Limonade: AUBLET *l. c. p. 469.* För öfrigt kan man också af trädet unga löf, som hafva en behaglig syra, bereda ganska välsmakande Saucer: MARCGRAV *l. c. p. 129.* ja ock nyttja knopparne til at äta som Sallade: DU TERTRE *l. c.*

†† *Geschichte der Mission &c. T. 1. p. 171.*††† *L. c.*‡ PISO *l. c.*

‡‡ Detta frukt-slag blef af Engelmännerna funnet på öen Otahiti, eller rättare Taheiti, i Söderhafvet, och vardt oss sedan genom dem först bekant. S. WALLIS säger som kortast,

*lacca* L.), utmärker sig från dess släktingar med en frukt, som är lindrigt och angenämt syrlig, och af RUMPHIUS prisas för en förträffelig läckerhet\*. *Lansia* (*Lansium* RUMPH.), en ljusgul stenfrukt i Indien, til storlek och form som dufve-ägg, har en sötsyrlig smak, hvilken är så öfvermåttan angenäm, at man tycker sig knapt kunna blifva mätt deraf, hvarjämte den ock berömmes för at vara ganska hälsosam; men stenen är så besk som galle\*\*. *Rambutan* (*Nephelium* L.), en röd sten-frukt af Valnöts storlek, innefattar en hvit mærg, som väl har nog syra, men dock är ganska läcker, hvarföre den ock hålles i mycket värde och

LANGSAT

RAMBUTAN

---

at det liknar ett äple, men har något bättre smak: HAWKESW. *l. c. T. 2. p. 100.* J. COOK brukar äfven korthet, då han intet mera säger, än at det har nog likhet med Äpplen, och är ganska angenämt, sedan det är nådt sin mognad: *l. c. p. 446.* Men Hr G. FORSTER underrettar oss något tydeligare i sin *Reise um die Welt T. 1. p. 211.* at denna frukt, som han där kallar *Vih* eller *Tabeitiskt Äple*, hörer til *Spondias*-släktet, är af förträffelig godhet, och liknar Ananas i smaken. Sedermera omtalar han den vidare i *Götting. Magazin d. Wissensch. u. Litterat. 1780. p. 424.* under namn af *Evih* (*Spondias dulcis*), och förnyar sin utsaga om likheten i smaken med Ananas, berättandes derjämte, at Spaniorerne begynt jämföra den med Chirimoya, deras bästa frukt i Peru; och tillägger han omsider sjelf, at den räknas ibland de heta ländernas bästa frukter, och verkeligen kan disputera om förträdet med våra smakeligaste träd-frukter. Ändteligen får jag af Hr A. SPARRMANN den uplysning, at denna Evi til utseende och storlek liknar Äpplen; at den är guldgul til färgen, när den väl mognat och fås af yppersta sorten; samt at den då har en rätt god sötsyrlig smak och smälter i munnen.

\* Så bekant detta släkte är oss blifvet genom Handelen under namn af *Rotting* eller *Spanska Rör*, så föga kunnige äro oss ännu dess frukter. De flesta slagen hafva dem små och obetydliga, samt föga eller intet goda at äta. Så mycket märkeligare är då detta slag, som, efter RUMPHIUS beskrifning, har tämmeligen stor frukt, och den icke allenast ätelig, utan ock öfvermåttan delicat: *l. c. T. 5. p. 113.* NIEUHOFF säger den vara til storlek och form som en liten bäll, beklädd med ett hårdt och skört skal, hvarunder möter ett til smaken småsyrligt och ljufligt kött, som innefattar en hård kärne: *Legat. Batav. p. 90. b.* RUMPHIUS nämner 1, 2 à 3 kärnar, nog liknande bösse-kulor, beskrifvandes för öfrigt frukten til formen nästan lik Pären, skalet castanjebrunt, samt köttet hårdaktigt, dock tillika saftigt, begäfvadt med en ljuflig syrlighet i förening med en lindrig sträfhed, ungefär som i Muscatell-drufvor eller Ananas, fast i högre grad: *l. c.* Han tillägger, at detta slags Rottang plägar på Moluckerna cultiveras endast i afsigt på den läckra och upfriskande frukten, hvilken man både äter rå, och inlägger i sallake, för at nyttjas på sjö-resor: *l. c. p. 114.* varandes den samma, efter VALENTYNS utsago, ganska hälsosam och i synnerhet välgörande för magen: *l. c. p. 241.* Hr. C. P. THUNBERG berättar mig, huru man på Ceylon fattat synnerligt tycke för denna frukts lindrigt syrliga pulpa, och äter den samma med begärlighet.

\*\* Se RUMPHIUS *l. c. T. 1. p. 151.* efter hvars beskrifning köttet i frukten är hvitt och til halfs genomskinligt, samt ej allenast stenen besk som galle, utan ock litet af köttet näst intil honom. Frukten sjelf tyckes vara en ibland de läckraste i Indien, ehuru den ej så mycket plägar omtalas, som en del andra; men sådant torde härröra deraf, at den på åtskilliga orter, där Européerne färdas, ej kommer til riktig mognad, och kan altså där icke få sin

med synnerlig begärlighet ätes\*. HAWKESWORTH berättar, at dess syra är kanske den ljufligaste som kan finnas\*\*.

## ANANAS

Ibland de frukter, i hvilka sötma och syrlighet äro uti den lyckeligaste förning, tillvällar sig *Ananas* (*Bromelia Ananas* L.), särdeles den yppersta sorten, som man kallar *Renette-Ananas*, ett utmärkt heders-rum\*\*\*, hälst också lukten

---

rätta goda smak. T. FORREST berättar, at den ej kan mogna på Sumatra, men ganska väl på Sooloo: *Voy. aux. Moluques & à la Nouv. Guin. p. 366.* är således naturligt, at den på förra stället måste finnas föga god, då den på det senare blir délicieux, såsom FORREST ock fann den vara: *l. c. p. 365.* På Amboina vinner den fullkomlig mognad, och är då sötsyrlig til smaken och ganska angenäm, ungefär på det sätt som Vindrufvor, ja så läcker, at man näppeligen tycker sig få nog deraf: RUMPH. *l. c.* hvilket ock VALENTYN besannar, med tilläggning, at den ej bekommer illa, änskönt man äter mycket deraf: *l. c. p. 165.* NIEUHOFF, som fann den på Gilolo fullmogen, säger den hafva nog ansenlig sötma, jämte en liten sträfhets, sådan som åtföljer våra röda vinbär, alt på så angenämt sätt, at man knapt tror sig kunna stilla sin lystnad: *Voy. to the East-Ind. hos CHURCH. T. 2. p. 278.* Derföre plägar också folket i de orterne fika efter denna frukt, hälst den är mycket upfriskande och tjenlig äfven uti feber-hetta: *l. c.* varandes den ock ansedd för ganska sund, såsom både FORREST *l. c.* och RUMPHIUS *l. c.* anmärka. Den ätes rå.

\* Denna frukt är taggig som en Castanje, skalet mörkrödt samt tämmeligen tjockt och segt, köttet helt hvitt och nästan som Gelée til utseende, inneslutande en stor sten: W. FUNNELL *Voy. round the World p. 286.* Kärnen deruti liknar Mandel, jämväl til smaken: PYRARD *l. c. part. 3. p. 18.* Det nämnde köttet beskrifves af RADERMACHER som en ganska läcker mærg: *l. c. p. 30.* och PYRARD säger, at det smälter i munnen, har öfvermåttan angenäm smak, och värderas mycket i Indien: *l. c.* På Java ätes denna frukt begärligt, berättar Hr. THUNBERG, för pulpæ angenäma, fast tämmeligen starka, syra. Men det är ej mycket, säger HAWKESWORTH, man i den samma får at äta: *l. c. p. 257.* FUNNELL intyggar, at den verkeligen är en rätt delicat frukt: *l. c.*

\*\* *L. c. p. 258.* Han anförer utan tvifvel detta efter den uplysning han hämtat ur Hr. JOS. BANKS's anteckningar.

\*\*\* Ananas är, som man vet, en guldgul frukt, ungefär af en knytnäfves storlek, melon-lik, men rundare, beklädd med breda veka fjäll i likhet med en tallkotte, utvisande, då den blifvit skuren i tu, ett saftfullt kött, med fina fibrer, som utskjuta i strålar från centrum til peripherien, i likhet med en målad Sol: RUMPHIUS *l. c. T. 5. p. 227.* Scribenterne omtala 3:ne synnerligen utmärkta sorter af denna frukt, nemligen Renette-Ananas,

Ingen annan frukt lovprisades på 1700-talet så unisont som ananasen. I avhandlingen *Fructus esculenti* (1763) skriver Linné uppskattande: "är den mest väldoftande och välsmakande av alla, närmar sig till smaken aprikos, som blandats med vin". Den tropiska smaksensationen, med ursprung i Brasilien, hemfördes 1493 från Guadeloupe till Europa av Columbus. Från och med 1680-talet blev det populärt att i europeiska orangerier driva fram frukten, något som man fortsatte med in på 1800-talet då importen från de närbelägna Azorerna kom igång. Genom James Cooks tredje världsomsegling introducerades den i Stilla havets övärld och numera är Hawaii jämte Malaysia världens största producent av ananas. Exporten därifrån gynnades betydligt när man på 1890-talet kom på att konservera den dessförinnan med tidens långsamma transporter svårtransporterade frukten. Plansch av Maria Sibylla Merian för verket *Over de voortteeling en wonderaerlyke veranderingen der Surinaemsche insecten* (1719).



är öfvermåttan angenäm\*. Det är sant, at denna nämnda sort hyser, likasom de andra, något skarpt uti dess ymniga saft, som kräfver varsamhet, då man deraf äter\*\*; men sådant minskar icke läckerheten, hvilken jag ser hafva så intagit de

Säckertopps-Ananas och den stora hvita, af hvilka den första förklaras för den yppersta, både til smak och lukt; se DAVIES *l. c. p. 59.* DU TERTRE *l. c. p. 129.* och NICOLSON *l. c. p. 148.* Det är samma sort som LIGON kallar *Drottning-Ananas: l. c. p. 83.* och OVIEDO *Jaiama: CHAUVETON l. c. p. 359.* Man bör gerna tro, at de som i hög grad berömt Ananas, hafva egenteligen ment denna utsökta sort dermed. Imedlertid måtte ofta en och samma sort kunna vara sig sjelf olik, då en del orters climat tyckas vara tjenligare än andra, at bringa frukten til högsta fullkomlighet. ULLOA försäkrar, at Ananas vid Porto-belo öfverträffar all annan, både til storlek, smak och lukt: *l. c. p. 97.* NAVARETTE påstår, at den är oförlikneligen bättre i Manilla än i Nya Spanien: *l. c. p. 35.* Den samma är ej när så god i Gvinea, säger BARBOT *l. c. p. 199.* som på Carabiska öarne, särdeles Dominica. På Malabar-kusten och flera ställen i Indien är den excellent, men har på Coromandel en nog medelmåttig godhet: POYVRE *Voyage d'un Philosophe p. 39.* Ananas på Ceylon öfvergår annan Ananas, åtminstone den som fås på Java: NIEUHOFF *l. c. p. 271.* I Batavia är den ej bättre än den kan fås i de Engelska drifhusen, säger HAWKESWORTH *l. c. p. 251.* men om Ananas i Peru intygat DE LA CONDAMINE, at den där smakar långt bättre än den vi updrage i våra drifhus: *Journ. du voy. à l'Equateur p. 183.* hvaremot den i Rio Janeiro uti COOKS smak ej på långt när kom up emot den han ätit i England, ty ehuru den väl var saftigare och sötare, hade den dock ej så ljuflig smak: HAWKESW. *l. c. p. 254.* På Barbados brukar man at afskära Ananas, innan utsidan mycket mjuknat, och äta den strax derpå: HUGHES *l. c. p. 231.* Men i Vera Crux hämtar man den omogen och hänger up i husen, då den gulnar och mognar sig til godo, så at den blir sötare än honing: GAGE *Relat. &c. T. 1. p. 44.* Man plägar merendels äta Ananas rå, annars också insyltad, och utgör den på båda sätten en prydlig och läcker dessert: PISO *l. c. p. 87.* GAGE säger, at bästa tillagningssättet är at sylta den med Såcker, då deraf blir den bästa Confituren de ha i Mexico: *l. c. p. 180.* skolandes den genom sådan åtgärd kunna hålla sig länge: C. BARLAEUS *Hist. rer. in Brasilia gestar. p. 70.* CLUSIUS tyckte denna så insyltade Ananas vara nog angenäm, men alt för söt, så at den nästan gjorde äckel: *Exotic. p. 285.* CHR. ACOSTA förtäljer, huru denna frukt först blef funnen i S. Crux i Brasilien, och derifrån sedan spridde sig til de öfriga länder i America, samt omsider äfven til Ost-Indien, där hvar planta i början kostade 10 Ducater: *de las Drogas y medicinas de las Indias Orient. p. 350. 351.*

\* Dess lukt, sedan den fullmognat, prisas nog enhälligt för ganska ljuflig, och skriver DE LÆT, at den är nästan som på Persikan Melocotone: *Nov. orb. p. 6.* hvaremot DE LERY tyckte den stöda på Hallon: *l. c. p. 200.* P. LAVAL åter på Smultron: *Voy. de la Louisiane. p. 57.* men RUMPHIUS på Äplen: *l. c.* och DE LA LOUBERE på stekta Äplen: *l. c. T. 2. p. 71.* Den samma sprider sig vidt omkring: ULLOA *l. c. T. 1. p. 65.* och är så stark, at hela rummet fylles då frukten upskäres: M. S. MERIAN *l. c. p. 2.* ja, at den ock utanföre röjer i hvad hus frukten ätes: C. ACOSTA *l. c. p. 350.* förmenandes C. v. LINNÉ, at ingen annan frukt har så stark och god lukt som denna: *Obs. in Mater. med. p. 3.*

\*\* Åtskillige Scribenter råda til varsamhet vid denna frukts ätande, emedan det skall vara äfventyrligt, at äta deraf för mycket. F. VALENTYN påstår, at den är en ganska hettande och farlig frukt: *l. c. p. 248.* H. SLOANE säger, at den ej allenast gör en ömtänd, utan ock lätt kan sätta en brånad i halsen: *l. c. p. 191.* Den angriper tungan, så at där upstå blåsor:

fleste Rese-beskrifvares smak, at de knapt vetat, med hvad uttryck de den nog skolat uphöja. Man kan snart vattnas i munnen af de loford denna frukt af dem fått, nemligen at vara än den bästa i hela America, än den smakeligaste i hela Ost-Indien, och än den läckraste i hela verlden, at nu förtiga flera sådane öfverdrifna omdömen\*. *Bromelia Karatas* L. kommer ej i någon jämförelse med Ananas, fast

---

HESSEN *l. c. p. 118.* och kommer ofta tand-köttet at blöda: LABAT *l. c. T. 1. p. 402.* kan ock taga huden af tungan och gommen, så at bloden går ut: NIEUHOFF hos CHURCH. *T. 2 p. 271.* Om den ofta ätes allena, gör den äckel: BARBOT *l. c. p. 200.* och omåtteligen brukad uptänder den inflammationer: C. ACOSTA *l. c. p. 351.* kan ock förorsaka obotelig diarrhée eller rödsot: W. SCHULTZEN *l. c. p. 237.* Grunden ligger uti saftens fina och med skärpa förbundna syra, hvilken är så stark, at den genast angriper den knif, hvarmed frukten skärs, så at märken derefter synas: SLOANE *l. c.* ja skall ock kunna, om knifven lemnas i frukten qvar, upfräta den samma på  $\frac{1}{2}$  dygn: C. ACOSTA *l. c.* Denna frätande egenskap visar sig väl i synnerhet uti den omogna frukten: SLOANE *l. c.* men NIEUHOFF anmärker *l. c.* at den ock vil hänga qvar hos den mogna. Dock lärer väl något ankomma på sorternas olikhet i art, ty DU TERTRE *l. c.* berättar om Renette-Ananas, at den kommer tänderna mindre at ömma och blöda än de båda andra sorterne. Man brukar nu nog allmänt, innan man äter denna frukt, at skala den samma, skära den i skifvor, och lägga dessa uti något som skall utdraga, eller åtminstone lindra, den nämnde skärpan, och dertil nyttja somlige vatten, hvilket dock ofta ej kan förekomma en i halsen påföljande hetta: NIEUH. *l. c.* varandes exempel på Ceylon, at munnen har sprungit up i blod af sådan Ananas, som, skuren i skifvor, länge hade legat i vatten: J. J. SAAR *Ost-Indianische Kriegs-dienst p. 74.* Andre bruka derföre, at en liten stund förut saltspränga skifvorna, och sedan hafva dem i friskt vatten innan de ätas, såsom VALENTYN *l. c.* och GAGE *l. c.* berätta. Andre åter finna Vin tjenligast at utdraga skärpan med: W. SCHULTZEN *l. c.* och nämner DU TERTRE dertil Spanskt vin, som deraf skall få ljuflighet både i smak och lukt: *l. c.* LABAT *l. c. p. 403.* och LAVAL *l. c.* omröra, huru Ananas-skifvorna pläga läggas i vin med Säckar til. Många lägga också Canel dertil, hvilket dock blott lärer ske för at höja läckerheten, ty efter BORBOTS utsago *l. c.* hålles Ananas i Indierna för synnerligen läcker genom det den ätes med Canel, Säckar och Vin; hvilket ock instämmer med BOSMANS tycke: *Voy. de Guinée p. 316.* I Italien bruka Magnaterne at äta denna frukt såckrad och à la glace: G. BONELLI *Hort. Roman T. 1. p. 23.* Ingen tvifvel, at ju Ananas, måtteligen nyttjad, också är välgörande. Ibland andra dess förmånliga egenskaper, som PISO anförer, anmärker jag, at den är öfvermåttan upfriskande för en som är dufven och vanmäktig, samt at den botar en äcklig mage: *l. c. p. 88.* BENZONI hade i en sjukdom fått afsmak för all ting utom Ananas, och den samma återgaf honom appetiten: CHAUVETON *l. c. p. 337.*

\* Det lærer förmodeligen roa mången, at få se en hop af dessa omdömen och loford anföras, hälst som läckerhetens beskaffenhet igenom några kan uplysas. Det är icke nog, at GUMILLA *l. c. T. 3. p. 195.* jämte många flera berömmar denna frukt för en ganska ljuflig smak. A. O. OEXMELIN utgifver den ock för en af de läckraste frukter i hela America: *Hist. des Avanturiers dans les Ind. T. 1. p. 76.* och NIEUHOFF för en af de läckraste i båda Indierna: *l. c.* BARLAEUS berättar, huru Holländarne i Brasilien födrogo Ananas för alla andra där varande frukter: *l. c.* LAVAL förklarar den för den bästa på Martinique: *l. c.* och LEISTE tror, at på Antilliska öarne ingen frukt är, som i smak kommer up emot denna: *l. c. p. 382.* FROGER säger, at den med skäl kan passera för den bästa frukt i hela

America: *l. c. p. 79.* också håller DE LERY den samma för den förträffeligaste i den verdensdelen: *l. c. p. 200.* Den förtjenar, skrifver A. ULLOA, främsta rummet ibland de inhemska frukter i America: *l. c. p. 65.* och BARRERE påstår, at den utan gensägelse är både den vackraste och läckraste Americanska frukten: *l. c. p. 12.* Yttermera förklarar BARBOT Ananas för den bästa frukten i Gvinea: *l. c. p. 199.* och i *Rec. d. voy. de la Comp. d. Ind. de Holl. T. 1. p. 383.* säges den vara den förnämsta i Batavia; hvilket M. WALLENBERG medgifver, då han på sitt lekande vis skrifver, at Ananas är den ljufligaste föda på Java, smakar som Vällusten, har ock samma påföljder, ty den skadar hälsan: *Ost.-Ind. Resa p. 111.* E. TERRY lägger ännu til, at den är den aldrabästa frukten i Indien: *Scheeps-togt na Oost-Ind. p. 20.* och för sådan säger RICHARD at den ock där anses: *l. c. p. 60.* instämmandes KIRCHERUS i det samma, då han säger den hafva så utvald smak, at den kan sättas i främsta rummet ibland alla Ost-Indiska frukter: *l. c. p. 188.* Efter FERMINS omdöme om Ananas, kommer ock ingen af alla Europeiska frukter up deremot: *l. c. p. 164.* hvilket är nog enligt med OVIEDO's yttrande *l. c.* at den samma är ojämföreligen ljufligare än våra yppersta frukter. Åtminstone tyckte många Spaniorer, som kommo til Vera Crux, at Ananas därstädes var så god som någon frukt i Spanien, om icke bättre: GAGE *l. c. p. 43.* och LIGON tyckte den vida öfvergå all den bästa frukt i England: *Hist. of Barbad. p. 11.* När Fru WORTLEY MONTAGUÉ kom at på Slottet Herrenhausen första gången få äta Ananas, fann hon den i delicieux smak öfvergå alla de frukter hon någonsin känt: *Lettr. pendant ses voy. T. 1. p. 103.* Likaså betagen blef en Tysk Officierare, då han, tjenstgörande i nu öfverståndna krig i America, först fick smaka denna frukt, at han prisade den för en kostelig frukt och för den delicataste han någonsin smakat, intygandes, at den vore alt hvad man af upfriskande saker kunde uptänka: A. L. SCHLÖZER *Briefwechsel 5. Th. p. 328. 323.* M. TRISTAON förklarar den för en af de bästa frukter i verlden: PURCH. *l. c. T. 4. p. 1310.* HUGHES *l. c. p. 230.* och OLDENDORP *l. c. T. 1. p. 168.* säga, at den verkligen genom sin lukt och smak tager förträdet för alla frukter. LINSCHOTEN *l. c. p. 14.* JEFFERYS *l. c. T. 2. p. 160.* och CHOISY *l. c. p. 298.* samt tycka, at den i ljuflig smak öfvergår alla andra frukter. Efter ULLOAS utsago *l. c.* plägar den ock i America kallas Drottningen för frukterna, i anseende til både lukt, smak och utseende. DE FLACOURT *l. c. p. 120.* och DE ROCHEFORT *l. c. p. 120.* nämna den samma Kongen för all frukt; förmenande DU TERTRE *l. c.* at den är värd at så kallas, såsom den vackraste och bästa af alla på jorden. Likaså håller W. J. MÜLLER den för den bästa på hela jorden, för dess obeskrifveliga ljuflighet i både lukt och smak: *l. c. p. 216.* Den förtjenar visst, säger ZUCHELLI, förträdet för alla frukter i verlden förmedelst dess oförlikneliga lukt och smak: *l. c. p. 151.* och HARCOURT bekänner sig oförmögen at uttrycka denna frukts förträfflighet, men måste tillstå, at verlden ej frambringar någon delicatere: PURCH. *l. c. 1275.* Den är, säger R. LIGON, ojämförligen den läckraste frukt i verlden: *Philos. Transact 1670. p. 1156.* och kan man tycka, skrifver en annan, at den blida Naturen användt på den samma det kosteligaste af alla dess skatter: J. D. HL. *Beschryv. van de Volksplant. Zurin p. 231.* Hvad nu egentligen smaken beträffar, så tyckes, af Scribenternas skiljaktiga omdömen derom, som den lärar vara svår at beskrifva. SCHWARTZEN säger väl helt kort, at Ananans smakar som Smultron, *l. c. p. 46.* och P. KOLBE, at den smakar ej stort annorlunda än Smultronen i Tyskland: *l. c. p. 261.* MARCGRAV *l. c. p. 33.* WORMIUS *Mus. p. 184.* och LANGHANS *l. c. p. 228.* yttra sig, at den smakar nästan som Smultron; TRISTAON, at den har smak af Melon: *l. c.* RICHARD, af den utvaldaste Melon eller Aprikos: *l. c.* DE FLACOURT, af Aprikos: *l. c.* och DE LA LOUBERE, af Pavies, en sort Persikor: *l. c.* Men af många andras yttrande får man den öfvertygelse, at smaken icke är så enkel. BONELLI säger den samma vara mångblandad, aromatisk och ganska ljuflig: *l. c.* JACQUES fann den ha

den ock har sin goda behaglighet\*. Men *Mangostan* (*Garcinia Mangostana* L.) tyckes ej allenast kunna med Ananas jämföras, utan ock den samma föredragas. Denna frukt är stor som ett litet Äple, mörkbrun och på något afstånd svart; köttet ligger i 5 à 6 klyftor, är hvitt, saftigt och til halfs genomskinligt\*\*. Den har väl den lyckligaste blandning af sött och syrligt, och förefaller derigenom alla människor öfvermåttan ljuflig, hvilken ljuflighet också Rese-beskrifvarne

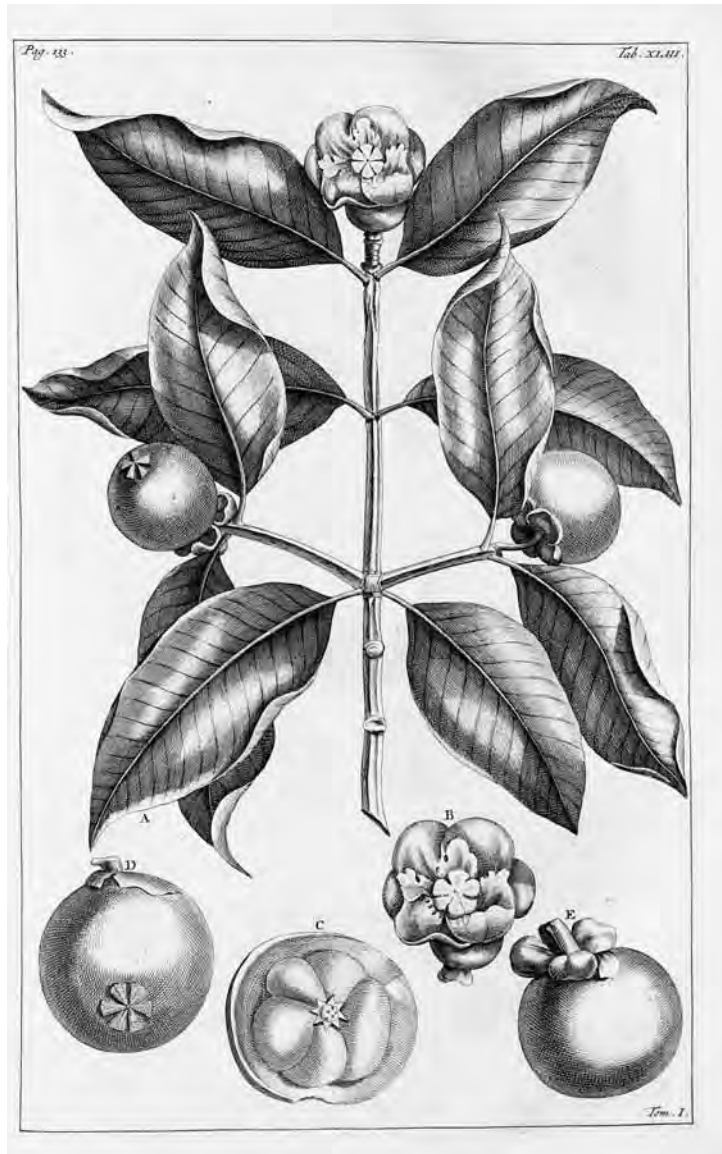
---

smak af många frukter tilsamman, men mäst af Qvitten: *Lettr. édif. & cur. T. 16. p. 11.* Dess sötsyrliga smak, säger OVIEDO, stöder både på Persikor och Qvitten, jämte någon inblandad Muscat-smak: *l. c.* I FERMINS tycke faller den väl mycket in på Persikor och Bonchretiens, men än mer på Smultron med rödt Vin och Säckar: *l. c. p. 164. ff.* Så tyckte ock HARCOURT, at smaken mäst liknade Smultron, Claret eller rödt Vin och Säckar: *l. c.* TERRY äfvenså, hvilken derjämte observerade en Rosen-vattens smak: PURCHAS *l. c. T. 2. p. 1469.* RUMPHIUS utgifver den för vinaktig, söt och mäst liknande Smultron, i aldraläckraste måtto: *l. c.* Efter H. SLOANE'S omdöme, kändes smak af både Smultron, Hallon och flera frukter: *l. c.* LABAT säger, at smaken stöder på Muscat-drufvor, Persikor och Bonchretiens: *l. c. p. 402.* ZUCCHELLI tycker, at den faller in på Persikor, Meloner, Moreller och Päron, alt i ljufligaste måtto: *l. c.* Fru MERIAN yttrar sig, at den är såsom man skulle blandat Vindrufvor, Aprikoser, Apelsiner, Äplen och Päron tilhopa: *l. c. p. 2.* Denna frukt, säger DU TERTRE, har på en gång smak af Persikor, Renetter, Qvitten och Muscatell-drufvor: *l. c.* OLDENDORP utgifver smaken för söt, vinsyrlig och kryddaktig, stödande på Muscat, Persikor, Renetter och väl mogna Smultron, med Säckar och Vin anrättade, hvarunder kännes en egen ljuflighet: *l. c.* DE ROCHEFORT säger, at Ananas smälter i munnen, och har en hög smak, såsom man ville föreställa sig det läckraste som fins i Persikor, Smultron, Renetter och Muscatell-drufvor, samt dessutom en egen smak, som ej kan beskrifvas: *l. c.* En del tycka, den har på en gång smak af alla de läckraste frukter man kan ärindra sig, skriver WAFER *l. c. p. 90.* och efter BACHELIER'S omdöme är i den samma alla de läckraste frukters smak på en gång samlad: *Voy. de Marseille à Lima T. 1. p. 131.* När man nämner Ananas, yttrar sig LIGON, nämner man tillika alt hvad excellent är både til smak och vackerhet: ingen rar smak kan påtänkas, som ej träffas i denna frukt, varandes obegripeligt, huru så full harmonie af smak-arter kan upkomma, och alla så, at de kunna åtskiljas: *History of Barbadoes. l. c.* Han säger vidare, at när man först biter deruti, är den så skarp, at man tycker den skall taga skinnet ur munnen, men innan tungan hinner at göra det andra försöket i gommen, är den skarpheten fullleligen botad genom sötma, och imellan dessa ytterligheter af skarphet och sötma ligger en ljuflig lukt och smak af alla de excellentaste frukter: *Philos. Transact. l. c.*

\* Den liknar i smaken en Renette, och är mycket angenäm genom en liten syra den har: DU TERTRE *l. c. p. 130.*

\*\* Se RUMPHIUS *l. c. T. 1. p. 132.* hvarest ock flera kännemärken anföras. Där påminnes anars, at som skalet kring frukten är beskt, bör det varsamt aftagas, så at ingen saft deraf må blanda sig med köttet: *l. c. p. 133.* Vidare anmärkes, at denna frukt ej står at finna i hela Indien, utan endast på några trakter i dess östra delar, såsom i Malacca, Sumatra, Baley, Gelgel, Ternate och en del af Java, men svårigen på Banda, och alsintet på Amboina: *l. c.* Af det den är så kinkug, rättande sig så noga efter både climat och jordmån, samt dessutom bara en gång om året är til fångs, har den haft svårare vid at komma i allmänt rop än Ananas, som är föga kinkug och öfveralt i de varma länder kan odlas.





Den i Sydostasien växande mangostanfrukten har av skilda skäl ännu inte blivit vanlig i västerländska livsmedelsbutiker. Däremot har den, rik på antioxidanter, alltmer fått betydelse inom alternativmedicinen. Frukten rykte var för övrigt gott bland 1700-talets läkare, vilka framför allt hämtade sina botemedel från växtriket. Linné framhöll i *Fructus esculenti* (1763) mangostanfrukten i följande ordalag: "Frukt mycket söt, ostridigt den mest välsmakande av Indiens alla frukter; mycket hälsosam, även för sjuka." Plansch ur Georg Eberhard Rumphius, *Herbarium amboinense* (1747).

likasom med någon täflan berömma, somlige med så tiltagna ordalag, at vår lystnad deraf lätt kan upretas: såsom, at den ej allenast är den smakeligaste af alla Indiernas frukter, utan äfven den läckraste på jorden, ja ock delicat öfver alt hvad man kan föreställa sig, samt dertilmed lika sund som den är ljuflig\*.

---

\* Det lærer väl ej anses för obehörigt, om jag anförer några Scribenternas omdömen i denna sak, som jag kan draga mig til minnes. I *Voy. de la Comp. d. Ind. de Holl. T. 1. p. 389.* säges denna frukt ha en synnerligen ljuflig smak. TURPIN förklarar den för ganska delicat och upfriskande: *l. c. T. 1. p. 239.* och FUNNELL för saftrik och ogement delicieux: *l. c. p. 286.* LANGHANS säger, at den är öfvermåttan ljuflig, blifvandes derföre hållen i stort värde: *l. c. p. 229. ff.* och NIEUHOFF omtalar dess kött såsom excessift angenämt för gommen: *l. c. p. 269.* W. SCHULTZEN *l. c. p. 237.* RUMPHIUS *l. c. p. 132.* och HESSEN *l. c. p. 115.* säga den smaka så väl, at man tycker sig ej kunna få nog deraf; och CHOISY nämner den för en af de delicataste Indiska frukter: *l. c. p. 198.* Annars pläga Européerne sätta den framför alla frukter i Indien: TURPIN *l. c.* Efter DAMPIER's omdöme är Mangostan utan jämförelse den läckraste af alla på Sumatra: *l. c. T. 3. p. 137.* men efter NIEUHOFF's behåller den förträdet för alla i hela Indien: *l. c.* och deruti instämmer BONTIUS, då han utgifver den för den aldramakeligaste ibland de Ost-Indiska: RAJI *Hist. pl. T. 2. p. 1662.* Likaså yttrar sig SALMON och v. GOCH: *Gegenw. Staat der Sundaischen Insuln p. 159.* POMET hörde den hållas för den kosteligaste frukten i Österländerna: *l. c. p. 303.* och L. GARCIN, som ofta ätit den, intygar, at den verkligen är den aldraläckraste af alla Indiska frukter, och ger ej de bästa Europeiska efter: *Philos. Transact. vol. 38. p. 239.* C. FRIKE påstår, den icke allenast vara den kosteligaste af alla i Indien, utan ock så ljuflig och upfriskande, at han ej funnit dess like på någon ort i verlden: *Ost-Ind. Reise p. 57.* LE GENTIL vittnar, at alla Européer, som i Malacca ätit Mangostan mogen, sätta den öfver alla andra bekanta frukter: *Voy. dans les mers de l'Inde T. 1. p. 608.* och tyckte DE LA FLOTTE den samma vara den läckraste frukt man någonstads i verlden kunde finna: *l. c. p. 80.* Jag har hört åtskilliga Svenskar, som från de orterna hemkommit, hafva samma tycke. Icke vet jag, om ORTEGA bygger på egen eller andras förfarenhet, då han prisar den för både den läckraste och hälsosammaste frukten i verlden: *l. c. p. 42.* Men POYVRE måtte väl mer än en gång ätit den med all filosofisk upmärksamhet, innan han vågade nämna den för den delicataste frukt, som kanske fins på jorden: *Voyage d'un Philosophes p. 44.* Af ingen har dock denna frukt fått starkare loford, än af HAWKESWORTH, eller rättare af Hr. JOS. BANKS, hvars papper försträckt denna HAWKESW. alt hvad han i sin Bok infört rörande Natural-Historien: han säger den samma vara delicieux öfver alt hvad man någonsin kan förställa sig: *l. c. p. 255.* och tillägger han om egentliga smaken, at man i Mangostan träffar en lyckelig blandning af sött och syrligt, hvilken är äfven så sund, som den är ljuflig: *l. c.* Efter all liklighet lærer dock sötman vara rådande, ty PHIL. à S. TRIN. omrörer intet annat, vid smakens beskrifvande, än den angenämaste sötma: *l. c. p. 297.* RUMPHIUS säger *l. c.* at Mangostan fullmogen är så ljufligt söt, som den bästa Lansa eller mogna söta drufvor. VALENTYN ärkänner, at denna Mangostan har angenämare sötma och större läckerhet än Manga, ja at ingen frukt kan i läckerhet med den samma förliknas, likväl säger han sig för sin del mera tycka om Manga, af den orsak, at dess smak hänger längre kvar i munnen än Mangostans, hvilken blott varar så länge ätandet påstår: *l. c. p. 157.* I ofvannämnde GARCIN's Memoire, som i *Philosophical Transactions* är införd efter ZOLLMAN's öfversättning, säges denna frukt i smaken likna

**MANGO** *Manga* (*Mangifera indica* L.), en Indianisk sten-frukt, gör äfven nog skäl för sitt rum ibland läckerheter. Deraf gifvas så många sorter som af Äplen hos oss, och träffas den jämväl af olika färg och storlek. Dess smak är söt med liten syrlighet, samt tillika ganska läcker, hvarföre ock denna frukt enhälligt af Scribenterne prisas, blifvandes af somliga utgifven för en af de bästa Indianska frukter, af andra för den aldrabästa uti Indien, af andra för läckrare än de Europeiska, o. s. v.\* Benianerne i Indostan värdera den samma mäst af alla fruktslag, särdeles

---

Smultron och Vindrufvor tilsamman: *l. c. p. 237.* men i *Transactions philosophiques de la Société Roy. de Lond. 1734.* där man följt GARCINS Franska original, står, at den har ungefär sådan smak som Korsebär och Drufvor, men likväl delicatere: *l. c. p. 40.* Om och huruvida Mangostan har någon lukt, torde ej vara så visst afgjort, änskönt RUMPHIUS förmäler, at den samma äger en excellent lukt: *l. c.* men jag kan ej påminna mig hafva sedt någon annan Scribent tillägga den någon lukt, utan tvärtom finner jag TURPIN med tydeliga ord säga, at den ingen lukt har, hvilket han andrager såsom en stor orsak til det förträdet Européerne gifva denna frukt för de öfriga Indianska: *l. c.* Det förefaller mig, som Mangostan, om den någon lukt har, måtte ha den nog svag och obetydlig, i jämförelse med de andra Indianska frukter, hvilka nästan allmänt hafva det fel at lukta för starkt. Det är ingen ringa omständighet, at Mangostan, jämte all den ofvannämnde läckerhet, är så hälsosam och oskyldig, at den äfven kan gifvas åt sjukt folk, hvilket också i de orter den vankar allmänt plägar ske, så mycket häldre, som de sjuke gerna finna smak i denna frukt och ästunda den, då alt annat faller dem motbjudande, varandes annars föga hopp för dem öfrigt om lifvet: se RUMPHIUS *l. c.* hvilken tillägger, at Mangostan i sjelfva Indien hålles ej blott för den bästa, utan ock för den sundaste af alla träd-frukter. J. ELLIS omtalar, huru önskelig verkan Doct. SOLANDER rönte af Mangostan, då han, på hemvägen från Södersjö-resan, i Batavia låg uti en stark rötfeber, och var deraf så medtagen, at hans kringstående vänner redan ansågo honom för död; man gaf honom immerfort denna frukt at suga på, och just derigenom kom han sig efterhand före igen: VALM. DE BOMARE *Dictionn. d'Hist. nat. edit. 4. T. 6. p. 464.* Jag finner ej, at den anorlunda plägar ätas, än endast rå.

\* Af Manga gifvas åtskilliga varieteter eller sorter, hvilka VALENTYN tror vara så många som Äple-sorterne i Europa: *l. c. p. 154.* Den vildtväxande, som DAMPIER träffade på Pulo Condor, och på intet annat ställe, var til storlek som en liten Persika, långlagd, gulaktig och saftrik, med en ljuflig lukt, som kändes lång väg, och, hvad besynnerligast är, hade lika så angenäm smak, som de bästa trädgårds-sorter kunde hafva: *l. c. T. 2. p. 67. 68.* RUMPHIUS namngifver utaf de cultiverade 2:ne hufvud-sorter, såsom de mäst delicata, nemligen Mampelaan, den ordinaira sorten, som plägar vara större än gås-ägg, och *Dodol*, en än större sort, som kan gå til ett barnhufvuds storlek samt mer än 2 skålpunds vigt, och finnes i Goa, Balaguatte och Ceylon: *l. c. p. 94.* äfvenväl på Ormus o. fl.

Mangofrukten tros ha odlats i Indien åtminstone 2 000 f.Kr. Till Kina ska den ha spridits under första århundradet e. Kr. och till nuvarande Iran ca 1 000 e.Kr. I Mogulriket var den en statussymbol som endast fick odlas i rajors och nawabers trädgårdar. Portugiserna tog sedan frukten till Afrika och på 1700-talet introducerades mangon i den Nya världen. Den köttiga frukten både ätes rå och lämpar sig utmärkt för chutney. Mangon har även en rangplats inom ayurvedisk medicin. Plansch ur Nikolaus Joseph von Jacquin, *Icones plantarum rariorum* (1781–93).



*Mangifera indica.*  
Juss. Coll. vol. 4.

st. PALUDANUS i DE BRY *Ind. Orient. P. 4. p. 16.* Den förra, hvilken är den Scribenterne allmännast omtala, beskrifves til färgen nog skiljaktig, än grön, än guldgul, än af annan färg, hvilken olikhet ofta kan visa sig, säger PALUDANUS, på ett och samma träd: *l. c. T. 2. p. 268.* Invärtes liknar den Plommon, med ett gulaktigt saftigt kött: v. RHEDE *l. c. T. 4. p. 2.* hvilket, såsom DE LA LOUBERE säger, är blott en pulpa, som man suger saften ur, och som ej släpper en stor flat sten: *l. c. T. 2. p. 70.* Det faller sig gemenligen långtrådigt eller hampaktigt: LANGHANS *l. c. p. 230.* och är i samma mån mindre behagligt; derföre klagar ock BERNIER på den Manga han fick i Dehli, at den föreföll honom liksom full af blånor, då deremot den som vankade i Bengala, Golconda och Goa, var i hans tycke förträffelig (merveilleux): *l. c. T. 2. p. 24.* Men denna sort var säkert Manga Dodol, hvilken icke är trådig, ej heller har stor sten, som den allmänna sorten, äfvensom dess kött icke är gult, utan blekt eller hvitaktigt: RUMPH. *l. c.* POYVRE nämner ej, huruvida dessa kännemärken inträffade på den Manga han fick på Malabar-kusten, hvilken smakade honom mycket bättre än den han åt på Coromandel: *l. c. p. 39.* Icke heller HAWKESWORTH, då han berömmar den Manga man får i Brasilien, såsom mycket ypperligare än den bästa man har i Batavia: *l. c. p. 252.* Annars kan väl skillnaden i godhet mycket komma an på särskilda klimat och jordmåner; och torde väl något sådant varit verkande på Bourbon til den mindre läckra smak LE GENTIL fann uti den där växande Manga: *l. c. p. 677.* Men vare huru som helst, så kan ej slå felt, at ju äfven Mampelaan, den ordinaire sorten, måste vara synnerligen läcker. Det är just om den som RUMPHIUS säger, at den måst ätes rå för dess läckerhets skull, hvilken ingen gerna kan ledsna vid: *l. c. p. 95.* at den i afseende på dess ljufliga sötma räknas för en af de delicataste frukter i Indien: *l. c. p. 93.* och at den, efter hans omdöme, gifver ingen frukt efter, mer än Mangostan: *l. c.* VALENTYN kände ingen förträffeligare på Amboina: *l. c.* hvest ock FUNNELL fann Manga délicieux *l. c.* N. GERVAISE beskrifver den i Macassar helt säckersöt: *Descr. hist. du royaume de Macassar p. 34.* Den SAAR åt på Java, föll honom ganska söt och ogement läcker: *l. c. p. 75.* HAWKESWORTH säger om den samma, at den i blöthet och sötma liknar en väl mogen Persika, men har ej så god smak: *l. c.* deremot säges i *Recueil d. voy. de la Comp. d. Ind. Holl.* at Manga öfvergår i smaken de yppersta Persikor: *T. 1. p. 381.* ja LINSCHOTEN förklarar den för långt bättre: *l. c. p. 18.* PHIL. à S. TRINIT. förmäler, at den i smaken mycket liknar en Persika, men lemnar efter sig en kryddsmak i munnen: *l. c. p. 295.* hvarom åter DE LA LOUBERE'S omdöme är, at dess smak i förstone stöder på Persika och Aprikos, men at den smaken på slutet faller sig alt för stark, så at han blir mindre behagelig: *l. c.* VALENTYN var dock så litet missnögd med at smaken hängde länge kvar i munnen, at han just för den orsaken föredrog Manga för Mangostan: *l. c.* RUMPHIUS säger om bägge de nämnda hufvud-sorterna, at de på ett rätt angenämt sätt äro söta med liten syrlighet, men Dodol öfvermåttan läcker: *l. c.* F. LEGUAT tyckte den samma hafva smak af Muscat-drufvor: *Voy. & aventures en 2 isles desert. des Ind. orient. T. 2. p. 89.* och BERNIER observerade deruti en egen sötma och så synnerlig behaglighet, at han tviflade på det någon Confiture i verlden öfverträffade den: *l. c.* GARCIAS AB HORTO förmenar, at den i läckerhet öfvergår alla andra Indianska frukter: *l. c. p. 187.* Den är admirable och helt oskyldig, yttrar sig CHOISY: *l. c. 298.* Dess läckerhet, säger VALENTYN, står med inga ord at beskrifva, man tycker sig ej kunna få fullt lystmäte deraf, ty den har en mycket ljuflig sötma, förenad med en ganska upfriskande syrlighet: *l. c.* Det skulle väl tyckas, som DAPPER skolat egenteligen haft denna Dodol til föremål, när han *l. c.* skrifer, at Manga i sötma och läckerhet öfvergår alla andra frukter; men vid närmare påseende finner man, at han menar Mampelaan. GEM. CARRERI går än tydeligare til väga, då

som de äfven hålla den för mycket oskyldig, ja ock tro den vara ett förvarings- och bote-medel emot sjukdomar\*. *Litchi* (*Lischia* ZANON.), en annan stenfrukt, är i föga mindre rop uti China och Tunquin. Den beskrifves af Valnöts storlek, med fjällaktigt skinn, samt en svart sten liggande i ett hvitt, saftrikt och väl-luktande kött, som smälter i munnen\*\*. Européer, som fått äta denna frukt färsk af den yppersta sorten, hafva funnit den så läcker, at de likasom med någon förundran omtala den, såsom öfverträffande snart de andra Chinesiska, snart de Europeiska, snart äter alla frukter i gemen\*\*\*. Den plägar årligen, just som den mognat, sändas med courierer från de provinser, där den växer, til Kejsaren

---

han säger alla Manga-sorterna vara mera välsmakande än någon Europeisk frukt: *l. c. p. 211*. Så långt ser jag ingen annan gå; men finner likväl, huru DE LA FLOTTE haft nog tycke äfven för den ordinaria sorten, då han om den säger, at den är den delicataste och sundaste frukten i Indien, ty den är saftrik och af utvald smak, kunnandes man äta den til mängd, utan at det bekommer illa: *l. c. p. 356. ff.* En Fransk Officerare tyckte, at den medelst sin angenäma vin-smak kunde täfla med de bästa Europeiska frukter, så framt ej den starka lukten vore: *Voy. à l'Isle de Fr. T. 1. p. 228*. ZIEGENBALG *l. c. IVES l. c. p. 312*. och TERRY hos PURCHAS *l. c. T. 2. p. 1469*. förmåla ej hvilkendera sorten de ment, då de räknat Manga ibland de aldrabästa Indiska frukter. v. RHEDE berättar, at denna frukten plägar i Indien användas på många sätt: *l. c. p. 3*. hvaribland jag vil anmärka, at den mycket insyltas grön, då den blir så god, säger DELLON, at ingen ting är bättre: *l. c. p. 89*. DAMPIER omrörer, huru den späda gröna frukten plägar skäras i tu, och inläggas med salt och ättika samt några klyftor hvitlök, då den blir excellent och hålles i mycket värde: *l. c. p. 67*. DELLA VALLE tyckte den samma, inlagd såsom Oliver, ha en härlig smak: *l. c. 3. Th. p. 162*. Underligt nog, at den omogna frukten kan vinna sådan godhet, när den samma, efter RUMPHII utsago, har en ganska kärf och sträf smak: *l. c.*

\* OVINGTON *l. c. T. 2. p. 4*. hvarest ses, at den utgör en god del af deras dagliga föda, och at Européerne ej mindre än Indianerne pläga äta den i ymnighet, både såsom hälsomedel och såsom delice.

\*\* Se NIEUHOF *Legat. batav. p. 104. b.* Denna frukt, som växer i klasar, beskrifves nog skiljaktig til färgen, än rödaktig, än carmesin-röd, än lif-färgad, än grön, o. s. v. hvilket väl kan vara sant altsammans, emedan deraf gifvas flera sorter: PREVOST *Hist. gen. d. voy. T. 6. p. 456*. hvarpå dock ingen Botanist ännu fått någon reda. M. BOYM anmärker den skilnad i frukten på de vildtväxande träden och på dem som odlas, at stenen i den förra är stor och köttet litet, men tvärtom i den senare: RAJI *Hist. pl. p. 1650*. hvilken omständighet är af betydning, då största läckerheten funnits åtfölja den frukt, som varit köttrik och haft liten sten: MARTINIUS *Atl. Sin. p. 126*. Man trodde länge, at denna Litchi endast stod at få i China: DU HALDE *l. c. T. 1. p. 167*. men den vankar ock i Tunquin, och NAVARETTE fann den växa vildt på bergen i Batan vid Manilla: *l. c. p. 37*. GAUBIL träffade den rätt delicat på öen Lieou-kieou: *Lettr. édif. & cur. T. 28. p. 414*.

\*\*\* Af dem som skrivit om märkvärdigheterna i China, lära ej många vara, som icke med beröm ihogkomma denna Litchi. Chineserne sätta mycket värde på den frukten: DU HALDE *l. c. T. 1. p. 20*. och DENTRECOLLES hörde de Européer i China, som hade kommit at smaka den, omtala den samma med admiration: *Lettr. édif. & cur. T. 24. p. 369*. Men denne anmärker, i stöd af en Chinesisk Scribents observation, at man måste, för at

i Peking\*, och i Tunquin låter Kongen emot mognads-tiden sätta sigill på de träd, som lofva bästa frukten, lika hvem de tilhöra, at dermedelst tilägna sig den samma, då ägarne sedan ej allenast icke få röra frukten, utan äro ock förbundne

---

kunna få känna denna frukt i dess fullkomlighet, vara på stället där den växer, och äta den just då den är nådt sin rätta mognad, emedan den på första och andra dagen derefter försämras i godheten, ja ock ändras i färgen: *l. c. p. 372.* hvaremot den samma fullmogen är excellent både til smak och utseende: *RICHARD l. c. p. 62.* Den är ganska delicat och förträffelig, säga *GEM. CARRERI l. c. p. 365.* *DAMPIER l. c. T. 3. p. 26.* *NIEUHOFF l. c.* och *BARON hos CHURCH. l. c. T. 6. p. 124.* Dess kött är tendert och saftfullt, af utvald smak: *DU HALDE l. c.* ja ganska ljufligt: *MARTINIUS l. c.* *NAVARETTE* tyckte ljufligheten i både smak och lukt vara admirable: *l. c.* Den är helt oskyldig, säger *DU HALDE*, och så retande, at man ej kan låta bli at äta den: *l. c. T. 1. p. 167.* Efter *MARTINII* utsago äter man den med sådant nöje, at man tycker sig ej kunna bli mätt deraf: *l. c.* Äfvenså vittnar *G. DA CRUZ*, at för dess synnerliga läckerhets skull ingen tycker sig få nog deraf, utan man åstundar immerfort mera, ehuru mycket man äter: *PURCHAS l. c. T. 3. p. 178.* ty, efter *NAVARETTES* intygande, sedan man ätit sig mätt deraf, och dricker litet vatten derpå, är man strax färdig at äta ännu mera: *l. c.* *LAUREATI* värderade ingen frukt i China så högt som Litchi och Mangle, hvilken senare han dock måtte tyckt om blott för luktens skull, som förekom honom högst ljuflig, och ej för smaken, den han beskriver såsom ogement sur: *Lettre. édif. T. 29. p. 28.* *NAVARETTE l. c. p. 36.* visste ej at nämna någon bättre frukt än Litchi, utom Ate eller Chirimoya, den han höll för den yppersta i verlden, såsom vi ofvanföre *p. 144* anmärkt; och *LE COMTE* säger sig icke känna någon så délicieux i Europa: se *PREVOST l. c.* hvilken sjelf yttrar sig, at den kanske är den läckraste frukten i hela verlden: *l. c. p. 53.* *DU HALDE* skrifver, efter *Missionnairernes* rapporter, at ingen annan frukt kan uti delicat smak förliknas med den sorten Litchi, som har liten sten eller kärne: *l. c.* Det är utan tvifvel den, som Chineserne anse såsom Drottningen för all frukt, hvilket omdöme *NAVARETTE* tycker vara rättmätigt: *l. c.* äfvensom *MARTINIUS l. c.* och *NIEUHOFF l. c.* hålla icke för obilligt, at kalla den samma Kongen för all frukt, emedan både ögonen och tungan deraf på det högsta fågnas. Egentliga smaken fann *LAUREATI* likna Muscat-drufvor: *l. c.* och *BOYM* Smultron och Vin-drufvor ihop: *l. c.* *MARTINIUS* ansåg den nog lik Rosen-gelée eller syltad rosen-saft: *l. c.* och *NIEUHOFF* kände äfven rosen-lukt: *l. c.* *MATTH.* à *S. JOSEPH* utgifver smaken såsom icke olik den så kallade *Pasta de Genua*: *J. ZANONI rar. stirp. hist. p. 147.*

\* *MARTINIUS* skrifver, at det är ifrån Provinzen Suchuen, som Litchi-frukten, då den mognat, skickas med enspännare til Kejsaren: *l. c. p. 72.* hvilket *NIEUHOFF* besannar: *l. c.* men *DENTRECOLLES* intygar, at sådant äfven sker ifrån Fokien och Quangtong, samt at den då föres inlagd uti stora tennkärl, fyllda med brännvin, som med honing och flera saker blifvit upblandadt, men sådant oaktadt mycket mister af sin läckerhet, innan den hinner fram til Peking: *l. c.* Man har derföre fallit på den utväg, som nu ofta brukas, at flytta hela träden til Peking, passande så, at frukten är lagom mogen då den framkommer: *l. c. p. 373.* *BOYM* säger väl, at om den bespränges med salt vatten, skall den kunna hålla sig i flera dygn: *l. c.* men som man ej finner den utvägen sedermera vidtagen och följd, lærer man kunna tvifla på at han slagit an. Kejsaren plägar undertiden förära af denna frukt åt sina Magnater, och finga äfven de Europeiske *Missionnairerne* en gång föräring deraf, såsom synnerlig nåde-bevisning: *l. c.*

at vårda den för andras åverkan, och det alt för intet\*. Denna frukt plägar torrkas och med fördel nyttjas; men den mister naturligt-vis mycket af sin läckerhet medelst torkningen\*\*. *Longyven*, en annan Chinesisk stenfrukt, tämmeligen lik den föregående, men något mindre och rundare samt mera fjällig\*\*\*, har väl af Scribenterna fått sparsammare lof-ord, men ärkännes dock för en verkeligen läcker frukt†. GEM. CARRERI förklarar den för admirabelt angenäm, både färsk och torrkad††.

*Nabca* (*Rhamnus Paliurus* L.), en stenfrukt i Egypten och Palæstina, gemenligen af de större körsebärs storlek, har sötma, syrlighet och en ljuflig lukt på ett angenämt sätt förenade†††, särdeles det mindre *Nabca*-slaget (*Rhamnus Lotus*

LOTUS

\* Se BARON *l. c.* och RICHARD *l. c. p. 63.*

\*\* När denna frukt torrkas, blir den skrumpen som Sviskon, och förlorar mycket af dess ljuflighet: DU HALDE *l. c. p. 20.* men den behåller dock någon läckerhet kvar, hvarigenom den i Peking hålles i stort värde: DENTRECOLLES *l. c.* Chineserne blanda gerna up sitt Thé-vatten dermed, som deraf får en liten ganska behagelig syrlighet: LAUREATI *l. c.* De ha den ock at äta jämte sitt Thé, som deraf blir långt smakeligare än af Såcker: SALMON *u. VAN GOCH Gegenw. Staat v. China p. 50.* Dess smak är såsom Russin: C. G. EKEBERG *Berätt. om Chines. Landthushålln. p. 23.* och LAUREATI *l. c.*

\*\*\* Se MARTINIUS *l. c.* hvarest storleken säges vara nästan som våra stora Körsebär.

† Denna frukt är gulaktig, med hvitt kött, fullt af en saft, som faller sig syrlig: PREVOST *l. c. p. 457.* G. CARRERI utgifver den för söt: *l. c.* och NAVARETTE säger köttet vara sötare samt af starkare och bättre lukt än Litchi, hvilken frukt den ock skulle öfvergå i godhet, om där vore mera at äta: *l. c.* Man sätter den dock allmänt nedan om Litchi i anseende til läckerheten, såsom ses hos DU HALDE *l. c.* och PREVOST *l. c. p. 53.* hvilka likväl tilstå den vara ganska god, ja en förträffelig frukt: *l. c.* GAUBIL förklarar den samma för ganska delicat: *l. c.* RICHARD tillägger en sort i Tunquin af blek oliv-färg en délicieux smak: *l. c. p. 63.* och PREVOST anser *Longyven* för sund och oskyldig: *l. c. p. 457.* Chineserne pläga torrka denna frukt och sälja öfver hela landet; men den torra kan ej jämföras med den färska i smaken, ty saften med dess ljuflighet är då mäst borta: MARTINIUS *l. c.*

†† *L. c.*

††† Scribenterne omröra *Nabca* under åtskilliga andra namn, såsom *Oenoplia*, *Connarus*, *Napeca*, *Paliurus*, *Lotus* m. fl. men jag sparar gerna upräknandet af sådana skiljaktiga namn, både vid detta och flera tilfällen, för at ej öka vidlyftigheten. HONORIUS BELLUS beskriver denna frukt mycket lik ett litet Äple, til storleken merendels som Körsebär, men ibland ock som Valnötter, och tillägger han, at den väl både om våren och hösten vankar, men at vår-frukten gemenligen plägar misslyckas på Candia, dit detta träd-slag ifrån Syrien blifvit flyttadt: CLUSIUS *Hist. plant. rar. P. I. p. 27.* PR. ALPINUS förmäler, at det samma händer i Egypten, så at allenast höst-frukten där ärnär sin fullkomlighet och rätta godhet: *l. c. fol. 7. a.* Den är då, säger han, välluktande, söt och ganska angenäm til smaken: *l. c.* Greken AGATHOCLES omtalar den såsom ogement söt med en synnerlig ljuflighet i smaken, hvilket DEMOCRITUS, som åt den i Alexandria såsom dessert-frukt, icke ogillar: se ATHENÆUS *l. c. p. 484.* BELON utgifver smaken för söt med en behagelig syrlighet: *l. c. p. 311.* och BELLUS yttrar sig med ett ord, at den har ljuflig smak: *l. c. AL-*



L.), som Araberne kalla *Sidra*\*. De gamle Judar prisade denna frukt såsom den ljufligaste til både smak och lukt, tyckandes den kunna förtjena rum, ej allenast på Konungars bord, utan ock i sjelfva Paradiset\*\*. Den ansågs ock, säger SERAPION, för så ypperlig på hans tid, at man verkligen brukade gifva den til present åt Kongar\*\*\*. I senare tider har man hört de förnäma Turkar och Egyptier hålla den i stort värde†. *Jambolan* (*Jambolifera pedunculata* L.), en Indianisk frukt, omtrent af en Olivs storlek, röd först och svart sedan den fullmognat, har ej synnerligen fallit en del Européer i smaken, för någon sträfhhet den har med sig, ehuru dock andre funnit den tämmeligen god och läskande; men folket i Indien håller den i värde, särdeles den sämre hopen, som äter den med stor begärlighet, varandes exempel på en Indianska, som kom til Lissabon, och där försmädde de bästa Europeiska frukter, under det hon längtade efter Jambolan. De förnä-

JAMBOLAN -  
APPLE

---

PINUS förklarar å nyo vid slutet af Nabcas beskrifning, at den, när den fås fullmogen, är högst ljuflig at äta: *l. c. fol. 7. b.* Jag vet ej, om icke PYRARD menar Nabca med den frukt på Maldiviska öarne, som han nämner Congnare, til storleken som små Plommon, af ganska läcker smak, hvilken skall hållas i stort värde både där och i Goa: *l. c. p. 19.* O. CELSIUS bevisar, at RUBENS *Dudaim*, som omtalas i *r. MOS. b. 30. c. 14. v.*, icke varit Liljor, utan någon läcker frukt, och at den frukten måtte varit Nabca: *Hierobotan. T. 1. p. 19. 24.*

\* Denna Sidra eller Lotus är mycket bekant i Africa, hvarest fordom folket på en hel trakt, som haft den samma til sin egentliga föda, har kallats *Lotophagi*. Det skall varit den, som HOMERUS ment med den frukt, hvars sötma han säger hafva kommit ULYSSIS stallbröder at glömma deras Fädernesland, hvilket PLINIUS menar skulle hända alla som vorde kommande på den orten: *l. 13. c. 17.* Den är ännu i stort värde och säljes på alla torg i södra Provincerne af Barbariet: SHAW *l. c. T. 1. p. 293.* HERODOTUS omtalar den såsom angenäm och nära i smaken til Dadlar: *Hist. l. 4.* och ATHENÆUS säger efter en POLYBIUS, at den smakar ej oliskt Fikon eller Dadlar, men har ljufligare lukt: *l. c. p. 485.* Denna Lotus är mindre än Paliurus, och tyckes ock som den jämväl måtte vara bättre, åtminstone den sorten SERAPION omtalar ifrån Adel i Africa, hvilken han tillägger en ihängsen aromatisk lukt och än sötare smak än den vanliga sorten: se dess ord hos ALPINUS *l. c. fol. 7. a.* D'AVITY beskrifver Lotus sötare än Dadlarne: *Descr. de l'Afr. p. 226.* och P. DAN säger den vara mycket söt och af rätt angenäm smak: *Hist. van Barbaryen p. 248.*

\*\* Denna utlåtelse finnes i Judarnes *Talmud*, och kan läsas hos CELSIUS *l. c.*

\*\*\* Se ALPINUS *l. c.*

JUJUBÄR

† ALPINUS *l. c.* Jag uptager ej såsom läckerhet *Jujube*-bären (*Rhamnus Zizyphus* L.), efter de, såsom i *Hist. plantar. Lugdunens. T. 1. p. 111.* säges, hafva, medan de äro färske, föga saft, hvilken dock ej lärer vara oangenäm, emedan dessa bär med nöje ätas af invånarne i södra Frankrike, där detta träd odlas, såsom GEOFFROY berättar, hvilken äfven förmåler om frukten, at den samma färsk har grönaktigt och småsyrligt kött: *Tr. de la Mat. med. T. 3. sect. 1. p. 89.* ROSIER utgifver smaken för söt och angenäm, fast något fade: *Demonstrat. elem. de Botanique T. 2. p. 620.* Torrkad kommer den på våra Apothek, och kännes då til smaken söt: BERGIUS *Mater. med. p. 151.* Eljest är väl RUMPHII Vidara,

mare i Indien hafva den stundom med ibland desserten\*. *Jambu* (*Eugenia* L.) är ett frukt-slägte i Indien, hvaraf åtskilliga slag gifvas, ibland hvilka 2:ne ifrån Malacca kommit mäst i rop för läckerhet\*\*, ehuru där i Indien träffas ett par

---

hvilken v. LINNÉ håller för att vara *Rhamnus Zizyphus*, *Amœnit. acad. T. 4. p. 121.*, värd at såsom läckerhet anses, särdeles den som växer på Bengala tracten, hvilken är stor som ett Äple, saftig, samt af vinaktig söt smak, och blifver af invånarne därstädes med mycken begärlighet äten: RUMPHIUS *l. c. T. 2. p. 117. 118.*

\* Hos RUMPHIUS *l. c. T. 1. p. 131.* fås närmare beskrifning på denna frukt, hvaraf ses, at den har saftigt kött, som är hvitt, men af purpurfärg näst til kärnen, hvilken är mycket sträf och derjämte besk, äfvensom sjelfva köttet är ganska sträft såsom ock surt, medan frukten är röd och ej än hunnit mogna. Sedermera blifver sträfheten under mognandet sådan som finnes uti Slån-bär, tils den fullleligen mogen får derjämte sådan sötna, som Vindrufvorne hafva näst för deras mognad: *l. c.* Är således föga retande för granntyckte munnar at äta rå, hvilket icke heller i allmänhet sker, fast den stundom kan, såsom en nog läskande och för hälsosam ansedd frukt, komma med ibland desserten på de förnämres bord, särdeles sedan den ett dygn fått ligga uti hus sig til förbättring: *l. c. PH. à S. TRIN.* fann den fullmogna nog angenäm til smaken: *l. c. p. 297.* men at G. CARRERI ej fann likaså den Jambolan han åt, kom deraf, at han åt den innan den svartnat, och altså omogen, då han ej kunde vänta at få den särdeles smakelig. Han anförer annars, huru folket i Indien anser den som läckerhet, styrkandes sådant med det exemplet om Indianskan, som ofvanföre i texten nämndes: *l. c. p. 212.* Desse finna frukten god, äfven innan den mognat, ätandes den med salt: *l. c.* RUMPHIUS säger, at det sämre folket, som mäst är begifvet på denna frukt, plägar äta den med salt och peppar: *l. c.* I Batavia såg NIEUHOFF den i mängd til salu på torgen: *l. c. p. 278.* Men den Jambolan han där såg tyckes varit en annan sort än den RUMPHIUS omtalar, då han kunde hålla den för en sort af våra svarta Körsebär: *l. c.* äfvensom ock den HAWKESWORTH omrörer, hvilken til storlek och form mycket liknade Damas-plommon: *l. c. p. 258.*

\*\* Den ordinaira sorten *Malacca-Jambu* (*Eugenia malaccensis* L.) beskrifver NIEUHOFF så stor som Gås-ägg: CHURCH. *l. c. p. 236.* och RUMPHIUS säger, at den liknar ett långlagdt Äple eller snarare en Persika, och är til färgen dels röd, dels hvitaktig med sköna rosenröda strimmor, beklädd med ett tunnt skinn: *l. c. p. 121.* ja så tunnt och fasthängande, efter NIEUHOFFS utsago, at det ej låter skala sig med knif: *l. c.* hvarföre man ock alltid äter denna frukt oskalad: RUMPH. *l. c.* Invärtes hyser den en stor eller 2 à 3 små kärnar, lig-gande lösa inom ett stadigt kött: *l. c.* af enahanda ämne som i Äplen: *l. c. p. 122.* hvilket är hvitt och saftrikt: RHEDE *l. c. T. 1. p. 30.* samt begåfvadt med en ganska ljuflig Rosen-lukt, som ock kännes i smaken: ACOSTA hos RAJUS *l. c. p. 1478.* Denna smak fann LINSCHOTEN mycket angenäm: *l. c. p. 22.* äfvenså NIEUHOFF: *l. c.* i hvars tycke den var söt och delicat: *l. c. p. 273.* såsom ock ACOSTA utgaf den för söt och behagelig: *l. c.* RUMPHIUS säger, at smaken är som på ett sötsyrligt Äple, hvari man blandat Rosenvatten, men derjämte vinaktig: *l. c.* och RHEDE tillägger denna frukt en öfvermåttan angenäm vin-smak: *l. c.* Efter VALENTYNS omdöme liknar den bäst Persikor med dess sötsyrliga smak, men faller sig gern något vattig medelst dess ymniga saft, har dock ofta förekommit honom smakeligare än de ordinaira Persikor: *l. c. p. 163.* HAWKESWORTH säger den vara ljuflig och upfriskande: *l. c. p. 255.* och VALENTYN äfven så sund som god, både rå och kokad: *l. c.* NIEUHOFF förmåler om Blommorna, at man af dem kan göra en delicat Sallade: *l. c.* och syltar man dem också i säcker, hvilka man sedan med förmån gifver åt sjuka, såsom

MALAJÄPPLE

andra, som icke gifva dessa efter\*. Man räknar i de orterna dessa frukt-slag ibland de yppersta delicer\*\*, och efter RUMPHII omdöme förtjenar det bästa Jambu-slaget at hållas för den förträffeligaste frukten i Indien näst Mangostan, emedan både lukten, smaken och utseendet synnerligen förnöja\*\*\*. Vår LINNÉ räknade denna frukt bland Naturens högtidsrätter†. *Carambola* och *Blimbing*, tvänne Indiska frukt-slag af *Averrhoë* släktet, aflånga med djupa fårör, berömmas båda såsom angenäma til smaken och synnerligen upfriskande††. NIEUHOFF utgifver

## ROSENÄPPLE

kylande medel uti feber-hetta: RAJUS efter PISO *l. c. p. 1479*. Den andra *Malacca-Jambu* är en god mån mindre, mycket rundare, och gul til färgen: VALENTYN *l. c. G. CARRERI* beskrifver densamma utvårtets gulaktig, och invårtets af canel-färg, hysande 2:ne kärnar: *l. c. p. 212*. Äfven den, säger RHEDE, är tunnskalig och saftig, med en ganska ljuflig rosen-lukt, hvilken ock märkes i smaken, som annars är söt och angenäm: *l. c. p. 28*. men den har ej så fast kött, utan mjukt, af förträffelig smak och lukt, nära lik Rosen-vatten: RUMPH. *l. c. p. 123*. VALENTYN säger denna frukt vara härlig til smaken: *l. c.* och PHIL. à S. TRIN. at den har ljufligare smak än den förra, och jämväl är mera vällyktande: *l. c. p. 295*.

## MALAJÄPPLE

\* Af dem märke vi först den så kallade svarta Jambu, som har Pärön-form, och är til färgen så mörkröd, at den på något afstånd synes svart: RUMPH. *l. c. p. 125*. Den träffas gemenligen utan kärnar: NIEUH. *l. c. p. 230*. och har mjukare och saftigare kött än Malacca-Jambu, samt, då den väl mognat, en så angenäm vin-smak, at många tildömma den förträdet för den nyssnämnda: RUMPH. *l. c.* ibland hvilkas antal NIEUHOFF också är: *l. c.* Denna frukt ätes mest rå, men somlige stufva den med vin och säcker: RUMPH. *l. c.* Sedermera förtjenar ock *Jambu Clongcong* at anmärkas, hvilken är af en ung Cocos-nöts storlek, öfveralt hvit, saftig och af så angenäm smak, at den endast nyttjas at bortsända såsom present til Kongar: *l. c. p. 122*. lärandes kanske rarheten hjelpa til at öka värdet, då denna frukt icke funnits växande mer än på ett enda träd i en by uti Macassar: *l. c.* Utom dessa omrörde slag, må ock den så kallade hvita *Jambu (Eugenia Jambos L.)* korteligen nämnas, hvilken har hårdare och mindre saftigt kött än de föregående, men annars likhet i smaken, som dock är fade med någon beskhet: *l. c. p. 128*. HAWKESWORTH säger den i smaken likna Rosen-serve, och i lukten Rosorna färskas: *l. c. p. 256*.

## JAMBOLAN-ÄPPLE

## ROSENÄPPLE

\*\* PISO, som detta berättar, tyckes gifva tilkänna, at sådant förnämligast sker i afseende på fruktens ljufliga lukt: se RAJUS *l. c.* och denna är, såsom ofvanföre nämndes, mycket lik Rosen-vatten. Men vårt Europeiska Rosen-vatten har ej så utmärkt ljuflighet i lukten; derföre tror jag, at med Rosen-vatten måtte menas den kosteliga sorten som brukas i Indien, hvilken kommer från Schiras-tracten i Persien, där *Rosa* har ljufligare lukt än på något annat ställe i verlden, gifvandes under destillerandet en olja, som för lukten skull hålles dyrare än guld, emedan ingen ting kan i ljuflighet dermed jämföras: KÆMPFER *l. c. p. 373-374*.

\*\*\* RUMPHIUS *l. c. p. 121*. Han tillägger, at då man börjar äta frukten, tycker man sin lystnad näppeligen skola kunna stillas.

† Se dess *Deliciæ nature p. 18*. hvarest han med samma loford hedrar Mangostan, Manga, Durio, Nanca, Pissang, några Annonæ och Pacay, om hvilka alla vi redan ofvanföre handlat.

## CARAMBOLA

†† *Averrhoë Carambola L.* är, efter RUMPHII beskrifning, en kantig frukt, stor som ett stort Äple, med gulaktigt kött, som nog liknar Plommons, och är så saftrikt, at saften rinner under ätandet: *l. c. p. 116*. Smaken, säger han *l. c.* vara angenämt syrlig, såsom i vinsura

Carambola för så ganska läcker, at ingen ting kan öfvergå den\*. *Caschu* eller *Acajou* (*Anacardium occidentale* L.) är en frukt i båda Indierna, som i dubbelt afseende bör betraktas, emedan den samma verkeligen är dubbel, nemligen ett kärnlöst Äple, och i dess spets ett slags Nöt, som hyser en Mandel. Båda delarne hafva vunnit allmänt tycke: Äplet för dess sötsyrliga och angenäma vin-saft\*\*, samt Nöten för dess småsöta och oljaktiga kärne, hvilken ofta ätes rå, både färsk och torr, men hälst stekt, då han har bästa smaken\*\*\*. Brasilianerne finna i denna

CASHEW

Äplen, och derjämte något sträf; men NAVARETTE nämner den för söt: *l. c. p. 36.* och VALENTYN likaså, tilläggandes likväl, at den på ett angenämt sätt stöder på syrligt: *l. c. p. 166.* v. RHEDE säger den i förstone vara kärf, och sedan sötsyrlig och ljuflig: *l. c. T. 3. p. 52.* Den ätes rå, och är mycket upfriskande, äfven i febrar, värd at räknas för en af de hälsosammaste frukter i Indien: RUMPH. *l. c. p. 115.* NAVARETTE anmärker, at den har aldeles sådan lukt som Qvitten, såsom ock at deraf görs en förträffelig Conserve, som oförlikneligen släcker törsten: *l. c. Averrhoa Bilimbi* L. en långlagd rundaktig frukt, äfvenledes saftrik, lärer i särskilda climat förhålla sig olika til smaken, ty då P. OSBECK fann den i China allenast angenämt syrlig: *l. c. p. 191.* och v. RHEDE i Malabar blott småsyrlig samt så behaglig, när den blifvit mogen, at man brukade äta den såsom läckerhet: *l. c. p. 56.* träffade RUMPHIUS den på Amboina så sur som något ting i verlden: *l. c. p. 118.* ff. VALENTYN instämmer deruti, at den på Amboina är altför sur til at ätas rå, derföre brukar man, säger han, at insylta den, och tyckte han den då vara en af de härligaste och mäst upfriskande frukter han någonsin ätit: *l. c.*

BILIMBI

\* CHURCHILL'S *Collection T. 2. p. 279.*

\*\* Detta så kallade Äple är egenteligen sjelfva fruktens Receptaculum, som utväxer til ett lagligt Päröns storlek, och består af ett hvitt, trådigt, svampaktigt och saftrikt kött, hvilket en del bruka at upäta helt och hållet, men de fleste allenast nedsvälja saften af: JACQUIN *Stirp. Americ. Hist. p. 125.* Denna saft är så ymnig, at den rinner om munnen då man biter i Äplet: DAMPIER *l. c. T. 4. p. 57.* Köttet är mjukt och tjockt som gelée: LABAT *Voy. aux isles de l'Amer. T. 6. p. 114.* Det smakar ej särdeles väl, säger PHIL. à S. TRINIT. *l. c. p. 296.* hvilket tyckes gifva tilkänna, at han måtte fått frukten omogen, då den visst är obehagelig med en sträf syra och angripande skärpa: PISO *l. c. p. 58.* men den fullmogna frukten ser jag Scribenterne nog enhälligt berömma såsom behagelig til smaken. Den snörper väl litet i svalget, men är dock välsmakande, säger H. SLOANE *l. c. T. 2. p. 137.* ja ganska angenäm: BROWNE *l. c. 227.* hvartil ock sjelfva sträfheten synes bidra: DAMPIER *l. c.* Egenteliga smaken utgifver annars Fru MERIAN blott för syrlig: *l. c. p. 16.*, OLDENDORP åter blott för söt: *l. c. p. 170.* men DE ROCHEFORT för både söt och sur på en gång: *l. c. p. 73.* hvaruti MARCGRAV *l. c. p. 94.*, LABAT *l. c.* och JACQUIN *l. c.* instämma, då de nämna den för sötsyrlig; läggandes den sistnämnde til, at den är vinaktig och mycket angenäm. PISO förtäljer, huru Européerne i Brasilien räknade detta Äple, när det fullleligen mognat, ibland läckerheter: *l. c. v. RHEDE* anmärker derom, at det äfven har en ljuflig lukt: *l. c. T. 3. p. 66.* och G. MEISTER säger det vara öfvermåttan ljufligt både til lukt och smak: *Oriental. Indianische Kunst- u. Lust-Gärtner p. 96.* Många bruka at koka denna frukt, och är den då en rätt god mat: OLDENDORP *l. c.* blir dock lika begärligt äten rå: PISO *l. c. p. 59.*

\*\*\* Denna Nöt utgör verkeliga frukten, hvarigenom trädets fortplantning sker, och liknar til formen en njure. Den får icke öppnas med tänderna för en oljas skull, som ligger näst

dubbla frukt en så ypperlig läskning och föda, at de föredraga den för all annan frukt\*, och just för dess skull föra många krig sins imellan\*\*. I det vidlyftiga *Granadill*-släktet (*Passiflora* L.) äro åtskilliga slag och sorter, som fånga Americas invånare med läckra frukter, nog skiljaktiga til storlek och färg, men deruti tämmeligen lika, at de hysa ett mer och mindre tunnt, segt och geléaktigt inkråm, fullt med hårda frön, hvilket man plägar äta på samma sätt som löskokta ägg, nemligen at man gör öppning i ena ändan, och super eller suger ut hvad man

---

inom skalet, hvilken är mycket caustik, och kan då inflamma och bortfräta huden af hela munnen; utan plägar man klyfva den med knif, uthämta kärnen, och lägga den för en stund i kallt vatten, innan man den äter: JACQUIN *l. c.* Färsch och rå är den, inom inre skalet, ganska hvit och oljaktig: LABAT *l. c. p. 112.* och ätes ofta med litet salt: *l. c. p. 113.* ofta ock med vin och en smula salt, säger PISO *l. c. p. 59.* hvilken fann då någon likhet i smaken med Valnötter: *l. c.* G. CARRERI fann den rå kärnen smaka som färska Nötter: *l. c. p. 212.* men i *Voy. aux côtes de Guinée & en Amer. par N. p. 300.* säges den vara af utvald smak och delicatare än Nötkärnar. CLUSIUS intygat i *Noterna* til GARC. AB HORTO *Arom. Hist. p. 120.* at den har väl så behagelig smak som Pistacher. JACQUIN skrifver, at den är söt och tendre, och kanske öfverträffar i god smak alla andra slags kärnar: *l. c.* och LABAT säger, at dess smak oändeligen öfvergår både Nötter, Mandlar och andra frukter af den arten: *l. c.* hvilket FERMIN besannat: *l. c. T. I. p. 172.* P. BROWNE påstår, at den ej ger någon Europeisk delice af det slaget efter, särdeles när den förut stekes: *l. c.* hvilket plägar ske på glöd, och mäst med de torra kärnar: LABAT *l. c. p. 113.* De vinna derigenom i smaken: OLDENDORP *l. c.* och blifva helt söta: MAFFEI *Hist. Ind. p. m. 35.* fast de just ej, som MEISTER säger, få öförlikneligen söt smak: *l. c.* TRISTAON tyckte dem då i smaken likna Portugisiska Castanjer: PURCH. *l. c. p. 1306.* Fru MERIAN likaså: *l. c.* men MARCGRAV *l. c.* och NIEUHOFF hos CHURCH. *l. c. p. 126.* säga dem smaka mycket bättre. Andre hafva tyckt dem närmare i smaken instämma med Söt-mandlar: se v. RHEDE *l. c. p. 66.* G. CARRERI *l. c.* och PETIVER *Gazophyl. dec. 7.* men FERMIN *l. c. p. 172.* och SLOANE *l. c.* utgifva dem för mycket behageligare. LEMERY säger, at de torra kärnarne i delicat smak oändeligen öfvergå våra bästa Mandlar: *Traité des alimens T. I. p. 194.* I America komma de stekta in på borden ibland desserten, berättat PISO *l. c. p. 59.* och JACQUIN *l. c.* Denne senare tillägger, at man deraf kan bereda ett tämmeligen smakeligt Chocolat: *l. c.* hvilket LABAT säger blifva mycket godt, om dertil äfven tages Cacao, nemligen hälften af hvardera sorten, då ock rätt goda Maspains deraf kunna göras: *l. c. p. 95.*

\* Ingen ting äro de mera begärlige efter, säger NIEUHOFF *l. c.*

\*\* PISO *l. c. p. 58.*

Cashew (*Anacardium occidentale*) kommer troligen ursprungligen från nordöstra Brasilien och togs av portugiserna redan på 1500-talet till Indien och Ostindien. I Indonesien gör man bruk av det lätt päronformade "äpplet" i fruktsallad, i Syd- och Latinamerika används det emellanåt till dryck. Annars är det framför allt de njurformade "nötterna" som i rostat skick blivit populära världen över som snacks men även som ingrediens i maträtter och kryddblandningar (t.ex. curry). Plansch av Mark Catesby för dennes *The Natural History of Carolina, Florida, and the Bahama Islands* (1731–43). Catesby såväl tecknade som kopparstäck och färglade planscherne till detta storslagna verk.



242

kan utkramma. Detta är merendels sötsyrligt til smaken, samt så angenämt och upfriskande, at det ock behagar sjukt folk. HÖST räknar ett af dessa slag ibland de läckraste frukter, och PISO förklarar ett annat för så ljufligt til smak och lukt, at ingen ting öfvergår det\*. Ett annat Americanskt frukt-slägte, nemligen *Cactus* L., meddelar äfven nog smakeliga frukter, til formen som Päron eller Fikon,

\* Detta slägte är, som man vet, af de växter, som krypa utåt marken eller slingra sig up kring träden, bärandes vackra blommor, som fått namn af *Passions-blommor*. Frukten, som af Spaniorerna kallas *Granadilla* och af Fransoserna *Pomme de liane*, är dock föga god på en del slag deraf, och på en del är den oätelig, men på en hop andra är den så mycket smakeligare. Det är icke afgjordt, hvilket slag bör räknas för läckrast. *Passiflora quadrangularis* L., en äggformig frukt, större än ett gås-ägg, gröngul til färgen och mycket välluktande, är af sötsyrlig och ganska behagelig smak, hvarföre den ock kommer på borden såsom dessert, och hålles på Caraïberne i stort värde: JACQUIN *l. c. p. 231.*; anses jämväl i Surinam för ganska välsmakande: v. LINNÉ *Plantæ Surin. p. 14.* äfvensom ock på Jamaica för angenäm och kylande: BROWNE *l. c. p. 327.* *Passiflora laurifolia* L. af ett höns-äggs storlek, med vacker gul färg, och en egen ganska ljuflig kryd-lukt, har, inom ett läderaktigt segt skal, ett hvitaktigt, sött och rätt delicat inkråm: JACQUIN *Obs. botan. P. 1. p. 36.* PLUMIER vittnar, at denna frukt är af mycket angenäm smak och synnerligen upfriskande: *Descr. des Plantes de l'Amer. p. 65.* Fru MERIAN säger, at dess limaktiga pulpa är kylande och ljuflig at äta: *l. c. p. 21.* och BROWNE intygar, at den för dess läckerhet är på Jamaica i nog värde: *l. c.* Det tyckes varit detta slag, som HÖST *l. c. p. 287.* räknar ibland de läckraste frukter, såsom ofvanföre nämndes, äfvensom det där anförda PISOS öfverdrifna omdöme *l. c. p. 106.* väl kan tilhöra detta samma slag, så vida annars *Murucuja guacu* i Brasilien, hvarom han talar, dertil kan föras, såsom PLUMIER *l. c.* förmenar. Om den intygar ock MARCGRAV *l. c. p. 70.* at den både luktar och smakar sött och ljufligt. *Passiflora cærulea* L. en rund, tjockskalig, gul frukt, af ett vanligt äples storlek, med saffrangult inkråm och frön stora som äple-kärnar, har god vinsur smak: MARCGR. *l. c. p. 71.* Den är, säger DE ROCHEFORT *l. c. p. 139.* délicieux och förfriskande, tjenlig äfven för sjuka. PISO berömmar den såsom den förnämsta i hela sitt slägte, och såsom mera svalkande än någon af de andra sorter, hvarigenom, så väl som genom dess ljufliga vin-syra, den är begärlig för både friska och sjuka: *l. c.* DU TERTRE skrifer, at dess saft vil falla sig något för sur, då man först börjar njuta den, men man finner den sedan så ganska angenäm, at man har svårt vid at släppa den: *l. c. p. 135.* v. LINNÉ säger efter BOERHAAVE, at den, jämte sin ljufliga vinsyrliga smak, är både kylande och tjenar til god föda: *Amoen. acad. T. 1. p. 239.* LABAT tyckte den smaka som säckradt gelée med Granatäple-saft uti: *l. c. T. 1. p. 360.* så framt han annars med sin där anförde *Pomme de liane* mente detta, och icke något annat slag eller varietet. *Passiflora tiliæfolia* L. en rund tjockskalig frukt, röd och gul til färgen, har ett hvitt, vattigt, sötaktigt och välsmakande inkråm: FEUILLÉE *l. c. p. 720.* hvilket FREZIER fann ganska läskande och upfriskande, såsom ock af angenäm smak: *l. c. p. 406.* Jag menar det är denna som W. BAYER räknar ibland de bästa frukter i Peru, och säger vara öfvermåttan hjertstärkande, samt äfven kunna gifvas åt sjuka: *Reise nach Peru p. 94. ff.* *Passiflora pallida* L. en citrongul frukt af ett höns-äggs storlek, är helt söt, välsmakande och sund: OLDENDORP *l. c. p. 219.* *Passiflora incarnata* L. en rund, tjockskalig, citrongul frukt, af ett lagligt äples storlek, har ett mörkt inkråm, af ganska angenäm sötsyrlig smak och derjämte ljuflig lukt, som stöder

BARBADIN

GULDGRENADILL

BARBADIN

hvilka senare de närmast likna medelst ett mjukt, saftrikt och med små frön upfylldt kött. Alla slagen och sorterne lära komma öfverens uti at ogement svalka och upfriska, och några af dem prisas tillika för angenäm sötsyrlig smak, hvilket beröm Resebeskrifvarne allmännast pläga tillägga de så kallade *Smultronpäron* och *Prickelpäron*\*. De förre af dessa räknar DU TERTRE ibland de förträffeli-

---

både på Smultron och Melon: F. COLUMNA *Annot. ad RECCHI Hist.* hos HERNANDEZ p. 890. v. LINNÉ anförer efter MONARDES, at detta slag ätes med stort nöje, så af Europeer som Indianer, och ej besvärar magen, änskönt man ock mycket deraf förtärer: *l. c.* MUNTING prisar det för enganska ljuftig frukt, som alla sjuka finna behag uti: *Beschryv. d. Aardgew. p. 586.* Här i Europa blir dess sötma ringa emot syran, som dock faller sig så behagelig, at den vida öfvergår Citron- och Granatäple-syran: R. A. VOGEL *l. c. p. 267.* Jag vet ej, til hvad slag jag bör hänvisa den Granadillen i Nya Spanien, som G. CARRERI kallar *Granadilla de China*, och säger vara stor som ett ägg, hvit och gul utvärtes, och inuti hvitaktig, med kärnar såsom i Vindrufvor, til smaken söt med någon åtföljande behagelig syrlighet, och ogement välkommen hos fruntimren: *l. c. p. 516.* Til äfventyrs är denna en af de ännu outhärliga, likasom en annan ganska smakelig i Surinam, som v. LINNÉ nämner för *dubia*, efter man ej fått den nog tydelig för at kunna determineras: *Pl. Surin. p. 14.* Lika oviss är jag om den Granadilla ULLOA beskriver såsom liffärgad och glatt på ytan, invärtes hvit och blöt med helt små frön, sötsyrlig til smaken, mycket angenäm och upfriskande, samt så oskyldig, at den kan til mängd ätas utan olägenhet. Denna, säger han, så väl som den mästa frukten i de heta climaten, mognar ej på stjelken eller trädet, såsom i Europa, utan torrkar mycket bort och skämmas, men bringas til mognad genom det man något tidigare afpläcker den och låter sedan ligga sig til godo: *l. c. p. 248.*

\* At få nöjaktig reda på frukterna i Cacti släktet, är ännu en omöjlighet, då Botanisterne, äfven de bäste, afhandlat den saken så ofullkomligt, at man ej kan annat än famla. DU TERTRE fann detta för svårt, just medan han var stadd i sjelfva deras hemort, dels för den stora mängden af hit hörande slag och sorter, dels ock för deras myckna föränderlighet, beroende på omständigheter af tid och rum, hvarigenom ett och samma fruktslag ofta kunde träffas af skiljaktig beskaffenhet: *l. c. p. 131.* Jag har egentligen at göra med dem som funnits välsmakande. *Cactus triangularis* L. bör så mycket mera uptagas ibland de ofvannämnde *Smultronpäron*, som det just är den, som på Jamaica kallas *Strawberry-pear*: BROWNE *l. c. p. 238.* Den samma faller i flera art-förändringar. H. SLOANE beskriver den stor som ett äple, knölig, utvärtes pomeransgul och i köttet hvit: *l. c. p. 156.* tilläggandes *l. c.* at den äfven träffas röd på utsidan, hvilken skiljaktighet han tror härröra af olikhet i jordmåner, af rågn eller andra dylika orsaker. PISO säger storleken vara som ett gås-ägg, och färgen på skalet röd, men inuti helt hvit: *l. c. p. 100.* P. HERMANNUS hörde folk, som hade vistats i America, berätta den vara stor som en Pomerans, och både innan och utan högröd: *Paradis. batav. p. 119.* Nästan det samma säger NIEREMBERG: *Hist. naturæ max. peregr. p. 326.* och MARCGRAV anförer färgen på ytan sådan som Florentiner-lack, men invärtes hvitgrå: *l. c. p. 24.* OLDENDORP beskriver köttet hvitt inuti, men ytterst carmesinrött: *l. c. p. 212.* hvarmed DU TERTRE är tämmeligen ense, då han säger det vara snöhvitt, men stöda på purpur näst vid skalet, som til färgen är purpurrött: *l. c.* Hvad smaken beträffar, så utgifver SLOANE den för angenämt söt: *l. c.* samt OLDENDORP för ogement söt och behaglig för många af Europeerna: *l. c.* men HER-

RÖD PITAHAYA



## KAKTUSFIKON

MANNI nyssbemålte sagesmän berättade den vara sötsyrlig och så angenäm, at man räknade denna frukt ibland läckerheter: *l. c.* hvilket ock föranlät HERMANNUS sjelf at om den samma anteckna, at den vore mycket välsmakande: *l. c. p. 118.* JACQUIN säger, at den är sötsyrlig och angenäm, ja den förnämsta i smaken ibland alla dess slägtningar, och derföre uti nog värde på Martinique: *Stirp. Amer. Hist. p. 152.* PISO vittnar äfven om dess behageliga sötsyrliga smak: *l. c.* hvilken NIEREMBERG säger vara sådan som i Granat-äpplen: *l. c.* OVIEDO yttrar sig om denna frukt, at den är den bästa i sitt slägte, samt derföre så mycket mera eftersökt til dessert och förfriskning: SLOANE *l. c.* och dertil plägar den ock ibland andra frukter nyttjas på Jamaica: BROWNE *l. c.* Hvad för öfrigt denna *Cactus triangularis* vidkommer, så är synnerligen märkeligt, at sjelfva växten träffas af helt olika art at växa, i så måtto, at den ej allenast står med rötterna i jorden, utan rotar sig ofta uppe i träden och på deras stammar, eller är parasitisk, såsom både MARCGRAV *l. c.*, DU TERTRE *l. c.* och SLOANE i *Catal. plant. Jam. p. 196.* antecknat. Til de ofvannämnde Smultronpäron menar jag mig ytterligare kunna föra *Cactus repandus* L. af det ABBEVILLE tydeligen vittnar, at den frukten smakar som Smultron: se SLOANE *Voy. to Jam. p. 158.* hvilken *l. c.* beskriver den samma som en stor bäll, med uphöjningar på, och med en hvit pulpa lik snö. BROWNE säger, at den, jämte den föregående, är på Jamaica i mästa värdet bland frukterna af det slägtet, och kommer undertiden på borden ibland desserten: *l. c.* Til de nämnde *Prickelpäron*, eller, som Fransoserne säga, *Poires piquans*, hörer egenteligen *Cactus Tuna* L., så kallad af namnet *Tune* eller *Tunas*, hvarmed Indianerne på en sträcka i America pläga utmärka denna och flera taggiga Cacti: DILLENUS *Hort. Eltham. p. 395.* Denna frukt beskrives af SLOANE til storleken som ett lagligt Fikon, och til färgen imellan grönt och purpur, med många fina taggar på, samt en hel hop hvita frön, liggande i ett saftigt purpurfärgadt kött, hvilket färgar mun och händer, äfvensom ock efter ätandet urinen och excrementerna: *l. c. p. 149. ff.* DAMPIER träffade den samma mörkröd, full med små svarta frön i ett rödt inkräm, som liknade tjock Sirap och färgade urinen blodröd: *l. c. T. 1. p. 238.* LABAT fann den än grön, än åter röd på utsidan, men högröd i köttet, hvilket, säger han, när frukten gått öfver sin rätta mognad, ser ut som ett tunnt gelée, och ätes då med sked: *l. c. T. 4. p. 37. 38.* Dess smak fann SLOANE söt och intet obehagelig: *l. c. p. 150.* DU TERTRE förekom den somligsteds fade, somligsteds åter syrlig och nog behaglig: *l. c. p. 132.* Deremot tyckte LABAT smaken vara angenäm och söt med en vederqvickande syrlighet: *l. c. T. 5. p. 312.* hvilken, säger han, äggade matlusten och gjorde just en hjertefägnad: *l. c. T. 4. p. 37.* Äfvenså föll den sig i DAMPIERS smak ganska angenäm och upfriskande: *l. c.* Om den ene af dessa, såsom troligt synes, träffat frukten vild, då den andre råkat på honom där växten blifvit odlad, så yppar sig snart orsaken til dess olika godhet, ty den odlade växten ger bättre frukt än den vilda: ACOSTA hos SLOANE *l. c. p. 151.* Derföre kunna ock Spaniorerne i Mexico, som immerfort upbruka jorden, hafva denna frukt bättre hos sig än Indianerne därstädes, som hämta den i vildmarken: GAGE *l. c. T. 1. p. 177.* Men behof af förfriskning kan väl

Fikonkaktusen, som Bengt Bergius behandlar under namnet prickelpäron (jfr eng. prickly pear), har rönt gastronomisk uppskattning under lång tid. Mexikos indianer har nyttjat den i årtusenden, bland annat för att göra alkoholhaltig dryck. Frukten, som måste skalas, är söt och avnjutes bäst färsk och rå med lite citronsaft. Spanska kolonistörer kom på att reducera frukterna till en pasta, *queso de tuna*. Kaktusbladen (*nopales*) kan användas i sallader, omeletter och andra maträtter. Fikonkaktusen, som även är värdplanta för den för färgframställning viktiga kochenillusen, finns sedan länge spridd i den gamla världen, bland annat på Sicilien. Plansch av Johann Jakob Dillenius för dennes eget verk *Hortus Elthamensis* (1732).

F. 379.



*Luna. elatior, spinis valutaris in praesentibus.*

göra äfven den vilda nog behagelig för en vanmäktig och matt i de heta climaten; derföre händer ock på Americanska öarne, at de på jagt staddé Européer finna denna frukt i skogarne ganska delicat och vederqvickande: DE ROCHEFORT *l. c. p. 124.* W. BAYER säger om den i Peru af sig sjelf växande Tuna, at den är en ganska god och hälsosam frukt, mycket brukad där å orten at kyla och läska sig med i hettan: *Reise nach Peru p. 149. ff.* At den äfven är födande, kan nog ses af det HAWKINS berättar om en del Indianer på Florida tracten, huru de årligen flytta til de ställen där den i mängd vankar, och endast dermed nära sig i 3 månaders tid, då de både natt och dag deraf äta, och ha den tiden sin bästa ro, samt förse sig sluteligen dermed til resekost, nemligen med sådan frukt som de torrkat, hvilket sker så, at de först öppna och kramma den samma och sedan hänga til torkning: PURCHAS *l. c. T. 4. p. 1513.* De gå lång väg til at få denna frukt, säger ALVARO NUNEZ, och lefva på de 3 månaderna af intet annat: SLOANE *l. c. p. 152.* Til Prickelpäronen bör också *Cactus Opuntia* L. räknas: ett fruktslag, som har ganska många varieteter: RAJUS *Hist. pl. T. 2. p. 1467.* Beskrifves af PARKINSON såsom snarlik ett Fikon, besatt med taggar, färgen på en sort hvitaktig, och på en annan rödaktig eller gulaktig utvårtes, men invårtes grönaktig och röd, full med frön i ett vattigt inkräm: *Theater of plants p. 1497.* Den CLAYTON hämtade i Virginien, var på utsidan purpurfärgad: GRONOVIVS *Flor. Virgin. p. 75.* PERNETY säger om den som fås på öen S. Catharina vid Brasilien, at den är til formen som Fikon, har helt fina och hvassa taggar, och är grön gul til färgen, dock på solsidan röd, samt har ett blött högrödt inkräm, fullströdt med små frön: *l. c. T. 1. p. 193. ff.* J. BAUHINUS utgifver detta inkräm för blodrödt: *l. c. T. 1. p. 154.* Man omtalar nog allmänt, at denna frukt, til någon liten mängd äten, i America färgar urinen röd, ja, som PERNETY *l. c.* säger, nästan blodröd, hvilket bragt mången til häpnad, som då trodt sig pinka blod; men HÖST *l. c. p. 284.* och SHAW *l. c. T. 1. p. 294.* berätta, at den i Marocco icke visar samma verkan på urinen; dock nämner ingendera, om köttet på denna senare är rödt, i hvilket fall det vore underligt, hvarföre urinen ej så väl på den ena orten skulle blifva färgad som på den andra. HÖST tyckes tala om en och samma frukt-sort, då han säger, at den som i America är röd på skalet och sur, är i Marocco gul och söt: *l. c.* Men den Maroccanska är säkert en särskild varietet, och den samma som vid Malaga i Spanien träffas, hvilken F. CARTER säger äfven vara gul, och bättre där arta sig i smaken än på någon annan tract, så at den derföre af menigheten ätes alla årstider med stor begärlighet: *Reise von Gibralt. nach Malaga p. 376. ff.* Annars ser jag hos BOWLES *l. c. p. 241.* at man ock i Spanien träffar en sort som färgar urinen röd, och har en ganska söt, men derjämte litet fade smak. Sådan smak tillägga CÆSALPINUS *l. c. p. 89.* och J. BAUHINUS *l. c.* den i Europa odlade *Opuntia*, hvaremot OLDENDORP säger om den han i America åt, at den hade en vinsyrliq smak: *l. c. p. 213.* och PERNETY fann den han där träffade syrlig med någon liten sötma samt öfvermåttan angenäm: *l. c.* Men ingen njuter större förnöjelse af denna frukt, än en af hetta torr och vanmäktig, emedan den är ogement svalkande: RAJUS *l. c. p. 1465.* HUGHES kunde ofta i vattubrist til nöjes släcka törsten med den samma: *l. c.* At den ock är god til spis, visar SHAW, då han berättar, at den i Barbariet tjenar många hushåll til föda, så at de i 2 månaders tid icke lefva vid något annat: *l. c.* Jag vet ej hvilket slags *Cactus GAGE* kan mena med den *Nuchtli*, som han utgifver för en af de bästa Mexicanska frukter: *l. c.* änskönt jag ser huru MARCGRAV skrifver, at den de i Nya Spanien kalla *Nochtli* kallas på Americanska öarne *Tuna*: *l. c. p. 127.* Denne *GAGE* talar där om flera särskilda sorter, äfvensom HERNANDEZ före honom, anförandes åtskilligt som icke vil passa til *Cactus Tuna* L.; ty utom den röda omrörer han en gul och fläckig, en utvårtes grön och invårtes liffärgad, ganska god til smaken, samt ändteligen en hvit, i hans tycke den bästa af alla; han tillägger, at somlige

gaste frukter på Antillerna\*, och de senare säger BACHELIER vara så goda, at sedan man en gång smakat dem, retas man at äta mycket af dem\*\*. *Mangaba*, en oss altför litet bekant frukt i Brasilien, af ett plommons eller ock hönsäggs storlek, gröngul, har hvitt och mjukt kött, med 6 à 12 deri liggande kärnar, hvilka äro söta, och pläga ätas tillika med köttet, som är helt surt, men har en mycket angenäm vin-smak\*\*\*. PISO fann denna frukt så förträffelig och ljuflig til smaken, at han tviflade på det någon ljufligare gafs i hela America†. *Araca* är ett fruktslägte i Brasilien, hvaraf 2:ne slag finnas lösligen af ett par resande beskrifne, men hafva ej än af Botanisterna kunnat uptagas. Det ena, *Araca-miri*, är stort som plommon, gulaktigt, och hyser en mängd små frön; det andra, *Araca-guacu*, af ett lagligt äples storlek, grönt til färgen, med hvitt kött, har uti sig åtskilliga kärnar med hårdt skal af små ärters storlek; båda slagen hafva lika smak, som är söt, stödande på Smultron††. DE LÆT säger om ett af dessa frukt-slag, at då det fås

MANGABA

GUAVA

af dem smakade som Päron och andra som Vindrufvor: *l. c.* Vid den nämnde hvita sorten får jag anmärka, at DE ROCHEFORT omtalar en dylik på Antillerna, som skall vara mycket sötare och smakeligare än den röda: *l. c. p. 125.* Ändteligen bör väl ock här uptagas en liten frukt i America, som utgifves för rätt angenäm och kylande, hvilken växer på de så kallade *Turkbufvud* eller *Cactus Melocactus* L. DU TERTRE förmåler, at dess kött är hvitt, mjukare än i en Melon, af nog fade smak, dock litet syrligt: *l. c. p. 132.* Uti OLDENDORPS tycke var det likväl godt at äta: *l. c. p. 211.* och SLOANE säger, sedan han beskrifvit denna frukt såsom af pyramid-form, 1 ½ tums längd, och både in- och utvartes ljus purpur-färg, at den är långt smakligare än någon af de andre Cacti, och har en fin syrlighet: *l. c. p. 160.* Sluteligen må ock ett ord nämnas om *Cactus peruvianus* L., som har form af ett stort fikon, är god at äta och nog delicat: ROCHEFORT *l. c.* *Cactus cochinillifer* L. är lik C. Tuna L., men ej så smakelig: SLOANE *l. c. p. 152.*

\* *Hist. des Antilles* T. 2. p. 131.

\*\* *Voyage de Marseille à Lima* T. 1. p. 132.

\*\*\* Jag har här följt MARCGRAV *l. c. p. 122.*, som tillika omrörer, huru denna frukt är, så länge han sitter på trädet, full med en kärnf och besk mjölk, och altså icke ätelig förr än han affallit och fått ligga sig til förbättring, hvilket skall kunna ske på ett enda dygn. PISO, som *p. 77.* beskrifver densamma guldgul med röda prickar på solsidan och helt tunnskalig, förtäljer, huru en del nykomne, retade af det vackra utseendet til at äta af den på trädet sittande och altså omogna frukten, finna sig bedragna, då de få känna dess ogemena beskhet, hvilken äfven faller boskapen motbudande. Deremot, då den är nådt sin riktiga mognad, har den sådan läcker vin-syra, som ofvanföre i texten nämndes. Samme PISO säger den då vara full af en snöhvitt saft, som vid lösligt tryckande kommer ut, och väl är något seg, dock genast smälter i munnen. Deraf bruka Indianerne at göra sig en behagelig sort vin, såsom DE LÆT *l. c. p. 558.* berättar. Alla 3 desse Scribenter äro ense uti at berömma denna frukt såsom oskyldig, så at man skall kunna äta den til stor mängd utan någon påföljande olägenhet, och PISO rönte på sig sjelf, huru den äfven i febrar var svalkande och välgörande.

† *L. c. p. 76. 77.*

†† MARCGRAV, hvilken jag härvid i det mästa följt, berättar för öfrigt om *Araca-miri*, som Holländarne gafvo namn af *Granat-pruymen*, at den har hvitaktigt kött, men säger ej

## IBIPITANGA

fullmoget, förtjenar det främsta rummet ibland de bästa frukter\*. *Ibipitanga*, en för oss likaså obekant Brasiliansk sten-frukt, rund med 8 djupa fåror, ljusröd och saftrik, har, jämte en angenäm syra, någon liten beskhet och sträfhhet, samt hettar i munnen, men hålles dock i det värde, at den nyttjas på borden ibland delicata dessert-frukter, hälst den ock berömmes för at vara synnerligen magstärkande,

## KAKAO

och äfvenväl för sjukt folk välgörande\*\*. *Cacao* (*Theobroma Cacao* L.), en frukt, som vi så mycket bättre kunne känna, hyser en blöt pulpa, hvilken omgifver en hop mandlar; den samma är sötsyrlig, och nyttjas af många at utsugas, såsom något angenämt och upfriskande. Mandlarna ätes väl icke allmänt rå, såsom beska och litet sträfva, fast derföre icke obehagliga, men man brukar gerna at sylta dem i säcker, innan de fullmognat, då man af dem får en ypperlig läckerhet\*\*\*.

---

mera om smaken, än at den är småsöt och litet sträf, dock välsmakande: *l. c. p. 62*. Det är PISO som förtäljer om smultron-smaken *l. c. p. 74*. hvilket kan vara likligt, då DAMPIER beskriver smaken såsom angenämt piquant: *l. c. T. 4. p. 58*. och då MARCGRAV säger, at den Conserve, man brukar göra af denna frukt med säcker, liknar i smaken Qvittenmos: *l. c. p. 63*. PISO tillägger, at smaken är ganska angenäm, äfvensom ock lukten, och at denna frukt hälst ätes rå: *l. c.* DAMPIER, som kallar den *Arisah*, berättar, at den har så små frön som senapskorn, och hålles för så sund, at den äfven passar för sjuka at äta: *l. c.*

\* *L. c. p. 613*. hvarest denna frukt kallas *Arasa*.

\*\* Se PISO *l. c. p. 121*. hvilken tillägger, at både Portugiser och Holländare i Brasilien varit måne om dess inflyttande ur vildmarken i sina trädgårdar. MARCGRAV tyckte sig i denna frukt märka något som stödde på *Capsicum*: *l. c. p. 116*. Det ser ut som DAMPIER med sin *Petango* ment denna Ibi-pitanga, sågandes han om dess smak, at den är piquant, men ganska angenäm: *l. c.*

\*\*\* JACQUIN beskriver pulpa i Cacao-pungen mjuk som smör, hvitaktig, söt med något småsyrligt inblandadt, och så behagelig för Indianerna och många Européer på Martinique, at de pläga gerna genom utsugande göra sig den til godo: *Obs. botan. P. 1. p. 3*. GAGE förtäljer, huru fruntimren i Mexico anse för delice at utsuga densamma, efter den går til ett upfriskande vatten i munnen: *l. c. T. 2. p. 140*. Den är af en ljuffig syrighet, och brukas ofta til at svalka sig med och släcka törsten: *Hist. natur. du Cacao & du Sucre p. 11*. I *Hist. de la Jamaïque par M. T. 2. p. 208*. beskrives den så blöt som köttet i ett stekt äple, litet sörsyrlig, angenäm til smaken och vederqvickande. Mandlarna äro, såsom i texten nämndes, både beska och litet sträfva, men derjämte fetaktiga: BERGIUS *Mat. med. p. 626*. och så litet obehagliga, at många, ej allenast af Indianerna utan ock af Creolerna, pläga äta dem rå: GAGE *l. c. p. 139*. D'AVITY säger, at de hafva ganska god smak, då de blifvit stekta: *Amerique p. 7*. Men aldraläckrast bli de, när de göras til Confiture, såsom efter LABAT's intygande blifvit ofvanföre anmärkt. JACQUIN bestyrker, at då de bli ogement läckra, och derföre hållas i mycket värde, men ha det felet at gerna komma i gäsning: *l. c.* LABAT anförer hela syltnings-sättet: *Voy. aux isles de l'Amer. T. 1. p. 185. ff.* Dessa mandlar äro, som man vet, grundämnet til Chocolat, hvarföre de ock allmänt eftertraktas, ja tjena i stället för mynt, icke allenast i Campeche-bugten: DAMPIER *l. c. T. 1. p. 70*. utan ock på många andra orter i America: OXEMELIN *Hist. des Aventuriers T. 1. p. 68*. Frukten är ej allestädes lika stor, men störst är den i Caraccos, hvarest hvar pung blir som 2 knytnäfvar, hysandes hela 100 mandlar uti sig: DAMPIER *l. c. p. 68. ff.*

LABAT säger, at de, på det sättet beredde, blifva den aldraläckraste Confiture, som kan uptänkas, och som öfverträffar de bästa Europeiska Confiturer\*.

*Citroner* (*Citrus Medica* L.) och deras artförändring *Limoner* (*Citrus Medica Limon* L.) äro oss så tillräckligt bekanta, at de ej til sitt utseende behöfva beskrivas. De härstamma från Asien\*\*, och ansågos i fordna tiden, då de i deras naturliga tilstånd lemnades, såsom osmakeliga, och derföre sällan eller aldrig åtos\*\*\*.

CITRON

---

då den på Martinique ej innehåller flera än omtrent 25. JACQU. *l. c.* I Manilla tro de den där växande Cacao vara bättre än den Americanska: SONNERAT *Reise nach Ostind. u. China. T. 2. p. 91.*

\* *L. c. p. 183.*

\*\* RAJUS *Hist. pl. T. 2. p. 1659.* hvarest det samma säges om Pomeranser och Limoner.

\*\*\* THEOPHRASTUS säger uttryckeligen, at Citron-frukten icke äts på hans tid, utan nyttjades mäst för luktens skull, såsom at lägga ibland kläder, til förekommande af mal, och at skaffa sig god ande med, annars ock til at mota förgift: *Hist. plant. l. 4. c. 4.* PLINIUS, som lefde ett par secler derefter, skrifver på samma sätt, at man väl hade Citroner til at förvara sig med emot gift, men at man icke brukade at äta dem för smakens skull: *L. 12. c. 3.* Detta började dock sedermera snart nog at komma i gång, ty några och 20 år derefter nämner PLUTARCHUS denna frukt ibland åtskilligt annat, som man då nyss hade börjat



Frukterna av den i östra Sydamerika vilt växande körsbärsmyrten eller ibipitanga kan ätas direkt från trädet eller användas till saft, gelé eller alkoholhaltiga drycker. Bladen har traditionellt använts mot feber i såväl Brasilien som Surinam. Efter hand har körsbärsmyrten introducerats på många håll runt världen, men föga hållbar lämpar den sig inte för interkontinental handel. Träsnitt ur Willem Piso & Georg Margraf, *Historia naturalis Brasiliae* (1648).

Men en flitig odling jämte flyttning til tjenligare climat hafva til väga bragt den förbättring i dessa frukter, at nu flera smakeliga sorter deraf här och där förspörjas\*. Hvad *Citronerna* egenteligen angår, så är nog begripeligt, at de som få tid at mogna på träden skola smaka bättre, än de som til oss pläga föras, hvilka man afpläckt omogna. Annars får man söta och goda på åtskilliga orter i America, äfvensom ock i södra Europa, och skall man i Barbariet träffa dem i synnerlig fullkomlighet\*\*. LE BRUN tyckte de tunnskaliga han fick i Batavia vara mycket

---

äta och hålla för läckert, hvilket ingen förut skött om, hvilket ock de fleste då varande gubbar ännu försmådde: J. CASAUBONUS *Animadv. in ATHENÆI Dipnosoph. p. 163.* DEMOCRITUS fann icke underligt, hvad THEOPHRASTUS hade berättat om Citronerna, at de i hans tid ej plägade ätas, ty, sade han, ännu i min Farfars tid ätos de af ingen, utan nyttjades för den goda luktens skull at läggas uti kläde-kistor: ATHENÆUS *l. c. p. m. 63.* Chineserne äta nästan aldrig hvarken Citroner eller Limoner: PREVOST *l. c. T. 6. p. 455.* hvilket torde härröra af någon fördom, då man har orsak at tro, där skola finnas goda sorter.

\* MONARDES bestyrker, at man i forna tiden ej brukade äta Citroner, utan hade dem egenteligen i afseende på lukten, ty, säger han, som man ej hade begynt odla trädet, blef frukten både för besk och för sur, men genom ympning och skötsel har den sedermera blifvit förbättrad: se dess *tr. de Citriis* i CLUSII *Exotic. p. 51.* Detta samma måste ock gälla om Limoner.

\*\* På Antillerna får man somligsteds fullkomligen söta Citroner: DE ROCHEFORT *l. c. p. 64.* Likaså i Surinam: FERMIN *l. c. p. 169.* På Maltha säger D'AVITY äfven vanka söta Citroner, som utmärka sig både igenom storlek och godhet: *Descr. de l'Afr. p. 534.* Jag vet ej, om det just äro söta sorter, som så mycket berömmas i Barbariet såsom vida öfverträffande de Europeiska: *l. c. p. 39.* men de kunna väl vara så ypperliga utan at vara söta. Omkring Salé sägas de vara excellenta: *Relat. du voy. de M. CASSINI pour l'épreuve des montr. mar. p. 34.* Annars måste väl de som fås vid Patras i Achaja vara förträffliga, då man räknar dem ibland de bästa i hela Turkiet, och då de sändas såsom presenter til Constantinopel: *Philos. Transact. abridg. T. 3. p. 453.* SESTINI omtalar en Citron-sort, som kallas Florentinsk, hvilken har angenäm smak och skattas högt af Sicilianerna, görandes de deraf en rätt behagelig Sorbetto eller dryck à la glace, som bär namn af *Cedrato di Firenze: Brieve aus Sicil. u. der Turkey. 2. band p. 181.* Han omrörer ock en sort med pucklar på, hvilken är den man gör Succade af: *l. c. p. 180.* At Citronerne äro af ofantelig

Den utan vidare beredning bittra frukten från det i Central- och Sydamerika hemhöriga kakao-trädet vann inte omedelbart européernas gillande; så lärde de spanska erövrarna av aztekernas rike också känna kakao i form av en dryck kryddad med stark spansk peppar. På 1600-talet blev kakao desto populärare, delvis följden av att apotekarna kom på att blanda kakaomassa med socker och olika aromatiska kryddor som ett led i att göra ofta illasmakande mediciner mer aptitliga. Linné döpte den enligt honom könsretande kakaon till *Theobroma cacao*, det vill säga "gudaspis". Han menade vidare att choklad var "nyttig för hypochondriska och hysteriska". Kakao har också länge haft medicinsk användning för att hos patienterna stärka magen, driva urin och lindra hosta. Det i kakaoböner ingående teobrominet stimulerar hjärtverksamheten hos människor, på husdjur som hundar blir effekten direkt toxisk. Plansch av Mark Catesby för dennes *The Natural History of Carolina, Florida, and the Bahama Islands* (1731–43).





ypperliga\*. QUIQUERANUS har då ej så orätt, när han räknar Citroner ibland de frukter, som utgöra en människas angenämaste förfriskning\*\*. Af *Limonerna* gifvas flera välsmakande sorter, och deribland en, som FERRARIUS nämner för oförliknelig\*\*\*. *Pomeranser* (*Citrus Aurantium* L.) äro likaledes främlingar i Europa, och tyckas väl ej förtjena namn af så synnerlig läckerhet, då frågan är om dem, som til oss komma genom handels-vägen; men utom det denna sort uti än mildare climat träffas mycket mera väl-smakande, finnas ock åtskilliga artförändringar deraf, som äro ädlare och göra fullt skäl för läckerhets namnet†. Vi känne något den vi til oss hämte under namn af *Apelsin* (*Citrus Aurantium*

POMERANS

APELSIN

---

storlek på Madera, berättas i *Voy. en div. part. de l'Europe, de l'Afr. & de l'Amer. par Mrs DE VERDUN, DE BORDA & PINGRÉ T. 1. p. 61.* men sådant kan man ock få se i Europa. BERKENMEYER anmärker, at man i en trädgård i Murcia träffade dem så stora som ett manshufvud: *Curieux Antiquaire T. 1. p. 44.* hvilket ej kan falla otroligt, så vida man i Rom sedt dem gå til 20 skålpund och i Calabrien til 30 skålpunds vigt, såsom FERRARIUS förtäljer i sina *Hesperides p. 57.* hvarest han ock säger, at de i Calabrien vanligen pläga gå til 6 å 9 skålpunds vigt. VON DER GRÖBEN hade altså ej nog orsak at anse det för så besynnerligt, då han i Tripoli i Syrien fick Citroner om 5 skålpund: *Oriental. Reisebeschr. p. 314.* På Madagascar brukar folket at steka Citroner på glöd, och sedan äta med salt til: DE FLACOURT *l. c. p. 42.*

\* *Voy. par la Moscovie en Perse & aux Ind. or. p. 338.*

\*\* *De laudibus Provinciae p. 324.* POMET omtalar, huru man får til Paris ifrån Madera små hela Citroner, samt äfven Citron-skäl insyltade i säcker på 2 sätt, hvilka äro öfvermåttan angenäm at äta, när de äro färska: *Hist. gener. des Drogues T. 1. p. 266. ff.*

\*\*\* Limoner gifvas både söta och sura, men de söta brukas föga: LEMERY *tr. des alimens T. 1. p. 245.* En söt sort omtalar dock SESTINI såsom välsmakande och mycket i bruk på Sicilien: *l. c. p. 185.* hvilken är den samma som FERRARIUS kallar *Lima dulcis: l. c. p. 331.* Annars omrörer bemälte SESTINI en Limon-sort, som är ganska stor, tendre och god, och af Sicilianerna gerna ätes: *l. c. p. 183.* likaså några sorter af päron-form, Piretti kallade, hvilka hafva ganska god och fin smak, och rätt mycket behaga Sicilianerna, såsom Sallade tillagade: *l. c. p. 184.* På Japan fås en Limon-sort, til form och storlek lik Persikor, som är litet syrlig och ogement angenäm: M. VAN GOCH *Gegenwärt. Staat von Japan p. 137.* F. VALENTYN träffade på Cap en sort, nog lik Citron, hvilken var rätt läcker och åts ur handen: *Uyt- en thuys-reyze p. 104.* Men den ypperligste Limon-sort lærer väl blifva den FERRARIUS kallar *Incomparabilis,* hvilken han beskriver til köttet näst skalet söt, och til inkråmet mild och angenämt syrlig, och när man, säger han, äter dessa båda delar tillsammans, känner man en läckrare smak än i någon annan Limon-sort finnes: *l. c. p. 121.*

LIMETT

† *Pomeranser* variera ganska mycket, både til storlek, figur, färg och smak, hvilken sistnämndas godhet väl mycket beror på mer och mindre ypperliga sorter, som genom ympning och annan skötsel efterhand måste hafva tilkommit, men mycket också på mer och mindre tjenliga climat för frukten at växa uti. Man kan sluta til den stora mängd af *Pomerans-sorter* här måtte gifvas, när bara i Siam kunna räknas hela 30 särskilda sorter, hvilka, för det climatet är dem där så tjenligt, äro alla bättre än de vi känne i Europa: THURPIN *l. c. p. 236. ff.* CUPANI upräknar i sin *Hort. cathol.* öfver 20 sorter, som han hade

sig bekanta här i Europa, väl förståendes i de längst åt söder belägna landskap. De mycket saftiga sorterna duga ej i handels-vägen, ty de kunna icke hålla sig, utan det äro endast de så kallade torra Pomeranserne som i handeln brukas, och som vi till pläga få, dock alltid i förtid afpläckade, så at de ej kunna ha sin rätta smak. Denna sort ser jag i Sicilianska klimatet blifva ganska god och til ymnighet där i landet ätas: SESTINI *l. c. p. 175*. En annan, som har likasom horn på sig, är också där mycket god, och plägar ätas om vintern i stället för Smultron: *l. c. p. 177*. Men både desse och tvifvelsutän flera andra sorter vinna i Barbariet en större grad af godhet, såsom D'AVITY *l. c.* och CASSINI *l. c.* anmärkt, så at man i Spanien och Portugal gerna tillåter Pomeranser föras til sig ifrån Tanger, för deras synnerliga förträdes skull, hvilka så föllo F. CARTER i smaken, at han tyckte dem med rätta kunna hållas för de skönaste i verlden: *l. c. p. 102*. Annars pläga ock de Malthesiske föredragas för de öfriga Europeiska. De äro bättre där på öen än i Portugal: C. D. S. M. *l. c. p. 192*. De söta därstädes öfverträffa vida de Portugisiska: DE MIRONE *l. c. T. 4. p. 91. ff.* BRYDONE fann dem öfver hufvud bättre än alla han känt både i Spanien och Portugal af enahanda sorter: *l. c. T. 1. p. 259*. Han tyckte dem likväl ha för stark sötma, utom en röd sort, med helt blodröd saft, hvilken sades vara ympad på Granat-äples stam, och igenom en ljuflig syrlighet förtjente, efter hans tycke, vida förträde för de andra, och at just räknas för den skönaste Pomerans-sort i verlden, hvarföre han ock hade svårt för at få til köps några kistor deraf åt sina vänner i Neapel, emedan man mäst plägar använda den til presenter på åtskillige orter i Europa: *l. c. p. 262*. Ofelbart är det denna ypperliga sort som förnämligast odlas i den trädgård Prinsessorna i Frankrike hafva skaffat sig där på Maltha, hvarifrån de hvarje vecka i mognads tiden få til sig skickad en kista Pomeranser, de bästa som finnas vid Medelhafvet: se *Reise nach Maltha* i EBELINGS *Neue Saml. von Reisebeschr. T. 5. p. 36. b.* Beträffande Pomeranserna i America, som förmodeligen blifvit fordom dit flyttade ifrån Spanien, så ser jag dem på Antillerna berömmas för öfvermåttan delicata, särdeles de söta, hvilka somlige finna smakeligare än Apelsiner: DE ROCHEFORT *l. c. p. 63*. DE LAYFIELD fick i Portorico tyckte han vara de delicataste i verlden: PURCHAS *Pilgrims T. 4. p. 1173.* och Fru KINDERSLEY säger om dem hon träffade i S. Salvador i Brasilien, at de voro uti största fullkomlighet: *Briefve von der Ins. Teneriffa, Brasil. Ost-Ind. &c. p. 43*. Hon råkade där annars på en särskild sort, som var 4 gånger så stor som de vanliga Spanska, hade inga kärnar, och smakade förträffeligen väl: *l. c.* En stor sort afhögröd färg vankar i Fokien i China, af oförliknelig smak, så at den öfvermåttan skulle kunna hedra sitt rum på det förnämsta bord i Europa: DU HALDE *l. c. T. 2. p. 169*. Densamma torde vara ment med den PREVOST säger likaledes fås i Fokien, som skall vara tjockskalig, samt större och förträffeligare än någon Europeisk sort, til smaken som Muscat-drufvor; men han beskriver den höggul til färgen: *l. c. T. 6. p. 53*. MARTINIUS säger den vara en den ädlaste Pomerans-sort: *l. c. p. 129*. I Huquang i China har man en sort, som får sin mognad om vintern, och blir då ogement söt och angenäm: NIEUHOFF *Leg. bat. p. 103. b.* Men ingen lärer väl i sötma gå up emot den Holländarne träffade där i China, hvilken de funno sötare än såcker: *Recueil. d. voy. de la Comp. d. Ind. de Holl. T. 3. p. 417*. DELLA VALLE fick i Lar i Persien med synnerligt nöje äta en Pomerans-sort, som var eldröd, och mycket söt i köttet, samt hade ett tjockt skal af en egen slags krydd-smak, som i behaglighet nästan öfvergick sjelfva köttet: *l. c. 3. th. p. 176*. Samma sort torde det varit som HERBERT träffade i Malabar, hvilken han beskriver helt saftrik, och af sådan angenäm smak som ingen kan ledsna vid, hälst dess skal är så godt som sjelfva saften, och har jämte sötman en liten behaglig syrlighet: *l. c. p. 461*. På öen Johanna fann GROSE en sort, ej större än Aprikoser, mycket bättre än någon Portugisisk Apelsin: *l. c. p. 43*. RUMPHIUS anförer en märkelig sort på Banda, öfveralt besatt med vårtor, som har hvitt

*sinensis* L.) hvilken dock på vissa orter vankar mycket bättre\*. Likaså lära många af oss känna den stora så kallade *Pompelmus* (*Citrus Aurant. Decumana* L.), som äfven varierar i smak och sorter, så aldeles til sin förmån, at den i Indien kan

---

och ganska sött kött: *l. c. T. 2. p. 116*. Efter VALENTYNS beskrifning är den samma stor som 2 knytnäfvar, gröngul, full med uphöjningar, inuti blekwhit, helt saftig, vinaktig til smaken och synnerligen söt, samt hälsosam om man tager måtteligt deraf och äter bröd til: *Oud en nieuw Oostind. 3. d. 1. st. p. 189*. Denna seden at äta bröd til Pomeranser såg RAJUS exempel på i Italien och Sicilien, där bönder och matrosar nyttjade denna frukt såsom spis, och äto bröd til, hvilket de aldrig gjorde med Citroner och Limoner: *Hist. pl. T. 2. p. 1659*. At man af Pomerans-blommorna kan bereda sig någon läckerhet, ser jag af LISTERS berättelse, huru han i Paris kom at äta en af Orange-blommor, Limon-saft och Säcker gjord Marmelade, som han fann admirable: *Journey to Paris p. 159*.

\* Alt sedan Portugiserne under deras första resor och vistande i China fingo smak på, och derefter i sitt land fortplantade, den behageliga Pomerans-sorten, som fått namn af *Apelsin* eller Äple från China, har den samma vidt och bredt blifvit krigspridd til odling, ej allenast i Europa, utan ock i America och flera orter. De Apelsiner vi hit til oss få, som äro ifrån Portugal och Spanien, ha blifvit omogne afpläckade, och kunna altså ej hafva sin riktiga goda smak; vinna dock ofta rum på våra bord ibland desserten. RAJUS, som hade känt denna sort fullmogen, och hämtad af träd som fått sin behöriga skötsel, förklarar dess smak för rätt delicat: *l. c.* hvilket han väl ej hade gjort, om han haft för sig sådana Apelsiner, som blifvit lemnade at växa utan skötsel, såsom imellan Rom och Neapel sker, där Hr. FERBER fann dem sämre samt mindre söta och välluktande än de Portugisiska och Spanska: *Briefe aus Wälschl. p. 129*. Jag vet ej visst orsaken, hvarföre Apelsinerne på Cap gifva de Spanska efter i godhet: A. SPARRMAN *Resa til Goda Hopps Udden 1. d. p. 85*. Men på många andra orter, där climaten äro varmare, arta de sig bättre til förmån än i Portugal och Spanien, hvarföre de ock, efter Hr. H. H. CLASONS berättelse, äro mycket smakeligare i Canton än i Portugal. Likaså säges i LEMERY'S *tr. des. alim. 3. ed. T. 1. p. 235*. at de blifva oändeligen bättre på Americanska öarne än i Portugal. OLDENDORP säger väl intet mer om dem han åt på öen S. Jean, än at de voro saftige och af angenäm sötma: *l. c. p. 156*. men LABAT skrifver i allmänhet om Apelsinerna på Antillerna, at de äro fulla med en säckersöt saft, som är angenäm öfver alt hvad man kan föreställa sig, mycket bättre än de fås i Europa: *l. c. T. 3. p. 53*. och H. SLOANE förklarar dem på Jamaica för den delicataste frukt han någonsin smakat af det slaget: *l. c. p. 181*. I Surinam ha de en ganska angenäm smak: M. S. MERIAN *l. c. p. 52*. ja en stark såcker-sötma: FERMIN: *l. c. p. 168*. och i Brasilien vanka de söta som honing: ZUCHELLI *l. c. p. 88*. På Philippinska öarne fann LE GENTIL dem så förträffeliga, at han sedermera, efter sin återkomst til Paris, ej kunde fördraga sjelfva de Portugisiska: se dess *Reisen in den Indischen Meeren 2. Th. uti*

Pompelmus eller pomelo är den största av citrusfrukterna och kommer ursprungligen från Sydostasien. På 1600-talet introducerades den till Västindien, där den genom hybridisering med apelsinen gav upphov till den av Bengt Bergius ännu inte kända grapefrukten. Smak och utseende varierar, som Bergius noterar, kraftigt efter sort. Den kan likaväl vara söt, sur eller bitter, saftig eller torr, med ett kött innanför det tjocka skinnets som skiftar från rött till aldeles blekt. Plansch av Maria Sibylla Merian för verket *Over de voortteeling en wonderaerlyke veranderingen der Surinaemsche insecten* (1719).



räknas ibland de förnämsta landets frukter\*. Men några andra af än ypperligare beskaffenhet, som vi icke känne, varda af Resebeskrifvarne prisade med uttryck, som nästan tyckas flyta från förkjusning, såsom i synnerhet då de tala om *Kongs-Pomeransen* på Ceylon, samt om *Cam-chain* och *Cam-quit* i Tunquin m. fl.\*\*

---

EBELINGS *Neue Saml. v. Reisebeschr. T. 4. p. 37.* Men Apelsiner kunna väl träffas mycket ypperliga på närmare håll: de ärnå på Maltha en sådan läckerhet, när de få mogna på träden, at en af de nyare Resebeskrifvare försäkrar, det hans tunga aldrig känt något kosteligare til smaken: *Reise nach Maltha* hos EBELING *l. c.*

- \* Pompelmuserne falla sig gemenligen stora, ofta större än ett människo-hufvud, och likna i färgen Pomeranser: NIEUHOFF *l. c.* varandes skalet fingerstjockt och helt beskt: FERMIN *l. c. p. 167.* De hafva, säger Fru MERIAN, mindre sötma än Pomeranser och mindre syra än Citroner, äfven hårdare skal och kött än de båda, hvarigenom de ock äro behageligare at äta: *l. c. p. 29.* Man plägar endast äta dem rå, och man framsätter dem gerna ibland desserten, antingen köttet sådant det är, eller med Spanskt vin och säcker tillagadt: RUMPHIUS *l. c. p. 97.* Allmännaste sorten är den, hvars kött stöder på purpur, och har en syrlig vinaktig smak, som på den fullmogna frukten faller tämmeligen i sött: *l. c. p. 96.* LE BRUN fann nog likhet i smaken med Apelsiner: *l. c. p. 339.* men FERMIN tyckte den stämma in med både Smultron och Vindrufvor: *l. c.* och förklarar han, likasom flere andre, denna frukt för mycket upfriskande och oskyldig, ja just förträffelig genom dess angenäma syrlighet: *l. c.* Derföre räknas den ock ibland de bästa frukter i Indien: *Verhandelingen van het Batav. Genootsch. der Wet. T. 1. p. 25.* G. HUGHES säger väl, at den på Barbados träffas ofta altför sur för at vara delicat: *l. c. p. 126.* men kanske sådant kan där härröra af samma orsak, som at den på Amboina blir långt mindre och surare än på Banda, nemligen efter den på de kalla och skogslupna bergen i Amboina ej får den goda sol-värman, som den njuter på Bandas flacka parker: RUMPH. *l. c.* Denne RUMPHIUS omtalar ett par Pompelmus-sorter med hvitt kött, som äro sötare än den nyssnämnde röda: *l. c. p. 98.* Af dem omrörer VALENTYN en, som han säger hafva så angenäm smak, som det läckraste vin: *l. c. p. 188.* Jag vet ej hvilkendera sort DAMPIER träffade i Achin på Sumatra, som hölls för den bästa i Ost-Indien, och så synnerligen föll i Engelsmännernas tycke, at de togo den med sig til andra orter, at tjena til rara presenter åt deras vänner: *l. c. T. 3. p. 138.* G. FORSTER berättar, at på öen Middelburg i Söderhafvet fants denna frukt helt förträffelig til smaken: *l. c. T. 1 p. 323.*

- \*\* Det kan näppeligen om någon frukt sägas något mera öfverdrifvet, än det RIBEYRO säger om sin så kallade *Orange du Roi*, nemligen at af alla Ceylons frukter ingen är som kommer up emot densamma, så at änskönt den skulle vara den enda frukt-sort där funnos, kunde man ändock hålla landet för ett jordiskt paradys, och just denna för den frukt som bedrog våra stam-föräldrar, emedan ingen i verlden kan finnas förträffeligare än den: *Hist. de l'isle de Ceylan p. 148.* En annan Scribent går kortare til väga, sägande allenast, at denna Kongs-pomerans är kanske den excellentaste frukt i verlden: N. DE GRAAF *Voy. aux Ind. orient. p. 118.* Då DAMPIER anförer de båda ypperligaste Pomerans-sorter han träffade i Tunquin, hvilka där kallades *Cam-chain* och *Cam-quit*, beskriver han den förra såsom stor och af gulaktig färg på ett skrofligt och tjockt skal, men af bernstens-färg invärtes, til lukten i högsta måtto ljuflig, och til smaken så läcker, at han i sin lifstid aldrig smakat någon läckrare Pomerans-sort, tvifvlandes ock, om någon bättre skulle kunna gifvas i verlden. Den senare beskriver han såsom rund och mer än hälft-

*Granat-äplen* (*Punica Granatum* L.) kunna icke heller vara oss så mycket obe-kanta, fast de ej hos oss vilja växa. Til sin trefnad fordra de milda klimat, och ärnå derföre ytterst i södra Europa en vacker fullkomlighet, hvilken dock lärers finnas större på en del orter i de andra verlds-delar. Man har deraf både söta, sura och sötsyrliga, hvilka hvar på sitt sätt äro behagliga och upfriskande\*. LEMNIUS

ten mindre, med helt rödt kött, och mycket tunnt och mörkrödt skal, samt til smaken lika läcker som den förra: *l. c. T. 3. p. 25*. Utan tvifvel hade RICHARD ögat på dessa, då han utgaf Pomeranserna i Tunquin för oändeligen bättre än de fås på de andra orter i Ost-Indien: *l. c. T. 1. p. 59*. Äfvenså BARON, då han sade, at Pomeranserne i Tunquin vida öfverträffade alla de han någonsin smakat: CHURCH. *l. c. T. 6. p. 124*. Månne icke VALENTYN ock kan hafva afseende på den nämnde Cam-chain med den Pomerans-sort han säger finnas i Tunquin, äfven ock här och där i Batavia, hvars like til storlek och smak han ej annorstäds funnit? Den har, fortfar han, helt tjockt och grönt skal, och är invärtes guldgul, samt mycket saftrik, och outsägeligen läcker: *l. c. 3. deel. 2. st. Beschryv. van Tonkin p. 4*. Hit får jag väl ock räkna den i Siam så kallade Somme-keo, hvilken är stor och knölig, med tjockt grönt skal och några fina kärnar, samt öfvergår alla andra uti sötma, och smälter i munnen: TURPIN *l. c. T. 1. p. 236*. Jag vil tro den är en och samma med den sort i Siam, som DE CHOISY tyckte i smaken vida öfvergå alla de Pomeranser han någonsin ätit, ty han beskriver den stor, utvärtes grön och invärtes röd, med få kärnar: *l. c. p. 298*. Mycket skäl skulle kunna vara, at til den ofvannämnda Tunquinska Pomerans-sorten föra den så kallade *Tonkinse soete appel*, som VALENTYN på ett annat ställe omtalar, derest icke skalet utvisade så märkelig skillnad. Den var stor som en liten Pompelmus, slät, mörkgrön och helt tunnskalig, med guldgult kött: VALENTYN kände ingen härligare Pomerans-sort i verlden; den föll honom så öfvermåttan läcker och saftig, at han ej ville välja någon frukt i verlden för den samma, hälst den ock var rätt sund: den var rar i Batavia: *l. c. 3. d. 1. st. p. 189*. WALT. SCHULTZEN tyckes peka på denna sort, då han säger, at i Batavia träffas de bästa Pomeranser, som vida öfvergå Apelsiner, varande tunnskalige, saftrike, öfvermåttan angenäme, och så sunda som någon frukt i verlden: *l. c. p. 236*. Annars omtalar också BORRI en tunnskalig sort i Cochinchina, som är läcker, och skalet så välsmakande, at man äter det tilsamman med köttet: CHURCH. *l. c. T. 2. p. 702*. DU HALDE omrörer en liten helt tunnskalig sort i China, som där är i synnerlig aktning: *l. c.*

\* Granatäplen äro, som man vet, ungefär af andra äplens storlek, utvärtes röda och invärtes gula, med en mängd kärnar, som äro beska och litet sträfvä, samt ymnig saft, som varierar i smaken efter sorternas särskilda art och beskaffenhet, varandes i synnerhet bekante en sur, en söt, och en vinaktig eller sötsyrlig. Den förstnämnda sorten tyckes allmännast förekomma, och hindrar syran intet at ju frukten hålles gerna til godo. Ett Granatäple, skrifver MUNTING, är en skön frukt och öfveralt mycket begärlig för dess behagliga saft: *l. c. p. 17*. Denna saft är ymnigare än i äplen och päron, säger BRUYERINUS (LA BRUYERE-CHAMPIER), tilläggandes, at han ock fann densamma angenämare: *de re cibaria p. 476*. DUHAMEL säger, at man med nöje suger saften ur den samma, hvars syra rensar munnen och upväcker matlust: *Tr. des arbres T. 2. p. 195*. Det synes af detta yttrande, som man ej i Frankrike lærer bruka at äta kärnarna; men derföre kan väl sådant ske på andra ställen. KOLBE säger, at när man äter dem tillika med saften, känner man något ogement, som är både delicat och sundt: *l. c. p. 132*. och P. THICKNESSE såg i

Barcellona, huru hos en mycket rik man, som hade gäster hos sig, hela desserten bestod af en skål Granatäple-kärnar, som åtos med vin och såcker: *Reisen durch Frankr. u. Catalan. p. 152*. I norra Persien, där denna frukt ymnigt vankar, nyttjar man den på flera sätt: man äter den rå; man brukar den til Confiturer; man torrkar den til vintren och blandar ibland all sin mat, o. s. v. S. G. GMELIN *l. c. T. 3. p. 465*. De söta Granatäplen hysa ett säckersött och angenämt vatten, och fås sådana äfven i södra Europa: DUHAMMEL *l. c.* TREW hade af säker hand, at helt söta funnos i Italien på Verona tracten: *Plant. select. &c. p. 37*. och GARIDEL berättar, at alla tre de ofvannämnde sorter pläga odlas i trädgårdarne i Provence: *Hist. des plant. en Prov. p. 383*. hvarest de ock ofta blifva ganska välsmakande: PAPON *Reise durch die Provence p. 327*. Ehuru nu Granatäplen där och i de flera på denna sidan om Medelhafvet belägna länder tyckas tämmeligen arta sig til sin förmån, så lærer man dock få medgifva, at de på den andra sidan, där klimatet faller sig varmare, ännu bättre trifvas, ty D'AVITY påstår, at de man har i Barbariet vida öfvergå de Europeiska: *l. c. p. 39*. och HÖST säger, at de i Marocco öfverträffa i god smak de som på de flesta andra ställen finnas: *l. c. p. 286*. Men jag tror derjämte, at en för stark och torr hetta måtte vara dem emot, ty jag ser hos BOSMAN, at de på en tract i Gvinea vilja så litet fort, at de, innan de hinna at mogna, antingen falla af eller ruttna på träden: *l. c. p. 304*. Deremot de man odlar i det fuktiga Surinam berömmas för saftrika och angenäma til smaken: FERMIN *l. c. p. 180*. Annars utgifver LABAT dem på Martinique för mycket mera välsmakande än i Europa: *l. c. T. 1. p. 366*. och i *Additionen* til LEMERY *des alimens T. 1. p. 211*. säges, at Granatäplen på Americanska öarne äro oändeligen bättre än alla de Europeiska. I China fås en sort Granatäplen, *Bulliu* kallad, som är ganska söt: RUMPHIUS *l. c. T. 2. p. 95*. Men i Japan måtte klimatet vara mindre passande för dessa äplen, så vida de där falla sig osmakeliga: KÆMPFER *Amoen. exot. p. 800*. Ut i KRAAKS *Corresp. hist. & crit. &c. p. 357*. omtalas Granatäplen, som skola finnas på öar vid nya Guinea, och vara af utvald smak. Imedertid tyckes dock Persien vara deras rätta hemort, åtminstone det land där de ymnigast vanka. I provinsen Gilan träffade LERCHE dem til öfverflöd vilda, hvilka voro små och tjente blott för gemene man; men den Ryske Ministern, i hvars följe han var, fick dem så mycket bättre ifrån Tawris, Casbin och Ardewil, stora som de största äplen och ganska välsmakande: BÜSCHING *Magaz. für die neue Hist. u. Geogr. 10. Th. p. 413*. I Ispahan fann C. LE BRUN dem *delicieusa: l. c. p. 228*. DE LA BOULLAYE-LE-GOUZ utopar dem han träffade i Kom för de bästa i hela Persien, beskrifvandes dem stora som Struts-ägg: *l. c. p. 98*. och måste väl de samma hafva varit söta, så framt det annars står fast hvad RAJUS säger, at de söta Granatäplen äro de största: *l. c. p. 1462*. P. ALPINUS säger sig fått otroligt stora i Egypten, med kärnar stora som lagliga körsebär, helt söta: *Hist. Aegypti natur. T. 1. p. 15*. af hvilka hvart äple kunde väga 6 skålpund: *l. c. p. 66*. Men at de söta också kunna vara små, visar GERBER, då han berättar, huru han vid

Få fruktträd är lika legendomsusade som granatäppleträdet, vilket numera växer vilt eller odlat i de flesta tropiska och subtropiska länder. I grekisk mytologi får den aningen svårätta frukten förklara årstidernas växlingar. Det är genom att äta av ett granatäpple som fruktbarhetsgudinnan Demeters dotter Persefone under sex av årets tolv månader döms att leva i dödsriket tillsammans med sin make Hades. Då råder vinter, men när Persefone åter sällar sig till sin moder blir jorden fruktsam, grön och varm. Till Rom antas granatäppet (som betecknande nog kallades *mala punica*) ha kommit från Kartago. Smaken är allt från söt till sur, ofta används frukten i drycker eller i såser. I medicinskt syfte har granatäppet alltsedan antiken prövats mot en rad olika tillstånd – dysenteri, gikt, bandmask, ofruktsamhet och på senare tid prostatacancer. Plansch av Georg Dionysius Ehret för Christoph Jacob Trews *Plantae selectae* (1750–53).



PI NICE n. 1. Tab. LXXII. Pomu seu Antica mala

1. 1. Poma instans forma summe inflorescentia, et fructus mature et integro, et fronte rupto, 2. 2. sectionem differentem, ubi matura, 3. 3. aliam sectionem cum clausuris arboris, 4. 4. stylus et stigma, 5. 5. spiraculum contractum, 6. 6. stylus pro medio fructus matura, et membrum inflatum, 7. 7. et 8. sectiones integerrime, et eadem poma, 9. 9. stylus et stigma denudata, 10. 10. Gemma botanice dicitur differentem, et locum omnibus replet, et si matura, et gemma matura pro arboribus, et idem matura.



tror sig kunna räkna dem ibland de angenämaste frukter\*, och S. G. GMELIN förklarar dem för den bästa och sundaste frukt, som norra Persien frambringa\*\*. När MOSES ville uphöja Cananeiska landets förmåner, för at få Israeliterna at så mycket starkare längta dit, fann han nödigt at berätta dem, huru samma land äfven bar Granatäplen\*\*\*. *Angolam*, en Malabarisk kärn-frukt, som är rund och går up emot ett stort körsebär, har saftigt och sött kött, hålles för *delice*, och är mycket begärlig, blifvandes af Holländarne kallad *Keyservreugde*†. *Hottentots Fikon* (*Mesembryanthemum edule* L.), en frukt på Cap af olika form och storlek, grön til färgen, har ett saftigt kött, som hyser en mängd fina frön, och är sött och behagligt††. *Hottentotterne* njuta i denna frukt en läcker kost, som äfven Euro-péerne gerna hålla til godo, särdeles som den, efter Hr. SPARRMANS berättelse, är verkligen läcker, när den fås fullmogen, i det smaken något stöder både på Smultron och Ananas†††. *Bahobab* (*Adansonia Bahobab* L.), en Africansk frukt, stor som en Citron, men mera lik en Cucurbita, har, då den färsk hämtas af trädet, en synnerligen angenäm syra, och är mycket läskande och upfriskande, blifvandes af de förmögnare äten med säcker‡. *Can*, en af de mäst obekanta frukter,

ANGOLAM

HOTTENTOTT-  
FIKON

BAOBAB

ELEFANTÄPPL

---

Schamachie fick äta en liten söt sort, som var angenäm til smaken: *Samml. Russ. Gesch. 4. b. p. 127*. OTTER anförer, huru han i Harim på Aleppo tracten råkade på ganska goda Granatäplen utan kärnar: *l. c. T. 1. p. 88*. En sådan sort vankar äfven i Persien, hvarom GMELIN säger, at den bara tyckes så vara, ty där äro verkligen kärnar, fast de äro små och få: *l. c.* Jag förstår ej väl hvad CHANDLER vil säga med kärnar utan stenar, hvarigenom en förträffelig Granatäple-sort skall utmärkt sig på Scio, om han ej dermed ment denna sorten utan kärnar: *Reise in klein Asien p. 72*. De Granatäplen GEM. CARRERI kom at äta i Smirna fann han öfvermåttan läckra: *l. c. p. 54*. och E. BROWN tyckte dem vara *delicata* i Thessalien: *l. c. p. 144*. I den ofvan återopade *Reise nach Maltha p. 36. b.* förklaras Granatäplen på Maltha för de skönaste som gifvas, och berättas tillika, huru Franska Prinsessorna få til sig ur en trädgård de där äga en kista deraf hvarje vecka under mognads-tiden. Den onämnde Auctoren omtalar, huru han ej kunde äta sig mätt af dessa äplen, hvilka hade stora kärnar och kostelig saft: *l. c. p. 39. b.*

\* *Herbar. biblicar. expl. fol. 85. a.*

\*\* *L. c.*

\*\*\* *J. MOS. boks. 8. c. 8. v.*

† H. VAN RHEDE *Hort. Ind. Malab. T. 4. p. 40.*

†† P. HERMANNUS i dess *Hort. Lugd. Bat. p. 244. 246*. hvarest denna frukt säges i köttet likna Cactus *Opuntia*.

††† Således är något mer i smaken än blott sötma, såsom af HERMANNI utsaga tyckes flyta; men det är ock utan tvifvel flera slag eller sorter af detta fruktslägte, som man brukar äta, ty KOLBE omtalar 3:ne, som han funnit ganska angenäma at äta, såsom ock mycket hälsosamma, då man måtteligen deraf ätit: *l. c. p. 258*. och Hr. SPARRMAN namngifver både *Mesembr. edule* och *deltoides* L. såsom äteliga och goda.

‡ Se PR. ALPINUS *de plant. Ægypti fol. 27*. JOH. GESNER säger den hafva angenäm smak, äfven utan säcker: *l. c. p. 84*. Jag ärindrar mig nu en annan frukt, som med denna synes

liknar utvärtes ett Granatäple, men har ett så blött inkräm, at man äter det med sked, varandes af en god kryddaktig smak. BORRI, som omtalar denna frukt, har endast träffat den i Cochinchina\*. *Mololo*, en likaså okänd frukt i Angola, som växer på en buske och liknar Citron, utgifves af CAVAZZI för både välluktande och ganska delicat\*\*.

MOLOLO

*Plommon* (*Prunus domestica* L.), ett nog bekant fruktslag, som genom människo-åtgärd vunnit mångfaldig förädling, kan ibland sina många vundna artförändringar uppte hvarjehanda utvalda läckerheter. *Damas-plommona* (*Pruna damascena* L.) hafva längsta tiden varit i rop, såsom synnerligen ypperliga, och äro ännu i anseende\*\*\*; men sedermera hafva flera andra sorter i de varmare länder framkommit, som endels täfla med dem i godhet, endels också taga förträdet för dem. Fransoserne kunna med skäl berömma sin större och mindre *Reine-Claude*, sina *Perdrigons*, sin *S. Catherine*, sin *Abricotée*, sina *Royales*, sina *Imperatrices*, sina *Imperiales*, sin *Monsieur*, sin *Suisse*, sina *Mirabelles*, med flera andra, som jag ej kan upräkna, utan at falla tröttsam. Ingen ser jag dock så uphöjas, som den större *Reine-Claude* sorten, hvilken, efter DUHAMELS omdöme, är utan

PLOMMON

---

hafva någon likhet, nemligen *Samaca* på Java, hvilken beskrifves stor som en Citron, grön stödande på rödt, med svarta kärnar, syrlig och helt saftfull, samt ganska angenäm til smaken: *Recueil des voy. de la Comp. des Ind. de Holl. T. 1. p. 383.*

\* CHURCHILL'S *Collection T. 2. p. 702.*

\*\* *Relation de l'Ethiop. occid. publiée par LABAT T. 1. p. 137.* Ibland aldeles obekanta frukter kunde här vidare upptagas *Annaeb*, en frukt som LE BRUN träffade i Persien, och tyckte vara admirable til smaken: han tillägger intet mera derom, än at den liknade Oliver, och var röd då den blifvit mogen: *l. c. p. 228.* Likaså en frukt, som skall komma flytande i hafvet til Brava och Magadoxo kusterna i Africa, och vara af en knytäfnes storlek, hvilken LOBO nämner *Fève de Melinde*, och säger vara af oförlikneligen god smak: *l. c. p. 53.*

\*\*\* Om Plommon från början varit någon Europeisk frukt, är så litet afgjort, at jag knapt tiltror mig at med full visshet säga det om de sämre sorterna. Men om jag ock det om dem medgifver, så har jag alltid anledning at tvifla, om icke Asien varit den ort, där detta frukt-slag först blifvit med eftertryck skött, samt med ympning och annan ans til ädlare arter förändradt. PLINIUS höll för en otvifvelaktig sanning, at inga äteliga Plommon funnits i Italien för den äldre CATOS tid: *L. 15. c. 13.* hvilken således måtte kommit dem där i gång, sedan han hade skaffat sig kunskap om de Asiatiska delicatere sorter, dem näppeligen Grekerne ännu torde hos sig haft, emedan DIPHILUS SIPHNIUS icke annorlunda omtalar Plommon, än såsom en frukt af nog medelmåttig godhet: *ATHENÆUS l. c. p. m. 39.* Damascus i Syrien var den ort, där så besynnerlig flit användes på denna frukts odling och förädlande, at sedermera de bättre Plommon-sorter länge gåfvos namn af *Pruna damascena*: *l. c.* Romarena fölgde sedan dessas exempel, och drefvo då denna odling med den framgång, at PLINIUS redan i sin tid tyckte sorternas antal vara ganska stort: *l. c.* hvaraf de fleste utan tvifvel måtte varit smakeliga, emedan man annars i då varande kräseliga tidevarf ej skulle hållit dem til godo. TRAGUS (BOCK) berättar, at det

gensägelse den bästa Plommon-sort at äta rå\*, och af LIGER kallas Drottningen

gick långt ut på tiden, innan dessa ädlare Plommon-sorter fingo inrymme i Frankrike och Tyskland: *Stirp. hist. p. 1018*. Men så är där nu, särdeles på det förstnämnda stället, så mycket rikare mängd deraf blefven, ja så, at BRUHIER tror sig kunna anse antalet Plommon-sorter för oändeligt: *Additionen til LEMERY des alim. T. 1. p. 187*. Hvad nu egentligen *Damas-plommona* beträffar, hvilka mycket kännas deraf, at stenen väl släpper köttet: LIGER *Nouv. maison rust. ed. 8. T. 2. p. 174*. så räknar ORIBASIVS dem på sin tid för de yppersta Plommon: *Collect. l. 1. c. 58*. Lång tid derefter utgifver C. PASSAEUS dem ännu för de bästa ibland alla Plommon-sorter: *Hort. florid. P. 2. n. 47*. och TRAGUS sätter dem i främsta rummet ibland alla som i Tyskland vanka: *l. c. hvilket ZÜCKERT jämväl nu i vår tid bifaller: l. c. p. 176*. J. WORLIDGE räknar de svarta Damas-plommon för de bästa af alla i England: *Treatise of Cider p. 221*. DUHAMEL, som utförligen underrettar oss om de bästa Plommon-sorterna i Frankrike, uptager deribland 9 särskilda under namn af Damas-plommon, nemligen *Damas violet*, helt söt med liten syrlighet; *Damas blanc*, tämmeligen söt, saftig och angenäm; *Damas rouge*, ganska söt; *Damas noir tardif*, saftrik, något syrlig, och så angenäm at den kan föredragas för många andra sorter; *Damas musqué*, helt mörk violett, stadig i köttet, saftig och af hög smak; *Damas Dronet*, gulgrön, ganska söt och ljuflig; *Damas d'Italie*, ljus violett, helt söt och öfvermåttan välsmakande; *Damas de Mangerou*, stor, ljus violett, söt och förträffelig sort; *Damas de Septembre*, liten, mörk violett, af hög och angenäm smak, utan syra: *Tr. des arbr. fruit. T. 2. p. 71-78*. Jag finner icke, at han uptager de så mycket utropade *Ungerska* plommon, men tror dem dock inbegripas i denna räkning, emedan Ungrarne sjelfve pläga kalla dem Damas-plommon: VAL. CORDUS *Annot. in DIOSCOR. fol. 25*. Derföre anser ock C. GESNER den ypperligaste sorten *Ungerska* plommon, hvilken han beskriver köttfull och småsyrlig, för Damas-plommon: *Hort. German. p. 274*. Tvänne sådana *Ungerska* sorter berömmes SCHWENKFIELD såsom de bästa han funnit i hela Schlesien: *Stirp. & fossil. Siles. catal. p. 326*. T. ZVINGER anmärker, at äfvensom Damas-plommona hållas för de tjenligaste och bästa til Sveskon, så nyttjas nu mycket dertil de *Ungerska*, som i Tyskland odlas: *Theatr. botan. p. 58*.

\* DUHAMEL tillägger om denna *Reine-Claude* sort, at den ock plägar kallas *Dauphine*, *Abricot vert* och *Verte-bonne*, är grön med gulgrönt kött, och har ymnig söt saft af förträffelig smak: *l. c. p. 90. ff.* Den är af en utvald läckerhet, när den blifvit väl mogen, säger BRUHIER: *l. c.* Den mindre *Reine-Claude* sorten beskriver DUHAMEL ljusgrön, med fast och hvitt kött, som är sött, men har ofta en liten syra, tilläggandes, at den väl har mindre hög smak än den föregående, men kan dock räknas ibland de bästa Plommon-sorter: *l. c. p. 91. ff.* Ofelbart menar J. BAUHINUS en af dessa båda sorter med sina *Prunidactila Vesuntina*, som efter hans utsaga voro ganska angenäma at äta, så väl rå som syltade och til confect beredda, ja öfvergingo andra plommon med en förunderlig behaglighet och sötma: *l. c. p. 191*. Icke underligt, at denna Man för ett par secler sedan ansåg en sådan sort för rar: *l. c.* när MUNTING 100 år derefter berättar, såsom något särdeles rart och besynnerligt, at han hos en President i Holland hade träffat helt gröna och välsmakande plommon, hvilka jag tror hafva varit af någon *Reine-Claude* sort: *l. c. p. 47*. Båda dessa sorter börja nu alt mer och mer synas här i Sverige, fast Stockholms climat är dem tämmeligen emot, icke så, at ju träden här trivas och bära frukt, utan så, at frukten i våta och kalla somrar ej hinner til mognad; men när ock sådant vissa bli-dare somrar kommer at ske, äfven med den större sorten, blir den af en ljuflig sötsyrlig

smak, och den angenämaste plommon-sort vi här i landet hafva: P. J. BERGIUS *Tal om Frukt-träg. och deras främj. i vårt Rike* p. 35. J. CAMERARIUS omrörer gröna Plommon, som i Italien fått namn af *Verdacia*, och där äro öfvermåttan söta, samt i högre värde än andra sorter, kallandes dem *Pruna Graeca*: *Hort. med. & philos.* p. 132. Om nu desse, såsom likligt nog synes, icke annat äro än Reine-Claude plommon, så har man anledning at tro dessa meranämnda plommon härstamma ifrån Grekeland. Af de så kallade *Perdrigons* (*Pruna domest. pertigona* L.) anförer DUHAMEL 4 sorter, neml. *Perdrigon blanc*, som är liten, blekgrön och på solsidan rödprickig, stadig i köttet, men dock saftig, och så söt som den vore confiterad: *Perdr. violet*, ganska söt och af mycket hög smak; *Perdr. rouge* och *P. Normand*, båda helt söta sorter med uphöjd smak: *l. c. p. 84-88*. C. BAUHINUS beskriver en sort häraf svart, med fast kött; *Pin.* p. 443, hvilken äfven CÆALPINUS menar med sina *Pruna Pernicon*, som han håller särdeles märkeliga i Italien för deras ganska angenäma smaks skull: *l. c. p. 48*. Annars plägar man räkna dessa plommon för Spanska, hvarföre ock J. BAUHINUS uptager dem äfven under namn af *Iberica*, med den beskrifning, efter en CURTIUS, at de hafva purpur-färg och mycket söt smak, samt at de derföre bära namn af *Perdicon*, at de så ibland Plommon-sorterna excellera, som Rapphönsen ibland foglarne: *l. c. p. 186*. Det kan vara möjligt, at ibland dessa böra föras de söta *Cirvelas de Monjes*, som för ett par secler sedan voro mäst i rop ibland alla Spanska Plommon-sorter: *l. c. p. 187*. De så kallade *S. Catherine*-plommon äro, efter DUHAMELS beskrifning, gröna stödande på gult, smälta i munnen, och ha helt söt och excellent smak: *l. c. p. 109*. TOURNEFORT säger dem hafva samma färg som vax: *Instit. rei herb.* p. 622. och C. BAUHINUS anmärker, at man kan träffa dem stora som höns-ägg, ja ock undertiden som gås-ägg: *l. c.* DE LA QUINTINYE trodde näppeligen, at någon bättre frukt kunde gifvas i verlden: *Instruct. pour les jard. fruit. & potag. T. I.* p. 229. *Abricotée*-sorten är tämmeligen stor, ljusgrön och på solsidan litet röd, med fast, gult och saftigt kött; en ganska god frukt, som nästan kan jämföras med Reine-Claude: DUHAM. *l. c. p. 94*. *Royale de Tours* är violett, saftig, söt, ganska god och af hög smak: *l. c. p. 81*. En annan sort är stor, ljus violett och af ganska hög smak, som liknar *Perdrigons*: *l. c. p. 89*. Denna var för 250 år sedan synnerligen begärlig i Frankrike på de kräseligas bord, och i större värde än *Perdrigons*: BRUYERIN. *l. c. p. 460*. *Imperatrice blanche*, en köttig och ogement god sort, ljusgul, söt och stadig i köttet: DUHAM. *l. c. p. 106*. En sort *Imperiale*, helt stor, violett, har angenämt kött, som är sött med liten syra, och smälter i munnen: *l. c. p. 99*. Denna sort ha vi äfven här i Sverige, och kunna vissa gynnande somrar få den saftrik och nog förträffelig: BERGIUS *l. c. Prune de Monsieur* (så kallad af det en Kongl. Fransk Prins höll den för *delice*), en stor sort af skön violett färg, som smälter i munnen: DUHAM. *l. c. p. 79*. blir af förträffelig godhet, särdeles i de varmare climaten, såsom i Provence: VALM. DE BOMARE *l. c. T. 9.* p. 336. men kan ej ätas med smak, utan at förut skalas, efter skalet är mycket surt: BRUHIER *l. c. p. 188*. *Prune Suisse*, af skön violett färg, är saftrik, ogement söt, och har högre och ljufligare smak än den föregående: DUHAM. *l. c. p. 81*. *Mirabelle*, den minsta plommon-sorten, är gul med röda prickar, och har fast kött, något torrt, men öfvermåttan sött: *l. c. p. 95*. blir äfven här i Sverige god, och säckersöt de är den rätt fått mogna: BERGIUS *l. c.* Denna sort är det väl som J. BAUHINUS omtalar såsom sötsyrlig och en den bästa och delicataste frukt: *l. c.* ZVINGER tror sig veta, at Mirabeller först kommit från Arabien til Grekeland, derifrån til Italien och Frankrike, och så vidare til Tyskland: *l. c.* DUHAMEL uptager ock en sort *dubbel Mirabelle*, som han kallar *Drap d'or*, och beskriver til utseende likasom genomskinlig, til färgen gul och på solsidan rödprickig, af ganska söt, fin och delicat smak, smältande i munnen: *l. c. p. 96*. Denna *Mirabelle double*, samt *Perdrigon*, de båda Reine-Claude sorterna, och *S. Catherine*,

BRUNELLER

för alla Plommon\*. Vi känne nogsam de välsmakande *Pruneller* och behagliga *Confiturer*, som vi årligen pläga oss tilhandla, och af vissa Plommon-sorter blifvit tilredda\*\*. *Persimon* (*Diospyros virginiana* L.), en Americansk frukt, hos oss föga bekant, stor som ett af de större Plommon, är väl mycket sträf och otjenlig at äta,

PERSIMON

jämte flera andre, utgifver han såsom synnerligen förträffliga at äta rå: *Tr. des arbres T. 2. p. 185.* och dessa sorter jämte några få andra behagade QUINTINYE mer än all annan frukt: *l. c. p. 130.* Ett sådant godt Plommon, säger han, är den enda frukt, som man ej behöfver säcker til, då man äter den rå: *l. c. p. 221.* Mån man då i denna Mans tid brukade i Frankrike at säckra alla annan frukt, som man åt rå? När DE CALONNE skall anföra de i hans tycke ypperligaste Plommon-sorter i Frankrike, utnämner han Reine-Claude, Perdrigon, S. Catherine och Imperiale: *Essais d'agricult. p. 119.* De samma namngifver ock BRUHIER såsom mäst brukeliga i Frankrike til dessert för folk af smak, men sätter, i stället för Imperiale, la prune de Monsieur och la grosse & petite Mirabelle: *l. c. v.* LINNÉ berömmar våra hvita Plommon (*Pruna dom. cerea* L.) såsom den förnämsta Plommon-sort: *Amoen. acad. T. 7. p. 33.* Det blefve för vidlyftigt och svårt, at undersöka om de läckra Plommon-sorter, som utom Europa kunna träffas; dock bör jag kanske med par ord nämna de *Buchariska Plommon*, som DELLA VALLE säger hafva öfvermåttan ljuflig smak, och komma torra som handels-vara til Persien: *l. c. 3. Th. p. 165.* De föras ock af Bucharerna til Indostan, varandes där i så högt värde, at Usbekske Tatarernes Gesandter kunde hafva med sig til Stora Mogol, såsom rara presenter, hela Camel-bördor deraf, jämte andra utvalda frukt-slag: *BERNIER l. c. T. 1. p. 160.* Man vet ej, om icke någon af de många ofvannämde sorter kan vara den samma eller i nog nära släktskap med dessa Buchariska. Skada, at vi icke heller veta, til hvad sort de så högt berömda Plommon i Mardin höra, af hvilka en stor mängd plägar årligen sändas til Kejsarens Hof i Constantinopel: *NIEBUHR Reisebeschr. T. 2. p. 395.* Jag tiltror mig ej at ibland dessa frukt-sorter uptaga de *Myrobalani* i Cochin och Calecut, som likna plommon, och äro ganska delicata: *PYRARD l. c. part. 3. p. 15.* icke heller de små *Myrobalani* i Bengala, som *BERNIER* omtalar såsom excellenta: *l. c. T. 2. p. 330.* Hvad skall jag säga om *Muiginli* eller Jungfru-plommon i China, som *MARTINIUS* omrörer såsom en förträffelig frukt, och både större och bättre än Damas-plommon: *l. c. p. 126.* eller ock om *Linkeng*, en annan Chinesisk frukt, som plägar föras torr i säckar och ätas rå ur handen, hvars kött utom kärnen är ganska sött och utgör en angenäm confect: *RUMPH. l. c. T. 1. p. 157.*

KÖRSBÄRS-  
PLOMMONJAPANSKT  
PLOMMON

LONGAN

\* *La nouv. maison rustique, 8. édit. T. 2. p. 174.*

\*\* *Pruneller* kalla vi de gulröda Plommon, med något stadigt kött, som komma torrskade til oss genom Handelen, inprässade i lådor, sedan stenen blifvit uttagen och skinnet afdraget, varandes af god småsyrlig vinsmak: *J. BAUH. l. c. T. 2. p. 190.* De hafva en blandad smak, säger *C. BAUHINUS*, äro rätt angenäma, och ätas både rå och kokade: *l. c.* *ZVINGER* berättar, at de komma från *Brignol* i Provence, och värderas högt i Tyskland: *l. c.* Det är af *Perdrigon blanc*, säger *DUHAMEL*, som man gör de i solen torrskade *Pruneller*, hvilka kallas *Brugnolles* af det de komma ifrån en by i Provence af det namnet: *Tr. d. arbr. fruit. T. 2. p. 85.* Men *v. LINNÉ* håller dem för at vara af en annan sort, som han kallar *Pruna domest.* *Brignola*, och har deruti medhåll af *TOURNEFORT*, hvilken utgifver denna Plommon-sort för rätt ljuflig: *l. c. p. 623.* hvaruti *J. MILLER* instämmer, *Botanic. officinal. p. 360.* och äfven *GARIDEL*, som tillägger, at mängden af de *Pruneller*, som gå i handelen, ej kommer ifrån *Brignoles*, utan ifrån öfra Provence, särdeles från *Digne*

förr än den fått sin rätta mognad, men blir då af söt och nog angenäm smak\*. En resande Engelsman, som i Virginien kom at äta den fullmogen, fann den, nyss hämtad af trädet, bättre än något syltadt Plommon han ätit i Engeland, och höll den altså för en af de raraste frukter i världen\*\*. *Kaki*, en annan Diospyros, som fins i Japan, (*Diosp. Kaka* THUNB.), blifver äfven berömd såsom mycket välsmakande\*\*\*. Om dessa frukt-slag äro oss obekanta, så ha vi här i Europa, sär-

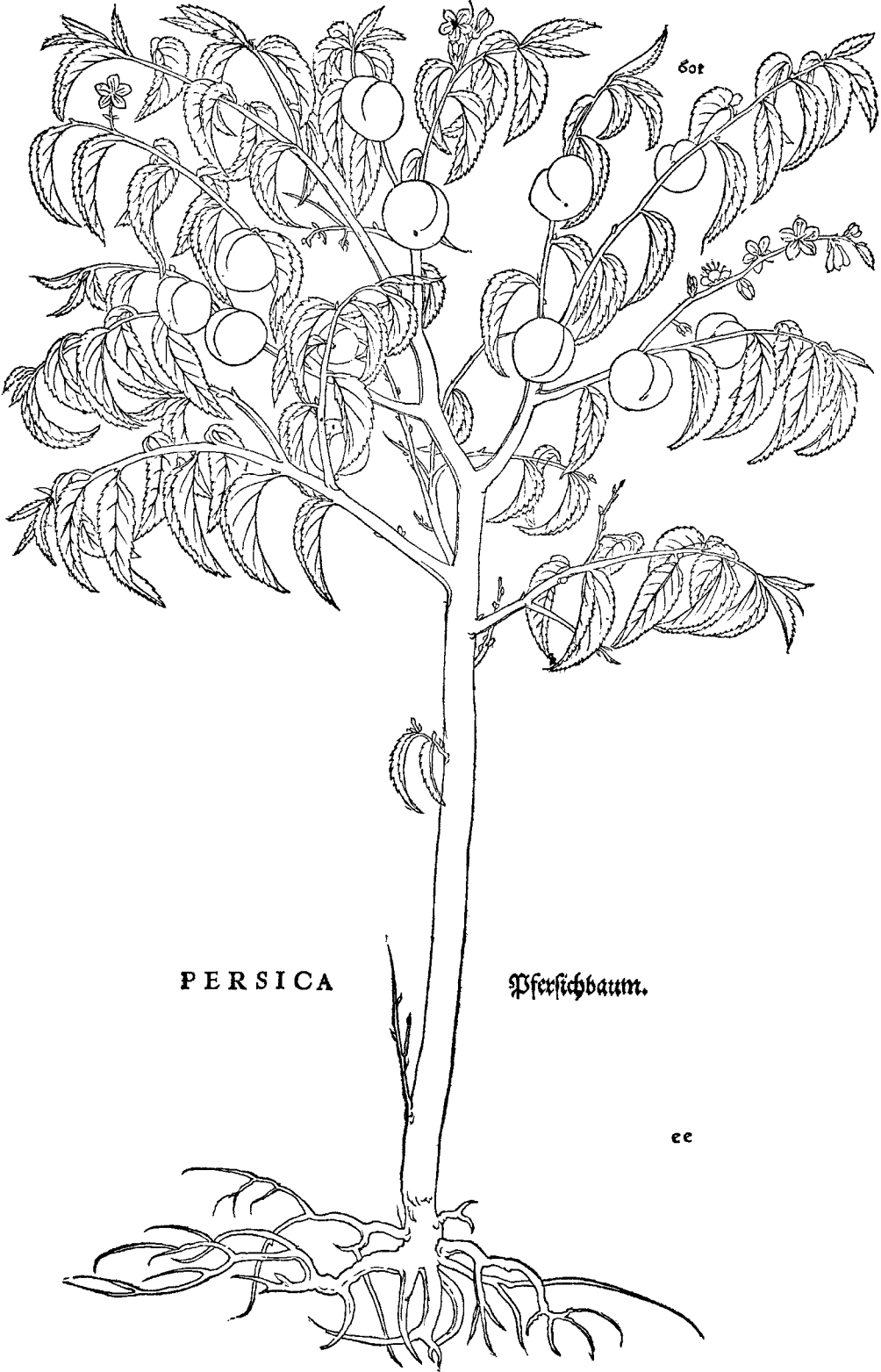
KAKI

och den kringliggande tracten: *l. c. p. 378*. LOBEL och PENA säga denna sorten öfvergå Damas-plommon i läckerhet: *Adversar. p. 436*. Ehuru härmed är, så kan det så mycket mer vara sant, at Pruneller och göras af Perdrigon blanc, som de äfven göras af flera andra sorter. S. Catherine eller Cathrin-plommon hållas mycket tjenliga til Pruneller: DUHAM. *Tr. des arbr. T. 2. p. 186*. äfven Diaprée-sorterna: *l. c.* Man gör dem af Mirabeller behagliga: DUHAM. *des arbr. fruit. p. 96*. och af den större Reine Claude sorten ganska välsmakande: *l. c. p. 91*. Ja, en sort Ungerska plommon gifver även så goda Pruneller som de Franska: A. F. W. CROME *Europens Produkte p. 452*. Af Mirabeller och den så kallade Isle-verte gör man dessutom i Frankrike, särdeles i Touraine, torr Confiture, som säljes inlagd i små lådor, och är rätt delicat: BRUHIER *l. c.* Mirabellerne sökas där sorgfälligt til både Confiturer och Compotes, emedan de taga en rätt angenäm lukt i säckret: DUHAM. *l. c. p. 96*. Annars fås ock, så af Reine-Claude som af S. Catherine, behagliga Confiturer: *l. c. p. 91. 110*.

\* Man finner denna frukt afritad hos CATESBY i dess *Nat. History of Carolina &c. T. 2. tab. 76*. hvilken beskrifver den stor som ett Orleans-plommon, rödgul til färgen och genomskinlig, hysande 4 flata stenar: den mognar olika, säger han, och skrumpnar då, samt blir liksom canderad: *p. 76*. J. P. DU ROI, som beskrifver den til storleken som ett hönsägg, men rundare, berättar, at den ymnigt i norra America ätes, ej allenast af folket därstädes, utan ock af åtskilliga foglar och djur: *Harbkesche wilde Baumzucht T. 1. p. 216. 218*. Vissa Indianska folkslag anställa långa färder äfven i afseende på denna frukt: DE PAGÈS *Voy. autour du monde T. 1. p. 79*. Men den duger ej i Pensylvanien at äta, säger P. KALM, förrän den blifvit frostbiten, ty den smakar då illa, och snörper munnen, at man svårligen kan tala: *l. c. T. 2. p. 200*. Deremot när mognaden genom frosten blifvit fullkomnad, är den nog välsmakelig och mycket behaglig at äta, hvilket mäst sker medan den är rå, fast den ock stundom användes at göra confect och vin af: *l. c. p. 255*. Man ser, at KALM här talar om den sort, som om hösten mognar; men där är ock en annan, som mognar om sommaren: J. LAWSON *History of Carolina p. 103*. När denna mognad för sig gått, är frukten redan rutten: *l. c.* DE PAGÈS förklarar densamma för en nog god frukt: *l. c. p. 21*. CATESBY säger, at den är ogement söt, och liknar i smak och consistence soltorrkade Russin: *l. c.* OLDMIXON tyckte den väl mogen smaka så väl som Aprikoser: *Gross-Britann. America p. 392*. och PARKINSON förekom den i Engeland mäst så söt som Dadlar: *Theat. of plants p. 1523*. G. MAREST tyckte den samma, jämte en frukt til, förtjena främsta rummet ibland alla Canadas frukter: *Lettres édif. & curieus. T. II. p. 314*.

\*\* PURCHAS *Pilgrims T. 4. p. 1806*.

\*\*\* Denna frukt är, efter KÆMPFERS beskrifning, til storlek och figur som ett äple, och har en ganska angenäm honings-sötma: *l. c. p. 807*. Hr. THUNBERG berättar mig, at man i Japan ej allenast mycket äter densamma färsk om hösten, utan ock torrkar den både med och utan säcker; den är, säger han, ganska delicat, när den rätt mognat, och har någon likhet i smaken med våra bästa gula Plommon.



60r

PERSICA

Pfirsichbaum.

cc

deles i dess södra länder, den skadan rikeligen ärfatt medelst en mängd ypperliga sorter af *Persikor* (*Amygdalus Persica* L.)\*. Vid den frukten har man i Frankrike afseende på, om den är med fnugg beklädd eller slät, om den har fast eller löst kött, samt om stenen släpper köttet eller ej, och derefter indelar man den uti 4 classer, nemligen *Peches*, *Pavies*, *Violettes* och *Brugnons*\*\* . De sorter, som til dessa classer höra, må man ej bjuda til at räkna, då man ser, huru antalet stiger til 43 af dem DUHAMEL bara i Frankrike funnit vara mäst utmärkta\*\*\*. Nog sagt,

\* At Persikor först kommit til oss ifrån Persien, såsom PLINIUS trodde, *l. 15. c. 13.* kan väl vara möjligt; men så äro de nu nog naturaliserade i södra Europa, nemligen i de orter, där de ej behöfva stå i espaliers, såsom Paris-tracten fordrar, utan kunna på fria fältet gå til mognad, och derigenom vinna bättre smak: DUHAMEL *tr. des arbr. T. 2. p. 108.* Sådane bli de bästa, säger DE LA QUINTINYE, och få en grad af uphöjd smak, som ej låter sig beskrifva: *l. c. T. 1. p. 219.* Nog rart, at de så kallade Pavies kunna tilfyllest mogna i Parisiska klimatet: *l. c. p. 220.* derföre blifva de ock där föga goda, när de deremot uti varmare klimat ärnå en synnerlig läckerhet: LIGER *l. c. p. 173.* Åtskilliga andra sorter kunna likväl äfven i öfra Frankrike vinna vacker fullkomlighet, hvarpå DUHAMEL gifver exempel i *Tr. des arbr. fruit. T. 2. p. 9. seq.* Jag ser, at DE MAILLET säger sig funnit Persikorna bättre i Frankrike än i Egypten: *l. c. T. 2. p. 106.* men jag vil tro, at han menar dem han fått i dess södra del, såsom i Provence, där GARIDEL säger dem vara öfvermåttan goda: *l. c. p. 354.* I Braga träffade DALRYMPLE en mängd af de förträffeligaste Persikor: *Reisen durch Spanien u. Portug. p. 139.* På öen Tenedos fås de så läckra, at inga andra i hela Turkiet komma up emot dem: DE LA MONTRAYE *l. c. T. 1. p. 431.* På öen Zante äro de äfven af förträffelig smak, såsom ock af ovanlig storlek: CHANDLER *Reis. in Griechenland. p. 425.* så at de gå til 20 à 24 lods vigt: WHEELER *l. c. T. 1. p. 68.* hvilket är deras vanliga storlek i Barbariet: SHAW *l. c. T. 1. p. 294.* Långt större, nemligen af hela 40 lods vigt, fås allmänt i Terni i Italien: LABAT *Voy. en Esp. & en Ital. T. 7. p. 97.* Annars har man i Frankrike en särskild sort, *Pavie de Pomponne* kallad, som alltid växer stor, och kan gå til mer än 1 skålpund: GARIDEL *l. c. p. 353.* Den håller ofta 14 tum i omkretsen: DUHAM. *l. c. p. 37.*

\*\* *Peches* kallas de Persikor, som hafva skinnet med fnugg öfverdraget, samt köttet löst, och ej hängande vid stenen; *Pavies* de, som likaledes hafva fnugg, men fast kött, fastvuxet vid stenen; *Violettes* äro släta på skinnet samt lösa i köttet, och på dem släpper stenen köttet; *Brugnons* äro äfvenså släta och violetta, men deras sten släpper ej köttet: DUHAM. *l. c. p. 4.* *Violettes* blifva af LIGER utslutna och räknade til Brugnons: *l. c. p. 172.* När de nämnde *Peches* äro som de böra vara, ha de ett mærgaktigt kött: LEMERY *l. c. p. 180.* men *Pavies* så stadigt som i äpplen, at det kan höras då man tuggar det: J. BAUH. *l. c. p. 162.*

\*\*\* Af dem ser jag honom synnerligen berömma *Admirable*, *Madelaine blanche*, *Madelaine rouge*, *Peche-Malte veritable*, *Pourprée hative*, *Peche de Troyes*, *Pavie Alberge*, *Brugnon*

Persikan tros ursprungligen komma från Kina, men i européernas föreställningsvärld har den varit intimt förknippad med Persien, där det klimatkänsliga trädet trivs och frodas, och romarna kallade den därför *Malum persicum* (persiskt äpple). Man tror att persikan kom till Europa i samband med Alexander den stores erövringar. Den ludna och köttiga frukten ger en sensuell upplevelse och har utöver att ge rika smakupplevelser kommit att bli en vanligt förekommande erotisk symbol. Persikan, som odlades i bröderna Bergius trädgård, har även haft medicinsk användning. Linné menade i *Fructus esculenti* att den var "nyttig för melankoliska". Plansch ur Leonhart Fuchs, *De Historia Stirpium Commentarii Insignes* (1542).



at i alla 4 classerna träffas utvalda läckerheter; men hvilka man bör anse för de aldrayppersta, torde vara svårt at säga, då sådant ankommer dels på folks olika tycke, dels ock på hvad ort de växa, så vida både climat och jordmån ha mycket inflytande på detta fruktslag\*. Den så kallade *Admirable* gifver DUHAMEL rang framför alla\*\*, och DE LA QUINTINYE utmärker en tidig *Violette* för den

---

*violet musqué, Petite Violette, Jaune lisse, Pavie rouge de Pomponne &c. l. c. p. 8. ff. I Nouv. Mais. rust. l. c. säges la grosse Mignone vara den vackraste och mäst estimerade ibland alla Persike-sorter.*

\* Det tyckes som Persikorne måtte synnerligen vilja fort på en del tracter i Orienten. SCHILLINGER förmåler, at de blifva i Persien ogement både stora och välsmakande: *Pers. u. Ost-Ind. Reis p. 187.* och HERBERT träffade i Kom de bästa han tyckte någorståds skulle kunna gifvas: *l. c. p. 339.* Men de Ispahaniska säger S. G. GMELIN hållas för de bästa: *l. c. T. 3. p. 279.* Han nämner i synnerhet *Schabdula* (Pavies), huru de äro af ganska angenäm smak, ofta så stora, at de gå emot i skålpund, och blifva mycket nyttjade til at torrka, men kunna ock hålla sig färska til in uti Mars månad; äfven också *Luli* (Peches), gemenligen ännu större och til smaken nästan angenämare, men otjenliga at förvara eller torrka *l. c.* Til dessa senare synes den *Oulou* höra, som OTTER fick äta i Ispahan, hvilken han säger vida öfvergick de andra Persikor både i smak och storlek: *l. c. T. 1. p. 206.* Deremot räknar jag til Pavies den Persike-sort Kalmyckerne pläga föra til Siberien, hvars kärnar smaka som mandlar: *Saml. Russ. Gesch. 3. b. p. 612.* I Kislar och Astracan vanka stora och förträffeliga Persikor, då de på andra orter i Ryssland falla sig helt små och sällan mogna: *S. Petersb. Journal 4. B. p. 91.* Vid Mosul i Turkiet träffade JURG. ANDERSEN dem af knytnäfves storlek, blodröda på den ena och hvita på andra sidan, rätt ljufviga til smaken: *l. c. p. 170.* Hr. C. W. LÜDEKE fann Persikorna i Smirna smakeligare än i Tyskland: *Beschr. des Türk. Reichs T. 1. p. 54.* hvilket man ock skäligen kunde vänta. Underligare, at Fru KINDERSLEY icke tyckte dem på Cap de bonne esper. upnä lika fullkomlighet som i Engeland: *l. c. p. 56.* när likväl DE LA CAILLE fann dem där synnerligen goda: *l. c. p. 344.* SONNERAT förtäljer, at de på Isle de France ej komma up emot de Europeiska: *Reise nach Ost-Ind. u. China T. 2. p. 70.* I Paraguay vilja Persikor ej trifvas: *Nachr. v. den Mission. der Jesuit. in Parag. p. 85.* men så mycket bättre kring Buenos-aires, hvarest man brukar at göra tjocka korfvar deraf til vinter-förråd, på det sätt, at man, sedan skinnet blifvit aftaget, skär köttet i tunna skifvor, torrkar de samma til en viss grad, lägger så den ena på den andra, och binder altsamman starkt ihop; när man sedermera vil göra sig dem til godo, borttager man bandet, hackar detta kött smått, och låter koka i litet vatten, vin och såcker, til en compote, hvilken då får en litet piquant smak och blir rätt behagelig at äta: FEUILLÉE *l. c. T. 1. p. 246.* Persikor vilja rätt väl fort i Pensylvanien, så at hvar Bonde kan ha hela trädgårdar fulla deraf: KALM *l. c. T. 2. p. 207.* I Virginien får man dem mycket delicata: A. BURNABY *Voy. dans les colonies de l'Amer. sept. p. 40.* I Carolina ha de förunderlig trefnad, berättar LAWSON *l. c. p. 109.* hvilken ock omtalar en sort Persike-bröd Indianerne där bruka: *l. c. p. 17.* L. HENNEPIN träffade hos Indianerna i Louisiana ganska goda Persikor: *Nouv. decouv. d'un très grand pays dans l'Amer. p. 300.*

\*\* *L. c. p. 32.* hvarest den säges vara fast i köttet och saffrik, med en säckersöt, vinaktig och hög smak, som just är admirable. DE LA QUINTINYE tillägger, at den har alla goda egenskaper, som kunna önskas: *l. c. p. 225.*

bästa\*. I England sättes mästa värdet på Brugnons, hvilka där kallas *Nectarines*\*\* . ZÜCKERT säger om Persikorna i allmänhet, at de förtjena at räknas ibland de aldraläckraste frukter\*\*\*, och DUHAMEL förklarar dem för den bästa frukt man kan äta†; berättandes han dessutom, huru man i Frankrike med större omsorg och kostnad odlar dem, än något annat slags trädfrukt; ty, säger han, denna frukt är ovedersägeligen aldramäst värd vår aktning och omsorg, emedan ingen annan frukt kan disputera den antingen skönhet, läckerhet, sötma eller angenäm lukt††. För samma goda egenskaper förtjena ock *Aprikoser* (*Prunus Armeniaca* L.) at berömmas, särdeles de ypperligare sorter, då de uti tjenliga klimat framalstras†††. RAY tyckte denna frukt i allmänhet vara bättre än Persikor, Necta-

NEKTARIN

APRIKOS

\* Han säger, at *Peche violette hative* är den bästa af alla Persikor, har det mest angenäma och välluktande kött, fint, sött och saftrikt, med vinaktig och uphöjd smak: *l. c.* Annars ser jag ock *Violette tardive* berömmas för at öfvergå de andra Persikor uti angenäm vinsmak, när den fått väl mogna: *Nouv. mais. rust. l. c.* DE LA QUINTINYE är också därmed ense: *l. c. p. 230.*

\*\* Nectarinerne äro, säger PARKINSON, fastare i köttet än Persikor, och angenämare i smaken, hvarföre de ock med rätta mera värderas, hälst de gröna, som äro de läckraste, annars också de röda *Musk-Nectarines*: *Gard. of flowers p. 583.* RAY utgifver Nectarinerna för läckrare än de yppersta Aprikoser: *l. c. p. 1513.* yttrandes sig om de gröna, at de hafva den aldradelicataste smak: *l. c. p. 1516.* men WORLIDGE säger om den röda, Roman Nectarine, at den hålles för den aldraläckraste frukt som England frambringar: *l. c. p. 223.* och samma omdöme om de röda finner jag i *Dictionary of Husbandry, Gardening, Trade &c. art. Nectarine.* Detta är nog enligt med hvad PLINIUS säger om *Persica duracina*, hvilka ofelbart äro de samma som Brugnons eller Nectarines, at de ibland alla Persikor äro de bästa: *l. 15. c. 12.* AMATUS skrifver, at desse hafva den delicataste smak, och ätas som dessert af de förnämsta Herrskaper och på de kräseligaste bord i Spanien, sedan man förut lagt dem i vin: J. BAUH. *l. c. p. 166.* Sådant hindrar dock ej, at ju, som LACUNA säger, många andra där i landet kunnat mera tycka om *Melocoton*, som är en sort Pavie: *l. c. p. 160.* DUHAMEL berömmar Brugnon violet musqué såsom helt söt, vinaktig och förträffelig til smaken: *l. c. p. 29.* och LIGER säger, at den är den bästa kring Paris, jämte Pavie Madelaine och Pavie de Pompone: *l. c. p. 173.*

\*\*\* *Materia alimentor. p. 238.*

† *Traité des arbres T. 2. p. 108.* LIGER säger dem vara ibland de läckraste frukter at äta rå: *l. c. p. 172.* B. LANGLEY påminner, at de ej böra ätas då de nyss blifvit tagne af trädet, utan sedan de i 3 å 4 dagar legat, ty då får man dem oändeligen bättre: *New principles of Gardening p. 64.*

†† *Traité des arbr. fruit. T. 2. p. 2.*

††† Om det har sin riktighet hvad RAY säger om Aprikoserna, at deras sorter ej kunna bestämmas, efter nya tid efter annan upkomma, *l. c. p. 1514.* så har man all orsak at spara sig mödan med deras sökande och upräknande. Det kan göra tilfyllest, om man får någon reda på dem, som ha läckraste smaken. MUNTING utgifver de hvitaktiga för långt förträffeligare til smaken än de gulröda: *l. c. p. 68.* hvilken sats dock lärar tala undantag. De Aprikos-träd, som växa på fria fältet, bära alltid smakeligare frukt, än de som stå i espalier: DE CALONNE *l. c. p. 126.* Climat och jordmåner verka dessutom mycket til fruktens

rinerna undantagne\*. Ibland de Franska Aprikosorter tildelar DUHAMEL främsta rummet åt *Abricot de Nancy*, i anseende til dess storlek och förträffelige smak, som är hög och ganska angenäm\*\*. Men af resande Européers berättelser om några Aprikoser i Orienten får jag den tron, at der måtte finnas ännu ädlare sorter. TAVERNIER förmäler om en liten sort han träffade i Ispahan, at den var bättre än de Franska, och dess kärne af angenämare smak, än om den varit syltad, hvarföre ock många plögade köpa Aprikosen blott för kärnens skull\*\*\*. DELLA VALLE fann äfven i Persien en förträffelig sort, som var obekant i Italien, och kallades *Tocmesch-Schemus*, hvilken han för dess ljufliga lukts och säckersöta smaks skull höll värd at räknas ibland de raraste och angenämaste frukter i verlden†. *Qvitten* (*Pyrus Cydonia* L.) kunna väl icke för deras sträfhets skull räknas

KVITTEN

---

större eller mindre godhet. DU MONT fann Aprikoserna i Smirna både små och af fade smak: *Voy. en France, Ital. &c. T. 4. p. 64.* och de som LE BRUN fick i Astracan voro icke heller särdeles goda: *l. c. T. 1. p. 94.* Men de OTTER träffade i Aintab norr om Aleppo, föllo sig i hans smak excellenta: *l. c. T. 1. p. 101.* Aprikoserna i Barbariet hafva något läckert framför de Europeiska: D'AVITY *Afr. p. 39.* Dock ser jag, at de som i Toledo odlas äro så goda, at de med skäl skattas högt vid Spanska Hofvet: DE LA PUENTE *Reise durch Spanien T. 1. p. 18.* RAY fann dem både i Italien och Frankrike långt sämre än de han ätit i England: *l. c.* ja han fick dem ingenstädes i Europa så goda som där: *Observ. made in a Journey &c. p. 363.* och måtte han väl tvifvelsutan ment enahanda sorter både i England och på dessa andra ställen. Fru KINDERSLEY tyckte också, at de icke heller på Cap hade lika fullkomlighet, som i England: *l. c.* hvaremot KOLBE säger, at de där ha en delicat smak, som vederqvickar hjertat och sätter i munnen en angenäm ljuflighet: *l. c. p. 132.* Si så kan tycket variera. Hvad de Franska beträffar, så beskrifver DUHAMEL, ibland 10 sorter han anförer, några såsom synnerligen välsmakande, nemligen först och främst *Abricot de Nancy* eller *Abricot Peche*, sedan *Abricot d'Alberge*, *Abr. de Portugal*, *Abr. de Provence* och *Abr. de Hollande &c. l. c. T. 1. p. 139. 145.* Men han synes något kallare gå til väga med detta fruktslag än med Persikorna, äfvensom dess landsmän lära fattat någon fördom, emot det samma, såsom svårsmält för magen. DE LA QUINTINYE säger tydeligen, at Aprikoser icke äro någon god frukt at äta rå, när man vil förtära någon mängd deraf: *l. c. p. 223.* De pläga ock i Frankrike mera nyttjas til Confiturer, Compoter och Marmelader, än ätas rå, berättar LIGER *l. c. p. 171.* som tillägger, at äfven de minst smakelige äro tjenligast af all frukt til sådant: *l. c. p. 172.* LEMERY bekänner likväl om Aprikoser, at de äro ganska angenäma til smaken: *l. c. p. 177.* och MUNTING förklarar dem för mycket välsmakande och behageliga för hvarje människa: *l. c. p. 68.* Om sjelfva smaken i allmänhet säger ROSIER, at den är söt, angenäm och litet kryddaktig: *l. c. T. 2. p. 615.*

\* *Hist. plantar. T. 2. p. 1513.* Äfvenså tyckte J. SPERLING Aprikoser hafva ljufligare smak än Persikor: *Carpolog. phys. p. 56.*

\*\* *L. c. p. 145.*

\*\*\* *Voy. en Turquie, en Perse. & aux Ind. T. 1. p. 419.*

† *L. c. 2. Th. p. 46.* Jag bör väl ej förbigå en liten Aprikos-sort i Medien, som TAVERNIER ytterligare omrörer, hvilken faller sig rätt ljuflig til smaken, äfven sedan den blifvit torrkad, och är af den beskaffenhet, at, då den kokas i litet vatten, deraf blir likasom

ibland de läckra frukter, när man talar om den mindre och allmänna sorten här i Europa, som svårigen låter sig ätas rå, hvilket dock nog väl skulle kunna ske med de Portugisiska Qvitten, som falla sig en god del större så väl som bättre. Men när denna frukt genom kokning beredes til Confiturer, Geléer, Compoter, Liqueurer m. m. vinner han en smak, som väl förtjenar at kallas läcker\*. I sådant afseende utropar LANGLEY, at ibland all den frukt, som man har i köken och

---

en säcker-sirap: *l. c. p. 677*. Ibland flera behagliga sorter, som S. G. GMELIN fick äta i Persien, och som han jämväl korteligen beskrifver, vil jag endast anmärka den minsta och sötaste, *Kesi* kallad, hvilken äfven hade söt kärne; den torrkar, säger han, på sjelfva trädet, man plägar också torrka den i solen, och då man äter den, smälter den i munnen som säcker: *l. c. A. RUSSELL* fick i Aleppo en öfvermåttan delicat sort med söt kärna: *Nat. Hist. of Aleppo p. 21*. *POCOCKE* fann *Moseh*-Aprikoserna i Egypten ganska delicata: *l. c. T. 2. p. 138*. och *OTTER* träffade en Aprikos-sort vid Laddik i Karamanien, som där kallades *Kamereddinkaisi*, och föreföll honom förträffelig: *l. c. T. 1. p. 60*. Jag ser *BOSSU* omtala en mycket stor Aprikos på S. Domingo, bättre til både smak och lukt än de Europeiska: *Nouv. voy. dans l'Amer. Sept. p. 354*. hvilken i *Voy. aux. côt. de Guin. & en Amer. par N. p. 234*. äfven nämnes för Aprikos, och säges vara den bästa frukt där fins näst Ananas, och kunna gå til 4 skålpunds vigt; men den bör jag gå förbi, ty den är ingen Aprikos, utan *Mammea americana*: *J. C. RIEGER Introd. in histor. rer. natur. & arte fact. T. 1. p. 905*.

\* Qvitten äro, som man vet, en kärnfrukt, som til formen liknar Äplen eller Pärön, och är öfverdragen med ett fint fnugg. Denna frukt utmärker noggsamt sin mognad genom en rätt angenäm lukt, hvilken dock är så stark, at mången får ondt i hufvudet deraf: *LEMERY l. c. p. 211*. Ehuru fullmogen den blifvit, är alltid smaken sträf, jämte det han är syrlig och vinaktig. *RENODÆUS* säger, at man i Frankrike icke äter Qvitten rå, utan kokade, då de både vinna i smaken och bekomma bättre: *Dispens. med. p. 451*. *ZÜCKERT* skrifver i Tyskland, at de sällan ätas rå, men at man brukar skala dem, och med vin, säcker och canel, bereda til en delicat Compote: *l. c. p. 241*. De äro oändeligen bättre kokade än rå, yttrar sig *LABAT: Voy. en Esp. & en Ital. T. 2. p. 189*. Denna sunda och stärkande frukt, säger *MUNTING*, blifver synnerligen angenäm, om den kokas i litet vin ihop med Corinther: *l. c. p. 20*. Men icke nog härmed, ty den är förträffeligen nyttig til många flera smakeliga tilredningar, vittnar *PARKINSON l. c. p. 589*. Man nyttjar den til Confiturer, säger *DUHAMEL*, til Geléer, som få namn af *Cotignac*, och til Liqueurer, för at kunna tilgå, då man behöfver stärka magen, och hämma diarrhéer: *Tr. des arbr. T. 1. p. 202*. *U. ALDROVANDI* anförer åtskilliga smakeliga Qvitten-preparater: *Dendrolog. p. 543. 553*. och *RAJUS* meddelar beskrifning på en Marmelade eller mos af Qvitten: *l. c. p. 1454*. Ja *G. N. SCHURTZ* ger vid handen, at den bekanta *Pasta de Genua* intet annat är än Qvitten-saft upblandad med säcker, samt sedan inlagd och förgyld: *Material-Kammer p. 71*. Alla dessa saker tillagas utan tvifvel, då behof göres, af hvilken Qvitten-sort som förekommer; men det slår väl ej felt, at ju de Portugisiske gifva bästa smaken, hvilka *B. LANGLEY*, under namn af *Äple-Qvitten* och *Pärön-Qvitten*, utmärker såsom de aldrabästa ibland de 6 honom bekanta Qvitten-sorter: *l. c. p. 4*. Dessa värderas ock mäst af alla i Provence, varandes där så stora, at de undertiden gå til 2 skålpunds vigt: *PAPON l. c. p. 332*. En sådan stor Portugisisk sort, säger *PARKINSON*, kan ätas rå som ett äple utan svårighet: *l. c.* Det måtte väl varit af samma sort som *KEYSSLER* fann i Bologna af så synnerlig storlek och god smak: *l. c. p. 943*. och af den plägar man där, säger *LABAT*, göra *Cotignac* eller *Qvitten-geléé*:

annars til hus-provision, är ingen delicatere än Qvitten\*. Ovisst likväl, om denne man haft sig den ypperlige Qvitten-sort bekant, som någre Resebeskrifvare säga sig ätit i Persien, hvilken icke har någon sträfhhet, utan kan ätas ur handen som en annan smakelig frukt. LE BRUN tyckte den vara admirable\*\*. *Mispel*, (*Mespilus germanica* L.), en kärnfrukt något lik äplen, som har i yttre ändan likasom en vid naffe, bör jag väl ej utelemna, när åtskillige finnas, som anse den för välsmakande, och derföre ha den i sina trädgårdar\*\*\*. Den Europeiske lærer dock få stå tillbaka för en eller annan sort i America, som Resebeskrifvarne tro sig med mera skäl kunna berömma†. Den så kallade *Välska Mispelen* (*Cratægus Azarolus* L.), en af södra Europas frukter, berömmes för läckerhet af de gamle, och hålles ännu i nog värde uti Italien, både at ätas rå och at syltas i säcker††.

MISPEL

HAGTORN

*l. c.* Man kan ej tvifla på denna och de öfriga Qvitten-preparaters utvalda smak, när så många Resebeskrifvare kunnat dervid förlikna smaken i de läckraste frukterna, Ananas, Goyave, Mammi och Pissang m. fl. såsom vi frammanföre sedt.

\* *L. c.* Samma utlåtelse har också WORLIDGE *l. c. p.* 226.

\*\* C. LE BRUN säger i Ispahan finnas mycket stora Qvitten, som äro admirabla til smaken och kunna ätas ur handen: *l. c. p.* 228. De Qvitten VALENTYN på samma ställe träffade, omtalar han äfvenledes såsom helt stora, utan någon sträfhhet, och så läckra som Sockerpäron: *l. c. T. 5. p.* 259. TAVERNIER intygat om dem som fås vid Vodana på Bassora-tracten, at de ej äro sträfva, utan så goda at de kunna ätas såsom äplen: *l. c. T. 1. p.* 264. I Carolina artar sig Qvitten mycket väl, blifvandes rätt välsmakeliga, äfven at äta rå: LAWSON *l. c. p.* 172.

\*\*\* Vår vanliga Mispel kommer sent på hösten, och är för dess hårda och sträfva kött icke tjenlig at äta, förr än den någon tid legat i halm och mjuknat, då den får en syrlig och tämmeligen god smak, hvilken dock blir än bättre, om man låter frukten sitta på trädet, tils den fått ett par frostnätter på sig: J. BAUHIN. *l. c. T. 1. p.* 69. 71. Man finner den då verkeligen hafva blifvit något rutten, DODONÆUS *Stirp. hist. p.* 790. hvilket för en del munnar icke faller sig särdeles retande, derföre yttrar sig ock DUHAMEL, at Mispeln alltid är en frukt af nog måttelig godhet, *tr. des arbr. T. 2. p.* 19. fast han dock medgifver, at den har någon hög och nog behaglig smak: *tr. des arbr. fruit. T. 1. p.* 329. såsom ock DE LA QUINTINYE säger, at den är icke af de kosteliga frukter, som man plägar skryta med *l. c. p.* 259. ROSIER tyckte smaken vara söt och vinaktig, dock ej mycket behaglig: *l. c. p.* 639. Men när mognaden blifvit fullkommen, ätes den af åtskilligt folk gerna, och skrifver MUNTING i Holland, at den då hålles för en angenäm spis: *l. c. p.* 20. Den smakar folket på den tracten väl säger VON LINNÉ *Amoen. ac. T. 6. p.* 350. Man plägar mäst äta den rå utan säcker, annars också glacerad med caramel: DUHAMEL *l. c. p.* 333. Denne Auctor uptager ock en sort *Mispel utan kärnar*, som han gifver förträdet för den nu nämnda, efter den är delicat och på kort tid fullleligen mjuknar: *l. c.*

† Mispeln i Carthagen var i A. ULLOAS smak mycket delicatere än i Spanien, men nästan för söt: *l. c. T. 1. p.* 64. I Florida är den både större och bättre än vår Europeiska: D'AVITY *Amer. p.* 44. I Surinam träffar man den af högröd färg och utan kärnar, samt af söt och angenäm vin-smak, när den rätt väl mognat: FERMIN *l. c. T. 1. p.* 176.

†† DODONÆUS beskriver denna frukt såsom mindre än den rätta Mispeln, hysande 3 kärnar, i förstone grön och hård, men efter mognaden rödaktig och mjuk, samt ange-

Men intet fruktslag lærer längre tid hållits i värde, än *Vindrufvor* (*Vitis vinifera* L.), den man finner NOACH strax efter Syndaflo den hafva varit angelägen om at odla\*, hvilket jag tror icke endast skedd i afseende på det vin han deraf ville bereda, utan äfven af lystnad efter sjelfva frukten, såsom både välsmakande och födande\*\*. Den samma har han väl ock, i det lyckliga klimat han sig befann,

näm til smaken: *l. c. p. 789*. DIOSCORIDES förklarar den för ljuflig: *l. c. p. 133*. hvilket MATTHIOLUS i sin utläggning deröfver besannar: *l. c. p. 139*. äfvensom RUELLIUS också utgifver denna frukt för välsmakande: *de natura stirp. p. 214*. DUHAMEL säger den vara småsyrlig och föga saftig: *l. c. p. 325*. men nämner intet om dess läckerhet, utan tvifvel af det han näppeligen lærer känt den riktigt mogen i Parisiska klimatet, där trädet sålän bär någon frukt, om ej i espalier och i starkt solbadd: *l. c. p. 323*. I Italien deremot artar sig denna frukt så mycket bättre, och behagar där icke litet, ty Italienarne äta den som delice, både rå och syltad i säcker: J. BAUHIN. *l. c. T. 1. p. 69*. såsom ock kokad til compote: DUHAM. *l. c. p. 333*. Den blir mycket läckrare i de varma länder, än i de andra säger LEMERY *l. c. T. 1. p. 270*. och hörde BRADLEY flera sina landsmän, som ätit den i Italien, berömma den samma för en rätt behagelig frukt: *New improvem. of planting and gardening. p. 200*. Från Italien far man Confiturer häraf til Frankrike: *l. c. hvilka äro rätt välsmakande: DODONÆUS l. c. p. 790*. Detta träd skall, efter MANARDI berättelse *Epist. l. 10*. hafva kommit ifrån Spanien til Italien, och sedan snart nog blifvit infördt i de förnämsta trädgårdar i Neapel och Rom: J. BAUH. *l. c. p. 68*. RUELLIUS säger, at det först under hans tid började synas i Frankrike: *l. c.* men til Tyskland hade det i C. GESNERI tid ännu icke hunnit komma: *Hort. Germ. fol. 267*. CUPANI anförer i sin *Hort. cath.* en annan större och helt röd sort af detta fruktslag, som skall vara af angenämare smak.

\* *1. MOS. b. 9. c. 20. 21. v.*

\*\* DUHAMEL räknar Vindrufvor i allmänhet ibland de bästa frukter, hvarmed hösten oss fagnar: *tr. des arbr. & arbust. T. 2. p. 362*. men den gamle GALENUS går än längre, då han påstår dem jämte Fikon verkligen vara den förnämsta höst-frukten: *l. 2. de alim. facult.* I det fornda yppiga Rom voro de med ibland de dessert-frukter, som man mest brukade: PANCIROLLUS *l. c. p. 241*. Samma heder behålla de ännu i de länder de kunna bli fullmogna, och derigenom ärnå sin rätta godhet, blifvandes då endast ätne rå; hvilket ock plägar ske i Paris, då de där fås fullmogna, men ej gerna annars, utan äter man dem då antingen glacerade med säcker, eller syltade i säcker, eller ock inlagde i ättika eller bränvin: DUHAMEL *tr. d. arbr. fruit. T. 2. p. 280*. Jag får nedanföre nämna några af de för läckerhet mest utropade sorter, jämte några orter där man sedt dem synnerligast lyckas. Nu vill jag blott anmärka, at denna frukt äfven är särdeles födande, såsom man funnit på foglar och djur, som haft den til sin kost, och derigenom blifvit mycket feta, hvilket flere Scribenter förmåla om Fikon-fogeln (Becfigue), om Staren, om Räfven m. fl. äfvensom ock på människor, til ex. det sämre folket på Madera, som under vinbärgnings-tiden endast hafva Vindrufvor til sofvel jämte brödet: OVERTON *l. c. p. 13*. likaledes många arma Vingårds-vaktare i södra Europa, som ofta på kort tid bringa sig til godt hull med drufvor och fikon samt litet bröd til, såsom här frammanföre *p. 108*. blifvit visadt. Kan väl hända, at Fikonen härvid göra det mästa, så vida de hållas för ännu mer närande: DODONÆUS *Stirp. hist. p. 412*. men det hindrar ej, at ju Drufvorne också mycket dertil bidraga. GALENUS tror dem näst Fikon mest föda ibland alla de lösa sommar- och höst-frukterna: *l. c.* Derföre hafva Turkarne dem, torrskade eller til Russin beredda, ofta såsom enda tilkosten til deras bröd: BUSBEQ. *l. c. p. 68*.

kunnat hafva tämmeligen god\*; men äfvensom man med skäl kan tro, at det oän-

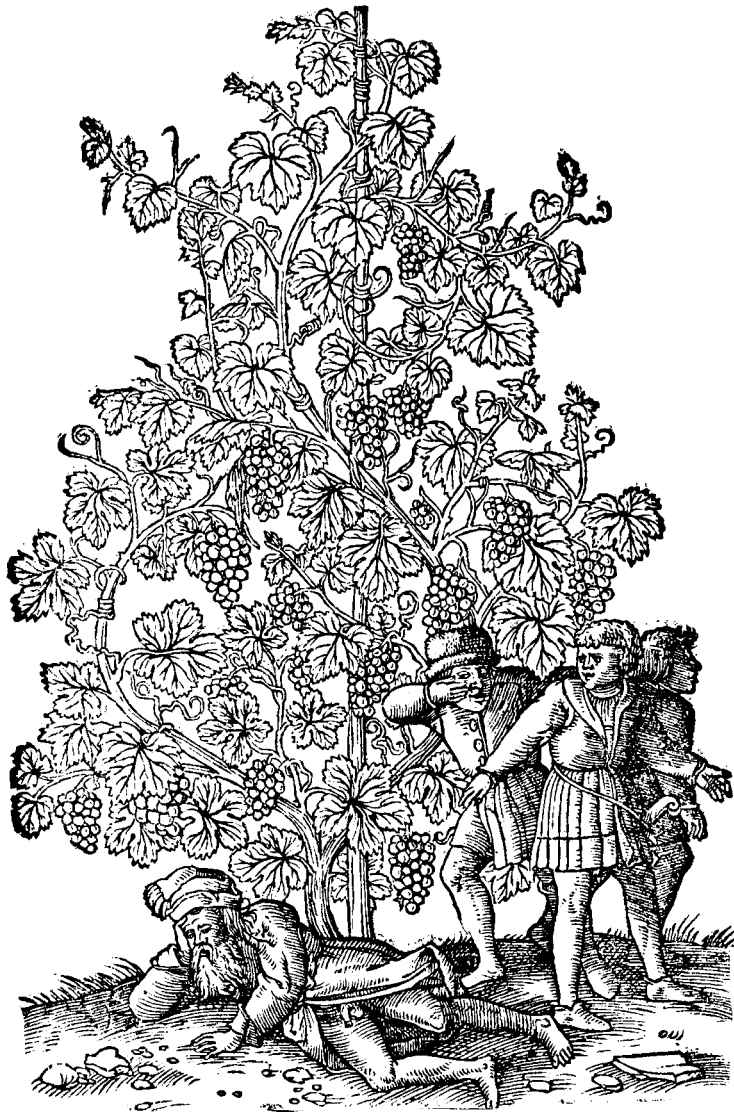
\* Det är en ärkänd sanning, at Vindrufvor i de kallare länder aldrig rätt mogna, eller få den angenäma sötma, som de i de varmare vinna. Jämte denna sötma följer gerna en hög och kryddaktig smak, som något stöder på desman, hvilken man funnit nästan aldeles uteblifva hos telningar man ifrån varmare orter hämtat til norra Frankrike, särdeles uti kalla somrar, då deremot telningar af Chasselas, flyttade derifrån under varmare luftstrek, efter någon tid blifvit af nämnde smak delaktige: P. J. BERGIUS *l. c. p. 51*. De kallare länders drufvor kunna väl vara tjenliga nog at göra vin af, men få sorter blifva så goda, at de kunna ätas med nog smak. Det är blott under de varmare luftstrek man njuter det nöjet, ehuru dock ej med alla sorter, ty somliga tjena egenteligen at göra vin af. I Granada fann BOWLES drufvorna ogement delicata: *l. c. p. 157*. och HÖST i Marocco oförlikneliga: *l. c. p. 268*. J. G. SULZER hörde kännare försäkra, at drufvorne i La Vaud eller Ryffthal i Schweiz täflade med alla andra om förträdet, och fann dem sjelf öfvermåttan ljufliga, ja läckrare än alla de Spanska, Franska och Italienska drufvor han någonsin ätit: *Tagebuch einer Reise nach d. mittäges Länd. v. Europa p. 51*. PILATI åt i Apulien otroligt stora och af läcker sötma: *l. c. T. 2. p. 60*. De som växa i Vesuvii fordna utkastade lava, och som gifva det berömda vinet Lacrima Chr., äro ganska angenäma och förträffliga: *Nouv. mem. & obs. sur l'Italie &c. par 2 Gentilsh. Suéd. T. 3. p. 89. ff*: I Ungern träffar man Vindrufvor öfvermåttan delicata och stora, varandes de i Virovichitz af ypperligaste godhet. E. BROWN, som detta förtäljer, *l. c. p. 90*. säger sig i Thessalien råkat dem så stora som plommon, af ganska delicat smak: *l. c. p. 144*. men han namngifver ingen viss sort. CHANDLER tyckte dem vid Athén vara oförlikneliga: *Reis. in Griechenl. p. 180*. och POCOCKE på öen Mycone förträffliga: *l. c. T. 6. p. 276*. En onämnd Engelsman säger sig ingensteds funnit bättre Vindrufvor, än på öen Siphanto i Archipelagen: *Zweyter Zusatz zu BLAINVILLES Reisebeschr. p. 449*. Samma Man skrifver sedermera, at han i sin lifstid aldrig sedt sådana Drufvor, som han träffade på Sikino och några andra öar i Archipelagen: de funnos icke sällan af 2 fots längd, och hvart bär var ofta större än de allmänna plommon i England, samt hade en synnerligen läcker smak: *l. c. p. 476*. På Maltha äro drufvorna ganska delicata: DU MONT *nouv. voy. du Levant p. 150*. och i Smirna förträffliga: LÜDEKE *l. c. T. 1 p. 54*. Om man skall tro DELAPORTE, så ha de i Mingrelien en utvald smak: *Voyageur François T. 2. p. 126*. I Astracan säger OLEARIUS dem vara sköna och stora som Valnötter: *l. c. p. 238*. tilläggandes BELL, at de äro helt söta och utan minsta syra: *l. c. T. 3. p. 47*. SCHOBER beskriver dessa stora som plommon och ganska söta: *Samml. Russ. Gesch. 7. B. p. 91*. GERBER säger, at i trädgårdarne vid Derbert vanka Drufvor, hvilkas likar i godhet näppeligen lära finnas: *l. c. 4. B. p. 95*. I Don G. DE SILVA FIGUEROA *Ambassade en Perse p. 115*. förmäles, huru de vid Schiras fås ofanteliga och admirable til smaken. DE OTTER träffade i Serouge vid Euphrat öfvergingo i hans tycke alla vindrufvor i verlden: *Voy. en Turquie & en Perse T. 1. p. 111*. NIEBUHR omtalar, huru synnerligen väl de ganska sköna drufvorne smakade, som han fick utur Munkarnes trädgård vid Sinai berg: *l. c. T. 1. p. 246*. äfven som de han kom at äta i Sana i Iemen: *l. c. p. 411*. Den bästa frukt Fru KINDERSLEY njöt på Cap tyckte hon de stora och delicata vindrufvorna vara: *l. c. p. 56*. TACHARD sade om de samma, at de voro af en merveilleux smak: *Voy. de Siam p. 356*. Ibland några utvalda fruktslag, som Kejsaren i China sände Ryska Residenten i Peking, voro ock 3 sorter drufvor, hvilka han och Ryssarne af hans

En botaniskt betraktat nöjaktig återgivning av vinplantan och dess druvor. Plansch ur den sällsynta petige Nikolaus Joseph von Jacquins *Icones plantarum rariorum* (1781–93).



*Vitis vinifera.*  
Jacq. Misc. vol. 3.





Vindruvan, som Bengt Bergius behandlar med sådant mästerskap, har antingen färsk, torkad eller vidareberedd njutits i årtusenden. Redan under antiken var sorterna otaliga och idag finns kanske så många som 8 000. Bland traditionella druvprodukter märks turkisk sirap (pekmez), vinäger och förstås vin, sedan antiken drycken framför andra i Sydeuropa. Grekerna och romarna blandade sitt vin med vatten, väl medvetna om dess berusande effekt. Den enligt Bibeln förste att odla druvor, Noak, blev däremot drucken, ett bland människor vanligt tillstånd David Kandel tagit fasta på i detta träsnitt för Hieronymus Bocks *Kreüter Buch*.

deliga antal sorter, som nu i verlden finnes, är mäst den påföljande tidens foster, genom eftertänksam odling åstadkommet, så kan man ock sannolikt dömma, at de fleste nu varande ädlare sorter jämväl sedermera upkommit\*. Dessa ser jag Resebeskrifvare med nog utsökta loford omtala, då de utgifva dem för ganska förträffliga, för öfvermåttan läckra, för den bästa frukt i landet, för oförläkneliga, ja för admirabla til smaken o. s. v.\*\* I våra kallare länder, där Vindrufvor

---

följe funno mycket läckra: *Recueil de voy. au Nord T. 5. p. 399.* NAVARETTE intygar ock, at i China fås excellenta vindrufvor, ehuru de där icke användas at göra vin af: *l. c. p. 32.* Det blir då dervid, som ZÜCKERT säger, at Vindrufvor äro en synnerligen ypperlig och delicat frukt i de varma länder: *l. c. p. 173.*

\* Sedan yppigheten hade fått fri fart i det gamla Rom, och en allmän åtrå upkommit efter de utsöktaste kräseligheter, var mycket naturligt, at man med all flit skulle söka förkofra sina vin-rankor, så at man på egen botten måtte få dem af aldrabästa art, och dermedst kunna vinna ej allenast kosteliga vin-sorter, utan ock ypperliga drufvor til dessert på sina bord. Til detta ändamål tjente förnämligast ympning, sedan man först skaffat sig utvalda vin-stäckar från alla kanter, och derefter anstält trägna försök at ymp dem om hvarandra, för at åstadkomma nya sorter af än ypperligare beskaffenhet. PLINIUS omrörer åtskilliga, på hvilka det gått an at just genom ympning förbyta fruktens naturliga smak uti en på flera fått blandad: *l. 14. c. 3.* och tror han, at drufvorne, efter så flitig åtgärd, funnos bättre i Italien, än i något annat land i verlden: *l. 14. proëm.* VIRGILIUS höll för en omöjelighet, at räkna alla de redan upkomna Vindrufve-sorter: *Georgic. l. 2. v. 103.* och af samma tanka äro Botanisterne än i dag. I *Nouv. maison rustique p. 408. ff.* namngifvas 56 märkeliga sorter, som i Frankrike odlas, och GARIDEL anförer 46 bara i Provence: *l. c. p. 494.* På Candia hörde POCOKE dem räknas til 72: *l. c. T. 4. p. 305.* och i Ungern skola de gå til 30: BERKENMEYER *l. c. p. 653.* I Schiras äro öfver 20 sorter, som nyttjas dels at göra vin af, dels at äta färska, och dels at torka til Russin: NIEBUHR *l. c. T. 2. p. 169. ff.* Vildt växande drufvor blir ingen fråga om, sådana som i Norra America, Persien och flera orter i mängd förekomma, och til smak äro föga behagliga. Kan dock ej undgå at anmärka dem SCHÖBER träffade vid Terki, som voro små och sötare än säcker, *Saml. Russ. Gesch. B. 4. p. 159.*

\*\* Af de ädlare sorter, som man nyttjar på borden, vil jag exempelvis anmärka några få. Sådana hade man fordom åtskilliga i Rom, dem PLINIUS anförer *l. 14. c. 3.* af hvilka han sjelf *l. c. c. 1.* förklarar *Duracina* för de angenämaste, såsom de ock ofelbart måtte varit ypperliga, då Kejs. AUGUSTUS kunde hälst utvälja dem at äta med bröd til: SVETONIUS *l. 2. c. 76.* men de *Rhodiska* måtte väl varit än ypperligare, så vida, efter VIRGILII utsaga, sjelfve Gudarne troddes älska dem på sina bord til dessert: *l. c. v. 101.* Nu för tiden anses *Muscat-drufvorne* för de bästa i Frankrike, och uptager DUHAMEL deraf med beröm *Muscat rouge*, *Musc. violet* och *Muscat d'Alexandrie*, men i synnerhet *Muscat blanc*, hvilken han förklarar för den excellentaste af alla sorter, när den blir fullmogen, som sällan sker i Parisiska klimatet: *l. c. p. 268. ff.* När ock så händer, påstår DE LA QUINTINYE, at *Muscat-sorterne*, ehvad färg de hafva må, tilvälla sig förträdet för alla de andra drufve-sorter: *l. c. p. 131.* MISSON utsätter ej, om den hvita sorten han råkade i Bologna var den nämnde *Muscat-blanc*, men den hade, säger han, admirable smak: *l. c. T. 3. p. 56.* I Spanien ärnä *Muscat-drufvorne* en förträffelig godhet: *Relat. du voy. d'Esp. 1691. T. 1. p. 114.* GARIDEL utgifver *Muscats* och *Muscats de Panso* för de aldraläckraste

drufve-sorter i Provence: *l. c. p. 498.* och dernäst den ganska söta *Clareto*-sorten: *l. c. p. 494.* *Chasselas doré* är den sort, som i Paris mögnar bäst af alla, och håller sig til in i Maj månad, är ljusgrön, saftrik, helt söt och excellent til smaken: *DUHAMEL l. c. p. 265.* De bästa i Marocco äro en sort *Muscattell*-drufvor, *Bukniar* kallade, stora som dufve-ägg och gula til färgen: *HÖST l. c. p. 283.* *D'ARVIEUX* säger om de *Vindrufvor*, af hvilka de så kallade *Panso-Russin* eller *Confect-Russin från Damas* fås at de äro tjocka, gulaktiga, genomskinliga och af ganska angenäm smak: *l. c. T. I. p. 311.* *J. MILLS* beskriver *Damas-drufvorna* helt tjocka och långa, hysande blott en enda kärne, til färgen som bernsten och til smaken förträffeliga: *Praktisch. Feldvirthsch. 4. b. p. 420.* De skönaste i Persien äro de så kallade *Chaboni* eller *Kongliga* drufvorne, hvilka ock äro genomskinliga och til färgen gula: *CHARDIN l. c. T. I. p. 314.* Annars berömmas där mycket drufvorne *Kischmisch*, som hafva små bär utan kärnar, och äro af ganska god smak: *THEVENOT ferner Verfolg &c. p. 101.* *J. V. STÄHLIN* beskriver dessa likaledes små, utan kärnar, och såckersöta: *BÜSCHINGS Magaz. 6. Th. p. 466.* Men *TAVERNIER* säger blott, at de tyckas vara utan kärnar, berättandes derjämte, at de äro hvita och mycket söta, samt hetta starkt i halsen, om någon mängd af dem ätes: *l. c. T. I. p. 421.* *Omsider* får man af *NIEBUHR* veta, at de verkligen hysa kärnar, men så mjuka, at de nästan intet kännas: *l. c. J. FREYER* förekom denna *Kischmisch*-sort förträffeligen hjertstärkande: *Reyse door Oostind. en Persien p. 322.* Man finner den skattas högt af Chineserna: *Samml. Russ. G. 3. B. p. 612.* och måtte den väl hållas i lika värde i Indostan, när den kunde vara med ibland de rara frukter, som *Gesandterne från Usbek* hade med sig til föräring åt stora *Mogol*: *BERNIER l. c. T. I. p. 160.* *L. BARTHEMA* visste sig aldrig på sina resor hafva ätit sötare drufvor, än de kärnlösa i Arabien, hvilka förmodeligen varit dessa *Kischmisch*: *PURCHAS l. c. p. 1493.* *Eljest vanka* ock i Spanien helt stora drufvor utan kärnar: *BRUHIER l. c. p. 254.* och omtalar äfven *GALENUS* kärnlösa drufvor i Cilicien: *l. c. SCALIGER* likaså på Madera: *de subtilit. p. 562.* *SCHOBER* säger, at uti trädgårdarna i Terki fås genomskinliga drufvor med 1 à 2 tum långa bär, nästan utan kärnar, af så ljuflig *Muscattell*-smak som i verlden kan finnas: *l. c.* De aldrabästa i Aleppo, som komma från byen *Kaissy*, hafva föga kärnar, äro stora, feta och saftfulla, honingsöta, tunnskaliga och öfvermåttan välsmakande: *D'ARVIEUX l. c. T. 6. p. 394.* *ADANSON* berättar om de drufvorna på *Teneriffa*, som gifva *Malvasir*-vinet, at de hafva runda kärnar, äro små och ganska söta: *l. c. p. 9.* Af *Schiras*-drufvorna anmärker *E. KÆMPFER* en rödaktig sort, *Sahebi* nämnd, hvilken hålles för lika delicat som nyssberörde *Kischmisch*: *l. c. p. 375.* och samma värde sättes ock på *Aschi*-sorten: *l. c.* De förnämsta Ungerska sorter äro *Augster*, *Muscatteller*, *Meyer* och *Geysdutton*-drufvorna, af hvilka den förstnämnda är den ypperligaste, största och tidigaste, blifvandes det dyra och rara *Essentz*-vinet af den samma gjordt, som är det härligaste och delicataste i hela *Ungern*: *F. HOFFMAN von der natur u. wirkung des Ungarischen Weins uti des Gründl. Unterricht &c.* utgifven af *G. F. REIMMANN*, *p. 265.* När *LABAT* var i Italien, fick han i *Tivoli* en sort drufvor, *Uva cornuta* kallad, med bär af ett lillfingers längd och tjocklek, hvita stödande på gult, hvilkas smak var svår at beskrifva, men den föll honom dock så god, at han tyckte denna sort aldeles öfvergick de bästa han ätit både i *Andalusien* och på *Canarie* öarna; den samma är, säger han, den behageligaste present man kan gifva en vän i Rom: *Voy. d'Esp. & d'Ital. T. 4. p. 34.* Han träffade sedan vid *Narni Passarine*, en sort helt små *Corinte*-drufvor, af admirable smak *l. c. T. 7. p. 92.* De vanlige *Corinte*-drufvor berömmas äfven såsom *delicata*, och åt *CHANDLER* dem på öen *Zante* med stor förnöjelse: *l. c. p. 427.* *DUHAMEL* säger om *Corinthe blanc*, at den är helt saftrik och har ganska angenäm sötma: *l. c. p. 273.* och *MILLS* om de *Svarta Corintherna*, at de äro ganska söta och förträffeligen välsmakande: *l. c. p. 413.*

aldrig kunna upnä sådan ypperlig godhet, få vi åtnöja oss med dem torrskade, under namn av *Russin*\*, hvilka, när de af utvalda Drufve-sorter blifvit beredde, vi så mycket mindre försmå, som vi ofta nyttja dem ibland Desserten på våra bord. I Indien där klimatet ej heller gynnar denna frukt, är en korg Russin en välkommen föräring til en Furstelig person\*\*. *Uvero* (*Coccoloba uvifera* L.) en Americansk frukt, som med sin hopgyttring af många bär nästan liknar Vindrufvor, kan vid detta tilfälle nämnas, så vida den af flera berömmes såsom angenäm til smaken, upfriskande och hälsosam\*\*\*. Jag må ock i förbigående omröra *Yaruma*

RUSSIN

HAVSDRUVA

\* Om Russin skola vara nog smakeliga, så måste de vara beredde af de sötaste Vindrufve-sorter, och altså förskrifvas från de varmare länder, där drufvorne hinna at tilräckeligen mogna och få sin fulla sötma. De så kallade Passerilles, som göras i Frontignan och närgränsande tract, berömmes för de bästa i Frankrike, och äro också rätt dyra, säger BRUHIER *l. c. p. 255.* men han bekänner tillika, at de samma gifva de Calabriska och Spanska efter i godhet: *l. c. p. 259.* BRUYERINUS säger om Provence-Russinen, at de falla sig både smärre och mindre goda än de Spanska, hvilka äro stora och rätt smakeliga: *l. c. p. 502.* I Tyskland får man gemenligen de större från Spanien och de mindre från öar i Medelhafvet: R. A. VOGEL *l. c. p. 260.* Det låter sällsamt hvad BOWLES säger om de Spanska Russin, at de i England kännas bättre än i Spanien, efter de af kölden crystallisera sig på ytan: *l. c. p. 157.* De som mest sökas äro de som torrkas i solen, såsom det sker i Granada: *l. c.* De torrkas, vittnar PLÜER, af solen på sjelfva vinstäcken, hvarföre ock *Malaga Russinen* blifva de bästa i Spanien: *l. c. p. 538.* CARTER förklarar Malaga Muscateller-Russin för en ganska kostelig frukt: *l. c. p. 368.* Man afpläcker dessa i solhetan middagstiden och inlägger i krukor, som man tiltäpper och kittar ihop, då de sedan hålla sig längst och blifva de bästa i Europa: *Reisen eines vornehmen Herrn in Spanien* uti BÜSCHINGS *Magazin 1. Th. p. 110. ff.* Hvad denna soltorkning angår, så sker den på det sätt, säger RAJUS, at man gör en snitt in til hälften af den qvist drufvan hänger på, och lemnar henne så någon liten tid qvarsittande, då bären småningom torrka, af det saften blifvit hindrad at tilflyta och föda dem: *l. c. p. 1615.* Sådant lærer dock ej ske med alla, ty JOS. MILLER tror sig veta, at man i Malaga brukar at doppa drufvorna hastigt ned uti kokhet lut, gjord af vinqvist-aska, och sedan torrka dem i solen: *Botanicon officin. p. 457.* Jag mins mig ej läsit, huru man plägar torrka *Damas-Russinen*, men de samma tyckte BRUYERINUS öfverträffa alla i godhet: *l. c.* såsom ock RAUWOLF ansåg dem för både de största och bästa: *l. c. p. 105.* Likaså utgifver ZÜCKERT de långa blå *Damas-Russin* för de smakeligaste: *l. c.* POMET, som beskrifver dem flata och til tjocklek och längd som yttre leden af tummen, föredrager dem för de Calabriska: *l. c. p. 281.* Om de små Kischmisch-Russinen förmåler DELLA VALLE, at de räknas ibland de bästa i Persien: *l. c. 2. Th. p. 110.* men NIEBUHR säger dem verkeligen vara de förnämsta: *l. c.* De samma bruka Kalmyckerne at handla med på Siberien: *Samml. Russ. Gesch. 3. B. p. 612.* Russinen af de ofvannämnda *Chaboni*-drufvorna måtte väl också vara rätt goda, då de pläga kringföras öfver hela Persiska Riket: CHARDIN *l. c.*

\*\* *Lettres édifiantes & curieuses. T. 16. p. 151.*

\*\*\* Se CATESBY *l. c. T. 2. p. 96.* Dessa bär äro af Körsebärs storlek och purpurfärg, nästan runda, med mjukt kött kring en stor sten eller nöt: JACQUIN *Stirp. Amer. hist. p. 112.* hvilket kött är väl litet i jämförelse mot den stora stenen, men har angenäm smak:

(*Cecropia peltata* L.) från America, som har aflånga bär, rätt behageliga för de flesta Européer, liknande mycket både Smultron och Hallon i smaken\*. Äfvenså *Voaverome*, ett slags violetta bär på Madagascar, som utgifvas för söta och ganska behageliga\*\*; såsom ock *Kanden-kara*, purpurblå bär af ett träd i Malabar, hvilka v. RHEDE beskriſver saftiga, söta och angenäma\*\*\*.

## ÅKERBÄR

Men hvad behöfver jag söka efter smakeliga bär i de andra verlds-delar, då jag finner rätt så goda, om icke bättre, i vår egen fosterbygd? *Åkerbär* (*Rubus arcticus* L.), som Försynen endast tildelt öfra Norden†, utmärka sig väl icke med någon reslig växt, ty de hålla sig lågt vid marken, men så mycket mer med en angenäm smak och en stark och ljuflig lukt, i hvilka delar de, efter v. LINNÉ'S intygande, taga förträdet för alla andra frukter i Europa††.

---

BROWNE *l. c. p. 210*. Det utgifves af OLDENDORP för sött, saftigt och välsmakande: *l. c. p. 169*. JACQUIN säger, at det jämte sötman har någon sylrlighet och är nog behageligt, så at frukten på somliga orter framhafves på borden och säljes på torgen: *l. c. p. 113*. H. SLOANE, som fann denna frukt på ett angenämt sätt sträf, berättar, huru den på Barbados föres til torgs såsom en god frukt: *l. c. T. 2. p. 129*. Ännu en frukt af samma slägte omtalas af JACQUIN under namn af *Coccoloba nivea*, hvilken också har söt och angenäm smak, varandes nog besynnerlig dermed, at endast halfva nöten är betäckt med pulpa, som är sjelfva Calyx, hvilken, til färgen snöhvīt, så utvixit och svällt, at han blifvit tjock och saftfull. Då den samma ätes, äter man kärnen tillika. På öen Eustache plägar man odla dessa bär: *l. c. p. 115*. NICOLSON åt dem på S. Domingo med nöje: *l. c. p. 301*.

\* P. BROWNE *Civ. and nat. hist. of Jamaica p. 111*.

\*\* DE FLACOURT *Hist. de l'isle de Madag. p. 122*.

\*\*\* *Hort. Ind. Malabar. T. 5. p. 71*.

† Dessa bär hafva sin ordenteliga bonings-plats strax nedan om norra Pol-cirkeln, icke allenast i Norrige, PONTOPPIDAN *l. c. T. 1. p. 214*. fjällen likväl undantagne: *K. Vet. Acad. Handl. Vol. 23. p. 193*. utan ock här i Sverige, på ömse sidor om Bottniska viken: *l. c. p. 192*. sedermera hela sträckan uti Ryska skogarne: BUXBAUM *Plant. minus cognit. centur. 5. p. 13*. i den mossslugna bergs-tracten vid Jenisea floden i Siberien: MESSERSCHMID hos J. AMMAN *l. c. p. 185*. ja i hela Siberien ända ut til Kamtschatka: GMELIN *Flor. Sibir. T. 3. p. 179*. där de dock äro rara: KRASCHENINNIKOW *beschr. des landes Kamtschatka p. 101*. och ändteligen också i Canada: J. R. FORSTER *Flora Amer. Sept. p. 24*. samt uppe vid Hudsonsbay i America: DILLENIIUS hos VON LINNÉ *Flor. Lapp. p. 62*. Märkeligt nog, at då de här i Sverige föga vilja trifvas nedan om Helsingland, finner man dem ha god trefnad uti fuktiga skogarne i Ingermanland, som ligger ungefär i parallele med Upland: *Nov. act. Acad. Cæsar. n. c. T. 1. p. 40*. och GORTER *Flor. Ingr. p. 80*. D. KELLANDER måtte illa gifvit akt på dessa bär, då han kunde säga dem vara ganska lika Hjortron: *Rub. humil. Åkerbär från Norlanden p. 40*. äfvensom Frankenius i *Specul. bot. renov. p. 14*. O. RUDBECK i dess *Hort. bot. p. 43*. olämpeligen ansågo dem för en art af Smultron; men rättare träffar MESSERSCHMID *l. c.* då han säger dem likna Hallon, fast han felar i färgen, den beskriſver mörkröd, då den likväl på de fullmogna bären är svartbrun.

†† *Flor. Svec. p. 174*. Beträffande lukten, så kan man väl ej med MESSERSCHMID *l. c.* hålla den för densamma som i Smultron fins, fast man ej heller med ord kan uttrycka hurudan den verkeligen är. Den är, säger P. J. BERGIUS, stark och angenämt kryddaktig, vinak-



Åkerbäret har ett grundmurat rykte om sig att vara delikat. Somliga menar att det inte finns något bär som är godare och det har en given plats när de nordiska livsmedlens förträfflighet ska poängteras vid fina middagar. I färskt tillstånd tål åkerbäret lagring dåligt, så många bär får istället användning i likör, saft och sylt. Bland det aromatiska åkerbärets tillskyndare på 1700-talet märks Linné, som i sin *Flora Lapponica* (1737; sv. övers. 1905) menade att det intog "främsta rummet bland alla i Sverige vildt växande". Plansch ur J. W. Palmstruch, C. Quensel m.fl., *Svensk botanik* (1802–29).

*Smultron (Fragaria vesca L.)* gifva dessa föga efter, hvarken i ljuflig lukt eller angenäm smak, varande så mycket mer uti alla hus kärkomne, som de just äro

tig och i hög grad ljuflig: *Mat. med. p. 435.* Hvad smaken vidkommer, så tror jag nog säkert, at den är enahanda på den ena så väl som den andra orten, då mognaden blifvit lika fullkomlig; imedlertid ser jag dock, at man i den delen haft nog skiljaktigt tycke. MESSERSCHMID säger helt kort, at dessa bär smaka som Smultron: *l. c.* FRANKENIUS utgifver dem för honingsöta: *l. c.* hvilket RUDBECK synes bifalla, då han med ett nytt namn kallar dem Honingsbär: *l. c. p. 44.* KELLANDER påstår dem ha en sötbesk smak; man känner, säger han, först något sött på tungan, men sedan en tydlig beskhet: *l. c. p. 25.* och tillägger han vidare, at smaken är öfvermåttan angenäm, först söt, sedan lindrigt besk efter tuggandet: *l. c. p. 41.* Deremot hafva dessa bär, efter PONTOPPIDANS omdöme, en mycket behagelig syra: *l. c.* BERGIUS utgifver smaken för syrlig, litet surare än i Hallon, med sådan åtföljande ljuflighet, som instämmer med bärens aromatiska lukt; men anmärker tillika, huru detta förträffeliga aroma til mästa delen förgår, när bären med säcker eller honing syltas, såsom i Norrland allmänt brukas: *l. c.* Sådan angenäm syrlighet tyckte ock jag mig finna, när jag för flera år sedan hade tillfälle at smaka några färska bär häraf, då jag äfven rönte, at de tämmeligen länge efteråt lemnade en god smak kvar i munnen. Herr J. D. LUNDMARK, som på sin Lappska resa gafnoga akt på smaken, tyckte den vara aromatisk, midt imellan Smultron och Hallon, men, säger han, man känner i bären en syra, som angriper tunge-spitsen, och hindrar at äta någon mängd deraf; *Antekn. ur Rese-journ. Mscr.* Ingen ting, påstår P. KALM, kan ha ljufligare smak, än dessa bär beströdda med säcker, ty de äro i sig sjelf de delicataste och mäst vällyktande ibland alla Europeiska frukter: *Prærogat. Finlandiæ quoad plant. in bellar. adhib. p. 17.* Hr. C. v. LINNÉ yttrar sig likaså, at de med rätta räknas ibland de aldraläckraste Europeiska frukter, och syltade med säcker ibland de delicataste syltsaker: *Amoen. acad. T. 3. p. 89.* Hans första omdöme om dem innehöll annars blott, at Åkerbären tyckas ha förträde för alla andra Svenska bär: *Fl. Lapp. p. 165.* och at han ofta hade blifvit upfriskad af deras *vinosum nectar* på sin Lappska resa *l. c. p. 163.* Sedan utgaf han dem för bäst, så til smak som lukt, ibland alla Europeiska frukter, anförandes huru de begärligt pläga ätas, både rå och syltade: *Amoen. ac. T. 1 p. 523.* Derpå säger han i *K. Vet. Ac. Handl. Vol. 23. p. 193.* at dessa bär äro ofelbart de smakeligaste af all frukt, som växer sjelfmant, icke allenast i Sverige, utan i hela Europa, hvarföre en hvar skulle önska at de växte här nedre i landet: ehuru de äro inländska, behålla de sit värde, och åstundas äfven af de förnämsta Fruntimmer och delicataste minnar. Sedermera förklarar han dem för den aldraljufligaste frukt i Europa: *Amoen. ac. T. 6 p. 346.* och ändteligen besannar han, at de öfverträffa alla Europeiska frukter uti angenäm smak: *Am. acad. T. 7. p. 520.* O. RUDBECK säger ingen ting vara ljufligare och sötare, än både lukten och smaken i dessa bär: *Dudaïm Rubenis p. 10.* O. v. DALIN hade också nog skäl at sätta dem i främsta rummet ibland Sveriges infödda läckerheter: *Tal om Sverige i sit ämne &c. p. 7.* Men det är icke endast Svenskar som vittna om Åkerbärens läckerhet. Hr. J. LEPECHIN förklarar dem för den bästa frukt af alla Siberiska: *Tagebuch der Reise durch Verschied. Prov. d. Russ. reiches T. 3. p. 30.* G. W. STELLER omtalar dem såsom en förträffelig frukt: *Beschr. v. Kamtschatka p. 78.* och DE LA MOTRAYE, stadd på sin Lappska resa, fann dem så angenäma, at han ej kunde afhålla sig ifrån at äta mycket deraf, änskönt han var oviss, om sådant ville bekomma honom väl: *Voy. en Europe, Asie & Afr. T. 2. p. 392.* Ryssarne utmärka det värde de sätta på Åkerbären med namnet *Knæsniza*, som AMMAN säger betyda *Rubus nobilis: l. c.*



Smultron, som växer vilda i både Gamla och Nya världen, har en lång historia som läckerhet – av arkeologiska fynd vid Grotta dell'Uzzo på Sicilien att döma, tyder mycket på att de samlats och njutits åtminstone 6 000 år f.Kr. och såväl Vergilius som Plinius gör dem sin tribut. Länge nöjde man sig med att samla bär i skogen, odling i mindre skala började under medeltiden för att först på 1600-talet ta fart. Det ovan avbildade chilenska jättesmultronet (*Fragaria chilensis*) som på 1710-talet hemfördes av Amédée Francois Frézier skulle när det korsades med det nordamerikanska scharlakanssmultronet (*Fragaria virginiana*) bli upphovet till våra jordgubbar. Plansch ur Freziers reseskildring, *Relation du voyage de la mer du Sud aux côtes du Chili, du Pérou et du Brésil fait pendant les années 1712, 1713 & 1714* (1717).



förstlingen af våra smakeliga frukter om året\*. Tycket för dessa bär gör, at vi icke

\* Ehuru v. LINNÉ i *Spec. plantar. p. 709.* tillagt *Fragariæ*-släktet 3 särskilda species eller slag, lærer man dock böra antaga den mening han sjelf sedermera i *Disp. om Fraga vesca p. 4.* D fattat, at knapt mer än 2 nog utmärkta och säkra slag deraf gifvas, neml. *sterilis*, som har oäteliga bär, och *vesca*; ty det 3:dje slaget, som han på andras ord hade uptagit, under namn af *Frag. muricata*, har ej sedan förra secler uti någon Europeisk trädgård varit synlig, och var då allenast en sort missfoster, såsom DU CHESNE visar: *Hist. nat. des Fraisières p. 96.* eller en blott *lusus naturæ*, såsom RAJUS påstår: *Hist. pl. T. 1. p. 609.* Altså äro alla de Smultron-sorter, som nu omtalas, icke annorlunda at anse än som mer och mindre skiljaktiga art-förändringar af *Frag. vesca*, och för sådan anser jag ock *Fr. monophylla*, som i *Syst. veget.* blifvit sedermera införd. Allasammans brukar man endast at äta rå. Hvad denna frukts lukt vidkommer, så är den nog stark, ja så, at en och annan person med rörliga nerver, särdeles af Qvinnkönet, svårigen kan tåla densamma, hvilket jag en gång tydeligen såg på ett Fruntimmer, som dånade vid bordet, af det ett fat Smultron man framsatte ej nog snart blef borttaget; men för de flesta människor faller denna lukt sig behagelig. A. v. HALLER förklarar den för aromatisk: *Hist. Stirp. indig. Helvet. T. 2. p. 45.* likaså PH. MILLER *l. c. art. Fragaria.* LEMERY intygar at den är angenäm: *tr. des Drogues simpl. p. 309.* äfvenså D'ARDENE: *Année champetre T. 1. p. 226.* Den beskrifves af R. A. VOGEL såsom stark och god: *l. c. p. 255.* af TRAGUS såsom ganska ljuflig: *l. c. p. 499.* af BLANKAART såsom mycket angenäm: *Nederlandsche Herbarius p. 271.* af MIZALDUS såsom ogement ljuflig: *de secret. hortor. fol. 104. b.* af M. B. VALENTINI såsom öfvermåttan angenäm: *Viridar. reformat. p. 266.* och af Gref. MATTUSCHKA såsom förträffelig och vederqwickande: *Flor. Siles. T. 1. p. 455.* DU CHESNE säger Smultron hafva företräde för alla Franska frukter i anseende til lukten: *l. c. p. 1.* Beträffande smaken, så utgifva åtskillige Auctorer den för vinaktig och ganska angenäm: til ex. CÆSALPINUS *l. c. p. 554.* SALMON *Engl. Herbal p. 1112.* GEOFFROY *l. c. T. 6. p. 351.* J. H. SCHULZIUS *Mat. med. p. 243.* och PARKINSONS *Paradis. p. 526.* hvilken ock påstår den vara angenämare än i Hallon: *l. c. p. 557.* D'ARDENE säger denna vinsmak vara söt och behaga alla, som dessa bär äta: *l. c.* likaså LEMERY *l. c.* och VALENTINI *l. c.* Flere andre nämna intet om någon vin-smak. TRAGUS säger blott at smaken är söt: *l. c.* Gref v. MATTUSCHKA at den är sötsyrlig: *l. c.* och SCHWENCKE at den är sur och aromatisk: *Kruiddk. beschryv. der in-en uitl. gewass. p. 159.* v. HALLER angifver allenast en angenäm syra: *l. c.* JOS. MILLER tillägger dessa bär en ljufligt syrlig smak: *l. c. p. 203.* och BERGIUS en lindrigt syrlig smak, instämmande med lukten: *l. c. p. 438.* v. LINNÉ säger dem vara på mildt sätt syrliga, och derigenom oskyldiga, änskönt de til ymnhighet ätas: *l. c. p. 8.* De äro en ljuflig kylande frukt: WORLIDGE *Treatise of Cider p. 196.* och gifva den behagligaste läskning och svalka: SCHULZ. *l. c.* varande således öfvermåttan angenäma at äta: CAMERARIUS *Epit. Matth. de plantis p. 765.* MIZALDUS förklarar deras smak för ogement ljuflig *l. c.* och T. DORSTENIUS för högst behaglig: *Botanicon fol. 130.* PONTOPPIDAN säger, at ibland de flera välsmakande och sunda bär-slag, som växa i Norrige, böra Smultron förnämligast räknas, hvilka ock där finnas i aldrastörsta mängd: *l. c. T. 1. p. 212.* DU CHESNE sätter dem ibland de angenämaste frukter man har i Frankrike, anförandes tillika, at den förre Konungen tyckte högeligen om dem: *l. c. avertiss. p. 5.* C. STEPHANUS intygar, at de där i landet hållas för läckerhet: *de re hortensi p. 88.* och BRUYERINUS vittnar, at de äro de Franska Fruntimmrens delice: *l. c. p. 457.* Det är då ej underligt, at våre Lappar äta dem med högsta förnöjelse: v. LINNÉ *Flor. Lapp. p. 168.* De hållas allestäds för stor läckerhet,

åtnöja oss med den allmänna sort, som så rundeligen finnes utsådd i vildmar-  
ken, til de fattigas så väl som de rikas hugnad och förfriskning, utan vi hafve  
ock gerna i våra trågårdar en genom odling tilkommen sort, hos oss *Jordgub-  
bar* kallad, som väl är ypperligare til storleken, men ej til smaken, uti hvilken

---

särdeles när smaken med säcker eller mjölk hjelpes, berättar v. LINNÉ: *Amoenit. acad. T. 3. p. 89.* med ytterligare tilläggning, at de anses för delicer, så af förnämt folk som af gemene man: *Frag. vesc. p. 8.* v. HALLER går så långt, at han förklarar de samma för at i godhet öfvergå alla andra Europeiska fructus horæi: *l. c.* Det förstås, at de då bör tagas frodväxande och med urval, så at alla mindre mogna, samt de små och nästan saftlösa, som i tork-år ofta vanka, noga fränskiljas. Dessa bär äro så sund frukt, som angenäm til smaken, försäkrar CHOMEL: *Abregé de l'hist. d. pl. usuelles T. 1. p. 210.* Behagligheten ökes mycket derigenom, at man ej behöfver länge in på året afbida deras mogna. SAVARY anmärker, at de äro den tidigaste och tillika läckraste frukten om våren, samt den första mogna frukt man i Paris får: *Dictionn. univ. de commerce T. 2. p. 755.* D'ARDENE har samma tycke, at de utgöra den smakeligaste vår-frukten: *l. c.* Åtskillige hos oss tycka om at äta dessa bär sådana de äro och utan tilsats, men flere beströ dem gerna med säcker, och många äta dem hälst med grädde eller ock vin til: LINNÉ *l. c.* RAY är af den tanka, at man ej bör äta dem ensamma, utan med vin och säcker, såsom han säger i England brukas: *Synops. p. 254.* hvilket bruk dock ej måtte vara allmänt i England, då SALMON kan säga, at man där plägar äta dem med grädde eller mjölk, stundom ock med vin: *l. c. p. 1257.* Men RAY vil ej gilla det sättet, at bruka mjölk eller grädde til dem: *Hist. pl. T. 1. p. 610.* hvaruti han följer SEBIZIUS, som säger, at dessa bär ej äro så sunda med grädde, som med vin, hvarpå man strödt säcker samt litet canel eller ingefära, påståendes dem då böra ätas i första rätten: *de aliment. facult. p. 338.* J. V. BEVERWYCK huser mäst samma tankar: *Schat der gesontheyt p. 365.* GARIDEL skrifver i Provence, at man där brukar äta Smultron med påslaget godt vin, hvarpå man strödt säcker: *l. c. p. 190.* och tror jag samma sätt måtte brukas nog allmänt öfver hela södra Europa, hvarest man mångastäds ogörligen skulle kunna äta desse bär med mjölk, då ingen sådan, åtminstone ingen Ko-mjölk, står til fångs, såsom i Spanien flerstäds händer, och SULZER äfven berättar om en tract i Provence: *Tagebuch einer Reise &c. p. 141.* BRYDONE förtäljer huru Sicilianerne undrade på honom, då de sågo honom äta Smultron med grädde och säcker: *l. c. T. 2. p. 34.* För ett par secler sedan åt man i Tyskland dessa bär dels med grädde, dels med säckkradt vin: DORSTENIUS *l. c.* och i Frankrike plägade Fruntimren då äta dem med grädde och säcker, vittnar BRUYERINUS *l. c. p. 457.* C. STEPHANUS omtalar vid samma tid, at man där åt dem med grädde, men också stundom med vin och säcker: *l. c.* Nu för tiden ätas de där vanligen ibland desserten, än med vin, än med grädde, och än med vatten, alt med säcker til: DU CHESNE *l. c. p. 229.* GEOFFROY intygar det samma, at dessa bär brukas i dessert med säcker, bestänkte med vatten, grädde eller vin: *l. c.* I Holland komma de på borden såsom angenäm dessert, och ätas antingen med vin eller säcker, eller bara med säcker jämte en bifogad Smörgås; stundom, när de blifvit pläckade med stjelk, äter man ett bär i sänder, doppadt i stött säcker; somlige äta dem och i grädde: BLANKAART *l. c.* På Island förlustar man sig med Smultron, som där äro rara, ätandes dem med kall flöt (eller tjock sur grädde): EGG. OLOFSEN *Reise igiennem Island T. 1. p. 321.* I Nya York äter man dessa bär antingen för sig sjelf, eller med mjölk, eller med vin och säcker, berättar KALM *Resa til N. Amer. T. 3. p. 155.* hvilken i Quebec fick ibland desserten Smultron insyltade i säckersirap: *l. c. p. 366. 402.*

desse skogsbär kunna täfla äfven med de rarare sorter, som i de senare tidhvarfven blifvit ifrån America uti Europeiska trädgårdar inflyttade\*. *Hjortron* (*Rubus*

\* Man kan nog med visshet påstå at de gamle icke brukat at odla Smultron. VIRGILIUS, OVIDIUS och PLINIUS omtala dem blott såsom vildt växande bär. Jag är nog benägen at tro, det man ej förr än i de senare seclerne börjat företaga denna odling, och deruti styrkes jag, då jag hos J. HORSTIUS ser, at Jordgubbar för 200 år sedan voro i Tyskland rara och blott de förnåmas bord såsom läckerhet förbehållne: *Herbar. Horstian. p. 150*. Nu för tiden äro de ej allenast där, utan och här i vårt land, allmänna uti hvarje väl försedd trädgård. Vid Paris ser man hela fält dermed fulle, vittnar DU CHESNE *l. c. p. 234*. hvilken ock anförer efter SCOPOLI, at de i Vicenza och Verona odlas på hela åkrar, likasom hvette: *l. c. p. 6*. Vid andra stora städer, såsom London, Hamburg m. fl. cultiverar man dem också på nog vida landstycken. Man lærer ej få neka, hvad PARKINSON påstår, at våra Trädgårds-Smultron eller Jordgubbar äro de samme som de vilda, allenast bragte til mera storlek igenom odlingen i god jord: *Paradis. p. 526*. v. LINNÉ håller dem egentligen för den sorten, som hos oss växer i ängar (*pratensis* L.) och ej för den som på skogsbackar förekommer (*sylvestris* L.): *Spec. pl. p. 709*. Odlingen bringar den til tredubbel storlek, säger DU CHESNE *l. c. p. 64*. och förbättrar vinsmaken: SALMON *l. c. p. 1113*. Jag har hos mig med nöje sedt, til hvad storlek äfven de allmänna Skogs-smultron i god och tjenlig trädgårds-jord kunna stiga. Men aldrig har jag sedt några så stora, som WALLACE säger sig funnit på Orknöarne, nemligen som hållit 3 tum i omkretsen: *Descr. of the Isles of Orkney p. 12*. Storleken går annars mycket högre på några Americanska Smultron-sorter, i synnerhet de så kallade *Frutillas* i Chili (*Frag. vesca chiloëns*. L.) hvilka, efter FREZIER'S beskrifning, äro vanligen stora som valnötter, men ock fås af höns-äggs storlek, varandes hitaktigt röda och litet mindre delicata än våra skogs-smultron: *l. c. p. 133*. De vanka, säger ULLOA, vid staden Conception af små höns-äggs storlek: *l. c. T. 1. p. 40*. FEUILLÉE beskrifver dem han där träffade stora som de största valnötter, hvitbleka, och af förträffelig smak: *l. c. T. 1. p. 315*. A. DE OVALLE fann dem ofta så stora som päron, och til färgen gemenligen röda, men på tracten kring Conception äfven hvita och gula, nog olika våra Europeiska både til smak och lukt: *Relat. of the Kingd. of Chile* i CHURCH. *Collect. T. 3. p. 14*. och tillägger han vidare, at man har dem där både vilda och odlade, men at desse senare hållas mycket dyra, och äro den enda frukt man där brukar sälja: *l. c.* Jag vet ej, om icke N. DEL TECHO kan mena denna sorten med de förunderligen söta Smultron, han säger sig funnit i Chile: *Hist. of Paraguai, Tucuman &c.* hos CHURCHILL *l. c. T. 6. p. 16*. FREZIER, som infört denna märkeliga sort i Europa, tyckte sig finna bären en mån mindre i Frankrike än i Chili: DU CHESNE *l. c. p. 175*. men om sant är, at man där haft exempel på bär, som hållit 7½ tum i omkretsen: *l. c.* så ser man, at de äfven där kunna ärnå nog anselig storlek. DUHAMEL säger om dem, at de hafva fast kött, som är excellent både til smak och lukt, och ändrar sig ej på hela veckan: *Arbr. fruit. T. 1. p. 238*. En annan stor Americansk sort är den PH. MILLER gifver ritning på i *Figures of the most beautiful, useful and uncommon plants &c. Tab. 288*. hvilken han säger i storlek, skapnad och färg komma närmast til den nämnda Chili-sorten, mycket oviss hvarifrån den kommit, antingen från Louisiana, Virginien eller Surinam: *p. 192*. fast han dock i *Gardeners Dictionary* tror Louisiana vara dess rätta hemort. Han yttrar sig intet om dess smak och lukt, hvarföre man ej kan säga, med hvad rätt DU CHESNE anse denna sort för en och samma med de så kallade *Ananas-Smultron*: *l. c. p. 190*. hvilka dock DUHAMEL *tab. 6*. afritar en god del mindre än denna MILLERS finnes, och beskrifver såsom safrika och ganska

angenäma til smak och lukt, båda stödande på *Ananas*: l. c. p. 246. En märkelig hvit sort omtalas af PARKINSON l. c. p. 528. under namn af *Bohemia Strawberry*, hvilken han säger vara den vackraste af alla Smultron-sorter, äfvensom och den största, särdeles som han funnit en del bär hafva gått nära 5 tum i omkretsen. Flere Scribenter hafva efter honom omrört denna sort under samma namn, likasom den skulle kommit ifrån Böhmen, men WORLIDGE, vid det han skall namngifva den största Smultron-sort, ärindrar sig namnet galet och kallar den samma Pålsk, såsom skulle den härleda sig från Pålen: l. c. p. 323. Alt ihop utan tvifvel orätt, ty efter alt utseende har PARKINSON velat skrifva *Bahama* i stället för *Bohemia*, så at man altså får tro denna sort vara kommen til England ifrån någon af Bahama öarne i America. Vi finne ju ingen Scribent ifrån Böhmska tracterna hafva omrört några sådana där växta Smultron, då vi deremot se, huru SALMON håller denna sort för en och samma med en sort från Virginien, som då mycket admirerades i England, och som han sjelf hade träffat uti trädgårdarne i Carolina af förunderlig storlek framför alla han sett uti England: l. c. p. 1113. Han beskriver den samma öfvermåttan vacker och köttig samt af admirabel smak: l. c. HARTLIB lærer mena denna sort med den stora Virginiska, som han vid år 1650 styrker sina landsmän at vidtaga vid odling: *Legacie* p. 79. DUHAMEL uptager annars och afritar en röd och långt mindre sort från Virginien, som ock skall träffats i Canada, hvilken är högröd, och skall blifva dubbelt så stor som de odlade Skogs-smultron: l. c. p. 211. 216. Om den säger D'ARDENE, at den är sötare än våra allmänna Smultron, men ej af så hög smak: l. c. p. 327. DU CHESNE kallar den *Frasier Ecarlate*: l. c. p. 204. Om nu denna är den samma, som den WORLIDGE säger kommit från Nya England, och som i hans tycke var den bästa af alla Smultron-sorter, så är den tidigare än andra, efter den skall mogna först i Maji månad: l. c. I Frankrike har man än en sort från America, som DUHAMEL kallar *Fraisier Framboise*, och beskriver såsom ganska safrisk, med liten vinsmak, och lukt som stöder på Hallon: l. c. p. 251. Den Smultron-sorten i Peru, som ULLOA anförer, lærer aldrig kommit til Europa, såsom vatig och mindre god än våra egna, skolandes vara en god tum lång och 2/3 tum i diameter, ja väl större: l. c. T. I. p. 248. Utom dessa Americanska Smultron förtjenar en liten Europeisk sort at anmärkas, som DU CHESNE kallar *Fraisier des mois* och *Fragaria semperflorens*, hvilken är mycket lik de vanliga Skogssmultron, men har den synnerliga arten at immerfort månad efter annan blomma och bära frukt, genom det at strängarne gifva blommor innan de tagit rötter: l. c. p. 50. Denna sort, planterad i kruka och stäld uti fönster i varmt rum, såg jag en nyårsdag här i Stockholm bära mogna bär. DUHAMEL säger om dessa bär, at de hålla sig länge: l. c. p. 232. En annan Europeisk bör också omnämnas, som i England plägar kallas *Green Strawberry* eller gröna Smultron, och beskrifves af WORLIDGE såsom den sötaste af alla, men senfärdigaste at mogna: l. c. Den måtte ej funnits i Frankrike, då DU CHESNE skref i sin bok, efter han, som var mån om at lära känna den, nödgades förskrifva den samma ifrån England: l. c. p. 138. men här i Sverige är den intet rar, icke heller i Tyskland, hvarest den omtalas af VOLCKAMER *Flor. Norib. p. 172. THALIUS Sylv. Hercyn. p. 43.* och fl. varandes långlagd, och något röd på solsidan, men i öfrigt nästan mera hvitaktig än grön, samt efter mitt tycke af angenämare kryddsmak än någon sort jag känt. Här hos oss pläga desse Smultron ej få namn af gröna, utan af hvita, ehuru vi ock hafve en annan sort, som verkligen är hvit, hvilken dock är tämmeligen rar. Det faller mig troligt, at många äfven i England måtte nämna dem för hvita, och i sådan händelse finner jag ej underligt, at R. PLOT säger de hvita Smultron vida öfvergå de röda både i smak och lukt: *Natur. history of Oxfordshire p. 156.* eller at J. WHEELER utgifver de hvita för de smakeligaste af alla: *Bot. and Garden. new Dictionary art. Frag.* Annars förklarar DU CHESNE de odlade Skogs-smultron för de

*Chamæmorus* L.) äro väl til smaken mindre retande, men dock nog behageliga för at förnöja många munnar i Norden, hvilket i Norrige går så långt, at man knapt äter några bär häldre, varandes där, så väl som i de andra nordiska länder, mycket i bruk at bereda dem til vinter-förråd, äfven för de hederligaste bord\*.

---

bästa af alla: *l. c. p. 238*. hvaremot v. HALLER påstår, at de vildtväxande Smultron äro bättre än de som i trögårdar odlas, neml. Jordgubbarne: *l. c.* Likaså håller SAVARY de samma för de bästa och naturligaste: *l. c.* DUHAMEL säger, at de vildtväxande röda äro bättre än de som odlas, ty odlingen borttager så mycket af godheten, som den tillägger i storleken: *l. c. p. 226*. Vi ha nog anledning at tro, det en och samma sort Smultron icke blir lika god på alla orter, af det climaten falla sig olika gynnande. De älska mera köld än värme, och tåla hettan under Linien eller imellan Tropicici, hvarföre ock inga där stå at få, om icke på höga berg, där köld vidtager: DU CHESNE *l. c. p. 6. ff.* DE LA MOTRAYE måtte väl, under sina resor, mångastäds i Europa ätit sådana Smultron, som han sedermera fick äta uppe i Väster-Norrland, neml. Skogs-smultron, men dessa senare tyckte han vara de bästa han någonsin ätit: *l. c. T. 2. p. 393*. KALM fann dem ej så behageliga i Pensylvanien som i Sverige: *l. c. T. 2. p. 218*. I Nya Jersey fick han dem gemenligen större än våra, men icke så söta och välsmakande: *l. c. T. 3. p. 91*. På Isle de France ha de både mindre lukt och sötma än i Europa: *Voy. à l'Isle de Fr. par un Offic. T. 1. p. 214*. och på Cap de b. esp. hinna de ej til den fullkomlighet som i England: KINDERSLEY *l. c. p. 56*. Det torde til slut kunna anmärkas, at röda Smultron funnits växande äfvenväl ytterst i America, vid Magellaniska sundet: *Miroir Oost. & West-Indical, ou Navigat. de G. DE SPILBERGEN & J. LE MAIRE p. 27*.

\* Hjortron utmärka sig icke med någon lukt. Deras smak är så behagelig, at man äter dem rå med nöje: v. LINNÉ *Amoen. acad. T. 3. p. 89*. Men det är stor skillnad i smaken imellan de bär som äro fullmogna och gula, och de som äro nära mognaden och ännu röda. De förra äro blöta och vattiga med en småsyrlig smak: LIGHTFOOT *Flor. Scot. T. 1. p. 266*. hvilken syrlighet faller in på den i sur mjölk finnes: BERGIUS *l. c. p. 436*. De senare äro fasta och sköra under tänderna, med en friskare och behageligare syra. Bären färska, säger J. E. GUNNERUS, äro rätt goda at äta, både för sig sjelfva och uti mjölk, särdeles om de hämtas innan de blifvit fullmogna: *Flor. Norveg. T. 1. p. 7*. De äro långt sötare nyss de pläckats, än sedan de något legat, men deras syrlighet är dock alltid mycket behagelig: PONTOPPIDAN *l. c. p. 216*. C. LEIGH förklarar Hjortrons smak för angenäm: *Nat. hist. of Lancashire, Cheshire and the Peak in Derbysh. p. 95*. Likaså SIM. PAULLI: *Quadrip. bot. p. 448*. Derföre brukas de ock på Högländerna i Skottland til dessert på borden: LIGHTFOOT *l. c. p. 267*. och i Norrige äro Hjortron de bär man hälst och mäst äter: J. C. FABRICIUS *Reise nach Norweg. p. 352*. PONTOPPIDAN tyckte sig där finna dem bättre til smak än i Vendsyssel i Jutland: *l. c.* hvilket jag lemnar därhän. Lapparne hafva synnerligt tilfälle at länge bibehålla dessa bär vid deras naturliga godhet, hvilket de och nyttja, i det de förvara dem åt sig ifrån sommaren til hela vintern uti snön i fjällen, kunnandes sedan om våren ha dem lika friska och angenäma, som då de nedlades: v. LINNÉ *Fl. Lapp. p. 167*. Jag tror samma grep lærer brukas af de andra nordiska folkslagen hela sträckan ut åt til och med Kamtschatka, hvarest inga bär blifva mera berömde och flitigare til gagn använde, än dessa, som dageligen tjena folket til välplägning: STELLER *l. c. p. 77*. Invånarne på Aleutiska och Räf-öarne anse dem ibland sina största delicer: W. COXE *Account of the Russian discoveries between Asia and Amer. p. 56. 168*. Ja, man räknar dem

O. VON DALIN räknar dem ibland Sveriges infödda läckerheter\*. I samma räkning uptager han jämväl *Hallon* (*Rubus idaeus* L.), och får deruti nog allmänt medhåll, så vida ingen lärar finnas, som ej mycket tycker om dessa bär, både at äta rå och med såcker til sylt och confect beredda\*\*. MILLS räknar de stora röda

också i Ingermanland ibland läckerheter: BUXBAUM i *Nov. Act. Acad. Cæs. T. 1. p. 40. D.* CRANZ omtalar dem såsom förträffeligen vederqvickande: *Hist. om Grönl. 1 Del. p. 87.* och v. LINNÉ förklarar dem för mera läskande, än någon annan bekant spis: *Flor. Svec. p. 175.* De äro, säger GUNNERUS, icke endast begärlige för deras behagliga smak, utan ock för det de så förträffeligen läska och kyla: *l. c.* En stor förmån med dessa bär är, at de låta, snart sagt utan kostnad, bereda sig til et smakeligt mos eller gröt, som i god källare håller sig länge; beskrifningen huru det görs kan ses i *K. Vet. Akad. Handl. Vol. 33. p. 352.* Deraf föres ärligen en stor mängd från Väster-Norrland til Stockholm, och säljes med god fördel, blifvandes här brukadt på de flesta hederliga bord, gemenligen såsom sylt til stek, och det ofta utan påströdt såcker. I Danmark kommer detta som oftast på Magnaternas bord: SIM. PAULI *l. c.* GUNNERUS förmåler, at en sådan Hjortron-gröt med såcker på är i så allmänt bruk i Norrige at äta til stek, at näppeligen någon, som har stek, är den förutan: *l. c.* Han tillägger, at man ock af saften, sedan det tjocka blifvit frånskildt och mjölk tilblandad, plägar göra en Hjortron-soppa, äfvensom man ock tilreder Hjortronmjölk af denna saft jämte grädda, hvilken blir behaglig: *l. c.* ja, af den saft, som utan prässning afrinner, kokar man där med såcker et delicat gelée: *l. c.* FABRICIUS omrörer, at man i Norrige tilreder åtskilliga goda rätter af saften blandad med mjölk, samt at man jämväl bereder af bären et mos med såcker: *l. c.* I Ingermanland syltar man bären med honing: BUXBAUM *l. c.* MI Jag ser LIGHTFOOT *l. c.* berätta, det man i Sverige gör Tortor af dessa bär; men sådana har jag aldrig sedt, än mindre ätit. Lapparne pläga krossa dem och inblanda i deras Ren-mjölk, hvilken rätt v. LINNÉ ej fann obehaglig: *Fl. Lapp. p. 167.* J. SCHEFFER förtäljer efter S. RHEEN, at Lapparne pläga koka de bär, som börjat mogna, i deras egen saft vid lindrig eld, strö litet salt derpå, och nedgräfva i jorden, väl inlagda i näfver och ombundna, nyttjandes sedermera om hösten och vintern: *Lapponia p. 221.* Där säges ock, at de stöta bären ihop med kokad fisk, som de skrädt benen ur, och sedan äta med sked: *l. c.* Sluteligen får jag anmärka, at Hjortron äro allmänt i rop för at vara kraftiga emot skörbjugg. PONTOPPIDAN påstår at de äro ibland de aldraförträffeligaste medel deremot: *l. c.* och SCHELLER säger dem vara en kostelig läkedom mot samma sjukdom: *Reisebeschr. v. Lappland u. Botnien p. 30.* hvilket ock til någon del bestyrkes af det exempel, som S. RABBE inryckt i sit *Aminn. Tal öfv. N. PSILANDERHIELM l. c.*

\* *L. c.*

\*\* Dessa bär, som så gerna i våra steniga gården och hagar växa, äro mera allmänt kände, än de här behöfva beskrifvas, äfvensom de 2:ne Hallon-sorter, som i våra trädgårdar odlas, måste nogsammt vara bekante. Af dessa äro de hvita, efter SALMON's omdöme, litet mera behageliga än de röda: *Engl. Herb. p. 931.* äfvenså efter PARKINSON's: *l. c. p. 557.* men mindre goda i smaken än de stora röda efter J. BRADLEY's anmärkning: *l. c. p. 228.* hvilken ock instämmer med WORLIDGE's tycke: *Treatise of Cider p. 231.* som tillägger, at dessa röda trädgårds-hallon äro ibland de angenämaste frukter förmedelst deras delicata saft: *l. c.* De hafva en egen förunderligen behagelig smak, säger MIZALDUS *l. c. fol. 104.* Men äfven de vildtväxande äro angenäma: HAGSTRÖM *Jemtl. oecon. beskr. p. 148.* mera upfriskande än Smultron: CHOMEL *abr. de l'hist. d. plant. usuell. p. 818.* och mycket kosteligare än Björnbär: PANCOVIUS *Herbar. verbess. durch ZORN p. 348.* ja, de äro mycket

ibland de skönaste trädgårds-frukter\*. Men de så kallade *Blåhallon* (*Rubus casius* L.) hafva icke blifvit i våra trädgårdar intagne, ehuru de det kunnat för sin smaks skull förtjena, hvilken många funnit nog behagelig\*\*. KALM omtalar dem såsom

angenäma: A. v. HALLER *l. c. T. 2. p. 42.* och ganska välsmakande: v. LINNÉ *Amoen. acad. T. 3. p. 89.* De hafva, säger KALM, den angenämaste smak, när de blifvit såckrade eller ätas med mjölk: *Prærogat. Finlandiæ &c. p. 17.* Men mycket brukar man i Frankrike at äta dem rå, fast sällan allena, utan blandning med Smultron och Vinbär: *DUHAMEL des arbr. fruit. T. 2. p. 259.* Annars nyttjar man dem ock i Compoter samt til Confiturer m. m. så mycket häldre, som sådan confiture blir ogement god och bibehåller sig väl: *l. c.* I Tyskland gör man gerna Sirap och Mos deraf, som N. ÖLHAF berättar såsom välsmakande, läskande och vederqvickande: *Elench. plant. circa Dantisc. p. 225.* C. GESNER säger om denna Sirap, at den är synnerligen hjertstyrkande, jämte det den i högsta mätto förnöjer igenom sin ganska ljufliga lukt samt mycket behagliga smak, som är imellan sött och surt: J. BAUH. *l. c. T. 2. p. 60.* Smaken på bären beskrifver RAJUS likaså, at den är ganska god, midt imellan sött och surt: *Synops. Stirp. Brit. p. 467.* LEMERY säger dem vara fulla med en söt vin-smak: *tr. Des Drogu. Simpl. p. 309.* TRAGUS utgifver dem rent af för söta: *l. c. p. 970.* och WORLIDGE tyckte ingen frukt hafva sötare och ljufligare smak: *l. c. p. 166.* Men denna mycket söta smak tror jag knapt många andra lära funnit. Tvärt om säger ROSIER, at smaken väl är angenäm, men sur och litet aromatisk: *l. c. T. 2. p. 597.* PARKINSON fann äfven smaken behagelig, men något sur. *l. c. v.* LINNÉ utgifver den för syrlig: *l. c. T. 6. p. 345.* likaså SCHWENCKE *l. c. p. 158.* E. KÖNIG förklarar den för småsyrlig: *Regn. veget. p. 252.* och BERGIUS säger dessa bär hysa en angenäm syrlighet: *l. c. p. 433.* hvilket ock nog lätt står at utröna, och dessutom bestyrkes deraf, at man på Skottska öen Skye ofta nyttjar saften eller sirap af Hallon til at göra Punch med i stället för Citron: *LIGHTFOOT l. c. T. 1. p. 264.* Greven v. MATTUSCHKA säger dem vara syrlige och högst angenäme både til smak och lukt: *l. c. p. 450.* Beträffande lukten, så beskrifver R. A. VOGEL den såsom stark och god: *l. c. p. 263.* JOH. MILLER såsom ljuflig: *l. c. p. 379.* LEMERY såsom mycket angenäm: *l. c.* och SCHWENCKE såsom aromatisk *l. c.* RAJUS tillägger dem en ganska ljuflig Viol-lukt: *l. c.* och TRAGUS en nästan sådan lukt som Mars-violer hafva: *l. c.* O. RUDBECK säger dem hafva aldeles lika lukt med Mars-violer och roten af Iris florentina: *Dudaim Rub. p. 13.* De hvita ha litet svagare lukt än de röda: *DUHAMEL l. c. p. 258.* Jag ser, huru KALM fann våra vanliga Hallon til stor mängd i Canada, och huru de samma i Quebec plögade framsättas på borden ibland desserten, både sådana de voro, och med mjölk och såcker på: *Resa til Norra Amer. T. 3. p. 367.* äfven ock insyltade i såcker: *l. c. p. 402.* Men jag ser honom icke nämna ett slags bär, som CARVER träffade i Canada, hvilka liknade Hallon, men voro ljusröda til färgen, och af ansenligare storlek samt långt angenämare smak än Hallon; de samma växte, säger han, såsom vinrankor, med äfven sådana löf, och voro den bästa frukt ibland alla som där i orten funnos: *Reisen in Nord-America* uti EBELINGS *neue Saml. von Reisebeschr. T. 1. p. 113.* G. SCHOBER omtalar andra Hallonlika bär, som han funnit vid Zarizin, på en liten krypande buske, den han kallar *Pseudo-rubus wolgensis*, hvilka varit öfvermåttan angenäma och söta: *Saml. Russ. Gesch. 7. B. p. 41.*

\* *Praktisch. Feldwirthschaft 4. B. p. 313.*

\*\* Orsaken, hvarföre denna växt ej blifvit uti trädgårdarne inflyttad, är väl ingen annan, än dess förtretliga art at krypa med sina rötter och sprida sig för vida. Dess bär förklarar v. LINNÉ på flera ställen för ganska välsmakande, ej allenast sedan man dem syltat, utan

ljuflika at äta, både rå och insyltade\*. Det samma kan med lika godt fog sägas om *Björnbär* (*Rubus fruticosus* L.), de svarta mulbärlika bären i åtskilliga af våra gårdar, hvilka de fleste af oss lära funnit både välsmakande och oskyldiga\*\*. Ett slags andra svarta bär, mera lika Hallon, som KALM berömmar under namn af *Americanska Björnbär* (*Rubus occidentalis* L.), utgifvas at vara ännu läckrare, och skola redan finnas i några Svenska trädgårdar\*\*\*. *Jungfrubär* (*Rubus saxatilis* L.),

BJÖRNBÄR

SVARTHALLON

STENBÄR

äfvén rå: *Amoen. acad. T. 1. p. 523. T. 3. p. 89. T. 6. p. 345.* CLUSIUS intygar likaledes, at de äro mycket angenäma til smaken: *Rar. plant. hist. p. 118.* SCHWENCKE tyckte sig finna dem vattiga, och af söt samt derjämte något fade smak: *l. c. p. 159.* men i TRAGI tyckte föllo de sig icke oangenäma, ej heller mera söta än Mulbär: *l. c. p. 969.* hvilka bär LIGHTFOOT aldeles fann dem i smaken likna: *l. c. T. 1. p. 264.* v. LINNÉ säger dem hafva lika smak som Björnbär: *l. c. T. 6. p. 345.* men BUCHOZ utgifver dem för mera behagliga att äta: *Manuel alim. des plant. p. 602.* hvilket dock Gr. MATTUSCHKA tyckte förhålla sig tvärt om: *l. c. p. 452.* SALMON tillägger dem en söt och angenäm smak: *l. c. p. 932.* De skola vara nog tjenliga til vins förbättrande: v. LINNÉ *l. c. T. 3. p. 89.*

\* *Prærog. Finl. quoad plant. in bellar. adhib. p. 16.*

\*\* KALM *l. c.* och ELSHOLTZ *Flor. March. p. 178.* m. fl. berömma dessa bär såsom välsmakande at äta rå. v. DALIN sätter dem i en class näst efter de läckraste Sveriges infödda frukter: *l. c.* men v. LINNÉ hedrar dem mera, då han säger dem hafva ganska angenäm smak: *Amoen. acad. T. 5. p. 221.* ja angenämare än Hallon: *l. c. T. 6. p. 345.* och falla de sig ännu behageligare, tillägger han, om de ätas med vin: *l. c. C. A. R.* omtalar dem såsom en den angenämaste frukt: *Synops. stirp. ind. Aragon. p. 63.* A. v. HALLER lät laga dem til mos, som han ofta hade på sitt eget bord: *l. c.* Deras egentliga smak ser jag olika anföras. TRAGUS tyckte den vara söt med någon inblandad beskhet: *l. c. p. 970.* J. MILLER fann den söt och angenäm: *l. c. p. 380.* ÖLHAF säger bären vara söta och såsom magstärkande bekomma väl: *l. c. p. 227.* likaså förklarar SCHWENCKFELT dem för söta och nog angenäma, när de väl mognat, samt välgörande för magen: *l. c. p. 185.* hvaruti J. VAN BEVERWYCK instämmer: *l. c. p. 368.* v. LINNÉ deremot utgifver smaken för sur: *l. c.* men måtte väl hafva ment syrlig, hvilket icke undgått ROSIER'S upmärksamhet, som säger smaken ej allenast vara syrlig, utan ock litet sträf: se *l. c. T. 2. p. 596.* Där han för öfrigt anmärker, at dessa bär äro upfriskande och födande. Gr. v. MATTUSCHKA anförer deras smak såsom sötsyrlig och vinaktig: *l. c.* och Hr. J. FISCHERSTRÖM såsom syrliga och ganska angenäma: *Econom. Dictionn. 2 Del. p. 66.* J. BAUHINUS fann dem så oskyldiga, at han kunde äta dem til mängd utan olägenhet: *l. c. T. 2. p. 59.*

\*\*\* Dessa bär lika mäst Hallon, och äro gemenligen svarta, men träffas också röda: v. LINNÉ *Spec. plant. p. 706.* Sjelfva busken är ej tjenlig at inflytta i trädgårdar, emedan den har den oart at för starkt krypa omkring med rötterna: KALMS *Resa til. N. Amer. T. 2. p. 283.* Icke dess mindre ser jag den redan på 1600-talet hafva funnits i Engelska trädgårdar, så vida inga andra bär än dessa kunna vara menta af J. WORLIDGE, då han omtalar en där befintelig Hallon-sort af mycket mörkare färg än de röda, hvilken deraf kallades *Svarta Hallon*, öfvermåttan angenäm til smaken: *l. c. p. 231.* Utom andra ställen funnos ock dessa bär i Elthams trädgård, där DILLENUS beskref dem svartaktiga til färgen och sötsura samt tämmeligen ljuflika til smaken: *Hort. Elth. p. 327.* Här i Sverige hade de för 20 år sedan nyss börjat synas i några trädgårdar: v. LINNÉ *l. c. T. 6. p. 346.* Han beskriver dem surare och behagligare än Hallon: *l. c.* ja, angenämare än både Hallon och Björnbär:



de täcka röda bären, som vi ofta träffa på våra hårdvalls-ängar, äro äfven af de frukter, som fånga vår gom med en behagelig syrlighet.\* v. DALIN uptager dem ibland de bär, som komma nära til vårt lands läckraste infödda frukter\*\*. *Lingon* (*Vaccinium Vitis idæa* L.) lära väl ej til fullt nöje reta hvar och en granntyckt gom, men böra dock ingalunda förbigås, då man talar om smakeliga bär, särdeles som desa bär ätas af en oräknelig hop folk, ja ock hela nationer, endels såsom god och sund frukt, endels ock såsom läckerhet\*\*\*. Och på samma grund kan jag här up-

*l. c.* KALM, som åt dem i Pensylvanien, tyckte dem vara mycket sköna til smaken: *l. c. p.* 218. och i Quebec såg han dem nyttjas til dessert, syltade i säcker: *l. c. T. 3. p.* 402.

\* Blotta utseendet af dessa bär är retande til at försöka smaken, hvilken, enligt v. LINNÉ'S yttrande, är behagelig, och i samma mån gör bären begärliga för något hvar, i synnerhet för barn: *Amoen. acad. T. 3. p.* 89. Jag tror dock, at flera med mig skola finna dem äfven i äldre åren nog begärliga, ty de hafva en förnöjande syra: J. BAUH. *l. c. T. 2. p.* 62. CLUSIUS omtalar dem såsom helt saftiga, något sura, men mycket angenäma til smaken: *l. c. p.* 17. och TRAGUS tillägger dem en ganska angenäm vinsmak: *l. c. p.* 973. De äro väl, säger LIGHTFOOT, tämmeligen sura at äta allena, men ätne med säcker tjena de til dessert, som blir både behagelig och sund: *l. c. T. 1. p.* 265. W. SALMON yttrar sig om dessa bär, at de äro nästan genomskinliga, och fulla af en den mest behageligaste sötsura saft, som är rätt ljuflig för gommen: *l. c. p.* 932. RAJUS förmäler, at de äro mycket gagneliga mot skörbjugg, och anmärker tillika, huru man kan äta dem rå til den mängd, at man just blir mätt deraf: *Synops. &c. p.* 261. Deras smak utgifver PONTOPPIDAN för långt behageligare än röda Vinbärs: *l. c. T. 1. p.* 213. De ätas också begärligt i Norrige, vittnar GUNNERUS, och man gör där äfven mos af dem, som blir rätt godt: *Flor. Norv. T. 1. p.* 94. LE BRUN berättar, huru hederligt folk i Moskwa plögade äta dessa bär med honing eller säcker: *l. c. T. 1. p.* 35.

\*\* *L. c.*

\*\*\* Ibland alla de bär, som hos oss vanka, vet jag inga, som vi hafve til ymnigare mängd, än dessa skogsbär. En synnerlig förmån för menige man, som äter dem rå med nog begärlighet, hvilket många af yppare stånd äfven göra. v. DALIN sätter dem derföre närmast til vårt lands läckrare bär: *l. c. v.* LINNÉ utgifver dem väl för ogement sura: *Flor. Lapp. p.* 111. men jag ser ingen annan hafva haft lika tycke. J. BAUHINUS omtalar icke syran såsom stark, utan såsom ganska angenäm: *l. c. T. 1. p.* 522. R. A. VOGEL säger dem ha en tempererad och behagelig syra: *l. c. p.* 269. Likaså tillägger SIM. PAULLI dem en tempererad syra i förening med en angenäm beskhet: *l. c. p.* 449. GMELIN beskriver smaken något sur och lindrigt sträf, icke obehagelig: *Flor. Sibir. T. 3. p.* 139. och E. KÖNIG fann den både småsöt och småsyrlig, samt måtteligen sträf: *l. c. p.* 247. BERGIUS anmärker om dessa bär, at de hafva tämmelig syrlighet, jämte liten kärfheth, som dock blott åtföljer skalen: *l. c. T. 1. p.* 301. De äro syrliga, säger J. PAULLI, men dock af angenäm smak: *Dansk oecon. Urtebog. p.* 459. RICHARDSON förmäler, huru de i England begärligt pläga ätas såsom välsmakande: RAJ. *l. c. p.* 457. och LIGHTFOOT berättar, huru Högländarne i Skottland njuta dem gerna såsom en sund och kylande frukt: *l. c. T. 2. p.* 1101. PONTOPPIDAN, som sjelf fann dem goda och välsmakande, förtäljer, huru de från Norrige pläga årligen föras insyltade til Danmark, och där spisas med stor appetit, ty fast de jämte sötman och syrligheten ha någon beskhet, är dock den rätt behagelig och hjälper matsmältningen: *l. c. T. 1. p.* 214. ff. Som dessa bär kunna tämmeligen länge hålla sig, så föres deraf alla år en stor mängd

taga *Kråkebär* (*Empetrum nigrum* L.), de för oss långt mindre begärliga bär, men som likväl i hela tracter uppe i Norden äta med ej mindre fågnad än förmån\*.

från Västerbotten til Stockholm, hvarest man brukar at göra mos deraf och äta til stek: v. LINNÉ l. c. Sådant mos nyttjas mycket på våra bord, såsom ock bären syltade i säcker, intagande ofta rum ibland desserten: BERGIUS l. c. Särdeles är Gelée deraf, med säcker gjordt, nog behageligt, äfven för kräseliga munnar: GMELIN l. c. men sådant gelée står ej af bären at få, om man för länge på hösten dermed dröjer, så at frosten dem får ansätta: BERGIUS l. c. p. 302. Dessa bär ätas ganska snålt, säger GMELIN, öfver hela Ryssland, Siberien och Kamtschatka, och det til stor mängd utan olägenhet, varande ibland folkets confecter, som äter dem nog färska hela vintern, förvarade i källrar: l. c. Hr. P. A. GADD räknar Lingon ibland Finska Landtmannens läckerheter, hvilken mycket brukar at göra mos deraf, som den med mjöl och tilspädtt vatten kokar gröt af: *Beskrifn. öfver Satacunda Härad* p. 98. C. SALMENIUS omtalar äfvenså, huru dessa bär, med rågmjöl blandade, nyttjas af invånarne i Calajoki socken at framsätta til välfågnad, då de få besök af förnämre folk: *Calaj. Socken i Österbotten* p. 34. Lapparne bruka dem ofta uti sin så kallade *Kappatialmas*, som de fågna främmande med: LINN. l. c. hvarom mera nedanføre. I Utsjoki i Torneå Lappmark ätas annars dessa bär med stor åtrå: A. HELLANDER i *Åbo Tidn.* 1772. N:o 13. I Norrige nyttjar man dem mycket emot skörbjugg, hållandes dem äfven för magstärkande: SIM. PAULLI l. c. J. CARVER träffade på en bergstract i Canada en sort Lingon af ogemen storlek, som han tyckte vara ganska välsmakande: l. c. p. 112.

\* Det är väl icke möjligt, at folk, som fått smak på något läckert, kan finna stort behag uti kråkebär. Hr. v. MATTUSCHKA beskriver dem såsom ingenting mindre än angenäma at äta: l. c. T. 2. p. 421. Smaken är sötaktig, säger PONTOPPIDAN l. c. p. 214. och GMELIN utgifver den för vattig och fade: l. c. T. 3. p. 16. GUNNERUS säger sig likväl om vårtiden, sedan bären uthärdat hela vintern under snön, och sålunda stått sig til godo, hafva funnit dem safrika, ganska läskande, och icke obehagliga: Fl. Norv. T. 1. p. 12. och O. BORRICHIUS berättar, huru han i sina gosse-år plägade dageligen om somrarne med synnerlig begärlighet äta flera näfvarne fulla af dessa bär, utan någon påföljande olägenhet, och huru han såg många andra göra så med: se T. BARTHOLIN Acta med. & philos. Hafn. Vol. 2. p. 162. Det blir väl dock dervid, såsom LIGHTFOOT säger, at dessa bär icke äro någon frukt at mycket längta efter; men icke dess mindre tillägger han, ätas de mycket af Högländarne i Skottland: l. c. T. 2. p. 613. GMELIN förtäljer, huru åtskilliga Siberiska folkslag hålla dem för tämmeligen god kost: l. c. På Halföen Kamtschatka, där de til största mängd växa, samlas de flitigt och nyttjas hela vintern til spis på flera sätt: STELLER l. c. p. 78. och på Aleutiska och Räf-öarne äro de en delice för invånarne: COXE l. c. På Island äter man dem mycket om sommaren, blandade med präfsmjöl och litet söt mjölk, hvilken blandning somlige förvara til vintern, då den syrliga smaken blir behageligare: E. OLAFSEN Reise igiennem Island p. 271. På Grönland samlar folket dem framför alla andra bär, och äter dem mycket gerna: D. CRANZ l. c. p. 87. De ha såsom confiturer Kråkebär med Ren-magar blandade, hvilka saker de stundom förbättra med Tran: l. c. p. 224. Ja, Kråkebär och Angelica, samt fogel-ägg, både friska, ruttna och halfkläckta, förvara de tillsammans i en med tran fylld skålskinns-säck, til vinterförfriskning: l. c. p. 189. Lapparne i Utsjoki äta dessa bär med stor läckerhet: Tidningar af ett Sällskap i Åbo 1772. N:o 13. och Finnarne i Nordlanden älska dem mycket: PONTOPPIDAN l. c. Den Ren-mjöl Lapparne där i Finmarken få efter Helgonmässan, pläga de blanda med Kråkebär och slå i en Ren-mage, samt sedan låta detta frysa ihop til en

KRÅKBÄR



Bland nordiska bär som Bergius framhåller märks lingonen – mindre för sin smak än för sin allmänna förekomst och för att vara sund kost. Lingon äts råa med socker eller koktes och användes (och gör så än) till mycket: sylt, gelé, dricka och även vin. Ur Johan Wilhelm Palmstruch & Conrad Quensel, *Svensk botanik* (1802–29).



Kråkbär har ingen fast förankring i svenska mattraditioner. Anders Jahan Retzius skriver i *Försök til en flora oeconomica sveciae* (1806): "Fattigt folk rifw wäl af den, hwar den växer något frodigt, för at gagna den til bränsle, och barn äta understundom bären, som i början wälla någon yra med hufwudwärk, och det är all den nytta, man gör sig af busken i Sverige." I Norge har kråkbär däremot varit mer uppskattade och särskilt bland den samiska befolkningen använts i matlagningen. I Finland ingår kråkbär inte sällan som ingrediens i sylter, drycker och marmelader, något som på senare år även väckt visst intresse i Sverige. Framför allt har man emellertid inom svensk livsmedelsnäring börjat knyta förhoppningar till de på antioxidanter rika kråkbärens som en kommande exportvara till Asien. Plansch ur J.W. Palmstruch, C. Quensel m. fl., *Svensk botanik* (1802–29).

*Tranbär* (*Vaccinium Oxycoccus* L.) falla sig för de flestas munnar altför sura at ätas rå, men genom syltning och annan åtgärd får man deraf tilredningar, som blifva ogement behageliga, äfvensom ock välgörande\*. *Blåbär* (*Vaccinium Myrtillus* L.)

TRANBÄR

klimp, af hvilken de efterhand hugga stycken, som de äta så frusna de äro, och det mäst hvar dag hela vintern öfver: K. LEEM Beskrivelse over Finm. Lapper p. 114. Norrska Lapparne, så väl som ock flera af bönderna, finna sin fisklefvers-välling förbättras med inblandade Kråkebär: GUNNERUS l. c. p. 11. Jag ser PONTOPPIDAN och STELLER m. fl. anföra, at dessa bär visa en god verkan mot skjörbjugg.

\* Om dessa bär säger Gr. v. MATTUSCHKA, at de äro för sura at ätas rå: l. c. T. 1. p. 341. Sådant skall ock afhålla våra Lappar från at äta dem, såsom v. LINNÉ i *Flora Lapp.* p. 112. anmärker, där han ock säger, at ej heller några andra nationer vilja taga dem rå til lifs. Men GMELIN förmäler likväl, at Tunguserne göra det: l. c. p. 141. och KRASCHENINNIKOW berättar, at Ryska bönderna äta dem med stor begärlighet, oaktadt syran: GORTER *Flor. Ingr.* p. 59. J. PAULLI tyckte denna syra vara angenäm: l. c. p. 457. DE LA MOTRAYE fann ock, på sin resa i Lappmarken, dessa bär hafva nog behagelig smak, sedan de öfver vintren legat under snön: l. c. T. 2. p. 340. 343. De ärnå sällan full mognad, förr än de fått stå öfver vintern, då de finnas saftige, behagelige och hälsosamme: BERGIUS l. c. p. 303. Jag vet ingen saftig frukt, som så länge kan tåla at stå på sin rot, som denna, ty man skall en gång i Nordalen i Norrige hafva i Augusti månad träffat Tranbär, som hade legat under föregående vinterns snö, och ännu funnos friska och välsmakande: H. STRÖM *Beskriv. over. Fogderiet Söndmör i Norge* T. 2. p. 255. O. v. DALIN sätter dem ej långt under de smakeligaste Svenska bär: l. c. Hvilket omdöme låter sig rätt väl höra, då man ser på det välsmakande Gelée, sirap och sylt, som vi deraf berede och ofta vid våra anrättningar bruka: BERGIUS l. c. Särdeles föll sig Gelée deraf, med säcker tillagadt, mycket godt i GMELINS smak: l. c. och v. LINNÉ frågar: hvad kan vara angenämare på våra bord, än Tranbärs-gelée, gjordt med säcker? *Amoen. acad.* T. 3. p. 86. I England finner man dessa bär ganska goda i Tortor, äfvensom man ock räknar dem för rätt gagneliga emot skörbjugg, i hvilket dubbla afseende S. HARTLIB icke kände någon excellentare och sundare frukt: *Legacie* p. 79. I Longtown i Skottland utgöra de en betydande handelsgren för allmogen, som i hela 5 å 6 veckors tid förer dessa bär til torgs, och säljer deraf hvarje dag för 20 å 30 pund Sterling, blifvandes de sedermera kringspridde i riket til at göra Tranbärs-tortor af: LIGHTFOOT l. c. T. 1. p. 203. KALM berättar om de *Americanska Tranbär* (*Vaccinium hispidulum* L.), som äro något större, men i alt öfrigt nog like våra, at de om efterhösten i myckenhet plägade föras til den marknad, som hölls i Philadelphia 2 gånger i veckan, blifvandes där köpte och sedan tillagade mäst på samma sätt som hos oss sker med Lingon, hvarefter de hela vintern och in på sommaren nyttjades i Tortor och åtskilliga andra bakelser, och det både för smakens och hälsans skull. Han tillägger, huru han sjelf fann sådana rätt tillagade Tortor och bakelser ganska välsmakande: l. c. T. 3. p. 38. I Quebec i Canada såg han dessa bär, syltade i säcker, brukas til dessert: l. c. p. 402. En myckenhet af dem, säger han vidare, försändes insyltad både til Europa och de *Americanska* öarne: l. c. p. 38. I Nya England brukar man mycket at koka dem med säcker til, och ha såsom delicat sauce til mat, särdeles til får-stek; görandes man där också Tortor deraf: J. JOSSELYN *New Englands rarities* p. 66. S. DALE anförer, huru man i köken i London plägar nyttja dessa bär, hämtade ifrån Nya England: *Pharmacolog* p. 173.

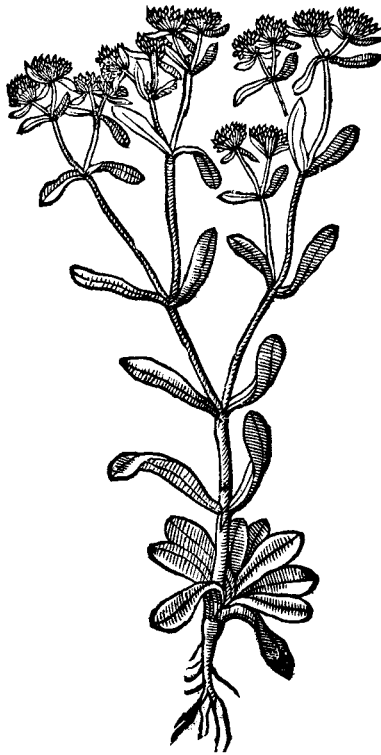
kunna utan tillagning med nöje ätas, och berömmas af många, i de lyckligare länder stadde, såsom rätt behagliga at äta rå; icke underligt då, at de af nationer, som bebo torftiga länder, anses såsom stor läckerhet\*.

\* Blåbären skulle ofelbart mera allmänt ätas, äfven af det förnämre folket, än nu sker, om de ej hade det felet, at färga tungan och läpparna. Man ser, med hvad stor begärlighet de pläga ätas af barn, som ej fråga efter huru de se ut om munnen. Rå hafva dessa bär en angenäm smak, vittnar v. LINNÉ *Amoen. acad. T. 3. p. 86.* likaså KALM *Prærog. Finl. &c. p. 14.* J. MILLER utgifver smaken för söt och behagelig: *l. c. p. 445.* TRAGUS för söt och ganska angenäm: *l. c. p. 974.* och v. HALLER äfvenså för söt, men tillika sträf: *l. c. T. 1. p. 346.* ROSIER tyckte sig ock finna den samma sträf, men nästan sur, dock nog behaglig: *l. c. T. 2. p. 581.* BERGIUS beskriver dessa bär såsom syrliga och kylande: *l. c. p. 300.* W. SALMON fann deras saft sötsur: *l. c. p. 1256.* likaså FISCHERSTRÖM sötsur och icke oangenäm: *l. c. p. 201.* och Gr. MATTUSCHKA säger dem ha en angenäm sötsyrlig och vinaktig smak, samt kyla ock släcka törsten om sommaren likasom Smultron: *l. c. T. 1. p. 337.* v. DALIN var altså icke obefogad at räkna dem ibland de smakeliga Svenska bär: *l. c.* Äfven i Frankrike måtte de anses för goda, då DUHAMEL för sin egen del förklarar dem för nog behagliga at äta; *tr. des arbr. & arbust. T. 2. p. 364.* varandes de ock i norra provincerne til fångs, äfvensom ock på Pilat-berget i Lyonnais, där herdarne samla och afyttra dem: *Voy. au mont Pilat p. 143.* De växa i hela Siberien och Kamtschatka, och intaga ett hederligt rum ibland de där boende folkslags confect-frukter: GMELIN *l. c. p. 137.* På Aleutiska och Räf-öarne i östra hafvet har folket dem såsom läckerhet: COXE *l. c.* och de äro Lapparnes högsta delice, särdeles då de få äta dem i sin så kallade *Kappitalmas*, hvilken så tillagas, at de fylla en torrkad Ren-mage med Blåbär samt den fetaste Ren-mjölken, som de afskummat under det mjölken til ost-görning kokats, och detta hafva de sedan, såsom confect och yppersta dem bekanta läckerhet, at fägna kärkomna gäster med: LINNÉ *Fl. Lapp. p. 108. ff.* Högländarne i Skottland äta dem esomoftast med mjölk, hvaraf blir, säger LIGHTFOOT, en kylande och välsmakande rätt; göra också Tورت och Gelée deraf: *l. c. T. 1. p. 201.* I England brukar man at äta dem med grädde eller mjölk, stundom ock med vin: SALMON *l. c. p. 1257.* Mos deraf gjordt tycka många om: A. v. HALLER *l. c.* I Norrige äter man dem gerna färska med mjölk; GUNNERUS *l. c. T. 1. p. 93.* och brukar man där också at sylta dem och nyttja til birätt: STRÖM *l. c. T. 1. p. 133.* Här i Sverige äter man dem gemenligen rå med mjölk, stundom blandade med Smultron. I Finland torrkar man dem och blandar i kakor; man gör ock där en god rätt af saften, kokad med risgryn: KALM *l. c.* I hvad värde våre förfäder höllo Blåbären, kan något slutas af 1638 års *Tull- och Accis-Taxa*, hvarest stadgades, at för Hallon, Smultron, Hjortron och Blåbär skulle betalas dubbel tull emot Lingon, Tranbär och Oxelbär. Jag lärer nu äfven böra anföra något om *Odon (Vaccinium uliginosum L.)*, hvilka jag i texten förbigått, efter de, såsom v. LINNÉ säger, äro vattiga af fade smak, samt hos oss föga aktade: *Amoen. acad. T. 6. p. 347.* J. BAUHINUS tyckes dock ej ha föraktat dem, ty han utgifver deras smak för småsyrlig och vinaktig, samt derjämte behagelig: *l. c. T. 1. p. 518.* För de Siberiska folkslagen äro dessa bär så mycket mindre förakteliga, som de tvärtom förefalla dem högeligen begärliga, hållandes Tunguserne och flera andra dem för de aldraläckraste bär: GMELIN *l. c. p. 138.* EGG. OLAFSEN berättar, huru man på Island icke äter de Odon, som växa på sumpig mark, såsom för sura och obehagliga til smaken; men, säger han, där är en varietet deraf, som växer på hård och torr mark, och ätes rå, både för sig sjelf, och i blandning med pressmjölk eller ock tjock grädde, hvilket senare

BLÅBÄR

ODON

sätt gör dem til så behagelig rätt, at fruntimren just tycka sig kunna tractera dermed: *l. c. p. 170. ff.* Mera välsmakande blir likväl denna rätt, om de ofvannämnde Blåbär tages dertil i stället för Odon: *l. c. p. 171.* I Norra America träffas flera Blåbärs-slag, skilde från våra Svenska, hvilka KALM säger vara Indianernas delicatesser: *Rese til N. Amer. T. 3. p. 55.* och såg han i Quebec sådana, insyltade i säcker, vara med i desserten hos Fransoserna: *l. c. p. 402.* DE CHAMPLAIN omtalar dessa Blåbär såsom mycket goda at äta: *Voy. de la Nouv. France p. 242.* I Nya England håller man för en excellent rätt om sommaren Blåbär med mjölk til och litet påströdt säcker och krydder; man brukar dem ock torrskade uti Pudding: J. JOSSELYN *l. c. p. 60.*



TAL,  
Om  
LÄCKERHETER,

*Både i sig sjelfva sådana, och för sådana  
ansedda genom Folkslags  
bruk och inbillning,*

Hållet för  
KONGL. VETENSKAPS ACADEMIEN  
Vid Præsidiij nedläggande,  
Den 3 Maj 1780,

Af  
BENGT BERGIUS,

*Banco-Commissarius, Ledamot af Vetenskaps Sällskap.  
i Trondhiem, Zelle, Lund, Götheborg, Nat. Curios. i Berlin,  
samt Patriot. Sällsk. i Stockholm.*

Andra Delen.





## FÖRETAL.

JAG BORDE ICKE GIFVA MIG TILKÄNNA såsom utgifvare af detta Arbete, så framt jag icke räknade för en pligt, at åtaga mig des brister.

Det är svårt at arbeta efter en annans utkast; men at fullborda hvad en annan mästerligen begynt, är et företagande, som sällan lyckas.

Texten är oförändrad af Sal. Herr Banco-Commissariens hand. Noterne däremot af mig sammansatte, efter meddelade ämnen. Likväl hafva desse kostat något arbete och något bekymmer.

På ämnen har ingen brist yppats. Näppeligen lærer större förråd någonsin varit samladt til et Tal. Icke mindre än 10.000 anteckningar, strödde på 500 särskildta blad, af hvilka hvart och et innefattat från 50 til 60 särskilde Djur, hafva blifvit mig tilstälde. Med förundran har jag emottagit detta prof af en oerhörd flit, och med glädje har jag sökt göra det möjligast brukbart.

At nyttja alt, hade varit en onyttig börda. Den Sal. Författaren hade visserligen sjelf utgallrat mycket.

Jag har därför först undantagit alla sådana intyg, som blott voro afskrifne; och endast låtit de Författare tala, dem jag pröfvat vara *stamvitnen*. Då en RAJUS, PENNANT, DE BUFFON, m. f. afskrifvit en HERNANDEZ för Mexicos, en MARCGRAF för Brasiliens Djur, o. s. v. har jag blott anfört de sistnämnde, såsom sjelfsynta vitnen.

Därnäst har jag sökt förena de Resandes stridiga vitnesbörd. Sådane motsäjelser böra anses minst oväntade i detta ämne, helst *hvar och en har sin smak*.

Vidare har jag bemödat mig gifva hvart Djur sitt Systematiska namn. Den som vet, huru oredigt de äldre Resande beskriver okända Djur, och huru egensinnigt de stundom bortblanda dessas namn, torde finna, at detta göromål icke aflupit utan bryderi. Min lilla kunskap i Djurrikets Geographie, har därvid stundom varit mig til biträde, så at misstagen förmodligen äro sparsame.

Vältalighet har här icke rum. Jag har hushållat med papperet och Läsarens tålmod, och hoppas få det omdöme, at hafva sagt möjligast mycket i möjligaste få ord.

Det har icke stått i min magt, at för hvarje Författare utsätta Bok och sida. Antekningarne voro icke så beskaffade, utan lempade så, at arbetet då bordt ske inom Bibliotheket. Förlusten är dock måttelig. Sal. Herr Banco-Commissariens allmänt kända noggranhet och hvarje Auctors eget värde, svara för upgiften.

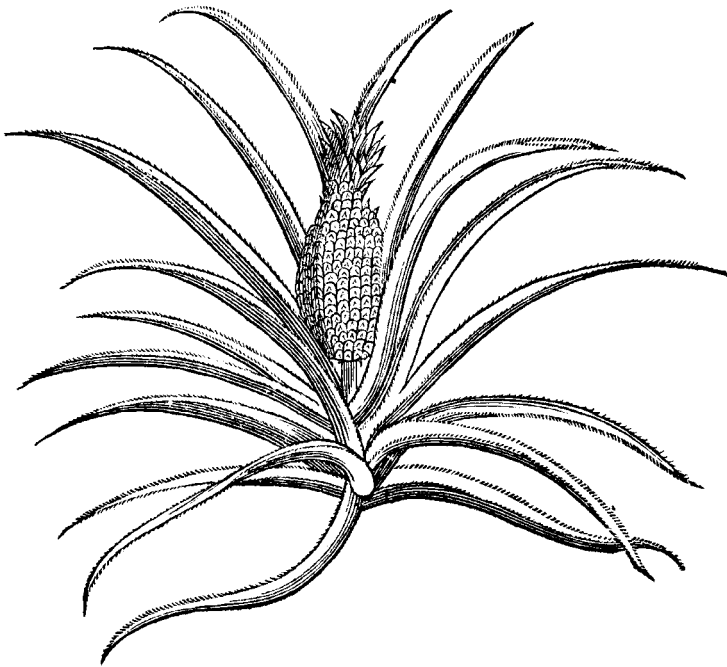
Min förtjenst härvid är ingen, om icke den, at jag åtagit mig et arbete, hvaraf ingen förtjenst kunnat skördas.

Men det har varit mig dyrbart, at, genom detta bemödande, ådagalägga min odödliga vördnad för Kongl. Vet. Academien, som öfverhopat mig med des välgerningar; min öma tilgifven-

het för en afliden Vän, hvars minne ständigt förnyar känslan af min saknad; och mina många förbindelser emot Herr Prof. och D. P. J. BERGIUS, som hedrat mig med sin vänskap, godhet och förtroende.

Hvars och ens förmåga utstakar gränsen för andras fordringar, och den, som gör hvad han förmår, äger anspråk til allas billiga omdöme. Det är mig således en tilfridställelse, at, vid detta för Vetenskaperne olyckliga skepsbrott, hafva räddat så mycket jag kunnat.

*Sam. Ödmann*





**O**M MÄNNISKORNE FÖRE SYNDAFLODEN ätit något kött, är mycket ovisst, men många tro sig hafva fog at derpå tvifla, stödjande sig ibland annat på vår HERres tal til NOACH och des Söner efter Floden, som innebär tilstånd för dem, at til mat åt sig få nyttja hvad som röres och lefver, likasom de förut hade nyttjat växter. I det fallet har väl NOACH med sitt Hus sedermera ofelbart hållit sig allena vid de djurens ätande, som ansågos såsom rena, hvarom man finner dessa personer hafva haft tillräckligt begrep; och hafva altså blott de idislande och tvåklöfvade slagen ibland de däggande djuren, på några få slag när, de frö- och fruktätande förnämligast ibland Foglarna, de fjällige ibland Fiskarna, samt allenast några få Gräshoppe-slag ibland Insecterna, utgjort deras kost utur Djurriket. Det är ock ingen tvifvel, at ju dessa djurs kött är för människonaturen tjenligare, med sin milda gelatineusa närings-saft, än antingen rofdjurens skarpt alcalescerande och til röta benägnare kött, eller vissa andra djurs ymniga fett. Men som människornas begär vilja så sällan hvila vid ett, ehuru detsamma kan vara dem angenämt nog, utan regeras gerna af ostadighet och hvarjehanda nycker, så har det väl icke länge dröjt, innan man äfven tilgripit de djuren, som ansågos för orena, hvaruti man sedan tid efter annan gått så långt, at omsider få eller inga djur på jordklotet blifvit lemnade i fred. Likligt nog, at ibland dessa mångahanda djur de feta måtte varit de första, som upmärksamheten och åtrån fäst sig vid, så vida annars tycket för fett varit lika rådande från början, som det sedermera hos alla folkslag i verlden visat sig vara inrotadt. De fordne Judar hade så stadgad smak för fet mat, at då NEHEMIA skulle vid et högtideligt tillfälle upmuntra dem til at glädjas och på bästa vis göra sig til godo, visste han ej at anvisa dem på något välplägningsätt, som mera

SVIN

instämde med samteligas böjelse, än at gå bort och äta det feta och dricka det söta. De gamle Greker utmärkte långt tydeligare sin begärelse efter fett, nyttjandes Svinfläsk til sin yppersta kräselighet och i blandning med många sina andra rätter, såsom man ser hos ATHENÆUS och flera<sup>\*</sup>; men de hunno dock ej så långt i denna delen, som Romarne, hvilka, i deras rätta yppighets skede, visste at mästerligen göra sig gagn af hvarje särskild lem på en fet Sugga, til och med vulva eller födslolemmen och Sumen eller bukstycket med mjölkfulla spenarna, hvilka lemmar skattades af dem för de aldrakosteligaste läckerheter, åtnöjandes sig ej deras fina smak med lefvern, så framt ej Suggan varit gödd med fikon, ej heller understundom med det öfriga, så framt hon ej, litet förr än hon slaktades, fått dricka sig stinn med honungsblandadt vin. At våra förfäder i hedna tiden aktade fläsk för sin yppersta läckerhet, kan nogsamnt ses af Edda, deras urgamla Gudalära, där den hugneliga försäkran finnes stadgad för Hjeltar, som i krig stupat, at de uti andra lifvet i Walhall skulle af Oden blifva fågnade med kokadt fläsk af galten Skrimner, som skulle slaktas hvarje dag, men blifva ny och lefvande igen hvarje morgon. Tycket för Svinkött och fläsk har sedermera varit beständigt, och är så ännu, hos alla de folkslag, hvilka Religionen ej förment at äta det, såsom Judar och Mahometaner. I China utgör det alltid hufvudrätten, när man skal tractera<sup>\*\*</sup>, och är märkeligt nog, at det både där och öfveralt i de varma climaten, är mycket lättsmält och sundt, så at man utan betänkande gifver det äfven åt sjukt folk, hvilket är en climatets verkan, emedan det jämväl händer med våra Europæiska Svin-slag<sup>\*\*\*</sup>. Vildsvinen i Indien hafva så smake-

VILD SVIN

\* ATHENÆUS pag. 280, 488. m. fl.

\*\* LE GENTIL II. 19.

\*\*\* Svinkreaturen hafva gemenligen, hvarken til utseende eller seder, något, som väcker begär. Men likväl, så föga laggranne dessa kreatur synas vara, så ses dock af Pan Svecicus, at de nästan försmå hvar tjugonde växt. Det är naturligt, at födans egenskap bereder köttets smak. *Skötspigg* (*Gasterost. Aculeatus*) gör fläsket odrägligt, och ehuru mycken spannemål påkostas, bibehåller sig dock transmaken. Lyckligt vis kan detta uptäckas med ögat och underslef förekommas. *Bokfläsket* har et synnerligt företräde för det hemgödda. Af Europeiske folkslag äro Bergskottarne bland de få, som försmå fläsk: PENNANT. I Holland hållas mjölkgrisar stekte och fylde för en vald läckerhet: HOUTTUYN. Vestphaliska, Lubska och Pomerska skinkor äro så vidt berömde, som det fordna Tyska Ölet; och Mayntsiska skinkor värderas högt i Frankrike: BRUYERIN. I Spanien förtäres mycket svinkött: PLÜER; särdeles *Alpujarra skinkor*: BUSCHING. Huru vidt Romerska yppigheten dref svinköttets tilredning, vitnar Historien til Läsares vämjelse. Vid LENTULI Soupéer vankade *Sumen*, *Sinciput*, *aprugnum*. *Vulva porcarum* prisas af PLINIUS såsom en läckerhet. Man nödgade inskränka denna, vist icke afundsvärda, läckerhet, ty såsom förträffeligheten af suggans födslolem berodde deraf, at man med våld bringade henne at kasta, så var hela svinslägtet nära sin undergång i Rom. Svinen äga sitt värde ännu i Italien, men på en skickeligare fot anrättade. Köttet blifver ock där, af de många

ligt kött, at man ej får där något bättre, och på ön Bourbon har det en särdeles angenäm smak, hvilket DE LA CAILLE tilskrifver Land-Sköldpaddorna, som

---

drufskalen, som nyttjas til föda, bättre än i England och Frankrike: BURNET. PYRARD skrifver, at det där anses för sjukmat. I Neapel tilskrifver en viss Auctor Fruntimrens fulhet vid Leche, deras ständiga ätande af svinkött. Men Hottentotterne äta aldrig svinkött, och deras qvinnor beskrivas dock icke såsom de täckaste i sitt slag. År 1761 infördes til Stockholm 22,156 grisar, utan våda för fågringen. I Ungern hålles intet villebråd jämgodt med fläsk, beledsagadt af hvitlök och Ungerskt vin: RÅLAMB. Åt Norra Asien blir bruket af svinkött inskränkt hos Mahometaner, och Judarne voro förbudne at äta deraf, dels af Physisk, dels af Symbolisk anledning. På några öar i Medelhafvet upfödas dock svin för älskare, särdeles Européer. I Indien är detta kött lättsmält och tjenligt för sjuka: DE LA FLOTTE. I Östra Tartariet blifva svinen så odrägelige, at Missionairerne, som åto et ungt tillagadt svin, ej kunde behålla det: DU HALDE. Men i China är svinköttet ansedt för det förträffeligaste af allt, och nyttjas dageligen såsom basis vid alla måltider: *Lett. edif.* Det öfverträffar där det Europeiska: DU HALDE. Men om de födas med fisk, blir det osmakligt: EKEBERG. Kejsaren i China sände, bland andra kräseligheter, från sin egen taffel til Ambassadeuren ISBRAND IDES, en suggespena. På Batavia äro svinen af Chinesiska arten, goda och ganska feta: HAWKESWORTH. På ön Bourbon blifva de än förträffeligare, emedan de äta Land-sköldpaddor: FLACOURT. I Siam äro svinen, för at nyttja LA LOUBERES egen utlåtelse, otäckt feta, men dock de sundaste, som fås i Zona torrida, så at de nyttjas för sjuka. Indianerne på Savu äta hälst svin: HAWKESWORTH. I Mozambique hålles svinkött för smakeligare än allt annat: D'AVITY. *Ifr. Rec. des Voy. Holland:* PYRARD. På Guinea kusten äro svinen små, men välsmakande: DAPPER. På ön St. Thomas vid Africa fann PHILIPS svinköttet så förträffeligt, at han tviflar någon större läckerhet vara möjlig. Äfven i America har svinköttet sina älskare. Då DU CLOS-GUYOT fågnade vilda uti Magellanska Sundet, gofvo de svinkött företråde för all annan välplägning. I Brasilien äro de tame svin sunde och smakeligare: PYRARD, BARLÆUS. I Carthagerna hålles detta kött så oskyldigt, at det ordineras för sjuka, heldre än kycklingar: ULLOA. I Lima är det sämre: ULLOA. På Vestindiska öarne är det förträffeligt. På Barbados, godt, enligt LIGONS intyg. Guinea svinen blifva på Jamaica så feta, at de ej kunna ätas, men grisarne äro aldeles läckre: BROWNE. På Guadeloup är svinköttet öfvermåttan godt: JEFFERYS. På Tortüe är det bättre än på St. Domingo: CHARLEVOIX. På Danska öarne blir det ej mycket fett, men desto sundare: OLDENDORP. Caraiberne äta det dock ej, emedan de frukta, at deras ögon deraf skola blifva så små som svinens: DE ROCHEFORT. Carolina svinen blifva förträfflige af de frukter de äta: CATESBY, BRICKELL; och grisarne, som gödas med Persikor och Mays, blifva så läckre, at intet smakeligare kan uptänkas: LAWSON. Vid Connecticuts floden gå svinen til 500 skålpund: SCHLÖZER. I Virginien är detta kött bättre än i Europa: BURNABY. På Söderhafvet, där de gödas med brödfrukt och Yams, blir köttet makalöst, och fettet ganska föga mäktigt: FORSTER. Beredningssättet uti underjordiska ugnar bidrager ock mycket dertil. På Sandvichs öarne fann Hr. KING, under COOKS sista resa, at de infödde helst åto svinköttet saltadt. Renlighet vid gödningen gör köttet godt och fläsket rikt. Svinkött hålles i allmänhet starkt födande: ORIBASIVS och BARTHOLINUS. År 1717 såldes en galt i Danzig för 30 Riksdal. men den gick ock til 716 skålpund: RACZYNSKY.



där utgöra svinens mästa föda<sup>\*</sup>. Warree-svinet i medlersta America berömmes för at hafva läckrare kött än de vanlige svinen<sup>\*\*</sup>, och Tajacu-svinet derstädes hålles i stort värde af Indianerna, fast Europeerne sällan täckas äta des fläsk, för detta djurs på ryggen sittande silkörtel, men de som det ätit, hafva funnit det mycket godt<sup>\*\*\*</sup>. Babyrussa har jämväl smakligt kött<sup>†</sup>. Ovisst, om Laubba

\* De vilda svins företräde är ganska naturligt, helst frihet och val af födämnen äro tillräckligt bidragande dertil. I Guinea äro de vilda svinen, särdeles deras fett, ogement läckert: BOSMAN, CHURCHILL. Äfven så i Senegal. I Georgien nekar dem ingen företräde för de tama: DE LA PORTE. Är ganska kosteligt födämne i Georgien: CHARDIN. Villsvins kött skal enligt CELSUS, *Lib. 2. c. 18.* gifva mycken och kraftig föda. I Rom satte man dem hela på borden, et svin för hvar gäst. Man fångade dem lefvande och gödde dem, at de stego til 1000 skålpunds vigt och kallades då *milliarii*. Dock höllos de bättre, som ätos utan sådan föregången gödning. Hufvudet är förnämsta stycket, och frambäres helt på Magnaters bord. De unga äro smakligast, särdeles om hösten, sedan de tagit hösthullet. De tamde svins kött är alltid sämre: BURGGRAF. Stekte mjölkgrisar äro det läckraste man kan önska sig: ZUCKERT. FERMIN beskriver Surinamska vildsvinens kött såsom hvitt och kräseligt: BOULLAYE LE GOUZ gifver Indiens villsvin lika förmånligt vitnesbörd. Dock berättar OTTER, at de icke ätas i Persien. Vilde fargalten är osmakligare än vilda suggan; således plägar man snöpa och göda dem, som fångas lefvande. Amboinas vildsvin hafva fastare och bättre kött än hemsvinen: WALENTYN. På andra sidan om Jaik, blifva vildsvinen så stora, at hvardera fläsksidan går til 16 à 20 Ryska Pud: RYTSCHKOW. De lefva af vatmöss och rötterna af *Donax Hagne*. GMELIN junior och PALLAS. I anseende til smak och värde sätter CARDANUS vildsvinet näst haren. Då vildsvin insaltas vid Schiras, blifva de mycket smakligare än i Europa: FIGUEROA.

\*\* *Warree-svinet* har mycken smak af vildsvin: BACHELIER. är ock mindre oljaktigt och mera smakligt än det Europeiska svinköttet, hvarföre det ock mycket ätes af de hvita: BANCROFT. WAFER kallar det rätt godt. *Descr. of the Isthm of Panama.* hålles af somliga för smakeligare än Tajacu.

\*\*\* Sus Tajacu LINN. är ganska god spis, lättare för matsmältningen än de vanliga svinens, mindre fett, har et tunnt fläsk, som är läckert och et kött, som är mört: BAJON. Men man måste inom tre eller fyra timar afskära körtelen på det fälda djuret, äfven testiclarna, annars blifver köttet odrägligt och stinkande: WAFER, JEFFERYS, WORMIUS. Indianerne sätta stort värde på denna föda. PISO gifver detta fläsk företräde för det Europeiska, men HERNANDEZ håller det hårdare. *Phil. Trans.* FERMIN biträder dock PISO i des omdöme. MARCGRAF åter håller det jämgodt med våra svins kött; fast späcket ej är så bredt. A. COSTA kallar det: *commodissima esui*. BANCROFT, at de hvita styggas dervid för den vidrigt luktande körtelen, hvilken dock ej skadar, om den i tid afskäres, ju förr des bättre. BARLÆUS tillåter sjuka nyttja kött af Tajacu. D'ACUGNA skriver, at Tajacu är åtminstone så godt, som våra villsvin. Så många instämmande vitnesbörd måste gifva detta djur rätt at behålla des rum bland smakeliga födoämnen.

† Sus Babyrussa LINN. GREW berättar efter PISO, at denne svinart på sin ort är et förträffeligt villebråd. SAURI försäkrar at Indianerne gifva Babyrussa företräde för alt vildt. På öarna Xoula, Boero och Celebes är detta djurs kött läckert. S. v. GOCH. På Molukkerne hålles det äfven bättre än vanligt vildsvinskött: HOUTTUYN. På Amboina beskriver IVERSEN det såsom välsmakande, men har, enligt BUFFON, den olägenhet, at det snart

i Gviana är et svin, som ERXLEBEN menar, men des kött är så öfvermåttan välsmakeligt, at Européerne därstädes sätta det framför alt annat kött\*. Gräfsvin ätas af Chineserna med stor begärlighet\*\*. Grönländarne hafva afsky för

förskåmes. WALENTYN betygar, at Babyrussas kött närmare liknar hjort, än svin; detta djur har ock mera kött än späck.

\* Til de i texten nämnde vilda Svinarter kunna läggas (a) *Sus hydrocharis*, fast des kött ej är fritt från transmak: BUFFON. Hufvudet är dock godt. JAN STADEN jämför detta djurs kött med vanligt svinkött. BARRERA kallar det läckert. BANCROFT håller det för bästa villebråd på Surinam. (b) *Aper Aethiopicus*, beskrifven af Professor PALLAS. Grisarnes kött liknar våra allmännas: A. SPARRMAN. På Madagascar blifver den enligt FLACOURT öfvermåttan delicat.

KAPYBARA

\*\* Hvad Gräfsvinet angår, så kan Utgifvaren af egen erfarenhet med BUFFON instämma, at det åtminstone icke är absolut elakt. J. LINDVALL berättar, at en ung grävling, lagom fet, icke försmås på landsbygden i Bleking; men i allmänhet torde man dock kunna med BRUYERIN påstå, at detta kött har något vidrigt. Likväl såsom flera Folkslag funnit detta kreatur både äteligt och smakeligt, har Hr. Författaren med skäl, enligt sin plan, lemnat det et rum i detta Tal. Enligt SAURI, bör det icke kallas osmakeligt. Enligt PALLAS utgör det Kalmyckernas läckerhet. TANZER kallar det något äckligt, men sött. ZUCKERT skrifver, at det i Frankrike ätes med blomkål, och räknas i Schweiz för förträffeligt, när det kokas med Päron. I Italien och på några ställen i Tyskland samt Schweiz är det mest brukeligt: MERKLEIN; men mindre i Frankrike och England: COETLAGON. Höstetiden



Ett exempel på en mindre allmänt uppskattad läckerhet som Bengt Bergius tar upp i sitt tal är grävlingen. Den har visserligen jagats (företrädesvis för hudens skull) och ätits i Norden, men berömmet för dess kött är mycket sparsmakat. "Köttet ätes på somliga orter", skriver Magnus Orrelius något snålt i *Inledning til Djur-Känningen* (1776). "Dess kött har en något äcklig bismak, till hvars undanrödjande fordras en skicklig tillredning", heter det än mer reserverat i Johan Wilhelm Palmstruchs *Svensk zoologi* (1806–25) ur vilken denna plansch hämtats. Charles Emil Hagdahl klargör i *Kok-konsten* att för att laga en god grävlingstek måste man ta bort allt fett och förvälla köttet två gånger så att lukt och smak av tran försvinner.

**VAL** svinkött, men äta i det stället begärligt flera slags Hvalfiskar\*, Delphiner eller

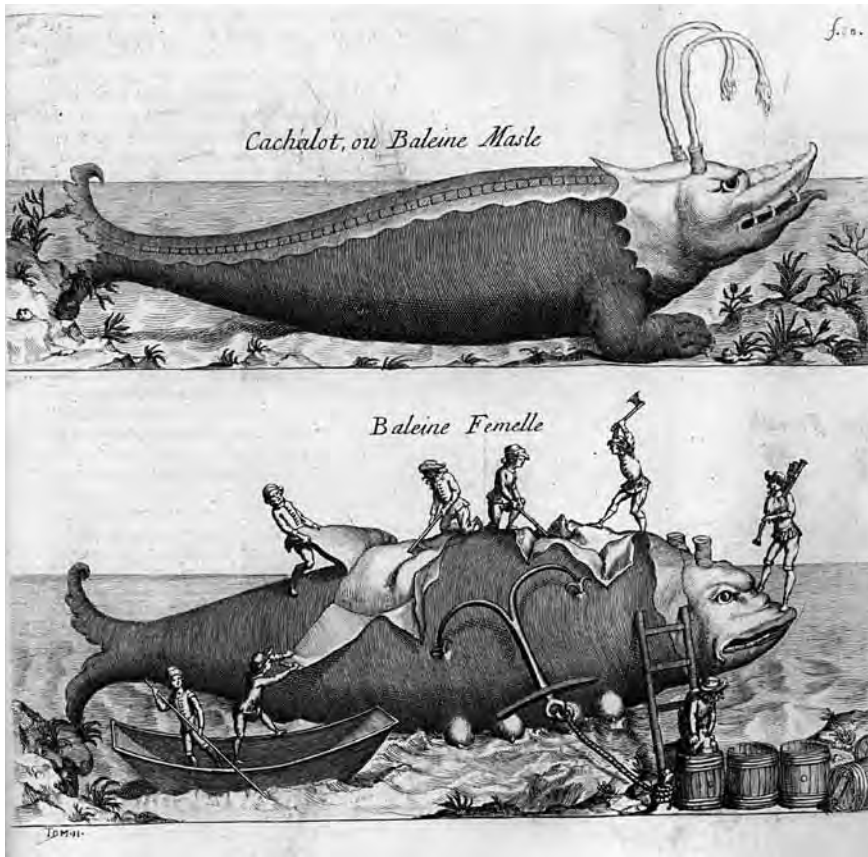
bör då särdeles väljas: v. HOHBERG. De så kallade *Steindachse* hafva företrädet: ZUCKERT. I Kalmuckiet finnas de ganska feta: RYTSCOW. Den vedervärdiga lukten förgår til en del vid stekningen för en lindrig eld, men om det ändå, såsom någre föregifva, upgår emot Vildsvins kött, vågar Utgifvaren tvifla; ehuru v. RÖHR betygar, at det, genom utdraging i vatn, blifver mört och hvitt som hönskött. BELL kan likafullt äga vitsord om Chinesarnes tycke för Gräfsvin, emedan dessa kreatur föras til kött-torget i Peking slagtrade. Indianerne i Canada äta äfven Gräfsvin, eller *Carcajoux*: LE BEAU. Födämnet gör mycket til saken och et Gräfsvin, som hela hösten födt sig af de södre länders drufvor, måste icke fördömas efter den fördom man, i Norden, fattat emot detta djur.

- \* Hvalfiskslägtet har äfven fått rum, ej allenast bland äteliga ämnen, utan ock bland läckerheter, särdeles hos de Nordligare Folkslag, hvilkas smak för feta varor alltid varit utmärkt. Således äro, enl. CRANTZ och FABRICIUS, Grönländerne, enligt OLAFSEN och v. TROIL, Isländarne, enligt VOLKMAN, Orkneyöboerne, enligt GEORGII, Samojeerne, enligt v. GOCH, Japaneserne, enligt STELLER, Tschutscherne och Kamtschadalerne m. fl. folkslag, ganska begärlige på Hvalfiskskött. D'AUSSY försäkrar, at Hvalfiskarne fordom ätos i Frankrike. På Madagascar hållas de för rätt goda. Hottentotterne försnä dem icke: CHURCHILL; ej heller Bissayerne: PURCHAS. Hvarken kött eller späck tyckes hafva något, som bör reta gomen, men smaken lyder icke några allmänna lagar. Isländaren håller Hvalens späck bättre än oxkött, men det liknar dock, när det blifvit torrkad och saltadt, härskt fläsk, samt har en från smak: VON TROIL. Stjerten hålles på Grönland för en särdeles läckerhet: EGEDE. OLAFSEN håller spicket Hvalspäck bättre än Skälspäck. Det håller sig 4 til 5 år. Köttet, som liknar oxkött, har, i hans tycke, ingen osmak. Af kalvarne är det läckert: OLAFSEN. Käkarnes af Hvalfiskar bestå af et brusaktigt gelatineust väsende, och smakade STELLER helt väl. Äfven tungan hade, i hans och LERYS omdöme, en god smak. Ungarne torde vara drägelige. Arterne äfven olike; men Utgifvaren håller LE GENTILS intyg riktigast, som försäkrar, det han icke smakat något vidrigare, samt at han efter en enda bit, haft en härsk smak flera dygn i munnen. Likväl är onekligt, at äfven beredningen något minskar det motbjudande. Ryssarne på öarna emot America, veta särdeles bereda Hvalar, och Hr. COOK åt på Unalasca, under des sista resa, godt Hvalfiskskött. Af ätelige hvalarter äro (a) *Grönlands Hvalen* (*B. mysticetus*), de unges kött färskt, är äteligt: ANDERSEN; och, enligt OLAFSEN, hvitt och smakligt. Tranlukten lofvar dock icke synnerligt godt. (b) *Finnfisken* (*B. Physalis*) smakar Norrskes bonden som oxkött: ANDERSEN. Är på Grönland i stort värde: PENNANT. LINNÉ såg Finnfisk dageligen ätas i Norige, och fann den smaka likt Stör. FLACOURT skryter obeskrifligt med et mål, det han gjordt af en *ofödd Finnfiskunge*, som smakat läckrare än den utsöktaste gödkalf. Han tror sig aldrig ätit läckrare kött. (c) *Balæna musculus* och *Boops*. På dem räknas *bukfällorne* för det bästa, emedan fettets där är lagom blandadt med köttet: OLAFSEN. (d) *Näbbhvalen* (*Balæna minima rostrata*). Des fett är så genomträngande, at det hvarken stadnar i sten- eller träkärl. Äfven glaset hvari det förvaras, blifva utantill fuktiga, och då det ätes, söker det sig straxt utgång. Utgifvaren skulle derföre afråda des bruk emot hunger, men tilstyrka des nyttjande i läkedomsvägen. (e) *Physeter Macrocephalus* anses på Grönland för skäligt god: O. FABRICIUS; men (f) *Physeter microps* än bättre. (g) *Monodon monoceros*, Svärdsfisken, anses, enligt samme Auctor, tämligen läcker på Grönland. Alla desse arter ätas i högsta Norden, torrskade, kokte, spickne, rökte, rutne, frusne, alt efter omständigheterna. Man får ofta se Polarbyggarna, like korpar,

**GRÖNLANDSVAL**

**SILLVAL**

**NARVAL**



Valarna har exploaterats av människan i tusentals år. Deras användningsområde har varit minst sagt rikt: barderna har knäppt till korsetter och använts i paraplyer, späcket har blivit till bränsle, matfett, tvål och smörjmedel i klockor och symaskiner, och köttet har njutits och gör så än i fiskesamhällen runt om jordklotet. Under 1700-talet var det i första hand den späckrika grönlandsvalen, "valfiskens" per se, som jagades och då lockade hela armador av valfångstfartyg från England, Holland, Hamburg, Spanien och Danmark till de arktiska vattnen. Den var långsam och relativt lättfångad, därtill flöt den även efter döden. Med motoriserade fartyg, allt effektivare fångstmetoder och introduktionen av flytande fabriker i vilka styckningen kunde ske hotades under 1900-talet alltför valarter av utrotning, vilket 1986 ledde till ett förbud mot kommersiell valfångst. Länder som Norge, Island och Japan har dock under hänvisning till forskningsändamål fortsatt att bedriva fångst av i första hand vikval. På Färöarna fortgår det traditionella grindadräpet, under vilket årligen runt 950 grindvalar får sätta livet till. På Grönland och i Kanada får likaså inuiterna bedriva viss jakt. Plansch föreställande styckning ur Pierre Pomets *Histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux et des minéraux* (1694).



Säldjuren har – delvis som oönskade konkurrenter om fiskfångsten – alltsedan förhistorisk tid jagats hårt av människan. Köttet, inälvorna och blodet har använts till föda, späcket till tranberedning och lampolja, medan skinnet har nyttjats till bland annat skor, vantar, mössor och väskor. Under medeltiden jämställdes sälköttet med fiskkött och var därför lovligt under fastan, men Olaus Magnus i sin *Historia om de nordiska folken* (20:7) noterar att det ändå fanns "somliga med samvetsbetänkligheter mot att under fastan förtära detta". En fingervisning om vad som var rätt eller fel att göra var enligt samme sagesman om sälen "flyr till skogen, när det ansättes af jägaren" eller om den tar sin tillflykt till vattnet. I det senare fallet var det fritt fram att äta köttet efter den dödade sälen. Bäst ansågs kutarnas kött vara, enligt provinsialschäfern i Österbotten J. D. Cneiff (1722–91) lika välsmakande som fett lammkött. På äldre djur hade bland kännare hjärta, lever, njurar, huvud och spenar första rummet. Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* (1776–77).

Tumlare\*, Skälär, Valrosser\*\*, hvarjehanda feta Sjöfoglar, och fet fisk, varandes i synnerhet Skälspäcket dem en så angenäm kost, at de mången gång äta det rått. Huru ganska snåle Americanarne Eskimaux äro efter Skälspäck, visar Herr ELLIS med exempel på en karl af samma folkslag, som i unga åren hade blifvit fången bortförd af et annat folk, och sedan var kommen i Engelsmännernes våld,

SÄL

följa hvalfiskar, då Européer ej våga nalkas på 1000 steg. Olycklige de, om de ej, jämte behofven, fått så härdade nashinnor.

\* Delphiner gå hvalarne närmast i alla omständigheter. De äro väl ingen ting mindre än smakelige, men vanan gör dem drägeliga och nöden läckra. OLAFSEN, som så vackert språkar för hval-arterna, berömer ej Delphinerne. (a) *Delphinus Phocæna*, Tumlare. Des kött är, enligt OLAFSEN, svart, hårdsmält och likt gammalt kokött; enligt TACHARD, tranigt och mindre smakligt; likväl ätes det med begärlighet i Finnmarken: LEEM. Grönländaren önskar sig intet bättre: O. FABRICIUS. Enligt GRAND D'AUSSY åts det fordom i Frankrike, förmodeligen under de så kallade *magra dagar*, såsom BELON intygar, at det då var ganska begärligt. THEVENOT liknar det vid oxkött, ock kallar det *rätt godt*. BOROWSKI uppgifver det för *sundt* och *födande* särdeles ungarnas, som, då de ej öfverstiga 6 à 7 markers vikt, äro synnerligen goda. CHOISY omtalar et Delphin kött såsom rätt smakligt. JEFFREYS tillåter det endast taga företrädet för Svärdfisken och Sågfisken (*Squalus Pristis*). WORMIUS gifver lefvren och tungan förmånligt vitsord, med tilläggning, at äfven späcket och köttet af många ätes *rätt gerna*. Skottarne, på öarne, anse det för äteligt och hälsosamt: MARTIN, ANDERSEN. HORREBOW gillar ANDERSENS omdöme, då han kallar det *mycket godt*. MERRET försäkrar, at det ej mycket eftergifver oxkött. Alt detta kan hafva sina goda skäl, och man lemnar hvar och en sin smak, men då MURATORI vil påstå, at detta kött och späck är *ganska läckert*, vågar utgifvaren göra en liten inskränkning. Et fiskätande djur måste nödvändigt förvärfva en transmak. Imedlertid bifalles gerna, at DES MARCHAIS med skäl gifver de yngre företrädet. (b) *Delphinus Delphis* räknades, enligt PENNANT, fordom för en läcker föda i England. Han skal ock vara tämeligen god, ju närmare hufvudet desto bättre. PERNETY och des sällskap funno honom mindre osmaklig än han beskylles vara. Engländerne åto, enligt FORSTERS intyg, denna Delphin med god matlust, och Hr. COOK berättar, at des Besättning af detta djur, bekom en *förträffelig*, fast något *hård* maträtt. Man märke dock, at Skeppen blott hade utgamla saltade köttvaror til föda, hvilkas egenskap FORSTER beskriver så gruflig, at de knapt kunde renas med 24 timmars skölgning i vatnet vid Skeppets framstam, där de nedsänktes i nätkassar. LERY fann det ej särdeles godt, fast sötaktigt. SLOANE anser, at där andre fiskarter vore fale, skulle man ej hålla Delphis för läckerhet. Så tror äfven Utgifvaren. (c) *Delphinus Orca*, *Späckhuggaren*, är, enligt PONTOPPIDAN, tämeligen god. VAN DER GRÖBEN omtalar et par Delphiner, som fångades i Medelhafvet och åtos med god smak. Köttet var svart med många hvita ådror, och liknade oxkött. Beredning gör här mycket til saken, men än mera hungren; så at man icke utan orättvisa skulle utesluta Delphinerna utur läckerhets listan.

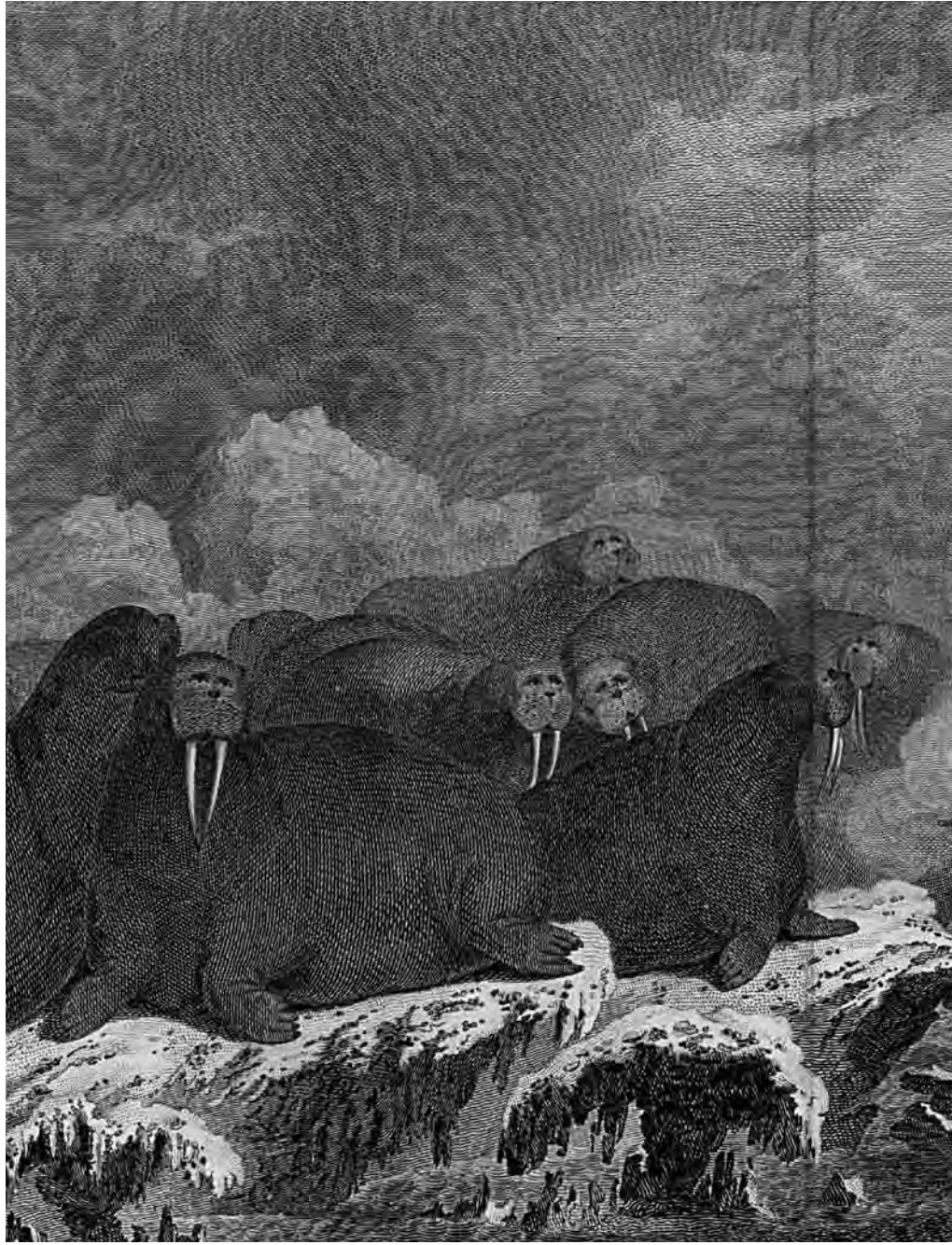
TUMLARE

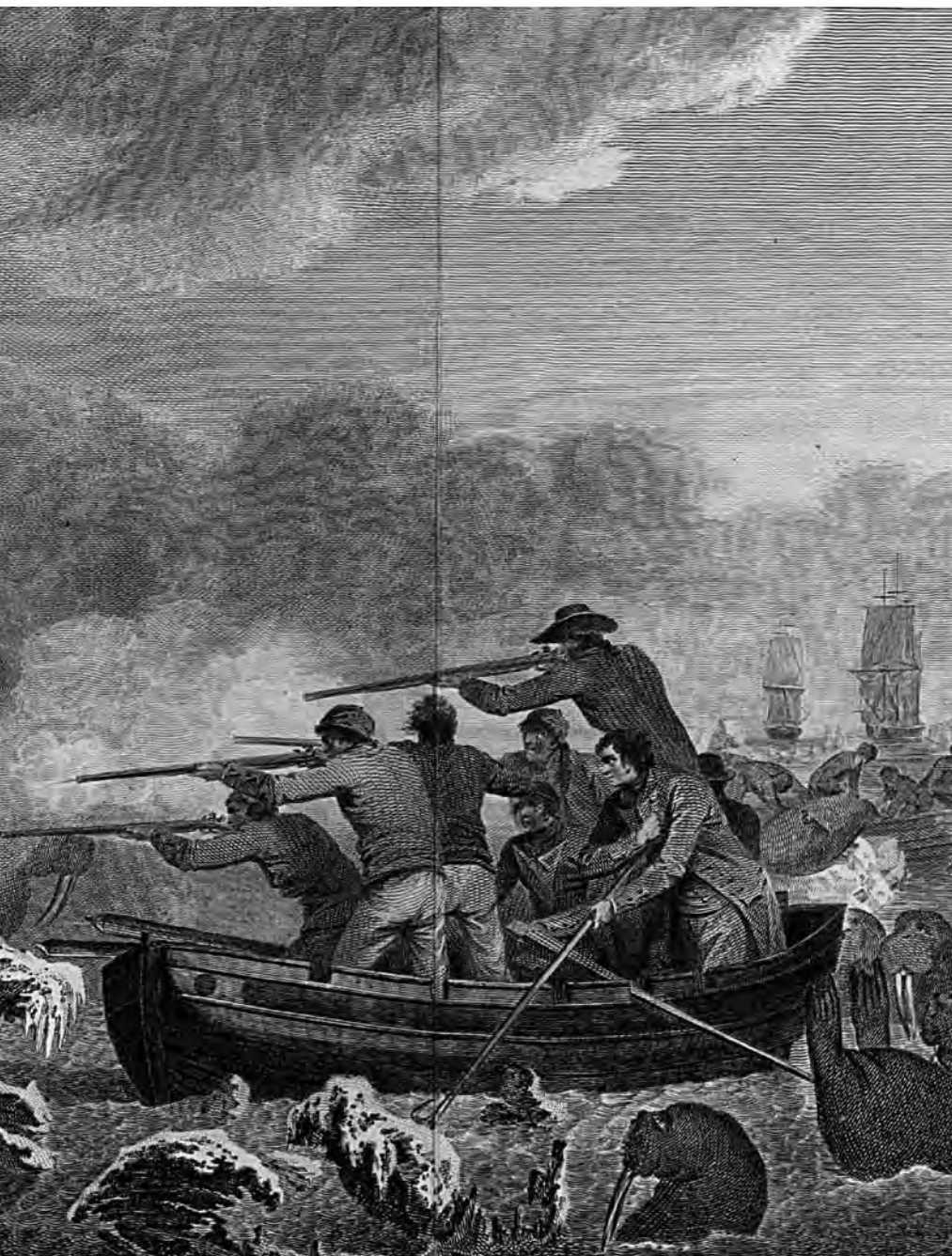
SADELDELFIN

SPÄCKHUGGARE

\*\* *Valrossen* (*Trichechus Rosmarus*). Des kött är, enligt STELLER, rätt godt, äfven des späck. BARCHEVIZ liknar Indianske Valrossens kött vid oxkött. Herr KING, uti Cap. COOKS tredje Resa, berättar dock, at Valross-köttet var sämre än de hvite Björnars, ehuru äfven desse voro nog tranige. Likväl fick det företräde för saltmaten, som fanns om bord.

VALROSS







där han ock tilbragt många år, hvilken, då han fick se en Engelsman skära up en Skäl, och en ymnig hop späck dervid rann på marken, gaf sig genast at slicka up detsamma, oakadt han då nyss hade spiset et godt mål af Engelmännens mat, och yttrade tillika sin längtan efter sitt fädernesland, på det han måtte få den förmånen, at njuta af sådan läcker kost så mycket han orkade. Lapparne koka deras frusna fisk ihop med Skälspäck, och doppa sedan i Tran, och ser man hos dem ofta, huru en mor matar sitt däggebarn med torr fisk, som hon tuggat och sedan doppat i Tran. På Island äro många, som äta Skälspäck likasom fläsk, hälst av årsgamla Skäl, men Hvalfisk-späcket, på samma sätt ätet, hålles där för smakeligare. Förnämsta rätten hos Itälmenerna på Kamtschatka är deras så kallade Selaga, eller hvarjehanda rötter, bär och nötter, stötta til en massa, som kokas i Skälspäck, Hval- eller fisk-fett. De nyssnämnde Eskimaux älska så Hvalfisk-tran, at de på sina fiskafärder hafva med sig i båten en blåsa upfylld med sådan tran, likasom våra fiskare en bouteille bränvin, och dricka deraf med lika god smak, samt, sedan den blifvit uttömd, afhämta med tänderna det lilla som sitter qvar vid blåsan, för at ingen droppa mista af den kosteliga läckerheten\*. De vilde Canadenser hålla gerna til godo fett af Björn, Ål, m. m. såsom ock

---

\* At Skälars kött och tran utgör en läckerhet för Nordiska Polarbyggare, Grönländare, Isländare, Esquimaux, m. fl. skulle kunna betygas med en myckenhet vitnesbörd, om en så bekant sak behöfde bevis. De utgöra verkeligen en den förnämsta Försynens gåfva åt dessa folk, utom hvilken Nordens klippor skulle snart blifva öde på invånare. I och för sig sjelf är det väl icke läckert för mera höfsade folkslag, men det är icke endast en upöfvad smak, som utgör föremålet för Hr. Författarens Samlingar. Bland dem, som nedsätta Skälköttets värde är RACZYNSKI, som kallar det *svampaktigt* och *äckligt*, samt VORMIUS, som kallar det *obehagligt* och *hårdsmält*. Men detta omdöme gäller ej för högsta Norden. Grönländaren vet hjälpa den saken dermed, at han nedgräfvit sin Skäl, låter den först rutna och sedan frysa, hvarpå den ätes utan vidare beredning: EGEDE. Då det rutnat, får det först sin rätta *haut gout*. Näst Renen, är Skälen Grönländarnes bästa mat, och späcket tjenar at upmjuka deras torra föda: CRANTZ. Rått Skälkött är Esquimauens hvardags mat: FORSTER. På Island torrkas det saltadt, och ätes såsom soffel til torrfisken. Äfven på Ferröarne. De gamle Skälars kött är väl svart och segt, men om blodet utprässas, och köttet väl afsköljes, rökes och förut saltas, så blir det skäligen godt: OLAFSEN. På Skottska öarna försmås ej heller Skälkött: HOUTTUYN; ej heller

**Föregående uppslag:** Valrossen har, vid sidan av att släppa till vackert elfenben och användbara hudar, sedan urminnes tid stått på menyn bland polarfolken. Än idag står valrossen för en väsentlig del av proteinbehovet bland yupiker och och tjuktjer vid Berings sund. I Nordatlanten är valrosspopulationen numera kraftigt decimerad. Med början på 1500-talet dödades valrossarna i tusental för att tillfredsställa européernas lyxbetonade behov av elfenben. Plansch ur *A voyage to The Pacific Ocean. Undertaken, by the command of His Majesty, for making discoveries in the northern hemisphere. . . . Performed under the direction of Captains Cook, Clerke, and Gore, . . . Vol. I. and II. written by Captain James Cook, F.R.S. Vol. III. by Captain James King (1784).*

Skälspäck, hvilka saker de ock icke försmå, sedan de blifvit härskna, äfven som de så mycket mindre vedersaka ljustalg, som de verkeligen anse den såsom en läckerhet. Öboarne på St. Kilda öen vid Skottland sägas vara snåla efter fettet

fordom i Norige: SCHREBER. Allmogen i Malax Sockn i Finland håller det för stadig mat; och detta med rätta. ROBERG berättar, at i hans tid, Roslagens Allmoge åt både torrt och färskt Skälkött, til och med i sina gillen, stekt och kokadt. De kokade äfven och påsaltade de bruskaktiga fötterna, som sedan åtos med ättika såsom en läckerhet, under det välförtjenta namnet: *Skrafvelsylta*. Skälen föraktas icke heller allmänt nu för tiden, i synnerhet de unge och fete, dock är des bruk för bordet, mycket aflagdt. Den art, som kallas *Sälkonge*, insyltas i Finmarken och ätes med stor begärlighet: HAMMER. Skälen är ock, i GUNNERI omdöme, smakeligare än *Delphinus Phocæna*. På Sandö vid Gottland ätes Skälköttet både färskt, insaltadt och ugntorkadt. Fettet brukas färskt för smör til pannkakor, och ungarne voro folkets läckerhet, då VON LINNÉ där reste. VOLKMAN berättar, at de fattige i Cornvall åto Skälar. Men hvarföre just de fattige? I gamla dagar åts det ju på Engelske Biskoparnes Introductions-gillen, och forntidens yppighets historia lärer oss, at just icke desse voro af det torftigaste slaget. DIEREVILL må fritt säga, at Skälkött alltid blir en *dålig rätt*, ehuru det tillagas; Skäl-kött har likafullt haft den äran at visa sig på Kongliga bord. Vid Konung JOHANS taffel förtärdes på 1 år två Skälkroppar, och från Hof-köket togs til Hof-Staten samma år en half tunna dito. (*Sv. Upb.*) Blodkorf af Skäl åts vid FRANS I. Hof i Frankrike och BRUYERIN har den höflighet at kalla denna korf tämeligen god. Åtminstone är vist, at den icke var mager. Skälar åtos då ock i Frankrike: D'AUSSY. Men vi gå til de andra verldsdelar med denna undersökning. Kantschadalaren håller Skälen för läckerhet: (*Petersb. Journ.*) Äfven Hottentotten: CHURCHILL. Pecheresaren äter dem både unga och gamla, både färska och rutna, med en utmärkt vållust: FORSTER. Men då Hottentotten gör sig den mödan at åtminstone halfsteka dem: HESSEN; slukar Pecheresaren dem rå. Södre Americanerne älska mycket Skälkött: HOUTTUYN. Sjöfarande Europeer lasta ej måltiden, efter en expedierad Skäl. Vid N. Zeeland eller Eldslandet funno Engelmännerna köttet godt och äteligt, när tranen väl fränskildes, och man förestälde sig at det smakade som oxkött. COREAL gifver Skälkutarne i Magellanska sundet det vitnesbörd, at deras kött var hvitt, som Lam-kött, ganska godt färskt, men än bättre insaltadt. Sjö-lejonet, *Phoca Leonina*, en större Skälart, fanns af Ryssarne god at äta, under det svåra vinterläget på Berings-ön. PRETTY säger, at Sjö-lejonens ungar på Patagoniska kusten, kokte och stekte, icke kunde skiljas från Gumse-kött. SPILBERGER fann sig befogad at gifva desse ungars kött samma intyg. De gamle Sjö-lejonen blifva åtminstone mycket sämre beskrifne af FORSTER, särdeles *hannarne*, hvilke voro fräne och odräglige, så at man endast kunde nyttja innanmäten. Sjö-lejonen ätas med smak i Kantschatka: KRASCHENINNIKOW. Både köttet och fetttet eftersökes, såsom sött och välsmakande, men fotfenorna äro en ypperlig läckerhet. Ungarnes fett öfvergår gumse-fett och liknar mærg: *Act. Petr. Sjö-björnen, Phoca Ursina*, förtjenar samma omdöme. Deras ungar stekte liknade grisar, och voro STELLERS förnämsta högtids-rätt på Berings Ön. Honorna liknade lam-kött, men hannarnes kött var vidrigt til lukt och smak. Blotta innanmäten af dem funnos ätelige af Engelmännerna vid Södra Pol-resan. *Phoca jubata* är sannolikt af samma egenskap. Då Engelmännerna, under COOKS sista resa, kokte Sjöbjörn-späcket på N. Zeeland, uppslukade de infödde alt afskrädet och slickade faten, fast lukten var så förfärlig, at kockarne nödgades hålla sig äfvan vinden.

SJÖELEFANT

NORDLIG  
PÄLSSÄL

**HAVSSULA** af deras Solands-gäss, hvilket lærer vara inemot lika härsket, som Tran. Men at härskenheten äfven på flera orter är behagelig, ser man af Färöboernes smak, at hälst hafva sitt luft-torkade kött härsket eller half-ruttnadt, ty det härsknade fet-tet sätter, efter deras tycke, en särdeles god smak på deras gröt och deras soppa, hvilken de ock pläga förbättra med deras så kallade *Rutällig*, som är Talg, först litet ruttnad, och sedan fint hackad och i stora stycken hopältad, hvilken de nedgräfva uti sumpig jord, och låta en lång tid ligga, så at den omsider luktar såsom gammal ost.

**SJÖFÅGEL** Då smaken för feta ämnen kunnat gå så vida, lærer man anse för mindre främmande, at äfven en myckenhet *Hafs-foglar* blifvit hållne för läckerheter, ehuru de icke alle kitla en öfvad gom, *Andarter*\*, och gräs-ätande sjöfoglar, såsom *Willgäss*,

**GRÄSAND** \* Af Svenska *Andarter* är *Gräsanden* den bästa, hälst om hösten, då de komma så fete, som gödde Ankor, af det korn de snattat på Norrländningens åkrar. Detta grundar utgifvaren på egen erfarenhet. Därefter taga de små *Årtor* främsta platsen. HORREBOW gifver dem samma intyg på Island. *Anas Crecca* uphöjes af BRICKELL, RAY, WILLYGHBY, LINNÉ, såsom bättre än de öfrige; hvarmed äfven COETLOGON och ALBIN instämma. ZUCKERT prisar *Qverquedula* såsom läcker och mör, och BARBOT kallar den rätt *Delicieux*. Af de öfrige, som fått namn at vara läckra, är (a) *Eiderfoglen*, An. mollissima; den ätes ock gerna på Grönland. Men i Wermdö Skärgård har den icke vunnit bifall och PONTOPPIDAN skrifver, at blott de fattige i Norrige försöka des kött. Det är ock *sträfft* och *fränt*: (b) *Tadorna*, *Jugäsen* prisas af BRICKELL. ALBIN säger, at den dock förlorat mycket af des anseende. PONTOPPIDAN håller den sämre än villgäs. (c) SCHELLER beskriver *knipan*, A. Clangula, så delicat, at den endast kommer på förnäma bord i Sverige. *Sed tempora mutantur*. Dock är den rätt drägelig vid Insjöar; i hafvet däremot nog tranig. (d) *Anas Rutila* PALLASII äter stundom fisk, men är aldeles fri för transmak, och bland de bästa Änder: *Act. Petrop.* äfven (e) *Anas Nyroca* GULDENSTEDTII, *ib.* som är nog tendre (f). *Anas Spectabilis* berättas af FABRICIUS gerna ätas på Grönland, samt i synnerhet förmäles knölen på näbben vara en läckerhet at äta rå. (Förmodel. för Grönländaren). Uti Senegal hafva LABAT och BRUE funnit grå och svarta Änder feta och admirable. I Cayenne finnes en förträffelig art *Qverquedula*: BARRERE. (g) *Anas discors* i Carolina härjar ris-åkrarna och göder sig sjelf med mycken framgång; CATESBY. SLOANE berättar den på Jamaica vara öfvermåttan läcker. Den äter ock villhafra. BOISSY omtalar, at han hos Akancas fått vilda Änder, som icke hade osmak. De voro ock fete af villhafra. HENNEPIN styrker at denna växt gör Sjöfoglarne i Louisiana feta och läckra. I *Russ. Saml.* omtalas *röda Änder* vid Caspiska hafvet, som kackla om nätterna på hustaken, och äro gode, när de lemna spettet. (h) *Anas Bahamensis* är synnerligen god MARCGRAF. (i) BOISSY ger *Anas Sponsa* främsta rummet, emedan den göder sig med Ek och bok-ållon. *Patos reales* i Peru äro förträffelige: BOUGUER. Man bör ej förgäta våra hemtame *Ankor*, fast deras kött är något hårdsmäldt på de gamle. MARTIALIS ville, at man blott skulle äta bröstet och nacken, (cervix) men låta det öfriga återbäras i köket. Enligt FISCHERSTRÖM hafva de Chinesiske företråde i storlek och smak. I China hållas ock Ankor näst Svinkött i värde: EKEBERG. Vilde hafva dock företrädet af de gode arter. OLDMIXON omtalar likväl en Andart *Nuscovy* på Barbados, såsom en härlighet. LEPECHIN berömer (k) *Anas hiemalis* och (l) *Marila*.



Havssulan har inte något grundmurat rykte som läckerhet. Likväl har den många gånger kommit att sluta sina dagar i grytorna bland Nordatlantens fattiga öbor, som trotsat den starkt fiskaktiga bismaken och inte minst funnit de feta ungarna vara stärkande vinterföda. Mest hemhörig i farvattnen runt Storbritannien, där invånarna i Ness ännu äger rätt att årligen döda 2 000 havssulor för gastronomiska ändamål, har havssulan sällan jagats i Sverige. Men den allvetande Sven Nilsson skriver i sin fauna: "Han säges kunna fångas medelst ett bräde, som flyter jemnt med vattenytan och på hvilket man lagt en fisk. Sulan störtar ned ur luften på fisken med sådan fart att den spetsiga näbben kör in i brädet och foglen dör." Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* (1776–77).



Vid Nordatlantens kuster har invånarna vid sidan av fisket i långa tider livnärt sig på att – inte utan viss fysisk fara – bedriva fågeljakt. På de angränsande öarna fanns ofta enorma sjöfågelkolonier bestående av bland annat ejder, garfågel, havssula och lunnefågel som fick släppa till sig dun och fjäder men också ägg och kött. Kopparstick ur Thomas Pennant, *Arctic Zoology* (1784–87).

af flera arter\*. *Bernicler*\*\* , *Svanor*\*\*\* , äga i vist mått et verkeligt värde. Men äfven

- \* *Gäss*, (*Anser Domesticus*) gifva en födande näring, men hårdsmält. Man beskriver ganska troligt, ofjädrade gåsungar för mörare, och gödde hafva alltid varit värderade. En gås kan bringas til 10 markers vigt, och särdeles lefren göras rätt stor, som ses af de gamle Romares *jecur ficatum*. Hjertat var äfven i de gamles smak, dock ej såsom lefren: BURGRAW. CÆSAR skrifver, at Britannerne ej äto gäss. I Frankrike föraktades äfven gamla gäss på Magnaters bord, men icke späda Gåsungar: BRUYERIN. I Smirna äro de icke så smaklige, som i Europa. Villgässen få gemenligen företräde, såsom smakeligare och hälsosamare: BURGRAW, NOBLEVILLE, BROOKES. Likväl anser ZUCKERT en Villgås för torr emot en hemtamd, så framt man ej träffar dem, som blifvit tagne af Roffoglar, hvilka skola vara mörare. KOLBE berättar, at villgäss, som et par dagar hängt i et kallt rum, blifva mycket bättre, ja aldeles läckra. Villgässen, som i Martio komma från Krim til Woronesch, äro fete och ogement smakelige: GMELIN, jun. Grågässen, Margässen och Helsing-gässen äro i HORREBOWS omdöme, alla smakelige. RAY omtalar en Villgås i York, som hålles för mycket välsmakande. Carolinas Villgäss förklaras för hårdsmäldte af BRICKELL. Kejsaren i China skickade ISBRAND IDES en Villgås från sin egen Taffel. Norske Villgässen äro, enligt PONTOPPIDAN, fete och smaklige. BOUGAINVILLE omtalar et slags högbente Villgäss vid Malouinske öarne, som utgjorde förnämsta rätten. Brasiliens Villgäss äro bättre än de Europeiske: BARLAUS. Af de kände arter äro (a) *Anas Canadensis* bättre än de Europeiske: SLOANE. (b) *Anas Cygnoides* förträffeligen smakelig och olik de Europeiske: ALBIN, HALLE. (c) *Anas picta*, et slags landgäss på Falklands öarne uphöjas mycket af FORSTER. NORDEN omtalar en *Nil-gås*, som fanns ganska aromatisk til smaken, emedan den lefde af aromatiska rötter.
- \*\* *Anas Bernicla* Linn. eller Rotgåsen gifver, enligt HAMMER, en fet och läcker stek. Den får af PLINIUS det intyg, at *Britannia non noverit lautiores epulas*, och von LINNÉ kallar den *Sapidissimam omnium avium*. I Norige hålles des kött för den största raritet och läckerhet. Det är fett och liksom smälter i munnen; ätes både färskt och torrkad och insaltadt. KALM berättar, at man där gör böner i kyrkorna, på det desse foglar må, i ömnhet, ankomma. WORMIUS kallar den rätt välsmakande, och berättar, at denna fogelart, som i myckenhet kommer til Normandie i Fastelagen, därstädes ätes för fisk, och icke anses för kött. GUNNERUS och O. FABRICIUS instämma för öfrigt at uphöja denna fogels förträffelighet. De nyare Ornithologer åtskilja *Bernicla* från *Brenta*, som blifvit af von LINNÉ, sammanförde under en art. Då de återkomma från norden, där de kläckt, nedslå de stundom i Wermdö skärgård at hvila på de yttre öar, och hölja sädesåkrarne. Tvenne hafva blifvit bragte til Utgifvaren, men bägge voro magre, ehuru vid Michaelis tid. De kläcka i högsta Norden, och de gamle hafva mycket artigt grålat för at visa möjligheten at de växte på träd: HAHN, *Diss. de Avibus*.
- \*\*\* Svaner, unga, kunna räknas ibland läckerheter: LEISTE. Vattufoglar äro ingenstäds så fete och smakelige, som i Kamtschatka, så at sjelfva Svanen, som på andra orter, och äfven i Siberien, är hård i köttet och osmakelig, är i Kamtschatka så fet, som han vore starkt gödd, och är förträffelig at äta: *Strals. Magaz.* På CZARENS bord 1515 bestod steken af 3 Svanar, som ätos med ättika, salt och peppar, samt sur mjölk, salta gurkor, salta plommon: HERBERSTEIN. De gamle Svanars kött är för hårdt och svårt at steka, men de ungas tror BARTH. väl låta äta sig. BARTHOLIN såg Svan framsättas på många förnämsta bord, såsom god stek at dricka vin på: BARTHOLIN. BARTH. anförer efter PLUTARCHUS, at någre fordom präfererat Svaner för gäss at äta. id. Efter BEVERVALS tanka passar Sva-

GÄSS

VILDGÄSS

NILGÅS

PRUTGÅS

SVAN

tranige och fiskätande foglar, hafva, hos vissa Nationer, blifvit upförde bland smakens föremål; såsom *Alkor\**, *Blåsklackor\*\**, *Grislor\*\*\**, *Måsar†*, flera *Pelekan-*

nen bäst til skåderätt. *id.* Svanarne i Carolina äro större än de Europeiske. BRICKELL präfererar dem för Gäss i anseende til köttets godhet och delicatess, i synnerhet en, som ej är öfver et år gammal: BRICKELL. Svanen ätes i Frisland, har hårdt och svårsmält kött: MERKLEIN. I fordna tider hade man i England Svaner til mat på alla stora gästbud, men nu förtiden äro de ej så synnerligen berömde för läckerhet. I Norwich göder man Svan-ungar til julen, och säljer dem för en Guinée stycket: PENNANT. Svanens kött är ej delicat, ty det är svart, hårdt och segt, men för des raritet kommer det på förnämre Herrars bord, såsom högtids-kost: COETLOGON. Svanen har groft, mörkt och hårdt kött, som är svårsmält, men store Herrar ha den på sina bord til prydnad, dock hålles ej denna stek för läcker: ALBIN. De gamle Svaners kött är hårdsmält, men de ungas är en nog god mat: SAURI. Svanars kött är svart och segt: HALLE. Svanen i Louisiane är stor, fet och god at äta: JEFFERYS. Svanens kött är ej särdeles godt, utan hårdt och indigest: WORMIUS. En årgammal Svan hålles för en delicat mat, som den ock verkligen är: LAWSON. Svanen älskar en hop kärväxter, i synnerhet *Caltha pal.* och *Rumex aqv.* som den ock i ymighet får i Kamtschatka, hvarföre den ock där blir så fet och god, at när han i nedra Siberien ej kan ätas för des hårda och magra kött, kan han där ätas med god smak, särdeles de yngre, som äro just delicate, varandes så feta, at inälfvorna knapt kunna synas för fett och ister: PALLAS. I Frankrike har man sedt en 18 års Svan-hanne bita ihjäl den ena honan efter den andra: v. FÜRST. Svanens kött är svart, hårdt, segt och hårdsmält, icke dess mindre ätes det ofta i Nordiska länderna, och sättes stundom på yppersta bord för ståt skull. Ungarne hållas af många för välsmakande, särdeles bröstet: ZÜCKERT. Svanen sättes undertiden fram på de storas bord, mera på skryt än för godheten skull, men de ungas kött är tendert nog och delicat, de gamles segt och svårsmält: NOBLEVILLE. Svan-köttet är svart och hårdt, segt och svårsmält, icke des mindre kommer det på Magnaternas bord, hvilket sker för rariteten och prydnaden skull: WILLOUGHBY. En ung Svan räknas med skäl ibland de bästa fogel-stekar: v. TROIL. Bröstet på de unge Svanar smakar i synnerhet väl: HORREBOW. Czaren IVAN VAS. hade på sitt bord stekta Svanar: PURCHAS. Stekte Svanar utgjorde förnämsta rätten i Ryska gästbudet, och om inga sådane vankade, hade man slät tanka om hela gästbudet. På Czarens eget bord framsattes stekta Svanar vid högtideliga tilfällen: PETREJUS. Inga Svanar 1582 på Konung JOH. bord: *Sv. Opbörd.* Svanens kött är välsmakande: OL. MAGN. Ungarne goda at äta, men de gamle intet tolerable: LEIGH. Svanar, hälst ungarne, brukades inter epulas lautiorum: BRUYERIN. Fordom på de bästa bord i Frankrike: D'AUSSY. LE PAGE säger om Svanen i Louisiane at den är större än vår, och des kött ganska godt: BUCHOZ. At så stridiga vitnesbörd är väl svårt at falla något vist omdöme, hälst Auctoriteten mot och med har en nästa lika upvägande styrka. Tid, ort, omständigheter, utgöra skilnaden och man lemnar domslutet til läsaren och erfarenheten.

TORDMULE

\* Alk-slägtet är nog tranigt, men dock i Norden högt värderadt. (a) *Alca Torda*, *Tordmullen*, fins i Östersjön, men anses af våra Skärkarlar för *torr* och *frän*. I Norige, på Färöarne, Island, Grönland, hålles den i mera värde, enligt de Nordiske Auctorens gemensamma vitnesbörd. (b) *Alca Impennis*, har, enligt WORMIUS, en icke obehaglig smak. OLAFSEN kallar den *fet* och *mör*. Då Nordiske Resande omtala Pinguiner, mena de denna. (c) *Alca arctica*, Lunden, finnes i öfverflöd på de Nordiske bergställar, som omgifvas af hafvet. Des kött brukas på mångfaldigt sätt, torrkadt, insaltadt, färskt til föda. Desse foglars

GARFÅGEL

LUNNEFÅGEL

boställen räknas för de så kallade *Herrligheter*, som äro dels tillslagne visse Ämbeten, dels ligga skattlagde under vissa hemman i Norige. Jagten har sina föreskrifna reglor, och lagen utstakar antalet af hundar, som därtill må nyttjas, at ingen orätt må ske, där flere ägare hafva et berg gemensamt. Anstalterne til denna Jagt och den därmed förknippade våda, beskrifves lifligt af DEBES. En därtill hörande lina af oxläder, räknas ibland Inventarierne vid Skalhólts Biskopsstol på Island. Foglen är fet, något sträf, men ungarne, som i oräknelig myckenhet fångas på bergen, innan de ännu lärt flyga, få förmånligt vitsord: OLAFSEN. Insyltad hålles den af LEIGH för en smakelig spis. (d) *Alca Pica* ätes, enligt O. FABRICII intyg, gerna på Grönland. Köttet kokas tillika med innanmäten, och hållas äfven til godo halfrutet. (e) *Alca Alle* är väl liten, men instämmer för öfrigt med sina samslägtingar. De vid Kamtschatka sig uppehållande Alkarter, såsom *Cirrhata* (hvilken äfven finnes vid Grönland); *Psittacula* och *Tetracula*, m. fl. hafva, enligt PALLAS, et hårdt och osmakeligt kött, men Kamtschadalaren vårdar dock fånga eller fälla dem, samt bereder dem så, at de äfven smaka för Européer. STELLER och KRASCHENINNIKOW kunna därom rådfrågas. Herr COOK fann dessa arter, til stora skaror, hölja detta haf; men gemenligen så skygga, at man ej kom dem på skotthåll. Detta synes bevisa, at desse foglar äfven jagas af Americanerne på denna trakt, ty en updrifven skygghet hos djur är gemenligen en följd af människors förföljelser. *Alkor* finnas förmodligen icke söder om Linien. En enda art *Alca Pica* går til Medelhafvet.

\*\* *Fulica* LINN. Af dessa hållas flera arter för smakliga. (a) *Atra*. Des kött värderas endast i Italien skrifer COETLOGON; men icke i England: ALBIN. RAJUS intygat, at ingen fogel allmännare såldes i Rom och hela Italien, än denna och Staren. Uti *Voy. Hist. de Suisse* berättas, at man i Venedig, vid Carnevalen, gör slutna sällskaper af masquerade personer, af bägge könen, för at äta en art *Fuliche*, som sannolikt är denna, och hvilken til myckenhet fås på alla vårdshus. Där anföres äfven, at desse foglar altid fås smakeligare på vårdshusen, där store hopar tillagas på en gång, men at de blifva mycket sämre, när man blott tilreder några få. CETTI anmärker, at denne fogel säljes til stor mängd uti Cagliari (b) *Fulcia Chloropus* räknas af COETLOGON för en lækkerhet, då den är fet. ALBIN håller den jämgod med *Anas Crecca* eller *Årtan*. HALLE uppgifver des kött för *fett* och *angenämt* at äta. WILLUGHBY sätter dem i bredd med *Anas Querquedula*. (c) *Fulcia fusca* har enligt WILLUGHBY, *mört* och *lätt kokt* kött.

\*\*\* *Uria Grylle*, beskrifven af utgifvaren uti *K. Vet. Acad. Handlingar 1781*. Förlorar des Transmak, då skinnet affläs, och foglen i stället späckas. FABRICIUS intygat, at denne fogel gerna ätes på Grönland. Äfven på Island, hvarest des fett nyttjas för smör. På Färö hålles den för en god stek: DEBES. Äfven i Norige: PONTOPPIDAN. Ungarne hållas för möre och fete på Island: OLAFSEN. Af Finska bonden uppsökas ungarne, förr än de börja söka strömming: GADD. Äggulan är ganska röd, alcalescent och mächtig. Se anförde ställe utur *K. Vet. Acad. Handl. sid. 233*. Något kan ock här tilläggas om *Uria Troile*, Grislans samslägtinge. Den utgör Noriges bästa fånge. Kallas där *Bergfogel* och låckar Bonden at, med lifsfara, besöka des branta bonings-platser. Torrkad utgör den de Nordiske Öars hufvudsakliga vinter-kost utur fogelslägtet. Har i det närmaste samma egenskap med Grislan. Hvarom GUNNERUS, OLAFSEN, DEBES, FABRICIUS, SIBBALD, LEEM, m. f. kunna jämföras.

† Om Måse-slägtet och des bruk til föda i Norden, har utgifvaren uti *Kongl. Vet. Acad. Handl. år 1783*, utförligen handlat, hvarföre han anser öfverflödigt, at vidare uprepa något i detta ämne. Endast *Larus Rissa* torde förtjena någon tilläggning, emedan den hufvudsakligen blifvit ansedd för smakelig. SIBBALD tillägger den en god smak, och försäkrar, at man fordom, i Skottland, började måltiden med des kött, för at upväcka

SOTHÖNS

RÖRHÖNA

RÖDBRUN  
SUMPHÖNA

TOBISGRISLA

SILLGRISLA



arter\*, *Trumpet-foglen*\*\* , *Lomar*\*\*\*, *Pinguiner*†, *Tropic-foglar*††, *Skräckor*†††,

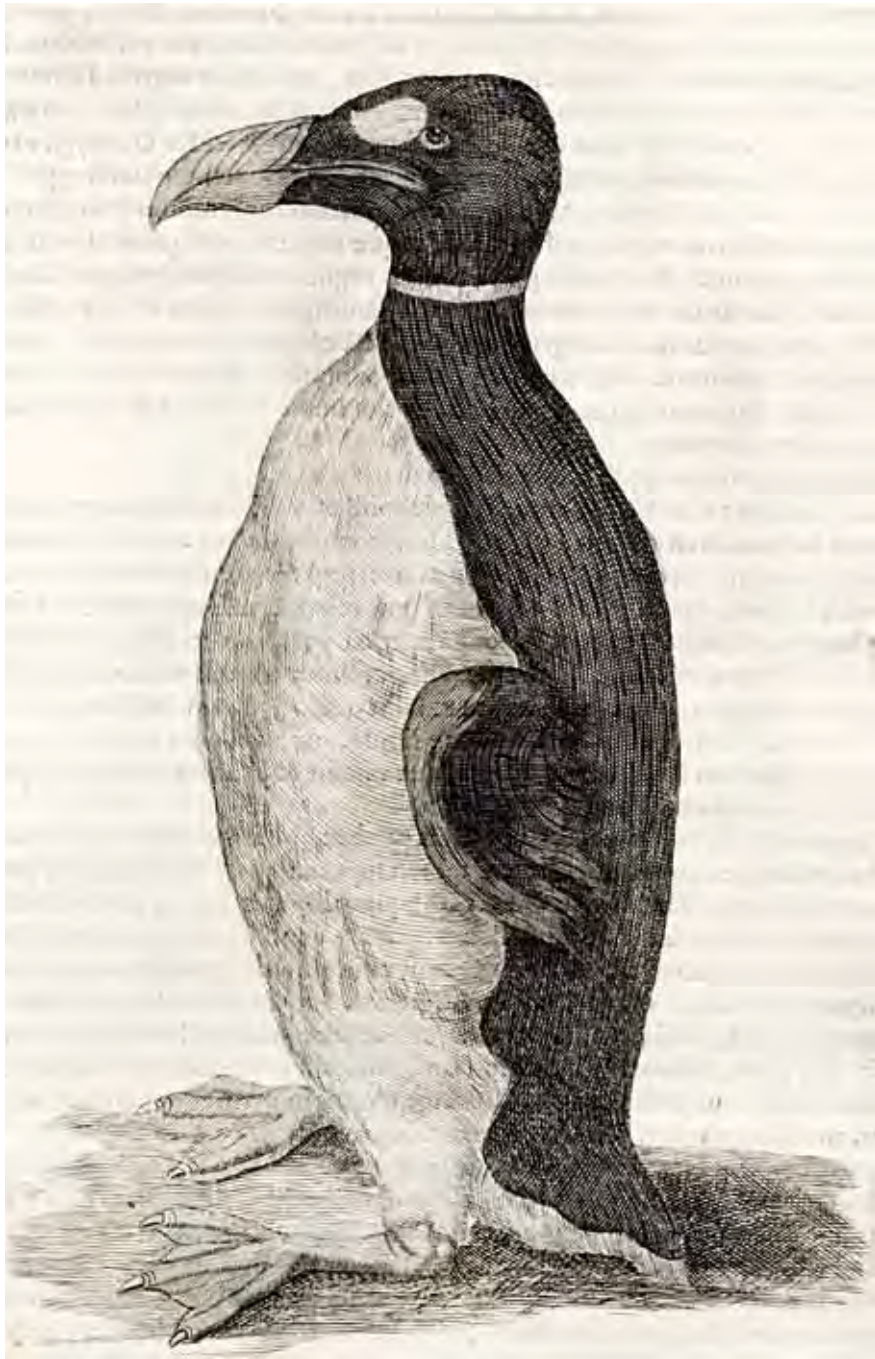
matlusten. På Grönland ätes den också med begärlighet, och man gör sig i Norige mycken möda, at fånga dessa foglar, särdeles de yngre, som ses af *Act. Nidros*. I allmänhet är annars hela släktet *fränt, tranigt och magert*, så at man i Norige ordspråkvis säger: *Du är mager som en Måse*. Bröstat af *Larus Canus* hålles dock enligt KALM, i Norige för smakeligt. Om *Larus glaucus* intygar FABRICIUS, at des ungar, på Grönland, icke mycket eftergifva höns-kött, och derföre gerna ätas äfven af de Danske nybyggarna. Ungarne af *Larus ridibundus* hållas af VOLKMAN för en *läcker spis*. *Larus Parasiticus* ätes äfven på Grönland. DE BROSSES berättar, at Engelsmännen vid Patagoniska kusten, sköto et slags foglar, som liknade Måsar, och voro rätt gode at äta. Utgifvaren håller dem för den fogel-art, som af nyare Auctorer kallas *Catarracta Skua*, hvilke, til oräknelig myckenhet, uppehålla sig vid Eldlandet, och värpa hundradetals utmed hvarandras bon. Äggen af desse foglar sökas flitigt af resande i dessa tracter. Den enda nytta man i Svenska Skärgården gör sig af Måsesläktet, består uti äggsamling. På en enda liten holme hämtade en Lots i Vermdö, åtta tjog Mås- och Tärn-ägg. De äro drägelige i matlagning, men nog mäktige. För öfrigt återopas den förr nämnde Afhandling uti *Vet. Acad. Handlingar*.

PELIKAN

\* Af *Pelekan-arter* finnas äfven läckerheter, dock endast för vissa folkslag. (a) *Onocrotalus Occid*. Af denne art har FUNNEL funnit några goda, blott de ej haft någon fisksmak. Men just denna åtföljer gerna detta kött, och DU TERTRE förklarar det tranigt och oätligt. Foglens ägg berömas däremot af LABAT. (b) *Carbo, Skarfven*. Ung och flådd gifver den, enligt OLAFSEN, en välsmakande stek, som går nära Kalkon-kött. STRÖM beskriver köttet såsom *hvitt och begärligt* i Norige, hvarest äfven skinnet beredes til bok-band. Transmaken skal ock förgå, om foglen, et par timmar, lemnas nedgräfd i jord: *Phil. Trans. Abrigd*. På Grönland ätes foglen ganska gerna: O. FABRICIUS. Fordom blef han serverad på de bästa bord i Frankrike, och är än i dag en läckerhet, för öboerne i Östra hafvet: STÄHLIN. (c) *Graculus*, får samma betyg af de Norrske Auctorer. Men har desutom några förmånliga vittnesbörd från Eldlandet. WOOD berättar, at Engelsmännen funno, vid Magellanska sundet, denne fogels kött ganska godt. COOK fann dem ock goda på Staters landet. FORSTER berättar, at Matroserne, i anseende til smaken, liknade dem vid kycklingar, och HAWKINS förklarar de unga för den bästa mat han tror kunna fås; hvilket dock är öfverdrifvet. (c) *Pelecanus Bassanus* förklaras af HAMMER för *ätelig*, både stekt och kokt. OLAFSEN kallar des kött *fett och tranigt*. Foglen ätes äfven i Norige, både stekt och saltad: PONTOPPIDAN. Men från Skottland har denne fogel fått de utmärktaste loford. ALBIN säger, at den bland Skottarne är en utvald rätt, och hålles dyr. At de fullväxte ungarne hållas för en läcker mat, intyges af RIEGER. Foglen är fetare än Gäss; lefver af sill, och blir således tranig, men SIBBALD försäkrar at, då ungarne stekas, får man känna en så förträffelig blandning af fisk och kött, at ingen Kock kan

SKARV

Den en gång i Nordatlanten levande garfågeln är ett av de många djur människan tanklöst utrotat. Redan neanderthalarna frossade på garfågel och rester av den har återfunnits i de danska kökkenmöddingarna. Utanför Newfoundland dödades garfågeln i tusental av sjöfarare som på detta sätt provianterade. Man jagade fågeln för såväl dess eftertraktade kött som för äggens och fjäderdräktens skull, på slutet även för att fylla de under 1800-talet svällande zoologiska museerna med en svårslagen trofé. Utan förmåga att flyga undan sin förföljare var den ett lätt byte och de sista med säkerhet observerade exemplaren dödades 1844 utanför Island. Plansch ur *Museum Wormianum seu Historia rerum rariorum* (1655).



den efterapa. Detta är ganska likligt; men man måste ock hafva smak för en så underlig blandning, innan rätten blifver *förträffelig*. På Färö ätes den ock: *DEBES*. (d) *Pelecanus Aquilus*, håller sig gemenligen innom vändkretsarne. *LABAT* fann dess kött godt, fast det hade någon fisksmak. Snarare torde des fett eller ister äga sin nytta i Medicin, såsom ganska upmjukande utvärtes, enligt *DU TERTRE* och *FEUILLÉE*.

TRUMPETAR-  
FÅGEL

\*\* *Psophia Crepitans*, beskrifves af *MARCGRAF* såsom välsmakande. Enligt *BUFFON* är köttet, äfven ungarne, *hårdt* och *torrt*, dock tämmeligen godt. Men *LATHAM* förklarar det för jämgodt med Fasanens.

LOMMAR

\*\*\* *Lomsläktet, Colymbi*, hafva väl icke at skryta af företräde i köken, men föraktas dock icke af Svenske Skärbönder i Wermdö. *FABRICIUS* berättar, at både *Col. Septentrionalis* och *Giaccialis* gerna ätas på Grönland. Detta gäller ock om de öfrige arter, som äro aldeles af samma egenskap. Foglen lefver endast af fisk; blir därför tranig, men icke synnerligen rik på fett eller späck, såsom andre fiskätande foglar. Äggen skola likna Måsägg, enligt deras berättelser, som ätit dem. Desse hafva ock försäkrat utgifvaren, at äggen, som icke öfverstiga två til antalet, äro aldeles lika skapade, hvilket bör rättas uti *Syst. Nat.* där det heter, at ena ägget är *globosum*. At väl et ovum globosum kunnat någon gång finnas, nekar ej utgifvaren, men anser sådant för en händelse, härrörande därpå, at 2 gulor däruti funnits, såsom stundom händer extra ordinem Naturæ.

PINGVINER

† *Pinguiner* förekomma ofta hos Sjöfarande. Då de nämnas i Nordiska vatnen, menas *Alca impennis*, men de egentelige Pinguinerne höra til sitt eget Slägte, *Spheniscus*; träffas ej norr om Æquatorn, dock icke långt därifrån, ty *SONNERAT* fann några arter vid Philip-pinska öarne. Deras egenteliga stamhåll är emot Södra Polen, Eldslandet, Magellanska Sundet. von *LINNÉ* nämner endast två, nemligen *Phaëton demersus* och *Diomedea demersa*. Men *PENNANT* och *FORSTER* hafva flera arter. Hr. *COOK* fann deraf tre arter, under des sista resa vid Kerguelens land. Resande upgifva deras smak olika, i mån af hungrens föreskrift, som är bästa kocken, men icke bästa domaren i allmänhet. *FUNNEL* tillägger dem medelmåttig godhet, och det med rätta. Uti *Recueil des Voy. Hollandoises* sägas de vara rätt goda at äta kokte, samt utan fisksmak, samt vid Magellanska sundet rätt smakelige. På ön Elisabet norr om Caput B. Sp. sägas de vara af behaglig smak. *PY-RARD* berättar, at de, som funnos vid en liten obebodd ö vid Anobom, voro rätt goda, fast köttet var svart. Enligt *VOGEL* skal man vid Cap. B. Sp. förkasta dem såsom tranige. *DAPPER* tillägger, at de därstädes måste afkokas i 3 eller 4 vatn och sedan stekas med smör, men då blir köttet smakligt och godt. *COOK* fann deras kött sämre än oxlefver, dock bättre än saltmaten. E. *CLIFFE* däremot, jämför den i godhet med Engelska Gåsen: *DES BROSSES*. *HAWKINS* intygar nödvändigheten at få dessa foglar, för at afskilja fett, och anrättningen blef dock måttelig, men bättre stekt än kokt. *WOOD* fann dem af god smak, samt berättar, at köttet håller sig länge saltadt. *DES BROSSES* gifver äfven äfvannämnde Pinguiner, som alla blifvit försökte på Patagonske kusten, företräde för dem, som finnas på andra öar. På N. Zeeland älskas Pinguiner och Albatrosser. *HAWKESWORTH*. *DAMPIER* fann äggen förträffligare än det måtteliga köttet. De öfrige vittnesbörd hos Auctorer och resande, instämman med de anförde, som torde vara tillräcklige, at, jämte de anledningar Theorien lemnar om en fiskätande fogel, bestämman omdömet om Pinguiner.

TROPIKFÅGEL

†† *Phaëton aëreus*, Tropic-fogel, hålles af *DAMPIER* för ganska god at äta och af *ANSON* för välsmakelig. Til det högsta kan dock sägas, at han är måttelig. Engelsmännen, under *COOKS* sista resa, funno stor myckenhet af desse foglar, på Palmerstons obebodd öar; men satte mindre värde på köttet, än på fjädrarna, hvilke äro ganska högt aktade hos desse hafsober til prydnader. *FEUILLÉE* kallar des kött, *svart, osmakligt, odrägligt*.

*Hafstärnor*\* *Stormväders-foglar*\*\* . Dock är detta allt icke öväntadt, när äfven en myckenhet roffoglar\*\*\* *Örnar*†, *Falkar*††, *Hökar* och *Glador*†††. *Ugglor*‡, *Korpar*

ROVFÅGEL

††† *Mergi*. Alle *Mergi* äro fiskätare och tranige; hvilket icke en gång afhjelpes med skinnets aftagande. I Österrike skal *Merganser* ätas rätt allmänt: KRAMER. Den, så väl som *Prackan*, (*Serrator*) ätes i alla Skärgårdar af allmogen, dock hälst i soppor; som blifva rätt *mägtige*. Likväl taga *Mergi* företrädet för *Lomar*, och öfverträffa än vidare *Måsar*: Ut i insjöar blifver köttet något drageligare, sannolikt, af den orsak, at tilgång på feta fiskar där är sparsamare, än uti hafvet, där de i synnerhet nära sig af skinnfiskar, *Blennii*.

SMÅSKRAKE

\* *Tärnslägtet*, *Sterna*, gifva inga afunds-värda måltider. (a) *Sterna hirundo* ätes dock på Grönland, enligt FABRICIUS. Hos oss sökas endast äggen, fast äfven de äro små. (b) *Sterna minuta* lönar ej mödan at pläcka. Men de Södra länders (c) *Sterna stolidus* har mera anseende i matredningen. LABAT berättar, at den, på Guadeloupe, utgör Negrernes och det fattige folkets förnämsta kost. Köttet har någon fisksmak, men är annars godt, ja, enligt samme Pater, *läckert*, när steken nyss tages af spettet. Ungarne äro än läckrare, men nästan fete. Ätminstone är fångsten icke besvärlig, ty denne fogel är så spak, at man ofta tager dem med händerna. Men namnet *Diable*, som på samma Ö tillägges denne fogel, är ej särdeles appetitligt. Vid Eldlandet hade COOKS besättning, under andra resan, en Julefågnad af 300 Tärnäg, som kommo väl til pass, ehuru det icke var *Påsktid*. Denna Tärnart utstakas ej af Herr FORSTER. (d) *Sterna Caspica* är nog stor, men ätes dock icke. I öfrigt synes hela släktet förtjena samma nummer på Läckherhets rangordningen, som *Måsar*.

TÄRNOR

BRUN NODDY

\*\* *Stormväders-foglarne*, *Procellariæ* äro i allmänhet tranige. De tvänne små arter, (a) *Pelagica* och (b) *Æquinoctialis* äro fredade för begär, emedan de äro så små. (c) *Proc. Capensis* eller *Capska Dufvan*, var i MONTANS tycke, god, fast köttet var *svart* och *tranigt*. En liten motsägelse! (d) *Procell. Puffinus*, eller *Port-Egmonts Höna*, är något drageligare; Ungarne blifva begärligt eftersökte af Färöboerne, för deras fetma: DEBES. (e) *Procellaria Glacialis* eller *Malle-mucken*, ätes på Grönland, både kokt och torrkad: O. FABRICIUS. De, som utgå på Hvalfisk-fånge, pläga koka sig en soppa på bröstet, som kallas *förfrisknings-soppa* af MARTENS. Men samme Författare berättar ock, at man måste förut låta foglen hänga någon tid vid fötterna, at tranen, genom gapet, må utrinna. Då man besinnar denna fogels lefnadssätt och at des hufvudsakliga består af hvalfisk-tran, det han stjäla vid afspäckningen, samt at desse Malle-muckar hoptals kasta sig på de upflytande döda Hvalfiskars as, för at förtära denna stinkande föda, läser man lätt föreställa sig, at denne fogel-art får stå långt ned, om ej på nedersta steget af läckerhetens trappa. Den, som ej föraktar rutna hvalfisk-tranet i sin enfald, läser dock äfven hålla det til godo utur andra hand, hvarföre Malmucken här förtjent sitt rum. De nye Stormväders-foglar, som uptäcktes vid COOKS Södra Polresa, lära icke blifvit försökte. Släktskap betyder dock mycket i denna väg, och banar vägen til nog träffande gissningar.

BROKPETRELL

STORMFÅGEL

\*\*\* Roffoglar ätas äfven af Calmyckerne: PALLAS. Araberne äta Roffoglar, då de kunna få dem: POCOKE. Ingen roffogel plägar dock vara god at äta: MONTBEILLARD.

† *Örnar* äro ibland de rätter, som de förnämte östra Kalmycker hålla för delicatast. *Russ. Saml.* Folket på Kamtschatka och Kuriliska öarne sätta Örn-kött i främsta rummet ibland djur. *Act. Petrop.* Indianerne vid Hudsons Bay (Eskim.) äta örnar: Jakuterne förakta inga örnar eller andra roffoglar: GMELIN. LOYER talar om örnar i Issiny skogar, både hvita och svarta, som han fann rätt goda at äta: LOYER. Et par ungar af hafs-örnen fann SAGAR THEODAT ganska goda at äta: BUFFON. MICHAELIS håller örnen för at

HAVSÖRN

af flera arter\* *Kråkor*\*\* , *Skrikor*\*\*\* , *Skator*† , *Kajor*†† , *Varfoglar*††† , på sina orter

- vara vämjaktigt och illa smakande: STAUNING. *Vultur albicilla*, des kött äta många på Grönland: FABRICIUS. Örnar äter landtmannen kring Archangel: BÜSCHING. *Vultur barbatus* plår ätes af jägarne, köttet ser helt fett ut: CETTI.
- LAMMGAM**
- †† *Falkar* äro ibland de rätter, som förnämde östra Kalmycker hålla för delicatast, *Russ. Saml.* Falkars kött är godt at äta: LEMERY. På öen Cheiro i Grekland hafva Falkarne et hvitt och förträffeligt välsmakande kött: ПОЦОКЕ. Indianerne vid Hudsons Bay (Es-kim.) äta Falkar. Bergfalkar från en ö i Medelhafvet voro en slät spis: NEITZSCHITZ. Mansseny (*Falco antillar.* BRISS), denne roffogels kött är något svart, men excellent: DU TERTRE.
- FALKAR**
- ††† *Hökar* från en viss Ö i Medelhafvet voro ej goda at äta: NEITZSCHITZ. En Sparfhök är nog god at äta, när han är ung och tendre: NOBLEVILLE. *Falco Buteo* L. har mört och rätt välsmakande kött: BURGGRAV. RABBI MOYSES säger, at Hökungar äro rätt välsmakande, håller dem ock tjenliga at äta: v. d'BOSSCHE. Slaghöken *Falco Apivorus* L. den fångar man i Frankrike om vintren för at äta, emedan han då är helt fet och nog välsmakande: BUFFON. Hök-kött hvitt ibland de bättre sorter fogelkött försmåddes ej af Engelske Skeps-Officerarne: SPARRMAN. *Glador* föraktas ej af Jakuterna, äfven som ej heller andra roffoglar: GMELIN. RAY såg ofta i Rom på Månglareborden sådana foglar liggande, som ingen i England vil äta, såsom Glador, Qvidfugel *Falco Buteo*, Sparfhökar *Falco Nisus*, Kyrko-falkar *Falco Tinnunculus* &c.: RAY. NARBOROUGH hade god appetit på Patagonien, och åt Glade-kött med nog smak: WOOD. I Brasil. åtskillige accipitres, delicata: PISO.
- HÖKAR**
- ORMVRÅK**
- ‡ *Ugglan* i Canada skiljer sig ej ifrån den Europeiska, utan med det hon har en hvit ring om halsen och et eget slags läte. Köttet är godt at äta, och många föredraga det för en barn-door fogel: JEFFERYS. Ugglan i Carolina Screch-Owl, den samma som i Europa, des kött ätes af Indianerne och Negrerne: BRICKELL. Indianerne vid Huds. Bay äta Ugglor: ELLIS. Ugglan i Coquimbo tyckte en Matros ha merveilleux smak: FEUILLÉE. Ugglor äter landtmannen kring Archangel: BÜSCHING.
- \* *Korpar* ätas af Indianerne vid Hudsons Bay: ELLIS. Fransosen DENYS säger, at i Acadien äro et slags Korpar, som äro aldeles så goda at äta, som höns, varandes större än de Europeiske, svartare, och ha annat läte: JEFFERYS. Köttet på en ung *Corvus frugilegus* L. är tämmeligen godt, när skinnen först afflås, i någras tycke ej sämre än dufvors: BROOKES. Et slags Korp på Moluckerne, särdeles på Banda, har rätt delicat kött: *Id.* *Corvus Eremita* L. Waldrapp i Schweitz, man gör stort värde af ungarnes kött, och anser det för läckert, varandes af en mycket angenäm smak, och deras ben helt tendra: ALBIN. En ung *Corvus frugileg.* säges vara god at äta, och de gamla äro ej at förkasta då de träffas feta. På landsbygden i Frankrike äter man den: MONTBECK. Indianerne på TROBISCH. Meta nitincogya, åto Korpar: HAKLUYT. Korpen ätes af många på Grönland: FABRICIUS. Korpar ätas af landtmannen kring Archangel: BÜSCHING. *Corv. Eremita* L. hålles för godt at äta: LATHAM. *Corv. Pyrrhocorax* L. tämmeligen god at äta: *id.*
- GLADA**
- RÅKA**
- EREMITIBIS**
- KORP**
- KRÅKA**
- \*\* *Kråkor* ätas i Jutland, både som stek och i soppa: WILSE. Kråkorne i Carolina, mindre än i Europa, äro goda at äta medan de äro unga, lefva ej af as: BRICKEL. Kråkorne i Carolina, mindre än de Europeiske, så smakelige som dufvor, äta ej as: LAWSON. Svartkråkan lærer ätas i Frankrike; ty DU PRATZ i Tom. 2. p. 134. af des *Histoire de la Louisiane* säger, at des kött är bättre at äta i Louisiane än i Frankrike: MONTBEILLARD. Denna Kråka har HERBERT funnit fet, och ej mager, som Kråkan *Corvus frugileg.* gemenligen är: *id.*

funnit älskare. At visse arter af *Buceros*\* och *Ramphastos*\*\* blifvit ansedde för läckre, har deremot mera skäl.

Vi kunne nästan häpna öfver så mycken grofhet i smak, och torde jag behöfva at frukta, det någon kunde hafva för ömtåliga öron at höra mera dylikt föreställas, men om sådant dock skulle komma at ske, af det ämnenas sammanhang så kan fordra, anhåller jag at det icke tages til misstycke, helst vi just derigenom få anledning at erkänna Försynens godhet, som satt oss i den ställning, at vi både hafve tilgång til finare och välsmakeligare saker, ock äfven förstå at göra oss dem til godo. Vi hafve visst tilgång på feta läckerheter uti vår ypperliga göde-boskap af både större och mindre slagen; af våra välfödda hemfoglar, samt af några feta fisk-slag här finnas; ja, vi kunne ej åstunda någon finare sort af fettma, än vår milda grädde och vårt behageliga färska smör; saker, som så många andra orter i verlden måtte umbära, änskönt de nog kunna den hafva koer; men mångastäds gör uselt bete mjölk-brist, mångastäds också Koernas bångstyrighet, at de ej vilja låta mjölka sig, eller ock ej släppa mjölken; och där då mjölk i de varma länder vankas, tål ej grädden at stå innan den skäms och får en obehagelig lukt, hvarföre man där brukar at smälta den öfver elden, och sedan förvarar den i samma flytande form under namn af Mantegue, til enahanda behof, som Smör.

Kråkor ätas i många länder: BARBOT. Kråkor ätas på landet vid Archangel: BÜSCHING. Ätos på de bästa bord i Frankrike.

\*\*\* *Ållon-skrika* Corv. glandev. såg RAY ofta på Månglare-borden i Rom, den ätes ej i England: RAY. Man äter i Italien Ållon-skrikor: *id.* Ållon-skrike kött är väl föga läckert, men dock äteligt, hälst om man kokar det först och sedan steker det, då det skal komma nära til stekt gås: MONTBEILL.

† *Skator* Corv. Pica ätas i Jutland i soppa: WILSE. Skator ätas i Norige af många; jämväl af förnämt folk: KALM. I Canada äro 2 sorter Skator, en helt hvit, och en ljusgrå, på båda kokar man excellenta soppor: JEFFERYS. Skatan har hårdt och segt kött, hvilket derföre ej stort nyttjas til mat, men det gör goda soppor: LEMERY. Skator hafva ej något välsmakeligt kött: WORMIUS. I Rom såg RAY på Månglare-borden Skator med flera foglar som ingen i England vil äta: RAY. Skator ätas i Italien: RAY.

SKATA

†† *Kajor* ätas i många länder, och äro de tjenliga at styrka en afmattad, hälst kokade i soppa: LEMERY. Black small C ov. (*Gracula Quiscalus* L. ?) har hvitt kött, excellent at äta: BRICKEL. Den samma har helt hvitt och delicat kött: LAWSON. CATESBY säger at köttet är svart. *ib.* Kajor ätas i Italien: RAY. Kajor ätas ock ofta i många länder: BARBOT. *Gracula Quiscalus* des kött ej godt at äta, svart och osmakeligt: LATHAM.

KAJA

††† *Lanii* ätas af folket i södra Frankrike, undantagen Lan. *Excubitor*, som ej blir fet, som de öfriga: PICOT DE LA PEIROUSE. Pipiri från S. Domingo, et slags *Lanius*, god at äta: LATHAM.

\* *Buceros Hydrocorax* LINN. äter i synnerhet muskott-nötter, hvadan köttet blifver rätt läckert, af en fin Aromatisk smak: LATHAM och BONTIUS.

FILIPPINHORNSKORP

\*\* *Ramphastos Calao*, stor som en gås, är enligt DE PAGES, ganska god at äta, men svår at skjuta.

GRÅTOKO

**MANTECA** Manteca, som uppfyller Smörs ställe i södra America, och utgör en betydlig handels-vara, är något annat, nemligen flott, som utkokas ur den större och smärre boskapens kött och märg. Icke utan, at ju Smör likväl på vissa orter i de varmare länder göres, hvilket gemenligen sker med mjölkens omskakande uti ludna skinn, men det beskrifves allmänt såsom otäckt, hårigt, illa luktande och vedervärdigt, så at det altså aldrig kan jämföras med vårt Svenska Smör, eller det Holländska eller Engelska. Vår allmoge tycker äfven så mycket om sitt saltade svin-ister och gås-fett i stället för Smör, som Orienten och södra Europa om sin Bomolja, samt andra prässade oljor af Sesamum, Carthamus och flera växters frön; jag finner ock denna deras smak vara rimligare, än folkets på landsbygden i Wallachiet, Bessarabien och flera orter utåt Donauströmmen, som i sin matredning pläga nyttja Linolja.

Vi hafve nu hört en tämmelig mängd feta saker, af både bättre och sämre beskaffenhet, omtalas, som kunnat förnöja den kitsliga människo-smaken, men som vår smak äskar ombyten, och fettmor, altför träget nyttjade, ingalunda förlikas med hälsan, så lär man tidigt nog varit mån om, at gripa til de många andra välsmakeliga ämnen, som Djur-riket i sin vidd framräcker. Bland de daggande djuren finnes kött af skiljaktigt förhållande, ty et groft och stadigt kött kännes annorlunda på tungan, än et fint och tendert, et hemtamdt djurs kött annorlunda än et vildt. En frisk och rask man, som har god rörelse, älskar mäst det stadiga köttet, och lemnar gerna det tendra til den sjukas och veklingens lystmäte, ehuru det senare merendels smakar litet ljuffigare. Vi äte ganska gerna våra ypperliga Stall-oxar, och de förtjena visst också at värderas, ty deras kött är saftigt och mört, samt derjämte sundt, äfven som ock de vilde oxarnas i Canada, men oxeköttet är icke sådant på alla orter i verlden: i Ost-Indien kan intet godt oxekött fås, utan håller det sig där ganska torrt och magert, och ser jag alla klaga på det dåliga oxeköttet på Batavia; det bästa, som BOUGAINVILLE fann i alla de varma länderna, var på öen Boero. På Caraibiska öarna kan väl boskapen se braf ut, men är mager och har rätt föga talg, samt på långt när ej så god smak i köttet, som den Europeiska. I Persien ätes det sällan, och det blott af det fattiga folket. Indianerne i Chili vilja icke äta det, utan välja häldre Häste- ja Mulåsnekött\*. Hvad Häst-kött beträffar, så vet jag ej om det i smaken verkligen öfvergår

**NÖTKÖTT**

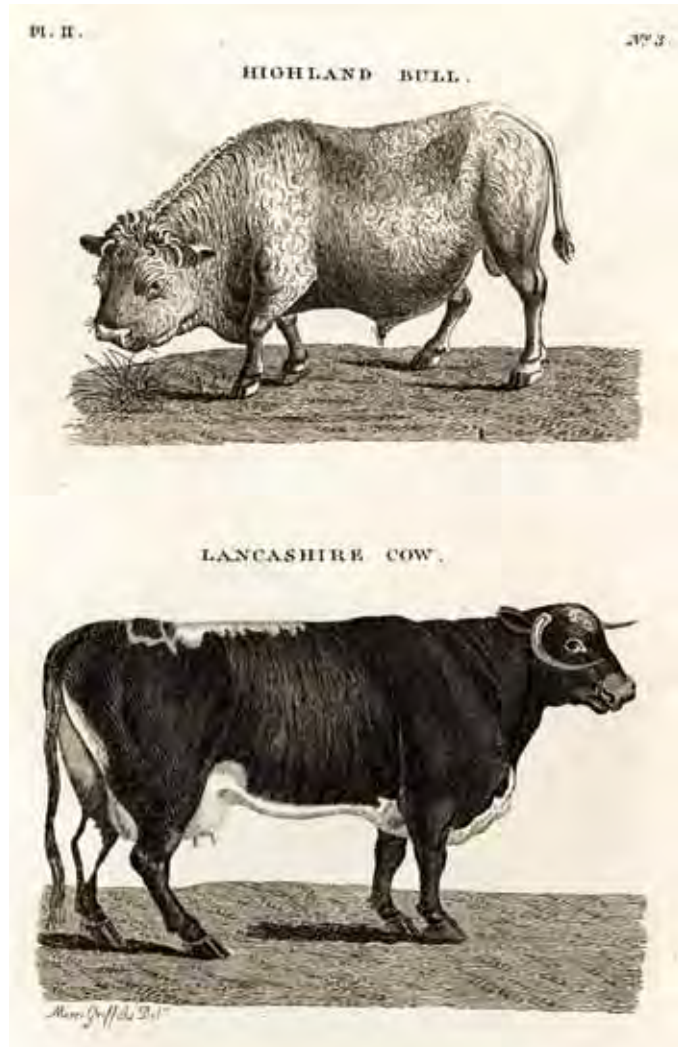
\* För at möjligast bringa denna vidlöftige Artikel i ordning, har Utgifvaren trodt sig först böra företaga våra *hem-oxar*, och följa dem genom Europa, Asien, Africa och America; dernäst vidröra något om de vilde oxar, och omsider föreställa de öfrige *arter af detta slägte*. Oxen har blifvit hemafvel, så i nya som gamla verlden, samt nu nyligen, under Hr. COOKS sista resa, införd på några Söderhafvets öar; likväl finnas rätt många Nationer, som icke befatta sig med des skötsel, särdeles i de stränge climater, och där förrådet af

oxe-kött, men märkligt är, at de Nationer, som begynt hålla hästköttet til godo,

HÄSTKÖTT

vildt gör detta kött umbärligt. Låtom oss börja med *Europa*. Oxköttet i Cadix är elakt: VERDUN. Ätes föga i Spanien: PLUER. Vid Bilbao fett och mört, och saftigt: BOCOLEY. Men på Minorca ganska magert: ARMSTRONG. På Corsica är det segt och magert: BOSVELL. På Maltha förträffligt: BACHELIER. På Sicilien vid Aetna blifva oxarne så store, at man samlar deras horn för Naturalie Cabinetter: BRYDONE. I Italien fann RAY oxköttet sämre än i England, undantagande uti Rom, hvarest det ficks godt, men af Tyska ox-drifter. Han berättar ock, at man uti Italien instänger boskapen uti stark hetta, innan det slagtas, på det at des kött må blifva mörare; men sådant skämmer färgen, äfven smaken, emedan det derigenom disponeras til röta. Di-kalfvarne, *vitella mungana* tros där öfverträffa alla i sitt slag öfver hela Europa. Det är ock troligt, emedan de endast upföddes med mjölk och äggegulor: KEYSLER. LISTER fann oxköttet i Paris, sämre än i England, Kalfvarne blifva ej heller at förlikna med de Engelske; deras kött blir ej så hvitt utan rödt, emedan man underlåter at åderlåta dem, såsom det sker i England. I Provence ätes ock sällan kalf: BRUYERIN. I Holland är boskapen fet och välsmakande: WALENTYN. I England är den helt fet och mör til köttet, hvadan det talesätt upkommit, at *Oxen är Engelmännens Rapphöns*: BERKENMEJER. De Skottske äro än bättre: VOLKMAN. Danska oxköttet kallas finare och saftigare än det utländska: EUTROP. PHILAD. I Norrige mot hösten, är det fett, mört, fintrådigt: PONTOPPIDAN. På Island få de en vild smak: KERGUELEN. I Archangel fås det så godt man någonsin vil äta det. Ryssarne lade DEMETRIUS til last, at han åt kalf-kött. *Russ. Saml.* PETREJUS. Pålske oxar öfverträffa de Tyska: ZUCKERT. I Ungern är oxköttet rätt välsmakande: BRUCKMAN. Morlacherne i Dalmatien äta icke kalfvar: FORTIS. Samojederne äta sjelf-döde kreatur, som finnas på vägarna: LE BRUN. I Vallachiet och des grannskap, äta bönderne sällan eller aldrig ox-kött, utan Gums-kött och fläsk. *Commerc. Litt. Nor.* Uti RENHNS Samling finnes, at det kött, som i Constantinopel tillagas för Seraillen, tages af kalf-tunga kor, hvilka tros gifva et mörare och smakeligare kött. LE BRUN berättar, at Turkarne skära ox-köttet i små bitar, som upträdas på spett och blifva ganska läckre, när de stekas med rödlök. Vid Aleppo är ox-köttet förträffligt, men ätes icke af Turkar: ARVIEUX. Tatarerne värdera ej synnerligen ox-kött. *Voy. au Nord.* Detta gäller särdeles om Crimska Tatarerne: *Mem. des Jesuites dans Levant*, dock böra Cirkassiske Tatarerne undantagas, som sällan tilgripa hästen. *ib.* Wolgiske Kalmuckerne äta sjelf-döda kor. *Russ. Saml.* I östra Tatariet har boskapen en för Europeer aldeles olidelig smak: DU HALDE. De förmögne Persianer äta icke ox-kött, och de fattige äta det om sommaren ganska sällan: OTTER. LE BRUN. Uti de södre länder åt Indien ätes icke ox-kött af en Religions pligt, som dock har sin Physiska grund, och äfven tagit fäste ibland Turkarne i Syrien: NIEBUHR. Malabariske oxarne voro sådane, at blotta beskrifningen kunde betaga den hungrigaste des matlust: EKEBERG. RICHARD berättar at folket i Tunquin äta dödfödde kalfvar med huden, samt at man där i gemen icke älskar kött af flådd boskap. På kött-torget i Peking ses föga ox-kött: BELL. Ox-köttet på Batavia såg bättre ut än det Europeiska, men var mindre saftigt och öfvermåttan magert: HAWKESWORTH. LE BRUN. I Arabien fann IVES ox-köttet ganska välsmakande. I Ægypten är ox-köttet förträffligt: ARVIEUX. MAILLET. Likväl berättar POCOCK, at endast det gemena folket där äter Oxe och Buffel. LOBO omtalar Abyssiniska oxar, som til storlek likna de Europeiska, men hafva så stora horn, at hvartdera håller öfver 20 Pintes rymd. Uti PURCHAS Saml. förekomma oxar från Damute i Ethiopien, som til storlek gå nära Elefanter, och hvilkas horn rymma en hel kann. (Det,





Biffen från nötboskap har länge haft högsta kulinariska anseende och med självklarhet stått på den rikes bord. På 1700-talet var det ekonomiskt välmående Storbritannien landet framför andra när det kom till att frossa på blodig rostbiff och andra stekar. Pehr Kalm, som på väg till Nordamerika besökte England 1748, skrev att köttet där var av högsta kvalitet samt att "förstå Ängelsmännen nästan bättre konsten, at väl steka en stek, än andra folkslag, som ock ej är underligt; emedan de fläste Ängelsmäns köks-vetenskap icke sträcker sig til stort annat, än stek och Pudding". Snart sagt varje europeiskt kulturland av betydighet har sitt särskilda sätt att tillreda nötkött, ryssarna har sin biff stroganoff, fransmännen, som lite nedsättande kallat brittena för rosbifs, har sin boeuf bourguignon, medan italienarna, som favoriserar kalvkött, har sin osso buco och vitello tonato. Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* 1 (4:e uppl., 1776).

sätta långt mera värde derpå, än på ox-kött. Nogai-Tartarerne anse det samma

som afprutas, beräknas icke). Troligare är det intyg, Ön Socotoras oxar få, at täfla med de Engelska. FIGUERA omtalar en ko på Mozambique, hvilken öfverträffade den läckraste Di-kalf eller Villebråd. IVES fann Madagascars boskap frodig och fet, men köttet hade dock något vidrigt i des smak. Men puckeln, som går til 30 skålpund, hålles af DELLON för en läckerhet. GRÖSE liknar den vid mærg; och PYRARD vid svantsen af *Ovis laticauda*. Han fann äfven sjelfva köttet där så sundt och godt, som i Frankrike. REINIUS går än längre och förklarar Madagascars boskap för mycket angenämare at äta, än Europas, samt beskriver knölen, såsom en hård fetma. En oxhud, beredd efter Hottentottska maneret, skal vara en rätt at slicka fingrarna efter: SPARRMAN. I Guinea, där betet är uselt, försämras boskapen otroligt och sjelfve kalfvarne blifva osmaklige: CHURCHILL. Äfven i Elmina, på Guinea kusten: BOSMAN. På öen Biseche vid Senegal uphöja dock BRÜE och LABAT Ox-köttet såsom fett och läckert. I Loando är ko-köttet det bästa kött där fås: M. ANGE. LABAT. Om man nu går väster ut öfver Oceanen til Plata strömen, så berömer FEUILLÉ de där, i stora hjordar, befintliga oxar och kor. PYRARD försäkrar, at intet fetare, mörare, och läckrare kan gifvas. Man skär det i två fingers breda remsor, som påsaltade torkas i solen. Oxar finnas där i sådan myckenhet, at man ofta blott nyttjar tungan och huden: CATTANEO. Tusendetals hudar, ja hela Skepps-laster hemföras derifrån på Spanska kölar, och köttet lemnas åt roffoglarna. Går man nu öfver bergs-ryggen til Chili, så träffas et folk, som hellre äter Mulåsnor: FREEZIER. Dock är ox-köttet där så godt, som det kan någonsin önskas. *Bib. til* Lord. ANSONS *Resa*. I Quito kan ox-köttet jämföras med det bästa Europeiska: ULLOA. Samma Auctor berättar ox-köttet i Lima vara godt, men endast ätas af Européer. Indianerne i Guiana, äta det icke: AUBLET. De hafva ock skäl, emedan det är där mycket elakt: BANCROFT. Äfven i Carthagenä är det torrt och saftlöst: ULLOA. På Jamaica är det segt, magert och endast dugligt til soppor. *Hist. de Jam.* särdeles om de äta *Petiveria*: LINNÉ. I Virginien är det sämre än Europas: BURNABY. Men åt Norden blir det åter välsmakande, såsom i Canada: SCHLÖZER. Men det, som från Portorico kommer til Danske Öarne, är magert och hinner i godhet ej up mot det Europeiska: OLDENDORP. I Acadien är det rätt smakeligt: DIEREVILLE. Man vil ock tillägga, at oxköttet på Tinian fanns af ANSON godt och lättsmält, och vid Connecticuts floden finnas oxar om 18000 skålpunds vigt: SCHLÖZER (förmodeligen vilde). *Vilde oxar*, eller *Ur-oxar* finnas än på några ställen i Europa uti Tysklands större skogar, Ungern, Pälén, m. m. de räknas i allmänhet för goda. I Africa finnas äfven vildoxar. Congos äro store, och hållas för läckre: CHURCHILL. I Abyssinien undfågnandes PONCET med vild-oxkött af en art, som är mindre än de Franske och har inga horn. Des kött var en läckerhet. Ethioperne värdera särdeles detta kött. Asiens och Americas vild-oxar torde vara af annan art. Det samma torde gälla om den lilla bruna koe från Africa, den DEMANET gifver företräde för alt ville-bråd, samt BUFFONS *Zebu* eller *Bos Indicus*, den MARMOLIEU så mycket uphöjer. Vi gå nu til *Buffeln*, *Bos Bubalis*. Italienske bufflarne hafva et svart illa luktande och hårdt kött, som endast ätes af Judar och den gemena hopen: MISSON. MAILLET säger, at Buffel-köttet är god spis, men det är dock visst, at knapt den ringare folkhopen håller denna föda til godo: ALPINUS. I Fide är Buffel-köttet godt och fett: BOSMAN. I Cap är det, enligt KOLBE, sämre än oxkött, magrare och sträfvare. I Achin på Sumatra äro Bufflarne store och välsmakande. *Red. d. Voy. Holl.* DES RHODES fann detta slags kött i Tunquin icke oäfvat, fast sämre än ox-kött. Det ätes dock af folket: TURPIN. Indianerne, på Savu, äta häldre

VISENT

VATTENBUFFEL

för sin utvaldaste kost, då de deremot tycka både ox- och får-köttet vara fade och osmakeligt. Men lika så fade smak fann BEAUPLAN på de vilda Hästarnas kött i Ukrain, som likväl föll Tartarerna därstädes läckrare än något kalf-kött, särdeles Hästfölenas kött, hvilket för alla Tartarer är den största läckerhet de kunna få ibland alla mat-rätter, förbehållande sig de förnämre alltid Häst-hufvudet, såsom bästa stycket. Åtskilliga Indianska folkslag i södra America äta häldre häst-än ox-kött, och Patagonerne bry sig icke om någon annan köttssort. I Tunquin

AFRIKANSK  
BUFFEL

BISON

MYSKOXE

Bufflar, än får och getter: HAWKESWORTH. På Malabariska kusten är det sämre än ox-kött, dock godt: DELLON. Men uti rätta Indien torrt och oäteligt, om det icke starkt späckas: SAAR. Invånarne på Macassar gifva vilde bufflar företråde för de tama: WALENTYN. *Capska vild-bufflen*, (*Bos Cafer*,) har et groft, ej mycket fett kött, men saftigt, och af en vild angenäm smak: SPARRMAN. THUNBERG. FERMIN omtalar et slags små Bufflar på Surinam, kortbente, med bredt hufvud och bringa, samt smal bakdel, och hvilkas kött skal vara bättre än kalf. *Bos Bison*, *Americanus* har om hösten i Louisiana et fett och saftigt kött: HENNEPIN. CATESBY säger, at det har en god hög smak, och liknar ej mera oxkött än villebråd liknar får. JEFFERYS håller Koernes kött godt, men tjurarnas för hårdt. BRICKELL deremot förklarar köttet för groft och sämre än oxkött, hvaruti ock LAWSON instämmer. Denna motsägelse förenas dermed, at Bison, til kön och ålder, är af olika godhet. Kalfvarne hållas af alla för förträffliga. *Musk-oxen*, (*PENNANTS Arctic Zoology*. *Musk-ox*) håller sig högst i Norden, äfven vid Hudsons Vik. Des kött tros vara hälsosamt, förmodeligen af orsak, at det luktar Apothek. LEISTE intyggar, at det vissa årstider ej kan ätas för Muskus-lukten. *Cfr. Voy. au Nord*. Här vore mer at tillägga, om rumet tillät, särdeles om *Bos Grunniens*, från Tibeth och andra orter i Asien, hvars svants hållas i så dyrt värde uti Indostan. Köttet är fett, men ej godt. Dock fångas djuret af Kalmycker till mat: RYSCHKOW. Hvad det kan vara för en art vild-oxar på Ceram, dem WALENTYN så uphöjer, vågar icke Utgifvaren gissa, utan låter dem sluta troppen, emedan de i denne Auctors omdöme voro läckrare, än alt det kött han ätit i sin hela lifstid.

Oxdjuren har i alla världsdelar en given plats i mathållningen. Den väldiga bisonoxen får visserligen bara några få rader i en fotnot till Bengt Bergius tal men har spelat en stor roll i de nordamerikanska indianernas hushållning. Ännu under 1700-talet, då stora delar av Nordamerika fortsatt utgjorde okänd terräng för européerna och bisonoxarna mest jagades av indianer och vargar, var beståndet stort. Man uppskattar antalet djur vid sekelskiftet 1800 till 40–50 miljoner. Därefter följde en massiv utrotning, delvis i syfte att beröva prärieindianerna deras näringsfång. När den första transkontinentala järnvägen invigdes 1869 splittrades beståndet i två väldiga hjordar, norr respektive söder om linjen, om sammanlagt dryga fem miljoner oxar. År 1883 var de båda bestånden i stort sett utplånade. Främst var det tungan och puckeln som tidens läckergommar eftertraktade. Bisonoxen lever numera i skyddade naturreservat och man har också framgångsrikt börjat föda upp djur på boskapsrancher, med följd att fruset kött av bison numera går att köpa i svenska specialbutiker. Plansch ur Mark Catesby, *A Natural History of Carolina, Florida and the Bahamas Islands* (1731–43).



tyckes folket äta ox- och häst lika gerna, kanske ock Negrerne i Juda\*. Om den

\* Ifrån den tiden våre föräldrar lemnade den retande åtankan af *Häst-kött*, måste Historien om denna läckerhet sökas öster ut. De nya försöken i Sverige löna ej mödan at nämna. Premier och Pensioner kunna som knappast truga häst-köttet i Svenska magar. Dock lærer fördomen mera deri verka än smaken. BUFFON kallar häst-köttet *elakt, hårdt* och *osmakligt*. Denna dom är för hård; åtminstone äger den ej rum i allmänhet. ZUCKERT kallar det svampaktigt, men mycket sött, at det måste starkt salpettras. Vid kokningen, bör ock det myckna skummet flitigt borttagas. Men man skrifver ej för Kockar. Ingen Europeisk Nation gör sig hufvudsaklig näring af hästen. Lapparne nyttja stundom köttet efter de hästar de flått åt allmogen i Norrland. Samojederne upåta sjelf-döda hästar: LE BRUN, och räkna hufvudet för en läckerhet: SALMON VON GOCH. Men om man vil känna rätta Häst-ätaretslägget, så måste man förfoga sig til Tatariet. AKERMAN Tatarerne äta mycket häst-kött: DE LA MOTTRAYE. Han åt hos Crimska Tatarerne et häst-föl, det han höll för kalf. En Mirza af denna Horde försäkrade honom, at häst-föl ansågos för främsta läckerheten äfven på de förnämsta bord; samt at intet villebråd kunde vara så angenäm skänk. Alle högtider serveras med häst-kött. Krimiske Tatarerne steka det på kol, eller ock låta det mörna litet under sadelen. *Mem. des Jesuites*. Så gjorde ock deras förfäder i STRABOS tid. Af PURCHAS ses, at de äta det häldre än får- och ox-kött, såsom starkare mat, dock alltid utan bröd. Nogayske Tatarerne undersöka ej hästens dödsfall, utan förtära honom half-kokt på god tro: HERBERSTEIN. De hålla häst-hufvudet för bästa stycket, och använda i synnerhet det vid sina gillen; men en utmärkt vän blir fägnad med fet-tarmen: PETREJUS. *Voy. au Nord*. Om desse Tatarers smak för häst-kött handlar äfven OLEARIUS och HAKLUYT. Tobolske Tatarerne tractera med föl-ungar vid sina gästabad: HERBERSTEIN. WREECH. Precop Tatarerne äta hälst hästkött af all mat: HERBERSTEIN. En Mirza skulle hos dem gifva en slät festin, utan denna högtids-rätt. Tatarerne Bratski i Siberien lemna icke sina döda hästar åt rof-djuren. De utgöra ock Buräternas yppersta läckerhet: GEORGII. Cirkasserne däremot äta det sällan: *Mem. des Jesuit*. Östre Tatarerne äta det gerna: MARTINIUS. JURG. ANDERSEN. De slagta dem för födan. *Voy. au Nord*. Mongolerne (som äro samma Östre Tatarer) fingo många goda mål af de hästar, som i deras öknar omkommo vid en Rysk Ambassade: BRAND. JURGEN ANDERSEN berättar, at Usbeckske Tatarerne äta begärligt häst-kött, samt at de förnämste tilägna sig hufvudet, såsom bästa stycket. BERNIER åt äfven hos dem en skäligt god häst-ragout. Pilau med hästkött är Buchariska Tatarernes högsta läckerhet. *Voy. au Nord*. Tatarerne i China slagta och äta bästa Åsnor och hästar: EKEBERG. Med et ord, *Häst* och *Får* utgöra Tatarsens käraste föda. I China har hästkött mycket allmänt värde: LA LOUBERE. CHURCHILL. Det föres där til salu, *Lett. edifiantes*, särdeles för allmänna hopen: DU HALDE. LE GENTIL såg där hästkött föras til torgs: Cfr. CHURCHILL. Men man må icke förbigå Kalmyckerne då frågan är om häst-kött: PALLAS, SCHNITSCHER. OPITZ berättar, at de til slag utvälja de fetaste oberidne hästar. Dessas kött var förträffeligt, hade en blandad fetma, och ehuru OPTIZ i början fann det något motbjudande, så blef det dock honom snart en läckerhet. Wolgiske Kalmuckerne äta sjelf-döda hästar. Russ. Saml. Äfven hos dem räknas fölen för läckraste rätten. *Phil. Trans*. BELL försäkrar at Kalmuckerne mera värdera häst än ox-kött. De äta det stekt, osaltadt utan bröd. Vid CZAR PETER I. Armée störtade en natt 500 hästar, hvilket var en kostelig tilfällighet för Calmuckerna. Han berättar ock at Calmuckerne steka häst-köttet på halster, äta det sällan rätt, om ej i högsta nödfall. Men sol-torkadt och spiket nyttjas det ofta, och

så kallade Kuhr eller Kuhrhan är en verkelig Vildåsna, såsom OLEARIUS skriver, så kan äfven Åsne-kött vara smakligt, ty han säger, at det i Persien hålles för en ganska delicat och kraftig mat, och at han såg Konungen sjelf på en jagt skjuta åtskilliga sådana djur, hvilka sedan fördes til Kongliga köket. Jag kan icke neka möjligheten af något så smakeligt Vildåsne-slag i Persien, särdeles då jag ser, huru JURGEN ANDERSEN också omrörer Vild-åsnor, som Usbekske Tartarerna pläga äta; men annars vet jag om våra vanliga Åsnor, efter Gr. BUFFONS utsago, at de hafva et ondt, hårdt och osmakeligt kött\*. Camel-kött är för Européerna

ONAGER

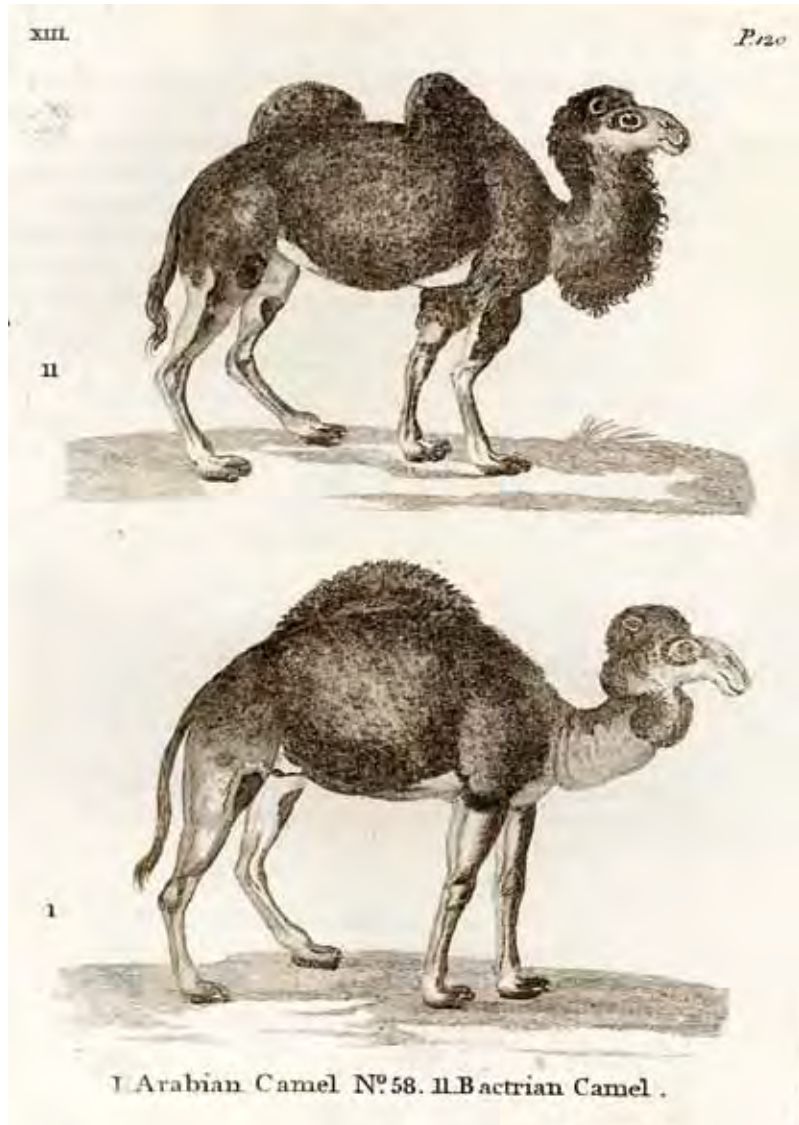
ÅSNA

KAMEL

BELL fann det icke oäfvvet. Enligt GMELIN äta Jakuterne häldre *häst* än *ko-kött*. At äfven Doniske Cossakerne spisa hästar, intygar MUNNICH. Hästar ätas i Tunquin: TURPIN. Man fikar där efter detta kött: RICHARD. Det hålles där jämgodt med ox-kött: DAMPIER. Ja säljes på torgen, som en läckerhet: WALLENTYN. Battas på Sumatra äta hästar: FORSTER. Indianerne på ön Savu räknar hästkött näst intil svin-kött: HAWKESWORTH. Morerne i Corebiga på kusten Coromandel, anse hästkött för en högtids-kost. *Rec. des Voy. Holland.* Araberne äta ock hästar, fast icke allmänt. Perserne plögade i HERODOTI tid, vid stora högtider, steka hela hästen och sätta den sådan på bordet ostyckad. Detta var sannerligen en respectabel stek. På Vårdshusen i Persien vankade äfven häst-stek i DE LA PORTES tid. Enligt DAPPER, skola Negrerne på Guinea kusten mycket värdera häst-kött, fast det sällan lärer där vanka. Äfven från America njuter hästen loford för des smaklighet. ANSON omtalar Patagoner, som häldre äto häst- än ox-kött. Uti bihanget til ANSONS resa, läses at Patagonerne äta hästkött både stekt och rått; at det utgör detta folkets förnämsta spis och läckerhet, så at de försmå alt villebråd, då häst-kött vankar: FALKNER. Ghilesaren äter hellre häst än ox: FREZIER. Les Pampus, en Nation vid Buenos Aires, äta så gerna häst- som ox-kött: CATTANEO. Apacheerne i östra America äro snåle därefter. *Hist. de California.* Man vil ock något tillägga om *vilda hästar*. Desse hållas för än läckrare. Ätas gerna af Kalmucker: PALLAS. De äro högst värderade i China: DU HALDE. I Crim hållas de läckrare än kalv-kött, men BEAUPLAN fann deras kött något fade. Det af *Equus Lemionus* eller *Dsiggetai* får största företrädet i Mongolernes och Tungusernes omdöme. De vilda hästar, som fångas i Norra Africa berömas högligen af Araber, som ätit dem: PURCHAS. Ju yngre det är, desto bättre för smaken.

DZIGGETAI

\* *Åsnans* kött har äfven kommit på bordet så i äldre, som sednare tider. HIPPOCRATES tycktes ej vara hatare däraf, men GALENUS förkastar det såsom hårdsmält och osundt, ehuru det, i hans tid, räknades af somliga näst efter Hjort-kött. Enligt ARISTOPHANES, äts åsnan af Athenienserne; hon kom ock ofta halfstekt på Persiska Konungarnas bord: HERODOTUS. MECÆNAS införde i Rom den seden, at äta *unga åsne-föl*: PLINIUS; och ROCHEFORT skriver, at Spaniorerne, i hans tid, gerna spisade en sådan stek, hvilket bekräftas af DAVIES. Men gamle åsnors kött, särdeles de utkördes, är vedervärdigt, segt, hårdsmält: NOBLEVILLE. BUFFON förklarar det mycket sämre än häst-kött til alla omständigheter. Likväl ätes det än på några orter. ORIBASIUS moquerar sig öfver några, som i Grekland äto det hårda och osunda köttet af gamla arbets-åsnor, förklarandes dem *åsnaktiga både til kropp och själ*. I Egypten ätes det ej mera, såsom i GALENI tid: ALPINUS. I China har deremot rätta åsne-ätandet kommit i gång: LA LOUBERE. EKEBERG berättar, at Tatarne i China slagtar ömse hästar och åsnor, och äta gerna de sednars kött. Det hålles ock falt i Canton för amateurer af denna vara. LE GENTIL fann



Kamelen är inget västerländska gastronomer omedelbart associerar till vid tanken på en god måltid. Likväl har den en- eller tvåpuckliga kamelen under årtusenden varit viktig för kosthållet i Nordafrika och på den arabiska halvön. Även i Australien har köttet visst gastronomiskt rykte. Den feta och proteinrika kamelmjölken blir till god yoghurt och rå kamellever är en läckerhet även om själva puckeln ska vara bästa stycket. Bland antika kamelentusiaster står i främsta ledet kejsar Heliogabalus, vars kulinariska håg framför allt stod till kamelhälar. Plansch ur Thomas Pennant, *History of Quadrupeds* 1 (1781).

föga smakeligt, men Araberne äta det dock gerna, och i Mascate värderas det mer än både ox- och får-kött, samt hålles för den sundaste kött-sort man vil begära; många Morer hafva det til en högtids-kost åt sig, och skal puckeln på ryggen, särdeles af unga Cameler, vara mycket läcker\*. Björnens kött är ganska groft, och

---

det på torgen i China, och i slagtarebodur. Ifr. PURCHAS. och hos CHURCHILL läses, at Chinesaren gifver åsnekött företräde för Capuner och Fasaner. *Mulåsnor* hafva fått samma omdöme af dem, som försökt deras kött. Siamerne äta allmänt mul-åsnor: LA LOUBERE. HERBERT såg Perser äta både åsne- och mul-åsne-kött. Chinesaren gifver ock mul-åsnan företräde för oxkött: FREZIER. De *vilde åsnor* eller de gamles *onagri* få mycket loford. Deras kött går nära hjortars: ZUCKERT. JURGEN ANDERSEN berättar, at Usbekske Tatarerne äta villåsne-kött med lök och peppar, half-stekt eller half-kokt med smör. MARMOLIUS fordrar dock, at man låter det stå kokadt et par dygn, emedan annars vilda smaken är för stark. I det varma Africa, där sådant föreslås kunde dock på två dygn, någon än sämre smak infinna sig. Vilda åsnor räknas af RUBRUQUI, bland Tartarernes läckerheter. Araberne äta begärligt dessa djur, uti Norra delen af Africa. Africas Villåsne-föl voro ock mycket värderade i Rom. BRUYERIN jämför deras kött med hare och hjort. Et slags *vilda Mul-åsnor* finnas i Tatariet, som, enligt DU HALDE, ätas med största nöje af Tatarerne; och Negrerne i Angola, betyga icke mindre åtrå efter en i deras ort, sig uppehållande art Mul-åsnor: CAVAZZI. Utgifvaren vil dock anmärka, at de fläste resande bortblanda den vilda Åsnan med vilda Mul-åsnan, som är *Equus hemionus* PALLASII. Här til får man och lägga, at *Zebbran* gerna ätes af Hottentotter: SPARRMAN; och af Negrer: CAVAZZI.

MULÅSNA

ZEBRA

\* *Camel-kött*, räknas af BROWNE för *godt och hälsosamt*, äfven af CARDANUS; af HERBERT åter, för torrt och magert. DE LA VALLE försökte och fann det tämeligen godt, men hårdt. IRVINS, mört men groft och likt tjur-kött. Det är naturligt, at särskilte omständigheter förändra saken. Hos de gamle hade dock Camelen mycket bifall. ARISTOTELES kallar des kött *det förträffeligaste af alla kött-arter*, och vad värde Camel-sporarne hade i Roms ypperliga tide-hvarf är nogsam bekant. Såsom Camelen är et djur, ämnadt för Sydliga länder, så är det äfven derifrån, som vi böre hämta kunskapen om des smak. Början må då ske hos Araberna, som mäst umgås med denna afvel. Det är sant, at någre neka det Araberne äta Camel-kött, och ibland dem är POCOCK, som tillika säger, at Turkarne särdeles sätta värde derpå, och unna icke Christne äta deraf. Kanske han träffat någon enskild Horde af sådan smak; men det är vist, at detta omdöme ej gäller om Araber i allmänhet. Camelen är Arabens läckerhet: RUSSEL. En Arabisk Emir i Syrien undfagnade Engelmän med Camel-kött och Dadlar: *Phil. Trans. abr.* HOUTTUYN berättar, at Africanske Araberne sönderhacka och steka Camel-kött, samt förvara det hela året i krukor. Detta berednings-sätt förtjente närmare kännas. Hvad WINDRES berättar om Morerne i Africa, neml., at de soltorka och pulverisera Camel-köttet och äta det med Camel-mjök, bör äfven förstås om Araber. Araberne i Mascate hålla Camel-köttet för sundt och värdera det mycket: OVERTON. Morerne äta gerna Camel-kött i Senegal: BRUE, LABAT. HÖST berättar, at Morerne i Fez äta Cameler, samt at Puckelen skal vara mycket läcker. MARMOLIUS liknar Puckelen vid et ganska fett ko-jur. Puckelen på Camel-ryggen hålles ganska läcker af D'AVITY. Camelen ätes ock, enligt samma Författare, uti Numidien. Perserne plögade fordom steka Cameler hela och så framsätta dem på sina bord. Äfven Grekerne: ATHENÆUS. Perserne, som försmå ox- och kalf, äta dock



på de gamla björnar blandadt med et oljaktigt fett, som gör det mindre smake-  
ligt; dock vet jag flera här i landet, som ätit björn-stek, sedan den förut legat i  
ättika, och funnit den både mör och god; men fötterna beskrivas af alla för en  
delicat mat, hållandes Chinesarne särdeles framtassarna för en läckerhet. Björn-  
ungarnes kött skal vara synnerligen godt\*. Ehuru Elefant-köttet är både mycket

## ELEFANT

## LAMA

ALPACKA  
VIKUNJA

## BJÖRN

Cameler: HERBERT. I Ægypten ätes Cameler, dock mäst af fattiga: ALPINUS. Mongo-  
lerne äta Camel-köttet halfkokt: MARTINIUS. *Cfr. Voy. au Nord.* JURGEN ANDERSEN.  
Äfven Kalmuckerne: PALLAS. Af Camelen har man äfven lärt sig nyttja mjölken. Araben  
sätter derpå et utmärkt värde, men för en Europé är den seg och mäktig, ja obehaglig.  
*Americanske Camel-artens Glamas* kött, säges uti *Histoire des Incas* vara godt; de tames  
är bättre än de vildas, som kallas *Guanacos*. Detta är torrt och hårdt. Likväl ätes det af  
Indianerne i Peru, som äfven til samma ändamål slagta de utlevade *Glamas*: ULLOA.  
Uti PURCHAS samling finnas äfven intyg, at de unga Glama-kalfvar äro rätt gode; ja  
den läckraste mat, som kan ätas. Det skal hafva någon likhet med Kid-kött och bör ätas  
färskt. De gamlas deremot bör torkas och rökas, då det tager företräde för alt get-kött i  
verlden. America har ännu en Camel-art *Pacos*, som i des vilda tilstånd kallas *Vicunnas*.  
Uti CHURCHILLS Samling förklaras des kött för icke godt. Andre åter försäkra, at det  
kan jämföras med de Spanske Gumsar, så til smak, som sundhet. Indianerne sjelfva hålla  
det läckrare än får. WAFER skrifver, at det til alla delar är jämgodt med får-kött, och  
BACHELIER kallar det *ganska läckert*, samt fullt så godt, som de fetaste Castilianske får.  
Det är förmodeligen säkrast, at vid så stridiga omdömen, hålla medelvägen. Camelerne  
äro idislande gräsätande djur, kunna således icke vara osmaklige; de unge och fete böra  
sannolikt upnä en förmänlig grad af välsmaklighet. De gamle deremot, som blifvit med  
bördor och släp utpinade vid Potosi grufvor, eller andra arbeten, måste förlora mörhet  
och smak, såsom gamla Inventarie-oxar vid bortarrenderade Säterier.

\* *Björn-kött* berömes och lastas ömse; dock är deras antal större, som uphöja, än de, som  
förringa des värde. TANTZER förklarar det *sött* och *äckelaktigt*. VON ROHR, at det är  
sötare och vämjaktigare än tama Svins kött. SCHREBER, at det väl icke är oäteligt, men  
har dock en sötaktig smak, som icke behagar alla. BUFFON, at det är äteligt, men, såsom  
det är blandadt med et oljaktigt fett, så kunna blott fötterna anses för läckre, emedan de  
bestå af et fastare ämne. Men omständigheter förändra saken. At ungarne äro rätt gode,  
intyga SAURI, BUFFON, PENNANT, WORMIUS, MERCKLEIN, LE BEAU. Årstid, föda,  
ålder, m. m. ja äfven någon art-förändring i olika Climat, har däri del. OL. MAG. intygar,  
at björn-kött äts i Norden. Lapparne äta det än med god smak, och börja med bloden:  
FJÄLLSTRÖM. I Jemtland ätes det äfven; är sötare än Svin-kött, brunt och groft: NORD-  
HOLM. WORMIUS skrifver, at det äts i Norige, särdeles af unga djur, samt sades vara fett  
och nog välsmakande. UNDALIN, at björn-köttet där täflar med svin-kött. Men man bör  
då göra tilbörilig skillnad på detta villebråd. En gammal svart björn, som äter as, och  
ligger om vintern på öpen mark vid en gran, kallas i Norige *Häst-björn* eller *Rof-björn*;  
des kött ätes icke, ty det är magert och segt: en yngre, svart eller svartbrun och silfver-  
hårig, som äter gräs, och ligger i ide vintren öfver, kallas *Gräs-björn*, och des kött ätes,  
varandes en björn-skinka inlagd i ättika och sallake, och därefter rökad, mycket läcker.  
En än yngre kallas *Möurtus* (Myr-björn) och har läckert kött; den blir med åren gräs-  
björn &c. Björn-hufvudet och tassarne äro utomlands en läcker Herre-mat: HAMMER.  
GUNNERUS vet många i Norige som funnit björn-kött synnerligen välsmakande: *Acta*

groft och hårdt, finna dock Negrerne i Africa det för en ypperlig spis, varandes,

*Nidros.* Björn-köttet säges icke smaka illa, men är något för lebberaktigt, undantagandes när det saltas, då en fet björn-skinka mycket berömes, och räknas för ganska hederlig på et bröllops-bord. Chinesarne räkna björn-kött bland deras aldrastörsta delicer, efter DU HALDE, och låter Kejsaren, då han vil göra en ståtelig anrättning, sända 50 eller flera mil til Tatariet för at hämta det: PONTOPPIDAN. Af alla Europeiska Nationer, äro Schweitzarne synnerlige älskare af björn-stekar, särdeles efter unga djur: MERKLEIN. Äfven vid sina gästbud, nyttja de denna anrättning på de förmögnare borden: PLANTINUS. Alla Nationer i N. Asien, som idka björn-jagt, äta ock köttet, särdeles Tunguserne: BELL; och Kamtschadalerne: STELLER. Men de norre Americaner synas än mera värdera detta djur. Svarta Björnens kött i Canada, särdeles des fötter, hållas för den bästa mat, som kan fås, hvarmed äfven LAHONTAN, för egen del, instämmer. Canadas inbyggare undfägna med björnars kött, dem de haft 2 å 3 år hemma och gödt: CHAMOLAIN. I Carolina är björn-köttet värderadt, men blott vissa årstider. Den tiden då björnen i Carolina äter de bäska *Tupelo-bären*, får köttet deraf en vedervärdig smak; det är ock mycket elakt och fränt då han har til sin föda Sill, som då stiger up i floderna at lägga råmmen; men på hela året annars är des kött af så god smak, som något annat; fettet är rätt delicat och lättsmältare än något annat. En björn-unge, som är fet om hösten, af de frukter han ätit, är en läcker mat: CATESBY. Med detta intyg, instämmer äfven BRICKELL til alla delar, när han skrifver om Carolinas björn-kött, at det ger ej det bästa fläsk efter i smaken, varandes midt imellan ox-kött och fläsk. En björn-unge är en den delicataste rätt, och hålla Planteurerne det köttet för ypperligare än både ox- svin- kalf- och får-kött. Det ser ock så väl ut, som det smakar, ty fettet är snö-hvitt, och det sötaste fett af något djur i verlden; det är tjenligare än alt annat at steka fisk med; man kan dricka ut et kvarter af sådant fett smält, utan någon påföljande upstigning. BRICKELL, som var prevenerad emot björn-stek, blef en gång ovetande tracterad därmed, då han åt den för svin-stek, och tyckte denna stek vara den läckraste mat i sitt slag han nånsin smakat. En skinka deraf är extraordinairt god, men härsknar snart. När björnen äter fisk, särdeles Sill, som et par månader är hans mästa mat, är köttet icke godt, ej heller då han äter *Gumberries*. LAWSON tillägger, at Carolinas björnar icke äro af det största slaget; han fann dock köttet vara midt imellan svin- och ox-kött. Ungarne kunde vara en mat för de kräseligaste munnar; hvarföre han tillägger dem företräde för ox, kalf, svin, gumse, så at han ej vet sig hafva ätit bättre kött i Europa. För öfrigt bekräftar han, efter bokstafven, BRICKELS intyg om fettets egenskap. Vildarne i Carolina äta derföre hälst fett björn-kött. Af KALMS intyg är bekant, at ej allenast Canadas inbyggare, utan ock Pensylvaniens och Virginis, tillaga och äta björn-kött på samma sätt, som svin-kött; samt at både sämre och bättre folket hålla det för rätt godt. Detta bekräftas för Virginien i *Phil. Trans. abridg.* Födan utur växt-riket förbättrar köttets smak. Särdeles Ållon: PENNANT. Indianerne i Canada räkna björn-kött rökadt för en god mat. I Julii månad, då björnens brunsttid är, har köttet så vidrig lukt och smak, at folket knapt gitter röra det, men sedan björnen en tid fått gå och äta allehanda frukter, särdeles vindrufvor, får köttet en excellent smak, som det sedan behåller til våren, men har därhos det fel at vara mycket oljaktigt. En björn-unge räknas för at vara rätt så god til smaken, som et lamb: JEFFERYS. BOSSU blef äfven där undfägnad med boucannerad björn-tunga och björn-svants, och fann dem rätt goda. I Acadien håller man björn-köttet för ganska godt: DIEREVILLE. Asiens björnar på bergen Honquang i China, finnas så fete, at de äro odräglige. Kejsaren

SVARTBJÖRN



Det nordamerikanska tupeloträdet, som växer i träskmarker, ger inte människan någon nämnvärd smakupplevelse genom sina bär. I Bengt Bergius tal uppmärksammas istället hur björnens kött blir direkt motbjudande under den tid som djuret lever av dessa bär (för övrigt även förhållandet då strandad sill står på menyn). För en rad fåglar och andra djur är bären desto läckrare och honung på tupelonektar (med hög fruktoshalt) är eftertraktad då den håller sig flytande mycket länge. Plansch av Mark Catesby för dennes *The Natural History of Carolina, Florida, and the Bahama Islands* (1731–43).

efter LOYERS utsago, nog likt ox-kött både til färg och smak; men i Tunquin lemnas det åt de fattiga, då Mandarinerne endast förbehålla sig Snabelen, hvilken är den läckraste mat man vil begära\*. På Island finner man Hval-kalfvarna af

i China sätter sådant värde på björnar, at han låter björn-jagter anställas många mil up i Tatariet, när någre högtidelige Festiner skola gifvas: HOUTTUYN. Det läckraste på björnen äro des tassar. Där om instämma CATESBY, BRICKELL, SCHREBER, BUFFON, DE PRATZ, DAPPER, PENNANT, BROOKES, m. fl. De skola ännu i vår tid framsättas på Fursteliga bord i Tyskland, rökade och saltade, och vara den största läckerhet. De voro redan i PLUTARCHI tid kände för denna egenskap. Academici Parisiensens hafva anmärkt, at denna läckra biten är et fett, hvitt och fint ligamentum, ungefär af en fingers tjocklek, som sitter under fram- och bak-tassarna, och tros gifva den näring djuret njuter, då det suger ramarna. *Mem. pour serv. a l'Hist. d. anim.* Tillagade med sötsur Sauce skola de vara ogement smaklige: v. ROHR. Dernäst får fettets utmärkta loford, hvilket, enligt BOSSU, i Louisiana skal nyttjas til Saucer, bakelser m. m. blifva så hvitt och klart, som den bästa bomolja och nyttjas til samma behof: DU PRATZ. Det skal ätas med honung: CHURCHILL, samt enligt STELLER icke stelna. Svantsen är ock god, men hufvudet sämsta stycket. (b) *Ursus Arcticus* eller hvita Polar-Björnen, har äfven fått flera goda loford; hvartil dock den upfriskande matlusten i Polkretsens grannskap torde haft mästa delen. Engelsmännen äto en vid N. Zembla och funno köttet rätt godt och til utseende vackert. *Voy. au Nord.* Ryssarne, som kastades til en obebodd Ö vid Spitsbergen, funno det likna ox-kött. Grönländarne äta det gerna: CRANTZ. Det skal vara hvitt och fett, samt likna får-kött: CRANZ, PENNANT. MUNKS besättning fann det nog godt. PELLHAM fann det så godt som ox-kött. Des fett är mera penetrant än den svarte björnens, ock drickes af vilda Americaner, såsom en liqueur: SAURI. Imedlertid är det säkraste omdömet, at kalla detta kött osmakligt. PHIPPS fann det segt. Det är sämre än den svartes: SAURI. I CHURCHILLS Saml. finnes intyg af Engelsmän, som funnit det tranaktigt och fränt, samt mätte illa däraf, och Engelsmännen, som åtföljde COOK på des sista resa, gifva de vid Berings-sundet skutne Polar-björnar det intyg, at deras kött hade en tranig fisk-smak, fast de voro något bättre än valrossar. (c) *Ursus Lotor; Sjupp*, ätes i N. America allmänt. Hos CHURCHILL finnes han beskrifven så god som lam-kött. JOSSELYN kallar honom synnerligen god, som en Di-gris. KALM berättar at han ätes som en skön mat. SLOANE, at han ätes mycket på Jamaica. LAWSON, at han nyttjas i Carolina, men man bör helst välja den tiden, då han ej lefver af fisk: CATESBY.

\* *Elefantens* kött beskrifves såsom hårdt och osmakligt. Det är äfven svampaktigt: SCHREBER. KOLBE fann det ganska elakt, grof-trådigt, hårdt, osmakligt, och så svampaktigt, at vid kokningen 5/6 inkrympa. LOYER beskrifver det såsom likt ox-kött til färg och smak, men mycket gröfre och hårdare. Likväl ätes det af alla Neger Nationer i Africa. På Guldkusten, äta Negerne det, helst stinkande: PURCHAS. Negerne i Fetu hålla det bättre än Hjort och Rådjur, ja, köpa det för guld, och om djuret än flera dygn legat dött, samt tagit röta och maskar, så äta de det ändå: MULLER. Denna mortification är i vist anseende nödig, emedan det torra och sega köttet därigenom blifver mört och tål likafullt stark kokning. Negerne i Bouré finna det godt: DES MARCHAIS. Negerne vid Franska Factorierne äta det med förnöjelse: DEMANET. Äfven vid Sierra Leona: v. d. GRÖBEN. I Guinea hålles det för en förträffelig föda: SMITH. I Angola räknas det för synnerligen välsmakande, helst då matkar tilkommit: CAVAZZI. Så at en Prinsessa i Angola undfäg-

ISBJÖRN

TVÄTTBJÖRN

## LAMANTIN

de äteliga slagen rätt smakeliga at äta. Men de bekante Lamantins\* eller Sjö-koer äro ofelbart mycket bättre, och värderas af många: THEVET säger deras kött vara förträffeligen godt, och smaka nästan som kalf-kött, men CHARTEVOIX håller det för bättre än kalf-kött.

Men, då gräntsorna af et Tal icke tillåta utföra de omdömen, flera hos oss, från bordet uteslutne djur, undfått af de folk-slag, som nyttja dem til näring, måste jag åtnöja mig at blott nämna, det man, på särskildte orter funnit

---

nade von der BROECK med en sådan stinkande stek af en ung Elefant. *Rec. d. Voy. Holl.* Negerne vid Sofala äta det äfven, samt Hottentotterne: SPARRMAN. Och Æthioperne: GREW; hvilke sannolikt äro STRABOS Elephantophagi. Européer, som på dessa orter ätit Elephanters kött, hafva funnit det likna oxars, särdeles när det fått des fumet. JOBSON tyckte det vara en god och smakelig spis, och Portugisiske Amiralen CABRAL fann det tjenligt at inskeppa til Besättningens förnödenhet: PREVOST. Uti Ostindien blifva Elefanter ej ätne på Ceilon, eller någon annan ort, utom i Tonquin: LANGHANS. Där skola sjelfve Konungarne hålla dem för läckerhet: *Lettr. edif.* och folket äter dem med huden: RICHARD. Elefant kött hålles där til köps på torgen: VALLENTYN. Den unge Elefanten anses för ännu bättre, ja, enligt BRUE och LABAT, är den läcker. Men snabelen är dock den mäst värderade delen: HESSEN. Den kan gifvas åt Mandariner såsom en dyrbar skänk: WALENTYN, och är, enligt BERNIER, den läckraste mat man vil äta. Konungen i Tonquin plägar därföre, då han mister någon Elefant, gifva kroppen åt pöblen, men snabeln åt de förnämste Mandariner. Näst snabeln tager svantsen sin plats på läckerhetens vägnar: CAVAZZI; på hvilken dock icke mycket äteligt lærer finnas.

\* *Trichechus Manatus* L. eller BUFFONS *Lamantin* uppehåller sig så uti de varma, som kalla Oceaner, och berömes af de flästa såsom ganska smakelig och hälsosam. Djuret lefver endast af sjöväxter på hafsbottnen. Utgifvaren tror sig bäst förena de stridiga omdömen, då han gör skillnad på späcket och köttet. De, som likna Lamantinens kött vid kalf, måste mena det sednare. Hit höra GUMILLA, CONDAMINE, POMET, J. ACOSTA, D'AVITY, LEGVAT, VOGEL, LEMERY, HOUTTUYN, THEVET, BANCROFT, HERBERT, DU TERTRE. Likväl instämna alla däruti, at det är fastare, fetare, behagligare, samt har ofta flera tums späck. ADANSON kallar det blekare och läckrare än kalf-kött. BENZONI där- emot yttrar sig, at den, som jämför Lamantin med kalf, måste aldrig hafva ätit kalf, utan har han funnit det saltadt likna fläsk. Äfven flere hafva funnit det likna svin-kött, såsom RECCHI. DU TERTRE skrifver, at späcket kan nyttjas til samma bruk som fläsk, samt, at det smältes och ätes på bord. HOUTTUYN, at det 4 à 5 tum breda späcket, liknar ej allenast, utan öfvergår äfven svin-fläsk. BARRERE, at Lamantin liknar aldeles svin-fläsk, och kan af en okunnig lätt ätas därföre. ZUCHELLI fann Lamantins-köttet til utseende och smak aldeles likna fläsk, och räknade för lycka at få äta deraf i Congo. I HORTOPS smak var det ej mycket olikt en skinka: HAKLUYT. Alle desse synas för utgifvaren hufvudsakligen mena Lamantinens späck och kan hända det saltadt. Men sjelfva köttet liknar OVIEDO vid qvig-kött. Auctorerne hafva ock ofta jämfört det med *Thon*-kött, (*Scomber Thynnus*) hvars smak så mycket afviker från vanlige fiskars. Hit höra DEMANET, CLUSIUS; men det hålles tillika vida bättre. Fettet har särdeles den egenskapen at icke mögla eller härskna: ROCHEFORT. At upräkna alt beröm, det Lamantin fått, skulle blifva för vidlöftigt. I Södra Americas floder är det af delicat smak. *Lettr. edif.* Vid Amazon-strömen öfvergår det all inbillning: ACUNNA. Vid Plata-strömen är det af rätt god

smak: DRAKE. I Brasilien öfvergår det all fisk, och smakar, alt som det tillagas, af oxe, får, svin: PURCHAS. På Antillerna är det ypperligt, man mår ej illa deraf, ehuru mycket man äter. *Beschr. d. Antillen.* Hela båtlasten deraf föras til Antillerna från fasta landet: HOUTTUYN. På Isle de France värderas det mycket: DE LA FLOTTE. Rökadt hålles det för läckerhet i Congo: D'AVITY. Ja, för Kongamat: PIGAFETTA. Men alla delar äro ej lika läckre. Det bästa stycket är från halfva refbenen til buken: BRUE, LABAT. HOUTTUYN förklarar spenarna för en särdeles läckerhet. DAMPIER intygar ock, at man utskär buken på de gamla djuren, men på de unga är svantsen en synnerlig läckerhet. Man kan ock anse di-kalfvarne för den största kräselighet. Man äter köttet helst stekt, ty det fordrar hela 8 timars kokning. Många förklara det bättre rimsaltadt, än aldeles färskt. Sjelfva den tre fingers tjocka huden kokas och smakar som ox-fötter: BARRERE. At köttet tillika är hälsosamt intyga alla, och ACUNNA tror det gifva dubbelt kraftigare näring än gumse-kött. Läsaren är således någorlunda satt i stånd, at döma om denna ryktbara läckerhet. Men såsom PENNANT gör skillnad imellan de omtalade Lamantiner, och den art, som af STELLER funnits och beskrifves vid Berings-Ön, så har man sparadt des och KRASCHEINNIKOWS något omständeligare anteckningar, för at sluta denna artikel. Den sednare utlåter sig om Kamtschatkas Lamantin sålunda: Lamentins eller Manati köttet vid Berings-Ön behöfver lång stund at kokas, men smakar rätt väl, och har likhet med oxe-kött. De ungas fett liknar svinfett, och det magra liknar kalf-kött; det samma är snart kokt, och sväller så up, at det efter kokningen intager dubbelt så stort rum, som det hade då det var rått. Det är omöjligt at få fettat på hufvudet och stjerten genomkokt; refbenen och ryggen äro läckerbissen: KRASCHEINNIKOW. Manatus, Trichech. Man., vid Berings-Ön i östra hafvet, på den fann STELLER fettat imellan inra och yttra huden öfver kroppen, vara merendels en tvärhand bredt, något stadigt, hvitt i förstone, men sedan af solens verkan gult som smör. Det var rätt angenämt, så til lukt som smak, ojämförligen bättre än alla andra sjödjurs fett, ja äfven mycket ypperligare än de fyrfotade djurens, ty det höll sig ganska länge, äfven i de varmaste dagar, utan at härskna eller få ond lukt, och var därjämte, sedan det blifvit kokadt, så sött och smakeligt som mandelolja, tjenligt at i alla fall nyttja i stället för smör, hvarmed ock den förmonen följde, at det ej gjorde äckel eller förtog matlusten, fast man tog hela glas deraf til lifs. Fettet på stjerten var hårdare och stadigare, och altså sedan det kokats ännu mera välsmakande. Sjelfva köttet bestod af starkare och tjockare fibrer än oxe-kött, och behöfde tämmeligen länge at kokas, men blef då rätt godt, och kunde knapt skiljas från oxkött. Fettet på ungarna liknade ganska mycket friskt svin-fläsk, och köttet var ej på minsta sätt olik kalf-kött, det var lättkokt, och svälde ut under kokningen, så at det intog dubbelt större rum i grytan. Det var märkeligt med detta djurs kött, at det ännu rått kunde länge hänga i fria luften, och då blifva fullt av mask, utan at ändock få någon stank. Detta kött låter ock insalta sig, och blir då rätt godt. Et sådant djur vägde på ofvanberörde ställe 8000 skålpund: STELLER.



smakliga måltider af Bradypi\*, Manes\*\*, Myrätare\*\*\*; Bland vildjuren (feræ),

SENGÅNGARE

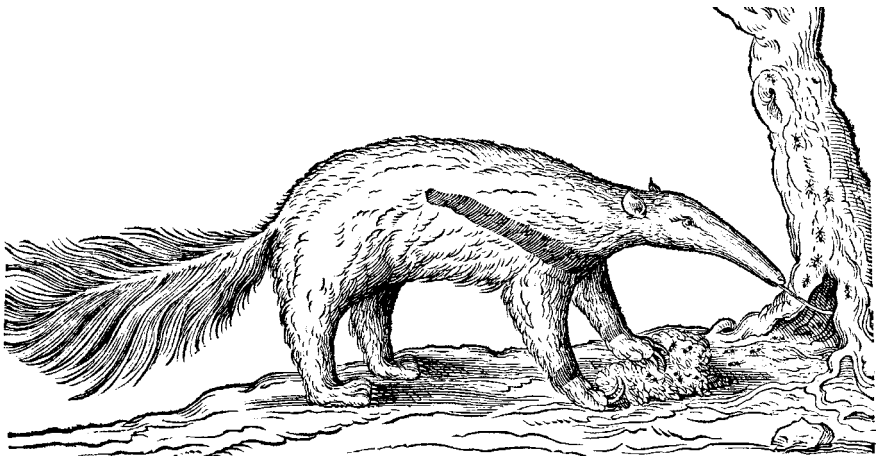
\* Detta senfotade djur räknas i Cayenne för välsmakande, när köttet är fett; annars är det hårdt och segt: JEFFERYS. Men enligt FERMIN är det gemenligen magert och gifver följaktligen icke många läckra måltider.

KORTSVANSAD  
MYRKOTT

\*\* *Manis* eller *Landtödlan*, så kallad för des fjällika beklädning, ehuru för öfrigt däggande och försedd med varm blod, är ej allenast ätelig, utan ock särdeles des svants, hållen för en synnerlig läckerhet: HOUTTUYN. En *Manis*, som i Africa kallas *Quogelo*, ätes af Negerne, som finna des kött hvitt och läckert: DES MARCHAIS. PENNANT förklarar det äfven för excellent. *Manis Pentadactylia* ätes gerna af Chineserna, och beskrifves såsom fet och söt: WALENTYN. BONTIUS intyggar ock, at des kött är allmänt begärligt i Indien.

JÄTTEMYRSLOK

\*\*\* Alla arter af detta slägte lefva, såsom bekant är, af Myror, dem de krossa med sina tandlösa käkar, sedan de, med sin långa ormlika tunga, liksom pumpat dem in i sitt gap. Af denna föda får deras kött en stark smak. *Myrmecophaga jubata* har en obehaglig smak, men ätes dock af Indianerna: PENNANT. KOLBE omtalar et *Erdschwein* på Cap, som är en *Myr-ätare*. Han fann det smakligt och sundt; åt det ofta med god matlust, och mådde därefter aldrig illa. Des kött var fett och liknade Vildsvin.



Myrsloken får inga överdrivna lovord i *Tal om läckerheter*, men har likväl funnit vägen till köksgrytorna på många håll i världen. Dess kött lär vara allt annat än mört och lämpar sig därför bäst för långkok. Plansch ur Georg Marggraf & Willem Piso, *Historia naturalis Brasiliensi* (1648).

af Lejon\*, Tigrar\*\*, Panther-djur\*\*\*, Vargar†, Räfvar††, Loar†††, Viverræ‡,

- \* ORIBASIVS, som mycket agerar Censor öfver den goda smaken, undrar, at folk kunnat äta Lejon; likväl har det både fordom och i sednare tider blifvit nyttjadt, särdeles af Africaner. De gamle *Agriophagi* äto Lejon: PLINIUS. Äfven någre uti Indien: VOSSIUS. Än i dag ätes det af Morerne i Senegal: BRUE, LABAT. Africanerne finna det godt: DEMANET; ja rätt godt, fast det har en stark obehaglig smak: SAURI. HOUTTUYN skrifver, at de äfven utgifva det för sundt. LABAT tror Negrerne vid Sierra Leona, som gerna äta Lejon, därvid mera följa sin hämndelystnad än verkliga smak, emedan Lejonet alltid är magert, och tyckes böra vara osmakligt. SHAW intygar däremot, at Lejonens kött i Barbariet är nog värderadt och går nära kalvkött til smak och lukt. Hottentotterne försmå ej Lejonsteken: SPARRMAN. VALENTYN har hört på Cap, Lejonet beskrifvas såsom rätt läckert. KOLBE går ej aldeles så vida, utan tillägger det blott en villebråds smak, som hvarken är vidrig eller osund. Detta låter ock höra sig, ty, ehuru Lejonet är et af de starkaste rof-djur, så njuter det dock endast sådana rof, dem det sjelf faller, och försmår as, hvarföre des kött just icke kan ådraga sig den osmak, som från de flästa rofdjur är oskiljaktig.
- \*\* Detta förskräckliga djur är icke förfärligt, då det kommer i köket. Dess kött hålles rätt väl til godo af Indianer och Africaner. Men under detta namn begripas så många särskilda djur, at utgifvaren icke vågar med visshet bringa de resandes intyg til sina särskilda arter. Om *Felis Tigris* L. torde dock följande böra förstås. På Java är Tiger-köttet af god smak: VON DER BEHR. SAAR tyckte det där vara smakligt. Det anses ock där för hälsosamt: SAAR. Chineser och Tatarer äta gerna Tigrar. DU HALDE berättar, at Missionärerne, som af Kejsaren bekommo en Tiger til at anatomisera, funno et fingers bredt späck, imellan hud och köttet. VALENTYN har, på Cap, hört Tiger-köttet beskrifvas såsom rätt läckert. KOLBE kallar det så hvitt och godt, som höns-kött, samt tillägger, at om han skulle välja imellan kalv och Tiger, så toge han häldre det sistnämnda. Tigern ätes äfven i Tonquin: BRUZ, LA MARTIN; och i Guinea: CHURCHILL. De intyg, som af Resor i S. America hämtas om Tiger-kött, angå gemenligen *Felis Onca* L. I Cayenne är des kött i allmänhet magert och har ingen god lukt: DES MARCHAIS, JEFFERYS. Men Indianerne i Surinam skola ej finna det osmakligt: FERMIN. Det Tiger-kött, som uti *Lettr. edif.* säges gerna ätas af Indianerne vid Las Corrientes, är af en obestämd art.
- \*\*\* Sedan PENNANT, BUFFON och SCHREBER utstakat flera arter af *Katt-slägtet* än de, som finnas hos VON LINNÉ, och de resandes intyg oftast sammanblanda *Panther*, *Leopard* och *Tiger*; så är ej lätt at fördela dem under sina behöriga arter. Utgifvaren frikallar sig derföre icke för misstag vid följande upgifter, ehuru han möjligast sökt granska dem. (a) *Felis Pardus*. L. den rätta *Panthern*. Negrerne på Guinea kusten sålde en Tiger, (eller rättare en BUFFONS *Panthère*) men Frantsmännerne, som köpte den, funno köttet torrt och nästan utan smak, fast hvitt: VERDUN. Uti Indien ätas Panther-djur: DICSHORN. Panther-kött ätes af Negrer, men hund-kött hålles dock bättre: BUFFON. (b) PENNANTS *Leopard* (Syn. of *Quad.* n. 123.) ätes af Indianer och Negrer rätt gerna fastän köttet är magert: SAURI. Dock är de unga Leoparden kött hvitt och mört, samt ätes af Hottentotterne så gerna, som höns-kött: HOUTTUYN. KOLBE skrifver, at det liknar kalvkött. Enligt VALENTYN, skal man på Cap finna Leopard-köttet rätt läckert. Negrerne i Senegal skola anse det för så smakligt, at de räkna det för en högtidskost: DES MARCHAIS. Cfr. CHURCHILL. (c) PENNANTS *Brown Cat*, BUFFONS *Couguar*, finnes i N. America, och kallas af somliga: *Lejon*. I Carolina hålla både Indianer och Européer des hvita kött för välsmakligt och värdera det högt: CATESBY. Det skal likna kalvkött: SCHREBER.

LEJON

TIGER

JAGUAR

ANDRA  
KATTDJUR

PUMA



Många äta det såsom en utvald mat, emedan det både smakar väl, och har så behagligt utseende, som något kött i slagtare-huset: BRICKELL, REGERS, LAWSEN. PISO skrifver, at både Européer och Americaner hålla det jämn godt med kalf-kött. CHARLEVOIX, at Tigrarne hos Irequois af Fransoserne ätas så gerna som Gumse-kött. Men BUFFON håller detta icke så aldeles troligt, utan litat mera på DES MARCHAIS, som kallar det magert och af föga angenäm fumet. I Virginien äto Engelmännerna det, och funno det lika med annat godt kött: HAKLUYT. Förmodligen blifva äfven de öfrige arter af detta släkte lika begärligt ätne; och Utgifvaren håller tillika troligt, at KOLBES förr anförde intyg kan säkrare angå PENNANTS *Cape Cat*. a. st. N:o 131. hans betyg är så mycket märkeligare, som han sjelf ätit detta djur, samt funnit det öfvermåttan läckert, hvitt och sundt, så at han åt det nästan heldre än kalf, och särdeles då det var ungt, lika gerna som höns-kött.

SERVAL

VARG

† *Vargens* kött är så odrägligt, at intet djur äter des as, om icke des egne släktingar, som gerna äta sina likar. Sjelfve Calmuckerne äta icke Vargar, så framt icke högsta nöden förmår dem dertil, emedan de finna des kött beskt: PALLAS. Vid Sierra Leona skola dock Negerne äta vargar: LABAT; och GEORGII berättar, at hos Tunguserne, en varg stundom sättes på sjelfva bröllops-bordet. På Nordiska Vargar finnes för öfrigt snart sagt endast ben och skinn.

RÄV

†† *Räfven*, sådan som han kännes i Sverige, är vist icke någon god stek. Han är dock bättre än vargen: BUFFON. Han ätes ej af jagt-hundar, och sjelfve Kalmucken går nödigt på denna anrättning. BRUYERIN har försökt äta räf-kött, men funnit det hårdt samt gement, på et sätt, det han ej kunde uttrycka. Men man bör dock märka, at i de södre länder, då räfvarne ätit sig til hull af drufvor och andra frukter, så blifva de bättre, ja fete och ätelige: VON LINNÉ. ORIBASIVS betygar, at jägarne i Grekland fordom äto räfvar om hösten. I Frankrike hålla ock bönderne en höst-räf til godo: NOBLEVILLE, BUFFON. Äfven Pålackerne: ZUCKERT. Unge räf-ungar, som upväxt i vingårdarna, blifva, enligt LEMERY, möre och läckre. Men äfven utan denna förbättring, har räfven blifvit nyttjad til näring af de Nordiske Nationer, som, i anseende til brist på jordbruk, oftare utställas för hunger. Således ätes Räf-kött af Ostiaker: PALLAS. Af Jakuter: GMELIN. Af Tunguser: BELL. Af Mongoler: JURGEN ANDERSEN. Af Canadas infödde: LE BEAU. När Grönländaren svälter, griper han heldre til räfven än haren: CRANZ. Hos CHURCHILL omtalas Engelmän, som på Grönland ätit stekta räfvar och funnit dem rätt goda. Men man bör ock märka, at då man, i Nordiska resor, stundom uphöjer räf-stek, bör sådant förstås om *hvita Räfven*, *Canis Lagopus*, som synes vara något bättre. Holländarne botade sig på N. Zembla 1596 för skörbjugg med räf-kött, at den hvita arten. På N. Zembla hafva flere Holländare dödat och stekt sådane räfvar, dem de funnit til smaken likna Caniner. PHIPPS fann köttet af *Lagopus* godt på Spitsbergen. I Patagonien at NARBOROUGH en räf, den han ej kunde skilja från Gumse. Åtminstone förtärde han den med samma nöje. Hvad räf-art det varit, är för utgifvaren obekant, äfven om Räfvarne (*Canis Vulpes*) i America hunnit utbreda sig Söder om Linien. Men det är visst, at de vanlige Räfvar icke sky varmare länder, ty de finnas i Marocco och ätas där, då de hafva hösthullet: *Phil. Trans*; och blifva ej heller föraktade af Negerne i Angola, som finna köttet godt: CAVAZZI. *Jackhalsen*, *Canis Aureus* L. är väl ingen egentelig räf-art, utan en mellan-länk, som förenar hunden, räfven och vargen; det torde dock icke räknas för obehörigt, at vid denna artikel, sluteligen bifoga, det äfven Jackhalsen mycket ätes på Malabariska kusten: NIEUHOF.

FJÄLLRÄV

GULDSCHAKAL

††† *Loar* ätas af Kalmuckerne: PALLAS. Utgifvaren har ock hört berättas at en stek af en Varg-lo skal anses för ganska smakelig i sjelfva Sverige och aldeles icke hafva den minsta vidrighet. Han har sig af erfarenhet bekant, at köttet är ganska hvitt och för ögat rätt renligt, äfven som detta djurs föda af nyss fällda djur och afsky för as, tyckes böra sätta des kött på samma lista med Tigrens.

LO

‡ *Viverra Putorius* är nogsam bekant för des odrägliga stank, den intet lefvande djur kan uthärda, och som fastnar i kläder, at de måste flera dygn nedgräfvas, innan de kunna brukas. Man har exempel på dem, som nödgats afraka sitt respectabla skägg, sedan det olyckligt vis blifvit parfumeradt af detta djurs stank. Men denna ohyggeliga verkan utsprides endast då djuret blir skrämmt, och då detta icke skedt, utan blifvit genom et prompt dödande skott förekommet, har djuret ingen osmak. Indianerne i Carolina ära des kött gerna, sedan körtelen blifvit borttagen: BRICKELL. KALM hörde Europeer i N. America, som ätit det, intyga, at det var godt och liknade gris-kött. HOUTTUYN har sedt det jämföras med vildsvins-stek, och LAWSON omtalar en Indian, som gifvit Pol-katten företräde för en gödd Capun. Detta torde ock gälla om flera Viverræ, som af naturen fått detta besynnerliga vapn, såsom BUFFONS *Chinke*, *Zorille*, m. fl. hvilkas förmåga at göra dessa verksamma skott af resande ofta omtalas, och gjort, at man stundom gifvit dem äretitel af *Enfant du Diable*.

SKUNK



De stora kattdjuren är som jägare i egen rätt mindre vanlig människoföda. Istället har de varit fruktade. Inte minst gäller det den smygjagande leoparden, om vilken Magnus Orrelius (i *Inledning til Djur-Känningen*) skriver: "Får han smak på människo-blod, som han prefererar all annan, blir han så glupsk människo-frätare, at han anfaller ehvem han träffar. Har han då wal-frihet, angriper han först en Morian, dernäst en Europäe, och sidst en Amerikan." Ändå har givetvis leoparden i likhet med sina släktingar många gånger fått sätta livet till för människosläktet, ibland för att bli till mat, något som Orrelius kommenterar. "Detta djurs kött äta Indianerne, och finna det wara hwitt, godt och wälsmakeligit såsom Höns-kött." Träsnitt ur *Les voyages et observations du Sieur de la Boullaye-le Gouz* (2:a uppl., 1657).

Musteler\*, Hermeliner\*\*, Tvåqvedar\*\*\*, ibland Gnagare (Glires), af Bäfrar ja framför alt af Noshörningar†, och Sjö-hästar††.

## MÅRD

\* Af *Musteler* äta de Nordiske folkslag i Asien gemenligen alla dem, som fångas för skinn-  
nen, såsom *Mårdar*, *Zoblar*, o. s. v. BUFFON intygat ock, at *Mårdens* kött ätes i Frankrike.  
NOBLEVILLE uppgifver, at *Mårdens* kött meddelar en god näringsstoff. En *Mustela* från  
Guinea omtalas af BROWNE, som är rätt god, när den fås ung, och Mexicanerne skola  
äfvén, enligt HOUTTUYN, äta vissa *Musteler*.

## SOBEL

\*\* *Hermeliner*, *Mustela Erminea* har en frän lukt, som gör des kött osmakligt, äfvén för  
de annars icke synnerligen grannlaga Samoieder. *Mem. sur Samoied*. Tunguserne, som  
annars äta alla de djur, dem de fånga för skinnens värde, ursäktas sig dock gemenligen  
för Hermelinen: BELL. Men i nödfall, skräder man ej så noga, utan nyttjar dem, så väl  
som räfvén och Zoblen: SCHVARZ. Jacuterne äta Hermeliner: GEORGI. Det lilla djuret,  
som finnes på Cap sundt och välsmakande, samt af KOLBE kallas *Hermelin*, hörer icke  
til denna art. Det tvistas ock om Visslan är en från Hermelinen särskild art, hvilket dock  
synes troligast. Imedertid bör här nämnas at GALENUS höll torkade och saltade Visslor  
jämngode med Hare-kött: HOUTTUYN.

## SMÅVESSLA

\*\*\* Auctorernas antekningar äro så mycket svårare at bringa i ordning, som de gemenli-  
gen infatta flera arter under det allmänna namnet *Opossum*. Detta slägte har äfvén, af  
sednare Zoologer, fått flera nya arter. Utgifvarens enda ledband är den orten, hvarifrån  
Resande skrifvit, jämförd med dessa djurs vanliga latitud. Denne grund kan fuller svika,  
men är i brist af andra Characterer, den enda man vågat följa. a) *Didelphis marsupialis* L.  
hit förer Utgifvaren de intyg, som lemnas från Virginien samt Brasilien och des grann-  
skap. Des kött är hvitt, fett, smakligt och ätes af Indianer och Neger häldre än fläsk:  
BRICKELL. Därmed instämmer och LAWSON. DAMPIERS *Squash*, i Campeche viken,  
som sades löpa i träd och äta de bästa frukter, får en sund och behaglig egenskap och lik-  
nar aldeles en mjölk-gris. LERY fann detta djur mört. DU MONT i *Mem. de la Louisiane*  
kallar köttet godt och likt en mjölk-gris. p. 83. Därmed instämmer DU PRATZ *Hist. de la*  
*Louisiane* p. 94. och COREAL Tom. I. p. 176.: BOSSU, PENNANT. Men LAWSON gifver det  
en smak imellan kalf och gris. DU TERTRE åter omtalar en *Opossum* på Antillerna, som  
är stinkande och oätelig, så at ej en gång hundarne äta dem. Utgifvaren har skäl at taga  
den för *Marsupialis*, men vet icke utväg at häfva denna motsäelse med visshet. JEFFERYS  
omtalar en *Wood-Rat*, som är en *Didelphis*, och Utgifvaren har intet annat skäl at föra  
den til *Marsupialis* än des smak, som säges likna mjölk-gris. En *Didelphis* ätes i Peru och  
säges ej vara osmaklig: ULLOA. (b) *Didelphis Philander*. Det torde vara denne, som af  
DIESHORNS säges i Indien högre värderas än Harar, och af Gouverneuren på Pondichery  
hölls tam för köttet, fast de vilde voro än bättre. (c) *Did. Orientalis* ERXLEB. springer i  
träd, såsom en Ekorn; äter frukt och smakar som Canin: BRACHEVIZ. Men har, enligt  
WALENTYN, en stark lukt, som snarare förgår genom stekning än kokning. Köttet skal  
vara segt och sött, som höns-kött, men, beredt, knapt kunna skiljas från Canin. På Mo-  
lukkerne skal den vara allmänn på de bättre bord; räknas för mycket läcker och hållas  
såsom hem-afvel för köttet: PENNANT. (d) *Javan Opossum*, (PENNANT) som ritas af LE  
BRUN, finnes på öarne vid Banda, ätes som kaniner och har icke den fräna lukten, som  
den föregående.

STORÖRAD  
OPOSSUM

† Utan at vidröra den frågan om *Rhinoceros Unicornis* och *Bicornis* äro tvänne särskilde  
arter, håller dock Utgifvaren före, at de intyg, som lämnas från Africa, angå den sednare  
och at de från Ostindien angå den förra. Således, hvad (a) *Unicornis* beträffar, så finna

Det är bekant, at enahanda djurs kött icke har lika smak, då de hållas hemtamde och då de få gå i sin frihet ute i skog och mark, utan de senare hafva alltid med sig något eget, som vi pläga kalla vildt. Om sådant härrörer af olika föda eller af olika tilfälle til rörelse, gör intet til saken; nog af, at en stor del folk finner mycket tycke för denna vilda smak. Men i denna smak finna de läckre munnar en ganska stor saknad, så länge ej en bismak tillkommit, förenad med en synnerlig lukt, hvilket är hvad Fransoserne kalla fumet, och vi säge vara något ankommet,

Siamesarne den af en utvald smak, och dela stycken af honom med sina vänner såsom en läckerhet: TURPIN. På Java räknas köttet för segt och hårdt, men ätes likväl af de svarta: SALM. VON GOCH. THUNBERG har berättat, det man på Java säljer långa remsor af Rhinoceros kött, hvilke kokas til et närande gelée. Det ätes i Indien: DIESHORN. Man öfverens kommer deri, at de gamle djurs kött är segt, läderaktigt och fordrar goda tänder: SAURI, BUCHOZ. Men de unge äro bättre, och en sådan måste den varit, som blifvit äten af VERNATTI och funnen söt och mör. BORRI har sedt en rätt tillagas af lefren, hjertat och hjernan såsom en läckerhet. (b) *Bicornis* beskrifves af KOLBE såsom grofträdig i köttet, dock har KOLBE ätit den med god matlust, såsom HOUTTUYN sannolikt förmodar, af en unge. Hottentotterne skola gerna äta des kött, fast det är segt: KOLBE; äfven flere Neger-Nationer: SAURI. SPARRMAN fann Rhinoceros köttet likna svin-kött, men vara gröfre. Han berättar också, at fettet, på Cap, påsaltas och nyttjas såsom smör på bröd. Enligt BROOKES, skola både Holländarne på Cap och Abyssinierne mycket värdera detta djurs kött. Sjelfva den sega huden skal ätas både uti Africa och Asien: CRANZ.

†† (a) *Hippopotamus Amphibius* L. eller *Sjöhästen* värderas mycket af Africanerne. Köttet är fett, men icke groft: BRUE, LABAT. FORSTER fann det icke bättre än oxkött; det liknade äfven oxkött, då det var saltadt. Men det feta bättre köttet bortskänkes til de förnämre, såsom en läcker sällsynthet. Hos PURCHAS läses ock, at det ej mycket skiljer sig från ox-kött, och hos CHURCHILL, at det är något gröfre, samt på den grund föga aktas i Congo. På Cap anses det däremot, såsom en utvald läcker mat, både kokt och stekt. Fettet nyttjas där ock för smör: BROOKES. Negerne i allmänhet hålla det annars för förträffligt: DEMANET. För Hottentotterne är späcket en den största läckerhet; smakar som Bomolja, god och färsk, och kan, då det smältes, drickas til et helt stop och därutöfver, utan olägenhet för magen: THUNBERG. Detta fett har ej sådan flott-smak, såsom annat fett, utan liknar en stadig märg. Colonisterne i Cap veta icke uppgifva någon kräselighet, som öfverträffar djurets fötter eller Tarsi: SPARRMAN. Det saltas därföre såsom smör, och ätes på bord; samt hålles för synnerligen hälsosamt. PONCET tror det väl icke vara god föda, fast Æthioperne äta det, *Lett. edif.* men våre Landsmäns intyg äro nog borgen för des värde och sundhet. Ibland de Auctorer, som för öfrigt instämma at uphöja detta kött, äro ock CAVAZZI, HOUTTUYN, och RANTZAU. Hit kan ock (b) *Hippopotamus terrestris* L. S. N. ed. X. föras. Den kallas af Auctorerne dels *Anta*, dels *Tapir* och finnes endast uti America. Köttet liknas vid ox-kött af MAFFEY, DE LERY, BAJON, hos CHURCHILL, och af PISO; vid Ko-kött af PIGAFETTA; vid Buffel-kött af BARLÆUS. De yngre liknas vid unga oxar af D'ACUGNA; vid kalff-kött, af GUMILLA, BAJON. Detta sistnämnde bör förstås, när WATSON uppgifver det för läckerhet, BAJON för förträffligt, THEVET för välsmakande. Men de äldre synas förtjena de mindre behaglige omdömen, som gifvas deras kött, at vara groft och obehagligt; BARRERE, BUFFON, och icke godt at äta: MARCGRAF. Enligt BAJON skal djuret ock hafva en något obehaglig lukt.

FLODHÄST

TAPIR

men som i sig sjelft intet annat är, än et steg til röta, hvarigenom köttet blir både mera mört och lättsmält, samt tillika vinner i läckerhet. Sådan är nu vår fina Europæiska smak; men man träffar folkslag af så grof smak, at man ej åtnöjer sig med lindriga steg til röta, utan man vil hafva den mera fullkomlig. När Indianerne i Mexico på jagten skutit något Rådjur, kasta de en hop löf öfver det samma, låtandes det få ligga en vecka, och ehuru det då både luktar illa, och är fullt med mask, bära de det hem, hugga det i stycken, och först förvälla det, tillika med en ört de hafva, som skal taga bort den onda lukten, sedan röka det, och ändteligen koka det å nyo, samt äta det med peppar, blifvandes detta kött helt mört, och så godt at GAGE, oakadt hans afsmak för berednings-sättet åt det flera gånger. I Siam, där man aldrig äter vildt, har man såsom läckerhet, en sauce af et slags små illa saltade och sedan rutnade kräftor. I Arrakan äter man aldrig Fisk, om han ej är skämd och rutten, påståendes at han då har bättre smak, och gör man af denna skämda fisk et slags Moutarde, at blanda i alla sina rätter. Negrerne i Issyny äta sin fisk sällan färsk, utan sol-torkad utan salt, hvarunder han antager röta, hvilket just är deras önskan. Irokeserne i Canada hafva ock fattat välbehag för rutten Mays, som de bringa til röta med det de nedgräfvä den i kärr, och låta så länge ligga, tils den ruttnar och får elak lukt; men det är sådan de vilja hafva den samma, och har man sedt, at då de omsider dragit den up ur gytthan, hafva de med begärlighet slickat och sugat på det stinkande vatnet som afrunnit.

#### RUTTEN MAJS

Men at komma tillbaka til det villbråd man hålst äter, så känne vi något hvar värdet på våra skogs-djur och foglar, så at jag ej kan behöfva at nämna, antingen Älgar\*, Hjortar\*\*, Rådjur\*\*\*, Renar† och Harar, emot hvilka Utlänningar

#### ÄLG

\* *Älgen (Cervus Alces L.)* förtjenar väl HAMMERS och PONTOPPIDANS vitnesbörd, at likna Hjorten, til köttets egenskap och smak; men är grofträdigare och hårdsmältare. GOEBELIUS recommenderar därföre detta kött endast åt goda och starka magar. De gamle Älg-oxars kött är i synnerhet torrare och gör ingen synnerlig anrättning på de förnämas bord, om icke genom konstens åtgärd förbättradt. WORMIUS har fått en Älg-stek, den han icke kunnat äta, för des hårdhet och osmaklighet. De unge äro däremot smakelige, möre och begärlige, särdeles di-kalfvarna, och om dessa tala gemenligen de Auctorer, som beröma Älg-kött, såsom HAMMER, LEOPOLD, ZUCKERT, PENNANT. Saltadt Älg-kött nyttjades i Hof-köket, uti Konung JOHAN III:s tid. *Sv. Opb.* Wogulerne älska i synnerhet Älg-köttet, då det, vid sen torkning, börjar lukta. *Voy. au Nord.* Älgar finnas uti N. America til myckenhet, och förekomma hos Resande under namn af *Original* och *Muse-djur*, Americanske Älgens kött berömes mycket af LAHONTAN, såsom läckert; såsom läckrare än hjort, samt för ingen del medförande olägenhet, af DE LA POTERIE; såsom ganska godt i Acadien, af DIEREVILLE; såsom Canadaboernes allmänna mat, af SCHLÖZER; såsom lättsmäldt och födande, af BROOKES; såsom korrt och läckert, af D'AVITY; såsom nya Englands största raritet, förträffeligaste mat och bästa kött-rätt, af NEAL; såsom angenämt af CARVER. Mulen och tungan äro de läckraste delar på Älgen:

LEOPOLD, DIEREVILLE, PENNANT, CARVER. Älg-tungor föras ofta til England från Ryssland: PENNANT. I allmänhet är nödigt at, för fina gomar, något förmildra den vilda smaken med ättika, särdeles vissa årstider.

\*\* *Hjort-slågtet*, utbredt i gamla och nya världen, gifver en sund näring, men under olika tillagning, olika läcker. (a) *Cervus Elaphus*, eller rätte *Hjortar*, ätas af alla kände folkslag, så när som af Indianerne på Panama näset. Utgifvaren är dock oviss, om icke WAFER, som gifvit detta intyg, menar PENNANTS *Virginian Deer*. Perser och Americaner sätta ej något värde på hjort-kött: OTTER. Esquimauernes förnämsta mat består deraf: FORSTER. I N. England finner man synnerligt behag i hjort-kött: NEAL. Äfven Indianerne i Paraguay: MURATORI. I Mingrelien är hjorten bästa villebråd: CHARDIN. Äfven i Senegal: CHURCHILL. Chineserne värdera mycket detta kött, särdeles rökadt: DU HALDE. Då COETLOGON, BRUYERIN, PENNANT, BUFFON, RIEGER, SAURI, HOUTTUYN, förklara hjort-kött för torrt, osundt, hård-smält, starkt, sträfft, fränt, o. s. v. bör sådant förstås om gamla hjortar, eller ock om hannarnas kött, som fällas under brunst-tiden. Däremot medgifva de alle, at de unge kalffvars och hinders kött är sundt, smakeligt, förträffeligt. LAWSON vill ock försäkra, at de hjortar, som hålla sig på högder, få bättre smak än de som bebo låga platsar, och på den grund hafva Carolina hjortar så stort företräde för andra. Hjorten är ännu god til andra året: RIEGER. Men redan i det tredje börjar han blifva seg, hårdsmält och från i brunst-tiden: HOUTTUYN. Samme Auctor förklarar äfven de hjortars kött för godt, som blifvit tidigt utskurte och få godt bete. Ifr. NOBLEVILLE. Men di-kalffvar äro en läckerhet at sätta på Furstars bord: HOUTTUYN, SEBIZIUS. På en gammal hjort räknar RIEGER länd-stycket för det bästa. SAURI sträcker denna egenskap til rygg-stycket och vissa lår-stycken samt testicklarna. HOUTTUYN värderar endast tungan, mulen och öronen. Men de nyss utskutne spåde och ludne hornen skola dock anses för största läckerhet. De skola likna något Champignoner: SAURI. HOUTTUYN håller dem dock för hårdsmälta; LEMERY för ganska läckra och födande; BRUYERIN för Kongamat. De skäras i skifvor och stekas, sedan de förut blifvit upblötte, och ätas såsom kräslighet: ZUCKERT. Chineserne bereda äfven en rätt, som förbehålles de stora Herrars bord, neml. torkade, men i risvatn upblötta hjort-senor, som kokas til soppor med krydder: DU HALDE. LE GENTIL åt denna anrättning i China med nöje, och instämmer med DU HALDE om beredningen. (b) *Cervus Dama. Dof-hjortens* kött är läckrare än den föregående: HOUTTUYN; samt mera beblandadt med fett. *Act. Berol.* RZACZYNSKI kallar det derföre smakeligt och läckert, och ZUCKERT ogement mört. Detta beror dock äfven på ålder, brunst-tid och flera omständigheter. Dikalffvarne skola vara förträffeligare än alt annat villebråd: ZUCKERT. (c) *Cervus Camelopardalis*, eller *Cameloparden*, kan väl höra hit, fast den verkligen utgör et eget slägte. COETLOGON kallar des kött rätt god mat. De unge skola vara rätt gode, men stundom hafva en bismak. Hottentotterne älska i synnerhet märgen: SPARRMAN.

\*\*\* *Rådjuret* (*Cerv. Capreolus L.*) är bäst af hjort-slågtet. Des kött kallas ganska godt af FOUILLOUX; vida öfverträffande hjort-kött, af COETLOGON och WORMIUS; läckert, men aldrig fett, af PENNANT. Man bör dock märka, at betes-parkernas olika beskaffenhet gör stor skillnad på detta smakliga och sunda villebråd, ty då djuren vistas på sumpige orter, duger köttet knapt at äta. Men på höga och med löf-buskar klädda trakter blir detta kött förträffeligt, särdeles af unga djur, om 1 eller 1 ½ års ålder: HOUTTUYN. De Råbäckar som äro äldre än 2 år, hafva et torrt och osmakligt kött, men honornas och killingarnes är löst, särdeles om de vistas på högländta orter: BUFFON.

† *Ren-kött* förtjenar rum bland Nordens bästa villebråd. Man vil ej nämna bruket af de tamde hos Lappar, Samojejer, Siberianer, Koräker, Tschutsker, utan blott betrakta dessa

KRONHJORT

DOVHJORT

GIRAFF

RÅDJUR

REN

kunna framställa sina Sten-getter\*, mångfaldiga Gazeller\*\* och sina Moskus-

djur i deras frihet. PONTOPPIDAN får ej många medhållare däruti, at Renens kött är torrare än hjortens, ej heller BROOKES, som kallar det fade. Det är tvärtom mindre torrt och mera läckert än hjortens: DE LA METTRAYE. Nordens bästa och hälsosamaste villebråd: ZUCKERT. Grönländarne älska ingen föda högre: CRANTZ, FABRICIUS. Engelsmännen funno det af förträfflig smak på Spitsbergen: PHIPPS. N. Americas Caribou vid Hudsons vik, som af DE LA POTERIE beskrifves såsom bättre än hjorten, och liknade kalf-kött til smaken, är en villren. Ren-tungor rökade hafva sitt kända värde, utom HOUTTUYN och KLEINS intyg. På Konung JOHAN III:s taffel gafs saltadt Ren-kött. *Sv. Opbörd*. Vilda Renarne blifva i högsta Norden obegripligt fete på en kort tid: CRANTZ.

STENBOCK

\* Stengeten (a) *Capra Ibex* LINN. är et fjäll-djur, får af ZUCKERT det intyg at hafva et hårdt och svårsmäldt kött. Detta har til det högsta rum vid de gamle bäckar, ty Stengeten får af BLAINVILLE, åtminstone på Tyrolske bergen, namn af öfvermåttan god och välsmakande. Därmed instämmer ock PENNANT. Men alla äro ej lika smakelige, ty man bör märka, at det finnes af Stengetterna i Schweitz 2 sorter, *Vald-thier* och *Hochbirg-thier*; de förre hålla sig mera nedre i skogarna, och de äro fylligare, men ha ej så smakeligt kött; de senare hålla sig på högsta bergspetsarna, och gå aldrig därifrån utan i stark vinter, de äro mindre och svartare, men hafva tendrare och delicatare kött, af de Aromatiska växter de äta: SCHEUCHZER. Schweitzarne hafva til gästbuds-kost på de förmögnares bord, ibland andra kött-sorter, äfven Stengets-kött: PLANTINUS. (b) *Capra Rupicapra* hålles i stort värde på Schweitziska fjällen och COXE fann deras kött läckert. (c) *Capra Caucasicca*. GULDENST. är en läcker mat för Georgianerne och Tatarerne på Caucasus. *Act. Petr.* I Florida finnes en liten varietet af Stenget, som räknas af alla för det läckraste villebråd i orten: DE ROCHEFORT. Den torde vara *Capra Reuersa* L. På Jamaica finnes ock en batard art af Ibex, som hålles för bättre än alla af detta slägte: BROWNE.

GASELLER

\*\* At under sina rigtiga afdelningar anföra de Resandes intyg om Gazellerna, blir så mycket svårare, som detta slägte, äfven hos de Systematiska Zoologer, nog olik upställes, samt uti Rese-böcker gemenligen det vidsträckta namnet Gazell, oftast uptages utan beskrifning af arten. Man måste därför icke sällan tveka om den art, som åsyftas, och stundom taga sjelfva orten, där den funnits, til hjälp. Gazellerne, som nu mera allmännast nämnas Antiloper, hafva af PALLAS, PENNANT och flera blifvit skilde från *Get-slägtet*, med hvilket de dock i det närmaste instämma, så at gränsen förmodligen är nog tvistig. I allmänhet gå dessa djur nära Vildgetter i anseende til smaken. Deras kött är smakeligare än Dof-hjortens: HOUTTUYN. När gräset är i bästa växten, blifva dessa kreatur feta, möra, välsmakande och lättsmälte, och förtjena därför namn af et godt villebråd: BRUE, LABAT, DEMANET. (a) PENNANTS *Ægyptian Gazell*, *C. Gazella* LINN. Hit förer man ALPINI intyg, at Gazellens kött, til godhet och smak, liknar Rådjurens. Äfven D'AVITYS, som skrifver, at Africanske Gazellernas kött är godt at äta. Uti *Phil. Trans. abridg.* omtalas Gazeller från Marocco, som äro rätt smaklige. De höra ock sannolikast til denna art. BOULLAYE LE GOUZ omtalar Gazeller från Indostan, som väl hafva delicat, men något torrt kött, hvilket därför hälst nyttjas i Pasteyer. Om detta angår åfvännämnde, eller *C. Dorcas* LINN. är ovisst. (b) *Antilope Bezoartica* PALL. *C. Bezoart* L. är i Mingrelien ganska läcker och öfverträffar vida hjort-kött. *Voy. au Nord*. (c) *Antilope Bubalis*. PALL. *C. Dorcas* LINN. *Capske Hartebeesten*. Des kött är fint, men något torrt, dock af en icke obehaglig smak. Denne menas ock af några Auctorer, då de omtala en liten vild brun ko-art från Africa, hvilkens kött, särdeles af DEMANET, beskrifves såsom förträffligare än

BESOARANTILOP

HARTEBEEST

djur\*, ej heller Tjädtrar\*\*, Orrar\*\*\*, Rapphöns†, Hjerpar††, Waktlar, Tranor†††,

något annat djurs. (d) *Antilope Schytica* PALL. *C. Tatarica* L. förekommer hos Resande i N. Asien, under namnet *Saiga* eller *Saigaki*. Des kött beskrifves såsom mycket godt, särdeles honans. *Act. Petr.* Folket omkring floden Irtsich lefva gemenligen däraf. *ibid.* Köttet är väl icke fett, men dock af god smak. RYTSCHKOW. BEAUPLAN liknar det vid Rådjurs-kött. BELL kallar det välsmakande; men då detta djur äter öknarnas Malört, blir köttet angripet af en stark smak, hvilken dock förgår genom stekning, och kännes mindre, då steken kallnat: PALLAS. Af hufvudet gör man sig i Ukrain en stor läckerhet. *Russ. Saml.* (e) *Antilope Gutturosa*, PALL. har ganska välsmakande kött: PALLAS. (f) *Ant. Subgutturosa* GULDENST. är äfven välsmakande och begärlig. *Act. Petr.* (g) *Antil. Orea*. PALL. kallad *Capske Älgen*. Des kött är finare, saftigare, smakeligare än *Hartebeestens*. Bröstat är ganska fett och plägar anses för et läckert stycke: SPARRMAN, PENNANT. (h) *Ant. Kevella* PALL. PENNANTS *Flathorned Antelope* synes vara det villebråd, som uphöjes af DE LA CAILLE, såsom det enda smakeliga på Cap, samt den *Chamois*, som på samma ort, enligt BROOKES, skal hållas för stor delice, fast köttet är nog magert och hårdt. Enligt KOLBE skal ock Kevella vara en synnerlig delicatess, men om den är SPARRMANS så kallade *Capske Stenbock*, *Resan p. 632.* är för Utgifvaren obekant. Det synes ock honom vara tvifvelaktigt. (i) *Ant. Gnu*, går närmast Springbocken til smaken. Den har ingen likhet af oxer eller bufflar, men öfverens kommer med de öfrige Capske Gazellers; är finare än *Harte Beestens* och således än finare än oxars: SPARRMAN. (k) *Springbocken* på Cap hålles af SPARRMAN för *Ant. Pygargus* PALL., hvilket dock synes hafva sina svårigheter. Des kött är smakligast af alla Capska Gazellers, såsom mera saftigt och fint: SPARRMAN. (l) *Ant. Oryx* PALL. *Kuddu*. Des kött har rum näst in til Gnu på smakens vägnar: SPARRMAN. (m) *Antilope picta* PALL. *Nil-gau*, en Gazell hos BERNIER, som i Indien säges vara så värderad, at Stora Mogol däraf sänder stekar til sina Stora Magnater eller *Omrabs*. (n) *Nossi*, en liten Gazelle uti Angola, af en Katts storlek, skal, enligt CAVAZZI, hafva et förträffligt välsmakande kött. Den torde vara ERXLEBENS *Ant. regia* eller *Ant. Grimmia*. PALL. För öfrigt är Utgifvaren af den tanka, at Gazellernas arter, vid nogare utredning, torde finnas så fördubblade hos Auctorerna at deras uppgifne antal medgifver en ansenlig inskränkning.

\* *Moskus-djuret* (a) *Moschus moschifer* L. ätes på de bästa bord i China och Tonquin: RICHARD. *Lett. edif.* och det äfven så begärligt, som något annat djurs kött: SALM. v. GOCH. MARCO POLO berättar, at det ätes såsom den bästa mat, och BELL, at det hålles jämn-godt med Rådjur. Folket på Krasnojarsk trakten äta det äfven. *Act. Petrop.* samt Ryssar och Tatarer: STRAHLENBERG; men i Siberien bortkastas des kött: PALLAS. Man bör därvid märka, at Han-djuret har en ganska stark lukt af moschus körtlen, som sitter under des mage, men Honan är fri för denna lukt. *Act. Petr.* De unge kiden äro ock helt möre och välsmakande: PALLAS. Detta förenar vitnesbördens stridighet. (b) *Moschus meminna*, eller PENNANTS *Indian Musk* på Ceylon, är ganska läcker til smaken: WALENTYN. KNOX intygat ock, at des kött är godt. (c) *Moschus Pygmaeus*, BUFFONS *Chevrotaïn*, har et förträffligt kött: BUFFON. (d) *Moschus Americanus* ERXL. bekant under namnet *Wirrebocerra*, är det mäst berömda villebråd i Surinam näst *Laubba* eller *Sus hydrocharis*. FERMIN kallar des kött oändeliga resor bättre än hjort-kött.

\*\* Det är et öfverdrifvet loford, som af somliga gifves åt *Tjädren* at han skulle förtjena rum ibland de valdare läckerheter; såsom då WILLUGHBY skrifver, at des kött synes endast ämnadt til Furstars och magnaters bord, o. s. v. Dock vil man icke neka honom

SAIGAANTILOP

GETGASELL

VANLIG ELAND

DORKAGASELL

GNU

BLÄSBOCK

STÖRRE KUDU  
NILGAU

GRÅDYKARE

SIBIRISKT  
MYSKDJURINDISKT DVÄRG-  
MYSKDJUR

TJÄDER



## Åkerhöns (eller Myrpyttor), Snäppor (eller Beccassiner), Spofvar (eller Vind-

des skälige värde. STRÖM kallar honom mycket välsmakande. Des kött var i JOVII tycke, smakeligare än *Fasanens*. CRANTZ menar det blifva bättre då det får något hänga i luften. SIBBALD räknar Skottska Tjädrarna för synnerligen välsmakande. HANVAY räknar Tjädren gröfre än Fasanen. På vissa utrikes orter skal den hållas för en utvald gästabuds-rätt och betalas helt dyrt *Comm. Litt. Norimb.* År 1658 förskrefvos 80 st. Tjädrar til Kejsar LEOPOLDS Kröning: KLEIN. HAMMER berättar, at då Tjädren bultas mör, späckas med fläsk, samt stekes under ständig pågjutning af smör eller sur grädda, så skal den blifva rätt läcker. Detta bestrides icke; men däremot kan man icke medgifva HALLE, at Tjädren aldeles icke är ätelig, så framt han ej flås och bultas. BUFFON anför, at Tjädren är förträfflig, då den ej äter Enebär. Dessa äro dock des förnämsta föda på många orter, helst om vintren. Köttet skal, enligt ST. BJELKE, smaka af tallstrunt om vintren, men denna bismak försvinner om sommaren, då foglen äter Insecter och grodor. Utgifvaren vågar ej borga för denna omständighet. Norrlänningen rökar Tjäder-brösten, och Utgifvaren tror få berednings-sätt göra foglens kött smakligare, än detta.

ORRE \*\*\* *Orren, Tetrao Tetrix L.* Är gemenligen mörare, lättsmältare och sundare än tjädren, men tål väl späckas och uphjelpas, emedan des kött är nog torrt. CHARLETON håller Orren för smakligare och mörare än höns. HAMMER kallar honom välsmakande; PONTOPPIDAN smaklig och sund, samt begärlig. SIBBALD skrifer at Orren i Skottland räknas för synnerlig läckerhet. Men Orrar äro icke allestädes lika gode. Vid sjön Baikal i Siberien blifva de om sommaren så fete, at de icke kunna flyga undan, utan slås med piskor: GEORGII. Uti Zolnock i Ungern blifva de smakligare än annorstädes: BELIUS. Vid Tobolsk däremot få de en obehaglig träsksmak: CHAPPE.

RAPPHÖNS † Under det obestämda namnet *Rapphöns (Perdrix)* får man hos resande många särskilde arter berömda, hvilka det blifver nästan ogörligt at bringa til sina rätta Systematiska namn. Gemenligen menas *Tetr. perdix*, då Rapphöns nämnes i Norra Europa, och oftast *Tetr. rufus*, när de förekomma mera sydligt; likväl är man icke säker, så framt ej något annat kännetekn tillägges från de varmare länder. Oftast hitblandas *Tetrao Arenaria*, och ej sällan Ripan. Man vil derföre börja med (a) *Tetrao perdix* eller *Perdrix grise, Rapphönan*. VANDE MULE kallar Rapphönan den utvaldaste mat och läckraste fogel. LAHONTAN berömmar Dannemarks Rapphöns såsom förträffliga. SALMON v. GOCH berättar, at de Ryske Rapphöns äro väl större än de Tyske, men icke så smakelige eller så fete. Skottske Rapphöns kött är synnerligen godt och sund: SIBBALD. Engelske Auctorerne ALBIN, RAJUS och WILLOUGHBY gifva Rapphöns företräde för alla vilda foglar, så på smakens, som sundhetens vägnar. CRANTZ sätter dock Fasanen på en högre nummer. BELONIUS berömmar Rapphöns-kött såsom läckerhet och födande, samt skrifer at särdeles vingarne hållas för läckerhet. Uti Frankrike värderas Rapphöns mycket, särdeles de unge, och NOBLEVILLE skrifer, at knapt någon Gästebuds måltid göres utan Rapphöns-stek. Fordom räknades desse foglar icke bland Rommerska Kejsarnes läckerheter. De kommo först til Italien under borgeliga kriget imellan VITELLIUS och OTTO PLINIUS. I Österrike eftersökas de för de bästa borden, särdeles de, som äro unge och fete, och skola de ansenligt til smaken förbättras, om köttet får hänga något i luften: CRANTZ. BELIUS påstår, at de i Ungern, på bergstrakterne i Grefskapet Zolnock, blifva mycket bättre än annorstädes. *Comm. Lit. Norimb.* De utgöra Polackarnes synnerliga högtids-kost. RZACZYNSKI omtalar et Polskt bröllop, där 4000 Rapphöns förtärdes, och et annat i Grodno, där 3500 foglar af denna art blefvo upätne. (b) *Tetrao rufus L.*



Ripor och skogshöns har av hävd fallit det norra halvklotets läckergommar i smaken. Att fånga dem med snaror har varit en vanlig metod. Sven Nilsson uppger i *Skandinavisk fauna* (1858) att en bonde eller torpare mycket väl kunde ha från 500 upp till mer än 1 000 snaror utlagda. Charles Emil Hagdahl lovordar släktets gastronomiska kvaliteter och skriver: "Det vore måhända skäl i att företagsamheten såsom återtjänst skickade till utlandet dessa fåglar konserverade, i stället för alla dessa tryfferade kalkoner och poularder, som med hvarje år allt mer gravera våra kassor och magar." Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* 1 (4:e uppl. 1776).

De röde Rapphönsen värderas i Frankrike mera än de grå: LEMERY, och tvärtom, de grå mera än de röde, i England; men COETLOGON fann ingen synnerlig skilnad. De röde Rapphönsen äro i Spanien något torre. *Voy. d'Espagne*; men i Frankrike äro de vida bättre än de grå: LISTER, BLAINVILLE. På Minorca är de röde Rapphönsens kött en läckerhet, så länge foglarne äta säd, men får sedan en obehaglig smak, då de äta bären af *Lentiscus*: ARMSTRONG. Men af *Timian* blir den ganska läcker: BRUYERIN. I Italien sätter denne fogels stek rätta värdet på sjelfva Fursteliga måltider: ALDROVANDUS. Om man dock skal, til denna eller til den föregående arten, föra de läckra Rapphöns, som DE BAUER beprisar i Wallachiet, och BACHELIER på Malta, är Utgifvaren obekant. Desse sistnämnde skola blifva fetare, än på någon annan ort i Europa. Resande i Africa berömma högeligen detta stora landets Rapphöns. På Guinea kusten äro de mycket välsmakande: RÖMER. Detta inskränker dock BOSMAN til en viss årstid. På Ön Goré äro de store som höns, och af utvald smak: FROGER. Indiens Rapphöns äro åter torre, emot Europas: DE LA FLOTTE. I Bengalen äro de icke gode at äta: LUILLIER; och på bergen Houquang i China, äro de ganska magre. *Lett. edif.* hvilke arter Resande mena under de Americanske Rapphöns, är aldeles obestämdt, särdeles uti Södra America, och i det Norra, där åtskillige *Tetraones* äro kände, bortblandas ofta *Cupido*, *Umbellos*, m. fl. Man måste således blott återropa de Resandes intyg i gemen, för hela slägtet. Rapphönsen i Chili äro torre och osmaklige: FREZIER. På Cayenne äro de däremot ganska läckre: DES MARCHAIS. Omkring Plata strömen äro de små, torre och nog osmaklige. *Lett. edifiantes*. I Guiana äro de dubbelt så stora, som i Europa, feta och högt värderade: BANCROFT. Tvärtom betygar BARRERE at de just i Guiana äro af en slät smak, sege och torre. Cui fides? Monne detta skal häfvas med BAJONS intyg, at de gamle Guiana Rapphöns äro hårde, magre och torre, men ungarne saftige och helt möre. På Cuba skal en art Rapphöns finnas, små som Turtur-dufvor, men mycket läckrare. OVIEDO berättar sig aldrig ätit läckrare mat. Rapphönsen i Carolina äro smärre än de Irländske, men gemenligen öfvermåttan fete och läckrare än Europas: KOCHERTHALER, BRICKELL. Virginien Rapphöns äro också smärre än Europas; deras kött nog hvitt och bättre än de vanlige Rapphönsens. *Phil. Trans. abridg.* CATESBY. (Obs. detta angår *Tetr. Virgin.* LINN.) Acadiens Rapphöns äro både större och smakligare än Europas, ja, i DIEREVILLES smak, oförliknelige, dock bortbyta Acadierne dem gerna för Skälspäck. I nya Yersey äro Rapphönsen små, men välsmakande: KALM. Canada har tre arter Rapphöns, skriver SCHLÖZER. Deras kött är hvitt och tämeligen godt. På California finnes förträffliga Rapphöns. *Lett. edif. Voy au Nord*. Denne Artikel kan ock medgifva några ord om Snö-ripan *Tetr. Lagopus* L. Des kött är svart, torrt, och går, enligt SAURI och BUFFON, nära Hare-kött. I Norige hålles den för välsmakande: HAMMER. PONTOPPIDAN ställer den näst orren och hjerpen; helst då den blifvit skuten, at blodet fått afrinna. SAURI tillägger den en lindrig beskhet. SIBBALD kallar henne smakelig och sund at äta. CRANTZ håller henne för ej den sämsta af välsmakande foglar; men då ZUCKERT kallar hånne det delicataste villebråd i Norige, har han glömt Hjerpens företräde. De Americanske Snö-hönsen äro af flera arter. Omkring Hudsons vik finnas de mycket läckrare än i Europa, ja admirable: DE LA POTERIE. BUFFON fångade, vid des vinterläge i Port Nelson, 21,000 Snöripor och en Fransk Gouverneur förtärde, med des besättning, 90,000 st. på en vinter. I Provincen Cujó fås en tofsad Rapphöna; Martinetta af läcker smak: VIDAURE. Et slags Rapphöns *Tocro* i Guiana; de ungas kött excellent, dock utan fumet; de gamle äro delicatere än våra, men som fogeln där ej tål at hänga öfver et dygn, kan han ej få sin behöriga goda villebråd-smak: BUFFON. *Tinamou* BUFF. som BRISSON räknar ibland *Perdrices*, deraf gör BUFFON flera slag, som han säger äro alle goda at äta; deras kött är hvitt, fast, mört

och saftigt, särdeles vingarne, som mycket likna i smak röda Rapphönans kött; har ingen fumet, som ock intet villebråd i Guiana har, emedan det ej tål at ligga öfver et dygn. *id. Macucagua* i Brasilien, som BUFFON gör til et Species af *Tinamou*, men BRISSON til *Rapphöns*, är en mycket köttfull fogel, och har så mycket kött som 2 höns, är välsmakande: MARCGRAF. *Occolin*, *Perdrix montana mexic.* BRISSON. Köttet läckert, ger ej Vakteln efter: HERNANDEZ.

†† Utgifvaren tror sig berättigad at utelemna alla de Auctorers intyg, som endast berätta, at Hjerpens kött är *hvitt, fast, smakeligare än Rapphönans, mört, sundt*, o. s. v. emedan han föreställer sig at hvar och en, som ätit denna fogel, icke sätter sådant in fråga. Utan at vara en kännare af Kockars vetenskap, vågar han ock kalla den af HAMMER föreskrifne bultning för öfverflödigt vid Hjerpens beredning, så väl som den af ZUCKERT upgifna inläggning i vin och ärtika, för at göra steken mör och smakelig. Uti Sveriges Södra Provincer blir Hjerpen mycket större än i Norrland; det Utgifvaren funnit på Wermdön och TIBURTIUS i Östergöthland. Uti Pålska skogarna finnas Hjerpar til myckenhet, hvarföre CALEPINUS skrifver i sitt Lexicon: *Poloni ni hil hac ave habent frequentius*: RZACZYNSKI. I Mazovien gå Hjerparne, såsom en synnerlig läckerhet, til de förnämsta bord: SVIETICKI. Uti Ungern kallas Hjerpen *Tschazarmadar* eller *Kejsarens fogel*, såsom för god at andra, och endast värdig för Kejsares gommar. GESNERUS skrifver, at Hjerpen var den ende fogel, hvilken man torde framsätta två gånger å rad på et Fursteligt bord. I Böhmen förstår man stor myckenhet Hjerpar, särdeles vid Påsk-tiden, och sänder då dessa foglar til hvarandra såsom en angenäm skänk: MONTBEILLARD. KLEIN föregifver, at de bästa Hjerpar fås uti Lithauen och Preussen. LEGUAT omtalar en *Gelinotte* på Ön Rodrigue, som skal hafva en läcker smak. I det gamla Rom höllos Hjerpar för en stor läckerhet: LATHAM. En fogel i China omtalas under namn af *Noutourou*, som torde vara en Hjerpe. BELL skrifver at Hjerparne vid Tobolsk hafva et mycket läckert kött. CHAPPE tvärtom at de, i den nägden, få en obehagelig kärr-smak. Utgifvaren håller det förra intyget något påliteligare, af orsak, at CHAPPE trott sig finna denna kärr-smak på alla kring Tobolsk befintliga foglar, hvilket dock icke bekräftas af Siberiska resebeskrifningar.

†† a) *Tranan, Ardea Grus* L. var fordom i mera bruk, än nu. I PLINII tid framsattes hon på de bästa och förnämsta bord. På Kong JOHANS taffel åtos 6 Tranor på et år. *Sv. Opbörd*. I Kong EDVARD I. tid hölls Tranan för läckerhet i England: VOLKMAN. BRUYERIN berättar, at man i Frankrike åt gerna Tranor om vintren, stekte och späckade med neglikor och peppar; hvaraf sannolikt MERKLEIN tagit sig anledning at säga det man i Frankrike gerna äter Tranor; men sådant nekas af NOBLEVILLE, med tilläggning, at de föraktas för deras fibreusea köttsskull. Ungarne skola dock vara goda at äta. Ibland dem, som beröma Tranor, är först WATSON, hvilken kallar des kött ganska läckert. Dernäst RAJUS, som fann Tranor til salu på Roms torg, *delicata*. På et annat ställe utlåter han sig, at Tranan har et sundt och nog smakligt kött, emedan hon ej äter fisk, utan frön. (Rättare reptilier i kärren.) Vidare ALBIN, som kallar Tranan ganska läcker. Omsider MARSILI, som gifver hennes kött namn at vara välsmakande, och BONTIUS, som skrifver, at det icke var at förakta i Indien. Imedlertid må man afpruta något i detta ämne. Det är santt, at Grekerne uphöjde Tranan, men de NB. *gödde* henne, såsom PLUTARCHUS intygat; och at de vilde höllos för någon kräselighet, slutar Utgifvaren deraf at man lät dem hänga flera dygn i luften innan de åtos: ORIBASIUS. AUGUSTUS agtade Tranan sämre än Hägren. KOLBE kallar Tranans kött *svart, segt, elakt*. BRICKELL *segt* och *svårsmält*, men godt i soppor. LE BRUN sköt en Trana vid Moscau, den han lät steka och fann hafva en träskaktig smak. Således värderas ej denna stek i Tyskland: BRUYERIN. Det är ock ett hårdt kött, samt af föga värde: ZUCKERT. Men ätes dock af folket i nya Jersey:

JÄRPE

TRANA

spolar)\*, Morkullor\*\*, Kramsfoglar, Starar\*\*\*, Orioli†, Sidensvansar††, Lärkor†††,

KALM; samt af de infödde i Carolina, som äfven upsöka denne fogels ägg, fast de äro hårdsmälte och af en stark obehaglig smak: BRICKELL. At Tranor måste anses för läckre i Japan, slutes deraf at, då Holländarne på Batavia gifvo sina Gesandter föreskrift, huru de skulle fägna de Japaniske Magnater, hvilkas biträde de behöfde, så nämnes ingen annan kött-rätt än Tran-stek: WALLENTYN. (b) *Ardea Pavonina* L. Des kött är ganska välsmakligt och födande: DEMANET. (c) *A. americana* L. Des kött är svårsmäldt, men gifver en öfvermåttan smakelig soppa: LAWSON. (d) *Ardea Cinera* LINN. *Hägern*, hvilken, enligt PENNANT, är Hona til *A. major* L. Des kött är fibreust och hårdt har ock en liten fisk-smak och är föga sundt. Bröset är bästa stycket af de gamle foglar, men ungarne äro möre: BURGRAW. Med detta omdöme instämmer RIEGER, och tillägger, at Magnater endast finna steken smakelig af orsak, at fogelens jagt med falk så mycket roar dem. MERKLEIN intygar, at Hägrarnes kött måste länge stekas, emedan det är hårdt och segt. NOBLEVILLE är dock något mildare, och tillåter Hägren åtminstone vara en nog god mat, särdeles då han är ung. Han berättar ock, at Hägren i Frankrike är en Konglig mat, samt at Adlen är begärlig efter detta kött, fast utländningarne sätta mindre värde derpå. Dock anrättas det gemenligen i Pasteyer för de bästa borden. BROOKES håller denna smak för något besynnerlig, men nekar dock ej Hägren företråde för Tranan. BROWNE omtalar en Häger från Brasilien af god smak, då den är ung. (d) *Ardea Cocoi* L. Des kött är likt Tranans: CHURCHILL. (e) *A. Violacea* L. ätes på Jamaica, såsom annat vildt och är tämmeligen god mat: BROWNE. På Bahama öarne räknas den för delicat, emedan den endast lefver af kräftor: CATESBY. (f) *A. Cærulea* L. ätes på Jamaica såsom skäligt god: BROWNE. (g) *A. Stellaris* L. *Rördrum*; har ingen fisk-smak såsom Hägren, utan liknar Hare. Hölls i mycket värde på Engelska borden i Kong HENRIC VIII:s tid: PENNANT, *Britt. Zool. p. 360*. Utom dessa Linneanska arter af *Ardea*, har BROWNE (h) en *Ardea subfusca major* (the clucking Hen), som hålles allmänt för det bästa fogel-villebråd på Jamaica. ULLOA omtalar Hägrar, som ätas vid Porto Belo, af hvilka den *svarta och hvita* eller (i) *Ardea mexicana cristata* BRISS. är den läckraste. (k) *Touyouyou*, eller BARRERES *Grus Cinerea*. De gamle foglars kött är hårdt och har tran-smak men de ungas är mört och godt. (l) I stora Tartariet omtalas en Häger, helt hvit, utom näbb, vingar och stjert, som äro röde. Des kött skal vara ganska läckert och komma til smaken nära Hjerpens. Denne art synes Utgifvaren vara *A. Leucogeranos* PALL. Men omdömet om des kött är öfverdrifvet.

\* Under denna artikel vil man anföra några arter af det fogel-slägte, som kallas *Scolopax*, til hvilke ock de egentelige *Spojvar* höra, fast namnet *Beccasine* äfven tillägges så väl en del *Scolopaces* som *Tringæ*. (a) *Sc. Arquata* LINN. Om dennas smak dela sig Auctorerne uti tvänne motstridiga omdömen. ZORN kallar des kött ganska läckert och begärligt på stora Herrars bord; BRICKELL förträffligt; SIBBALD läckert; ZUCKERT läckert och lättsmäldt; LEEM välsmakande; WILLUGHBY ogement läckert; ALBIN bättre än någon annan vatn-fogels; BROOKES rätt delicat; LEIGH rätt godt; FISCHERSTRÖM smakeligt. Derföre skal ock denne fogel i Sardinien betalas dubbelt högre än Rapphöns: CETTI. Deremot beskriver PENNANT foglens kött såsom osmakligt, fränt och tranigt, samt COETLOGON såsom torrt, hårdt och af föga god smak. Pluraliteten torde dock gälla i denna fråga. På Konung JOHANS bord nyttjades 10 *Spojvar* på et år. *Sv. Opbörd. (b) Scol. Phæopus* L. är, enligt LEEM, välsmakande. (c) *Sc. Gallinago* L. *Horsgöken*; förekommer ofta under namnet *Beccasine*, den är en af de läckraste foglar: KLEIN. Des kött

SVART  
KRONTRANA  
TRUMPETAR-  
TRANA  
GRÅHÄGER

COCOIHÄGER  
GULDKRONAD  
NATHÄGER

RÖRDRUM

STORSPOV

ENKELBECKASIN

mört och angenämt: HALLE; läckert och lättsmält: ZUCKERT; mört och förträffligen välsmakande: CRANTZ, BROOKES, ALBIN, SIBBALD m. fl. Dock icke jämgodt med Morkullors: v. ROHR. De äro at räkna bland det förnämsta villebråd, som säljes i Rom: RAJUS; hvarföre ock Påfven CLEMENT XIV, som gjorde sig en pligt at lefva tarfligt, afhöll sig från denna Beccasinen. Denna art finnes i alla verldenes delar. De i Carolina äro af samma art som Irlands, och lika möre, söte och förträffligt närande til köttet: BRICKELL. De finnas äfven i nägden af Batavia: HAWKESWORTH. På kusten Coromandel äro de större och läckrare än i Europa: DE LA FLOTTE. RZACZYNSKI berättar, at man, vid stekningen, i Pålen icke uttager innanmäten, emedan de hållas för det bästa af foglen. (d) *Sc. Gallinula* L. har välsmakande och snarsmält kött: ZUCKERT; mört och angenämt: HALLE; rätt sött och godt: BROOKES. I Surinam är det ganska läckert: FERMIN. DAMPIER omtalar et slags små *Corlieux*, i medlersta delen af America, hvilkas kött är mycket läckrare än de stores. (e) *Sc. glottis* L. är rätt god at äta: SLOANE. (f) *Sc. Totanus* L. hålles i Frankrike för särdeles läcker: ALBIN. Är delicat: LEIGH. (g) *Sc. limosa* L. eller dubbla Beccasinen blir om hösten, då kornet mognar, så fet, at, då han i flykten skjutets, spricker ofta skinnet i fallet; är en synnerligen läcker fogel: HAMILTON. Den egentliga *Beccasinen* är *Scol. Gallinago*. *La petite beccasine* är *Sc. Gallinula*. De större förekomma under namnet *Corlieux*; och *Totanus* jämte *Limosa* kallas stundom *Chevaliers*.

\*\* *Morkullan, Scolsp. Rusticola* L. är nogsam känd til des värde. Des kött är väl icke hvitt, men mört och välsmakande. Denne fogel är bättre i England om vintren, än om sommaren: PENNANT. Låren, (*cruscula*) skola där anses för bästa stycket: RAJUS, WILLUGHBY. Den värderades icke fordom af Roms Kejsare, men hörer dock til det bästa villebråd, som säljes på Roms torg: RAJUS. Den tager företräde för Rapphöns: ALBIN. Des kött är öfvermåttan godt och läckert: RZACZYNSKI, BROOKES, SIBBALD; samt förträffligt och födande; begärligt på alla bord i Österrike, ehuru mindre lättsmält än de foglar, som hafva hvitt kött. CRANTZ, BRUYERIN och v. ROHR instämman däruti, at Morkullan är bäst om hösten, emedan hon då är fetare. Utomlands hålles den så förträfflig, at ingen ting af henne förmås, utom ben och fjädrar: COETLOGON; ty de, som vilja rätt prisa läckerheten, borttaga icke inälfvorna, utan äta dem tillika med steken: KLEIN, HALLE, WILLUGHBY, CRANTZ, BRUYERIN. Ja, ZUCKERT intygar, at inälfvorna, tillika med den naturliga fyllning de innehålla, räknas för särdeles läckra af de kräselige gomar; och SCOPOLI, at, i Crayn och Stejermark, äfven inälfvorna ätas rå. Högre kan väl icke smaken bringas; ej heller hushållningen. Morkullorne voro sannolikt icke mycket värderade i Konung JOHANS hof, emedan blott 14 stycken där förtärdes på et år. *Sv. Opbörd*. Morkullorne i Carolina äro mindre än Europas, men fete om hösten, samt så läckre, som på någon annan ort: BRICKELL. Enligt LAWSON, skola de, til smaken, öfverträffa de Europeiske. I Sverige får man sällan Morkullor under deras bästa period, utan blott om våren, af orsak at de, emot hösten, flytta åt Sydligare orter. Men det är vist, at de återkomma ganska tidigt, och kan hända förr än någon annan snäpp-art.

\*\*\* *Staren, Sturnus Vulgaris* L. sättes af GALENUS näst efter *Francolinen*. Ätes ej i England för des baskhet: ALBIN, WILLUGHBY. Men denna baskhet sitter uti skinnet, hvarföre ALBIN, SAURI, HALLE, föreslä, at foglen bör flås, och CARDANUS, at hufvudet bör afhuggas strax foglen blifvit skuten. Det förra medlet är pålitligt, men gäller dock endast om unga foglar, ty de gamle Starars kött förblifver dock torrt och obehagligt: LIGER, MONTBEILLARD. I Rom voro fordom Starar i föga värde. MARTIALIS kallar dem *inopes*, och ursäktar, at han icke kunde sända kräseligare mat. L. 9. Ep. 55. I Tyskland värderades de föga: CYPRIANUS. I Österrike ätas de unge Starar, då de äro fete, men de gamle aldeles icke: CRANTZ. I Rom ätes inga foglar allmännare än *Fulciæ* och *Starar*: RAJUS.

MORKULLA

STARE

Man bör dock märka, at emot vinbergslen när Stararne gödt sig med drufvor, så blifva de gode: SAURI, ZUCKERT, BRUYERIN. Detta bör dock endast förstås om de unga. De fångas den tiden ymnigt i Frankrike, dock fråga icke de förnåme efter dem: ALOIS. MUNDELLA berättar sig funnit Starar på bergstrakter, som föga gifvit kramsfoglar företrädet. Ep. med. 6. Då LEMERY kallar Starars kött godt at äta, menar han fuller dem, som förbättrats i vinbergen. Men i Sverige har Staren, utan druf-gödning, funnit plats på Hoftafflen i Kong JOHANS tid, då 1582 Starar, och 352 ungar, på et år förtärdes. Sv. *Opbörd.*

SOMMAR-  
GYLLING

† a) *Oriolus Galbula* L. blir så fet och välsmakande, at näppligen någon annan Europeisk fogel kan honom föredragas: VON LINNÉ. Därmed instämmer HALLE. I Italien hålles den, enligt ALDROVANDI utsago, bland de läckraste foglar, såsom fet och delicat. v. ROHR kallar des kött helt delicat. SAURI och MONTBEILLARD berättar, at foglen på några orter kallas *Becfigue*, emedan han föder sig af fikon, då des kött blifver särdeles fett och smakligt. Den förre intygar ock, at foglen gör stor skada på körsbär. Ut i Ægypten söker man denna fogel starkt i Maji, och består den då endast af en fett-klimp: THEVENOT. Omkring Aleppo värderas han särdeles om hösten: RUSSEL. (b) Or. *Phoeniceus* L. i Carolina har i allmänhet et fett kött, som är en förträffelig mat: LAWSON; och kallas derföre af BOSSU ganska god at äta. (c) Or. *Xanthornus* L. från Mexico är god at äta: MARCGRAF.

†† *Sidensvantsen, Ampelis Garrula* L. går nära trast-slägtet til smaken, men lemnar det dock företrädet. SWENCKFELD kallar des kött medelmåttigt sundt och smakligt. Men årstid och foglens föda kan gifva anledning til olika domar. I England hållas Sidensvantsar för läckerhet: PENNANT. GESNER intygar, at de komma på de förnämsta bord, och at särdeles lefren värderas. v. HOHBERG kallar denne fogels kött mört och välsmakande, med tilläggning, at det, vid Regensburg, får någon behagelig krydd-smak hvadan foglen där, af gemene man, kallas *Pepparfogel*. Detta härrör af någon aromatisk frukt, där ätes. För öfrigt instämna MONTBEILLARD och GÖTZ at jämföra Sidensvantsar med *Trastar*. Vid Kong JOHANS taffel ätos, på et år, endast 29 Sidensvantsar. Sv. *Opbörd.*

LÄRKOR

††† Man vil först nämna något om *Lärkor* i allmänhet. MERKLEIN skriver, at Lärkor hafva et läckert kött och sökas för stora Herrars bord. WILLUGHBY, at, vid måttelig vinter, äro Lärkorna synnerligen feta, och köttfulla; men KLEIN fann dem ej feta, dock ganska köttfulla, saftiga och välsmakande. Act. *Gedan*. RIEGER deremot, at Lärkor, i de varmare Europeiske länder, fås feta hela vintren, men i Tyskland uti September. Han förklarar ock deras kött för läckert, födande och lättsmäldt. Leipzigska Lärkorna äro i synnerhet ryktbare öfver hela Tyskland: KEYSLER; äfven de Nördlingske: MERKLEIN. Lärkorna äro ej lika feta alla år. På Leipziger Michaelsmässa säljas de såsom en stor läckerhet och betalas väl. De hafva et ganska mört, läckert och sundt kött, men äro bäst när de första eller andra dagen ätas: v. ROHR. RAJUS såg en oändelig hop Lärkor til salu på torgen i Rom. Lärkor äro ganska läckre och ätas af alla med begärlighet: FISCHERSTRÖM. I Frankrike ätas de fete lärkor, såsom en stor läckerhet under namn af *Mauviette*: SAURI. BRUYERIN berättar, at man, för Franska borden, plägade steka Lärkor späckade med fläsk och *Salvia*. LIGER uphöjer äfven Lärkors läckerhet. Men de unga Lärkor hafva särdeles företräde, och sättas på de bästa bord, både stekte och i Pasteyer: NOBLEVILLE. Särdeles om hösten. BURGGRAVS intyg om Lärkor, är, at deras kött är läckert, sundt, lättsmäldt och födande; at de blifva snart fete och snart magre igen, alt efter födans beskaffenhet. Af ELSHOLTZ *Tischbuch* p. 164 finnes, at de blifva fetare på hveteåkrar, än där endast korn och råg vankar. Af denna orsak få Lärkorna kring Leipzig och Halle så stort företräde. Der fångas ock sådan myckenhet Lärkor, at år 1720 endast i October

Snösparfvar\*, och annan småfogel\*\*. Om Hararne får jag anmärka, at deras blod

månad, infördes i Leipzig, 404,340 st. Lärkor. Frantsmännerne skola ock anmärka at Lärkor finnas fetare efter Nordan än efter Sunnanväder. (a) *Alauda arvensis* L. *Lärka*. Des kött är alltid mört och läckert i allas smak, och mycket sundt, men särdeles om hösten, då hon blir ganska fet. Annars rättar sig smaken mycket efter födan, hvarföre ock BUCHNER härleder Leipziger Lärkorna läckerhet från et vist slags lök, den böndren kalla *vilder oder Hunds knoblauch*, den desse foglar äta. *Misc. med. phys. mathem. a. 1727 p. 486*. Denna upgift synes Utgifvaren nog paradox, emedan lök-arter gemenligen meddela djurens kött en mindre behaglig bismak. WILLUGHBY skrifver, at denna läckerhet fångas i England til otalig myckenhet; at des kött är öfvermåttan läckert, och fett under blida vintrar. BROOKES och HALLE instämma hvad läckerheten beträffar, särdeles då foglen är ung och fet, då ock des kött är lättsmäldt. Det samma bestyrker MONTBEILLARD på sundhetens vägnar så väl som smakens. ALBIN kallar detta kött sött och läckert. Således afhöll sig Påfven CLEMENT XIV. från lärk-kött, för at icke bryta sin föresats at föra en måttelig och farflig lefnad, med hvilken han dock, såsom Utgifvaren menar, kunnat förena en eller annan Lärk-stek, emedan den hvarken är stor eller särdeles sällsynt äfven på de lägres bord uti Italien. (b) *A. Calandra* L. är god at äta: OLINA. (c) *A. arborea* L. är mindre smakelig än *Arvensis*. (d) *A. cristata*, upgår ej heller emot rätta Lärkan: ZUCKERT. (e) *A. Spinoletta* hålles i Italien för en synnerlig läckerhet: CETTE. (f) *A. Yeltoniensis*, så kallad emedan den finnes vid en trakt omkring Wolga floden och sjön Yelnon, beskrifven af J. R. FORSTER uti *Phil. Trans.* säges vara af en utvald smak och i Augusto blifva mycket fet. Uti Carolina finnas två arter smakeliga Lärkor: BRICKELL. Man vil ock tillägga, at de kräselige i Tyskland, enligt ZUCKERT, äta Lärkan med inälfvorna.

\* *Snösparfven, Emberiza nivalis* L. smakar rätt väl: HORREBOW, LEEM, v. LINNÉ. Des kött kallas fett, godt, födande, af BRICKELL; mycket läckert, af OLAFSEN och HAMMER; delicat af LAWSON; öfvermåttan läckert af BELL. Foglen kommer om vintren flockvis från Lappmarken til Preussen och far derifrån öfver Pålen til Carpatiska fjällen, hvarifrån han om våren kommer fet tillbaka; de, som då fångas, gå til Konungens och Printsarnes bord i Berlin: KLEIN. Någre hafva inbillat sig, at denne fogel är den rätta Hortolane, för hvilken Utländningar stundom icke draga i betänkande at gifva en Ducat stycket: v. LINNÉ. HERAT hos RZACZYNSKI berättar, at Snösparfvarne, på en viss trakt i Pålen, äro om vintren mycket läckre. I Siberien äro de också mycket läckre: BELL. Grönländarne torrka och äta sina Snösparfvar: O. FABRICIUS.

\*\* Såsom de så kallade *Becfigues* förekomma under en särskild artikel, så drager Utgifvaren icke i betänkande at, bland Småfoglar, gifva den så mycket värderade *Hortulana* första rumet. Den är miliaria hos de gamle, som räknades för största läckerhet i verlden: CETTI. (a) *Emberiza hortulana* L. förnöjer smaken med des utvalda läckerhet: OLINA. Den förskrifves från Italien til Tyskland af de rika, för des kräslighet, och betalas ganska dyrt: ZORN. Den kallas af FRISCH *miliaria pinguescens*, fås til ymnighet i Lombardiet och är mycket begärlig på stora Herrars bord för des läckerhet: KLEIN. Den räknas för en raretet på Franska Calaser och säljes ganska dyrt: ALBIN. Des kött är af en utvald smak, mört och stärkande: SAURI. Köpes ofta för en ducat stycket: HALLE. Finnes särdeles fet och läcker i Italien och Södra Frankrike, där den är just läcker och uplifvande (*restaurant*): LEMERY. Denne läckraste fogel blifver särdeles fet af *milium* och *hafre*. Från Bologne föras hela kistor deraf til Rom, pläckade och beströdde med mjöl: ZUCKERT. Under des flyttnings-tid genom Österrike försummas ej at fånga denna läckraste

SNÖSPARV

ORTOLANSPARV



hålles för smakeligare än andra djurs, äfven som deras kött är för de flästa mun-

fogel för de bästa bord: CRANTZ. BUFFON skrifver, at *hortulanen* då den är fet, är en läcker bit, med sin smak, och mycket efterfrågad. Desse foglar äro ej alltid fete, då de fångas; men man göder dem då i et mörkt rum, då de få tiltaga i fetma, at de kunna dö, om de icke, i rättan tid, slagtas. De likna då små fett-klimpar, med et läckert och kosteligt kött, men äro något mäktige at förtära til myckenhet; de kokas i bain-marie, bain de sable, bain de cendres, äfven i äggskal. BRUYERIN omtalar äfven desse foglars gödning, som gör at de blifva öfverdragne med fett. Hortulaner finnas mycket vid Prag: PÖLLNITZ. LIGER bestyrker vidare denne fogels läckerhet, hvartil LATHAM lägger, at kroppen ser ut som en fett-klimp och väger ofta tre unts. Hortulanerne på Guadeloup äro så omgifne af fett, at de se helt guld-gule ut, och äro öfvermåttan läckre. *Beschr. d. Antill.* I Canada finnes en liten fogel, som kallas *hvitfogel*; men JEFFERYS håller den för en Hortulane; et namn för hvilket han, i anseende til des läckerhet, gör fullt skäl. Annars är icke ovanligt, at Frantsmännen gifva flere småfoglar namn af *Ortolane*. *Phil. trans. abridg.* (b) *Emberiza Oryzivora* L. *Ris-foglen* värderas i Carolina så högt, som hortulanen i Europa, för des synnerliga läckerhet. Honorna äro de, som framkomma i oräkneliga skarar: CATESBY. (c) *Emberiza Calendra* L. *Kornlärkan* blifver i Bologne och Florenz ganska fet af milium; föres pläckad och inlagd til Rom och säljes dyrt: CHARLETON. Denne fogel skjutes i Skåne på strö vid första snöfall och är välsmakande: HAMILTON. (d) *Emb. Citrinella* L. *Gulsparf* gifver, enligt ZUCKERT, icke hortulana mycket efter; men skal enligt v. ROHR, vara något beskaktig, fast icke osmaklig. I Italien räknas den för rätt god at äta: LATHAM. (e) *Emb. Passerina* PALL. vid Jackfloden, skal ej heller gifva hortulana något synnerligt företräde til smaken: PALLAS. Til denna artikel kunna ock någre arter af släktet *Motacilla* föras. (a) *M. Luscinia* L. *Nägtergalen* har fett och hvitt kött, så angenämt, som *hortulanen*: MONTBEILLARD, LIGER. Uti Gascogne gifver man honom företräde för all småfogel, utom *Becfigues*: LEMERY. Den gödes i Gascogne för at ätas: LATHAM. (b) *Mot. Oenanthe* L. *Stenskvättar* blifver uti Sussex ganska fet på hveiteåkrarna, täflar då med hortulanen och sändes til London såsom läckerhet: WIL-LUGHBY, VOLKMAN, LATHAM. (NB. Denne fogel-art är dock egentligen en Insect- och mask-ätare.) Bli om hösten fet och läcker: BUFFON. (c) *Mot. Rubetra* lefver af Insecter, blifver rätt fet och läcker, såsom hortulanen: LATHAM, BUFFON. (d) *M. Rubecula* L. är en af de läckraste foglar man kan äta, fångas i stor myckenhet i les trois Evêchés, men mäst uti Verdun, där den påstås som bäst. I Lothringen fångas och ätas ganska många om hösten; många sändas ock från Verdun til Paris, såsom Leipziger lärkor kring Tyskland: PALMSTJERNA. (d) *Motacilla alba* L. *Sädesärulan* jagas i Italien för des smaklighet: BUFFON. (e) *Mot. Rubicola* L. lefver endast af insecter, men blir en viss årstid, så läcker som *becfigues*: BUFFON. (f) *M. Svecica* L. är en delicat fogel: BUFFON. (g) *M. Sylvia* L. äter fikon i Provence och blifver läcker: BUFFON. (h) *Mot. Phoenicurus* L. *Rödstjert* hackar äfven fikon utomlands och blifver däraf ganska god: BUFFON. *Mot. Cayana* L. en liten delicat fogel: HERNANDEZ. KOLBE omtalar en *Rotbkehlchen* såsom en munsbit, men af den största läckerhet. FERMIN nämner ock en *Rogue gorge*, som i läcker smak är jämngod med hortulana. Desse två torde vara *M. Rubecula* L. VOLKMAN anför äfven en *Hedge-chicker*, askegrå, stor som en lärka, och af somliga hållen så god som *hortulanen*. Någre af *Fringille* förtjena ock här et rum. (a) *F. montifringilla* från Ardenne. Des kött är något betskt, men dock ganska välsmakande: MONTBEILLARD. (b) *Fring. Coelebs*. *Bo-finken* är ej god at äta: MONTBEILLARD. Italienerne äta alla slags småfoglar: LATHAM;

KORNSPARV

NÄKTERGAL

STENSKVÄTTA

SÄDESÄRLA

BLÅHAKE

BOFINK

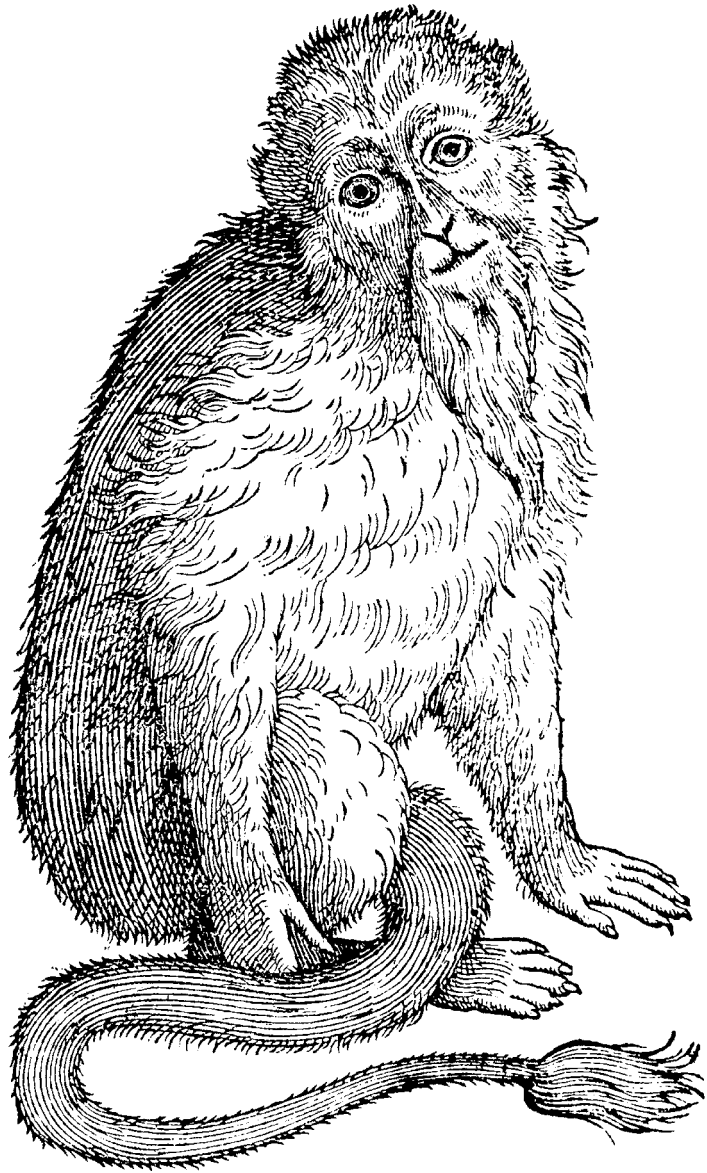
nar en begärlig spis, fast de fordna Britanner af vidskeppelse, samt Armenianer och Mahometaner af fördom, sky för at smaka det, och jämväl Grönländare det förakta; men så satte de gamle Romare så mycket större värde på Hare-kött, ehuru deras ej kunnat gå up emot Hararnes på Senegal, som ADANSON fann vara både hvitt och af en utvald läckerhet; kanske icke heller emot Brasilianska Hare-köttet, hvilket man i Guiana häldre väljer til dagelig spis, än någon annan kött-sort, oansedt man där har at tilgå det förträffliga köttet af Virrebocerra, et slags Antilope\*. Capra Ammon i Siberien har ock smakeligt kött, som kan ätas

ARGALI

och RAJUS såg på månglare-borden alla slag i största mängd äfven af de smärsta såsom Ärlor, Kongsfoglar, Steglitsor, Bofinkar, m. fl. Talgoxen *Parus domesticus* L. des kött är ej retande: BROOKES, utan betskt, torrt, osmakligt: BUFFON. SWENKFELD kallar det dock skäligen godt och sundt. HERNANDEZ omtalar en myckenhet småfoglar såsom ganska smaklige t. e. *Guitguit Techictli*, *Yllamatototl*, *Tlapalchichi*, *Picicitli*, dem Utgifvaren håller för *Trochili*. Dertil kan *Certhia cincinnata* läggas, från N. Zeeland, kallad af de infödda *Poi*. Den är den bästa fogel på orten.

\* *Haren* hade, hos de gamle Romare, et synnerligt företräde. *Inter quadrupedes gloria prima Lepus*: MARTIALIS. Detta värde är väl mycket förminskadt, men Har-ungar, från tredje til 8:de månaden, räknas än i Tyskland för stor läckerhet, och gifvas åt sjuka: ZUCKERT. CARDANUS gifver Haren och villsvinet första platsen bland fyrfota-djur. ORIBASIVS håller Har-kött sundare än ox-kött. Haren har annan smak om sommaren, då han äger val af allahanda gräs, än om hösten, då han, jämte rågbrädden, får nöja sig med bark: BJELKE. De fläste Europeiske Nationer sätta värde på Harar. På Konung JOHANS taffel förtärdes, på et år, 541 Harar, och dessutom 1 ¼ tunna syltade Harar. Åt Hofstaten togos samma år från Hof-köket 307 färske, 1 fjärding syltade, samt 4 ½ fjerding saltade Harar. *Sv. Opbörd*. I de äldre tider plägade man i Sverige koka svart-soppor på Hare: OL. MAGN. hvilke synas bordt blifva smaklige, emedan BUFFON intygar, at Harens blod är sötare än alla andra kreaturs. LAHONTAN kallar Danmarks Harar undransvärdt förträfflige. I Holland framsättas Harar vid de präktigaste måltider, på flera sätt tillagade; dock söker man dertil unga och feta Harar, ty då Haren blir mer än årsgammal, får köttet en seghet: HOUTTUYN. I England anses Har-köttet godt och eftersökes mycket: BROOKES; äfven i Skottland: SIBBALD; men de gamle Britanner åto icke Harar: CÆSAR. Frantsmännen sätta ock värde på Harar, då de äro fete och under et års ålder: NOBLEVILLE. BUFFON kallar derföre Har-köttet verkligen förträffligt. Österländningarne däremot älska icke detta villebråd. Hvarken Perser eller Armenianer fråga efter Harar: OTTER. Detta härrör dock icke af någon Physisk anledning; ty DE MIRONE intygar, at Hararne i Turkiet äro rätt läckre, och CHARDIN, at man i Mingrelien icke kan äta bättre villebråd än Harar. På högsta spitsarne af bergen *Loch-Tay*, uppehålla sig et slags Harar, långt smärre och qvickare än våra vanlige, samt mycket kosteligare til smaken. Desse äta ock honung: PENNANT. Africanske Harar få godt intyg. De på Ön Sor, vid Senegal, äro af utvald smak och läckerhet: ADANSSON. På Guinea kusten äro de mycket välsmakande: RÖMER. Uti CHURCHILLS Saml. omtalas dock Guinea Harar, som likna de Europeiske, men äro af sämre smak. Manfolken bland Hottentotterne äta icke Harar: KOLBE. Återgår man åt Norden, så får man se Tartarer och större delen af Ryska allmoget äta Harar: PALLAS. Grönländarne skola, enligt CRANTZ, hällre äta

HARE



Apor har på sina håll, inte minst i Sydamerika och Sydostasien, länge ansetts som smaklig spis. Söder om Sahara utgör de jämte andra vilda djur en bas i den oreglerade bushmeathandeln som tillsammans med omfattande skogsskövling kommit att bli ett verkligt hot mot många primater, däribland gorillor och chimpanser. Träsnitt för Carolus Clusius *Exoticorum libri decem quibus animalium, plantarum, aromatum, aliorumque peregrinorum fructuum historiae describuntur* (1605).

för Rådjure-kött, och des fett har en särdeles angenäm smak\*. På Cap utgöra Stenbockarne det bästa villebrådet.

På flera ställen i America hålles Markattor för et ståtligt villebråd, varandes dessa djur helt feta, sedan frukterne mognat, hvarföre ock VAFER fann köttet af utvald godhet, på de slag han kom at äta\*\*. Vid Skogs-foglarna kan den an-

SKOGSFÅGEL

räffen än Haren, dock berättar O. FABRICIUS at de äta kokta Harar, samt i synnerhet anse det för en läckerhet, som finnes uti Harens första mage, då det ätes rätt. Hararne i Canada hafva ej den vilda smaken utan äro små och dålige: SCHLÖZER. Hararnes kött är ganska godt i Surinam, och har under den torra årstiden, sin goda Fumet: FERMIN. I allmänhet håller PAULLINI honorna för mindre goda än hanarna, och af dessa äro de smakligare, som uppehålla sig på högländta trakter och berg, emedan de där förekommande växter meddela köttet en bättre smak. Han anser ock de Harars kött för smakligare, som blifvit jagade. (b) *Lepus Brasiliensis* L. *Tapeti* liknar Hare och kanin i köttet och är rätt god: PISO, MARCGRAF, SAURI. (c) PENNANTS *Varying hare*, skal, under den tiden han är hvit, hafva et outsäjligen osmakligt kött: PENNANT. Uti *Russ. Saml.* sägas annars desse *fövänderlige harar* hafva et hvitt kött, likt kaniners: CHARLEVOIX, uti des *Histoire de la Nouv. France*, omtalar et slags Hare från Huronernas land, som skal sjunga likt en fogel, och hvars kött är ganska delicat.

SKOGSKANIN

\* Denne är en verkelig *får-art*, och anses af de mästa nyare Auctorer för vara fårs stamdjur. De finnas vilde i Siberien, Kamtschatka, på Corsica och Cypern &c. altid på de högsta berg. Deras kött är verkeligen läckert: S. GMELIN. Om hösten få de 2 à 3 tums späck på ryggen, hvilket, så väl som sjelfva köttet, är förträffligt: STELLER. Köttet kallas mört och välsmakande af DU HALDE. Det kan ätas för Rådjure och har en synnerligen angenäm smak: J. G. GMELIN. I norra Asien räknas det bland de största läckerheter. PALLAS fann lamben förträffliga, men köttet och fett af de gamla fåren mindre angenämt, då det var kokadt, däremot rätt godt, stekt. CETTI berättar, at man i Sardinien håller detta djurs kött bättre än hjort och dof-hjort, och betygar at det verkeligen är en utvald spis.

ARGALI

\*\* Uti Ostindien anse Siameserne Markattor af åtskilliga slag, för en läcker mat: TURPIN. På Ceilon äta de infödde landets Markattor: KNOX. Men på Isle de France är köttet motbudande, om ej djuret haft goda frukter at tilgå. *Voy. a l'Isle de France*. I Africa ätos Markattor redan i HERODOTI tid. Negrerne vid Cap Apollonia äta dem gerna: ATKINS. LABAT åt Markatt-kött med nöje, och fann det hvitt, mört, saftigt och läckert, med hvad Sauce som helst. Negrerne vid Gambia floden älska denna mat: PURCHAS; äfven de i Senegal: BRUE, LABAT. Negrerne i Södra Africa äta Markattor såsom en läckerhet, och Europeer, som fölgde deras exempel, funno detta kött godt: CHURCHILL. Men de ifrigaste Markatt-ätare böra sökas i America, särdeles i des Södra del. At börja vid Ön St. Catharina, så åt PERNETY där Markatt-kött, det han fann rätt godt och tog för Kanin-kött: *Voy. aux Malouins*. Invånarne jaga där mäst efter Markattor, som utgöra deras mästa föda: FREZIER. Omkring Amazon floden, äro Aporne de allmännaste och begärligaste villebråd: DE LA CONDAMINE. PIGAFETTA omtalar små vackra Markattor, som ätos i Brasilien: BROOKES. När KNIVET åt hos Brasilianerne, undfågnades han med stekta Markattor: PURCHAS. Indianerne i Peru hålla boucanneradt Markatt-kött för läckerhet: COREAL. Uti *Lettr. edif.* bekräftas det samma om flera Peruvianska Berg-apor. Omkring Orenoque hålla folket hvar sin art i värde, och äta gerna des kött. Men alla så kallade *Miccos* ätas gemensamt af alla. De hvita Markattor hafva et hårdt kött, ehuru mycket det

märkning hafva rum, at enahanda slag träffas af olika godhet på särskilda orter. Orrar, Hjerpar, Vaktlar\* och Rapphöns hafva vid Tobolsk en obehagelig kärrsmak, och på Kusten Coromandel äro dessa sistnämnda torra i köttet, äfven som de på Senegal äro hårda och förakteliga, lika så vid Valparaisso i Chili. Ehuru de på dessa ställen väl kunna vara af särskilda slag, så höra de dock til et och samma slägte, på samma sätt, som Francolinerne i Provence, hvilka äro en god del läckrare, hvarföre ock de Franske Kockarne bruka at fästa en vingefjäder vid steken, då den bäres in, för at dermed upreta appetiten\*\*. Den Pyreneiska Ganga

än kokas, men det är dock icke osmakligt: GUMILLA. I Cayenne framsättes et Markatt-hufvud, såsom en Capun, eller annan fogel, med des soppa: JEFFERYS. I *Voy. de BINDET*, pag. 342. (cit. BUFFON) sägas de så kallade *Hurleurs* (*Simia Beelzebub?* L.) vara gode at äta, liknande Gumse-kött. Indianerne i Paraguai, äta Markattor med nöje: MURATORI. De infödde i Guiana äro mycket snåle efter *Simia Seniculus*: DES MARCHAIS. HARCOURT skrifver, at han fann alla Guianas större och mindre Markatt-arter gode at äta. I Surinam säges Markatt-köttet vara mycket godt, den tiden frukterne mognat. Indianer och Negrer äta det rätt gerna: FERMIN. På ön Quibo, vid Panama sidan, äro stora svarta Markattor, som hafva sundt och smakligt kött: DAMPIER. På sjelfva näset finnas både hvita och svarta Markattor, som blifva mycket feta, den torra årstiden, när frukter mognat. Indianerne äto dem icke förr än de dertil upmuntrades af WAFERS och des sällskaps exempel: WAFER. På Costa rica, i America, äto Engelsmännen både stekta och kokta Markattor, och funno dem rätt goda. Köttet var til utseende som Hare-kött, men söaktigt och fordrade mycket salt vid kokningen. Fettet var gulare än på en Capun, och hade ganska god smak: OEXMELIN. DES MARCHAIS försäkrar, at, sedan man öfvervunnit första motbudandet, så äter man gerna Markattor. Köttet är hvitt, icke mycket fett, men mörkt, och läckert. Det måste, i Utgifvarens tanka, gå nära mennisko-kött.

\* *Vaktlen, Tetr. Coturnix* L. uphöjes såsom rar och delicat i Norge, af HAMMER; såsom förträffligare än Fasaner och Rapphöns af COETLOGON; såsom läcker, lättsmält, sund, af BUFFON, LEMERY, SIBBALD; såsom en af de bäste skogs-foglar, af RAJUS; såsom värd at komma på bästa bord, särdeles då han är ung och fet: NOBLEVILLE, LEMERY, WIL-LUGHBY. I Lancashire i England blifver Vakteln särdeles fet och läcker: LEIGH. Ut i Spanien fås de bäste i Biscaya: BOWLES. I Pålen finnes en större art-förändring, som är rätt god: RZACZYNSKI. I Tyskland gödes Vakteln med säd och blir särdeles tendre och väl-smakande: ZUCKERT. I Österrike är denne fogel mycket värderad: CRANTZ. De Vaktlar, som om våren komma til Neapel från Africa, äro giftige, och måste födas 8 dagar med säd, innan de ätas: FERBER. Vaktlarne i Archipelagen inläggas i ättika och blifva mycket smaklige: LÜDEKE. I Egypten äro de läckre den tid de få äta Milium: ALPINUS. I Orienten äro de annars i allmänhet välsmakande: HASSELQVIST, men icke i Bengalen: LUILLIER.

\*\* *Tetrao Francolinus* L. var fordom, och är än ansedd för den yppersta läckerhet, särdeles den Joniska. Kejsarne och de förnämste Herrskaper i det forna Rom voro, vid sina Festiner, särdeles mone at gifva Krams-foglar och Francoliner: BELLONIUS. HORATII *Attager Jonicus*, tros varit denne fogel: POCOCK. GALENUS satte, i anseende til smaken, Francolinen näst efter Fasanen. Den var, i GESNERI tycke, den läckraste fogel. OLINA intygar, at många, i denna del instämma med GESNERI omdöme. Köttet skal tillika

eller Arabernes Alcata, som också lyder under samma slägte, och utmärker sig mycket genom tvänne långa stjertfjädrar, har lika förträffelig smak, hvilken i öfra Ægypten stöder på krydder, lika som Rapphönsen på Martinique äfvenledes hafva god kryddsmak\*. Beccasiner träffas uti alla 4 verldenes delar i flera länder än någon annan, och våra Europeiska får man jämväl se på Java, men på Coromandel skola de vara både större och delicatare än i Europa\*\*. Coq-

VITBUKAD  
FLYGHÖNA

vara mycket sundt. DUKMONT försäkrar, at Francolinerne vida öfverträffa Rapphöns, hvarföre Kockarne i Provence, plägade fästa en vingfjäder vid steken, då den inbars, på det man skulle deraf igenkänna en så dyrbar fogel. Köttet är läckert, lättsmäldt och gifver en god näring: WILLUGHBY. De Sicilianske Francoliner äro förträfflige: *Reise durch Sicilien*. På Cypern äro de vilda bättre än Rapphöns: v. TROILO. Äfven i Smirna: MONCONYS. Francolinens kött är delicat i Aleppo: RUSSEL. Denne fogel älskar varma länder: OLINAS. TOURNEFORTS och EDWARDS's *Francolin* (som MONTBEILLARD kallar Francolin och påstår vara särskild ifrån BELONS Francolin, som han MONTB. kallar *Attagas*): håller sig i de varma Europeiska länder, såsom Spanien, Italien, Sicilien, Rhodus, Cypern, Samos och Barbariet, Ægypten, Bengala &c. Det har i många länder blifvit förbudet, vid strängt vite, at skjuta den, för des läckerhet och rarhet. Des kött är af utvald godhet, och prefereras ibland för Rapphöns och Fasaner: BUFFON.

\* Utgifvaren tror sig böra nämna, at, uti Levanten, flera arter Rapphöns kallas *Katha*, och at ej allenast PALLAS *Tetrao Arenaria*, utan ock sjelfva *Vaktlen* stundom under detta namn bortblandas. Den egentliga Alchata är utmärkt med två långa stjert-fjädrar, och torde, om Utgifvaren icke mycket misstager sig, egentligen vara en *fallfogel*, eller åtminstone helst vistas på bergen. Foglen ätes mycket i Aleppo; men ej af Europeerne, som finna honom hård och torr: RUSSEL, LATHAM. BELLONIUS omtalar et slags *Rapphöns* från Damas, som värderas högt för deras goda smak. (Detta lär vara någon annan). SHAW'S *Kittawiah*, som skal vara angenäm til smaken och lättsmäldt, är ej heller den rätta *Alchata*, utan *Tetr. Arenaria*; äfven som den Rapphönan NORDEN åt i Egypten och fann af delicioux smak och fumet.

\*\* Snäppsläget, *Tringa*, är i allmänhet angenämt och begärligt för de bästa bord. Någre arter hafva dock företrädes rätt. a) *T. pugnax* L. *Brushanen*, är, enligt PONTOPPIDAN, nästan så läcker som *Pomerants-foglen*. *Char. morinellus* hålles för en utvald mat: BROOKES. I England fångas den med nät, och gödes med mjölk, hvetebröd, hampfrö, o. s. v. då han blir rätt delicat: PENNANT. *Phil. Trans. abridg.* Gödningen måste ske i mörka rum, annars slås foglarne beständigt och döda hvarandra: ALBIN. Det är så mycket besynnerligare, som de fleste djur aflägga sin ilska, då de se sig fångne. b) *T. Canutus* L. fångas äfven i England, gödes af somliga, hållas bättre än *Brushanen*: PENNANT. Des kött anses där för en delice: RAJUS, BROOKES. Foglen har fått detta namn af Danska Kongen KNUT, som högt värderade des kött. *Dict. of Husbandry*. c) *T. Ocrophus* L. värderas högt i Frankrike för des läckra smak: PENNANT. d) *T. Squatalora* L. Des kött är verkeligen läckert: PENNANT; ogement delicat: RAJUS; mört, af utvald smak och jämn-godt med *Char. Pluvialis*: ALBIN, HALLE; en synnerlig läckerhet: MARSIGLI; läckert och lättsmäldt: SIBBALD; dock sämre än *Vipan*, *T. Vanellus*: CRANTZ; en delice för de kräslige: ZORA. På Surinam är des kött läckert och af utvald smak, men stundom för fett: FERMIN. e) *T. Vanellus* L. *Vipan*, är välsmakande: PENNANT; delicat: BRICKELL; mör och fet: HAMMER; af god smak: SIBBALD; mot hösten fet, välsmakande och sund:

BRUSHANE

TOFSVIPA

## RALLAR

recos vid Campeche-bugten, en fogel af samma art med långa ben, är mycket välsmakelig, likaledes et slags Vindspole därstädes. Ängsnärporne äro mycket angenäma\*. Et slags Charadrii hålla sig på den ohyggeliga Mongolske slätten emot China, som äro rätt delicata\*\*, och den röda Tantali kött sättes mycket

ZUCKERT; värderas mycket i Frankrike, såsom lättsmält, sedan köttet något hängt i luften: v. ROHR. Dock mindre delicat än *Char. pluvialis*: LIGER. Des ägg räknas i Holland för läckerhet: v. LINNÉ, CRANTZ, HAMMER, fast de äro sämre än höns-ägg: ZUCKERT. f) *T. Hypoleucos*, hålles i Geneve för läckerhet: GADD. g) *Triage Cinclus* brukas på Engelska borden: PENNANT; är delicat: LEIGH. h) *Tringa alpina*, *Danis Domsnepp* eller *Ryle*, BRISSONS *Engelska Beccasine*, estimeras i Engeland för en stor delice: PENNANT. i) *Tringa striata*, *Fiarepist*, är delicat at äta: HAMMER; är ganska välsmakande: FABRICIUS. k) *Tringa maritima* GUAN, har delicat smak: LEEM. l) *Tringa ferruginea* HAMMERI l. BRÜNNICHII, *Rödbrostling*, des kött är något torrt: ASCANIUS. *Tringa pectore alarumque basi rufis*, *Råndbrystinge*, är fet, och des kött mycket välsmakande: OLAFSEN. m) *Tringa cinereo-fusca* OLAFSEN; *annon Canutus?* hålles för en delicat mat: OLAFSEN.

## KORNKNARR

\* *Ängsnärp-släktet*, (*Rallus*) är äfven hörande til Snäppornas afdelning och således smakligt. a) *Rallus Crex* L. *Ängsnärpan*, har et kött, som är hvitt och läckrare än Rapphönsens: HAMMER; mycket delicat til smaken: PONTOPPIDAN; en Konglig mat: WILLOUGHBY; är emot hösten fet och rätt delicat: ZUCKERT; en ung och fet *Rallus*, som hängt i luften, räknas i Österrike för Konga-mat: CRANTZ. Köttet är läckert och luktar rätt väl: BROOKES. Det är förträffligt och öfvermåtan närande: LEIGH; oskyldigt och särdeles läckert, när foglen ätit *grain de genet*: LEMERY. b) *R. Aquaticus* L. *Träksnärpan* har tämelig god smak och är nog värderad när foglen är ung och fet, dock sämre än *Crex*: LIGER. Har gemenligen någon träksmak: LEMERY. *Rallus virginianus* L. *Sori*, är så eftersökt i Virginien för des synnerliga läckerhet, som Risfoglen i Carolina eller våra Ortolaner i Europa: CATESBY. *Soruse*, *Rall. Virgin.* är af utvaldare smak än Ortolanen och *Beccasinen*: BURNABY. På et ställe i Virginien, där BURNABY var, gick folket en afton uti et träsk at fånga *Soruser*, och fingo då inemot 100 dussin af dessa foglar; denne *Rallus* kommer til Virginien i slutet af Septemb. och är där til medlet av Novemb. den synes då til prodigieuse mängd i träskan, där han föder sig af vildhafren. Då desse foglar ankomma äro de ganska magre, men blifva snart nog så fete, at de ej kunna flyga, utan ligga ibland rören, då folket slår dem med årorna; de äro litet större än Lärkor och af utvald smak. *id. Rallus virgin.* räknas i läckerhet lika med Ortolanerne; de blifva i Virginien så feta, at de ej förmå at flyga undan Indianernas händer: KLEIN.

## VIRGINIARALL

\*\* a) *Charadrius Pluvialis* L. des kött hålles i England för ogement delicat: RAJUS. Des kött hålles allestäds för delicieust, varandes sött och tendert: COETLOGON. *Char. Pluvial.* kött är sött och tendert, hvarföre det hålles för en läckerhet: ALBIN. *Charad. Pluvial.* har välsmakande kött; ätes i Frankrike med inälfvorna såsom en läckerhet: HALLE; *Charad. Pluvial.* en delicat och lättsmält fogel: SIBBALD. Des kött anses i England och Frankrike för mycket delicat, tendert och lättsmält: ZUCKERT. De kräseligaste Kejsarne i gamla Rom estimerade icke *Pluviers* och flera andra, som nu i Frankrike hållas för de läckraste foglar: BELON. *Charadr. Pluvial.* räknas af RAY ibland de bästa vildfogel-slag. WILLOUGHBY omtalar huru högt man i England och annorstädes värderar *Charadrii Pluvial.* kött, såsom synnerligen tendert och läckert. *Pluviers* på den Mongolska slätten äro mycket delicata: BELL. Des kött hålles för stor delice: BROOKES. *Pluv.* har ganska

värde på i Guiana\*. Strandskjuran räknas för mör och god\*\*. Den högbenete Flamingos eller Phœnicopteri kött ser jag än berömmas och än föraktas, hvilken skiljaktighet jag ej påtager mig at bilägga, men alle sammanstämman däruti, at des tunga är en läckerbit, hvarföre ock, af de kräselige munnarna i det gamla Rom, knapt någon ting var mera efterlängtadt\*\*\*. Des storlek leder dock min tanka til

FLAMINGO

lättsmält kött af utvald läckerhet: LIGER, LEMERY; så smakligt kött at han kan täfla med Kramsfogel och Rapphöns: CETTI. *b) Charadrius Morinellus, Pomerans-fogeln*, fås helt fet i England från slutet af April, hela Maji och til början af Junii, och af delicat smak: PENNANT. Hålles i Danmark för den delicataste af alla foglar, och är des bröst öfverdraget med ymnig fetma: PONTOPPIDAN. En excellent mat, och för somliga en stor delice: COETLOGON. Charadrii morinelli kött är välsmakande: HALLE. Eftersökes i Skottland för des ypperliga smaks skull, SIBBALD; smakar långt bättre än Morkullor, ty köttet är mera mört och saftigt. Kommer annars öfverens med köttet af *Tringæ* och *Scolopaces*: LUNDMARK. *Myrsnipor (Charad. morinellus?)* har välsmakande kött: ESSENDROP. Räknas i England ibland de största läckerheter: WILLUGHBY. Är en rätt god och läcker fogel: BROOKES, VOLKMAN. *c) Charadrius apricarius* L. Des kött är delicat, och liknar Kramsfoglarnes: PONTOPPIDAN. Myrpyttan är delicat til smaken: LEEM, GADD. *d) Charadrius oediconemus* L. är en öfvermåttan delicat fogel: MERRETT. Denna fogeln hålles i England för en rätt delicat mat: PENNANT. *Charadrius Himantopus* L. hålles för en välsmakande fogel: SLOANE. *Platalea* på Caraiberne är gemenligen fet, och en god mat: DAVIES. *Platalea* kött är ganska välsmakande, ehuru denne fogel har fisk til sin föda: PALLAS. *Platalea lefflgans* är både vild och tam i England och hålles för en delicat mat: OLEARIUS. GESNER fann *Plat.* välsmakande och ej olik gås; hörde den ätas i England som delicat mat: GESNER.

FJÄLLPIPARE

LJUNGPIPARE

SKEDAND

\* *Tantali* äro i allmänhet osmakligare än de smärre Snäppor. Dock hålles *a) Tantalus Loculator* L. för smakelig: MARCGRAF, och *b) Tantalus ruber* L. i mycket värde: BANCROFT. DAMPIER omtalar en *Currecou*, såsom ganska god at äta. Den torde vara *T. Loculator*. Hela släktet går, i naturens kädja, intil *Ardea* eller *Stork-släktet*. De äro särdeles i Egypten privilegierade, emedan de, efter Nilens flöde, rensa landet från ormar och reptilier.

\*\* *Hämatopus Ostralegus* L. kallas i Wermdö Skärgård *Albrok*; håller sig vid strander och lefver af Snäckdjur. Foglens smak blifver af denna föda något tranig, hvilket dock afhjelpes med skinnets affläende. Flädd skal foglen ock i Norige anses för god: HAMMER. FEUILLÉE kallar des kött angenämt, och BRICKELL mört, samt välsmakande.

STRANDSKATA

\*\*\* Om denna stora, resliga och präcktiga foglens egenskap, sedan han lemnat spettet, kan man väl nyttja det talesättet, at *de lärde äro af många meningar*. Utgifvaren vil först anföra deras intyg, som lasta des kött: *Phœnicopteri rubri* kött har en kärr- och tranaktig smak: BRUE, LABAT. Det är obehagligt, såsom tranige sjöfoglars: CHARLETON, BRUYERIN. Det är mycket hårdt: QUIQUERAN; elakt: CHARLEVOIX; samt svart och magert: LABAT, DAMPIER, m. fl. Detta alt håller Utgifvaren vara grundadt. Likväl har detta kött funnit mildare omdömen hos somliga. HALLE kallar det tämligen godt. LABAT skrifver at det är i somligas tycke godt, fast det har tråkig smak, DAMPIER, at det, oakadt des magerhet och svärta, hvarken har någon tran- eller fisksmak, utan är rätt godt. DU TERTRE, at det är förträffligt, ehuru det röjer en liten transmak. OLDENDORP, at det är ganska välsmakande. KOLBE, at det är sundt och välsmakande, särdeles stekt, eller





Phoenicopterus

Keritophiton &c

Strutsen\*, och Casuarius\*\*. Våra Skogsdufvor räknas ej för särdeles goda, och i DUVA

kokt med ris, som deraf blir safrans-gult. CATESBY, at det är delicat och kommer nära til Rapphöns, och SAURI, at det är ganska godt. Äfven CETTI intygat, at i Sardinien köttet ömse lastas och berömes. Foglens ålder, föd-ämne, årstid, m. m. kunna verka dessa olika omdömen, som dock, til en del, synas öfverdrifne; deremot har tungan blifvit ansedd för en kräselighet. Denna lilla lem, som gjordt så stort väsende på Roms bord, förtjenar närmare beskrifning. Den är nästan så stor, som en Get-tunga: CHARLETON; samt har vid roten et fettstycke, som är en läckerbit: *Phil. trans. abridg.* Det samma intygat DAMPIER. Tungan skal vara lång och bred: BRUYERIN, och tyckes endast bestå af märg: KOLBE. En tallrik tungor skulle kunna sättas på et Fursteligt bord: DAMPIER. De äro gode och fete: HALLE. Möre och läckre: LABAT; just läcker-bitar: CHARLEVOIX; förträfflige: DU TERTRE. De voro derföre högt värderade uti Roms kräsliga tidevarf. APICIUS, som gjordt sig så väl förtjent af köket i sin tid, har äfven det på sin merit-lista, at hafva infört denne fogels tunga, såsom en läckerhet. SVETONIUS skrifver, at VITELLIUS ofta hade denna kräselighet på sitt bord, och MARTIALIS låter foglen sjunga: *Dat mihi penna rubens nomen, at lingua gulosis &c.* HELIOGABALUS undfägnade sina gäster med foglens hjerna. Men at mera fördom, dåraktig täflan i slöseri och flere dylike anledningar, som bragte Rom i förnedring, än en verkelig läckerhet haft del i dessa yppigheter, sluter man af CETTI intyg, som funnit foglens hjerna aldeles af samma smak som andra kreaturs. Den tunga han åt, smakade likt djufret af en ung ko.

\* a) *Struthio Camelus* L. Des kött är hårdt och svårsmält, men Bedouinske Araberne äta det dock bland sina bästa rätter: BRUE, LABAT. Köttet är nog osmakligt: DIESHORN. LEO AFRICANUS säger, at det ej mycket afgår från Tupp-kött, men är segt och har en stark lukt, särdeles låren. Dermed instämmer D'AVITY. REFTELIUS kallar det fränt, segt, svart, hårdt, slemmig, besynnerligen öfver låren. Likväl ätes det af Morerne i Algier: REFTELIUS. Af folket i Dara, i Numidien: LEO AFR. Af Araberne, såsom en kostelig mat: PENNANT. Af Æthioperne: BELON; hvilke fordom, af STRABO och DIODORUS SICULUS, kallas *Struthophagi*. Mycket folk i Libyen och Numidien hålla Strutsar tama, för at äta köttet och sälja fjädrarna: SAURI, MARMOLIUS, *Descr. de l'Afrique T. III. p. 25.* LEO AFRICANUS skrifver, at man dock särdeles äter de unge foglar. Desse skola ock i Numidien gödas dertil: PURCHAS; hvilket SANDYS äfven säger ske hos Araberne. ATHENÆUS berättar, at Arabiske Strutsar fordom kommo på Persiske Kejsarens bord. HELIOGABALUS lät, til en måltid, anrätta 600 Struts-hjerner. Än i dag skola Indianske Furstar fägna sina gäster med denna kräselighet. Äggen äro gode at äta: DEMANET. Indianerne hålla dem för synnerligen välsmakande: DIESHORN. b) *Str. Rhea* L. Americanske Strutsen, är en torr, men tämeligen god mat: DES BROSSES. Des kött är godt at äta: FERMIN. Men de gamles är af en nog obehaglig smak vid Plata strömen: WAFER.

\*\* Casuarius är öfvermåttan god at äta, smakar liksom Kalkon, men är något mäktig: FUN-

STRUTS

KASUAR

Flamingon var på romarnas tid föda för kejsare och jagades så hårt att beståndet i Medelhavsområdet sviktade. Samma sak inträffade när européerna kom till den Nya världen och fann fågeln oskygg och lättskjuten. Särskilt ryktbar som delikatess har alltsedan antiken den i fågelvärlden oöverträffat stora tungan varit. Plansch av Mark Catesby för dennes *The Natural History of Carolina, Florida, and the Bahama Islands* (1731–43). Catesby fann flamingon delikat men annars hade på Bengt Bergius tid de tidigare lovorden beträffande dess gastronomiska egenskaper börjat blandas upp med kritiska smakomdömen.



Duvor som delikatess har antika anor. Redan i faraonernas Egypten började man hålla dem i duvslag. Tvångsmatning av duvor för att få dem feta och goda omnämns av Cato. Vår egen smakdomare, Charles Emil Hagdahl, menar med bestämdhet att de är "bäst som unga, fullt fjädrade, men ännu ej utflugna ur boet". Färserade duvor med tryffel och duvor med kräftstjärtar är ett par av de recept han bjuder på i sin *Kok-konsten som vetenskap och konst*. Den numera utrotade vandringsduvan ska ha varit särskilt smaklig. Mark Catesby har här ekologiskt insiktsfullt valt att avbilda den på en kvist med ekollon för sitt verk *The Natural History of Carolina, Florida, and the Bahama Islands* (1731–43).

Ægypten äro de så hårda i köttet at de äro oäteliga, men annars fås de i Turkiet af rätt god smak, och ADANSON fann dem i Senegal af en fullkomlig läckerhet, såsom ock DAMPIER nämner Turtur-dufvorna på Americanska öarne Galapagos för rätt välsmakeliga; hvilket ock, til lycka, träffar in hos de vilda Dufvorna i Norra America, som vissa årstider komma framfarande i så förfärliga skarar, at de bortskymma solen och förmörka himmelen, görandes stor och mångfaldig skada på säd, ek- och bok-ållon m. m. ja på trädets grenar, hvarpå de slå ned, som ofta afbrytes af den otaliga dufvo-mängden. Pompadurs-dufvan på Ceilon har jämväl behagelig smak\*. Vår Svenska Gök säger RUDBECK vara så läcker

GALAPAGOS-  
DUVA

NELL. Casuarius ätes i Ostindien, dock ej de, som äro öfver 40 år gamla, hvilka äro oätelige. Kammen och det, som hänger på halsen, såsom på Kalkon-tuppen, hålles för så kostelig läckerhet, at ingen må få äta det mer än Öfverheten i landet, til hvilken alla dessa hufvud måste aflemnas vid svårt ansvar: DIESHORN. VALENTYN har ätit Casuarii kött, och funnit det hvitt, fett och godt, men något fränt och fade, senigt och hårdt, särdeles på de gamla: VALENTYN. Casuarii kött smakar som fläsk: v. VICKEN.

\* a) *Columba Oenas*, tama Hemdufvan har et läderaktigt, svårsmäldt och osundt kött, då den är gammal: CRANTZ, ZUCKERT; men ungarne äro deremot möre, lättsmäldte och mycket födande: SAURI. Den vilde art-förändringen är deremot delicat och mycket smakligare än de tama, så framt man icke träffar någon särdeles gammal fogel: v. ROHR. På Konung JOHANS taffel ätos på et år, 1411 Dufvor: Sv. *Opbörd*. Nu mera utgöra icke Dufvor något synnerligt föremål för Svenska hushållningen. Dufvors kött anses i Frankrike så föga, at de gamle ej ätas, om icke midt i vintren. Men ungarne blefvo, såsom BRUYERIN intygar, ätne, emedan de än voro ofjädrade, och det utan at man borttog innanmäten. WILLUGHBY fann Franska Dufvorna ganska goda, och räknar dem bland de bästa kött-rätter, fast de voro något hårdkokte. Spanske Dufvorna äro excellent: *Rel. d'une Voy. d'Espagne*. Skogs-dufvorna i Biscaya äro rätt goda: BOWLES. Genom hela Italien äro Dufvorna stora, feta och ganska goda: KEYSSELER. Husdufvorna i Rom äro så goda, som på något annat ställe: RAJUS. Dufvorne äro det bästa som fås imellan Rom och Neapel: BURNET. I Mingrelien blifva Skogs-dufvorna ganska feta af ållon, dem de svälja hela: CHARDIN. I Bithynien åt TAVERNIER vilda Dufvor, så stora som höns, af ganska god smak. (Af en annan art). De blågröna Skogsdufvan på Amboina har et hårdt och svårsmäldt kött, men får den en dag hänga i luften, eller nedgräfvnes den en natt, så blir det mörkt och välsmakande, särdeles bröst-stycket: VALENTYN. Et slags Skogsdufva på Isle de France finnes rätt delicat til smaken: DE LA CAILLE. BALBY säger, at Peguarnerne hålla Dufvor så kräseliga, at de ej borde säljas til Utländningar. Vi gå vidare til de *Africanske* Dufvor. I Egypten värderas de mycket, och det, i MAILLETS tanka, med skäl, emedan de äro en af landets bästa mat-ämnen. De äro där ganska goda at äta: ALPINUS. Men då THEVENOT skrifver, at Dufvorna i Egypten icke duga, gäller sådant blott för en viss tid. STAUNING skrifver ock, at de, en viss årstid, äro hårde och oätelige, och det lærer varit denna årstid, som äfven NORDEN försökt dem, emedan han fann dem så hårda, at de ej kunde ätas. ADANSON tillägger deremot Senegals Dufvor *une delicatessé achevée*. Capska Dufvorna äro, enligt KOLBE, rätt goda at äta. Chilis Dufvor hafva en besk smak: FREZIER. Skogsdufvorna i Peru äro åter ganska goda: BOUGUER. De tama Dufvor i Surinam födas med Mays, hvaraf de blifva finare och läckrare än i Europa:

SKOGSDUVA

FERMIN. Af vilda Dufvor finnas i Surinam flera arter som hafva et öfvermåttan läckert kött: FERMIN. Skogs-dufvorna i Cayenne hafva vissa årstider godt kött, då det har smak af de frukter, dem de ätit: DES MARCHAIS. Det samma gäller om Barbados vilda Dufvor: LIGER. OLDMIXON kallar Barbados Dufvor en härlig mat. Då Skogs-dufvorna på Guadeloup äta frön af Campeche-trädet, blir deras kött fett och får en angenäm Muskat eller Neglike-lukt: LABAT. Detta gäller ock om Dufvorna på Ön St. Thomas, som stundom blifva så feta, at de spricka, då de nedskjutas. Af beska frön blir deras kött där ganska beskt: LABAT. BROWNE upräknar 8 arter vilda Dufvor på Jamaica, som blifva utmärkt smakliga när bär och frukter, särdeles frön af *Xylopia* LINN. vanka, som gifva köttet en litet stickande angenäm beskhet. LABAT åt Skogs-dufvor på Martinique, af samma aromatiska smak, som på Guadeloup. Dufvorna i Louisiane blifva öfvermåttan fina och läckra, samt så feta, at de spricka i fallet, när de skjutas: SAURI. Af hvad arter alla dessa Dufvor kunna vara, tiltror sig Utgifvaren icke upgifva, dock är icke des mening, at de böra föras til Oenas LINN. fast de blifvit nu upräknade under detta numer bland intyg om dufvor i allmänhet. b) *Col. Palumbus*, *Ring-dufvor* äro i Guinea en förträffelig mat: CHURCHILL; men beske i Chili: FREZIER. c) *Col. Leucocephala* L. är god at äta, men icke alltid lika, utan stundom beski i mon af föd-ännets beskaffenhet: SLOANE. d) *Col. migratoria* L. Denne Duf-arts myckenhet är icke mindre märkvärdig, än des smak. De komma, i obeskriflig myckenhet, til Carolina den årstid en slags frukt, som kallas Kalkon-ållon (*turky-acorn*) vanka; blifva deraf feta, samt deras kött förträffligt och födande: BRICKELL. LAWSON intyggar, at han aldrig ätit så goda Dufvor, som denna, uti Carolina, där den blifver ganska fet. Til Rhode island komma de i September, uti förfärliga svärmar. De nedslå om afnarna matte och rädde för mörkret, på trädens grenar, samt packa sig så på hvarandra, at tjocka qvistar afbrytas af tyngden. Folket går då ut och slår dem med stänger, utan at foglarne flyga undan. Men lever då nästan endast af detta villebråd, som är förträffligt at äta: BURNABY. De infinna sig ock på Ön Tortue i ofantelig härar, men äta där et slags frö, som gör köttet beskt och osmakligt: OEXMELIN. HAMMER såg i Virginien härar af denna Duf-art så stora, at de, i 3 eller 4 timmars tid, bortskymde himmelen: PURCHAS. Uti N. America göda de sig om hösten med ek- och bok-ållon: BOSSU. Deras myckenhet är så förfärlig, at de, i Canada, blifvit ansedde för en lands-plåga, emot hvilken fordom Catholiske Clereciet ej allenast anställt solenne bönedagar, utan ock hvässat sina excommunicationer. Man kan skjuta 40 à 50 i skottet: LE BEAU. Foglens kött är i allmänhet så godt, at det föga eftergifver något annat fogel-kött i smaklighet, särdeles de yngre Dufvors: KALM. e) *Col. Passerina* L. är ganska fet och delicat: ZUCKERT, MARCGRAF. Den får ock en angenäm krydd-smak af Aromatiska frön: CATESBY. Desse menar Utgifvaren åsyftas af LABAT och DU TERTRE, då de omtala et slags små Turtur-dufvor på Martinique, som där kallas Ortolaner, och bestå af en fettklimp, hvilken är af förträfflig smak. f) *Columba Turtur* LINN. Under namnet *Turturdufva* förekomma äfven många af resande orätt så kallade Duf-arter, men hvilka Utgifvaren icke är i stånd at åtskilja. I allmänhet anses Turtur-dufvorne smakligare än vanliga Dufvor, särdeles de fete: ZUCKERT, CRANTZ, LIGER. Tourterellen värderas mycket i Frankrike, såsom sund, mör och smaklig, helst när den är ung och väl född, men de gamle foglars kött är segt: NOBLEVILLE. Hos de Romare hade Turtur-dufvan mycket värde. Derföre heter det hos MARTIALIS: *dum pinguis mihi turtur erit, lactuca valebis, & cochleas tibi habe, &c.* Uti Provence håller QVIQUERAN Turtur-dufvan för den läckraste foglen, och BLAINVILLE kallar henne en läckerhet för en Engelsk Epicuré. TACHARD fann två Turtur-dufvor i Siam; en lik den Europeiska, var smakelig; en annan var vackrare och mindre god. DE PAGES nämner en förträfflig grön Turturdufva på Lucon. Lilla

VANDRINGS-  
DUVA

NORDLIG  
MARKDUVA

TURTURDUVA

fogel at äta, som någon kan vara\*. Papegojorna i Brasilien berömmas äfven såsom mycket goda at äta, men på Bourbon icke utan de äro unga\*\*. Trast-släktet, som

PAPEGOJOR

Turtur-dufvan från Queda är ogement läcker: SONNERAT. På N. Holland finnas de feta och goda. På Cap, rätt goda: KOLBE. I Guinea finnes en art små rödbruna Turtur-dufvor, som äro möre och angenäme at äta: CHURCHILL. Ægyptens Turtur-dufvor äro rätt smakliga: MAILLET. Från America hafve vi lika förmånliga, men, för arten, lika obestämda intyg. På Barbados finnas två välsmaklige arter: LIGON. I Carolina äro de rätt smakliga: BRICKELL. I Surinam äro de bättre än Skogs-dufvorna och mera saftige, så at de just blifva en läckerhet: FERMIN. På Gallopagos Öarne finnas de goda och gemnigen feta: DAMPIER. Vid Campeche-viken äro tre arter, alle goda at äta: DAMPIER.

GALAPAGOS-DUVA

\* PLINIUS skrifver, at ingen fogel i läckerhet kan jämföras med *Göken*, särdeles då han är ung och än ej lärt at flyga: OLINA. MERKLEIN åberopar flera Auctoror, som intyga Gök-köttets förträfflighet. Han blir om hösten fet och liksom gödd: KLEIN. Ja liksom med späck öfverklädd: *Danzig Gesellsch.* Vid Barthelsmässan är han derföre väl värd et skott: Unterr. v. *Vögel.* v. ROHR; likväl äter man sällan Göken i Frankrike. Men de, som försökt detta kött, hafva funnit det af utvald godhet, särdeles den flygfärdige Gök-ungens: NOBLEVILLE. Italienaren äter Göken med begärlighet: BROOKES. Men Tysken tros afhålla sig derifrån af et slags vidskepelse: NOBLEVILLE. Men ZUCKERT intygar, at Göken ätes äfven af några i Tyskland, då han är ung, och skal han då vara mycket välsmakande. Uti England ätes ej Göken: BROOKES, ej heller i Sverige, ehuru den har så många af de gamles, såsom ARISTOTELIS, OLAI MAGNI, med fleres, samt än flera af de nyares, såsom BRUYERINS, HALLES och andres förmånligaste förord. LATHAM i synnerhet håller honom jämgod med *Ängsnärpan* (RALLUS Crex). Göken i Cayenne räknas för en af de läckraste foglar man känner, han är fet och mör: DES MARCHAIS. Göken i Carolina har et sött och godt kött, och ätes mycket där i landet: BRICKELL. *Cuculus Cristatus* är, efter COMMERSONS utsago, god at äta. Detta gäller förmodligen om än flera af detta Insect-ätande släktes många arter.

GÖK

\*\* *Papegojornas* kött beskrifves i allmänhet såsom godt, särdeles de yngres. De lefva egenligen af de bästa frukter, och ehuru deras kött är något torrt, så förbättras det dock anseeligt af denna föda. Auctorerne utstaka sällan vissa arter, hvarföre Utgifvaren måste åtnöja sig at afhandla detta släkte i gemen. Man vil börja i Asien. I Siam äro de små Papegojor mycket värderade: TURPIN. De ätas af Indianerne i Ostindien: SCHILLINGER. *Psittacus Cacadora* L. skjutes af Indianerne på Ceram, och ätes; men des kött är magert, blyfärgadt och föga begärligt. De ungas kött smakar väl, då det är stekt. Amboineserne skjuta ock et slags små gröna Perroquets för at äta dem: VALENTYN. På Isle de France ätas alla arter Papegojor, grå stora, små gröna, samt *Psitt. Amazonus* L. DE LA CAILLE. En art där kallad *Marganas* har torrt och hårdt kött. Unga Papegojor på Madagascar öfverträffa Turtur-dufvor: RENNEFORT. Flere arter höllas där af Fransoserne jämgoda med dufvor: PYRARD. I America ätes Papegojor allmänt. Uti Chili komma gröna Papegojor i skarar, som förmörka himmelen och upfylla luften med sit skri. De äro gode at äta, särdeles de unga: CHURCHILL. Särdeles en grön, kallad *Catita*, stor som en Turturdufva, hvilken har en kostelig smak: VIDAURE. Perroquets stekte äro i Brasilien välsmakande: MARCGRAF, FREZIER. I America har BOUGER ofta ätit gröna Papegojor och funnit dem ganska goda, men något hårda. I Cayenne äro de fete och ungarne täfla med Rapphöns-ungar: DES MARCHAIS. I Guiana fås af dem goda soppor: BARRERE. LEGUAT håller ungarne jämgode med duf-ungar. Äfven ZUCKERT. På Panama Näset äro Parrots en

KAKADUA

vi med et allmänt namn kalle Kramsfoglar, har allestädes loford för välsmaklighet, och var med ibland de kräselige Romarnes aldrayppersta läckerheter, såsom ock MARTIALIS höll Trasten för N:o 1 ibland all fogel; men et slag deraf slipper at efterställas för des oförlikneliga sångs skul, nemligen *Turdus polyglottus* i Norra America, som HERNANDEZ derföre kallar Kongen för alla sångfoglar, och Indianerne Cencontlatolli, hvilket vil säga 400 språk, sjungandes denne Trast ifrån Mars til inuti Augustus både natt och dag, nästan utan uppehåll, och det med den förunderliga gåfva at kunna aldeles härma alla andra foglars sång och läten, ja äfven ock en Katts jamande, hvilket sker under ständig rörelse och sådana åtbörder, som han tillika skulle dansa, alt med utsträckta vingar. Jag ser et slags Trast på Öen Bourbon berömmas för en särdeles utvald smak; men det är just icke köttet på Kramsfoglarna, som utgör all den angenäma smaken, utan det kommer synnerligen an på hvad slags bär de förtärt, ty vi bruke at äta dem med inälfvor och inkråmet\*.

---

god mat: WAFER. I Mexico finnas tre arter oätelige emedan de hafva svart och osmakligt kött: HERNANDEZ. Däremot är det fullkomligt bestyrkt at flere slags Papegojor på Antillerne äro äfven så goda och feta som den bästa Kyckling, särdeles medan de äro unga och den tiden de goda frukter och frön vanka för dem at äta: DE ROCHEFORT. *De små Papegojorna Perriques*; deras kött är mycket delicatare än de andras: DU TERTRE. *Papegojan Perroquet på Guadeloupe, mörkgrön och violett*, des kött är excellent til smaken, men olika alt efter den föda hon haft, ty när hon äter Acajou-kärnar har köttet en nog obehagelig löksmak, men när hon äter frukten af *Annona squam* och *muricata* och *Goyaves*, blir hon smäck-fet: DU TERTRE, SAURI. LABAT lät slagta en Papegoja på Martinique, och lägga henne en daube, då köttet fans ganska godt, delicat och saftigt. När desse foglar äro gamla, kokar man soppa på dem, och äro de så goda som Rapphöns. När de äro unga, steker man dem på spett, eller nyttjar dem i compote, och som de gemenligen äro helt feta, så äro de ock ganska tendra och delicata: LABAT. De små gröna Papegojorne på Guadeloupe äro gerna helt feta, och hafva en merveilleux smak, särdeles medan aromatiska frön vanka. Man inveklar dem i vinträds löf och steker dem, då de äro ganska läckra. *Papegojorna på St. Thomas*; deras kött är ganska godt och saftigt, fast än svart. Man kokar på dem excellenta soppor, eller daubes då de äro gamla, de unga steker man på spett eller halster: LABAT. FERMIN försökte at tillaga Papegojor på flera sätt, då han fann, at de, som stektes, blefvo så torra, at de icke hade någon smak, men de, som koktes och stufvades, blefvo tendra, delicata och fullkomligen goda, och soppan som derpå koktes, utvald. På Jamaica ätas flere slag Papegojor äfven på de förmögnares bord: BROWNE. Uti Carolina blifva de förträfflige, den tiden mulbären mognat och öfverträffa dufvor: BRICKELL. De ätes ock i Georgien: SCHLÖZER. a) *Psitt. macas*: LINN. Des kött är ganska hårdt, men ätes af många: WAFER. De äro svarte och sege, och ganska farlige när de sjelfve ätit Mancenille: DU TERTRE. I Cayenne kokar man goda soppor på denna fogel: LATHAM. b) *Psitt. pertinax* L. hålles för admirabel til smaken af Frantsmän och Indianer i America, men icke så aldeles af Engelsmän: LATHAM. c) *Psitt. rufirostris* L. hålles för god; är fet och smakelig: LATHAM.

\* Under *Kramsfoglarna* begripes i synnerhet *Trast-släktet Turdus*, som i alla tider fått et

heders rum på läckra bord. De intaga en märkelig plats uti gamla Roms yppighets historia. *Turdi* och *merulæ* göddes där uti fogelhus och såldes ganska dyrt til en LUCULLUS, HORTENSIVS och flera: VARRO. Derföre söng *Horatius: obeso nil melius turdo*. *Turdi* och *Francoliner* voro i synnerhet eftersökte, då man ville gifva Festiner: BELONIUS. Kramsfoglarne blifva förträfflige om hösten, då de äta bär; men äro osmaklige om sommaren då de lefva af insecter: St. BJELKE. Men de blifva ännu förträffligare i de Södra länder, där drufvor vanka: HALLE. Påfven CLEMENS XIV. trodde Kramsfoglar ätande icke instämman med den tarflighet han sig föresatt. På Kong JOHANS taffel förtärdes på et år, 498 Kramsfoglar. *Sv. Opb.* I Frankrike brukas de på de hederligaste bord om vintren: BRUYERIN, LEMERY. Kramsfoglarne i Provence blifva om hösten högt värderade för deras smak af Myrten: QUIQUERAN. EDWARDS berättar efter DURAND, at Kramsfoglar komma om hösten i stora skarar från Africa til Valencia, magre och osmaklige, men fortsätta resan at Schweitz, där de blifva fete och läckre af enebär. De sökas derföre där såsom förträfflige för de bästa bord: SAURI. Uti Italien få Kramsfoglarne en förträfflig smak af Myrtenbär: OLINA, BRADLEY. RAJUS hade aldrig sett så många Kramsfoglar tillsammans, som på Roms månglarebord. De äro ock där ganska välsmakande: LABAT. På Corsica blifva de synnerligen feta och hållas för en utvald läckerhet: BOSVELL. På Maltha fås de fetare än på något ställe i Europa: BACHELIER. I Polen anses Kramsfoglar såsom både smaklige och hälsosamme, hälst då de ätit enebär, hvilka sätta en behaglig lukt på sjelfva inälfvorna: RZACZYNSKI. Då Kramsfoglarne i Egypten äta dadlar och oliver, blifva de högst förträfflige: ALPINUS. Til Ön Bourbon, kommer en art *Grive* eller Kramsfogel, i Julio och Augusto, som är ganska fet och af utvald smak: LE GENTIL, *Lett. edif.* Kramsfoglarne i Cayenne äro läckre, och vissa tider vällyktande af de frön de ätit: DES MARCHAIS. a) *Turdus Viscivorus* L. *Björk-trasten* har mindre behagligt kött, än de öfrige af detta slägte: PENNANT, WILLUGHBY, ALBIN. Han säges vara hårdsmäldt och är därföre i mindre värde: BROOKES. Men är dock den störste och köttfullaste Trasten, fast något hård: ZUCKERT. Då RAJUS gifver denne företråde för de andra, är sådant antingen et misstag, eller ock torde han mena de Björktrastar, som ätit oliver hela tiden: MONTBEILLARD. b) *Turdus Pilaris* L. *Snöskatan* är ganska delicat. Det var denne och *T. Musicus*, som i Rom göddes med sammanhackade fikon och bröd: PENNANT. På denne lämpar v. LINNÉ, HORATII anförda ord; den hålles läckrast uti Italien: OLINA. Den anses i Preussen för en läcker mat: KLEIN. Den är särdeles läcker, då den fås fet: v. ROHR, ZUCKERT. Den är läckrast af alla Trastar, och hålles uti synnerligt värde på de förnämsta bord i Österrike: CRANTZ. I England hålles den mycket bättre än *Viscivorus*: WILLUGHBY. Den kallas af BROOKES en rätt god mat. FRISCH tilskrifver enebären, dem foglen äter, denna läckerhet. Men MONTBEILLARD påstår, at enebären meddela köttet en *fumet*, som är blandad med beskhet, så at foglen, uti Bourgogne, anses för en måttelig välfägnad. Däremot skal foglen vara saftigare och smakligare den tid han lefver af Insecter. I denna sednare omständighet kan Utgifvaren icke instämman, och hvad enebärens verkan angår, så beror omdömet af olika smak. Det är mycket naturligt, at läckrare föd-ämnen böra förbättra köttets egenskap, och man håller med skäl denna *Turdus*, för en af de bästa. Den visar sig endast om vintren i Carolina och är då nog fet och förträfflig: BRICKELL. c) *Turdus musicus* L. jämföres af den store kännaren APICIUS med *Becfiguen*. Bliu ganska fet af vindrufvor: HALLE. Denne blef ock gödd i Rom. ZUCKERT räknar honom bland de läckraste och möraste foglar, särdeles då han ätit enebär. RAJUS gör denna til föremålet för MARTIALIS ord: *Inter aves turdus &c.* och kallar honom öfvermåttan delicat. BROOKES kallar des kött lättsmäldt och födande, med tilläggning, at det får af många företråde för alla andra foglar, särdeles om vintren. LIGER säger,



Jag stiger nu et steg på sidan, och gör den anmärkning, huru i Djur-riket merendels sker, at köttet tager smak af den föda, som Djuret njuter, och det både til godo och ondo. Tusende exempel kunna härpå anföras, men jag vil bara nämna som kortast, at åtskillige foglar i de orter, där de många kryddorna växa, få af deras ätande nog tydelig smak deraf. Rapphönsens kött på Martinique har sin kryddsmak af aromatiska frön de äta. De små Becfigues i Marocco, som intet annat förtära än fikon, blifva deraf öfvermåttan feta, och så välsmakeliga, at HÖST förklarar dem för at visserligen vara de läckraste utaf alla foglar, såsom de ock synnerligen berömmas i Italien och Smirna. Med dessa täfla i godhet et slags små flytt-foglar i Norra America, som BOSSU kallar Becfraises, af det de så girigt äta smultron. Bec-crochu, en fogel i Louisiana, har på sin lott at äta kräftor, och des kött smakar ock af kräftor. Fåren i Montpellier få sitt smakeliga kött af Rosmarinen de hafva tillfälle at äta\*, och af det denne växt kring Kia-kia i China står

---

at det är af utvald smak. ALBIN kallar det begärligt för des läckerhet. Den finnes ock excellent på Carolina: BRICKELL. d) *Turdus Iliacus* L. *Kleran*, serveras på de förnämsta bord, för des läckerhet: NOBLEVILLE. Uti Bourgogne är denne trast den läckraste af hela släktet och af en ganska fin smak: MONTBEILLARD. ZORN skrifver, at des kött är et af de läckraste. Däremot intyga ZUCKERT, WILLUGHBY och v. LINNÉ, at des kött har någon beskhet, som gör det mindre smakligt och begärligt. Detta måste härröra af födans egenskap, och denna art lefver mäst af enebär i våra orter. e) *Turdus merula* L. *Amseln*; CYPRIANUS berättar, at denna äfven göddes hos de Romare med trastar, åberopande HORATIUS *Lib. 2. Serm. Sat. 8. v. 89. Vidimus et merulas poni.* SAVONAROLA och B. FIERA gifva *Amseln* företräde för *turdi*, men GESNER och ALDROVANDUS tvärtom. ZUCKERT skrifver, at *Amseln* är sämre, men förbättras af drufvor; WILLUGHBY, at den orätt präfereras för trastar. BROOKES, at des kött är tämligen godt, men ej så lättsmält, som de öfrigas, särdeles när foglen ätit beska bär. Dermed instämma v. LINNÉ, LEMERY, LIGER. Deremot i de södre länder blir *Amseln* smakligare af vindrufvor än af bären af *Hedera Helix*: HALLE. Blir då en af de läckraste foglar: v. D. MYLE; ja så god, at han icke gifver *Pilaris* efter, utan kan taga företräde för *Musicus* och *Iliacus*, särdeles då han får äta Oliver och Myrtenbär, som göra köttet saftigt och parfumera det: MONTBEILLARD. f) *Turdus Torquatus* L. är et ganska godt villebråd: MONTBEILLARD. g) *Turd. Saxatilis* L. De unges kött anses för särdeles god mat: BELONIUS. h) *Turdus Polyglottus* L. är god at äta: SLOANE.

\* Får-kött är i allmänhet värderadt, dock mer och mindre efter omständigheterna. Gamla Gumsar äro sällan smakelige. Tackornas kött är, enligt BUFFON, *mollasse et insipide*; men Hamlar eller snöpte Gumsar, anses gemenligen för bäst, näst Lamben. Betet gör mycket til saken. På höga och torra platser, växa sådana örter, som bäst förädla fårens kött, men de sanke äro minst tjenlige, så framt icke utmed saltsjö, ty salta växter bidraga äfven at gifva god smak. COETLOGON kallar Får-kött det bästa och mäst styrkande kött af alla arter. Det är lättsmält, och starkt födande, särdeles tjenligt för dem, som bo i de varmare länder: SAURI. ATHENÆUS upräknar lamb-hufvud bland läckerheter, (hvilket ock ZUCKERT gör) och hos PLAUTUS ses, at de gamle hållit lammens inälfvor, för en kräslighet. För at finna Får-köttets olika begärlighet i flera länder, vil

uti lika ymnighet som vår ljung, blir köttet på Hjortarna, Fasanerna, Lärkorna

man först genomvandra Europa. Omkring Archangel duga ej Fåren synnerligen at äta: BUSCHING. Islands Fåren blifva mycket fete, men om de äta Cochlearia får denna fetma en vämjaktig smak: OLAFSEN. Af Malört blir köttet beskt och odrägligt: v. LINNÉ. Lamb-köttet är mört, löst, lättsmäldt och närande: ZUCKERT, särdeles af Di-lamb, som fått suga två mödrar utan tilsats af bete: BRUYERIN. Likväl höll man sig, i Kong JOHANS tid, vid de fullväxta Fåren, af hvilka 1402 kroppar finnas hos Hof-tafflen påförde uti *Sv. Opbörd*, men endast 230 Lamb. Snöpningen, som enligt ZUCKERT, gör köttet mera mört och sött, var då ei mycket antagen, emedan samma Hof endast förtärde det året 2 Hamlar. I England förtärdes åren 1768- 69- 70, imellan 655 och 660 tusende Gumsar: VOLKMAN. Gumse-köttet i Paris upgår ej emot det Engelska: LISTER. Men i de Södra Franska Provincer, där Fåren äta Thymus och Rosmarin, blifver deras kött förträffligt: BJELKE. I Provence skal det dock vara föga godt: BRUYERIN. I Spanien ätes mera Får än ox-kött: PLÜER. Castiliske Fåren blifva fete och smaklige af salta betet: BROWLES. Får-köttet i Alcarria är det bästa i Spanien: DE LA PUENTE. Där Rosmarin och flera Aromatiske växter vanka, blifva Spanska Gumsarne förträfflige: J. FABER. Men såsom man plägar steka dem uti sjudande olja, så behagar icke anrättningen alla lika väl. *Voy. d'Espagne*. I Granada ätes mycket Gumse-kött: BUSCHING. LABAT berömer äfven de osnöpte Gumsar i Södra Spanien. RAJUS fann Italiens Får-kött sämre och mindre saftigt än Englands; Han beskriver Roms Gumse-kött såsom segt och torrt. Äfven BRUYERIN. Men J. FABER tror Roms Gumsar, från Africa böra blifva förträfflige. Man har ock där ätit dem ovanligt smakliga. BARETTI skrifver dock, at Italienerne äta ofta lamb-kött, men ej Gumse-kött, som föga duger. På Maltha har Får-köttet en merveilleux smak: BACHELIER. På Corsica är Får-köttet så sött och saftigt, som man någonsin kan ästunda det: BOSVELL. Sardinies Baggar äro så smaklige, at de af många hållas jämgode med kalf-kött: CETTI. I Asien äro Fåren de kreatur, som hufvudsakligen upfödas för borden. Turkarnes käraste föda består af Får- och get-kött, jämte fogel: LÜDEKE, BRUZ LA MARTINIERE. Turkiska Hofvet söker gemenligen Får från Moldaus bergs-trakter, som hållas för lättsmäldte och synnerligen välsmakande: BUSCHING. I Caffa i Crim är Får-köttet förträffligt: CHARDIN. Tartarerne i allmänhet äta sällan ox- och ko-kött, utan häst och får. *Voy. au Nord*. Precop Tatarerne hålla dock hästen för läckrare än Fåret. *Voy. au Nord*. Mongoliske Gumsarne äro ganska delicate: BELL. Hos en Burätisk Furste bestod en måltid, den GEORGI omtalar, endast af Får-kött, utan bröd. På Kött-torget i Peking såg BELL mycket Får-kött. Fåren på Ön Savu voro de sämste Engelmännerna någonsin ätit. De infödde äta derföre heldre hundar och kattor: HAWKESWORTH. På Batavia funno de det hårdt och segt. *id.* De högbente magre Bengaliske Fåren hållas för en osund och dålig spis: W. SCHULTZEN. Uti Delhi bekommer Får-köttet folket illa: BERNIER. Persernes Får äro store, grofullige, men hafva förträffligt kött: BELL; fast icke fett: HERBERT. Fåren omkring Schiras öfverträffa Europas rådjur, äro store och fete: FIGUERA. De välmående Persianer äta knapt annat än Gumse-kött och hemfogel: DE LA PORTE, LE BRUN. Gumsarne vid Aleppo äro ej så gode, som i Provence: D'ARVIEUX. Utgifvaren är annars af den tankan, at N. Asien måste hafva de förträffligaste Får, i anseende til de många salthedar, som bära myckenhet *Salsolä*, *Salicorniä*, m. fl. saltaktige växter. I Ægypten äta alla, som icke äro husfattige, sin Pilau med Gums-kött: ALPINUS. RIEGER berättar ock, (förmodligen utur ALPINUS) at Får-köttet sällan där kokas med vatn, utan stekes och ätes med Lemon-saft. D'ARVIEUX fann Egyptens Får-kött förträff-

och alt villebrådet öfvermåttan välsmakande, och får äfven Rosmarins lukt, ja, GALENUS skrifver om Råfven, som annars har så förakteligt kött, at des kött blir godt, sedan han hela hösten fått äta drufvor. Hvem vet icke annars, hvad våra Kalfvar och Lamb få för kosteligt kött, då de endast födas med mjölk?\* I Abysinien göder man härmed stora oxar, för at få deras kött til högsta fullkomlighet.

---

ligt. Det betalas där tredubbelt mot kalv och killing: ALPINUS. Gumse-köttet i Tunis har en stark lukt: DE LA PORTE. De store grofhåriga Fåren i Africa äro annars af förträfflig smak: DEMANET. St. OLON omtalar en art Får i Marocco, utan ull och horn, men för öfrigt rätt smaklige. Men Guinea Fårens kött är ganska torrt. (*Ovis Guineens*. LINN.) BOSMAN. De äro store, långbente, magre, oduglige: PENNANT. Hos CHURCHILL läser man, at de som knappast äro ätelige, undantagande unga Gällgumsar, som blifvit gödde. Detta håller Utgifvaren för välgrundadt. Dock synes, som skulle en art-förändring af Får i Guinea finnas, som förtjenar mera loford. SLOANE omtalar små *Guinea Får*, lika getter, med korta raka hår, lika kalvvars, som äro rätt gode. Hos BUFFON föreställas ock Guinea Får, som skola där blifva feta och få godt kött, helst när de beta på bergen och vid hafsstränderne, då de bekomma fumet, hvaremot de på sidländt bete, enligt DES MARCHAIS, få et mindre godt kött, *qui sent le suif*. Det är förmodligen samma art, som af LOYER så mycket berömes hos Issini Negrerna. Emot Capske Gumsarne hade Engelske Sjömänne intet klagomål, utan priset, emedan de betaltes 2 Pund 5 skill. stycket (d. ä. emot 30 plåtar): HAWKESWORTH. Fåren och Gumsarne vid Saldanha viken voro store, fete, öfvermåttan välsmakande: PURCHAS. Unga Tackors och Gumsars kött på Madagascar var excellent: FLACOURT p. 151. Får-köttet i Lima är ganska godt: ULLOA. I Brasilien fett, men ej så godt, som det Europeiska: BARLÆUS. I Virginien icke sämre än det Europeiska: BURNABY. Man vil ock särskildt handla om den besynnerliga art-förändring af Får, hos hvilka alt fett nästan blifvit concentrerad vid svantsen. *Ovis Laticauda* L. At den blott är en art-förändring är ingen tvifvel, samt at Asiens salthedar, dertil hufvudsakligt bidraga, fast sådane Får och finnas i Africa. Detta fett, innan svantsen blifvit aldeles utväxt, smakar som mærg: CHANDLER; den är en läckerhet: MEISTER, HARCOURT, PENNANT. Men sjelfve Fåren skola i Persien blifva sämre än Europas. *Lettr. edif.* Äfven i Turkiet: BUSBEQUE. RUSSEL säger, at substancen af denna fetma är midt imellan talg och mærg, ätes aldrig ensam, utan jämte magrare mat och ofta såsom smör. I China räknas desse Får för läckrare än någorstädes: OSBECK. Hos Mongolerne är äfven köttet förträffligt: MARTINI. Hvarföre de hos dem hållas bäst, näst häst-kött. De äro ock Buräternas hvardags mat: GEORGII. De Kirgisiske Fårens kött, med stora hufvud, hängande öron och fett-svants, öfverträffa de Ryska så til storlek som smak; öfvergå ock de Circassiske: RYTSCHKOW. De äro til köttet sötare än de Europeiske: GEORGII. Det samma gäller ock om Kalmyckernas bredsvantsade Får: SALM.VON GOCH. Detta kan förmodligen endast förenas dermed, at desse sistnämnde, uti Tatariske öknarne hafva et bete, som öfverträffar andra mera vestliga trakter af N. Asien. Utgifvaren tror sig ock behaga Läsaren, om han, utur sina egna samlingar, anför en lista på den olika vigt, som hos Auctorerne funnits på detta Fårs svants. Den utsättes af KORTE från 5 til 10 Lisspund, af TROILO til 11; af SPARRMAN från 5 til 12; af RUSSEL från 15 til 30; af ALBUQUERQUE til 15; af FLACOURT til 20; af DRAKE til 25; af SCHVALLART til 25 à 30; af OLEARIUS til 10 à 30; af CHARDIN och KOLBE til 30; af PALLAS och LEO AFRICANUS til 40 Lisspund.

Jag har ytterligare til at anmärka, i anledning af det jag nämde om Kramsfog-lars ätande med deras inmäte, at Itälmenerne på Kamtschatka, som hålla ofjädrade Sval-ungar för en af deras största läckerheter, äta dem äfven med inälfvor och alt, sedan de kokt dem i tråg med glödande stenar\*. Grönländarne fråga föga efter Snö-riporna sjelfva, men deras innanmäte blanda de up med färsk Tran och Kråkebär, och göra sig deraf et så smakeligt lystmäte, som andre af Kramsfoglar. De samme sätta för öfrigt så stort värde på det som ligger uti magarne på de Renar de skjuta, hvilket de kalla Nerukak, så at de sända det såsom föräring til deras bästa vänner. I Siam, där djurens kött faller sig torrt, och ox-köttet hårdt och segt som läder, väljer man häldre deras inälfvor at äta, hållandes då tilgodo hvad som inuti ligger. På Bashee-öarna såg DAMPIER, huru någre af invånarne gjorde sig til godo de Get-ungar man kastade ut öfver bord, egenteligen hvad som uti dem innehölls, hvilket de kokte under flitigt omrörande, sedan saltade, och åto med nöje\*\*. Men jag vänder om til mitt ämne.

\* Om Kalfvar är redan handlat under Artiklen om Ox-kött. Man vil endast tillägga, at i London årligen slagtas 195 tusende Kalfvar: VOLKMAN. Bland de Nationer som ej äta Kalf-kött äro Dalmaterne: FORTIS; Morerne: DE LA PORTE; Acadierne: DIEREVILLE.

\* På *Svalor* är väl icke mycket at äta. Uti många orter fredar man dem af vidskepelse. De gamle Pythagoreer förföljde dem af hämnd, emedan de åto Insecter. Någre äta dem dock. ALDROVANDUS omtalar små *Marinets*, som i Italien hållas för en kräslighet: NOBLEVILLE. *Svalor* ätas af landtfolket omkring Archangel: BUSCHING. a) *Hir. rustica* L. ätes af många i Tyskland stekt: ZUCKERT. Af dessa såg WILLUGHBY, vid slutet af Septemb. en stor mängd til salu på torgen i Valencia. b) *Hir. riparia* L. säljes äfven i Valencia på torgen, för at ätas och kallas *papillon* di Montagna: WILL. c) *Hir. esculenta* L. Des ungar ätas af Holländare och Javaner. *Act. Batav.*

\*\* *Get-köttet* är af olika godhet i anseende til djurets kön, ålder, bete, o. s. v. Det af gamle Bockar ätas ej i England af förmögna, såsom fränt, segt, osmakligt, men väl unge Kid om 3 å 4 månaders ålder: BROOKES. Det samma intygar NOBLEVILLE för Frankrike, hvarest annars det mästa Get-kött ätes i Provence: BRUYERIN. I Madrid är Gällbockarnes kött förträffligt: CHURCHILL. I Granada ätes mycket Get-kött: BUSCHING. Äfven i Valencia: PLÜER. Portugiserne åto fordom helst Bock-kött: STRABO. Italianerne äta ofta Get-kött: BARETTI. Det nyttjas mycket i Rom: BRUYERIN. Uti Archipelagen är Get-köttet bättre än i Tyskland: LÜDEKE. Persiens hemtamde Getter hafva en vild smak, som ej finnes hos andra: *Lettr. edif.* I Delhi har man icke olägenhet, då man äter Get-kött, såsom det händer af får-kött: BERNIER. De unge Getter i Bengalen äro öfvermåttan god och sund spis: W. SCHULTZEN. I Pondichery fann LULLIER Getterna osmakliga. I Batavia voro Getterna hårde, sege och högst odräglige at äta: HAWKESWORTH. Indianerne på Savu hålla hund- och katt-kött smakligare än Get-kött: *id.* I N. Africa sättes mera värde på Get- än får-kött: HOUTTUYN. I Numidien lefver folket mäst af Get-kött, som blir fett, emedan man göder kreaturen med Dadel-kärnor: PURCHAS. I Congo värderas Get-kött mer än får-kött: CHURCHILL. På Cap Verds-öarne snöpas Bock-killingar, som derefter blifva så fete, at de täfla med Bockarne omkring Rom, hvilke, af Aromatiska växter blifva högst förträfflige: LABAT. Den art-förändring, som kallas *Bouc de Juda*, blifver

Ibland de foglar, som mycket värderas af Européerne i Guiana, är ock Crax Alector\*, hvars kött har mycken likhet med Kalkon-kött, men det lär icke hinna up emot köttet på Quam eller Meleagris cristata\*\*, som är et Kalkon-slag särskildt ifrån våra, utmärkt med en stor fjäder-kam, hvilken fogel LERY omtalar

## SVART HOCKO

i Guinea fetare än Europas får och värderas särdeles högt: BOSMAN. På Jamaica hållas Killingarne så goda, om icke bättre, än lamb: BROWNE. Getterne i Surinam äro ganska gode at äta: FERMIN. På Juan Fernandez äro Getterna af ganska god smak: BEHRENS.  
\* a) *Crax Alector* L. förträffligare kött skal ej kunna ätas: LERY. I Surinam betalas den med 12 gyllen paret för des smaklighet: FERMIN. Liknar mycket Kalkon-kött och värderas af Europeer: BANCROFT. Köttet något torrt, men ganska delicat: MONTBEILLARD, LATHAM. Ätes i Mexico under namn af Fasan, och är där fet: HERNANDEZ. b) *Crax mitu* L. har mycket välsmakande kött: MARCGRAF.

## KALKON

\*\* Kalkoner tror man AMER. VESPUTIUS först fört från America til Portugal, hvarifrån de efter hand spriddes uti Europa. Efter SCALIGERS utsago voro några komna til Frankrike 1540, och BELON är den förste Fransos, som beskriver och afritar dem i sina *Portraits d'oiseaux* 1555. CAMPEGE skrifer 1560, at de några få år förut hade börjat synas i Frankrike, och voro altså ännu rara foglar. I K. CARL IX:des Reglemente för Policen, där pris sättes på allehanda vild och hemtamd fogel, nämnas ej Kalkoner, förmodligen för det de ännu varit altför rara at komma i bruk i köken: BECKMAN. De blefvo på 1530 talet införde i England: HAKLUYT; eller såsom andre mena, år 1524, samt ungefär vid samma tid uti Tyskland, enligt HERESBACHS utsago. Detta är något svårt at förena med KEYSSLER, som skrifer, at den förste Kalkon, som kom från Mexico, var en raritet år 1570 på Kong CARL IX:des taffel i Frankrike. At Kalkoner äro en Americansk fogel-art, som där finnes uti des naturliga vildhet, är ingen obekant. PENNANT gifver om detta slägte mycket nöjsamma underrättelser uti des *Arctic Zoology*. De vilde Kalkoner, i Nya England, äro större än de tame i Europa, och ganska smaklige: LEISTE. LAWSON har sedt dem, som gådt til 40 skålpund. CLAYTON och BRICKELL hafva hört dem omtalas, som skolat väga 50 til 60 skålpund uti Virginien och California. *Phil. trans. abridg.* Uti Illinernas land äro de vilde så gode, som de tame i Frankrike. *Lettr. edif.* Uti Carolina blifva de förträffligen fete af de ållon, bär och frukter, hvilka de äta: BRICKELL. Köttet är något mörkare, men smakligare än i Europa: KALM. Denne färg tros komma af de röda ållon, som dessutom göra foglen så fet, at han icke förmår flyga 600 alnar. *Phil. trans.* MATHER, som berättar, at N. Englands Kalkoner gå til 50 à 60 skålpund, tillägger, at köttet är nog segt och hårdt. *Phil. trans.* De blifva särdeles fete emot hösten: BOSSU. I Canada äro de fetast i October: HENNEPIN. Man började tidigt göra denna fogel til hem-afvel. Den förtjente det ock. Des kött, då den är tam, blir hvitt, välsmakande och födande: ALBIN. De tame blifva större på Jamaica än i Europa, samt mycket angenäma til smaken: SLOANE. På Barbados äro de fete och saftige: LIGON. De blifva ock gemenligen smärre i Norden, än i de varmare länder: PONTOPPIDAN. ALDROVANDUS förklarar köttet, för des läckerhet, värdigt at sättas på Fursteliga bord. Han jämför det med Påfögel-kött, och om de gamle äro något hårdkokte, så finnas deremot de unge så mycket mörare. Dermed instämmer ock CRANTZ. Vid Lyon, där de gödes med valnötter, blifva de besynnerligen läckre: BOWLES. COETLOGON har sett gödda Kalkoner i Frankrike gå til 50 skålpunds vigt. På Philipinske Öarne skola de ej trifvas: SALOM. v. GOCH; ej heller i Indien: KÖPING. De Capunerade blifva särdeles välsmakande och lättsmältdte: ZUCKERT, CRANTZ. m. fl.

under namn af Jacou, och tror ingen möjlighet vara at få äta bättre kött än hans. Huru smakeligt våra hemtamda Kalkoner\*, våra Gäss, våra Ankor, våra Höns\*\*, och särdeles Capunerne, äro, behöfver jag ej påminna. Man skryter

HÖNS

\* *Quam* är en rätt god fogel: COREAL; har välsmakande kött: MARCGRAF; är ganska god, emedan han lefver af bär: DAMPIER; finnes i Surinam öfvermåttan välsmakande. Resande omtala en fogel *Corroson*, som är *Meleagris Gallopavo* variet. 3. hos v. LINNÉ. Des kött är något segt, men mycket godt: DAMPIER, WAFER.

\*\* Höns äro, såsom hvar man vet, en Ostindisk fogel-art, hvilken ännu finnes uti des vilda tilstånd, uti Calecut, samt flera platser i Ostindien; särdeles på Pulo Condor, där Engelmännerna, under sista Resan från Norra Ishafvet, hörde dessa foglar til myckenhet, men funno dem obeskrifligt skygga. De finnas utbredde öfver Söderhafvets öar, hvilket äfven kan styrka, at de bortflyttningar, som befolkat dem, kommit från Ostindien. Det voro en öfverflödigg möda at här sammanleta bevis, det gamle Tuppar äro sege och hårde, endast tjenlige til soppor; at Kycklingar äro fete, lättsmäldte, födande, o. s. v. hvar och en lär anse sådant ostridigt, utan at sådant styrkes med en ZUCKERTS, CRANTZ, LIGERS, och fleras intyg. I Frankrike sättes ingen Tupp på de läckras bord: NOBLEVILLE. Hönor från Caux äro synnerligen värderade i Frankrike: LIGER; äfven uti Saintonge: LE LABOUREUR. Hönsen i Bologna blifva särdeles stora och feta: KEYSSELER. I Sardinien är Höns-köttet dyrt: CETTI. I Ungern ätes gerna Höns-kött: RÅLAMB. De gamle Britan- ner åto icke Höns: CÆSAR. Tupp-kammar skola vara en synnerlig läckerhet: BROOKES, LIGER, CRANTZ. Capunering förbättrar ansenligt Tupp-köttet. Capunerne voro redan i MARTIALIS tid räknade bland *Gulonum delicia*. Deras kött är fetare, saftigare, mörare, sundare, smakligare, särdeles de göddes: RIEGER. Det förtjenar företräde för Rapphöns: SIBBALD. Är mycket lätt och styrkande, särdeles efter foglar om 6 à 8 månaders ålder: NOBLEVILLE, LIGER; jämgodt med Fasaner: WILLUGHBY; så allmänt i Frankrike, at ock bönder hafva denna undfägnad: BRUYERIN. I Polen komma ej Capuner gerna på Adelsens bord, emedan de äro så allmänne. Omkring Cracan gödde man dem med stop- ping, och de blefvo rätt fete, skrifver RZACZYNSKI. Hvad han menar med detta ord, synes mörkt. Monne tallstrunt? Stejermarks Capuner äro högt värderade i Österrike: CRANTZ. I Sverige är denna process med Tuppens manbarhet icke synnerligen allmän. På Kong JOHANS taffel förtärdes, et år, 9239 yngre och äldre höns, men endast 29 Capuner. *Sv. Opbörd*. ALPINUS skrifver, at Egyptierne, först vid slutet af 1500 talet, lärt äta kycklingar af Europeiske Köpmän. Denna Anecdote synes vara apocryphisk. Däremot är det visst, at intet land frambringar sådan myckenhet Kycklingar, som Egypten i sina artificiella ugnar. Desse af konsten framkläckte kycklingar blifva mindre smaklige än de, hvilka en moder utligger: HASSELQVIST. Denna konst är dock icke svår at härma, såsom REAUMUR visat och uträknat, och Egyptierne hafva sannolikt lärt den af Strutsen. Höns trifvas gemenligen väl i alla Climater. På Teneriffa äro de excellent: LOYER. I Ispahan också: OTTER. Uti Issini äro Hönsen mindre än i Europa, men til köttet hvitare, läck- rare, mörare: LOYER. I Loando finnas vilda Höns, som til smaken likna harar: CARLE. MEROLLA skrifver, at de vilde Hönsen i Congo äro bättre til smaken än Europas tame. De vilde Hönsen på Pulo Condor äro smärre än de tame, men hafva hvitt och läckert kött: DAMPIER. De vilde Hönsen på Amboina eftergifva väl de Europeiska i storlek, men icke i smak. Då Chineserne på Amboina vilja tractera, koka de en Höna i Arrak: WAL- LENTYN. Höns-släktet har ganska många varieteter, såsom flera domesticerade djur. Bland andra omtalas en liten Höns-art uti Bretagne, som hoppar likt Skator, och skal

med de Indianska Hönsen, som äro svarta i skinnet, at de skola vara så synnerligen läckra, men DE LA LOUBERE fann ingen skillnad i smaken imellan dem och de Europeiska. Påfoglar menar jag ej vara så läckra at äta, som de äro vackra til utseende, ty ehuru jag nog vet, at de i Roms största kräselighets-tid voro med ibland goddags-piltarnes käraste rätter, tror jag dock sådant förnämligast härrört af skryt; vid Goa i Indien, där de finnas vilda, tyckes deras kött af Portugiserna egentligen blifva nyttjadt, i blandning med annat, til pastejer\*.

vara utmärkt smakelig: LIGER, LE LABOUREUR. Uti Sestro i Guinea, finnes ock en art små Höns, men sämre til smaken än Europas: CHURCHILL. I America trifvas Hönsen väl, och blifva på Cayenne särdeles fete af Hirs: BARRERE. Men i synnerhet bör den så kallade Ethiopiska hönan omtalas, som är helt och hållet svart både innan och utan, til och med benen. Den synes näpligen kunna vara en blott art-förändring; sådane finnas på Java, *Rec. d. Voy. Holl.*; I Mozambique: PYRARD, LINSCHOTEN; I Indien: SCHILLINGER, BERNIER; och alle desse Auctorer, tillika med BONTIUS, D'AVITY, och flere instämma deruti at deras kött är förträffeligare än det hvita Höns-köttet.

\* Om Påfoglar voro så förträfflige för gomen, som för ögat, så skulle de fuller taga förnämsta rummet bland alla läckerheter. Men naturen, ehuru gifmild, plägar dock sällan slösa. Uti alla des gåfvor finnes gemenligen en motvigt. Det är således sannolikt, at icke smaken, utan en annan slags yppighet infört Påfoglen på de Romares bord, där den, å nyo, efter stekningen klädd i sit präktigt befjädrade skinn, gjorde en bord-parade. Imedertid äro Auctorenes intyg så stridande om denne fogels smak, at man skulle knapt tro dem tala om en och samma stek. Man kan dela dem i *lastande* och *berömmande*. Til den förra Classen höra MERCKLEIN, SAURI, GALENUS, HALLE, LEMERY, SIBBALD, ORIBASIVS, NOBLEVILLE, ZACCAGNI, CRANTZ, MONTBEILLARD, BRUYERIN, LIGER, hvilke alle instämma deruti, at Påfoglars kött är torrt, hårdt, senigt, segt, hårdsmäldt, osundt, föga äteligt. Men det är at märka, det desse förmodligen i synnerhet mena gamla Påfoglar. De af andra Classen tillägga Påfoglen en utvald smak, såsom TURPIN för Siam. KALM berättar, at en del Engelske Gentlemen hålla Påfoglar för de smakeligaste stekar. På Java kallas köttet saftigt och välsmakande af SALM. v. GOCH. WORMIUS säger det vara hälsosamt och välsmakeligt, likt Capuners, midt imellan torrt och saftigt. BRADLEY håller Påfoglen bättre at äta än Fasanen. Alt detta beröm tilkommer åtminstone icke andra, än de unge Påfoglar; hvilket ock någre medgifva. HOHBERG påstår, at de unge foglar, om ½ eller et helt års ålder, kunna täfla med Fasaner; at köttet skal blifva mört och hvitt om man strax lägger det i vatn när foglen slagtas. LATHAM skrifver, at en ung Påfogel håller i England för en läckerhet. CRANTZ, TAVERNIER, NOBLEVILLE, LIGER, m. flera, erkänna at unge Påfoglar hafva et mört, läckert och begärligt kött, det ock WILLUGHBY gifver företräde för Fasaner och Rapphöns. Säkrast är at hålla en medelväg, och kalla det måtteligt. Ty Påfoglens kött är verkligen nog torrt, dock icke osmakligt, utan likt annat vildt af medelmåttig godhet: THUNBERG. Det liknar nog Kalkon, men är hårdare och torrare: COETLOGON. Det är hvitt och nog smakligt på Malabariska Kusten: NIEUHOFF. Det ätes derföre mycket derstädes: DELLON. Portugiserna göra deraf smaklige Pastejer uti Indien: BOULLAYE LE GOUZ. Det utgör Holländarnes vanliga mat på några platsar i Indien: BALDÆUS. Det ätes ock på Americanske öarne: LEMERY. SAAR åt på Ceilon en hel månad, i brist af annat, idel Påfoglar, men blef sluteligen så ledsen, at han vämjade vid blotta åsynen. Foglen skal blifva bättre, om han i vintertid, hänges i luften at frysa:

Mycteria\* och Pärlehönan\*\* lär ej heller få rum bland de bästa foglar; ej heller den grofve *Dido*\*\*\*; men Fasaner hållas allestäds för särdeles välsmakelige, och måtte väl de Chinesiska vara af ypperlig godhet, när de esomoftast anrättas för Kejsrerliga tafeln†.

DRONT

ZACCAGNI; eller om sommaren blifver något mortifierad: BRUYERIN. Detta kött skal, sedan det blifvit stekt och kallnat, likväl se ut, som vore det rådt, samt hålla sig i några månader utan at gå til röta: COETLOGON. AUGUSTINUS säger sig, med anställda rön, hafva erfårit, at det, på flera månader, icke tager röta, och denna egenskap är redan åberopad av ISIDORUS. LEMERY bekräftar denna omständighet med tilläggning, at det blifver alt bättre och bättre genom liggning. (Relata refero). HORTELIUS var den förste i Rom, som lät slagta Påfoglen för bordet. Detta exempel följdes; och äfven i nyare tider har man sett Påfoglar på Franska borden, späckade med neglikor: BRUYERIN.

\* *Mycteria Americana* L. är välsmakande, då den flås och sedan stekes i smör: MARCGRAF. Köttet är hvitt, men något torrt: CHURCHILL.

\*\* Pärlehöns *Numida Meleagris* L. gå ganska nära Påfoglar til smaken. De Auctorer, som mycket uphöja denne fogels kött, lära åsyfta de unge eller kycklingarne, och de, som lasta det, tala förmodligen om de gamle. Således betygar FORSTER, at de gamle pärlehöns hafva et segt och torrt kött. De Pärlehöns SPARRMAN försökte, voro torre och mycket sämre än vanlige höns. I Egypten har deremot Pärlehönan *carnem suavissiman et optimam*, så at et par foglar betalas med en Ducat: ALPINUS. Unge Pärlehöns äro mycket estimerade: LATHAM. BRUHIER skrifver, at Pärlehönan til smaken ej liknade någon af honom känd fogel. Hennes kött är förträffligt och gifver ej Fasanen efter i läckerhet: DES MARCHAIS. Den framsattes fordom på de läckraste bord i Rom: VARRO. I Senegal äro Pärlehönsen tendre och läckre, särdeles de unge: CHURCHILL; förträfflige at äta: PURCHAS; i synnerhet sedan deras kött fått något hänga i luften: CRANTZ. På Cap Verd ska Ön Majo är det mört och delicat: DAMPIER. De hemma upfödde ungar gifva icke företrädet åt unga Rapphöns, och de vilde på St. Domingo äro en utvald mat öfverträffande Fasaner: MONTBEILLARD. Pärlehöns äro i de varma länder uti America en förträfflig mat: SLOANE. Vilde Pärlehöns, *Pentade marone*, utgöra den valdaste rätt man kan framsätta på et bord. Köttet är tendert och öfvergår Fasaners. De hemtamde äro icke så läckre, men öfverträffa dock all hemfogel. Ungarne stekte på spett täfla med Rapphöns-ungar. De gamle ätas endast i pasteyer och à la daube, samt äro förträfflige. *Lettr. edif.* Dessa förmånliga omdömen synas för Utgifvaren til en del vara nog vidt drifne.

PÄRLHÖNS

\*\*\* Den ovige *Dido ineptus* L. har et godt och helsosamt kött: BROOKES; förekommer hos resande under namnet *Dronte*.

† Vid frågan om *Fasaner*, blir man ofta satt uti villrådighet, af de mindre laggranna Resebeskrifvare, som, så snart de träffat en fogel med lång stjert, strax gjordt den til en Fasan. Således är nog svårt at redigera deras intyg til vissa arter. I allmänhet räknas Fasaner för en läckerhet, endast värdig den äran at frambäras på de läckraste bord: ALBIN. De voro derföre en särdeles kräslighet på de Romares bord och en högtids-kost. Detta kött är läckert och hälsosamt: STBBALD; en af de läckraste kött-rätter: LIGER, NOBLEVILLE, CARDANUS, WILLUGHBY, FISCHERSTRÖM. De unge och fete Fasaner hafva derföre alla tider varit de rikaste bord förbehållne: MONTBEILLARD, LEMERY. AVERRHOES préfererar Fasaner för all fogel. Fasanen hålles mycket smakligare än höns: LEMERY, ALDRO-

FASAN



VAND. Men, genom blandning imellan en Fasan och en höna, upkommer en batard-Fasan, som blir mycket bättre, saftigare, köttfullare: CARDANUS, FRISCH. Man håller ock de vilda Fasaner för smakligare, som blifvit jagade med falkar, än de, som blifvit skutne: ALBIN, WILLUGHBY. Fasaner finnas uti Europa vilde, på flera ställen. I Saxen äro de tendrare, än någon annan skogsfogel: v. ROHR. Ryska Kejsarinnan har nyligen sökt förskaffa dem från Österrike. Vid Prag finnas de ymnigt: PÖLLNITZ. I Frankrike voro de så rare, at de i BRUYERINS tid, endast kommo på Konungens och de störste Herrars bord. IDES omtalar foglar från stora Tatariet, med alnslånga stjertar, och af en utvald smak. *Voy. au Nord*. Äfven DU HALDE, säger dem vara jämgode med de Franske. I China äro Fasanerne af utvald godhet och parfum: KIEN-LONG. Ryska Ambassadeuren fick, från Chinesiske Kejsarens bord, läckre Fasaner: BELL. Mingreliens Fasaner äro mera välsmakande än Frankrikes: DE LA PORTE. Africanske Fasanerne berömmas ej mindre. I Guinea äro de mycket välsmakande: RÖMMER, BOSMAN. På Madagascar finnes en art små och mycket smaklige Fasaner, violette, med röda näbbar: FLACOURT. På Ön Tabago finnes en rätt god Fasan-art: SLOANE. Vid Portobelo äro Fasaner af förträffelig smak: ULLOA. Men på Cayenne, torre, sege och af slät smak: BARRERE. På Ön St. Catharina smakar de på långt när icke så väl, som de Engelske: ANSON. Omkring Acapulco funnos de väl store, men torre och osmaklige: ANSON. Detta är at säga i allmänhet. *a)* *Phas. Colchicus* L. är en mat för Konga bord: v. LINNÉ, CRANTZ; helt läcker och god at äta: RZACZYNSKI. De unge och fete tupparne äro särdeles lättsmäldte välsmakande och sunde at äta: CRANTZ. ORIBASIVS gifver, i alla dessa afseenden, Fasanen företräde för



Den på Bengt Bergius tid redan utdöda dronten har i egentlig mening aldrig gällt för läckerhet. Av holländarna, vilka från sina strandhugg på Mauritius givit oss de första skriftliga beskrivningarna av den besynnerliga och flygoförmögna fågeln, kallades den betecknande nog för "walghvogel", det vill säga vämjelig fågel. Kanske hade benämningen att göra med att sjömännen efter fångsten fick äta för enahanda kost. Sigfrid Aron Forsius skriver i *Physica* (1611): "Han hafuer gått kött, men att the honom ymnigt få så mycket the wela, och huardagh att äta, få the ledho af hans kött, och ther af kallaa the honom på Holländzko walghvogel." Avbildningen av dronten i Carolus Clusius *Exoticorum libri decem quibus animalium, plantarum, aromatum, aliorumque peregrinorum fructuum historiae describuntur* (1605) är en av de tidigaste kända.

Det är en erkänd sanning, at ibland alla de djurslag, som vi pläga äta, hafva ungarne det tendraste och finaste köttet, och i samma mon utgöra verkliga läckerheter, särdeles då de blifvit väl födde. Vi förfare det dageligen, då vi äte våra sköna Mjolk-kalfvar, våra di-lamb, våra mjolk-grisar, våra kycklingar, våra dufveungar m. fl. De gamle Romare gingo för den orsaken så långt, at de äfven gerna åto katt-ungar som didde; hvilket man ock än i dag så mycket mindre skyr för i China och Tunquin, som man där också gerna äter gamla Kattor\*, äfven som

höns. *b) Phas. Motmot* L. finnes på Antillerne och Americas fasta land; är af förträffelig smak: FEUILLE. *c) Phas. pictus* L. smakar aldeles såsom de vanlige Fasaner: GÖTZ; men LATHAM säger, efter DU HALDE, at den öfverträffar alla sina släktingar. *d) Caracara*, en Fasan (*Phas. Antill.* BRISS.) är aldeles så smakelig, som Europas: DU TERTRE. *e) Maraye*, en fogel i Guiana, som, enligt BAJON, väl har något hårdt, men ganska välsmakande kött. FERMIER håller den för en *Crax*, och kallar den ganska god. Det är förmodligen den *Marail*, hvilken AUBLET anser för en art Kalkon, och gifver företrädet för Fasaner, emedan den är saftigare. *f) Paragua* en Fasan, som af BAJON hålles jämgod med de rätta Fasaner. FEUILLE kallar den *Catracas*, och lär den vara *Phas. Motmot* L. *g) Hanaquaw* en Fasan, som enligt BANCROFT, skal vara mycket värderad: LATHAM. Til Fasanerna föra någre, fast orätt, *Tetrao Umbellus* L. från Carolina. Des kött är både delicat och närande, hvarföre det mera värderas än de fläste foglars: BRICKELL. Det är hvitt och af utvald godhet: EDWARDS; och gifver ingen fogel i verlden efter: LAWSON. Ännu är en Fasan-art *Chunna*, från Cujó, som, enligt VIDAURE, är lika god med de vanlige Fasaner för bordet.

KRA G J Ä R P E

\* Någre Européiske nationer skola, enligt SCHREBER, äta Katt-kött. I Frankrike skola de så kallade Catheuser Kattor ätas, då de äro fete och hållas jämgode med harar och kaniner: HOUTTUYN. Detta skal ock ske i Lothringen, Nederländerna och på Irland. Spaniorerne finna det likt Hare-kött: MERKLEIN. Kalmuckerne äta Kattor; *Russ. Saml.* men ej Samojeerne. *Mem. sur. Samoj.* Nästan alla Africanske Neger-nationer hålla Katt-kött för sundt och läckert. Såsom de i Fetu: MÜLLER. De i Benin: BOSMAN. De på Guinea kusten: DAPPER och D'AVITY. De i Issiny upföda dem til mats: LOYER. De på Guldkusten: PURCHAS. I Marocco äta unga flickor Kattungar, för at blifva feta: DE LA PORTE. I Ostindien är Katt-köttet icke föraktadt. Siameserne äta det allmänt: LA LAUBERE. Äfven Tonquineserne. RICHARD berättar, at man i Tonquin icke flår dem. Enligt DAMPIER föras där slagtrade Kattor til torgs och hållas i högt värde af de förnämste Herrar. Chinesiske torgen erbjuder äfven Katt-kött: DU HALDE. Chineserne i Batavia äta också Kattor: KRAAK. Indianerne på Ön Savu hålla dem bättre än får och getter: HAWKESWORTH. Huronerne vid Quebec hålla dem til godo sjelfdöda: LE BEAU. De til Westindien öfverbragte Negrer hålla dem för en läckerhet. VAN DER BOSSCHE anser dock detta kött för skadeligt. Den vilda arten hölls i GESNERI tid för en läckerhet i Schweiz, sedan hufvud och svants blifvit afhuggne. I Narbonne hängdes köttet något i luften, för at släppa den vilda smaken. Vild-kattor ätas af Hottentotter: SPARRMAN. Af de infödde i Carolina ätes Vild-katten med tarmar och alt: LAWSON. JOSSELYN omtalar en Vild-katt, som stekt är jämgod med lamb; och WALLENTYN beskriver en liten skogs-Katt, Lauw, om 1 ½ fots längd, som, i Amboinesares tycke är ganska läcker. R. HAMOR räknar Vild-kattor i Virginien för läckre: PURCHAS. De så kallade Vild-kattor i Louisiana äro gode at äta: BROOKES.

KATT

**HUND** ock hundar, hvilka både kreaturs kött hålles där i nog värde, jämväl af förnämt folk. Annars äro hundar en begärlig spis för Negrerna i Juida och flerstädes i Africa, så at de i Issyny undra på at Européerne icke vilja äta dem, och bruka de i Angola at göda dem til slagt åt sig; men i Asem anses hund-kött för det bästa af alla kött-slag, och altså för läckraste rätten i alla deras gästbud. Oss Européer förekommer sådant nog motbjudande, dock funno Engelsmännen detta kött helt läckert på Otahite, men det är til märkandes, at Hundarne där voro födde därefter, och hade aldrig fått äta något kött\*. Äfven de store Tumlarnes eller

---

\* *Hund-kött* har, i de äldre tider, funnit rum på de förnämsta bord. *Catuli lactantes* fram-sattes på de Romerske högtider och bröllop, ja vid deras offer-måltider: *in coenis Deorum*. Äfven i PLINII tid skedde sådant. Hund-valpar offrades åt Roms Numina: PLIN. L. 29. c. 4. PLAUTUS lærer at sådana anrättningar vankade vid Prästernas Inträdes-gillen. Hos ATHENÆUS skal finnas, at ock Grekerne åto Hund-kött vid högtideliga tillfällen. JUSTI-NUS intygar, at Carthaginenserne åto Hundar. GALENUS *de alimentis* L. III. c. 2. anför flera folk-slag, som åto Hundar. HIPPOCRATES föreskrifver Hund-kött för sjuka, både i soppor och såsom stek. *Lib. II. de morbis*. Han kallar väl gamla Hundar en något svår-smäldt mat, men de unga jämför han med harar och hemfogel, såsom mycket lättsmälda. ORIBASIVS, som gerna vil vara en Dictator i frågan om mat-rätter, kunde ej lida, at man försmådde Hund-kött, hvilket fordom åts af så många Nationer. SCHREBER upräk-nar ock många folkslag, som nyttja detta föd-ämne. Men nu mera är fuller ingen Euro-péisk Nation, som icke baxnar för en Hund-stek, åtminstone i des hemort; så framt man undantager Grönländarne, hvilke dock endast i hungers nöd heldre upoffra sina Hundar än sig sjelfva: CRANTZ, fast de icke, såsom HOUTTUYN skrifver, hålla dem för en läck-erhet, åtminstone icke alle: FABRICIVS. Ej en gång Samojeerne äta dessa djur. *Mem. sur. Samojed.*: GEORGII. Men under Sjöresor, då nöden kryddar de mäst motbjudande an-rättningar, kunna ock Européer blifva Hund-ätare. De olycklige Engelsmän, som omta-las i Bihandet til ANSONS resa, funno Hundar til smaken så läckre, som de bästa Engelska får. Äfven uti de länder, där Hund-köttets dageliga tillagning för borden något dräper fördomen, deltaga Européer uti måltiden; såsom man finner af COOKS resor i Söderhaf-vet. Holländarne på Amboina åto Öens fete Hundar såsom en synnerlig läckerhet: WA-LENTYN. Uti de länder, där Mahometanska Religionen är i des fulla styrka, måste väl också Hund-köttet blifva föraktadt, emedan dessa djur äro så orena i folkets opinion, at man smittas af blotta vidrörandet. Likväl ätes det af Musulmännernes Epicuréer, om man så må kalla en del kringströfvande folkslag, som blott antagit en eller annan ritus, eller ock förakta opinionens ok. Om man behagar börja denna kädja af Hund-köttets Köks-historia i Asien, så berättar DE L'ISLE, at Czeermiserner i Siberien, äta det vanligt. När jagten slår felt för Tungusaren, så slagtar han en Hund: GEORGII. Kalmyckerne skola, enligt *Russ. Saml.* hålla en slagtd jagthund, ja äfven en sot-död Hund, för en af de läckraste maträtter, som ej en gång försmås af de förnämste. Men både PALLAS och GEORGII intyga, at Kalmyckerne aldeles icke äta Hundar. Detta torde förenas dermed, at desse sistnämnde Auctorer mena de vestra Kalmycker. Kamtschadalerne äta ej gerna Hundar: GEORGII. Men Chinesaren vet i synnerhet sätta värde på denna föda. Hundar ätas allmänt i China: MOQUET, DE LA LOUBERE, DU HALDE, DE LA PORTE, PURCHAS. Hund-kött finnes til salu på alla torg i China. *Lettr. edif.* BOICOOF, PALLAS, LE GENTIL.

Delphinernes nyfödde ungar måtte vara mycket goda; FLACOURT kom, på sin

Man äter där heldre Hundar än svin och annat villebråd. *Rec. d. Voy. Holl.* De göda och slagta dem, såsom Européer förfara med får: HOUTTUYN. Man försmår ej en gång själf-döda Hundar: DU HALDE. De göra sig til och med läckra mål af Hundar: HERBERT. Hålla dem för de bästa at äta näst åsnor: CHURCHILL. Man för dem til slagtare-husen skällade, kokta, rå, stekta, samt äfven lefvande, inneslutne i burar: PURCHAS. ISBRAND IDES, som i Peking sedt Hundar flås för at ätas, berättar, at man där anser köttet för mycket upfriskande och sundt, särdeles om sommaren. *Voy. au Nord.* BRANDT såg också i Peking en fet hund flås utan för en Mandarins hus, som skulle tjena denne Herre til mat. Äfven utom sit fädernesland äta Chineserne Hundar, såsom i Batavia: KRAAK. WALENTYN berättar, at de där anrätta Hunden med grönsaker och många krydder, då de finna honom läcker. I Tonquin ätas äfvenledes Hundar: TURPIN, BRUZ LA MARTIN, RICHARD. Man säljer dem på öpna torgen och håller dem för läckerhet: WALENTYN. De éstimeras högt af landets förnämste Herrar: DAMPIER; och ätas med huden: RICHARD. (Det är: de flås icke, utan skällas.) I Riket Asem (på Sumatra) hållas Hundar för läckrare än något annat kreatur: TURPIN. Deras kött utgör den yppersta rätten på deras gillen: TAVERNIER. Battas på Sumatra göda och äta Hundar: FORSTER. Indianerne på Ön Savu gifva Hundar företräde för får: HAWKESWORTH. *Act. Bat.* En fet Hund på Banda hålles för en delicatess: v. VICKEN. Negerne äta ganska gerna Hund-kött: SAURI, PURCHAS. I Angola ätes Hund-kött häldre än något annat: CHURCHILL. På Printsön, vid Guinea, gödas Hundar och anses för en läcker välfägnad. *Nouv. Voy. aux Cot. d. Guin.* Vid Cap Apollonia, i Guinea, äta Negerne gerna Hundar: ATKINS. Desse räknas i Guinea för bättre än all boskap, och Valparne säljas dyrt: CHURCHILL. Wilde Hundar kallas där *Cabra do mato*, eller *wilda får*, hållas för mycket bättre än Gumsar, och säljas til högre pris, såsom den valdaste läckerhet: CHURCHILL, DAPPER, D'AVITY. Negerne i Juida hålla Hundar för läckrare än alt annat kött, och PHILIPS såg där gödde Hundar föras til torgs och säljas. Det samma bekräftar LABAT. Negerne i Axim, Elmina, Benin och flera landskaper, hafva samma smak: BOSMAN. Negerne i Issini upföda Hundar för Köket, och undra rätt mycket på Européerne, som icke följa deras exempel: LOYER. Negerne på Guldkusten äta ock Hundar: PURCHAS. Uti Marocco får man se unga flickor äta Hundvalpar, för at blifva feta och, enligt den ortens smak, behagelige: DE LA PORTE. Samma smak och medel herrska äfven i Egypten, hvaräst Fruntimren på samma grund värdera et fat kokta Hundvalpar. *Sv. Vet. Ac. Handl.* Araberne äta äfven Hundvalpar kokte. *ibid.* I America blifva Hundarne jämväl offer för köks-knifven. De vilde i Canada äta i synnerhet Hundar vid förestående Krigståg; (förmodligen, at de må blifva desto modigare) de nyttja ock Hundar vid sina offer-gillen: JEFFERYS, CHAMPLAIN, CARVER. BOSSU blef hos dem undfägnad med Hund-kött, jämte Björn-tassar. I Virginien räknas Indianske Hundar jämgode med de Engelske lamb: PURCHAS. De infödde vid New York ville ej äta Européiske Hundar, som voro födde med salt mat, men åto rätt gerna sina egna. Spaniorerne åto, i landskapet Apalache, små Hundar, som funnos välsmakande: GARCILLASSO. De infödde i N. America åto gerna Hundar. (i Canada): LABAT. Han såg äfven Negrer i America undfägna sig med Hundar, när desse uslingar kunde göra sig en glad stund. De vilde i Louisiana åto Hundar: HENNEPIN. BENZONI säger sig aldrig i sin lifstid ätit något läckrare än en Hund-stek, den han spisade vid Americas Carthagena: CHAUVETON. I Acadien var Hund-kött den mäst hedrande rätt, som kunde framsättas, när man ville visa agtning för förnäma gäster: DIEREVILLE. De infödde

sjö-resa, at äta en sådan ofödd, utskuren lefvande ur moderlifvet, och fann då des

i Brasilien höllo Hundar för god mat: PURCHAS. På Söderhafvets Öar äro Hundar och svin de ende ätelige fyrfota djur. De upfödas där i hjordar endast för Köket. Äro dumme, tröge, ängslige, liksom svinen, deras compagner; men mycket smaklige. På Sandvich-Öarna äro de dock i mindre antal än på Samfunds-Öarna. På Vänlige-Öarna äro de nyligen införde. På Hebriderne finnas de icke, ej heller på N. Caledonien, men väl på N. Zeeland där de ätas, fast de födas med fisk: COOK. På Otahiti offras de åt *Eatua*, eller Öens gudomlighet. De skola där anses bättre än annat kött. *Suppl. au Voy.* d. BOUGAINVILLE. FORSTER åt Hundar där, och fann dem likna Gumse-kött. På denna och närgräntsande Öar, födas Hundar med jordfrukter, hvarföre de, af sådan näring, blifva bättre än svinen, och hållas för läckrare, både där och på Huaheine: FORSTER. Engelsmännen, som där äto Hundstek, öfverens kommo enhälligt, at den var nästan så god, som et Engelskt lamb: HAWKESWORTH. Man skulle tro, at den föda af bröd-frukt, Cocos, Jynamer, m. m. som gifves åt Öns Hundar, hufvudsakligen bidrager til köttets goda smak. Men äfven Hundar, som icke blifvit så födde, äro fundne lika gode. Men slagtrade på COOKS skepp en Hund, som på N. Zeeland blifvit född med fisk, och steken liknade aldeles Hammel-kött, och kunde icke skiljas derifrån: G. FORSTER. Herr COOK längtade, efter färskt kött, under en sjukdom; man slagtrade en Skepshund, och tilredde deraf både soppa och stek, som gaf honom nya krafter och påskyndade hans förbättring. Prof. SPARRMAN har meddelat följande anmärkning. På COOKS skepp slagtrades, litet efter hämtad förfriskning til lands, en smålurvig Hund af Europeisk race, född hela tiden med kött, ben, bröd, och hvad annars kunnat om bord vanka, då des kött befans ej något mål sämre än de Taheitiske Hundarnes, som med frukter och dylikt pläga upfödas, utan hade enahanda smak. En annan Hund, hvilken såsom hvalp hade blifvit tagen på Taheiti, och öfver 9 månaders tid njutit vanlig hund-föda på skeppet, blef slagtrad och äten af Engelske Officerare, då köttet fanns aldeles lika med Hundarnes på Taheiti, neml. ganska nära liknande får- eller lamb-kött. SPARRMAN säger, at det som vardt stekt, föll honom något segt, hvilket fel han dock skyller på Kocken, men det som togs til sopp-kött, kändes helt mört, och kunde ej skiljas från det bästa lamb-kött, varandes ock sjelfva soppan aldeles sådan til smak, som den borde vara. Utgifvaren vil ock til denna artikel bifoga en antekning utur LE GENTIL, den han ej til fullo förstår. LE GENTIL säger först at de af Fransoserne i Pondichery så kallade *Chiens marrons* intet annat äro än *vilde Hundar*. En sådan *Chien marrons* kött är i allmänhet ej någon särdeles delicat mat, likväl ätes det i landet ordinairt för Gumse-kött, (*Mouton*) och LE GENTIL har några gånger fått äta det, som varit ganska godt, nemligen när han träffat någon *Chien marron* som varit gödd, då des kött är mycket tendert: han sätter mera värde på sådant kött, än på 3 fjerdedelar af alt det Gumse-kött, som vankar i Paris; det har exactement Gumsekötts smak. LE GENTIL menar, desse *Chiens marrons* skola vara samma slags Hundar, som COOK och des landsmän äto på Taheiti, och hvilkas kött i deras tycke ej gaf Gumse-köttet i England efter. Icke des mindre lemnar han til Naturalisternas undersökning, om icke desse *Chiens marrons* äro verkeligen får. Denna undersökning fordrar i Utgifvarens tanka, icke någon särdeles djup forskning, ty ehuru verkeligen fåren uti Indien så förändras, at de, med sina raka hår, långa ben och nakna svantsar, samt nedslokande öron, få nog likhet af Hundar, såsom man kan inhämta af BUFFONS ritning, så säga dock både tänder och klöfvar, at de aldrig kunna bortblandas med Hundar. Likväl håller Utgifvaren icke omöjligt, at desse *Chiens marrons* kunna vara får, och

kött mycket tendrare och bättre än något Kalf-kött, så at han tyckte sig aldrig ätit något läckrare kött. Armadillerne i America hafva obehageligt kött, då de äro gamle, stödande på dessman, men medan de äro unga, faller sig deras kött läckert, af ungefär samma smak som Land-Sköldpaddors\*; likaså är det med Hafs-Uttern, medan han är unge, då des kött har nästan den smak, som Lamb-kött\*\*; ja, en *Mustela* i Guinea skal ock vara god på de första månaderna.

BÄLTDJUR

HAVSUTTER

at de kunnat, för likheten, blifvit, per catachresin, kallade *Chiens*, på samma sätt som *Sjö-kor*, *Sjö-hästar*, m. fl. som hafva än mindre likhet med de kreatur, af hvilka deras namn blifvit lånte.

\* *Dasyti*, Americas infödingar, kallas af resande gemenligen *Armadillos* och *Tatous*. Af desse äro flere arter, som skiljas efter Sköldbandens antal. De fläste Auctorer uphöja djurets smakliga kött. GUMILLA jämför *Armadillos* kött med den läckraste di-gris, men tillägger det dock, en något motbudande dessmans lukt. DES MARCHAIS kallar det *hvitt, fett och läckert*. SLOANE, *förträffligt*; MAFFEY *rätt välsmakande*; BARLÆUS *en gästbuds-mat*, såsom mört och hvitt. I Brasilien räknas det bättre än Canin och di-gris. I Patagonien fann SPILBERGEN det af utvald smak. LABAT kallar det *hvitt, fett, läckert*, men något *fäde*, at det måste hjälpas med krydder. Aldeles det samma intygar FERMIN om de Surinamska *Armadillos*. ULLOA skrifver, at Negerne och Indianerne finna det förträffligt. OVIEDO fann det bättre än Killing-kött: CLUSIUS. DAMPIER liknar de unga vid Land-sköldpaddor. WOOD fann *Armadillo*, vid Magellanska Sundet, af en utvald smak. BARRERE utgifver *Armadillo* för det läckraste villebråd på Cayenne. TRISTAON höll det jämnogd med höns och gris-kött. HERNANDEZ beskriver det såsom sött och ogement fett. MOCQUET såsom *mört, vekt, läckert, sött och födande*. FROGER liknar det vid et färskt svin-kött. J. ACOSTA satte dock intet värde derpå, utan höll *Ödlan Igvana* för bättre i Peru. Til hvilka arter af *Dasyti* alla dessa intyg böra föras, kan Utgifvaren icke utreda. Men af de närmare bestämde arter, nämner MARCGRAF *tricinctus*, och försäkrar, at den stekt i smör öfverträffar Canin. PENNANT berättar *Dasytus Septemcinctus* vara något bättre än de öfriga, men *Novemcinctus* lærer dock hållas i högsta värde. Så intyga åtminstone RAJUS och MARCGRAF. Holländarne steka den i smör och hålla den jämnogd med Canin-kött. BARLÆUS berättar, at den öfverträffar *Mus Aguti* och *Paca*, och är mycket begärlig i Brasilien. På Grenade fås ingen större läckerhet: DU TERTRE; Dock bör köttet ätas ungt, emedan djuret, med åren, får en dessmans lukt, som ej behagar Européer, men likväl höjer des smaklighet för Americanen: BANCROFT. Denna egenskap förmenar Utgifvaren tilhöra flera arter af detta slägte.

\*\* *Uttern*, *Mustela Lutra* Linn. är i allmänhet icke smakelig, såsom man ser af följande intyg. Dock beror därvid mycket på årstid och beredning. Utter har man i Engeland exempel på kunnat så lagas af Kocken, at ingen kunde skilja den från villebråd: PLOT. Utterns kött i Carolina luktar illa, likväl äta någre det: BRICKELL. Utterns kött har fisk-smak: TÄNTZER. Utterns kött har en obehagelig morast-smak, men ätes i Frankrike på jours maigres: SAURI. Kalmyckerne äta Uttrar: PALLAS. I floderna i Issiny äro finhåriga Uttrar, som hafva välsmakande kött: LOYER. Uttern har hårdt och segt kött, men det kommer dock stundom på de bättre borden i Frankrike såsom stek med starkt kryddad sauce (de haut gout), men det blir dock aldrig någon rätt välsmakelig eller sund mat: NOBLEVILLE. *b) Mustela Lutris*, eller *Hafs-Uttern*, som särdeles finnes uti östra Oceanen och på N. Americas Kust, får däremot bättre intyg af dem, som des kött försökt.

UTTER

## EKORRE

Flera af de smärre djuren hafva tendert kött, äfven sedan de blifvit fullväxte. Den askegrå Ikornen i Virginien berömmes för at hafva mycket smakligt kött. De gamle Romare räknade Sciurus Glis för så stor läckerhet, at de upfödde honom hemma i egna därtill inrättade rum, som de kallade Gliraria, och bönderne i Frankrike äta den ännu gerna\*. Tunguserne i Siberien äro mycket snåla efter alla slags Ickornar\*\*. Squash är et djur i medlersta America, litet större än en katt,

Utom detta djurs historia tillägger äfven STELLER, at de gamles kött är mycket smakligare än Skälarnes, särdeles honornas, som är både tendrast och fetast, men ungarnes kött är delicatast, och kan svårigen skiljas ifrån di-lambs kött, antingen det då stekes eller kokas, blifvandes ock soppan därpå rätt välsmakande. Dessa djurs kött utgjorde STELLERS och des följes hufvudsakligaste föda på Berings-Ön, och friade dem ifrån skörbjugg; lefveren, hjertat och njurarne voro aldeles som på kalv. Folket i Kamtschatka och Kuriliska Öarna hålla detta Hafs-Utter-kött för det bästa näst Örn-kött, som de sätta i främsta rummet. Lefvern och njurarne äta de rå, uphöjandes den goda smak de då hafva: STELLER. *Act. petropol.* MÜLLER säger om dessa djurs kött, särdeles hanarnas, at det var osmakligt, helt hårdt och segt. Han tviflar på at just det bidrog til manskapets friande från skörbjugg: MULLERS *Russ. Saml. Tövöus*, et djur i Surinam liknande en Utter, askegrått til färgen och spräckligt, en fot långt och nog tjockt, håller sig på bottnen i rinnande vatten; des kött öfvermåttan tendert och välsmakande.

## SJUSOVARE

\* De Romares ryktbare *Glires*, föras af v. LINNÉ til Ekorn-slägtet, Sciurus Glis. L. äfven af PENNANT; men af PALLAS til *råttorna*. Den är BUFFONS *Loir*. Den fångas ännu höstetiden i Italien och ätes: BUFFON. I grefskapet Zilli, i Stejermark, och i Crain, fångas detta djur til obeskriflig myckenhet och ätes: POPOWITSCH. Italienerne plåga insalta dem i tunnor: SAURI. Uti Provence viste folket icke äta dem, förrän QUIQUERAM underättade dem om detta djurs smaklighet. PENNANT har, för des fetma, gifvit det namnet: *Fat Squirrel* åt detta de gamle Romares läckra hemdjur.

\*\* Ekornar af alla arter äro äteliga. a) *Sc. Vulgaris* vår allmänne Ekorn har et hvitt, sötaktigt och angenämt kött, som plågar liknas vid höns: ZUCKERT. Detta omdöme kan Utgifvaren, til en del, af egen erfarenhet bestyrka; han fann köttet något segt, men aldeles icke osmakligt. Det ätes derföre i Jemtland såsom en synnerlig läckerhet, och är något sötare än höns-kött: NORDHOLM; äfven i Dalarne: FISCHERSTRÖM; äfven af Norrska bönderna: PONTOPPIDAN. I Skottland hålla någre detta kött för läckert: SIBBALD; också i Tyskland: VON ROHR; också i Polen: SEBIZIUS; äfven på flere orter i Frankrike fast icke af förnämt folk: BRUYERIN. Jakuter och Tunguser äro snåle efter detta kött: GEORGII, BELL. Däremot äta ej Samoiederne Ekornar. *Mem. sur. Samoied.* De gamle Romare satte, enligt MARTIALIS, värde på detta kött, äfven de Nordiske Jägare: OL. MAGN. b) *Sc. niger* L. är delicat: CATESBY, HENNEPIN; söt, smakelig, lättsmältd: MERKLEIN. c) *Sc. cinereus* L. ätes i Pensylvanien och hålles af somliga för läcker: KALM. CLAYTON at de grå Ekornar på förnämligaste borden i Virginien och fann dem så goda som Kaniner. Phil. trans. abridg. De äro rätt gode: HAKLUYT. Förmodeligen menas dessa af HAMOR, då han säger sig i Virginien ätit smaklige Ekornar. Annars finnas, enligt LAWSON, två, men enligt BRICKELL, fyra smaklige Ekornarter i Carolina. Folket steker dem där med inelfvorna: LAWSON. På Sumatra funnos Ekornar, som höllos för god mat: DAMPIER. Cingaleserne äta flere slags Ekornar: KNOX. Därmed menas förmodeligen PENNANTS *Ceilon Squirrel* och *Palm-Squirrel*.

hvilket springer i frukt-träden och upäter den bästa frukten; des kött fann DAMPIER likaså fint och läckert som någon Mjolk-gris. Kaniners kött passerar något hvarjestäds för tendert och godt, särdeles de Spanska Kaninernas, hvilket jag ser vara taget til exempel, då man velat utmärka något synnerligen läckert\*. Jag vet åtskilliga personer, som finna våra små Marsvin, hvilka äro et slags Råttor, så smakeliga, som de äro tendra\*\*, och i Brasilien hållas 2:ne andra Råtte-slag, Mus Aguti\*\*\* och Mus Paca† uti ännu allmännare värde, likasom ock Kalmuckerne

KANIN

MARSVIN

PAKA

\* PLINIUS berättar, at de gamle Romare gjorde sig läckerheter af ofödde och daggande Kaniner, som ätos med innanmäten. Nu mera anses de alt för spåde Kaniners kött för slemaktigt, de gamles för nog torrt; man söker därför de medelmåttige: HOUTTUYN. Månge anse Kaninens kött bättre än Harens: FOUILLOUX, ZUCKERT; det är mer födande, mört, lättsmäldt, särdeles om vintren; HOUTTUYN. Det skal förbättras då djuret äter enebär: COETLOGON, LEMERY. CLAYTON ansåg det för ganska godt. De unges är mycket värderadt, säger SAURI, och i allmänhet blifver köttet ganska fett af snöpta hannar. Med et ord, det är mycket olika til smaken, de unges är ganska läckert; de gamles hårdt och torrt: BUFFON. De vildes är alltid bättre än de tames: BRUYERIN, ZUCKERT, LIGER, BEWERWYK. Tyskar och Svenskar fråga icke stort därefter. Men från Norfolk föres årligen, en obeskriflig myckenhet til London: VOLKMAN. Holländarne förtära et ansenligt antal Kaniner, och jaga dem mycket til den ändan på hvarjehanda sätt: v. LINNÉ. De unge anses i Frankrike värde at sättas på gästebuds-bord: BRUYERIN, NOBLEVILLE. Ingen ting kan vara mera välsmakande än Kaninerne i en viss skog vid Paris: BRUYERIN. Sicilianerne jaga flitigt vilda Kaniner, som där hafva den finaste smak: SESTINI. På Maltha skola de blifva fetare än annorstädes i Europa: BACHELIER. I Siam blifva de läckrare än i Holland. *Rec. d. Voy. Holl.* Kaninerne i Peru äro ganska gode at äta: CHAUVETON. Äfven i Surinam där de, under torra årstiden, få sin goda fumet: FERMIN. Vid Carthage, i America, ätas de vilde Kaniner såsom synnerligen läckre: ULLOA. VIDAURE omtalar en art Kanin, *Vischacha*, som skal hafva smakligt kött. Om de Kaniner på Naset Panama, dem WAFER säger blifva store som Engelske harar och hafva et rätt godt samt saftigt kött, höra til denna artikel, lemna Utgifvaren därhän.

\*\* *Marsvinet*, *Mus Porcellus* L. af PENNANT förd til et nytt, från råttorna utbrutet slägte, *Cavia*, och kallad *Restless Cavy*, ätes i Brasilien: MARCGRAF; smakar såsom gris, men bör ej flås utan skällas: RAJUS. Köttet är gemenligen måtteligen godt: SAURI. BUFFONS omdöme synes välgrundadt, då han skrifver: ”Marsvinets kött är äteligt men icke nog godt, för at vara begärligt. Det skulle blifva bättre, om djuren lämnades uti luften, at, efter behag, välja sig örter til föda. De som hållas inne i husen, få samma osmak, som tama Kaniner. De, som hållas i trädgårdar, hafva väl mindre osmak; dock är köttet fade.”

\*\*\* *Mus Aguti* L. är också en *Cavia*, nemligen PENNANTS *Longnosed Cavy*. Des kött skal hafva en ganska god smak: COREAL; och vara det villebråd, som mäst ätes i Guiana: BAJON. Det skall vara hvitt, tendert, smakligt, lättsmäldt: LABAT, LIGER; hvitt och utan fett, jämgodt med Kanin: DE LA BORDE. (åberopad af SAURI) så förträffligt, som de läckraste djurs kött i Europa: D'ACUGNA; ganska godt: DE LERY. På Guadeloupe, fett och delicat: JEFFERYS. Hålles ock af Indianerne för en läckerhet: FERMIN. Ätes gerna och hålles i värde: BARLÆUS. Men djuret skal då vara fett och väl födt, och detta oagadt förblifver detta kött dock alltid något hårdt, samt bibehåller något åtföljande vild smak:

AGUTI



ÖKENS-  
RING-  
RÅTTOR  
MURMELD-  
DJUR

begärligen förtära sin Gerbo eller Mus Jaculus\*, hvars nära slägtunge den så kallade Kanguroo på Nya Wallis Engelsmännen funno vara en förträffelig spis\*\*. Jakuterne hafva synnerlig begärelse efter deras små Murreld-djur\*\*\*, samt andra

FERMIN, BUFFON. Denna köttets hårdhet och osmak gör, at äfven många gifvas, som rata det samma: DU TERTRE.

† *Mus Paca* L. är också en *Cavia*, eller PENNANTS *Paca Cavy*. Des kött kallas fett och läckert af RAJUS; samt dessutom tendert och mycket begärligt af MAFFEY. Djuret är en delice i Brasilien: PENNANT; och ätes där med skinn och alt: SAURI. DE LERY liknar des kött vid kalf-kött. FERMIN kallar det ganska godt, och MARCGRAF beskriver det ej allenast såsom delicat, utan ock såsom så fett, at det icke behöfver späckas, då det skal stekas. Derföre värderas ock *Paca* mycket: BARLÆUS; samt utgör jämte Armadillerne, det bästa villebrådet på Cayenne: BINET. BARRERE säger, at den är mycket bättre än *Aguti*. HERRERA kallar des kött öfvermåttan godt och sött. Och MAFFEY intygar, at särdeles skinnet, vid de kräseligaste Festiner, anses för den läckraste undfägnad, som kan någonsin fås. Det skal dock vara något svårsmäldt: PURCHAS. Härtill vil man ock lägga a) PENNANTS *Javan Cavy*, eller CATESBYS *Java harar*; som allmänt ätas uti Södra Americas varma länder. Des kött är hvitt men torrt. Denne är *Mus Leporinus* L. b) PENNANTS *Patagonian Cavy*, som finnes vid Port desiré och kallas hare af HAWKESWORTH. Des kött är helt hvitt och läckert. c) PENNANTS *Cap. Cavy* – *Cavia Capensis*: PALL. Hålles rätt god at äta. Den är ritad uti PALL. Spicileg. Zoolog. d) PENNANTS *Rock-Cavy* eller *Aperea* i Brasilien, har, enligt MARCGRAF, så godt kött, som Kaniner; man jagar det såsom et mycket godt villebråd: BUFFON, RAJUS. e) PENNANTS *Olive Cavy*, gemenligen kallad *Acouchi*, är  $\frac{3}{4}$  mindre än *Aguti*, men mycket bättre och saftigare: JEFFERYS, BAJON. f) PENNANTS *Musk Cavy*, *Piloris* hos BUFFON, finnes på Martinique, är hvit och 3 eller 4 resor så stor som råttor. Negerne äta dem med nöje, emedan den är fet, men hafva sysla at dämpa den starka lukten, som angriper hufvudet: LABAT.

SVANSAGUTIER

\* Någre nyare Zoologer hafva, från Rått-släktet, äfven afsöndrat de hoppande arter, som hafva långa bakben, men däremot ganska korta framfötter. PENNANT kallar detta slägte *Jerbua*, efter det bland Araberne brukeliga namnet. a) *Mus jaculus* PALL. PENNANTS *Siberian Jerbua* (PALLAS skiljer denna från *Mus Jaculus*. LINN.) Den hålles af Araberne för stor läckerhet, och är hos dem loflig at äta: PALLAS. Kalmycker och en del Tartarer äro ock ganska begärlige efter dem: PALLAS, BELL. *Russ. Saml.* Köttet skal ock vara smakligt. *ibid.* b) *Mus Sagitta* PALL. eller *Mus Jaculus* LINN. PENNANTS *Egyptian Yerbua* ätes ock af Araber: NIEBUHR, OLEARIUS, HASSELQUIST; af Kalmycker och Tartarer: PALLAS. c) *Jerbua Capensis*, finnes ock smaklig af folket på Africas Södra udde: FORSTER. *Act. Holm.* d) *Torrid Jerbua*, LINN. eller *Mus longipes* L. räknas i Barbariet för god mat: SHAW.

SPRINGHARE

KÄNGURU

\*\* Djuret *Kangoru*, upptäcktes under Cap. COOKS andra resa på Nya Holland. Det är til skapnaden likt en *Jerbua*, men har magsäck såsom *Opossum*. Engelsmännen funno det vara godt, då det var ungt, men annars osmakligt: HAWKESWORTH.

MURMELD-  
DJUR

\*\*\* *Murreld-djuren* hafva äfven blifvit af PENNANT utbrutne från *Rått-släktet*, under det generiska namnet *Marmot*. Dit höra a) *Mus Marmota* L. PENNANTS *Alpine marmot* ätes på alla orter, där den fås; stundom stekt, stundom rökt: LINNÉ. Jakuterne äro snåle efter dessa djur och då GMELIN anatomiserat en dylik, gjorde de et litet trädspett, stekte och förtärde kroppen. Murrelddjur äro Kalmyckernas synnerliga kräslighet: PALLAS. GMELIN *jun.* äfven Koräkers och Kamtschadalares: STELLER. (torde ock menas *Mus*



Kängurun hamnade inte i europeiska magar förrän under 1700-talets andra hälft, då upptäcktsresande gjorde strandhugg längs Australiens kust. Dessförinnan utgjorde känguruköttet en utvald läckerhet för Australiens aboriginer. Kolonisterna sköt och åt under 1800-talet kängurur som billig föda, med kängurusvanssoppa som en av rätterna. Under 1900-talet försvann kängurun från matbordet för att under senare år ha upplevt en renässans som livsmedel. Djupfryst kängurukött går numera att komma över även i väl sorterade svenska mataffärer. Plansch ur John Hawkesworth, *Relation des voyages entrepris par ordre de Sa Majesté Britannique, pour faire des découvertes dans l'hémisphère méridionale* (1774).

**RÅTTOR** Råttor\* och Möss\*\*, varande genast färdige at flå, steka och äta dem, hvilket

*Citillus*,) också Siberiernes: GMELIN sen. äfven Cossakers och de gemene Malorossers: PALLAS; men de Mahometanske Tatarer äta icke Murmel-djur. *id.* Kalmyckerne värdera dem i synnerhet för det myckna fettet: RYTSCHKOW. Äfven på Européiska fjäll, där denna djur-art finnes, är köttet mycket eftersökt af sämre folket. Såsom i Schweiz, där de, emot hösten, blifva mycket fete: SAURI. DANIEL EREMITA skriver, at han i Schweiz, på et bröllop, blifvit fägnad med *Mures montani*. PLANTINUS anmäler dock därvid, at sådant skedt hos Bergsboerne af sämre folket. Uti Savoyen, Tyrol och på Alperna söker man flitigt Murmel-djur, och tillagar dem på samma sätt som grisar, med hvilka de hafva någon likhet i smaken, fast alltid någon fränhet bibehålles: HOUTTUYN. GMELIN skriver, at djuren blifva mycket fete emot vintren, likna til smaken svin-kött, samt ätas af Fjällboerne stekte, saltade, rökte, halfrå. De ätas ock i Ungern: SCOPOLI; samt at Nurnbergs-trakten: MERKLEIN. PALLAS och MESSERSCHMIDT hafva funnit köttet nog välsmakande, när de icke varit för fett. Det liknade, i deras tycke, Hare-kött. (Utgifvaren bör erindra, at han hitför PALLAS intyg om des *Mus aretomys*, eller N. *Asiens Bobak*.)

**SISEL** Murmel-djur, med kål til, är för Schweizaren en ypperlig rätt: ZUCKERT. *b) Mus Citillus* LINN. & PALL. PENNANTS *Earless marmot* hålles för delicat: RAJUS. De äro på Cap. ganska gode: KOLBE. Denne är N. *Asiens Suslic*, som af de fläste Siberiske folkslag hålles för en läckerhet, helst om hösten, då den blifver liksom späckad, så at de förnämste ibland Kalmyckerne hålla des kött för den kosteligaste rätt, kokad med sur mjölk, eller ock uti den kittel, hvare de destillera sin sto-mjölk til bränvin; och tror PALLAS, at den icke skal gifva de Romares Glires företräde, i anseende til smaken. Buräterne älska ock särdeles detta djurs kött: GEORGII. I Crayn kallas desse djur för *Bilchen* eller *Pilchen*, och blifva så fete, at de hafva mera späck än kött. Det sämre folket uppsöker dem flitigt. De äro bäst stekte, men man plägar ock af dem insalta en stor myckenhet för vintren: VALVASOR. Utgifvaren bör ock anmärka, at PENNANT skiljer *Suslic* från *Citillus* och kallar den *Casan Marmot*, men har dock följt PALLAS. *c) Mus Cricetus* LINN. & PALL. PENNANTS *German Marmot*, *Hamstern*, ätes i Schlesien och Thuringen, men icke i Gotha: SULTZER. Det fattiga folket i Thuringen äter Hamstern med synnerlig begärlighet och säga honom til smaken likna höns-kött: REICHARDT. Det är en god spis: HOUTTUYN, SEBIZIUS. *d) Mus Monax* L. PENNANTS *Maryland Marmot*; eller CATESBYS så kallade *Bahama Kaniner*, äro rätt gode at äta, och likna mera svin än Kaniner: CATESBY. *e) Mus Lemmus* LINN. PENNANTS *Leming marmota* eller Lappska fjäll- och *Lemusén* ätes stundom af skogs-lappar för nöds skol: VON LINNÉ. Köttet skal smaka som Ekorn-kött. Phil. trans. abridg. Utgifvaren vet icke hvart han skal föra en art Skogs-råttor, dem BOSMAN säger finnas i Guinea, större än kattor, fete, läckre och begärligt ätne af Negrerne. De synas vara en art af *Marmot* eller rättare *Cavia*. De Jordråttor, som enligt WALENTYN ätas af Bergboerne på Ceram, torde äfven höra til denna Artikel. Äfven de *fält-råttor*, som uti *Recueil des Voy. Holl.* sägas finnas i Masulipatan af förträfflig smak. CAVAZZI och LABAT omtala et slags Jord-råttor uti Angola, som både af Negrer och Européer ätas, såsom en utvald högtids-kost. Dessa kunna väl icke heller föras til de vanliga råttor, utan torde vara en art Murmel-djur, eller ock *Cavia*, så framt den reglan står fast, at inge *Marmotæ* finnas inom Vändkretsarne.

\* Sedan Rått-släktet blifvit underkastadt en så väldig partage-tractat, lærer det, som återstår, at säga om Råttor, mäst angå *Hus-råttan Mus Rattus* L. samt BUFFONS *Surmulot*, förbigången af v. LINNÉ. Inge Européer äta nu mera Råttor, ej en gång de mäst sordide,

**HAMSTER**

**SKOGS-  
MURMELDJUR  
FJÄLLÄMMEL**

GMELIN flera gånger såg på det sätt tilgå, at Jakuten, sedan han trädt sitt undfångna lilla djur på et spö, höll det för elden, och så fort något ställe vardt brunt, skar det af ock åt up, och så immerfort, tils alt ihop hade strukit med. Igelkotten ätes ej i Europa, men i Marocco med begärlighet, och yttrar sig ADANSON därom, at han i Senegal har en rätt delicat och hög smak, särdeles emot des tid at lägga sig uti ide\*; GAGE beskriver Igelkott-köttet i Mexico at vara lika så godt

IGELKOTT

ehuru de Romare fordom gödde dem för borden: VARRO; och MATHIOLUS försäkrar dem vara smaklige. Men i nödfall, vid belägringar, o. s. v, har Råttan ofta blifvit betald med sin *Styck von achten*. Asiaterne däremot äta Råttor med smak, såsom Jakuterne: GMELIN. Wolgiske Kalmyckerne: *Russ. Saml.* Siameserne: DE LA LOUBERE, SALM. v. GOCH. Tonquineserne: TURPIN, RICHARD. Folket i Arrakan: TURPIN. Desse skola, enligt OVINGTON, göra sig en delicieux ragout af Råttor, ormar, möss, ödlor. Et rysvärdt plåckfink! Råttor anses på Philippinerne för god mat: CHURCHILL. Battas på Sumatra äta Råttor: FORSTER. Men Chineserne veta rätt värdera dessa djur. (förmodligen endast sämre hopen.) De äta dem utan afsky, och man för dem til salu på torgen: DU HALDE. De göra sig läckerheter af dem: HERBERT. När lyckan tilskyndar Chinesaren en Råtta, lagar han däraf et herrligt *Kiäkiä* eller ragout, och fågnar sig oförlikneligen öfver denna härliga rätten: BRELIN. Chineserne i Batavia äta Råttor: KRAAK. Äfven Indianerne i Madura: *Lettr. edif.* Näst dem äro Negrerne at märka, för deras smak på Rått-kött. Fetu Negrer hålla dem för en välsmakande spis: MÜLLER. Negrerne i Congo jagade Råttor och stekte dem med hull och hår, samt åto dem så begärligt, som Italienerne sina *bec-fiques*: ZUCHELLI. Guinea Negrerne äta dem utan betänkande: CHURCHILL. LABAT berättar, at Råttor, stekta med hull och hår, voro den läckraste rätten hos Drottningen i Matamba. De bibehålla samma smak i Negrernas tycke, uti Vestindien, så at de utgöra slafvarnas största kräslighet, *Hist. of Jamaica*. Äfven på Öen St. Thomas: LABAT. Brasilianerne äta råttor: ROCHEFORT, PURCHAS. PIGAFETTA omtalar en Patagon, som upåt flera Skeps-råttor rå. *cit.* DE BROSES. Kanske fördomen afmålar oss denna föda obehagligare än den är. SLOANE berättar af erfarenhet, at Råttorna på Jamaica, som lefvat af Säcker-rör, äro verkligen goda. De säljas där dussin tals. ELLIOT omtalar Engelske Skeps-Lieutenanten, som åto Fricassé af Råttor, det de funno så godt, som annat villebråd. Båtsmännerne höllo dem för högtids-kost. SPARRMAN berättar, at Cadetten LOGIE och Quartermästaren HELLVELL på Resolution, under Söderhafsresan, åto nästan dageligen Råttor och Möss, dem en deras katt fångade, och försäkrade bägge, at detta kött var delicat, och så godt som Kanin, om icke bättre. Han fann ock, at de rengjorde och tvättade Råttor icke hade den vanliga elaka lukten. *b) Mus amphib.* L. ätes af bönderne i Frankrike under jours maigres: BUFFON. Köttet är ej aldeles elakt. *c) PENNANTS Mexican Shrev. Tucan*, är en Rått-art, som är delicat: SCHREBER.

\*\* Möss, *Mus Musculus* L. ätas, enligt GEORGII, af Tunguser, Jakuter, Teleuter, men ej gerna af Kamtschadalare. Morerne i Ægypten äta Möss af flera slag: ALPINUS. GAGE berättar ock, at Möss såldes på torgen i Mexico i MONTEZUMAS tid. Cingaleserne skola ock, enligt KNOX, äta alla arter Möss, utom Dessmans Råttan.

MÖSS

\* *Igelkotten, Erinaceus Europæus* L. är, enligt SCHREBER, icke ätelig, fast den blir ganska fet. BUFFON håller des kött icke godt at äta. Någre hafva försökt den i Sverige, och just icke funnit honom aldeles elak. I Norige anses han för ätelig: HAMMER. Igelkott-soppa skal i Danmark af somlige anses för nog välsmakande: PONTOPPIDAN. I Tyskland, se-

## PIGGSVIN

som Kanin-kött, hvitt och helt fett, samt ganska välsmakligt. De större taggige djuren, som vi kalle Pigg-svin, ätas mångastädes, och fann LOYER deras kött i Africa mycket smakligt, hvarföre man ej kan undra på at de vilde vid Hudsons Bay hålla deras uti så stort värde; men BRYDONE tyckte icke stort om det han häräf åt i Neapel, ty det förekom honom altför fade och altför snart mättande\*.

## FLADDERMUS

Flädermössa falla sig allestädes fula och otäcka, samt här hos oss så ganska små, at

dan han om hösten ätit sig fet af äpplen och drufvor, ätes han, men lägges gerna förut i ät-tika och kryddas ansenligt: ZUCKERT. Korrt för BRUYERINS tid hade Igelkotten blifvit införd til Franska borden, efter et förnämt Fruntimers exempel, som därmed gjordt början. GAGE fann ej allenast sjelf des kött ganska läckert, utan försäkrar ock, at de förnämste Spaniorer därpå satte stort värde; särdeles i Fastan, skal Igelkotten där, enligt SAURI och HOUTTUYN, vara begärlig. Spaniorerne på Minorca äta Igelkottar: ARMSTRONG. I Marocco går Igelkotten til de förnämsta, ja til sjelfva Kejsarens bord: *Phil. Trans.* Mornerne äta den därstädes lika begärligt: HÖST. I Barbariet jagas han til samma ändamål: CARTES. I Indien ätes en Igelkott, som hålles jämn god med gödda höns: HOUTTUYN. I Surinam berömes en sådan för des hvita kött: FERMIN. I Senegal hålles han bäst den tid han är färdig at gå i hide, och har då en mycket läcker, hög smak: ADANSON. Om dessa 3 äro af samma art, som vår Igelkott, vågar Utgifvaren ej med visshet afgöra, men håller det troligt, åtminstone i anseende til den sistnämnde. Indiens *Tendrac* är säkert en art *Erinaceus*, men har, hufvudet undantaget, en obehaglig fisk-smak: BUFFON. PENNANT kallar den *Asiatic Hedgehog*, och förklarar des kött för sladdrigt, mjukt, äckligt. Den lilla *Erinaceus* på Madagascar ätes där, fast icke såsom synnerlig läckerhet, emedan des kropp blott är en liten fett-klump: SONNERAT. Hvad art Igelkott den är, som, enligt GAGE, säges begärligt ätas af Indianerne på Guatimala, och hvars kött är fett och hvitt som på höns, är osäkert. Den skal likna den Européiske.

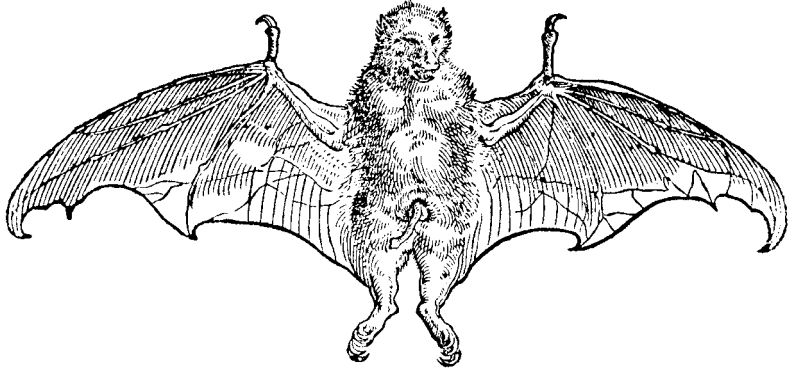
- \* Detta til utseende så förfärliga slägte har ej heller undgått den hedren at begrafvas i människo magar. Vi hafve den af 4 utstakade arter hos Herrar VON LINNÉ och PENNANT. Resandes intyg, som gemenligen innefatta de Ostindiske under namnet *Porc epic*, lemna ofta någon villrådighet til hvilken art deras intyg böra föras, likväl tror Utgifvaren dem vanligast mena *Hystrix Cristata*, som allmännast finnes i Asien, men äfven uti Africa och stundom i Europa. Det är sannolikt denna, som, enligt BOSMAN, af Guinea Negrerne hålles för god mat, samt af Européer för läcker. Då den emot hösten blir fet, är den just icke osmaklig, men något fade: BUFFON. Den skal, enligt RAJUS, funnits vild uti Italien, samt hållits fal på Roms torg, och är förmodligen den *Porc epic*, om hvilken BRYDONE skrifver, at den, i Neapel, smakar ganska fade och snart släcker matlusten.

Igelkotten hör inte till de mer universellt omfattade läckerheterna. För svensk del gör Magnus Orrelius gällande i *Inledning Til Djur-Känningen* (1776) att dess "kött smakar icke illa, och ätes verkeligen af somliga" medan Carl Peter Thunberg i *Beskrifning på svenske djur* (1798) frankt förklarar: "Köttet ätes icke." I *Svensk zoologi* (1806–25) tror sig författaren, som i övrigt framhåller igelkottens kött som utmärkt bete vid kräftfiske, istället veta att igelkottar värderas högt i trakterna av Senegal och Gambia, en uppgift som stämmer väl överens med hur Bengt Bergius och Samuel Ödmann behandlat ämnet. Plansch ur Albertus Seba, *Locupletissimi rerum naturalium thesauri accurata descriptio et iconibus artificiosissimis expressio per universam physices historiam* (1734–35).



man ej skulle kunna äta dem, ehuru gerna man ville; men i de varma länder äro så stora slag däraf som en liten höna, med alns-långa vingar, ganska hvita i köttet,

Vid goda Hopps-udden har den af Holländarne blifvit hållen för rätt god mat: BROOKES. Des kött är lagom fett, och följakteligen sundt, men bör hänga et par dygn i rök: KOLBE. SPARRMAN berättar, at det är ingalunda osmakligt; liknar närmast fläsk och ätes mäst rökt. HERPORT kallar det et *godt villebråd* på Cap. SCHREBER förklarar det äfven äteligt. Men på Madagascar fann FLACOURT det för fett och sladdrigt, at han aldrig kunde äta det. b) *Hystrix macroura*, är et Asiatiskt djur och räknas af Engelsmännen på Sumatra för en ganska god mat: DAMPIER. c) *Hystrix prehensilis* L. finnes på Java, men särdeles uti Södra America. Des kött är rätt välsmakande: RAJUS; samt enligt JEFFERYS, gemenligen fett, mört och läckert. MARCGRAF har ofta ätit det i Brasilien, och funnit det rätt välsmakande. Det skal, enligt PENNANT, vara hvitt och rätt godt. Det stekes gemenligen och blir då ej osmakligt: CHURCHILL. Samma intyg gifves af SCHREBER, som kallar det hvitt och läckert. d) *Hystrix dorsata* L. träffas helst i Norra America, och menas af de Auctorer, som omtala Piggsvin från denna världstrakt. De vilde vid Hudsons-vik sätta därpå stort värde: ELLIS. Den är ock där rätt smaklig: *Voy. for the discov. &c.* LAHONTAN fann den dock ej så läcker, som folket i orten ansåg den vara. JEFFERYS kallar den likväl *en god mat*, samt håller den jämgod med en stekt gris. Den *Porc epic*, på hvilken folket i Issiny sätta stort värde, enligt LOYERS intyg, synes för Utgifvaren vara *H. cristata*. Utom dessa omtalar SAURI en *Coëndu* från Mexico, som skal vara ganska god at äta. Des art är tvistig, och tros vara skild från *Prehensilis*; samt en annan art, som i LINN. S. N. ed. x. kallas *Hystrix brachyura*, men af ERXLEBEN *Erinaceus Malaccensis*, emedan man, enligt WALENTYN där upföder honom i husen för des goda kött.



Fladdermöss räknas i Bibeln till de orena djuren. Att somliga av dem är så kallade vampyrer och suger blod har gjort dem än mer oaptitliga. I själva verket rör det sig om renliga djur som är helt ofarliga att äta, vilket sker i stora delar av världen. Smaken ska likna kyckling. Träsnitt ur *Carolus Clusius Exoticorum libri decem quibus animalium, plantarum, aromatum, aliorumque peregrinorum fructuum historiae describuntur* (1605).

som är något sött, men dock rätt delicat, af samma smak som Kycklingar, om icke bättre, när de äro feta, brukandes man vid tillagningen at hugga bort hufvud, vingar och fötter, då intet mera otäckt är på dem at se\*. Föga täckare förekommer oss Ödlan Igvana i America, hvars kött likväl aldrig annorlunda blifvit ansedt än för en den ypperligaste delice, icke blott af Indianerna, utan ock af alla Européer, som någon tid varit där i landet; man har väl i förstone afsky derfor, men sedan man det en gång smakat, vil man alt framgent hafva det, ehvad det må kosta, och berättar GAGE, huru han sjelf en gång åt förmycket deraf, hvilket så när hade kostat honom lifvet, af det köttet ej var nog kokadt: det är hvitt som Kanin-kött, gör en förträffelig soppa, och passar äfven för sjukt folk. Den stora Igvana Herr BANKS sköt på Batavia, som höll 5 fot i längden, befanns äfven vara en excellent

LEGUANER

\* Af *Flädermöss* vet Utgifvaren icke, om någon art ätes, utan den stora *Vespertilio Vampyrus* LINN. och LULLIER är den ende, som förklarar detta kött för mindre smakligt i Bengala. Däremot berömmes det af alla andra. Köttet är helt hvitt, och de ungas rätt läckert, så at TAVERNIER verkligen ansedt det för Kycklingar, om han ej vetat hvad art det var. TAPPER säger det likna höns-kött, både til färg och smak. NIEUHOF kallar det icke oangenämt. Man afhugger endast hufvud och vingar, då sedermera intet obehagligt återstår för ögat: DE LA FLOTTE. Ut i Indien fås de store som Capuner. Portugiserne finna köttet rätt delicat, men något sött: BOULLAYE LE GOUZ. Köttet hålles där jämgodt med Rapphöns: LINSCHOTEN. Portugiserne bortbyta gerna kycklingar för en så kostelig mat: TAVERNIER; och Indianerne jämföra det med Rapphöns och Kanin: BUFON. Indianerne i Madura äta Flädermöss: *Lettr. edif.* Chineserne äta dem heldre än höns: MARTINIUS; och det med stor begärlighet: BRELIN. På Manilla säger man dem likna Kaniner: CHURCHILL. På Timor hållas de af de infödde för den läckraste spis, och många Européer äta dem utan olust: *Act. Batav.* Amboineserne bereda dem til en smakelig spis: VALENTYN. På Ön Catigan äro de store som örnar, gode at äta och likna höns-kött: PURCHAS. I Batavia ätas de af store Herrar: SCHWARTZ. På Java hållas de för delicate: LANGHANS; och likna höns-kött: JURG. ANDERSEN. På Malabariska Kusten hållas Flädermöss, store som Glador, för de förnämste bordrätter: MAFFEY, WALTHER, SCHULTZ. De store Flädermössen på Bourbon äro ganska välsmakande, hvarföre man där jagar dem, såsom Rapphöns: *Lettr. edif.* Äfven LE GENTIL fann Bourbons Flädermöss ganska delicata; så väl som BROWNE. På Isle de France finnas Flädermöss, til storleken like små kattor, helt fete, och de ätas af folket med nöje: *Voy. à l'isle de France.* Särdeles kokar man på dem feta soppor: DE LA CAILLE. De äro rätt gode, när man får dem feta: DE LA FLOTTE. Holländarne på Ön Mauritius höllo de store Flädermössen för kostelige och värderade dem framför det bästa villebråd: LEGUAT. De ätas af Negrerne i Guinea, såsom en läckerhet: CHURCHILL. Äfvenså af Negrerne i Senegal: BRÜE, LABAT. DU HALDE omtalar et slags Flädermöss, som små kycklingar, hvilke af Chineserne hålles för läckrare än höns. Utgifvaren håller troligt, at äfven desse äro *Vampyrer*, emedan PENNANT intygar, at denna art varierar mycket til storlek. På Vänliga Öarne sköt FORSTER *Vampyrer*; men de ätas där icke. Deremot fägnade de infödde sig öfver et skott, som minskade dessa fiender, hvilke förstöra til en del ortens frukter.



mat\*. I Africa träffade LOYER flera välsmakliga Ödlor, af hvilka somliga kunde hålla imellan 20 à 30 Skålpunds vigt. De Europeiske Fribytarne, som stulo sig öfver Americanska Näset til Stilla-hafvet, fingo tilgång på vägen til rätt smake- ligt kött uti den mängd Ödlor, af olika storlek, de där träffade, hvilkas ägg de ock funno förträffeliga och mycket bättre än våra hönsägg\*\*. Jag vet icke, hvad slags Ödla det är, som Europeerne i Ostindien pläga kalla Salamandra, men jag

#### LEGUANER

\* Ibland Ödle arter är ingen, som så allmänt vunnit bifall af resande och infödde i de varma länder, som *Lacerta Iguana* L. Man åtnöjer sig därför at lemna de hithörande anteckningar i den ordning de förekommit, emedan de gemensamt tolka des läckerhet, så i östra, som västra Indien. Iguana är en Ödla som går til 3 fots längd och därutöfver; är fullklädd med fjäll, har en påse under halsen och en kam hela ryggen utåt; hon ätes på Vestindiska Öarne och i Surinam, och är des kött ibland de delicataste: OLDENDORP. Iguanas kött hafva Européerne lärt af de vilda at äta, och finna de det ganska delicat, när de allenast med goda krydder och syrlig sauce uphögt en viss fade smak det har; det är hvitt och på vissa ställen öfvertäckt med fett: ROCHEFORT. Iguana är en god mat, när den väl lagas. Honorne äro tendrare, fetare, och delicatare än hannarne: DU TERTRE. OVIEDO säger om Iguana, at ingen, som vet huru väl des kött smakar, underlåter at äta det. Det är delicatare än de bästa Spanska Kaniner, Européerne, som en gång smakat det, börja strax högeligen värdera det, och spara inga penningar så ofta de kunna få det til köps. Äggen äro ock goda. JOS. A. COSTA säger, at des kött är långt mera välsmakande än Armadill-kött: CLUSIUS. Iguana är en rätt god mat, som prefereras för kycklingar, antingen den stekes eller kokas; äggen äro ock verkligen goda: WAFER. Amboineserne göda Iguana uti hus med höns-kött och ris, hållandes dem för en läckerhet: VALENTYN. Iguana i Brasilien har så hvitt kött som en Kanin, så välsmakande som fogel- eller Kanin-kött, om det kokas och väl stekes i smör: CHURCHILL. Indianer och Spaniorer sade, at Iguana smakar som en Sköldpadda: GEM. CARRERI. Iguana har mycket hvitt och välsmakligt kött: KIÖPING. Iguana kött smakar mätta väl både stekt och kokt: WILLMAN. Iguana är ganska god at äta: JOHNSON. Fricassée på Iguana är lika så hvitt och delicat som på kycklingar: BRÜE, LABAT. Iguanas kött är af ganska god smak, men des ägg äro bättre: COREAL. Iguana äta många Européer, i Guinea, och intyga enhälligt at den har mycket delicatare och bättre kött än höns-kött: BOSMAN. Iguanas kött är af god digestion, delicat och välsmakligt: CATESBY. Iguanas kött är godt at äta: SCHWARTZ. Iguanas kött kokadt ser ut och smakar som höns-kött: TAPPER. Iguana stufvad med litet specerier gör god soppa, och är köttet hvitt och smakligt, men är farligt at äta, om det (ej) är öfvermåttan väl kokadt: FUNNEL. Iguanas kött tycka många om, och hafva ofta på sina bord fricasseradt, sättandes då mera värde därpå än på den bästa fogel: BROWNE. Iguana har så vackert och hvitt kött som en kyckling, hålles ock för sundt. LANGHANS vet sig ej i Ostindien ätit något sort kött, som haft bättre och renare smak, det hålles ock där af de förnäma för en verklig läckerhet; äggen värderas också högt och betalas dyrt i Batavia, varandes blott för de rika. Iguanas kött säges vara angenämare at äta än höns- och Canin-kött, och ganska begärligt för dem som en gång har smakat det: OLEARIUS. Iguana hålla somlige Holländare på Ceilon för en synnerlig läckerhet, och är des kött öfvermåttan godt: SAURI. LABAT åt en Iguana, lagad som et kyckling-fricassée, och var köttet så likt kycklinge-kött, både uti hvithet och läckerhet, at han ej kunnat tro annat, om han ej sedt tillagningen. Iguanas kött är en délicieux mat: CHARLEVOIX. Iguana ätes

i America, äfven af de Christna, som en angenäm spis, de tycka köttet närmast liknar höns-kött. En Igvana på Öen Formosa ätes som läckerhet. VALENTYN och DU HALDE intyga, at de ätas både i Ost- och Westindien: SERA. Igvana är den vanligaste maten i Panama, och äter man där öfvermåttan gerna detta ganska hvita kött, äfven som ock äggen, men ULLOA fann dessa ägg vedervärdiga, och tyckte ej heller om sjelfva köttet, som i hans tycke föll sig sötaktigt och af något motbjudande lukt. Man talar där allmänt om, huru det har samma smak som kycklingar, men ULLOA kunde ej finna någon likhet. Igvana utgör en del af Caraibernes på St. Christophers dageliga kost: OLDMIXON. Igvana äta Negerne i Surinam såsom en ganska läcker mat: FERMIN. Igvanas kött är välsmakande då det kokas och länge stekes i smör, är äfven så läckert som kycklinge- eller Canin-kött: MARCGRAF. Igvanas kött anses för en stor delice af alla som någon tid varit där i landet: BANCROFT. Igvanas kött hölls i mycket värde af Avanturiererna dem DAMPIER följde i Americanska farvatnen, så at de altid gäfvö det til kost åt sina sjuka, och kunde man därpå koka en ypperlig soppa: DAMPIER. BENZONI fann Igvana honorna bättre at äta än hannarna, och deras ägg smakade bättre än sjelfva köttet: CHAUVETON.

\*\* Utgifvaren måste lemna Läsaren i samma vilrådighet, den han för egen del måste vidkännas, vid de resandes uppgifter, som beröma *Ödlor* i de varmare länder. Lacertologien är en för honom främmande gren af Djurrikets kännedom, och redighet står ej at hämta af Rese-beskrifningar för äldre tider. Den enda *Ödle*-art, som med visshet kan upgifvas, är *Lac. Dracæna* L. hvilken i America hålles för läckrare än höns-kött: SEBA. För öfrigt lära de följande intyg gemenligen angå flera arter tilhopa blandade. Begynnelsen måste ske i Ostindien. Indianerne i Madura äta *Ödlor*: *Lettr. edific.* Den på Ceilon kallade Talagoya om 3 kvarters längd är förträfflig til smaken: *Anonym* hos DE GRAAF. Cingaleserne hålla den för den bästa af alla kött-sorter: KNOX, RIBEYRO. Från Amboina har man underrättelse om en *Ödla* kallad: *Kemphaan*, som är läckrare än Igvana, samt mera liknar Sköldpadd-kött än höns, men något från til lukten: VALENTYN. Des kött är hvitt, sött och af penetrant lukt, nästan likt Get-kött, bättre än Igvana: BUCHOZ. I Cairo och de kringliggande orter, finnas vist 40,000 menniskor, som endast lefva af Ormar och *Ödlor*: SHAW. I Senegal finnas stora *Ödlor*, som äro gode at äta: BARBOT. Hos Drottningen i Matamba voro *Ödlor* bland de läckraste rätter: LABAT. GREW anför efter LINSCHOTEN, at i Brasilien finnes en *Vatn-ödla*, 5 fot lång, som har et sött, hvitt och tendert kött, samt öfvergår all annan mat, då den blifvit flådd och kokad. LERY omtalar en *Ödla Toucouis* i Brasilien, som har hvitt kött, likt en Capuns, samt är lika så läcker och mör, och räknas af honom bland Americas goda matämnen. Om dessa två namn tilhöra Igvana, vet icke Utgifvaren at afgöra; emedan äfven, utom Igvana, Negerne i Brasilien äta flera arter större och smärre *Ödlor*, flådda och stekta på glöd: CHURCHILL. Indianerne i Cayenne äta 2 arter *Ödlor*: BARRERE. På Panama Näset finnas många arter ätelige och gode *Ödlor*, och deras ägg äro bättre än höns-ägg: RAVENEAU DE LYSSAN. Ascolotl en *Vatn-ödla* i Mexico har et sundt och välsmakande kött, ej olikt ål, som tillagas på flera sätt: RECCHUS. *Aquaquetzpallin*, en *Vatn-ödla* i Mexico har så behagligt kött, at det icke gifver kycklingar företrädet, och sedan man en gång ätit det, åtrår man det med stor begärlighet: HERNANDEZ. Samme Auctor omtalar en annan *Ödla*, *Quequetz pallin*, som är än läckrare. Kan ock ske, at äfven *Igvana* förborgas under et af dessa namn. LABAT omtalar en *Ödla* af 4 å 5 tums längd, samt halfva lillfingrets tjocklek, som skal vara mycket mör och läcker. På Cocos Ön, i Södra Oceanen, funnos *Ödlor* med hvitt kött, dem Matroserne funno välsmakande: DU QUESNE. Öfveralt i Westindien brukar man annars *Ödlornas* ägg til Saucer på maträtter: FEUILLÉE.

VARANÖDLA





## KROKODIL

ser at des kött också beskrifves såsom hvitt och mycket tendert\*; äfven som jag om Ödlan Talagoya på Ceilon finner anmärkt, at intet kött kan smaka bättre än hennes. Crocodilen, den största Ödlan, som luktar så starkt dessman, måtte ej kunna vara god at äta, likväl hålla Negrerne köttet så väl som äggen gerna til godo, och fann ADANSON detta kött äteligt, hvarpå jag mera undrar, än då jag ser en hop grofva Båtsmän funnit det excellent, eller Morerna i Ægypten ätit det med begärlighet\*\*. Där i Ægypten, särdeles i Cairo och kringliggande byar, har

\* Det är DE LA FLOTTE, som omtalar denna.

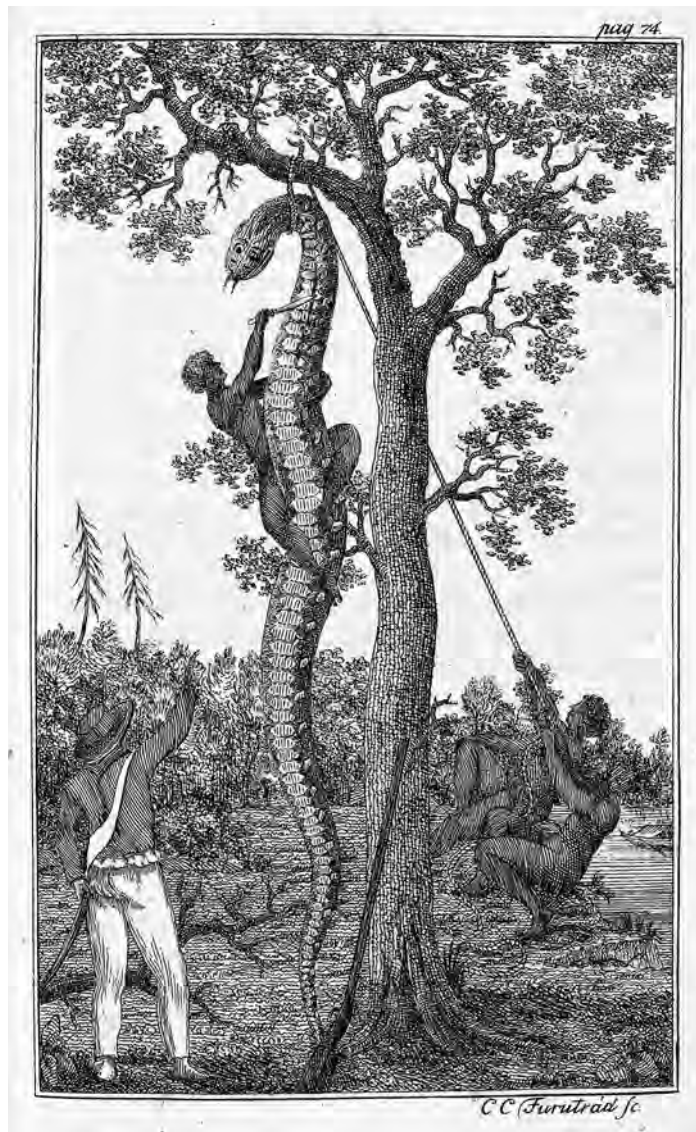
\*\* Delningen kommer omsider til den hiskelige *Crocodilen*, och skulle väl något kunna ratas, då Leviathan sjelf sättes på spettet? Utgifvaren vil förut anmärka, det denna Ödlan hos resande förekommer under flera namn såsom *Caiman*, *Crocodil*, *Alligator*. Han kan icke heller neka, at de skiljetekn DAMPIER uppgifver imellan *Crocodilen* och *Alligator*, synas nog märkvärdige, om de endast hade härledt sig från en i Natural-vetenskapen mera kunnig Författare; och det faller honom främmande, at man på dem gifvit så liten agtning. Det är, enligt DAMPIER, endast *Alligator*, som gifver den starka Moschuslukten, och man finner på somliga orter sällan någon sådan lukt tillagd *Crocodilen*, då den likväl på andra så högt åklagas, särdeles i America. DE PAGES berättar, at, under resan upför Mississipi floden, genomträngde Moschuslukten af *Crocodilerne* hans skorpor uti matsäcken at de ej kunde ätas. I Ægypten däremot särdeles i det östra, emot Cataracterne, där *Crocodiler* stundom hölgde hela holmar i Nilen, märkte ej POCOCC sådan verkan. Imedlertid vil man föra *Crocodilen* och *Alligator* tilhopa, och lemna tvisten til vetenskapens Dictatorer. Ganska få klaga öfver *Crocodilens* kött, men väl på den åtföljande Moschuslukten. I allmänhet får *Crocodilen* nog hedrande intyg. Des kött liknar Capun: VINCENT LE BLANC, W. SCHULTZ. Unge *Crocodiler* äro til köttet hvite och fete, då dem ej saknas föda, dock har det en dessmans-lukt: BRÜE, LABAT. De äro en utvald mat. *Mem. des Jesuit*. Köttet är hvitt och vackert, men söttaktigt samt mäktigt stödande på dessman: DAVIES. Samma intyg gifver COETLOGON af egen erfarenhet. HESSEN liknar det vid kalf-kött, med en angenäm dessmans lukt, och säger det af flera Nationer ätas såsom en delicat och herrlig mat. BARBOT fann ock någon likhet imellan *Crocodil* och kalf-kött; men det förra var mera sött, mäktigt och luktade Moschus. Hans folk funno det likväl rätt angenämt. Andre åter gifva detta kött mindre fördelaktiga intyg. BONTIUS skrifver, at det väl är hvitt, men har en gemen träsk-smak. LABAT kallar det segt, hårdt, genomträngt af dessman, at det endast kan ätas i nödfall. CAVAZZI kallar det hårdt och svårsmäldt. FEUILLÉE kunde icke förmå sig at nedsvälja en enda bit, ehuru detta kött var hvitt och vackert; han fann det liksom fade och osmakligt, änskönt det var väl kokadt. THEVENOT fann det tämeligen godt, men något fade. *Uti Mem. des*

**Föregående uppslag:** Krokodildjuren har som läckerheter betraktade haft att i Västerlandet kämpa emot ett långvarigt rykte om besvärande mysklukt. Det hindrar inte att de äts med behållning på många håll i världen, och i Australien, där de odlas för slakt, har deras proteinrika men fettsnåla kött kommit att bli en tämligen vanlig syn på matbordet. Köttet tillagas på många vis, bland annat som korv eller burgare. Enligt kännare ska svansen och käkparti smaka bäst. Plansch av Maria Sibylla Merian för verket *Over de voortteeling en wonderaerlyke veranderingen der Surinaemsche insecten* (1719).

annars en underlig nyck påkommit en hop folk, utan tvifvel igenom vidskepelse, at benöja sig med idel Ödlor och ormar, så at de lefva vid ingen annan föda, och tror SHAW at dessas antal skal stiga öfver 40000 personer. Om nu här af ingen slutsats kan göras, at dessa kött-sorter måste vara välsmakande, så tyckes

---

*Jesuit.* omtalas någre Matroser, som i Egypten ätit Crocodil-kött och funnit det excellent. Det ätes af Morerne i Egypten: RANTZOW, DU MONT, ALPINUS. (förmodligen af någre vissa stammar, ty någre freda dem af vidskepelse.) SANDYS skrifer, at man i Egypten afhugger hufvud och stjert. (Detta är besynnerligt; emedan på andre ställen stjerten hålles för bäst.) I Egypten beklagar man sig således icke öfver Moschus-lukten. Nubierne älska mycket Crocodil-kött: RAJUS. JOBSON berättar det Negrerne vid Gambra floden (i Africa) medförde så stark dessmans-lukt, at man nödgades hålla för näsan, då de voro i granskapet. Både vatnet och fiskarne impregnerades af denna lukt, och antogo sådan smak. Negrerne i Senegal finna Crocodil-köttet godt, utom denna lukt, som är så stark, at den angriper hufvudet: BRÜE, LABAT. ADANSSON fann där Crocodil-köttet ätligt, och hans Negrer funnos färdige at genast äta det. Angola Negrerne äta det: CAVAZZI. Det skal, enligt SMITH, vara Negrernes delice. På Madagascar är det fett, hvitt, med någon dessmans-lukt, och hålles af Negrerne jämgodt med kalf: RENNEFORT. De små Crocodilerne fångas mycket på Java och säljas på torgen: LANGHANS. LINSCHOTEN berättar, at Chineserne göda och slagta Crocodiler, samt finna dem synnerligen välsmakande. JURGEN ANDERSEN åt i China en artig plåckfink af Crocodil-kött, svin- och ankor, kokte tilhopa i en gryta. På Philippinerna äta Spaniorerne de unga Crocodiler, så väl som de infödde: SALM. v. GOCH. Biadjoos på Borneo hålla Crocodilerne för en stor läckerhet; de torrka köttet, och förvara fett: *Act. Batav.* Vid en måltid hos General COENEN på Batavia åt man Crocodiler, dem gästerne mycket berömd: BONTIUS. Americanarne förstå sig äfven rätt väl på Crocodiler. Indianerne i Brasiilien hålla dem för rätt god mat: PURCHAS. WAFER har, på flera ställen i America, ätit Crocodiler och funnit särdeles stjerten vara rätt smaklig. Indianerne *Otomacos* äro rätt snåle efter Crocodiler, men både de och Guamos veta at borttaga bröstfjällen, emedan djuret ännu lefver. Därigenom förgår Moschus-lukten, som annars skulle göra köttet oäteligt, och det, som då återstår, är et hvitt, fett och ganska godt kött: GUMILLA. Indianerna i Nicaragua äta gerna Crocodiler: COREAL; Indianerna i Carolina äta bortre ändan af buken och stjerten. Köttet är hvitt och vackert, men luktar ganska starkt: CATESBY. Därstädes säga ock de infödde, at köttet, utom den starka lukten, är mycket läckert: BRICKELL. LAWSON omtalar en Engelsman, som, hos en Indian i Carolina, åt Crocodil-kött, det han mente vara svin-kött. LE CHALLEUX åt Crocodil-kött i Florida, och fann köttet hvitt, tendert och likt kalf-kött: CHAUVETON. Floridanerne äta gerna Crocodiler: D'AVITY, DE LÆT, HAKLUYT. Äfven Indianerne vid Porto Belo: BAYER. Negrerne på Antillerne göra sig rätt många goda mål af Crocodiler: FEUILLÉ. Crocodil-stjerten, när den är afhuggen, ser ut såsom det bästa kalf-kött, och de, som ätit den, förklara den för läcker, om man endast kunde borttaga Moschus-lukten: LAWSON. De vilde i Louisiana äto fordom Crocodiler: *Voy. au Nord.* Man nyttjar ock äggen. Desse skola ock, enligt LABAT, vara genomträngde af den starka lukten, men nyttjas dock i pannkakor af dem, som fördraga den samma. Negrerne i Senegal äta ock gerna äggen: ADANSSON. MARCGRAF kallar äggen välsmakande. DAMPIER säger, at äggen, så väl efter *Crocodiler* som *Alligator*, äro goda; men de sednare lukta starkt dessman.



Den jättelika boaormen, som kramar ihjäl sitt byte, har rykte om sig att även sluka människor. Historiskt betraktat har emellertid förhållandet varit det omvända. Stekt i smör eller olja ska den vara en läckerhet i Sydamerikas djungler. Plansch som visar hur man flår en fångad boaorm hämtad ur *Capitain John Stedmans Dagbok öfwer sina fälttåg i Surinam* (1800), ett verk som översattes av Samuel Ödmann.

åtminstone följa, at de måtte vara sunda. Eljest får man nog anledning, at äfven anse orm-kött för at vara godt, då man ser, at Negerne i Senegal äta det gerna, och i Issyny såsom en stor läckerhet; hvilket ock vidare styrkes af det RIBEYRO berättar, at Cafferne gerna äta och just hålla för läckerhet den stora Cobra da ferra eller Bergs-huggormen på Ceilon, som kan upäta en qviga eller hjort, på det sätt, at han sluker den hel\*. Grodor böra ingalunda förbigås, då det talas om djur

ORMAR

\* De läckerheter, som utgöra föremålet för denna Artikel lära, för Svenska Läsare, blifva föga retande, och snarare upväcka rysning än begär; och hvilket behof kan väl hafva fört vårt slägte til den ytterligheten at äta ormar? Dock må snarare frågas, hvad är väl friadt från det största rof-djurets tänder? Utgifvaren gör därför början med *Skallerormen*, öfvertygad, at, efter denna förberedelse, den öfriga anrättningen skal falla mindre oväntad. Skallerormarne äro flere arter; Americas egne hemfödingar, försedde med så fäseligt gift, at Försynen befallt dem, med skallran, väcka vandringsmannens upmärksamhet. Under detta allmänna namn förstås vanligast *Crotalus Druinas* L. och *Durissus* L. dock lära följande intyg särdeles angå den sistnämnde. Americanerne äta detta förskräckelige reptile, så framt icke ormen förut bitit sig sjelf. Den enda försigtighet de därvid använda, består, enligt LEISTE däruti, at de afhugga hufvudet. KALM intygar, at, ehuru somlige endast nyttja detta kött såsom en läkedom, så finnas dock de, som äta det med nöje. Uti New Hampshire borttager man, utom hufvudet, äfven stjerten. Ja infödde Engländerne hålla sedan kroppen för en delicat mat, och gifva den företråde för den bästa Äl. I synnerhet skal en soppa på Skallerormen vara förträfflig. Därföre fördes ofta dylika ormar i General BOURGOINS kök: SCHLÖZER. Men detta är ännu drägeligt. När Indianerne tröttna på resor och träffa en Skallerorm, gripa de honom med ena handen om nacken, och med den andra om stjerten, sönderbita skinnet på ryggen och upäta ormen lefvande, hvilket de säga rätt mycket upfriskar dem: JOSSELYN. Detta synes otroligt. Men Utgifvaren påminner sig hafva hos KÆMPFER sedt en ritning, föreställande Ostindiska ormätare, som äfvenledes ätit lefvande ormar, och ehuru griffelen så ofta sviker trovärdigheten, som pennan, så går dock KÆMPFERS namn i borgen för sanningen af detta skådespel. Näst Skallerormen fogar Utgifvaren det ormslägtet *Boa*, som fuller icke är giftigt, men däremot ganska stort och starkt. Af dessa finnas flera arter i Indierna, men de förekomma hos Resande gemenligen med Nationella namn, såsom *Boma* i Congo, *Liboya* i Brasilien, *Polpog* i Malabar, *Pimberah* på Ceilon, m. m. och håller Utgifvaren före, at därmed menas *Boa Scytale* och *Constrictor* L. Af dessa kan köttet någorlunda förslå, helst DELLON liknar dem vid timmerstockar. *Boma*, en stor orm i Angola, som ofta går til 25 fots längd och slukar Hjortar (förmodligen smärre Gazeller) har, enligt CAVAZZI, rätt förträffligt kött. Han är fet som fläsk, och ätes begärligt af Negerne, sedan han blifvit flädd, samt hufvud, stjern och inälfvor frånskilde: CARLI. Då LOYER berättar Issyny Negrerna begärligt äta de store Ormar, menar han förmodligen denna. Det samma torde ock gälla om Congo Negrernes smak för de ofantelige Ormar, anförd i *Rec. des Voy. Holl.* Ty LABAT intygar, at Ormen *Boma* ätes af Negerne i Congo, såsom välsmakande. Congo Negerne finna dessa ormar läckrare än hemfogel: D'AVITY; ja så feta som svin: *Phil. trans. abridg.* Delicatere än höns-kött: PIGAFETTA. BARBOT omtalar en stor Orm *Minia*, som sväljer Getter och Hinder, men sväljes å son tour af Negrer. Dr. SCHOTT berättar sig hafva ätit de stora Africanske Ormar, som gå til 25 fot, men han fann deras kött hårdt och segt: J. R. FORSTER. ADANSSON såg Negerne

SKALLERORM



**GRODA** med tendert och smakeligt kött, ty Grenouiller ätas med välbehag på de bästa

i Senegal äta en sådan stor Orm. Om det är samma art stora Ormar, som finnas i Ostindien, vågar Utgifvaren icke afgöra. Men SCHILLINGER intygar, at man där anställer ordentliga jagter efter detta villebråd och steker de stora Ormarna såsom ålar. BONTIUS berättar at de store Ormarne ätas af Chineserne för läckerhet: UNVERZAGT. I Brasilien finnas äfven dylike ofantelige Ormar, under åtskilliga namn, hvilke torde åsyfta *Boa Scytale* L. som qväfver til döds får och getter, samt upsväljer dem. LERY gjorde Brasilianerne sällskap och åt Ormar, tjocke som armen, men fann deras kött af en sötaktig fade smak. *Cobra veado*, en Orm i Brasilien om 3 à 4 famnars längd, ätes gerna af folket, sedan han blifvit stekt uti de där bruklige jord-ugnar: RENNEFORT. Man afhugger först hufvud och stjert och flår sedan af huden. ZUCHELLE har hört en trovärdig man berätta, det han, i sällskap med andra, calasat på en Orm om 36 fots längd och funnit des kött ganska läckert och kraftigt. Brasilianske Nationen Motaya fagnade KNIVET med Ormar, dem han fann rätt goda. MEROLLA beättar, at Brasilianerne mycket begärligt äta den stora ormen *Boma* (et namn, som, i Utgifvarens tanka, blifvit öfverfördt från Africa). Des kött är helt hvitt, välsmakande och til des fetma likt fläsk. De bortkasta, utom hufvud och stjert, äfven des inälfvor. NIEUHOF skrifver, at Ormen *Gvacu* (detta ord betyder stor på Landets språk) eller *Liboya* (synes vara Ormens Nationella namn) är störst af alla, och kallas af Portugiserne *Cobre de hado* eller *rådjurs-ormen*, emedan han sluker hela rådjur. Sådane finnas från 18 til 30 fots längd och tjocka som en karl om lifvet. Både Negerne, och en del af Portugiserne äta des kött. Samme Auctor tillägger, at Negerne därstädes äta äfven Ormen *Kaninana*, som är grön på ryggen och gul under buken; (Utgifvaren tror den höra til *Colubros*). Man bortkastar endast hufvud och stjert. Både Indianer och Neger i Brasilien äta Landets stora Hugg-ormar, särdeles de stora, af hvilka COUPLET sköt en, 15 fot lång och 16 à 18 tum i omkrets: *Act. Paris*. SMITH beättar, at Indianerne i Paraguai med god smak åto en af Spaniorerne skuten Orm, om 25 fots längd och af en mans tjocklek. Äfven Hugg-orm släktet *Coluber* ätes af flere arter. a) *Colub. Vipera* L. På denna koka Egyptierne ofta soppor, endast för smakens skull: HASSELQUIST; och Utgifvaren menar, at denna Orm-art omtalas i synnerhet, då resande upräkna ormar bland Egyptens mat-ämnen. SHAW försäkrar, at i Cairo och des granskap 40,000 personer lefva endast af ödlor och Ormar. Dock ätas äfven flera arter i detta land: ALPINUS. b) *Col. Berus*, vår allmänne *hugg-orm* ätes af bönder i Frankrike, såsom en särdeles stor delice. De må väl af denna föda, samt bortkasta endast hufvudet och stjerten: BORELLUS, DE LA LOUBERE. POMET berättar at rätt få bland det bättre folket i Frankrike finnas, som icke anse Hugg-ormar för en god mat. DU TERTRE har ätit sådana i Paris, som smakat likt kycklingar. Hugg-ormar ätas i Italien utan fara: BRUYERIN. *Coluber Naja* L. denne Ostindiens farligaste Orm ätes dock icke: LE COMTE. *Col. Natrix* L. vår så kallade *Snok* ätes gerna i Sardinien: CETTI. Ja, med et ord, nästan alla Nationer, utom Europa, äta Ormar; (Tunguserne dock undantagne). Chineserne: BARBOT, BRELIN, HERBERT. PINTO såg Ormar föras til torgs i China. *Uti Voy. au Nord*. omtalas en *Vatn-orm*, sedd på Fisktorget i Peking: BRANDT. Peguanerne äta Ormar: FREDRIKS. Folket i Arrakan blanda dem i sina ragouts: OVINGTON, TURPIN. Simeserne fånga allehanda Orm-arter i skogarna och föra dem til salu på torgen, utom *Cobra di Capello* (*Naja* L.): LE COMTE. Bergboerne på Ceram äta mycket Ormar: VALENTYN. Äfven Tunquineserne: BRUZ LE MARTINIÈRE. Kokte ormar äro nog allmän spis bland Araberne: HASSELQUIST. Alla Neger-nationer älska denna föda: SEBA; De i Loango:

borden i Frankrike, nemligen vissa delar af *Rana esculenta* eller våra Käll-grodor, och at de samma, på behörigt sätt fricasserade, utgöra en fin och välsmakelig rätt, vet jag så mycket vissare, som jag sjelf en gång fått försöka det vid framledne Gref. TESSINS bord. I Tunquin finnas et slags stora gula Grodor, som mycket värderas. Sköldpaddor äro väl ej af de fagreste djur, men hållas dock nog allmänt för äteliga\*. Det är sant, hvad Land-sköldpaddorna angår, at de som til så stor

---

PROYART; Bohesmännerna: SPARRMAN. Caffrerne finna de giftige Hugg-ormar rätt delicate: RIBEYRO. Det samma gäller om de fläste, om icke alla Americaner. Indianer och Negrer på Jamaica äta Ormar: SLOANE. Äfven många Indianer i Carolina: BRICKELL. BARBOT såg hederliga Fransoser på Martinique äta dem. I MONTEZUMAS tid såldes Ormar på Mexicos torg, med afhuggne hufvud och stjertar. DAMPIER såg Negrer vid Campeche-viken äta Ormar, men han sjelf fann icke deras kött särdeles godt. Den frågan kunde ock yppas om denna föda är sund för mennisko-kroppen. RENODÆUS säger väl, at Ormar äro ohälsosame at äta, och upväcka mycken törst; (Denna utlåtelse lär vara lånt af GALENUS;) men REDI intygar tvärtom, at han känt många personer, som ätit Ormar i hvart mål, och försäkrat, det de aldrig funnit sig mindre törstiga, än då de de fört sådan diet: *Phil. Trans.* ABATIUS påstår, det Ormar äro icke allenast ätelige utan ock ansenligen bidra till lifstidens förlängande. I Italien, säger han, äto många Ormar, i detta afseende, och Fruntimren deltog i denna föda för at blifva sköne – och hvad upoffras väl icke för detta sistnämnda ändamålet? De gamle kände ock ganska väl, at den giftige Ormen icke var giftig sedan han undergått Kockens åtgärd. CORNEL. CELSUS säger, at Hugg-ormar kunna trygt ätas. DIOSCORIDES omtalar dem såsom riktig spis och GALENUS beskriver tillagnings-sättet. Det vet man för visso, at Ormgiftets fasliga egenskaper endast röja sig, då det immediate kommer i blodet. REDIS Rön hafva i nyare tider bekräftat hvad Malabarerna länge vetat i denna del. Men såsom en naturlig rysning uppstiger hos Nordens folkslag vid frågan om denna spis, vil Utgifvaren förskona Läsaren för en HILLS undersökningar om rätta berednings-sättet. Det är åtminstone i hans tanka visst, at man aldrasist lär vidtaga det exempel. RZACZYNSKI anför efter TYLKOWSKI om et hushåll (förmodligen i Polen) som åt rå Ormar och höll dem för den största läckerhet. En Fransman som för flera år sedan uppehöll sig i et förnämt hus på Wermdön torkade Ormar, särdeles *Col. natrix* L. och åt dem spickna med egen förnjöelse och andras rysning.

\* Af *Grodor* äro, enligt SCHONFELD, 3 arter ätelige, och hållas af somlige för delice. Då köttet är färskt, finnes det hvitt och fast, men mörare när det får ligga. *Källtorsken*, *Rana esculenta*, LINN. är den enda, som ätes i Sverige, samt ändå endast af dem, som hafva rätt hög smak. Des kött är, enligt CRANZ, välsmakande men föga saftigt. ZUCKERT säger, at köttet är sundt, lättsmäldt och ganska födande, då Grodan, imellan Maji och Octobr. månader fångas i klart vatn. Dock ätes gemenligen endast lärstycket: De gamle Romare äto ej Grodor säger JACOBÆUS; (hos ATHENÆUS finnes dock Grodbuken berömd af ARCHISTRATUS;) men Italienerne hafva sedermera lärt, at på Grodan äta alt, utom hufvud och inälfvor. De göda dem och njuta denna spis såsom en läckerhet, under fastelagen. I Nederländerna ätas de lika begärligt, särdeles de musculeuse lärstycken. Fransmännen älska ej mindre sina *Grenouilles en Cerises*, som beredas så, at köttet afskafves af låren, och fästes sedan vid yttersta änden af benet, i en klump, såsom et kirsbär, hvilket rullas i mjöl och stekes i smör: JACOBÆUS. I bägge Indierna ätas flera arter *Grodor* och

mängd ses i Natolien, äro helt små och föraktliga, lika så de Capska som sällan gå öfver 3 skålpunds vigt, men de stora på Öen Rodrigue, hvilka väga 30 til 50 skålpund, ja ock kunna fås til hela 100 skålpunds vigt, äro så mycket smakeligare, samt en god del bättre än de Sjö-Sköldpaddor där fås; på Gallopagos öarna fann DAMPIER dem så öfverordentligen stora, at de gingo til hela 200 skålpund, och så läckra, at de bästa kycklingar ej kunde med mera nöje ätas\*. Sjö-Sköldpaddorna falla sig gemenligen ännu större, vägandes de som fås på Ascensions öen från 500 til 700 Marker, hvilkas kött är hvitt och öfvergår Kalfkött i godhet,

---

*Paddor.* I China säljas de på torgen i kar, och måste säljarens möda blifva at få dem: PURCHAS. VALENTYN omtalar mörkgula Grodor, med bruna fläckar, som ätas i China. I Tonquin sätter man värde på en art stora gula Grodor då de äro nyss uptagne: DAMPIER. Siamerne äta jämväl Grodor: SALMON v. GOCH. I Brasilien finnas Grodor om 1 ½ fots längd, som kalla *Courourou*; de flås och hafva et hvitt smakeligt kött: D'AVITY. Det är förmodligen denna Grodort, som, enligt DE LERY, boucaneras och ätes med inälfvor och alt i Brasilien. *Jackjes*, *Rana paradoxa* L. är sannolikt en fiskart, och ätes mycket begärligt i Surinam: FERMIN, SEBA. På Martinique finnas grå Paddor med gula och svarta fläckar eller ränder, mer än en fot til längden, utom lår och ben. De hålla sig i skogar, och icke i vatten. De äro köttfulle, samt hafva et hvitt, tendert och läckert kött. Man bortkastar endast hufvudet, af det öfriga gör man et fricassé. Främlingar misskänna dem ofta för kycklingar på borden. LABAT åt dem gerna. BROOKES instämmer bokstafligt med LABAT. KALM berättar sig hört, at man, i Nya Jersey, tillagade bakdelen af *Rana boans* L. och at den smakade tämeligen väl. Iroquois lägga lefvande Grodor i sin Mais välling at deri kokas: HENNEPIN. I Mexico såg HERNANDEZ en art svarta ohyggeliga Grodor ätas, men hvilka dock voro sunda och smakeliga.

\* De i texten nämde stora *Land-Sköldpaddor* omtalas af LEGUAT. Deras kött liknar nog Fårkött, men är mycket läckrare. Fettet är öfvermåttan hvitt, stelnar icke och bekommer aldrig illa, huru mycket man än äter deraf, utan öfverträffar det bästa Européiska smör. Lefren är den aldrastörsta läckerhet. Både köttet och äggen öfvergå vida Hafs-Sköldpaddorna. Detta bestyrkes til större delen af DE LA CAILLE. *Land-Sköldpaddorne*

Grodan har i köket haft skiftande popularitet runt världen, med störst åtgång i Sydostasien men även i Syd- och Centralamerika. I Europa har nordeuropéer av tradition visat sig misstrogha medan sydeuropéer frossat på mjälla grodlår, lovlig föda för katolikerna under fastan. I Norden har grodorna, om vilka äldsta belägget att "theras bakdel warder steekt till maath" återfinns i Sigfrid Aronus Forsius *Physica* (1611), länge istället ingått i trolldomsrecept med antagligen kärleksmagiskt syfte, något John Bernström förmodar har motiverats "av att man lagt märke till den frenetiska energi, varmed grod- och paddhanar under parningen fasthåller sina honor". Frysta grodlår från Asien (Indonesien är världen största exportör) går numera att hitta i asiatiska livsmedelsaffärer och grodlår finns sedan länge upptagna på restaurangmenyn. Trots detta och trots att gastronomen Charles Emil Hagdahl redan för dryga ett hundra år sedan menade sig "ej finna något födoämne, som med samma delikatess och renhet i smaken förenar samma fina muskelväfvnad, som grodköttet" och propagerade för dess användning förblir den svenska konsumtionen liten. Plansch föreställande ätlig groda (*Rana esculenta*) ur August Johann Rösels von Rosenhof, *Historia naturalis Ranarum nostratum* (1758).



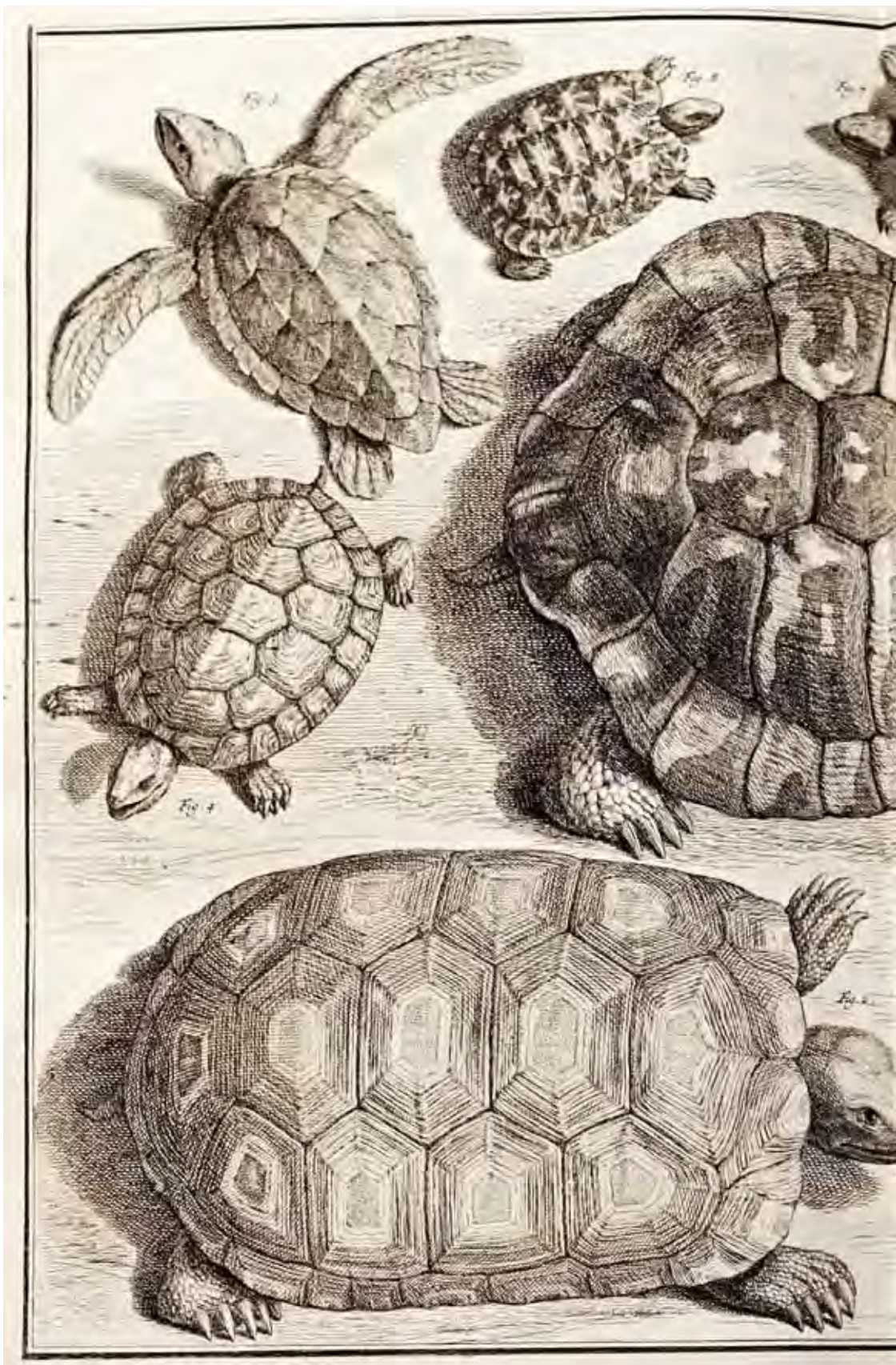




Fig. 1



Fig. 2

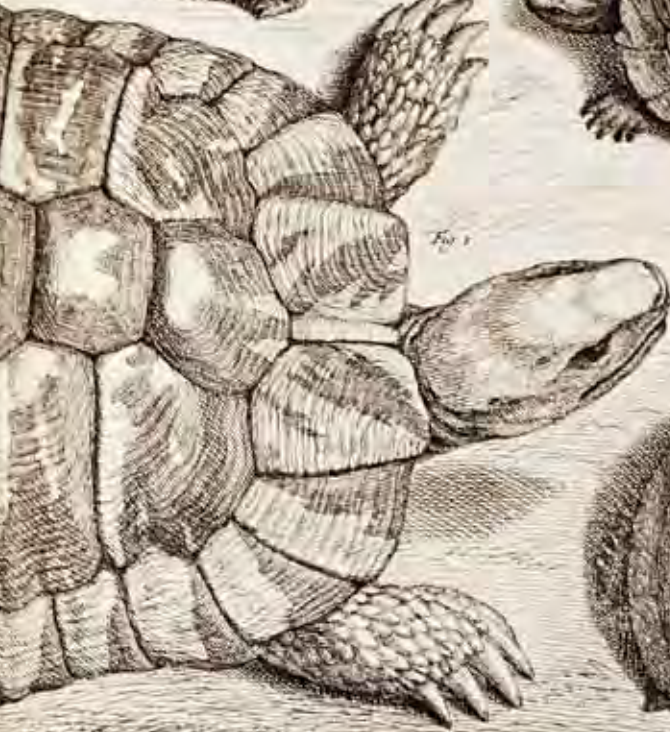


Fig. 3

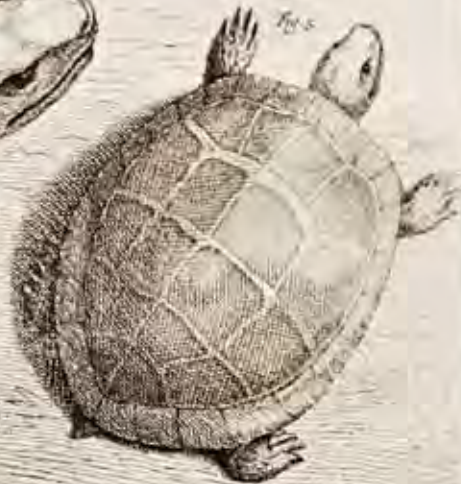
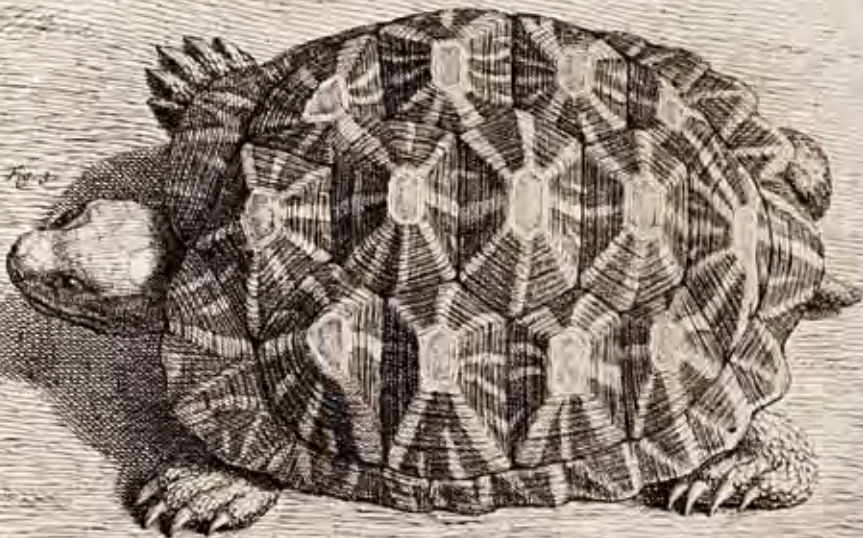


Fig. 4



nemligen medan de hafva sin fetma kvar, hvilken efterhand förgår, då de komma at ligga. I synnerhet är den så kallade Callopéen eller bröstskölden med därvid sittande kött och gröna fett öfvermåttan kostelig, sedan den blifvit stekt i ugn. Man kokar på dessa djur de bästa soppor, och fann GAGE smaken på köttet förhöjas genom det man saltsprängde det och lät det et par dagar hänga i luften, innan man kokade det. I Tunquin räknar man Sjö-Sköldpaddor för så nödvändig rätt på alla Gästbud, at man tycker sig annars ej blifvit väl fågnad\*.

---

på Bourbon äro ganska gode och komma i smaken nära Kalkkött: DELLON. De äro den smakligaste mat, som fås på denna Ö: *Lettr. edif.*, FLACOURT. På ön Isle de France hade Land-Sköldpaddorne ganska god smak: *Rec. des Voy. Holl.* hvilket är så mycket troligare, som de, enligt REINIUS, blifvit ditförde och planterade på holmarna från ön Rodrigo, af den förstnämnde art. STOKRAM säger, at Land-Sköldpaddor på ön Mauritius äro en förträffelig mat. Perserne äta icke Land-Sköldpaddor (*Test. Caspica*): GMELIN jun. Men omkring Aleppo äta de Catholske Franker och Orientaliske Christne dessa djur under fastan: RUSSEL. FORSKÅL berättar ock, at Grekiske Confessionens tilhängare, under fastetiden, gerna äta Land-Sköldpaddor, särdeles lefren och äggen, som äro läckre. De afhugga hufvudet och dricka begärligt bloden rå. I Dalmatien hållas Land-Sköldpaddor för en läcker mat: WHEELER; äfven i Italien, där de anses bättre än Sjö-Sköldpaddor och säljas på torgen: RAJUS. (Förmodligen *Test. Orbicularis* L.) Denna älskar gyttja och ätes omkring Donau, såsom Gästbudsmat: MARSIGLI. En liten Land-Sköldpadda på Cap berättas smaka såsom en Kyckling: SPARRMAN. (Förmodl. *Testudo pusilla* LINN.) Land-Sköldpaddan *Jaboti* i Brasilien har en ganska läcker lefver: RAJUS. Land-Sköldpaddorne på Antillerne räknas af somlige för den utvaldaste och läckraste mat i hela America: RENNEFORT. I Carolina äro Land-Sköldpaddorne gode, utom de store, och de, som lukta Moschus: BRICKELL. På öarna Gallopagos, i Södra Oceanen, äro Land-Sköldpaddorne store, fete och så läckre, at ingen Kyckling kan med mera nöje ätas. De kunna gå til 150 à 200 Eng. Skålpunds vigt: DAMPIER.

\* Under namnet *Hafs-Sköldpadda* kunna väl flere arter förstås, i bägge Indiernas Haf, men Utgifvaren håller före, at i synnerhet *Testudo midas* L. samt *Imbricata* och *Caretta menas*. Den första af dessa är dock mäst ryktbar, så för des myckenhet och storlek, som smaklighet. Om Hafs-Sköldpaddornas kött i allmänhet, lemna alle, som dem försökt, de förmånligaste vitsord, så i nya som gamla verlden. Det liknas dels vid Kalkkött af D'ACUNNA; GAGE; *Rec. d. Voy. Holl.*; ZUCKERT; LERY; KRAAK; SMITH. Af desse hålla

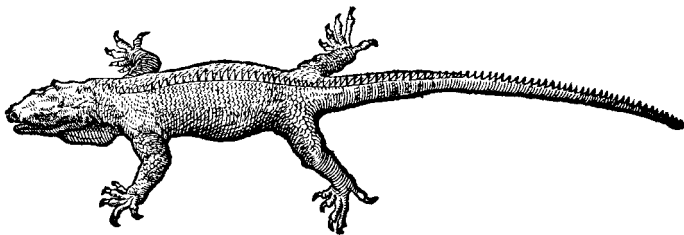
**Föregående uppslag:** Sköldpaddor i olika former har genom historien tjänat som mänsklig föda på många håll runt jordklotet, även om visst kulturellt motstånd kan märkas (t.ex. i Tredje Mosebok 11). Kineserna åt sköldpaddor redan flera århundraden före Kristus. För västerländsk del var det länge särskilt sjömännen som hade anledning att uppskatta sköldpaddorna. Utan deras kött skulle många långdistansfärder ha strandat på grund av vitaminbrist. Även de näringsrika äggen har ätits och inte minst de efter karettsköldpaddan anses av kännare för en läckerhet. Bäst rykte bland gastronomer i Västerlandet har annars den gröna sköldpaddan (soppsköldpaddan) haft. Det var den som på 1700-talet bildade basen i den då och under följande århundrade omåttligt populära sköldpaddssoppan. Plansch ur Albertus Seba, *Locupletissimi rerum naturalium thesauri accurata descriptio et iconibus artificiosissimis expressio per universam physices historiam* (1734–35).

de fläste Sjö-Sköldpaddan bättre än Kalkkött, särdeles då den stekes. Dels vid Hönskött af TAPPEN, SAAR. Dels vid Kalf och dels vid Höns af ODLENDORP. Vid Capun af KOLBE. Vid ganska godt Oxkött af BAYER; LEGUAT. Ungarne stekte i askmörjan, innan ännu skalet hunnit hårdna, eller, medan det ännu finnes bruskaktigt, äro just en läckerhet: TURPIN. Fettet kan nyttjas såsom smör, och är, när det blifvit sparsamt påsaltadt, den bästa mat i världen: D'ACUNNA. Äggen äro ganska goda: KOLBE; SAAR; PYRARD; men OSBECK kallar dem traniga. RAJUS skrifver, at bloden, lagd i magen och kokad, är det bästa af djuret. (mörkt). Och man finner dessa intyg instämma från alla orter t. e. i Jamaica hållas Hafs-Sköldpaddor för den bästa och sundaste föda i hela America: LADE. De små Hafs-Sköldpaddor vid Cuba, om 10 à 12 skålpunds vigt, hållas af många för läckrare än den bästa Kalf: JOHNSON. Det samma intyggar BRICKELL om de små *Water Terrebins* i Carolina, hvilke, i Maj och Junius, äro ogement läckra, samt lägga så förträffliga ägg, at han aldrig vet sig ätit kräsligare. (förmodl. *Testudo Scabra* L.) I Savanna finnes en art Sköldpadda, som kokas med Skalet, hvilket då blifver mjukt, at det äfven ätes: CATESBY. Vid Orenoque gifva många Europeer Sköldpaddor företräde för den bästa Kalf: GUMILLA. Sköldpaddorne från Amazon-floden eftersökas mycket på Cayenne, och hållas bättre än alla andra: DE LA CONDAMINE. Från Ost-Indien äro lika lydande intyg. PYRARD omtalar feta och välsmakande från Maldiverne. I Tonquin och Cochinchina är man icke rätt fögnad vid Gästebud, utan at Sköldpaddor vankats: TAVERNIER. (men BARON, som mycket ändrat i beskrifningar om Tonquin, förklarar detta för en lögn, fast det något lindrigare kunnat heta et *minnes-fel*.) I Batavia skola de dock icke fås så feta, som på de Americanske öar: HAWKESWORTH. Men af alla Sköldpaddor är *Testudo Midas* L. mäst uphögd, allmänast nyttjad, samt både på storlekens och smakens vägnar, värd sitt loford. Den kallas gemenligen *gröna Sköldpaddan*, af orsak at des kött är grönaktigt, då det blifvit kokadt. LIGON skär väl något til uti växten, då han skrifver, at intet kreatur finnes på Land och i Haf, som är läckrare til smak och mera födande, än gröna Sköldpaddan. De gröna Sköldpaddorne hållas af de fläste, som känna deras värde, för det aldraläckraste födämne: ANSON. Dessa äro både de största och delicatista i hela America: DAMPIER. Då de äro unga skrifver BROCONE, är deras kött mört och delicat, men de gamlas är något segt och bruskaktigt. Enligt FERMIN, är den gröna Sköldpaddan den bästa. På Surinam blir den så stor, at 80 personer kunna mättas af en enda. Färsk är den så läcker, som den bästa Kalf, och liksom späckad med et gröngult fett, då den är kokad. Den har två sorter kött, en gröfre samt en finare som kallas *Kalpé* och är det läckraste på djuret. CATESBY kallar den mycket delicat; LABAT förträfflig. DE LA FLOTTE fick se dem, som stego til 200 skålpund. (De fås och mycket större.) *Plastron* (som beskrifves nedanföre) stekt i ugn är ganska välsmakande, och fettet, som sitter dervid, blir grönaktigt, fast ock öfvermåttan läckert. Fettet på de gröna Sköldpaddor vid ön Rodrigo är så läckert, som Kalfmärg, och särdeles bröstet admirabelt: LEGUAT. I Nya Wallis äto Engelmännerne goda Sköldpaddor af den gröna arten; bättre än dem de ätit i England saltade. Det är denna art Sköldpadda, som fångas vid Ascensions ön af Ost-Indiefarare, och är förmodligen den enda, som hittills fågnat Svenska Sjömän. Ascensions Sköldpaddorne hafva blifvit mycket berömda och efterlängtrade af Seglaren, men Hr. COOK fann dem icke så goda, som de, hvilka han ätit i Nya Wallis. Däremot beskrifver REINIUS dem såsom angenäma och fettet såsom grönt och behagligt. OVERTON förklarar dem för läckrare än Kalkkött; HERPORT för kosteliga. Dock hvartil tjernar at upstapla främmande vitnesbörd, då vi kunne åberopa tvänne uplysta landsmän, som tala af erfarenhet; jag menar en EKEBERG och en OSBECK? Den förre skrifver, at Ascensions Sköldpaddorne med skalet gå til 370 à 450 Skålpund och at de hafva et från

GRÖN HAVS-  
SKÖLDPADDA



tran fritt välsmakande kött. Den sednare berättar äfven, uti des Ost-Indiska Resa, at Sköldpaddorne på Ascensions-ön väga 500 à 700 Marker, och svälla mycket ut när de kokas; en 130 mans besättning kan med en sådan spisas. Köttet grått, men ju svartare ju fetare. När det feta är kokt blir det grönt och smakar som mærg, det andra köttet är dels hvitt, dels annorledes, och smakar nästan som Oxkött. Köttet kokas i soppan &c. bröstet stekes med skal och kött under namn af Callopée, och smakar kosteligt i synnerhet medan de ännu äro feta. Dertil vil man ock lägga två anmärkningar, som visa, at både kön och beredning har del i läckerheten. SLOANE skrifver at honan, med sina ägg uti sig, räknas för bäst. Callopéen eller undra delen af buken eller bröstet stekt i ugn, är räknad för bästa stycket. Fettet gulnar och smakar som mærg. Lefren är kräselig. Vidare, LABAT åt en Sköldpadde-plastron på Martinique, som han fann excellent. Plastronen är hela buk-skölden på detta djur, hvarpå man lemnat 3 à 4 fingers tjockt kött med alt fettet dervid, hvilket är grönt och ganska delicat. Denne Plastron stekes hel i ugn, med Citronsajt på samt piment, peppar, salt och stötta neglikor; får ej brådstekas utan vid lindrig eld, och sticker man under stekningen flera gånger igenom den med träspjut, på det saucen må tränga sig in öfveralt. Sedan framsättes denne Plastron hel på bordet, och skäres skifvor, som ätas med sauce. LABAT har aldrig ätit någon ting så retande och välsmakligt. De öfriga Sköldpaddor blifva icke särdeles uphöjde, t. e. *Test. imbricata* L. hvars kött enligt RAJUS är obehagligt och af ringa värde, och *Test. Caretta* L. hvars kött enligt samme Auctor, är trådigt, svart och osmakligt, enligt BROWNE, mäktigt, fränt, och tranigt, enligt FERMIN, föga dugligt. Likväl intyga desse Författare, at bägge sistnämnde Sköldpaddors ägg äro smakligare än den grönas. De hafva ock i annat anseende sitt värde, ty af den förras skal göres det allmänna Sköldpadd arbete, och den sednares skal är än förträffeligare och endast nyttjadt til de grannare inläggningar. I America finnes än en Sköldpadda kallad *Terapin*; (testudo 4. hos BROWNE) den är liten, håller sig i sjöar och nyttjas på de förnämsta bord på Jamaica. DAMPIER omtalar också dessa *Terapins* såsom rätt smaklige, jämte en annan art, som af Spaniorerne kallas *Hecates*, hvilka ock denna egenskap tillägges.





Sillen är troligen den genom tiderna viktigaste fisken för Europas ekonomier, inte minst i Norden. Under Bengt Bergius livstid och fram till 1808–1809 blomstrade det bohuslänska sillfisket. Skärgården fylldes av salterier och trankokerier medan rökerierna koncentrerades till Göteborg. Allt tillvaratogs: tran från Bohuslän lyste upp Paris gator, blev till ister i matlagningen och användes vid såptillverkning medan grumset blev till gödningsmedel på åkrarna. Dessförinnan, under senmedeltiden, var det rika sillfisket vid Skanör och Falsterbo berömt över hela kontinenten. Stimmen stod tidvis så täta att det gick att sticka en åra eller hillebard i dem och få den att stå upprätt. Den berömda marknaden på det skånska näset blev en medelpunkt för ett mångsidigt varuutbyte mellan öst och väst. Träsnitt ur Olaus Magnus, *Historia om de nordiska folken* 20:28.

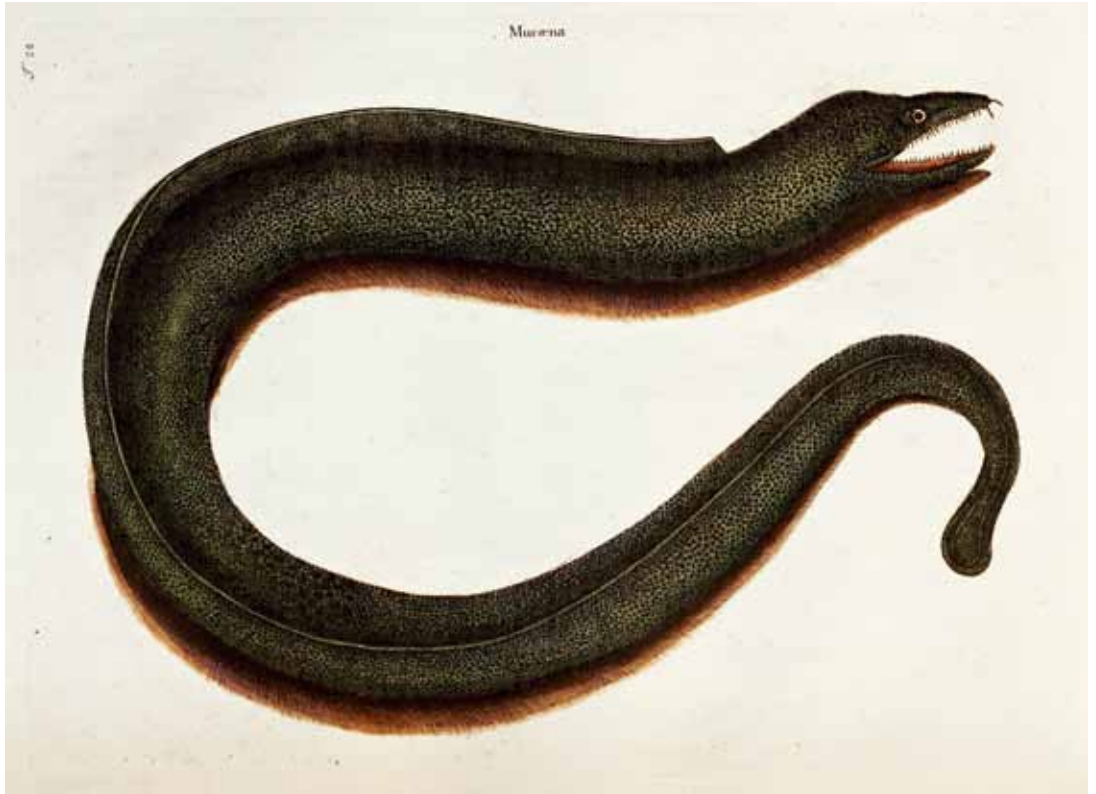
Ibland Fiskarna\* träffe vi också nog ypperliga läckerheter, men som det nu redan något lidit på tiden, så får jag knapt mer än nämna de förnämsta af våra Svenska Fisk-slag, hvilka nog förut äro så bekanta, at ingen påminnelse om dem kan behövas. Lax, Ål, Laxöring, Ruda, Sik, Röding, Asp, Braxen och Karp äro smakeliga fisk-rätter för dem, som finna behag uti mer och mindre fet mat. Som Karpen är ibland dessa rarast, och därför dyrast, så plägar han hos oss anses för den hederligaste, hvarigenom gerna händer, at Strömming måste på de förmögnares bord för honom stå tillbaka, ehuru den äfvenledes, särdeles Hvassbuken och Lidingö-Strömningen, är nog smakelig, och af de flesta hit ankommande Utlänningar med synnerligt nöje ätes. Det torde kanske ofta gå så här, som HAWKESWORTH säger ske på Batavia, at de rike, intagne af den fåfången at vilja prunka med alt hvad rart och dyrt är, lemna alltid åt slafvarne den bästa fisken, för det han är allmän och står lätt til fångs, ätandes däremot på sina egna bord annan långt sämre fisk, just för det densamma är rar och följakteligen dyr.

FISK

\* Om Fiskarna finnas så många anteckningar, i jämförelse emot texten, at Utgifvaren icke kan beqvämligen införa det, som hörer til denna Afdelning, utan anser tjenligare at spara detta til et Bihang, där Systematisk ordning bättre kan i akt tagas.

Så händer ock ofta här med vår färska Sill, på de ställen den ymnigt går fram; men med saltad icke så, hvilken, verderbörligen ansad, behåller sitt värde, och behagar jämväl de läckraste munnar, varandes ock Europeisk Sill ytterst på Cap nog efterlängtd. Hvitling kan väl, vid de stränder den går til, fås i nog mängd för at blifva hvardags-kost, men förlorar dock däraf intet i sin läckerhet, emedan han icke är fet och rörig; hvilken omständighet altid fordras af fisk, om den utan ledsnad och med lika begärlighet skal dag på dag kunna ätas; och just den orsaken gör, at vi så jämnt kunne behålla tycket för vår Abborre, Gers och Gädda, samt vissa årstider fågna oss åt vår Lake och Torsk. Gösen behagar ej så allmänt, så framt den ej blifvit något påsaltad. Jag hinner nu ej uptaga hvarjehanda annan välsmakelig fisk, som vi pläge hämta ur Hafvet, af hvilka fiskslag jag blott vil anmärka om Cabeljauen, som är så god för oss, som få den insaltad, at den är särdeles ypperlig då den ätes färsk, så at LE BEAU måste säga om den han fick äta på Terre-neuves bank, nyss uptagen ur sjön, at den i hans tycke öfvergick all annan fisk. Men när vi påminne oss hela kädjan af de läckerheter utur denna Class, som Försynen behagat hänvisa til våra Hafs- och Insjö-stränder, så framlyser tillika vår plikt til tacksamhet emot des mildhet, äfven i denna delen, hvarigenom vi kunne utan afund kasta våra ögon på hvad som i samma del fallit på andra folkslags lott.

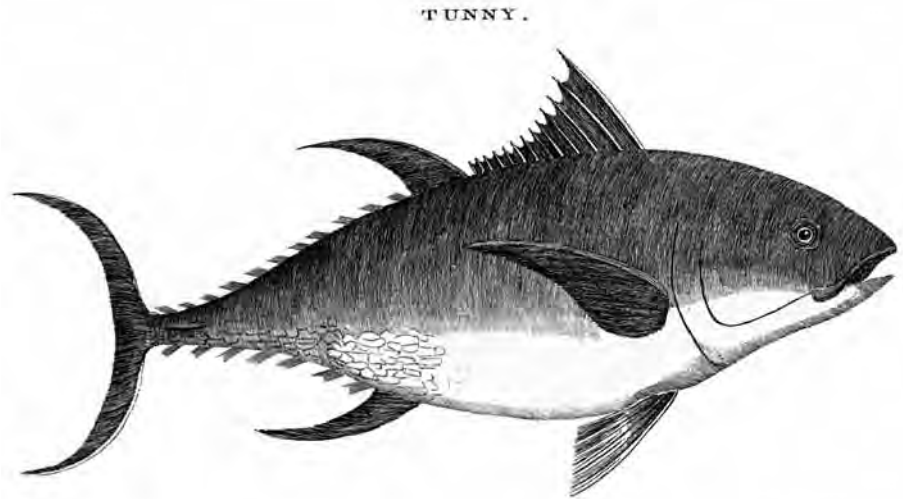
Det kunde väl hända, at något klissälskande barn då skulle åstunda af det honungssöta fisk-slag, som vankas vid Kiagan i China; men vi andre skulle säkert finna det äckelaktigt. En frossare skulle väl kunna vattnas i munnen åt den stora Ålen, som fås vid öen Bourbon, som har öfver 7 fots längd sam 1½ fots omkrets, och är mycket fetare och smakeligare än den vanliga Europeiska; men jag förmodar, han skulle snart deraf blifva mätt, äfvensom han ej utan ledsnad skulle ofta kunna äta den så kallade Muthoy, et mindre Ål-slag vid Hudsons Bay, med gula och hvita fläckar på skinnet, hvilken är så särdeles smakelig; eller den sort Lax, i Caspiska Hafvet, som förekom BOULLAYE-LE-GOUZ bättre än all den han ätit i England och Irland; eller Golez, som fångas vid Kamtschatka, och smakar som en Fläsk-skinka; eller Barraketa i Gviana, som liknar Lax, och har ganska fett, hvitt och välsmakande kött; eller Tepemechin, et slags Forell i Mexicanska åarna, som i fettet mer liknar calf än fisk, och som GAGE utropar för den bästa fisk i verlden; eller Pampan, den ganska smakeliga fisken där i Hafsbugten, som Spaniorerne gifva företrädet för all annan Hafs-fisk; eller Röd-fisken på Isle de France, med den hvita halfmånen på stjerten, om hvilken DE LA FLOTTE säger, at ingen ting kan vara läckrare mat; eller ock sjelfva Muræna Helena, en af de gamle Romares kosteligaste delicer, som är et slags Hafs-Ål vid Sicilien, mindre fet än annan Ål, men af öfvermåttan angenäm smak, så at den



Den rovgiriga muränen har inte det bästa rykte bland fiskare då dess bett i värsta fall kan vara dödligt. Under romarikets glanstid var den jämte rödmullen emellertid en hett eftertraktad delikatess och odlades i fiskdammar för att alltid finnas tillgänglig för tidens läckergommar. Det sägs att 6 000 muränor (*Muraena Helena*) ska ha gått åt vid en triumfbankett för Julius Caesar. Muränorna hölls också som tamdjur, ömt vårdade av sina osannolikt rika ägare. Såväl Quintus Hortensius som Crassus ska ha gråtit när deras favoritmuräna dog, Vedius Pollio har blivit herostratiskt beryktad för att som bestraffning ha kastat försumliga slavar i sin damm med muränor. Sundet mellan Messina på Sicilien och Reggio i Kalabrien har namn om sig att bjuda på den bästa muränen. Plansch av Mark Catesby för dennes *The Natural History of Carolina, Florida, and the Bahama Islands* (1731–43).

## TONFISK

därföre nu plägar sändas såsom föräring til flera Europeiska Hof, och behagade så BRYDONE, under vistandet där å orten, at han trodde sig aldrig ätit bättre fisk. Jag för min del kan aldrig retas til lystnad, då jag hörer någon fet och rörig fisk-sort berömmas för läckerhet, utan faller snarare med min begärelse på den jag ser beskrifvas såsom något mager och ändock välsmakande, hvarföre jag är mycket benägen at tro, hvad DU MONT säger om Thon, (*Scomber Thynnus* L.) at han är den förnämste fisken i Medelhafvet, emedan han til invärtes utseende och smak mindre liknar fisk än verkeligt kött; såsom jag ock ej vil tvifla om den lilla Flundrans godhet, som man på Isle de France kallar Poule d'eau, och som DE LA CAILLE fann mäst delicat af all den fisk han där på öen fick, sägandes han om des kött, at det var grönt, samt lätt ätet och af admirabel smak. Likaså kan jag fatta förtroende för Mordichi, en liten fisk vid Goa, som beskrifves at vara rätt välsmakelig och tjenlig äfven för sjukt folk; för Perequiet i Ost-Indien, som har et hvitt och fast kött, af utvald godhet; för Liné, en liten fisk af  $\frac{1}{2}$  tvärhands längd, som i Natolien hålles i så stort värde, och föres torkad til salu i



Tonfischen var en eftertraktad läckerhet i Medelhavsområdet redan under antiken. Oftast äts dess kött saltat, något romarna kallade *salsamentum sardicum*. Berömd var den saltade tonfischen från nuvarande Cádiz. Den numera av utfiskning hotade tonfischen kan nå en längd av ca 3 meter och en vikt av 600 kilo. Dess mörka kött är särskilt eftertraktat i Japan, där det gärna serveras rått, och USA, där det ofta grillas; i Europa hamnar det påfallande ofta i konservburkar för att bli till smörgås- och salladsmat. Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* (4:e uppl., 1776).

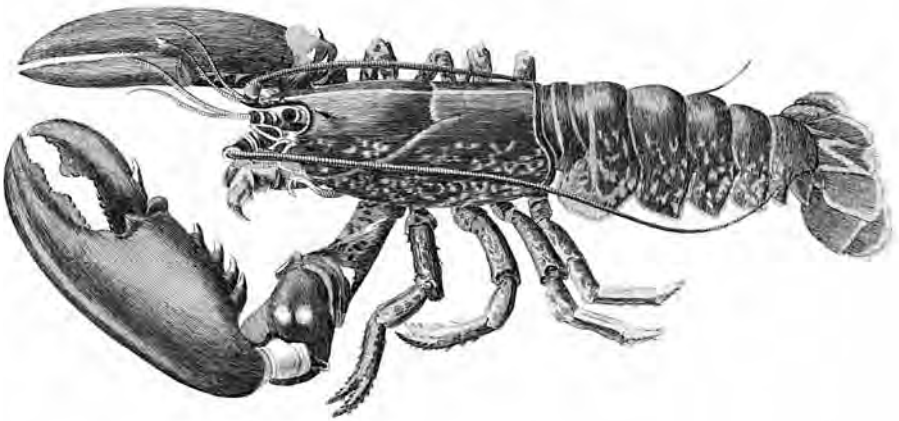
Constantinopel; samt för Daknas vid Marocco, på Spanska kallad Vesugo, som skal vara en god, läcker och sund fisk. Jag vil ej heller tviffla om Steinbrass, at den är den bästa fisk på Cap; eller om Cavalli, en liten fisk i America, at den är ganska god och saftig; eller om Babara, en stor fisk om 20 à 25 skålpund, at den är en af de bästa i Indien; eller om Hajens lots, at den är rätt delicat; eller om Flygfisken, at den är läcker; eller om Snip, at den för des synnerliga godhet är mycket eftersökt på Amboina; eller ock om Peche-madame, som är af en liten Stockfisks längd, men hvitare och mer lätt äten, at den är, som DE LA FLOTTE säger, en admirabel fisk til smaken och den aldrabästa i Indien. Jag känner icke beskaffenheten af Chinesernes Xiyu, som Portugiserne kalla Sanel, hvilken plägar, uti is inlagd, föras lefvande til Peking för Kejsarens mun; eller af den oförlikneliga Mu, som bemälte Kejsare åt på sin Tafel, och äfven sände såsom välfägnad til Ryska där varande Ambassadeuren, tillagad, uti stora tjocka guldsålar; eller af Modderfisch på Caraibiska öarna, hvilken utgifves för ogement delicat; eller af Papagoybeck därsammastädes, som också har förträffelig smak; eller af Titymagg, et slags hvitfisk vid Hudsons Bay, hvars kött är särdeles välsmakande; eller af den Ost-Indiska Leer-visch, eller Läder-fisk, som smakar förträffeligen, men måste flås innan han kan ätas, för des tjocka och hårda huds skull, hvilken duger at garfva och göra skor af; eller af den mångfärgade och ganska läckra Douwing Princesse, eller den smakeliga Douwing Demoiselle, båda til finnandes i de Indiska Hafven, hvilken senare plägar saltas och soltorkas, samt af Fruntimren til vällust ätas på gatorna och på säten utanför husen. Snarare kan jag sluta något om smaken på de 2:ne Ost-Indiska fisk-slag, som BERNIER fann så ganska smakeliga i Dehli, nemligen Sing-ala och Rau, af hvilka det förre går nära intil vår Gädda, och det senare kommer öfverens med vår Karp; äfvenså om Kongsfisken, som på Caraibiska öarne är i så stort värde för des tendra och förträffeliga kötts skull, hvilken är en Scomber, samt om den välsmakeliga Mullet där äfvenledes vankas, hvilken är et slags Simpa. Öfvermåttan besynnerlig finner jag en fisk vid Maldiviska öarna, af en fots längd, som hel och hållen, utom stjerten, är omgifven med et skal i et enda stycke, hvilket skal är hårdt, at man måste gå på det med yxa, varandes det samma gult med svarta stjernor på, hvilka gifvit anledning at kalla honom Stjernfisk; den är den läckraste mat man någonsin kan äta, köttet vitt, fast, ungefär såsom Kycklings-kött, utan något ben. Besynnerlig är också den i det gamla Rom så högt värderade Labrus Scarus, icke blott för des tendra och läckra kötts skul, utan ock för det han idislar, hvilket man ej vet någon annan fisk göra. Jag hinner ej at uptaga åtskilliga andra fisk-slag, som jag finner berömmas för synnerlig läckerhet; men jag vågar dock ej förbigå Mullus barbatus, som i Venedig kallas Barboni, hvilken i det gamla Rom aktades för sådan kräselighet,

särdeles lefvern och hufvudet, at man ofta betalte en mark silfver och därutöfver för stycket. Aldraminst lär jag böra utelemna den förträffliga fisk, som Holländarne på Moluckiska öarna kalla Keyser van Japan, och utgifva för den läckraste fisk i verlden samt tillika den aldra vackraste, emedan hela kroppen glänser som klart guld med röda framstrykande ränder, utom hufvudet, som är himmelsblått med några däröfver gående guldband. För öfrigt kunna jämväl ibland fiskarna

**STERLETT**

anmärkas för läcker smak några af de i vatnet vistande Amphibier, såsom i synnerhet Stör- och Sterlett-slagen, som förnöja så många munnar uti Ryska Riket, och äro ej aldeles osynliga här hos oss, såsom ock några slag af Råcke-släktet, särdeles den Råckan från Ceram, som man plägar soltorka och sända såsom föräring öfver hela Indien.

Af insecter och Maskar äro ej många slag som ätas, i jämförelse emot deras stora mängd. Bland de Svenska insecter har endast Kräfte-släktet blifvit begärligt, och äro många som finna våra vanliga Kräfter smakeliga nog, äfvensom ock Råkor, Hummer, Krabbor och Taskor, hvilka sista dock aldramäst utmärka sig för läckerhet. På Antilliska öarne äro Ström-Kräftorna bättre än de som fås



Hummer har alltsedan antiken haft högt gastronomiskt anseende och betingat höga priser som tidigt gjort den till en långdistansvara. Från Norden – och då framför allt Norge – har den exporterats till kontinenten åtminstone från 1500-talet och framåt. Först skeppades de fångade humrarna i levande tillstånd till Holland, senare blev under lång tid England den främsta marknaden. Hummerns status i köket under det sena 1800-talet belyses för svensk del av Hagdahls kokbok, med dryga femtontalet recept, däribland upptornande à la daube. Planschur Thomas Pennant, *British Zoology* (1776–77).

i Hafvet, och hedra sitt rum på de bästa bord. Annars ser jag de där varande Land-Krabor, som en gång om året pläga, på samma vis som våra Lemlar eller fjällmöss, uti stora skarar nedtåga från bergen, för at lägga sina ägg i Hafstrand, vara en välsmakelig spis, ehuru dock föga mättande. Men de mästa ypperliga Kräfte-slagen lära träffas på Ost-Indiska tracten, t. ex. Tafel-Kreeft, Lokkie-Lokkie och Lingo, 3 ganska läckra Kräfte-slag på Amboina, likaså Catjangredi eller Kongs-Krabban darsammastades, en Kräfte från Honimo, samt en Bergkräfte på öen Loeven, hvilken sistnämnda går til 3 à 4 fots längd, och plägar krypa up i träden och förtära frukten\*. Af Gräshoppe-släktet äro åtskilliga slag äteliga, och blifva af många Nationer i Africa och Orienten ej allenast hållna til

\* Utgifvaren tror sig kunna utelemna en myckenhet resandes obestämda intyg om Kräftor, emedan man icke kan utröna den art de påsyftat. Det är nog at i allmänhet nämna, det Kräftor ätas i alla verldsdelar. a) *Cancer Gammarus* L. Hummer, är til des smak och värde så känd, at utländska betyg synas öfverflödiga. På et år fördes 624,000 st. endast til Zircize på Zeeland från Norige och Sverige: BASTER. ZUCKERT håller stjertstycket för hårdsmäldtare än klornes kött, hvilket förbättras, om det får ligga i varmt vin. Cornvallis Hummern skal vara ganska läcker: BORLASC. I Chili fås Hummer bättre i Floder, än i Hafvet: VIDAURÉ. (förmodl. af en annan art.) Vid Barbados finnes ock en röd Hummer-art, som går til et Lispunds vigt, men är dock mindre smakelig, ju större den fås: HUGHES. b) *Cancer Astacus* L. Vår vanliga Kräfte. Des smaklighet och egenskap är mera bekant, än at man behöfver långväga intyg. c) *Cancer Menas* L. *Task-Kräftan*, är enligt PONTOPPIDAN, bäst imellan Michelsmässan och Jul, samt bättre i Ny än Nedan. PENNANT säger, at den är den bästa mat man vil äta. Uti WORMII Museo räknas den bland lautissimos cibos. Chineserne äta sådana insaltade med Ris: PALLAS. d) *Cancer Crangon* L. *Garnäten*, räknas af PENNANT för den läckraste af Kräftor. I Sandvich säljas de korgtals, ätas med ättika och peppar såsom en läckerhet: VOLKMAN. Brukas til saucer: BROOKES. e) *Cancer Arctos* L. har hvitt, hårdt, sött, smakligt kött: RUMPHIUS. f) *Cancer Mantis* L. nedgräfvit sig i sanden och hålles på Borneo för bättre än andra Kräftor: RUMPHIUS. g) *Cancer Scyllarus* L. des kött är hvitare och bättre än den föregående. id. h) *Cancer Crumenatus* RUMPHII har uti des så kallade beurse en substance lik smör, som är den läckraste delen, älskas i synnerhet af Chineserna och sättes på läckraste borden. id. i) *Cancer ruber* RUMPHII full med gult fett, en af de bästa Krabor och köttfull. id. k) *Cancer Pelagicus* är vid Suczan sedd för läckerhet: FORSKÅL. l) *Cancer Uca* L. är, enligt PURCHAS och MARCGRAF, välsmakande. m) *Cancer Ruricola* L. eller *Violetta Krabban* på Antillerna är fet och god: ROCHEFORT, har hvitt, mört, välsmakande kött, men föga mättande, så at FEUILLÉE endast af dem blef mätt för en timma. Dem bör ätas imellan Decemb. och April, men i Majo och Junio är den mager och full af en svart bitter vätska. Men i sin bästa period är den läckrare än alla andra, med en liten framstickande behaglig bitterhet: BROWNE. SLOANE håller den bättre än alla andra Kräftor. Den ätes begärligt i Gviana: BANCROFT. Då de til myckenhet fångas vid sina flytt-tåg, hämtar man endast rämman af honorna: DU TERTRE. WAFER beskriver dem på Panama Näset såsom en förträffelig mat, och säger, at Indianerne pläga släppa dem på sina Potatoes land, då de blifva fetare. n) *Cancer Diogenes* L. eller *Soldat-Kräftan* på Antillerne är läcker: OLDENDORP. WAFER beskriver des stjert såsom lik mærg. Man

HUMMER

STRANDKRABBA

HALLOWEEN-KRABBA



DC

*Cancer ferrugineus*.

*Tipia* Kc.



godo, utan ock ätne med välbehag. Morerne i Abyssinien hafva såsom välpläning en Soppa på sönderstötta Gräshoppor, och i Senegal tycker man dem vara smakeliga, så väl stekta på glöd, som stötta och kokade i mjölk. I Marocco göra de ankommande Gräshoppesvärmarne, at köttet faller i priset, ty man samlar då hela säckar däraf fulla, strör salt imellan dem, steker i bakugn, och spisar med mycken begärlighet. SHAW säger, at de, på det sättet lagade, nästan likna våra Kräftor til smaken, och på annat vis tilredda, fann LUCAS dem ungefär smaka som de små rökta Holstenska Bretlingar. I Arabien äter man flera slags Gräshoppor, men det läckraste är den så kallade Mukn, då den är fet och äggstinn. DAMPIER såg Gräshoppor ätas äfven ute på Bashee-öarne i Ost-Indien, stekta

GRÄSHOPPA

upträder flera sådana på et spett och steker så. Dock måste man akta sig för dem, då de ätit Mancenille: DU TERTRE. BRICKELL säger, at den är mycket födande och gifver god matlust. o) *Cancer Squilla* L. *Räkan*. Desse ätas mycket i Danmark kokte, med peppar och ärtika, äfven med smör och ärtika: WORMIUS. Af dem förtåras en stor myckenhet i Holland: DE GEER. HAMMER berömer Bergnäs Råkor i Norige. SCHONEFELD gifver Östersjö Råkorne företräde för andra. p) *Cancer Phalangium* FABR., ätes af Grönländarna: är jämgod med Pagurus: O. FABRICIUS. Af okände arter förekomma många hos Resande. THEVENOT omtalar en tämelig god Kräftart, som fås på Mulbärsträden vid Aleppo. (ovist.) BELONIUS omtalar Kräftor vid Athos, som äro utsökt läckre, då de ätes rå. Vid Antillerna omtalar OLDENDORP en Hafs-Kräfta så stor och hård, at klorna måste sönderslås med yxhammaren. (Förmodl. den af HUGHES omförmälda Hummern.) CHARLEVOIX omtalar en art röda Krabbor på St. Domingue, som äro bättre än en annan art Hafs-Krabbor. (Utgifvaren menar honom vilja säga at *Cancer Ruricola* är där bättre än *Cancer Diogenes*.) Flod-Kräftorne äro ock där bäst. BRICKELL omtalar en Krabba med rödt kött i Carolina, den han fann bättre än Hummer. STELLER om Kräftor vid Kamtschatka så stora, at en man ej förmår äta mer än den ena klon, o. s. v. Til denna Artikel hörer ock Tonquinesarens Balachan, beskrifven af DAMPIER. Balachan är en rätt, som Tonquineserne hålla för mycket delicat. Den har öfvermåttan stark smak. De göra den så, at de taga et slags Kräftor och orensad små fisk, som de salta lösligen på uti stenkrukor, som de sedan väl öfvertäcka, och låta så en tid stå, tils alt ihop blir som en välling. Då frånsila de det tunna, som de kalla Nuke-mum, ifrån det tjocka, som får namn af Balachan. Denne senare äter det fattiga folket til sitt Ris. Den luktar väl något illa, men smaken är ej aldeles obehagelig, utan tvärtom nog god, när man blir litet van dervid. *Nuke-mum* är af rätt god smak, och brukas til god sauce på höns och dylikt kött, äfven af Europeerne, som nyttja den för Soja. DAMPIER har hört, at fisk entrerar ock i *Sojas* composition.

RÅKOR

Landkrabban har sedan årtusenden tillbaka en given plats i det västindiska köket. Köttet är vitt och sött och krabba med ris är en uppskattad rätt. Före användning är det dock viktigt att rensa dess mage då den allätande landkrabban kan ha ätit löv från det giftiga mancinellträdet. I USA är landkrabban impopulär bland villaägare med perfektionistiska ideal om den egna gräsmattan. Plansch av Mark Catesby för dennes *The Natural History of Carolina, Florida, and the Bahama Islands* (1731–43).

MYROR

i stenkärl, hvilka han ock försökte at äta, och fann tämligen goda\*. I Brasilien finna Indianerne nöje uti at äta Myror, nemligen et slags stora där träffas, dem de

CIKADOR

\* ROESELS Anmärkning kan väl äga sin riktighet, at han, vid Anatomien af Gräshoppan, icke funnit något äteligt, det han trodt sig kunna bereda til mats; men deraf följer icke, at detta Insect slag är oätligt, såsom erfarenheten bevisar motsatsen. Redan i äldre tider berömde ARISTOTELES *Cicadernas* ungar (*forte Gryllorum*) för tendra, och ATHENÆUS säger, at de brukades på de förnämsta bord. De gamle Greker åto Gräshoppor, både pupor och äggstinna honor. PLINIUS säger, at Partherne och flera Österländska Folkslag äro Gräshoppor, icke för nöds skull, utan at väcka matlust. ÆLIANUS berättar sig hafva sedt hopknippade Gräshoppor at säljas; DIOSCORIDES rådde at äta dem stekta. DIODORUS SICULUS omtalar *Acridophager* i Africa, som endast lefde af Gräshoppor, dem de fångade med rök af antände höstackar, där tåget framsträckte. De nedfallne Gräshopporne besprängdes sedan med salt vatn, dels at få bättre smak, dels at de måtte längre bibehålla sig. Detta omtalas ock af STRABO til någon del. Ännu i våra tider har denna smak bibehållit sig. Utgifvaren finner väl ingen Europeisk Nation anmärkt för lystnad efter Gräshoppor, utom Spaniorerne, dem LEMERY tillägger sådant. Men förmodligen bör detta endast förstås om de från Morerne härstammande qvarlevor i södra Spanien. Men i det midt öfver liggande Africa, ätas Gräshoppor allmänt. HÖST skrifver, at, då Gräshopporne i Marocco komma i stora härar, nedslå de köttpriset. Man samlar af dem stora säckar, strör salt imellan dem och steker dem i ugnar, då man sedan äter dem begärligt och skola de smaka såsom torkade och saltade *blade*. (et mörkt uttryck). SHAW skrifver, at de saltas och ätas i Barbariet, samt smaka likt våra Kräfter. Morerne samla dem i säckar, sönderstöta och koka dem i mjölk til en för dem läcker rätt: BRÜE, LABAT. R. ANANIAS från Fez, berättade för LUDOLF, huru folket i Salée samlade Gräshoppor och åto dem. De kokade dem en timme i vatn och salt, och åto dem sedan med peppar och ättika. Endast hufvud och vingar borttogos, det öfriga förtärdes. En person kunde så äta 200 st. utan olägenhet. Man liknade dem vid duf-ungar. Negerne i Angola äta Gräshoppor: CAVAZZI. Stekta Gräshoppor äro leckerbissen för Negerne i Congo. ZUCHELLI, som berättar detta, fann dem af egen erfarenhet icke obehaglige til smaken. Hos Drottningen i Matamba voro Gräshoppor bland de läckraste födämnena: LABAT. Sonquas Nationen i Africa äter Gräshoppor: VALENTYN. Hottentotterne gläda sig åt Gräshopporernas antågande, och koka sig Caffebrauna soppor på dessa Insecter, af hvilka de på få dagar, äta sig et synbart hull: SPARRMAN. Detta gäller ock om Boshes-männerne: *Id.* på Madagascar ätas de af infödde: IVES; och af Frantsmän: DELLON. Gräshoppor saltas och ätas i Aethiopien: L'ESCARBOT. Abyssinierne nyttja dem icke, såsom Morerne, hvilke äfven tilreda sig Gräshoppor-soppor, dem LOBO fann vidriga, så til smak som lukt. Innan Africa lemnas bör ock tilläggas, at Libyerne äta Gräshoppor både kokta och torkade: D'AVITY; helt äggstinna: PURCHAS. Araberne äro allmänt älskare af Gräshoppor, både färska och salta: RUSSEL. *Gryllus gregarius* stekes af Araberne på kol, och sedan vingar och ben blifvit fränskilde, ätes den begärligt. FORSKÅL såg i Jemen, qvinfolk och barn sysselsatte at samla och til torkning upträda dessa insecter på trädar. NIEBUHR anmärker at man ock torkar dem til vinterförråd, och berättar i detta ämne följande: *Gryllus* migrat är den, som Araberne bruka äta. Men ock flera slag ätas; neml. *Dsjerad achmar* eller *röda Gräshoppan*; *Dsjerad cheifan* eller *lätta Gräshoppan*; och *Mukn*, honan til *Dsjerad asfur*, hvilken *Mukn* är helt fet och äggstinn, och ätes aldraelst, men hannen sällan, såsom mager. Den röda ätes gerna sedan hon blifvit fet.



Gräshoppor som i stora svärmar drar fram och ödelägger odlingar med svält som följd har genom tiderna varit ett stort problem över stora delar av världen, inte minst i Afrika och Melanöstern, ett förhållande som avspeglas på flera ställen i Bibeln där gräshopporna i 2 Mos. 10 blir Egyptens åttonde plåga. Befolkningen i länder där dessa invasioner inträffar har emellertid lärt sig att åtminstone uppskatta de fruktade skadedjuret som föda. De hamnar i soppor, kokas, torkas, rostas eller steks och bakas till bröd. Johannes Döparen ska ha levt på gräshoppor och vildhonung. I våra förskonade trakter spelar gräshopporna ingen roll i mathållningen men det händer att de avnjuts som importerat godis, företrädesvis doppade i choklad. Plansch ur August Johann Rösel von Rosenhof, *Der monatlich herausgegebenen Insecten-Belustigung* (1746–61).

förut steka\*. Man äter väl icke Torndyflar\*\*, men Larven af et slags Torndyffel,

NIEBUHR såg huru en Arab stekte dem på glöd, fattade i hufvudet och benen, och upåt det öfriga i en bit. Annars steka de eller torka dem i ugn, eller koka dem och äta jämte salt. Consul LUCAS försökte at äta dem i Salé, och berättade sedan, at de smaka ungefär som de små rökta Bretlingar från Eckernförde i Holstein. I Marocco kokas de och läggas på taken och torkas, och så säljas på torgen. Äro ej osunda. I Jemen ätas de af både Judar och Muhammedaner. HASSELQUIST skrifver derom: Gräshoppor äro väl ej i dagligt bruk hos Araberne, hvilka så länge de hafva mjölk och bröd icke äta Gräshoppor, dock ätas de ofta på resor. HASSELQUIST såg huru en Arab utan nödtvång hämtade en hop Gräshoppor, bröt af dem vingarna, benen nedanför lären, och antennerna, lade dem på glöd at bräckas, och slog flytande smör öfver dem, hvaruti han doppade hvar och en väl, och sedan åt några tjog helt varma. Samma Arab sade, at de skulle blifva smakeligare, om han hade tid at först förvälla dem och sedan steka i smör. Alla Gräshoppor ätas af Araberne utan val. Judarne i Arabien äta Gräshoppor. Man torkar dem i Cylindriska ugnar. Bedouinerne i Arabia deserta torka Gräshoppor i solen och stöta dem sedan til pulver, då de ätas som mjöl: PURCHAS. Bedouinerne i Barbariet samla de första unga Gräshoppor, dem de föra til salu til städerna, hvarest de äro så kärkomne, som de första gröna ärter i Paris. Desse Bedouiner lefva ordenteligen hela 4 månader af denna spis, och finna den angenäm: RATHLEFF. JOS. DE S. ANGELO säger sig hafva försökt Arabernas sätt, at äta Gräshoppor, kokte i vatn med salt, och at han funnit dem så goda som Hummer: LUDOLF. Men FORSKÅL intygar derom, at de äro en saftlös föda. I Östra Asien försmås icke Gräshoppor. De ätas i Siam: SALM. v. GOCH. Tonquineserne samla, insalta och steka dem på kol. De äro feta och saftiga, samt ätas både af rika och fattiga: DAMPIER. VALENTYN omtalar et slags små Kräftor, hvilka i Siam ätas såsom en läckerhet. Portugiserne försökte Gräshopporna i Malabar och funno dem vara af en ganska angenäm smak: PREVOST. Många Chineser koka dem såsom en läckerhet: MARTINIUS. Både Chineser och Mongoler äta den af PALLAS kallade *Gryllus Onos*, eller *vinglösa Gräshoppan*, och det såsom en läckerhet. Indianerne på Manilla äta Gräshoppor: CHURCHILL. Äfven de på Bashe-öarna, hvarest de stekas i krukor: DAMPIER. D'AVITY. På månglareborden i Bassora får man se Gräshoppor til salu stekte i smör: TAVERNIER. De så kallade Galileer, (Österländske Christne), äta Gräshoppor och honung på sina högtider; de förra uptråde på snören och stekte i ugn: NORBERG. Äfven Americanerne nyttja dessa insecter til föda. De i N. America samla Gräshoppor i korgar, steka och äta dem såsom en välsmakande spis: LEISTE. Mexicanerne äta Gräshoppor: HERNANDEZ. *Atopinan*, som håller sig om aftnarne bland vassen i Mexico, och kallas *Cicada palustris* kokas och ätes af Indianerne.

\* Uti Indierne finnas *Myror*, tjocke som tummen och hvilka således någorlunda förslå för magen. I synnerhet ätas desse i America, och på närliggande öar. På ön Noronha fricaserar man de stora Myrorerna: SLOANE. I Brasilien äta Negerne bukarna af sina stora Myror: DE LÆT. Indianerne kring Panama floden, äfven Spaniorerne, rosta öfver elden en art Myror, tjocka som en fingerled, och äta dem såsom en läckerhet: CHURCHILL, VI. p. 35. Mexicanerne äta mycket Myror: HERNANDEZ. I N. Grenada säljas Myror på torgen. Dock håller Utgifvaren före, at de små så kallade *hvita Myror* eller *Termes fatale* L. äro af mera betydighet för myrätande förnuftige varelser, än de store. Resande omtala desse, under flera namn, och recommendera dem til det värsta, för den mångfaldiga skada de åstadkomma med sina hvassa käkar. Här får man blott anse dem på den förmånligare

sidan, såsom tjenlige för grytan. Tvänne Auctorens utförliga intyg om dessa kräk, göra flera anmärkningar umbärliga. Det förra är af H. SMEATHMAN, hvilken, bland annat yttrar sig, at *Termes fatale*, som af VON LINNÉ blifvit orätt förd till *Aptera*, har af SOLANDER med fullkomlig anledning blifvit fördelt i 5 species. Et species, som han kallar *Termes bellicosus*, är det, som bygger de ofantelige boen, och det förekommer allenast i Africa, är ock störst, hvart species visar sig under treggehanda skapnad eller tilstånd; först såsom verk-insecter, hvilka SMEATHMAN kallar arbetare, sedan såsom fåktande, hvilka kallas *Soldater*, sist såsom vingade eller fullkomliga insecter, capable til propagation. När desse kommit til sin 3:dje status och fått vingar samt blifvit mycket större än förut, flyga de ur boet inemot regntiden, och blifva då genast til rof för alla slags myror och flera insecter, foglar och rofkräk, och ätas också af folket i Africa, där SMEATHMAN var. De tåla ej solskenet utan at vingarna skadas och affalla; därför finnas de, efter deras emigration, i förfärlig mängd strödda på marken och på vatnet. Africanerne hämta då stora käril af dem, som de steka i järn-käril öfver en lindrig eld, rörandes immerfort om, såsom när man bränner caffè, och sedan utan sauce eller vidare tilläggning, äta de dem såsom en delicieux mat, kastandes hela näfvarne därmed i munnen, såsom vi göra med confect. SMEATHMAN har ofta ätit dem så lagade, och funnit dem både delicata, närande och sunda, varandes de litet sötare, men mindre feta och mättande än *Curculio Palmarum*, som serveras på alla kräseligas bord i America, särdeles Fransosernes, såsom den största läckerhet i den vestra verlden. SMEATHMAN säger sig talat med åtskillige Gentlemen om de hvita myrornas smak, och har med dem öfverenskommit därom, at de äro det läckraste man någonsin vil äta. En af dem jämförde dessa myror med sockrad mærg; en annan med grädde och söt mandeldeg med socker. Det andra intyget är af den upmärksame J. G. KÖNIG, som hade vid Tanschaur i Indien tilfälle at observera på *Termes* eller hvita myrorna. Han berättar, at af honorna bli unga drottningar, och af dessa tages en til rätt drottning för hvarje samhälle. *Beschäftigungen der Berlinischen Gesellsch. Naturforsch. Freunde, 4. band. p. 12.* Arbetsfolket där brukar, då de träffa på någon drottning, at genast äta up densamma lefvande. De unga honorna äro endast de som få vingar och utflyga, och det kort för den stora regntiden, egentel. om aftnarne; så snart solen får verka på dem, falla vingarna af, då åtskilliga Foglar, Ödlor och Grodor äro tilreds at äta up dem. *ib. 19.* Folket där brukar at fånga dem i stor mängd, inemot det deras tid blir at utflyga, i det man öfver en på deras boning gjord öfning fäster en gryta eller dylikt käril med några löfuti af den aromatiska *Bergera* L. slår så vatten på jorden omkring boningen och gör om aftonen eld däromkring, då dessa djur af värmen och röken köras åt grytan, at hon blir full, hvarefter hon borttages och en annan sättes i stället, som också blir full, och det så länge några vilja komma. De, som då ej hunnit qväfvas, dödar man, lägger så alla ut på mattor at torkas i solen, och frånransar vingarna; man rostar en del genast, och äter utan vidare tillagning. KÖNIG märkte, at de under rostningen gåfvo från sig någon fettma. En del plägar man äta jämte rostadt ris. Men de mästa brukar man at söndermala, och tillblanda mjöl af några där i orten äteliga gräsfrön, samt baka kakor däraf, hvilka man ock utsätter til salu på torgen i de orter där dessa djur fås uti myckenhet. *ib. 20. 21. 22.* Dessa hvita Myror ätas af Boshiesmännen på Cap. b. sp. och af Hottentotter. De koka dem dels i sina lerkäril; dels äta de dem rå. A. SPARRMAN smakade på en sådan, och tyckte den vara blott kall i munnen utan någon viss smak. Vidare underrättelse om detta kräk fås hos DE GEER Tom. VII. PISO, MARCGRAF och DE LAET intyga, at dessa Myror ätas på flera orter i S. America. DU TERTRE omtalar dem Vol. II. p. 345. LABAT. Afr. III. 298. ADANSON beskriver dem under namn af *Vagvague* i Senegal; Utgifvarn håller före, at CAVAZZI menar dem, när han säger, at Angola Negrer äta *flygande*

som alstras och lefver i Palmträn, sedan de någon tid legat nedfälda, ätes på flera orter såsom den yppersta läckerbit, varandes den af 2 à 3 tums längd och tjock som et mans finger, til utseende som en bit gult fett inom en fin hinna. I Gviana äro Indianerne snåla efter denna Mask, och äfven Fransoserne hålla den för en utvald delicatessa, sedan den blifvit stekt och anrättad med rifvet bröd, salt och peppar. På St. Domingue blir den lika flitigt eftersökt, och allmänt äten såsom en ganska angenäm rätt, hvilket äfven sker af en hop Negrer i Africa, som köpslaga därom sins imellan, til nog dyrt pris\*. Man omtalar, huru de i det gamla

*Myror.* FORSKÅL beskriver dem under namnet *Termes Arda*; se BUCHOZ; SLOANE, och många flera.

## SKALBAGGAR

\*\* Jo äfven Torndyflar blifva på vissa orter anrättade til mat, ehuru man ej känner dem til deras art. TACHARD och hans sällskap åto i Siam en art stekte Torndyflar, dem de funno rätt läckra. En af våre classiske Författare: HERNANDEZ nämner en *Scarabæus lacustris*, *Atetepitz*, som ätes af Indianerne i Mexico, men är icke smakelig. Äfven synes samme Författares *Atolocatl* böra föras hit, han kallar den en Geryni, och säger den ätas af de infödde. Insectet *Anenez*, som håller sig i Insjöar, 3 tvärfinger långt och nästan likt en Gräshoppa, förmodar utgifvaren vara en Nepa. HERNANDEZ fann des smak likna *Räkor*. Han omtalar en annan *Atopinan*, den han liknar vid *Scarabæi navales*, och kallar *Cicada Palustris*. Den uppehåller sig om nätterna i vassen vid Mexico sjön, samt kokas och ätes. Äfven nämner han en *Scarabæus Coatecpatl*, som ätes af Indianerna.

## LARVER

\* Vissa Insecters *Larver*, hafva, både fordom och i sednare tider, funnit älskare. De gamle Romares Cossi, voro en art Larver, som växte på ekar. Man gödde dem med mjöl: PLINIUS. RHODIGINUS berättar, at Phrygierna och Pontierne hade samma smak. Några Africanske Nationer, såsom Hottentotter, Boshiesmän, Aethiopier, m. fl. äta ganska begärligt *Biens larver*, som ännu sitta uti sina vax-kakor, och hålla dem smakligare än sjelfva honungen. Larven af Silkesfjärilen *Phal. Mori* ätes i Tonquin af gemena folket: RICHARD. Äfven så sker på Madagascar och ön S. Marie: FLACOURT. Chineserne äta dessa larver med mycken begärlighet, sedan silket blifvit afhärfvad; de torka dem stundom och drifva handel med denna vara: OSBECK. Men detta alt är intet emot Indiens

## BILARVER

*Palmträds Matk*, eller larven til *Curculio Palmarum*. Då AELIANUS berättar, at de Indiske Konungar stekte Matkar och åto dem såsom en läckerhet, menas förmodligen denna. Vi hafve en stor myckenhet Auctorer, som beskrifvit denna kräslighet: CHARLEVOIX skrifver, at kort efter, sedan man afhuggit et Palmträd, kommer en *Escarbot*, och lägger deruti en myckenhet Matkar med horn, hvilka St. Domingos invånare sorgfälligt upsöka, såsom en ganska läcker mat, bestående af en söt fettbit, innesluten inom en vågig hinna. BROOKES skrifver: *Palmträds-Masken* på Americ. öarna håller sig i kärnan på afhuggna Palmträn, är tjock som et mans finger, inemot 2 tum lång, ser ut som en bit Capun-fett, öfverdraget med en tunn transparent hinna. Fransoserne äta dem, stekta på et smalt träspett; när de då börja at bli heta, beströ de dem med rifvet bröd, blandadt med salt, peppar och muskot, hvilket bekläder dem med en skorpa; sedan de blifvit fullstekta, anrättas de med pomerants-saft. Fransoserne sätta högt värde härfpå såsom en förträffelig rätt: BROOKES, IV. p. 240. BANCROFTS berättelse om denna Larv från Gviana, instämmer; endast med den tillägning, at den stundom fås til 3 tum lång och at de vilde söka denna rätt med mycken snålhet. BRICKELL instämmer också; endast

## PALMVIVEL

Rom äfven plögade äta Maskar; det var egentligen et slags Cochleæ terrestres eller Land-Snäckor, som först lades i salt och mjölk, för at derigenom blifva rensade, och sedan tillagades på flera sätt, dem APICIUS beskriver, varandes de hos detta folk ansedde för sådan läckerhet, at man med kostnad inrättade för dem särskilda platser hemma vid husen, där de göddes. En sort af dessa voro Pomatiæ Cochleæ\*, hvilka DIOSCORIDES räknar ibland de bästa och sundas-

SNIGLAR

med den omständighets tilläggande, at Matkarne i början likna små Ost-matkar, samt at de lefva af kärnen: LABAT säger, at man gör åtskilliga hugg i stammen, för at lemna Curculio tilträde, hvar efter man, sedan 6 veckor förbigått, klyfver trädet och finner Matkarna. Dröjer man längre så flyga de bort (nemligen förvandlade). De skola ej finnas säger han, på ön Guadeloupe. För öfrigt beskriver han Matken lika med BROOKES. Man upträder Larverna med tråd på et trädspett, och under stekningen beströr man dem med rifvet bröd och salt, peppar, muskott, hvarfter de anrättas med pomerants- eller citronsaft. NICKOLSON omtalar denna *Ver Palmiste*, såsom en, på St. Domingo, ganska läcker och eftersökt mat. SLOANE säger den ätas begärligt på Jamaica. GUMILLAS beskrifning på Palmträds-matkar vid Orenoque, instämmer också, fast han endast tillägger dem en tums längd, han liknar dem vid en smörbit. Spaniorerne sågo först med äckel, huru Indianerne åto desse larver; men sedan de fått smak på dem, så finna de aldrig sitt lystmäte af denna kräslighet. FERMIN'S beskrifning instämmer med LABAT, äfven til beredningssättet. Utgifvaren tror sig ej böra vidlöftigare anföra en sak, som länge uphört at vara en nyhet, däremot är han icke aldeles förvissad, at Ostindiens *Sagumatk* är den samma Larven; hvilket han dock förmodar så vara. WALENTYN beskriver den lång som en tummeled, och tjock, samt hvit til färgen, och finnes denne larve i rutnade *Sagu Palmer*. Den stekes på små spett, och Holländarne finna däruti en stor läckerhet på Amboina. Utgif. finner ock, at Sonquas Nationen i Africa skal äta en art stora Larver, som synas vara *Palmträds-matkar*, så framt icke SLOANES så kallade *Cotton Tree Worm* är en särskild art från *Palm-matken*, hvilket des boställe synes utvisa. Han skriver, at Negrerne i Africa äta en Timmermatk, kallad Cotton Tree worm; den är hvitaktig, 2 ½ tum lång och en tum tjock, med 12 annuli, slät, skinande med en mörk rand utåt ryggen, han lefver i rutna Bomullsträd. Negrerna äta honom i soppor, samt hålla des smak läckrare än mærg. De steka äfven dessa Matkar och äta dem til bröd. BOSSU säger, at desse Matkar med nöje ätas på Martinique.

\* Trägårds-Snäcken *Helix Pomatia*, föddes af de gamle Romare med vin och kli i deras Cochlearia. Ätes ock än i Fastlagen. Uti Italien blifva de rätt smaklige i Vingårdarna: WORMIUS. Ännu får man se, huru Grekerne i Cairo föda och göda dem med hvetemjöl: HASSELQUIST; äfven som de gamle Greker gerna nyttjade denna spis: ZUCKERT. ORIBASIVS kallar deras kött hårdt, men kraftigt och födande, hvarföre man på flera orter i Europa söker, föder och äter dem. I Thüringen upsöker man flitigt dessa Snäckor om hösten, och nyttjar dem hela vintren tillagade, såsom en angenäm spis: REICHARDT. I Schlesien upfödas Snäckmatkar med rofblad til mat: SLOANE. ANDREÆ, i sina bref, om Schweiz, berättar, at han i Zürich sedt en graf, om 1 fots djup, samt 1 ½ fots bredd, gjord kring et päronträd. Uti denna graf kastade man alla Snäckmatkar som funnos i trädgården, samt födde dem med rötter och skämda frukter. På bräddarna ströddes sågsån, at ej Matken måtte bortkrypa. De blefvo fete, och sedan de fått skal, ätelige, pag. 67. I Brunsvigs trädgårdar samlas de til vinterförråd, uti gropar, fodrade med bräder

VINBERGS-  
SNÄCKA



te, och just dem håller man för de samma som våra Trägårds-Snäckor, hvilka MATTHIOLUS säger vara smakeligast om vintern, när de upgrävas där de lagt sig vid trärötterna; man påstår annars, at de som träffas på högländta ställen, skola falla sig smakeligare än på lågländta\*. Om våra Ostrons läckerhet behöfver

---

och täckta med ståltråd. De kryddas med salt, peppar och vin, samt tillagas med olja, smör, m. m.: BUCHOZ. BOMARE säger, at de utskeppas från Rochelle til America; men NOBLEVILLE intygat, at de för öfrigt i Frankrike icke värderas, utan ätas endast af sämre hopen, och det blott i fastelagen.

#### MUSSLOR

\* De *Coquillager* eller *Snäckmatkar*, som ätas, äro af så många arter, at utgifvaren heldre lemna några strödda anmärkningar i detta ämne, än någon utförlig afhandling. *a) Lepas Balanus* äts fordom: WORMIUS. *b) Pholad-slätet* berömes mycket. Dessa Snäckor ligga inuti Marmorstenar i hafvet, så at Fiskare måste, med starka hamrar, sönderslå denna hårda boningsplatsen innan de kunna komma åt sjelfva djuren: VON BORN, D'ARGENVILLE. *Pholas dactylus* L. hålles allmänt för en läckerhet. Den är allmän vid Minorca och är den smakligaste af alla: ARMSTRONG, S. MORE. D'ARGENVILLE betygar på flera ställen, at den är förträffligare än Ostron och andra Snäck-djur. Vid Civita Vecchia fås den fet, inuti hvit och af ganska god smak. Den är ock sund och oskyldigare än andre: S. MORE; så at man aldrig har olägenhet, om man än äter honom til stor myckenhet. *Phil. Trans. abridg.* Följande anmärkning af KEYSSLER torde icke vara ovärdig et rum, emedan den uplyser denna Snäckarts historia. *Pholas dactylus* L. dessa Musslor träffas förnämligast vid Monte Conaro några mil ifrån Ancona, men blifva mycket större vid Ancona. De ligga inne i poreuse sten, som man måste sönderslå innan man kan få Musslan, och synes väl ofta någon anvisning på ytan medelst et litet hål man ser på stenen, men ofta synes ej den minsta öppning, och kan man ändock finna i stenen hela 20 à 30 Musslor, de blifva beständigt liggande på et och samma ställe i stenen och kunna ej komma ut, derest stenen ej sönderslås. De störste i Ancona gå ej stort öfver et fingers längd. En del folk finna en synnerlig delicatess i denna Mussla, som liknar en tjock mask, som är hvit och full med et klart vatten; men KEYSSLER tror at där vill en vana til at finna smaken god, dock sändes många af dem til Rom, hvarest man gör af dem boccone du Cardinale. Det inre i Musslan och saften, den gifver ifrån sig, skiner så starkt i mörkret, at man kan läsa bref därvid. *ib.* 914, 915. PAPON, i des Resa genom Provence, skrifver, at *Sjödadlarne* eller *Pholades* på Toulons redd, träffas ock nu i kalkstenen, hvaraf en updämning, på schiffer-botnen i hafvet blifvit gjord. Han tror derföre, at dessa djur ej bära sig in uti stenen, medan den är mjuk, utan sedan han hårdnat, och at sådant torde ske, med tilhjelp af någon saft, som på stenen verkar liksom syra, han anmärker därjämte, at köttet är godt och at det, färskt, sprider et Phosphoriskt sken. a. st. p. 182. *c) Solenes* hålla sig i sanden, men framläckas af Fiskare på det sätt, at de kasta salt i öppningarna: VON BORN. ATHENÆUS omtalar dem såsom en forntidens läckerhet, och PENNANT säger, at de ätas mäst stekte med ägg. Af dessa var *Solen Cultellus* ock de gamles läckerhet: RONDELET. *Solen Strigilatus* ätes i Constantinopel rå, men i Smirna kokt: FORSKÅL. *d) Myæ*, hålla sig i sand och gyttja, i åar eller bäckar, samt upgrävas, dels för matens, dels för pärlornas skuld: VON BORN. *e) Tellinæ*, äro ätelige. I synnerhet älskar man i Ostindien *Garum* (Bacassan) som göres på Amboina af *Tellinæ Gari* kött: VON BORN. Denna beskrives af RUMPHIUS. Det ena slaget är *hvitt Bacassan*, som älskas mycket av Europeerna; det andra *svart Bacassan*, som är dyrast och värderas af Chineser

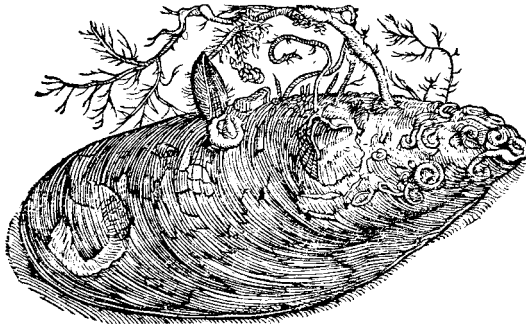
jag ej påminna; de Hollstenska äro gemenligen större, och hållas för bättre; på

och Malayesare. Det förre göres af Snäckans kött, med ättika och många kryddor; det sednare både af köttet och det svarta fettet jämte kryddor. Det brukas til all mat, särdeles stekt, höjer smaken och ökar matlusten. *f) Donaces* hafva sina bon något under sanden i hafsstranden, men uphämtas af Fiskare, som begärligt äta dem: VON BORN. *g) Spondyli* sitta tämligen djupt ned i hafvet, fästade vid klipporna, och måste med kraft hämtas up. RONDELET säger, at deras kött är hårdt och obehagligt, men MACROBIUS *Saturn.* L. 2. c. 9. omtalar Spondyli såsom *Augurales coenæ deliciae*. Uti Archipelagen fås och ätes mycket *Spondylus Goederopus*: BELONIUS. *h) Mytili* samlas af Fiskare vid stränderna. De göddes fordom i Vivariis: PLINIUS. 1) *Mytilus edulis* L. är, enligt ZUCKERT, svårsmäldt, men födande för en stark mage; är bäst om hösten, ätes ej rå, utan kokt, försmås af Tyskar, Holländare och Norrskar. VON LINNÉ säger, at den ej ätes i Sverige, men, vid flera förnåma bord har man sedt den ätas med nöje. PENNANT kallar den en stätelig föda, men dock icke för alla complexioner. 2) *Mytilus margaritif.* L. Ätes ej af bättre folk på Jamaica: BROWNE. I Carolina fås den så stor, at en person äter sig mätt af et dussin: BRICKELL. FUNNEL åt denna Mussla i Söderhafvet, men fann den endast af en draglig smak. 3) *Mytilus exustus* L. ätes både rå och kokt: FORSKÅL. *i) Cardium edule* L. ätes både rå och tillagad: FORSKÅL. Den är både en läcker och sund föda: RONDELET. BASTER. *k) Chama*; den stora *Chama Gigas* är bäst, då den fås så stor, som et manshufvud: FORREST. Men annars är des kött hårdt och segt. Det är sannolikt denna, som menas af CAMELLUS, med den *Tac lobo*, som finnes vid Philipinerna, så stor, at 30 à 40 Indianer

BLÅMUSSLA

HJÄRTMUSSLA

JÄTTEMUSSLA



Musslor har varit människoföda i årtusenden, fyndet av skal efter dem och andra matrester i de danska kökkenmöddingarna blev viktiga pusselbitar när arkeologerna på 1800-talet började utforska hur stenålderns människor livnär sig. Längre fick kustborna nöja sig med att samla vilda musslor, men på 1200-talet e.Kr. började man i Frankrike odla musslor och de som köps och äts idag är nästan alltid odlade. Inte minst i Belgien är konsumtionen stor, med *Moules et frites* som något av en nationalrätt. Musslorna filtrerar i jakten på näring stora mängder vatten och odling har på senare år blivit ett sätt att komma till rätta med övergödningen i bland annat Östersjön. Träsnitt för Carolus Clusius *Exoticorum libri decem quibus animalium, plantarum, aromatum, aliorumque peregrinorum fructuum historiae describuntur* (1605).

en del orter i Africa och America fordras ej mycken möda at upfiska Ostron, ty i stället för at sätta sig vid bergsklippor, fästa de sig vid trä-rötter, som skjuta ut i vatnet, då man intet mera behöfver, än bara afhugga och updraga dessa rötter, tillika med alla derpå sittande Ostron\*. Jag tror, at Hafs-Castanier eller de ätelige

---

mättas af en enda, han tillägger, at på berget Amandivi, ligger et skal af denne, så stort, at en karl kan ligga däruti, med 4 krukor vatten. Andre försäkra, at 120 personer få et godt mål af en sådan *Chama*. I Gottorpske Cabinetet fanns en som vägde 467 skålpund. Fyra barn kunda ligga i hvardera skalet, utan at röra hvarandra. En Båtsman träffade en sådan öpen, och fattade i öppningen, men Snäckan tilslöt sig så skarpt, at mannen miste hela handen. l) *Pinna Nobilis* L. ätes utaf Grekerne under fastan: HASSELQVIST. des *tendo* är, för Grekerne i Smirna, en synnerlig läckerhet: FORSKÅL. Men sjelfva djuret var i MONCONYS tycke, en måttelig spis. m) *Strombus Gallus* ätes: FORSKÅL, äfven Lambis: LABAT. n) *Turbines* ätas flere. Särdeles omtalar SVAMMERDAM en kallad *Aljekruyk*, som ätes i Holland, endast imellan Påsk och Pingst, då den tunnetals föres in i städerna, kokas i vatten och salt, samt utmätas til salu. Älskare af salt mat finna den efter sin smak. Djuret updrages ur boet med en nål, man sväljer det och tager äfvanpå en god dryck. SVAMMERDAM tyckte ej om denna sälta. Lefren är bästa delen af alt. KOLBE omtalar samma Mussla, och säger henne ätas med peppar och ättika. Den skal vara god som *Pomatia*, men förtretlig, emedan man med möda utdrager matken utur skalet, och får rätt litet i sender lossadt. *Turbo Chrysostomus* ätes: FORSKÅL. o) *Trochus dentatus* har söt smak och ätes af Araberne: FORSKÅL. p) *Murex ramosus* L. är smakelig: FORSKÅL; äfvenledes finner man *Murex Ligniarius* ätelig: FORSKÅL. q) Alla arter af *Haliotis* äro ätelige: VON BORN. För öfrigt upgifva resande många arter Musslor, fast med Nationella namn, dem man svårligen utreder. Utgifvaren förbigår dem därföre; men nämner, at han anser SPRATS berömde *Clacas* på Teneriffa, för en *Pholas*. Men LABATS *Casque* och *Burgeaux*, CAMELLI *Dilab*, etc. äro honom okände.

\* De gamle Romare äto Ostron både stekte och rå med snålhet: PLINIUS, SENECA. DE LA MOTTRAYE skrifer, at de bästa Ostron i Christna verlden finnas i Colchester. I England göres skilnad på berg-ostron store som hästskor, samt en mindre art, som ock fås i sjöar och är denna fetare samt grönare: COMENIUS. HAMMER håller Noriges Berg-ostron så goda som någon annan Orts. De utskeppas äfven insyltade i glas til flera orter i Östersjön. Därmed instämmer PONTOPPIDAN. Tre tusende tunnor Ostron utskeppas årligen ifrån de imellan Husum, Tondern och Riben liggande bankar åt Elben, Wesern, samt Flensburg m. m. EUTROPII PHILADELPHI *Oecon. Balance*. p. 61. ROSLIN håller Holländske Ostrorna bättre än de Italienska; men til Holland skeppas Ostron från Feversham. VOLKMAN, BASTER tyckes hålla de Zeeländska bättre än de Engelska. Vid Ancona finnas de store, men ej särdeles smaklige: KEYSSLER; äfvenså i Venedig. *ib. Lacus Lucrinus* i Neapel var fordom ryktbar för des Ostron. *ib.* LAWSON säger Svenska Ostron med tunna skal vara rätt goda, och så stora, at en person äter sig mätt af et halft dusin. I Africa äro Ostrorne store och feta, men ratas af Fransmännen såsom något salte: DEMANET. Vid Sierra Leona måste de skäras i 4 delar. v. d. GRÖBE. I Loando finnas Ostron, store som knytnäfven, hängande vid trädens rötter i vatnet: (*Rizoph. Mangle*) PIGAFETTA. I Vestindien smaka desse Ostron likt våra: SLOANE; gifva dem föga efter: BROWNE. I Carolina äro dessa trädrötters Ostron store, aflånge, förträfflige, lättsmälte, födande: BRICKELL. Desse Ostron finnas på alla ställen där Mangleträdet

Echini lära öfvergå dessa i godhet, ty LISTER försäkrar, at ingen ting kan vara mera välsmakande, och finner jag de som vankas vid Smirna vara synnerligen läckra. När man vil äta dem, skär man dem i tu, då man får se liksom en ros, som i hvarje blad hyser små ägg, gula stötande på purpur, liknande råmmen och mjölken hos Fiskar, och dessa utgöra då det man äter, hvilket sker med tillagd peppar och salt\*. Hvad vidare ur denna class kunde vara at anföra, måste jag för tidens korthets skull förbigå\*\*.

växer och omtalas af många resande, särdeles af ADANSSON, i Senegal. LABAT anmärker vid dessa, på Martinique, at endast de, som sitta under vatnet, äro feta och smaklige. I Siam är *Sabula* en Ostron-art, bred som handlofven, men tunn som et löf; skalen genomskinlige som papper, brukas af Chineserne för glas. Siameserne hålla matken bättre än Europeiske Ostron: TURPIN. För öfrigt är ganska lätt at misstaga sig, emedan resande, under detta namn, begripa flera Musslearter eller Coqvillages. Man vil dock hitföra några intyg: THEVENOT, fann vid Ormus förträffliga Ostron, fast så hårda, at man nödgade sönderslå dem med hamrar. I Guajaquil fås store och fete Ostron: ULLOA. Vid S. Lucas åt FUNNEL så stora ostron, at en kunde mätta fem personer. (Synes vara någon annan art, kanske *Chama*, emedan BARCHEVITZ omtalar Ostron så stora, at de vägt 100 til 200 skålpund, hvilket onekeligt påsyftar den stora och ryktbare VON LINNÉS så kallade *Chama Gigas*.) I Nya England har man feta och stora Ostron: SCHLÖZER. Ostron, särdeles då de ätas rå, synas icke böra utgöra någon sund näring; men J. MEJER har uträknat, at i Prag årligen förtärdes 175 tusende Ostron utan at någon däraf känt olägenhet. ÖDMANN, i Bohusläns Beskrifning, berättar, at därstädes årligen fångas öfver 200 tunnor Ostron, sent på hösten och under vintren.

\* *Echini* eller *Sjöäplen*, af dessa är en art i synnerhet ätelig, nemligen *Echinus esculentus* L. PENNANT säger, at den ätes af fattiga i England, men af de förmögna utomlands. I gamla tider var den en favorit-rätt och hölls för läckerhet: ATHENÆUS. De gamle Romare åto flera arter *Echini*. På Fisk-torget i Venedig säljas 3 arter *Echini*: SKIPPON. I Italien kokas de i kalk-vatten: IMPERATI. GRÖBE säger, at i *Echini* finnes intet mera äteligt än äggen. Desse ligga i fem afdelningar i skapnad af en stjerna; de smaka tämligen väl, men hafva någon betskhet. Om samma ägg skrifver D'ARGENVILLE, at de, uti *Echinus esculentus*, ligga uti fem mörkröda lober; at de, kokte, smaka som kräftor, och äro bättre at äta än gröna Ostron. Men detta gäller endast om de *Echini*, som fås i Medelhafvet, ty uti Oceanen hafva de ingen god smak. De gamle höllo *Echini esculentus* för en sund mat: VON DER BOSCHE. Vid Smirna har DU MONT funnit desse *Echini* af utvald smak, men föga mättande. Man skär skalet i tu för at komma åt äggen; de, som hålla sig i klar sand, äro de bäste: RUMPHIUS.

\*\* Ibland *Vermes* äro ännu flere arter ätelige och verkeligen nyttjade til föda af främmande folkslag; såsom, a) *Lumbricus edulis*: PALLASII, hvilken kallas af Javanerna *Porrut-ajang* och af Chineserna *Soa-see*. Den finnes vid Batavia, 1 à ½ fot ned i sanden. Chineserne därstädes uppsöka och samla dessa Matkar åt sig såsom en läcker mat, och koka dem särskildt med Ternate-lök och Soja, eller ock tillsammans med andra rätter. PALLAS tror denna Matk vara den samme, som omtalas af CAMELLUS i *Act. Angl. Vol. 26. n. 318*, under namn af *Tambiloc*, och som nyttjas af Amboinesarne til mat. *Specil. Zool. Fasc. 10. p. 11. b*) I Mexico-sjön finnas mycket smala *Metmatkar*, eller *Lumbrici*, som, i stora klungor, fås på näten; man samlar dem i kar at säljas. Då de blifva vederbörligen tillagade, får man

## Men innan jag aldeles lemnar Djur-riket, bör jag omröra Chinesernas Jamo,

af dem en nog smaklig rätt: HERNANDEZ. Samma Auctor omtalar *c) Ocuiliztac*, et slags Matkar uti Mexicos-träsk, ej olika dem som växa i ruttet kött. De äro svartre medan de lefva, men, när de stekas, blifva de strax hvite. De ätas med påströdt salt af Indianerne, som säga dem smaka väl och så angenämt som mandlar. Men bättre folk äter dem icke. De vanka ömngt en gång om året. Utgifv. vet ej förvisso om desse äro en art Vatten-Larver eller rätte Matkar. *d) Wawo*, eller *Vermiculi marini* finnes, enligt RUMPHIUS, på några af de Molukkiske öarne. De äro i fot långe, och somlige tjocka som et segelgarn, somlige som en tvinnad tråd, somlige som hår; mörkgröne, skiftande på gult, rödt och blått, liggande i kylsor om hvarandra. Af dem gör man stort väsende på Amboina och Banda, och tillagar af dem en stor läckerhet. Den ätes til Fisk och annan mat jämte den så kallade tillagningen Bacassan: RUMPHIUS. (Denne Matk synes vara en *Nereis*.) WALENTYN skrifver om samma Molluscon, at *Wawo* kommer til Amboinas stränder, särdeles vid skär och klippor, en gång om året i April månad, blott på 3 à 4 dygn. Han säger, at de likna något *Scolopendra*, äro långe, smale, rödaktige, glimmande om aftnarne såsom eld. De tilströmma i sådan myckenhet, at man kan gripa fulla händerna. Folket utgår då mangrant at samla förråd af dessa Matkar, dem de veta väl inlägga, och göra af dem en art grön *Bacassan*, som i deras smak, är ganska angenäm; men, om man ej snart saltar dem utan låter dem ligga en dag, så smälta de til et slem: WALENTYN. *e) Blodiglar (Hirudines)* ätas i Siam upskurne, torkade och kokte. De förefalla Europeerne såsom kokte skinlappar; men man håller dem uti Ostindien i sådant värde at de utskeppas til China: TURPIN. *f) Limaces*, af desse räknades flere arter bland de Romares *Nobiliora Fercula*: PLINIUS. *g) Urtica Marina* RUMPHII tillagas på Amboina til et läckert mos. Den är sannolikt en *Actinia*. Samma Auctor omtalar äfven et hafs-kräk *Pudendum marinum*, såsom nyttjat til spis. Det lär ock vara af samma slägte. *h) Holothuria tremula* L. torkas på trådar, kallas på Chinesiska Chaissan: PALLAS. KÄMPFER omtalar en *Holothuria* på Japan, som där fångas understundom til sådan storlek, at, såsom han försäkrar, två män behöfvas til at bära den, densamma är köttig, och ätes, sedan den blifvit väl friad från des brännande skarphet och vederbörligt tilredd. Denna tilredning sker först med en alun-beta, hvaruti Djuret lägges sedan skinnet blifvit afdraget, och sedan det där legat i 3 dygn, rifves det och tvättas så långe tils det blir durchsigtigt, hvarefter det insaltas och är sedan matnyttigt. När detta sedermera blir tillagadt och kokadt, finnes det vara af samma substance, färg och smak som de bekanta *âtel*. *Foglebon*, hvilka tyckas af ingen annan materia vara sammansatte, än af detta slags *Holothurier*, såsom Chinesiske fiskare ock berättat för KÆMPFER. Det affladda skinnet blir ock nyttjadt til mat, sedan det först blifvit väl tvättadt och torkadt. G. I. CAMELLUS omtalar et *Zoophyton marinum formæ tubæ bivalvis*, det han kallar *Mentula marina*, men i Indien heter *Balat*. Chineserne nyttja det til mat, på samma sätt, som sina *Svalebon*, men värdera det än högre. Den torde höra til detta slägte. *Holothuria Physalis* tillagas på Amboina til et läckert ämne: RUMPHIUS. *i) Sepiæ* ätas nog allmänt. LEIGH säger väl at *Sepiæ* icke hafva någon smak, men de ätes dock, sedan de blifvit med krydder tillagade. *Sepiæ* kött är ganska hårdt, segt, svårsmält och af nog obehaglig smak. Man äter det icke i Paris, men så mycket mer i Lyon, Bourdeaux, Nantes och flera Franska städer. Den blir mäst kokad, varandes då bättre än stekt. Men förut lägges den i salt vatten, blandadt med osläckt kalk och aska: NOBLEVILLE. ZUCKERT instämmer i alla delar men tillägger, at

TANDSJÖPUNG

BLÄCKFISK

eller de bekanta äteliga Fogelbon, den kostbaraste läckerheten ibland alla. DE LA FLOTTE hörde i China förvisso berättas, at et skålpund däraf kostade där 40 Tels, som i vår räkning vil säga omtrent 50 R:dal. Chineserne, som varit de förste som börjat äta dessa Fogelbon, pläga tilreda dem så, at de, sedan de först låtit boet i en half timma blötas och mjukna i vatten, frånrensa alla vidhängande små fjädrar och annat skarn, och draga det så med fingren ut i smala strimlor, hvilka de sedan lägga tillsammans med fläsk, och låta koka, hvaraf blir en kostelig rätt. De hafva sedan blifvit begärlige både för Européer och andra på den trakten, och brukar man dem nu i stället för krydder på alla ragouts och saucer, både til kött, fisk och grönsaker, som däraf få en oförlikneligen angenäm smak. TAVERNIER hembragte med sig från Indien et litet förråd af dessa Fogelbon, och delte med sig til några vänner i Frankrike, hvilka sedan enhälligt intygade, at et enda sådant bo gjorde bättre verkan på en mat-rätt, än alla Orientens Specerier sammantagne. Man kan få däraf, utan tillägg af något annat, en den behageligaste rätt, både til lukt och smak. Dessa Fogelbon byggas af et slags Svala (*Hirundo esculenta* L.), uppe i holiga bergsklippor, och ofta i träen, mäst utmed hafvet, varandes utvärtens nästan såsom andra Svalebbon, hopflätade af smala qvistar, mossor och hår m. m. men invärtens kläddes med et segt, böjeligt och hvitaktigt ämne, af limaktig beskaffenhet, liknande Husbloss, samt til formen som halfvan af en Snäcka. Man uppsöker dem flitigt, ränsar dem ifrån vidlådande orenlighet, torkar i luften, och lägger i säckar til salu. Märkeligt är, at samma slags Svalor icke allestädes kunna göra lika beskaffade bon, utan på somliga trakter bestå dessa blott af små pinnar, hår, smått grus, strån och andra oäteliga saker, hvilket utvisar, at de där sakna tilgång på tjenliga byggnings-ämnen; men goda bon finner man

---

man omsider steker denna *Sepiæ* i smör, med lök, persilja och peppar. BOWLE skrifver at invånarne i Bilbao, om sommaren, mycket älska *Sepiæ*, och at desse verkligen äro en god mat. Uti Neapel ätas *Sepiæ* på de bättre borden, så tillagade at de blifva rätt gode: J. ALSTRÖMER. Grekerne äta mycket gerna *Sepiæ*: HASSELQVIST. Särdeles de i Smirna, som i synnerhet sätta värde på äggstocken. Köttet bultas mört och inelfvorna uttagas: FORSKÅL. Invånarne på ön St. Marie, vid Bourbon, fiska och drifva stark handel med *Sepiæ* (Hourites): FLACOURT. På en stor *Sepia* vid Cap. b. Sp. kokade sig Engelmännen den läckraste soppa: HAWKESWORTH. Kamtschadalerne äta *Sepiæ*, då de finna dem på stränderna: STELLER. 1) *Sepia Octopedia* L. är, enligt PENNANT, en verkligen god mat, när den fås stor. LEIGH skrifver, at des kött laxerar lindrigt. 2) *Sepia Officinalis* L. hölls fordom för stor läckerhet. Den ätes mycket i Frankrikes Sjöstäder: BROOKES, SAURI; äfven i Italien: RONDELET. Des kött är dock segt, om det icke vederbörligen upmjukas: BUCHOZ, MERKLEIN. 3) *Sepia Loligo* L. eller *Bläckfisken* är mjukare, men lastas dock af några fast den berömes af andra såsom smakelig. 4) *Sepia Pusilla* L. hålles för stor läckerhet, när den ätes med olja, peppar och vin: BORLASC.



44.

Bläckfiskar finns i en eller annan form i stort sett alla hav, Svarta havet undantaget. De fångas och äts på många håll, med Japan som den ojämförligt största marknaden. Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* (1776–77).

öfver alt på Javas östra sida, Madura, Baley, kring Borneo, Celebes och flera öar, samt på fasta redde af Siam, Cambodia, Cochinchina, alt til Maccassarska öarna. Ingen har rätt kunnat säga, hvad saker desse Foglar egentligen nyttja til byggnings-ämne, förrän R. PADBRUGGE uplöste gåtan, då han försäkrade, at de hämta denna förunderliga materien af de på de stora Ostrorna Kemas utväxande Zoophyta, hvilka visa sig med en hop hvita, slemaktiga och veka utväxter, som sväfva i vatnet såsom Spongiar; blifvandes denna sats så mycket mer trolig, som man på Moluckerna brukar at af dessa samma Zoophyta, för sig sjelfva, bereda ypperliga läckerheter\*.

---

\* De ryktbare Svalebön af *Hirundo esculenta* äro väl i texten omständeligen beskrifne, men någre tilläggningar torde icke anses för öfverflödige, så väl i anseende til deras smak, som beredning, utseende, pris, ursprung m. m. Sjelfva boet göres af qvistar och flera vanliga ämnen, men det äteliga består af en skorpa, som täcker botnen och sidorna. Til skapnaden likna de et halft citron-skäl. De bäste äro hvite och klare nästan såsom husbloss och blifva, då de blötas, sege såsom skinlappar: OSBECK, OLEARIUS, BOCHENHOPPER och REDI likna ämnet vid Gummi Tragacanthæ. *Uti Rec. des Voy. Holl.* berättas, at af detta ämne finnas två arter, dels hvita dels grå, och at de förre betalas til dubbelt pris. KIRCHERUS beskrifver dem såsom genomskinlige; FORREST såsom hvita och gläntsande; TAVERNIER såsom et i lameller hvarfvals hoppackadt gummi, på samma sätt som i lökar; WARLITZ såsom gulaktige, nästan genomskinlige, af en seg kådaktig materia. Första beredningen består däruti, at man afsöndra qvistar, fjädrar och orenlighet, hvilket sker genom upblötning i kallt vatten: HESSEN, OLEARIUS. Därefter brukas de i flera anrättningar på särskildta sätt. Dels kokar man dem uti Höns-soppor, som därpå blifva förträfflige och gelatineuse: OLEARIUS, HESSEN, ER. FRANCISCI. Dels uplösas de i Kalf-soppor och kokas sedan såsom saucer til Fisk och andra maträtter: WARLITZ, TAVERNIER, CHURCHILL. Dels stötas de til pulver och strös så på annan mat: HESSEN, BERKENMEJER. Af dem får man ock, utan tilläggning, en kostelig och angenäm rätt både til lukt och smak: DE LA FLOTTE. FORREST skrifver, at de kokas *à la etuvé*, och blifva då läckre och födande. Man blöter dem, och sedan de stått öfver natten, låta de sig draga i trådar eller strimlor. PH. MARINUS, och ISBRAND IDES fann Chinesarnes potager särdeles läckre då desse trådar, som vid kokningen fläta och klibba sig om hvarandra, voro tillagde. *Voy. au Nord.* Och därifrån härleder sig WORMII och fleres berättelse, at de uphämtas ur fatet med små gafflar. På Soolo (en af Philippinerne) såg LE GENTIL dem tillagas på samma sätt som Sagu, och åt dem i soppor i stället för bröd, då de liknade et uplöst tjockt Gummi. Hvad smaken angår, så föregifver TAVERNIER, at de rätter, som med dessa bönn förhöjas, få en smak af alla Orientens Specerier sammantagna. Han hemförde af denna vara et litet förråd, det han kringdelade til vänner, som enhälligt intygade, at dessa bönn hade en så kraftig aromatisk egenskap. SAMSON D'ABBEVILLE skrifver, at de meddela maten en smak och lukt af canel, neglikor, muskott m. m. : CHURCHILL; men detta är ogrundadt. I och för sig sjelfve äro de insipide, så at man nödgas tilblanda mycket af Aromatiska Specerier: LE GENTIL, RAYNAL. *Lettr. edif.* PH. MARINUS, POMET, CHURCHILL. REDI säger at man tillägger smör och ost. De hållas af de fläste Ostindiske folkslag för den ypperligaste läckerhet. På Japan: S. v. GOCH. I Tonquin: RICHARD, TAVERNIER. I Siam värderas de högt af Prinsarne och Magnaterne.



När man besinnar de oräkneliga sätt, som eftertanken upfunnit, til mäst alla mat-sorters förbättrande, med stekning, bakning, kokning, förvällning, luft-torkning, rökning samt inläggning i ättika, salt och krydder, alt på flera föränderliga vis, så ser det nästan ut, såsom det ej måtte funnits tjenligt för människornas natur, eller kunnat rimma sig med deras begärelse til läckerheter, at äta några ämnen af Djur-riket helt rå och okonstlade. Imedertid ser man likväl åtskilliga folkslag, äfven i vår tid, kunna med lika förnöjelse äta det rå, som andre det kokta och stekta, och det utan minsta men på hälsan. Kunde hända, at många ämnen ur Djur-riket skulle falla oss behageliga nog at äta rå, om vi ej därifrån afhöllos genom fördomar, at de äro på det sättet otäcka, eller ock ville blifva svårsmälta för magen, och dymedelst osunda. Vi finne ju Ostron vara läckra, så rå och lefvande de uptagas ur sjön, och vi må väl af dem, fast vi ock ofta äta dem frusna.

---

*Rec. des Voy. Holl.* I Batavia tracterades vid högtidlige måltider altid med fogelbon: HESSEN. Äfven i Cochinchina: BERKENMEJER. Särdeles Chineserne sätta et utmärkt värde på denna läckerhet, som utgör deras käraste rätt. *Lettr. edif.* VERNATTI. Vid Mandarinernes festiner vanka altid Hjortsenor och fogelbon: DU HALDE. Denne Chinesarens smak bestyrkes hos CHURCHILL, samt af WILLUGHBY, DE LA FLOTTE, LE GENTIL med flera. De värderas ock högt på Manilla: CHURCHILL. Resande beskrifva detta ämne såsom läckert i allmänhet. Men det hålles tillika för ganska styrkande, (restaurative), af VERNATTI, CHURCHILL. Det tros reta matlusten: REDI; och afböja sjukdomar: PH. MARINUS. Det kallas hos CHURCHILL förträffligt, födande och stimulerande och tror utgifvaren, at särdeles denna förmenta egenskap gjort dessa bon dyrbara för Asia-tiska yppigheten; helst det är vist, at den så mycket utropade läckerheten endast beror på de aromata, som tilläggas. De äro därför upstegrade til et otroligt pris. Man har sagt, at de upvägdes med guld: POIVRE, COLIN. Men NAVARETTE har långt för detta intygat, sådant vara öfverdrifvet. Chineserne slå dock gemenligen under sig denna vara. SALMON VON GOCH skrifver, at en Pickol betaltes med 90 à 100 Riksdaler på Borneo. DE LA FLOTTE, at et skålpund köptes 40 Taëls (circa 50 Riksdaler). Man ser hos CHURCHILL, at Chineserne betala en Pickol med 300 Styck von Achten. Men priset har ansenligen fallit i sednare tider. Ty i *Rec. des Voy. Holl.* utstakas et pris af 4 à 5 Styck von Achten, skålpund. Hvilket bestyrkes af FORREST, som berättar, skålpundet betalas med 5 à 6 Dollars. VALENTYN skrifver, at de på Ternate, betalas blott med 1 Riksd. skålpundet, i Batavia med 1 ½, samt i Amsterdam med 7 à 8 Gyllen. Uti *Act. Batav.* läses, at 125 skålpund köpas för 1000 Riksdaler, at föras til China, hvilket gör 8 Riksd. per skålpund. Likväl ses af alt detta, at endast de rike förmå nyttja denna kräslighet. Om ämnet är mycket tvistadt. At foglar af Svale-släktet bygga dessa bon i de ihåliga bergsklippor, är ganska vist. Men hvadan de hämta byggnings-materialier, är kan hända än oafgjordt. DE RHODEI trodde Foglarne suga bladen af en art rör, samt med denna saft och hafsskum bygga sina bon. VALENTYN trodde dem beredas af Algæ aquaticæ fibrer. POIVRE af någon fisk-råm och hafsskum. Den uti texten uppgifne tankan synes mäst sannolik. De finnas på flera öar i Ostindien. Foglen är ganska liten, men vårt släctes oräknelige skattlägnings-metoder hafva gjordt, at den måste på annat sätt contribuera, för hyran af de nakne bergsklipporna.

Vanen kan härvid göra mycket til saken. På en trakt i Peru äta Indianerne Fisken rå, tyckandes den bli försämrad medelst kokning, och såg FEUILLÉE, huru en far, som kom hem från fiskandet, tilfredsstälde sitt gråtande barn med en rå Fisk, som det genast åt up, och därefter teg. Likaså äter folket på öarna uti Östra hafvet all både hafs- och ström-fisken rå, äfven som ock invånarne på Bashee-öarna brukar at bena Fisken väl, skära den i tärningar, och så äta densamma rå. Flere af de längst i norr boende folkslagen förtära esomoftast rå frusen Fisk, för hälsans skull. Patagonerne äta sitt älskade Hästkött ömsom rått och ömsom kokadt. Jag vil ej tala om de otäcka Hottentotterna på Cap, som äta flera saker rå, ej heller om en del vilda Canadenser, som göra mäst likaså, eller Eskimaux, som sägas äta sin mästa mat aldeles rå. Men här äro nog renare folkslag, som äta gerna rått, hvarvid jag dock inom mig anmärkt, at man då alltid njuter därjämte några starka krydder eller annat dylikt, som skal befördra matsmältningen. I Abyssinien är de förnämras yppersta gästbuds rätt et stort stycke Oxekött, rått, och så varmt det kommer af Oxen, det de strax äta med mycken peppar och salt, såsom ock med Oxegallan; men det äro ej några magra och förakteliga Oxar de härtil nytta, icke af det sämre slaget de äga, som brukas til arbete och har böjeliga, veka och nedhängande horn, utan af det sköna slaget med de stora och hårda hornen, af hvilka hvardera kan innehålla öfver 20 pintes rymd, och har dock ej stort mer än  $\frac{1}{2}$  fots diameter; och dessa stora Oxar plägar man göda förut med mjölk, nemligen så mycken til hvarje Oxe om dagen, som faller efter 3 à 4 deras Koer. I Tunquin har man äfven fått smak på färskt rått Oxekött: när man slaktat kreaturet, skällar man strax bort håret, och utskär sedan stora kött-skifvor, dem man så varma de äro lägger uti stark ättika, låter så ligga i några timmar, och äter sedan såsom en synnerlig läckerhet. När Mongolerne och flere Tartariska folkslag äta sitt Häst-kött så litet genom eld förändradt, at de förnämre knapt låta det halfkokas eller stekas, men de gemene taga det af elden, innan det börjat at koka, så at det är nästan rått, och behöfver efteråt klappas mört med klubba, hjelpa de det med tillagd peppar och salt. BELL D'ANTERMONY, som kom at vara med på en jagt hos västra Mongolerna, hvarest ibland andra djur någre Kron-hjortar blefvo skutne, fick då se, huru detta folkslags Batyr eller Öfverherre, efter jagtens slut, tillägnade sig ensam alla hjort-svansarna, hvilka detta folk plägar anse för läckerhet, skar dem genast i bitar, och åt dem rå, lemmandes äfven åt denna främling at därpå smaka, hvilken då fann denna läckerbit passabel, och af ungefär samma smak, som färsk Caviar\*.

---

\* Utgifvaren tillåter sig icke på detta ställe undersöka, om rått kött är enligare med människo-naturen at äta, än tillagadt; eller at visa deras fog eller ofog, som påstå at bered-

I hafven hört, N. H. M. H., huru jag hela vägen igenom har egenteligen hållit

ningsättet, genom kokning och stekning, grundlagt de många sjukdomar, som härja bland de höfsade folkslag, men äro okände bland de vilda. En beskyllning, nästan lika grundad med dem som, af samma egenskap, blifvit gjord emot bröd. Man kan bibehålla naturens enfald, utan at antaga des råhet. Til rå ämnen räknar utgifvaren icke de så kallade *Spickne* rätter, hvilke, genom rökning och torkning, blifvit förändrade, utan endast sådane som förtäras färske, med blod och saft. Matens beredning med eld, har gemenligen blifvit ansedd för et steg til höfsning, och ju mindre denna hunnit stiga hos nationer, desto allmännare finnes rått kött nyttjas. Smakens oändelige afvikningar hafva dock gjordt några undantag vid vissa ämnen; såsom *Ostron*, m. m. Den i norre Svenske Landskaperne bruklige *Graflax* kan kallas för aldeles rå, emedan han ofta ätes få timmar efter fångsten, endast kryddad med salt och peppar. (På samma sätt äta någre i Preussen *Gös*, *Act. Berolin.*) För öfrigt nyttjar icke vår Nation några ämnen, som höra til denna Artikel. Ej heller var det allmänt hos våra förfäder, at äta rått. *TORFÆUS* berättar, at Hialmars Vikinge-Lagar förbudo stallbröderne sådane måltider. Men de gamle Germaner sades äta rått kött: *POMP. MELA.* Enligt *SAXO GRAMMATICUS*, påstod *STARKOTTER* at rått kött var *fortium condus cibus*, heldre än kräsligen lagadt; hvilket skulle hafva sitt goda skäl, om det ägde grund, som af *ZIMMERMAN* anföres efter *ALBINUS*, nemligen at de, som äta rått kött, få mera styrka däraf samt fördublad dristighet, och at Patagonernes stora växt bör härledas från denna plägsed. Men utgifvaren tror, at detta tillräckligt vederlägges af de småväxte Esquimauernes kroppsställning, hvilke (vi vocis) äro egentelige *råätare*; och ingen ting mindre än hjeltar. Europeiske Nationer nyttja gemenligen icke råa födämn, utom vissa läckerheter; ty at någon Skärbonde på *St. Kilda* äter rå Solands ägg (Pel. Bassanus), enligt *MARTIN* och *VOLKMAN*; eller at någon kräselig gom i Crain finner Morkullan med des rå tarmar smakelig, enligt *SCOPOLI*; eller at *TYLKOWSKY* sett et Pålskt hushåll äta rå Ormar; eller at en viss Mask-art *Armenistari*, enligt *CARBURI*, ätes rå på några ställen i Archipelagen, så väl som *Echeneis Remora*, enligt *BAUMGARTEN*; eller at någre rätt förträfflige Kräftarter, at äta rå, finnas vid Athos, enligt *BELLONIUS*; m. m. sådant kan icke i gemen anses för något särdeles undantag. Men om vi återgå at Norden, och börje med Grönländarne, så, ehuru de verkligen mycket anrätta sin mat i stekpannor öfver en tranlåga, så äta de ofta sitt kött rått: *EGEDE*. Men icke vanligt. De pläga, säger *CRANTZ*, när de förvärfvat något djur, gemenligen äta en liten bit rå, at stilla hungren. Men utgifvaren håller sannolikt, at detta är en af vidskepelsen stiftad plägsed, för at bibehålla en god lycka. Men blodet af Skälar dricka de begärligt, så väl som tranen. *FABRICIUS* upräknar däremot de ämnen, som helst ätas råe af detta folk, nemligen: Ren-kött, ofta; huden och späcket af Hafs-Enhörningen, (*Mon. monoce-ros* L.), men sällan späcket; skinnet, senorna och stjerten af Hvalfisken, *Bal. Mysticetus* och *Physalus*; den musculeuse uphöjningen på näsroten af *Anas Spectabilis*; fettet på *Alca Pica*, *Snöripans* inälfvor med tillagd tran, särdeles de tjocke tarmarne närmast kräfvan som strax utrifvas och slukas tillika med fyllningen; skinnet och råmen på Sjurbyggfisken (*Cyclopt. Lumpus* L.), råmen af Stenskrabban (*Cottus Scorpius*), och det, som fås i första magen på Harar. Men Fiskar äta de icke rå: *CRANTZ*. Desse intyg äro pålitelige. Utgifvaren vil dock ej lemna obemäldt, at de 5 Grönländare, som 1606, fördes til Köpenhamn, föddes med rått kött, emedan de ej kunde vänja sig vid det kokta, äfven som de ständigt hade afsky för vin och bröd, men älskade tran: *Voy. au Nord*. Utgifvaren menar dock at de gjorde *Mikjak* af sina kött-portioner. (Det är en half-rutten beredning). Våre Lappar

mig vid enkla ämnen, och undvikit de med mycket fjäs och konstlande samman-

äta icke rått. Ej heller de Ryske: *Mem. sur Samojedes*. Däremot befria sig Samojederne rätt ofta från köks-mödan. De äta Ren-köttet mästadels rätt, men koka stundom annat kött: *Mem. sur Samojed*. På en skuten Ren äter Samojed den ganska begärligt mäger ur benen, hjernan ännu varm, samt djurens utslagne, ludne och bruskaktige hornskott, alt rätt: PALLAS. GEORGII berättar, at de äfven hemma äta både Ren- och annat kött rätt, samt Fiskar; och bestyrker således i denna del KERGUELENS och fleres intyg; hos PURCHAS ses, at de äta til och med as. Rå Fisk, helst frusen, tros i dessa nordiska Ryska länder förekomma skörbjugg: COXE, PALLAS. När Ostiakerne fällt et djur, äta de gemenligen njuren, lungan och flera delar, helst mäger, rå: PALLAS. De göra äfven så kort process med de Fiskar de fånga, såsom PALLAS skrifver uti Tredje Delen uti des Ryska Resa. Ostiakerne lefve om sommaren endast vid Fisk, men göra sig då sällan den mödan at koka eller steka honom, utan äta honom helst rå, just som de få honom ur vatnet; de skära då långa rimsor af köttet, doppa dem i bloden, som utkommer af det Fiskens stickes i stjerten, och alt så fort som de taga en ända af rimsan i munnen, skära de den af med knif utanför läpparna. Om vintren äta de med lika begärlighet den frusna Fiskens rå, skafvandes småningom köttet från benen. Ryssarne, deras grannar, göra dem i båda delarne gerna efter, och hålla det sista för godt förvaringsmedel emot skörbjugg: PALLAS. Buräterne och Tunguserne äta äfven, såsom en läckerhet, mäger af de djurs ben, dem de fälla, äfven de rå testicularne af Kalfvar och Gumsar, helt blodiga och ännu varma: PALLAS, GEORGII. Jakuterne äta frusen fisk, rifven och rå, emot skörbjugg: MULLER. Kalmyckerne sågos i Åbe 1742 äta Häst-kött rätt. Man har flera berättelser, at Tatarerne lägga Häst-köttet imellan sadlen och hästryggen, samt, sedan det där blifvit något mortifieradt, äta det samma. PALLAS kallar detta en dikt, emedan Tatarer icke äta köttet helt rätt. Men utgifvaren håller före, at det icke må kallas helt rätt, då det blifvit så mortifieradt och mörbultadt under sadelen. TAVERNIER säger sig sjelf hafva sett denna anstalt, och at köttet ofta äts utan annan kokning. Han såg ock en Tatar, som för et Succedaneum af ridning, bultade köttet imellan et linne, ock så upåt det strax, utan vidare beredning. At Tatarerne i China äta rätt Björn-fett, ses hos CHURCHILL. På Kamtschatka ätas visse Snäckor rå. Uti Östra Oceanen imellan sistnämnde land och America, äta Öboerne gemenligen all mat okokt: COXE. På de så kallade Räf-öarne äta de infödde helst rå Fisk och hvalspäck. De gifva ock sina barn däraf: *Petersb. Journal*, STÆHLIN. De äta alt rätt, så at bloden rinner dem om läpparna: GEORGII. COOK såg under sin sista resa en Höfdinge på Unalascha spisa middag. Hela anrättningen bestod af et rätt Helgflundre-hufvud, och sedan han därutaf förtärt de bästa stycken, gnagde hans Pager det öfriga från benen, så behändigt som hundar. Formosas öboer äta också färskvarma köttet af nyss fälde Hjortar, så at bloden färgar deras läppar. *Rec. des Voy. Holl.* KÖPING tillägger, at de suppa bloden med skedar. Däremot äta de annars torkadt kött af Vildsvin, Hjort, samt Fisk, utan beredning: 2. *Gesands. nach China*. Folket på Bashe öarne åt rå Fisk, skild från benen och skuren i tärningar: DAMPIER. På Nicobar såg KÖPING rå Papegojor ätas. Sådan ätes ock Fisk därstädes. *Lett. edif.* I Tonquin plägar man, då kreaturet blifvit nyss slagadt och håren afskällade, skära köttet, så varmt det är, i skifvor, samt lägga det i ättika och efter några timmar äta det samma: DAMPIER. De bereda ock på samma sätt en slags präss-sylta af svinkött, som ätes lika färsk. *id.* RICHARD berättar, at, när man i Tonquin just vil tractera, så framsättes rätt kött af Oxe, äfven rå Fiskar, och han tillägger, at saucerne som därtill brukas, kunna lätt läcka en

satta rätter, dem kok-konsten bragt på banen: en konst, som onekeligen ej alle-

Europé at göra sällskap. Han omtalar ock en liten fiskart, som där ätes så färsk, at man framsätter den på bordet lefvande och simmande i små skålar. Allmänna hopen i Thibet äter sitt kött rätt. (spicket) *Voy. au Nord*. Africanerne äta icke mindre okokta köträtter: VINCENT. LE BLANC och hans sällskap blefvo på et värdshus i Abyssinien undfagnade med et fat rätt kött, väl kryddadt med specerier och salt. De funno det vara en nog angenäm rätt. Abyssinierne äta begärligt rätt och halfkokt Ox- och Kalf-kött, det de krydda med gallen, som smakar dem lika ljufligt med honung: LUDOLF. LOBO skrifver, at förnämste fagnaden där i landet består af rätt Ox-kött, med peppar, salt och galla. Detta styrkes vidare af *Rec. des Voy. Holl.* samt D'AVITY och hos PURCHAS. Alle där i landet äta rätt, utom Konungen: RAJUS, THEVENOT. De slå ock varm blod i sina soppor, och ditlägga sedan rå köttbitar, såsom en läckerhet: ALVAREZ. PONCET såg på Aethiopiske Konungens taffel Ox-kött skuret i bitar och bestänkt med ox-galla, samt beströdt med peppar och andra krydder. Denna rätt är utvald i folkets smak. Man plägar ock tilreda köttet til en rå ragout med det osmälta gräset, som finnes i våmen, upblandadt med senap. GARCIAS AB HORTO berättar, at Aethioperne äta Elefant-köttet rätt. De äldre resandes berättelser om Hottentotternas mat äro ganska ohygglige, men förmodligen öfverdrifne. SCHWARZ berättar, at de gemenligen äta rätt kött. VAN RECHTEREN, at alt det de äta, njutes rätt. LEGVAT, och TAVERNIER, at de helre äta både fisk och kött rätt, än kokt och stekt. KÖPING, och MEISTER, at de sluka djurens tarmar rå. DE LA LOUBERE, at de som knappast utskaka orenligheten af tarmarna, samt, blott för et ögnblick, kasta dem på glöden, innan de äta dem. Uti *Lettr. edif.* sägas tarmarne, i deras smak, vara läckraste delen af de djur de fälla, samt at de äta dem rå. Därmed instämma RENNEFORT, WALENTYN. Men detta alt är sannolikt, i mer och mindre mån, oriktigt. Dock bestrides icke sanningen däraf, at denna nation kunnat göra sparsamt bruk af elden vid sina anrättningar. Men de, som åtföljde SPARRMAN i Capska öknarne, höllo sig helst vid gryt- och glöd-stekar, och märkes ej heller, at de satt främsta värdet på tarmarna. DAPPER och D'AVITY omtala en art små Foglar i Gvinea, som af Negerne ätas rå med fjädrar och alt. D'AVITY skrifver, at Negerne äta köttet rätt och varmt. Hos PURCHAS omtalas en Neger-gosse, som var snål efter rå tarmar. Västan om Oceanen träffa vi åter folkslag, som äta rå köträtter. I Magellanske Sundet åto de infödde rå Fisk med god matlust: HAWKESWORTH; äfven Skålar, Meduser och Pingvins-foglar. En Gosse upåt en rå Fisk, af en sills storlek, med innanmäten och alt. *ibid.* Pecheresarne på Eldslandet äta Skäl-köttet rätt: FORSTER. Äfven Patagonerne: PIGAFETTA, DES BROSSES, PURCHAS. Man såg en Patagon upåta flera rå Skeppsråttor, dem man gaf honom: DES BROSSES. Detta gäller äfven om flera i negden af detta Sund kringvandrande Horder: WERT, PRETTY, DRAKE. Omkring Cobixa (på Perus gräns) såg BACHELIER en fader dela en stor Fisk åt sina fyra barn, hvilka med stor begärlighet slukade dem rå. I denna trakt ätes ock kött rätt. FEUILLÉE såg därstädes et barn, om 1 ½ år, som, då fadren hemkom från sitt fiske, började gråta ock icke lät stilla sig, förrän det af fadren bekom en half rå fisk, hvilken det strax upåt. Detta folket undra på Europeerne som koka sin Fisk, hvarigenom den efter deras mening, förlorar all sin substance. HERNANDEZ berättar, at de infödde i Mexico äta den vilda boskapens kött rätt. (kan hända han vil säga: *boucaneradt.*) Indianerne vid N. York åto fordom kött och fisk rå. Canadenserne äta intet rätt: CARVER. Esquimauerne hafva fått sitt namn af det ordet *ensquimantsik*, (äta rätt): JEFFERYS. LEISTE säger dock, at de, endast på sina jagter, äta köttet otillredt. Men

nast updrifvit och förhöjt smaken på en stor del förut varande läckerheter, utan ock genom flerahanda blandningar tilskapat oräkneliga nya, samt ofta förmådt förbyta nog bittra och vidriga ämnen til ypperliga kräseligheter, hvarigenom de ock inledt folk uti frosseri och öfverflöd, och dymedelst skadat millioner människors hälsa och lif, förderfveligare i så måtto för många länder än någonsin svärdet. Jag vågar så mycket mindre ingå uti alla dessa kosteliga anrättnings föreställande, som jag icke tiltror mig at kunna göra det til nöjes eller med nog lämpeliga ord, då jag, långt ifrån at hafva blifvit kunnig i saken igenom en APICII COELII lärdomar, hvilken skref för de kräseligaste munnar i Rom, ej en gång haft tid at inhämta hvad som står i Jungfru WARGS Kokbok. Jag torde lättare komma ut med de sammansatta rätter hos de Österländska folkslagen, hvilka, lika ståndaktige i sin tarflighet och matlagning, som i sina seder och klädebonad, hafva knapt mer än en enda rätt, som de något fjäsa med och hafva til kräselighet, nemligen den så kallade Pilau. Den beskrifves på åtskilliga sätt, med flera och färre tillagde ämnen, alt efter smak och omständigheter, men hufvud-ämnet är altid Risgryn. Beduinska Arabernes Pilau beskrifves af D'ARVIEUX at bestå af Ris, som någon stund blifvit kokadt i en köttsoppa, eller ock i vatten med saffran, russin, en sort små ärter och lök, dock ej längre än tils det blifvit halfkokt, hvarefter det blifvit stäldt bredevid elden väl tillyckt, för at svälla ut, och sedan tillagadt med stekt smör och peppar, och stundom äfven socker, samt ändteligen uplagdt på et fat i pyramid-form. TAVERNIER beskrifver tilrednings-sättet af den Pilau, som brukas i Turkiska Kejsarens Serrail, men den knappa tiden tillåter

PILAFF

---

äfven annars älska de denna föda. De äta ock Fisken rå. *Voy. au Nord.* DE LA POTERIE. I England föddes fångne Esquimauer med rätt kött. Man såg dem taga tarmarna ur en Höna, och äta dem rå. *ibid.* Detta bestyrkes dessutom af DIEREVILLE, och af KALM, som säger dem gemenligen äta Hvalfiskar, Valrossar, Skälar, m. m. rå. På Söderhafs öarna ätes Fisken oftast rå. På ön Horn, (en af Vänl. öarna) satte de infödde mera värde på sina rå Fiskar, än på Holländarnes vin och bröd. Höfdingens son fick på skeppet en nyss fångad Fisk, den han strax upåt, med råk och fjäll. På Samsunds-örne ätas Dorader (*Coryph.*) och Hayar heldre rå, än kokte: J. R. FORSTER. På Otahite äter man sina smärsta Fiskar, såsom vi Ostron: HAWKESWORTH. Man ville undfägna Engelsmännen med sådane små fiskar uplagde i Cocos skal. Hela anstalten består däruti, at de doppas i salt vatten: G. FORSTER. Någre Engelsmän sades hafva försökt at äta Hajen, efter Otahitis plägsed, och funnit den skäligen god. *Suplem. au Voy.* DE BOUGAINVILLE. På Otahite äter ock folket rå Musslor och Snäckmatkar: HAWKESWORTH. Européer, som af hunger blifvit nödgade at äta rätt kött, hafva icke mått illa däraf. Et dylikt exempel förekommer hos CRANTZ, om en Dansk Köpman, som ätit rätt Ren-kött och upfriskat sig med varma blodet. OEXMELIN omtalar en Boucanniers dräng, som i vildmark, hela 14 dygn, lefvat af rätt kött, och sedermera med möda kunnat fördraga det kokadt, emedan det betungat magen, och fallit honom mycket osmakligare. WALENTYN uphöjer oändeligen en rå Lax, den han ätit i Vester-sjön.

## COUSCOUS

mig ej at detsamma anföra. Köttet, som denna rätt plägar kokas med, är merendels feta Höns eller Dufvor, Får, ofta bara den feta svansen af de Caramaniska Fåren, och lägga somlige Fisk därtill, somlige löpnad mjölk, somlige mandlar, pistacher, stekta garvanços, vindrufvor, eller ock pekmes, et hopkokadt vin, men alltid mycken peppar. Lika allmän favorit-rätt är i hela Barbariet den så kallade Kuskusu\*. Men jag måste bryta af, ty det skickar sig icke, at för länge hålla fort med idel torr-föda; anständigheten bjuder, at äfven komma fram med några goda våt-varor och läckra dryck-sorter.

## KYLDA DRYCKER

Det är ingen tvifvel, at ju vatten blifvit af Skaparen anslaget åt människorna, så väl som åt djuren, til deras rätta och dageliga dryck, hvarföre ock, efter Herr HALLERS utsago, nio tionde-delar af hela människo-släktet det samma än i dag dertil nyttja, nemligen hela America, hela Africa, största mängden af Asien, så väl Mahometaner som Benjaner och flera, samt större delen af södra Europa, och tämmeligen många äfven i det norra. Ehuru väl vatten icke just kan sägas reta tungans och gommens nerv-papiller, gör dock alltid behofvet af läskning, at det förekommer angenämt, nemligen då det är god sort och njutes kallt och friskt, ty varmt vatten är i och för sig sjelf osmakeligt. I synnerhet följer en ljuftig känsla med kallt vattens drickande uti de varma länder, där folket, i sin myckna vanmagt, aldrig tycker sig få nog kallt til förfriskning, hvarföre ock de förmögne i Turkiet, Persien och flera Asiatiska länder bruka at kyla sina drycker med Is, som de med omtanka och kostnad skaffa sig, äfven som det samma sker uti flera länder i södra Europa, såsom Spanien, Italien, Maltha och Sicilien, på hvilken sistnämnde ort man ock finner ogemen vällust uti at äta is. I Rom äta de förmögne inga Meloner eller andra frukter, innan de legat nedbäddade i snö, uti djupa käril. För någon tid tillbaka brukade de förmögne i Ryssland, at förvara is åt sig til sommaren, för at då därmed kyla sitt Mjöd. Itälmenerne på Kamtschatka äro

\* *Kuskus* eller *Kuskuso* tillagas på det sätt, at man tager et stort träfat, hvaruti man rörer litet hvetemjöl fram och tillbaka, tils det blir såsom gryn, sedan lägger man immerfort en näfve mjöl och litet vatten til, och arbetar därmed, tils man får så mycket af dessa gryn, som behöfs; därpå blir en ler-potta satt på elden med färskt kött, däröfver sättes en annan ler-potta med många hål i botnen, hvori tiden förut tillagade Kuskusu lägges, och kokas lyckt förmedelst den imman, som upstiger från köttgrytan, då ock något af soppan imellan åt slås på Kuskusen, tils den omsider blifvit fullkokt, hvarefter den anrättas i et stort stenfat, som är helt smalt nedan och vidt äfvantil, därpå lägges det kokta köttet, jämte några hårdkokte skalade ägg, samt några kokade garvanços, och sist lägger man smör däruti, och sätter färg därpå med saffran; soppan följer ej med: HÖST. pag. 102. Konungen i Marocco åt dageligen denna rätt. Men *Cussav* göres af torra arter, som kokas med Apricoser och Persikor samt göres söta med säcker. Denna rätt ätes kall. ALPINUS fann den ganska angenäm och hälsosam, samt värd at antagas i Europa. Negrerne vid Gorea lägga i sin Kuskusu piment, fisk- och köttspad.

ock helt begärliga efter is och snö om sommaren, til at upfriska sin dryck med; men de gå längre, och äta jämväl midt i vintern is och snö, som de med handen hämta af marken och kasta i munnen; ja, de hafva stora vattuskålar med is och snö uti stälda bredevid sofstället, på det de äfven om nätterna må få dricka kallt. Märkeligt nog, at folket uppe i de kallaste länderna så gerna både dricker och äter kallt, ja ock mycken mat isfrusen, såsom ej allenast detta folket på Kamtschatka gör, utan ock Kossaker, Grönländare, Samoieder, samt äfven Lapparne, hvilka låta sin med Kråke-bär upblandade Ren-mjolk sten-frysa, hugga sedan stycken däraf, och äta så frusna de äro. Jakuterne hafva i stället för confect frusen fisk, och frusna bär. Ja, huru räkna icke Herrskaper, både här hos oss och annorstädes i Europa, för en synnerlig kräselighet, at äta sammankokta bärsafter à la glace eller isfrusna? Så litet som detta slags vällust nu förekommer oss sällsam, lika så litet lärer för et par hundrade år sedan här i landet förekommit sällsamt, at man satte en vällust uti at äta frusna rötter, hvilket man finner hafva skedt af sjelfva Kung GUSTAF den I:s Prinsessor\*.

GLASS

---

\* Näppligen gifves någon resande, som besökt S. Europa och Levanten, utan at därstädes hafva fästat upmärksamhet på den, i de varmare länder, antagne seden, at kyla drycker med snö och is, under den heta årstiden. At återöpa alla dem, som anteknat en sådan plägsed, vore en illa använd mångordighet. Man inskränker sig därför inom några märkeligare intyg. Redan PLINIUS omtalar, at de gamle Romare kylde sina drycker med snö och is. SENECA ogillade detta bruk. Men man bör tillika märka, at Romerske smaken äfven så mycket värderade *varmt* vatten. SALMUTH skrifver, at man i Rom, vid måltidens början, framsatte både *kallt* och *ganska* hett vatten, at nyttjas efter behag. De så kallade *à la glacier*, en ofta farlig läckerhet, hafva äfven länge blifvit värderade hos oss. Men de synas böra vara än vådeligare i de varmare länder. Vanan har dock gjordt dem outhärliga. Spaniorerne bruka snö och is til sina dryckers kylande, både sommar och vinter: CLUSIUS. Alla fruckter, som inkomma til dessert, äro omgifne af krossad is: *Id.* Vid visiter i Andalusien, består välfägnaden uti *Refrescos*, d. ä. et glas vatten med is och socker-biscuits, så vid ankomsten som bortgåendet: DALRYMPLE. Uti Italien är snö och is en dyrbar gåfva. RAMAZZINI skrifver at, när litet snö faller, så at denna vara blir sällsynt och dyr, så infalla långt flera sjukdomar än annars. Man förvarar därför sorgfälligt dessa ämnen. Man gräfver en grop eller Iskällare, i skygd af en backe, samt så, at den har aflopp, för det vatten, som kunde komma från snön, i fall den til någon del smälte; botnen och sidorna täckas rundeligen med agnar; snö och is påfylles sedan, hopstampas och täckes åfvanpå med agnar. Den kan så ligga halfva året, utan at förlora 1/8 af des vikt. *Phil. Trans.* BOYLE beskriver et annat förvarings-sätt med halm och rör. Då snön brister i Italien om sommaren, klagar folket såsom öfver en allmän hungersnöd, I Venedig kunna inga Iskällare inrättas. Man förer därför dit snö alla sommar-nätter från fasta landet, och äro Caffehusen ålagde, at förse Staden med denna nödvändighetsvara, emedan de arbetande skulle anse sig råkade i stort elände, om de icke hade tillgång på ämne för at kyla sin dryck och sitt vin: BARETTI. I Meiland är et så vanligt sätt at dricka isvatten, at de sämste och fattigaste ej sakna det: DE LA LANDE. I Florentz lägger man is och snö omkring vin-bouteillerne: CHURCHILL. I Rom fägnas man allmänt om



Ehuru et friskt vatten är smakeligare än et varmt, har dock nöden mångstäds, där intet annat än elakt och osundt vatten varit til fångs, föranlåtit människorna at koka det, emedan de grofva och skadeliga partickarne därigenom frånskiljas och dragas åt botnen. För at då få vatnet smakligt, har man begynt förbättra det med hvarjehanda tillagde ämnen, som tycket och böjelsen fallit på, och som jämväl omtanken om hälsan funnit rådeligast at vidtaga. Flera slags växter hafva åstadkommit flerahanda dryck-sorter; af en del har man tagit bladen och inmängt i kokningen, af en del rötterna, och af en del frukten. Man har ock nyttjat til dryck det vatten, hvaruti man kokat ämnen ur djur-

---

sommaren med Confecturer och à la glacier. LABAT säger, at man där äter inga Meloner eller frukter utan à la glace, eller rättare à la neige. Det vil säga, at man lägger frukterna i djupa käril, och betäcker dem med snö. Til drycker brukar man oftare snö, än is. Men det vin, som blifvit afkyldt med snö, skämes bort, om det sedan får stå. ADDISON berättar, at Entreprenaden i Livorno för snösälgning, gifver en inkomst af 10,000 Pund Sterling. Den häftiga hettan på Sicilien skulle vara odräglig, om man ej upfriskade sig med glaces, så i mat som dryck. BRYDÖNE säger, at man därmed ej allenast blir läskad och upfriskad, utan at ock alla magens fibrer därigenom få styrka, hvarföre han kallar dem et af de bästa *Cordialia*. PISANELLI anmärker, at endast i staden Messine har mortaliteten årligen blifvit 1000 personer mindre, ifrån den tid man infört bruket af snö om sommaren. Snön, som nedföres från Aetna, förvaras med en betäckning af Ekelöf, och där utan på Polypodium: SESTINI. POPOVITZ åter anför, at man därstädes nedgräfvit snön i gropar med hvarfals tillagda agnar och halm, samt salt. I Neapel kallas alt det, som ätes à la glace, *Sorbetti*. Man gör där glaces med snö, och icke med is, emedan denne hålles skadelig. Ingen tiggare finnes, som där ej dricker sitt vin med snö. Vatten-meloner förvaras i grottor med snö omkringlagda: BJÖRNSTÅL. På alla gator i Neapel, träffas personer, som til salu utropa: *Aqua fresca, aqua ghiacciata*; det de bära i käril på ryggen: RAJUS, SKIPPON, WELSCHEN. I Ungern hafva de sämste Bönder sina snögropar: CLUSIUS. Äfven så i Wallachiet: *Com. Litt. Norimb.* I Constantinopel göres all Scherbet med snö och is. Snö och is förvaras där sammanpackade med hvartannat: BELONIUS. HERBERER, i des *Ægyptiaca Servitus*, omtalar, at han nödgats arbeta vid en sådan förrättning, och jämte andra, fylla två 18 famnar djupa gropar på ett berg bakom Pera, med snö. Man lade först halm på botnen, sedan 1 famn snö; derpå halm och åter snö, til des groparne blefvo fylde. Detta skedde 1586 i November. Snön hopfrös sedan til is, och såldes följande året åt de förnåme, för at kyla deras drycker. SCHWEIGGER berättar, at man har skjul öfver dessa gropar; och at snön där hopskjuter til is, som sedan söndersågas och säljes efter vigt. En enda privat kan föryttra sådan is för 80,000 Ducater, ty den säljes dyrt, äfven til de fattiga. I Persien är man ganska angelägen at kyla vin och drycker med is. OLEARIUS och DELLA VALLE omtala, huru man både förskaffar is och förvarar den med konst. Utgifvaren har infört dessa ställen i des *Physiska Samlingars* Andra Flock, under Artiklen *Libanon*. Sjelfva Chineserne, som annars dricka så mycket varmt The-vatten, nyttja dock nu mera snö til kylning som säljes i kärlass på alla gator i Peking. Man lägger isstycket i et käril och slår sedan vatten på, at det smälter: NAVARETTE. *Lett. edif.* Från några sjöar i bergen, som hela året ligga tilfrusne, föres is til Lima at kyla drycker, och säljes marktals. Förpaktaren af Ishandelen betalar årligen 80,000 Riksdaler: BAJER.

riket\*. Det är icke sagt, at alla detta slags drycker kunna anses såsom några läckerheter, men de äro alltid smakeliga i jämförelse med et elakt vatten. Thé är en dryck, som upkommit från början i China eller Japan, och som fallit hela länder så aldeles i smaken, at man där nyttjar den både til välfägnad och såsom dageligt dricka; de finaste Thé-sorterne falla sig ock verkligen behagliga, änskönt de ock, såsom i China sker, drickas utan socker, och måtte denna dryck vara nog smakelig på Japan, sådan som den drickes vid hofvet och hos Magnaterna, nemligen gjord med blommorna i stället för bladen, utan tvifvel vällyktande blommor, såsom en Thé-sort i Nankin, hvars blommor lukta såsom Violer, äfven sedan de blifvit torra\*\*.

TE

\* *Köttspad* nyttjas til läskedryck af flera Siberiska Nationer, såsom Buräter, Tunguser, med flera: GEORGII. Til samma ändamål nyttjas och *fiskspad*. Kalmyckerna vid Volga bruka osaltadt köttspad til läskning: GÄRBER.

\*\* *The-buskens* blad synas först hafva blifvit använde at förbättra et osmakligt vatten, hvar- efter de, genom vanan, blifvit en nödvändighet och omsider en art yppighet. Vid et arbete, som redan så vida öfverskridit et Tals gränсор, underlåter Utgifvaren at utbreda sig i de ting, som höra til denna ryktbara dryckens Botaniska och Medicinska kännedom, emedan vi redan i VON LINNÉ'S Dissertation: *Potus Theæ*, hafva tilräckelige underrättelser i detta ämne. Man inskränker sig därföre inom några strödda anmärkningar. I China är The-vatten en dagelig dryck, så hos högre som lägre, dock finnas vissa ädlare The-arter, som mera bero på beredning och val än på många särskilda *Botaniska Species*, och i detta afseende är en märkelig skilnad imellan det The, som drickes på Kejsarens eller Mandarinernas taffel och på Sampanerna. Om The-arternas uppställning och fördelning öfverenskomma sällan de bättre kunnige författare. P. OSBECK delar The uti *grönt* och *Bohe*. F. J. VOLTELEN anför VAN BRAAM HOUCKGEESTS indelning af The uti *grönt* och *svartaktigt*, af hvilket sednare *Bohe* utgör det sämsta slaget. Desse två hämtas af 2 särskildta arter buskar, men jordmonens olikhet och torkningssättet, bladens olika ålder, m. m. bidraga, hvar på sitt sätt, til skilnaden. Det gröna Theet torkas i skugga, och icke vid eld; således är det en onödig fruktan, at sky detta The, såsom, efter någras oriktiga sägen, torkadt på ergiga kopparplåtar. Af det *gröna Theet* äro 2 slag, *Pou-cul* och *Song-lo*. Af *Pou cul* finnas 3 arter, 1 *Hysantschu*, 2 *Hysant* och 3 *Hysant-skin*; af *Song-lo* äfven 3 arter, 1 *Bing* eller *Kejsar The*, 2 *Tunkay* och 3 *Song-lo*. Af det *svarta Theet* gifvas tvänne slag, nemligen *Long-an* och *Wou-y*. Af *Long-an* äro 4 arter, 1 *Sout-chong*, 2 *Congo*, 3 *Li-tchi-ching*, 4 *Pac-hoo*, eller *Pecco*; af det sednare är 1 det egentliga *Wou-y* och 2 *Boey*, som är det sämsta af alt The. Man har trodt, at det så kallade *Kejsar-The* varit Thebuskens blomma, men KÄMPFER intygar, at blomman icke nyttjas därtill, utan endast de späda löfven, hämtade i Martio på de buskar, som växa på bästa jordmonen. D därföre är detta The dyrast och sparsammast. Detta *Imperial-The* är bätskare än det vanliga gröna; dock dricker man gemenligen alt The utan socker i China; men de, som finna de bätskare arter något sträfva, pläga understundom hålla en bit socker Candi i munnen. Chineserne sälja alltid det sämsta Theet och behålla det bästa. Uti *Lettr. edif.* försäkras, at Chineserne til Europeer förytttra det The de sjelfve afdruckit i sina Thekannor, men å nyo uptorkat och med annat The tilhopa blandat. DU HALDE kallar det bästa The, *La-tche* eller *Vax-The*. Det lägges i formar, torkas i solen och föres årligen til Kejsaren i

BULJONG

Scherbet är en i Österländerna, särdeles Turkiet och Persien, mycket allmän

Peking; och är förmodligen det förnämnde *Kejsar-The*. Denna bästa art växer i Provinzen Cheking, omkring staden Hochikeu. Chineserne föregifva, at det hjälper matsmältningen, samt förtager Indigestion och rus: GEMELLI CARRERI. Man dricker The hela dagen i China, dock gemenligen helt svagt. I alla närliggande länder är The-drycken lika allmän. Uti Tonquin säljes The-vatten på torgen. Man nyttjar i Siam sällan annat socker, än en bit Candi. Äfven så i Cochinchina. Japaneserne äro äfvenså starke The-drinkare. I alla sällskaper framsätas The, tobak, frukter och Confiturer. Man plägar ock där söndermala Theet til pulver, samt lägga en knifsudd däraf i hvar kopp. På somliga ställen lägges något ris til Theet. Från China har Theets bruk utbredt sig ibland Tatarerne. Mongolerne dricka allmänt gerna The: GEORGII. Kalmyckerne älska öfvermåttan Thedrycken, men bereda den på eget sätt, i det de koka Theet med Kamel-mjök, smör och salt: PALLAS. GÄRBER omtalar en Chan hos Kalmyckerna, som hvarje morgon drack The, med färskt osaltadt smör. De förmögnare Tunguser dricka The med påguten stömjök och litet vatten samt en bit smör eller annat fett. De tillägga stundom sur mjök: GMELIN. Hos Buräterne så väl som de förnämnde Mongoler tages nästan aldrig Thekettlen af elden. Theet utgör en betydlig del af deras föda. De nyttja det så kallade *Chinesiska Ziegel-The*, hvilket först kokas väl och sedan afredes med mjök, smör samt fett af ortens breda får-svantsar och stundom med en tilsats af mjöl. Man tillägger ock salt af det *natron*, som så allmänt finnes i Tatariska öknarna. Ryssarne vid Selenginsk och Nerthskin kunna än mindre umbära The, och nyttja därtill koksalt, samt under fastetiden hamp-olja och mjöl: PALLAS. Tatarerne vid Tara i Siberien dricka sit The med korn-mjöl och smör: LANGE. Äfven Kamtschadalerne äro så vane vid The, at de minst dricka det tre gånger om dagen och måste, vid deras färder, The-kittelen nödvändigt vara til hands. Desse Nationer hafva ock nödgats uptänka åtskilliga växters bruk, at ersätta bristen af det rätta The, som stundom icke kan fås, eller lösas af de mindre förmögna. Buräterne och flera Siberiska folkslag nyttja därföre bladen af *Rhododendron Dauricum* (en giftig ört), af *Tamarix Germanica*, *Pyrola rotundifolia*, Njupon-blad (Ros. *Canina et Spinosissima*), af *Saxifraga crassifolia*, *Potentilla rupestris* och *fruticosa*, *Clematis erecta*, *Polypodium fragrans*, *Tormentilla erecta*, *Phlomis tuberosa*, o. s. v. samt koka alt med mjök, smör, salt och mjöl, hvaraf man snarare får en art välling, än The: GEORGII. Kalmyckerne bruka för The helst bladen af *Glycyrrhiza asperrima*: PALL. och Kamtschadalarne bladen, stjelkarne och rötterna af *Epilobium angustifolium*, eller vår Svenska *Allonmärke*. Denna ört brukas där så allmänt til detta behof, at den kallas *Kuriliska Theet*. Den har ock verkeligen någon likhet med grönt The til lukten: KRASCHENINIKOW. Hvad Theets bruk i Europa angår, så fann det i sin början stora beskyddare inom Medicinska Faculteten. Det synes, som skulle det blifvit först drucket utan socker, på Chinesiska sättet. KIRCHERUS säger, at man först finner denna dryck osmaklig och småbäsk; men man vänjer sig efter hand därvid, så at man omsider finner den behaglig och snart outhärlig. Han kallar The-vatnet en oskyldig dryck, den man kan tryggt nyttja, hvad tid man vil, ja väl 100 gånger om dagen, med tilläggning, at intet tjenligare medel finnes i naturen at hålla människan vaken och munter. År 1641, berömdes TULPIUS The såsom en högst hälsosam dryck, och då redan brukelig ibland de förnämste i Amsterdam. BONTEKOE råder at nyttja denna dryck in til omåttelighet, och de loford, man kring den tiden gaf åt Thevatnet, äro så tilskurne, at man nästan kan anse dem för Satyriska; såsom t. e. då man föregaf, at ej allenast Statisten i Conseillen därigenom blef mera

dryck hos de förnäma och förmögna, hvilka hålla den för sin ljufvaste förfriskning, blifvandes den tilredd af vatten, som på flera sätt upblandas, alt efter lägenheten och smaken, såsom af Limon- eller Citron-saft, med Socker, allahanda syltade frukter, Russin, kokta Äplen, Päron, Qvitten och Mandlar, Violer och Nenuphars-vatten, samt Dessman och Ambra m. m.\* Vår Mandel-mjölks instämmer någorlunda härmed, ehuru dock mycket mera okonstlad; och med den kom-

spitsigt tänkande, utan ock sjelfva Skomakaren mera skickelig at idka sitt handverk. Européerne förde ock Thedrycken til America, hvarest den vann snart burskap. ROBIN berättar, at Invånarne i Massachusets vik, Connecticut, m. m. åtminstone dricka The 2 gångor om dagen. Denna dryck är deras största nöje och anses såsom en höflighet och aktning, at därmed undfägna gäster. At The kan, i vissa fall, hafva sin goda nytta, är onekeligt, fast all ting, genom missbruk, blir skadligt. Vid des diätetiska verkan, bör man äfven fästa sig vid det varma vatnets inflytande på magens Fibrer. Theet är annars i sig sjelf en misstänkt växt. Chineserne våga icke bruka det, förrän det legat et år. Denna quarantaine håller vårt The under hemförslen från Canton. Socker, grädda, bröd, m. m. som brukas vid The-drycken, förtager til en stor del både det nyttiga och skadeliga af sjelfva bladen, ansedde på Medicinska sidan; ty såsom läkedom bör det säkrast nyttjas oblandadt; men såsom en hvardags-dryck håller utgifvaren dessa tillsatser nyttiga vid The-bordet. Det är besynnerligt, at China ännu kan drifva detta Monopolium, och sluka Americas silfver-afkastningar. Intet tjenligt Succedaneum har vunnit bifall. Af *Veronica Officinalis* hafva försök blifvit anstälde, men den finnes mycket styptisk, eller hopdragande. *Veronica Chamædrys* är mera tjenlig. *Salviæ* arter hafva blifvit försökte i Italien, o. s. v. men med föga framgång. Utgifvaren vil ock tillägga, utur COOKS 3:dje Resa, at en buske skal finnas på Teneriffa, som instämmer med v. LINNÉs beskrifning på Thebusken, och som til smaken säges instämna, samt därför nyttjas af Spaniorerne därstädes för The. Dock är ännu nog skäl at tvifla, at den är den rätte.

\* *Sorbet* eller *Scherbet*, Levantens favorit-dryck vid högtideliga tillfällen, beredes på flera sätt. Dels af dadlar, fikon och flera torra frukter tilsammans kokade, dels af Russin och hvete, dels hos de förmögna, af Citron-saft och Siruper: DE LA MOTTRAYE. KÄMPFER beskrifver Scherbets beståndsdelar af vatten, lemon-saft, rosen-vatten och socker; men anmärker, at man ock under samma namn förstår en massa, lik grod-råm, af örtens *Sjerbets* frön, *Nigella*, *Psyllium*. m. m. Utom förstnämnda ämnen hitförer BLUNT saften af Persikor, Granatäplen, Aprikoser, Violer, m. m.; CHANDLER, at denna dryck stundom göres söt med hvit honung. Därtill lägges ock snö, at kyla drycken. I Egypten göres den endast af Citron-saft och sockerlag: ALPINUS. BELONIUS skrifver, at man äfven gör Scherbet af Plommons, Pärons och flere dylike frukters saft. Ingen resande finnes från Levanten, som icke beskrifvit denna smakliga dryck, och af de olika uppgifna ämnen därtill, ses, at Scherbet är af mångfaldig blandning, men svarar til bruket emot vår Lemnade. Den enfaldigaste tilredning lär vara den BUSBEQ beskrifver, såsom bestående af gäst Russin-vatten, som efter 1 à 2 dagar får en behagelig syra, men efter 4 à 5 dygn surnar och ger rus. Vatnet slås varmt på de stötta Russinen. För at kunna hafva denna förfriskning på resor, gör man en massa af ingredientierne, nästan lik våra insyltade frukter, på hvilken vatten slås efter behof, samt snö eller is til kylning. För at sätta en angenäm lukt på drycken, brukas stundom at tillägga något Ambra, Moschus, Violer, m. m. på det flera sinnen måga på en gång upfriskas: DELLA VALLE, LE BRUN.

SHERBET

## MJÖLK

mer åter en annan dryck öfverens, som skal vara mycket angenäm, nemligen rifna Cocos-nötter, upblandade med vatten. Kokadt Canel-vatten med socker anses i Persien för en god dryck\*. I Marocco blanda de up vatnet med mjölk, varandes vatten med Camel-mjölk uti deras förnämsta dryck. Denna mjölk-sort är en begärlig dryck för Araberna, så väl som för Morerna, och är den tunnare än Ko-mjölk, men hålles för mera födande, varandes exempel på folk i Arabiska öknar, som intet annat lefva vid än Camel-mjölk med soltorkadt och sönderstött Camel-kött uti\*\*. Söt Ko-mjölk var för en tid sedan en vanlig dryck för det förnämare folket i Irland, äfven som sur för det sämre; jag vet icke, om det så ännu är. STRABO säger om de gamla Nomades, at de höllo sur mjölk för en läckerhet\*\*\*, och öfver alt i Sirvan i Persien anses den så ännu. Hos Morerna är kärn-mjölk en god välplägning. I Mogol och de mästa Ostindiska länder dricker man ingen annan mjölk än Buffel-mjölk, och brukar man där at uptorka den sur, för at sedan kunna upblöta den i vatten, hvilken dryck BERNIER fann mera upfriskande i den starka hettan än Limonade. Nogai-Tartarernes ljufligaste läskedryck är sådan i vatten upblött mjölk, den de förut koka, at den blir helt hård; och om de ej kunna få mjölk-blandning, så torsta de häldre i 3 à 4 dagar, än dricka blotta vatnet. Sto-mjölk är en kär dryck för de flästa Tartariska folkslagen, och ser jag en Scribent tro, at de skulle kunna utvälja den framför det bästa Grekiska Vin†. Hundars och Kattors mjölk finnes ock somligstads begärlig, och säger BERG sig

## BUFFELMJÖLK

## STOMJÖLK

\* *Canel-vatten* är egentligen en dryck från Levanten. ПОСОК beskriver den i Egypten under namnet Sarab. Den finnes ock brukad i Norden under medeltiden. *Canel-vin* eller *Hypocras* var för detta en kostelig dryck.

\*\* Araberne älska i synnerhet *Camel-mjölk*. Den är kylande, och hålles i Jemen för sund, men är så seg, at, när man doppar fingret däruti och drager det tillbaka, följer den med, lik en tråd: NIEBUHR. Denna omständighet är lyckelig för Bedouinerne, som vanligen nyttja handlofven til sked.

\*\*\* Isländarnes *Syra* bör här icke förbigås. Den är en sur mjölk-vassla, som förvaras i tunnor och gåser, men anses icke god, förr än efter et år: VON TROIL, HORREBOW. *Blanda* är en Isländsk dryck af vatten med 1/12 del syra, som om vintren upblandas med Timian och Kråkebär. *Blanda* kallas ock i Vermeland och Elfdalen, den hos allmogen vanliga drycken af mjölk och vatten. Uti Norige brukades fordom, surnad vassla efter ystning. *Syra* är där i bruk, såsom på Island, och *Blanda* drickes af allmogen på samma sätt. BUCHANANUS skrifer, at folket på Hebridiske öarna nyttjat samma dryck under namn af *Blandium*. Mjölk-vassla, ystad med ättika, är Morlakkernas vanliga dryck: FORTIS *Voy. en Dalmatie*. I. 141.

† Såsom *Sto-mjölk* hos oss är til des egenskaper mindre känd, så vil man anmärka, at den är mycket fluidare än Ko-mjölk, men har någon bismak som gör den mindre behagelig. Däremot då den får surna, erhåller den en smakelig vin-syra. Den sätter litet grädde och är således icke tjenlig at gifva smör. Den sura Sto-mjölken är Kalmyckernas allmänna sommar-dryck: PALLAS. *Reise*. III, 315. OPITZ skrifer, at den sura Sto-mjölken gifver

sedt hederliga Köpmän i Marocco lägga dessa djur omkull, och di deras mjölk med god appetit\*. Ehuru otäckt detta oss förekommer, finner jag dock otäckare, at öppna ådren på en Häst, och dricka bloden varm, som man ofta sedt Usbekiska Tartarerna göra, såsom ock Grönländarne ofta dricka varma bloden af de djur de fått skjuta\*\*. Visserligen en förunderlig smak, men männe icke Abyssiniernas smak är långt underligare, då de, såsom LOBO många gånger sjelf såg, kunna dricka ut hela glas Oxegalla med mera nöje än en annan det bästa vin.

Vid dryckers utfinnande har ej enda afsigten varit, at skaffa någon behaglig läskning; man har ock därjämte hos de flästa folkslag i verlden varit mycket angelägen om någon drycksort, som skulle kunna muntra; men alt för ofta har man ej velat låta bero vid munterheten, utan man har också äskat af drycken, at han skulle bibringa för några stunder en yrsel, en sinnes-förvirring, en verkelig fånighet. Naturen har sjelf gifvit anvisning på sådant uti flera slags naturliga safter, som i täpta käril af sig sjelf gå til gäsning, och då upröra bloden och muntra

---

rus såsom bränvin, men han menar sannolikt den destillerade. Nogay Tatarerne préferera Sto-mjolk: HERBERSTEIN. Paschkirerne ösa Sto-mjölken i stora läder-säckar, påslå hett vatten och röra väl om, at den skurna mjölken må väl blandas: LEPECHIN. Det är deras vanligaste dryck: GMELIN. Nogay Tatarerne törsta helre, än de dricka bara vatnet utan Sto-mjolk; TAVERNIER. De gamle Schytiske Nomader eller nuvarande Crimiske Tatarer, drucko, i STRABOS tid, Sto-mjolk, helst sur och på eget sätt kryddad.

\* Utgifvaren önskade, at denna upgift vore bättre bestyrkt. Det är bekant, at Mahometaner anse Hundar för *orena* djur, dem de ens icke vidröra, och således än mindre suga. Utgifvaren har haft tillfälle at tala med en upmärksam och trovärdig Man, som, vid samma tid med BERG, vistades i Barbariet, och han har försäkrat, at denna berättelse är ogrundad. Det skulle kan hända kunnat ske, at någon slaf, af Christna bekännelsen, i sin yttersta nöd, tilgripit denna utväg; men at hederlige Köpmän så förnedrat sig, strider mot all sannolikhet.

\*\* Flere Nationer läska sig med *blod-drickning*, såsom Ostiakerna: *Geg. Staat v. Arabien*. Crimske Tatarerne öppna hals-ådran på Hästen, och dricka: DE LA MOTTRAYE. Äfven de Nogaiske Tatarer: PETREJUS, HERBERSTEIN. Äfven Kalmyckerne vid Wolga, som så åderlåta både Hästar och Kameler: GÄRBER. Samojeederne dricka Ren-bloden varm: *Mem. sur Samojeedes*; MÜLLER. JAN DE BARROS såg Negrerne i Melinda och Mozambique dricka blod af nyss slaktade kreatur, och SMITH berättar, at Indianerne vid Plataströmmen drucko de djurs blod, som föllo vid deras jagtfärder. Då Invånarne i Concana, en stad i Asturien, fordom ville skaffa sig en god dryck, åderslogo de sina Hästar vid foten, samt blandade bloden med mjölk, hvarefter de drucko en, i deras smak, ojämförlig läckerhet. HORATIUS pekar därpå: *et letum equino Sangvine Concanum*. Äfven SILIUS ITALICUS: *Cornipedis fura Satiaris, Concanum, vend*. En sådan blandning af mjölk och Häst-blod, skal ock fordom blifvit nyttjad af Crimske Tatarerne. Uti *Act. Batav.* berättas, at Invånarne af ön Termano vid Timor äro snåle efter blod, och då de slakta Svin eller Bufflar, altid blanda bloden med en dryck *Laaro*, som göres af saften efter *Borassus flabellifer*.

lifs-andarna. Så sker det med saften af flera trädslag, så med saften af många slags bär och andra frukter, m. m. Konsten har sedan bragt på banen åtskilliga gäsningens-ämnen, hvarmed man omsider lärt at bereda hvarjehanda dryck-sorter, så af de nyssnämnda safter, som af mjölkaktiga frön\*.

Af träd-safter lärer näppeligen någon sort öfvergå den, som de fläste Palm-träds-slagen\*\* gifva, hvilken är rätt ljuflig medan den är färsk, men börjar inom

\* *Cassavi-roten*, (eller Americas *Manjoc*) brukas äfven til dryck. Brasilianerne låta dels gamla Gummor tugga roten och koka så et decoct på tuggorna, som öfver elden flitigt omröres, samt sedan prässas och drickes; dels skära de roten i skifvor, stöta och koka den, til des spadet blifver hvitaktigt som en vassla, hvilken drickes varm och smakar tämligen väl: CHURCHILL. JAN STADEN säger tvärtom at *Manjocs-roten* först kokas, sedan sättes at kallna, därefter tuggas af NB. unga Flickor, vidare öfvergjutes med nytt vatten, omröres, kokas, då ändteligen hela brygden slås uti fat, som äro til hälften nedgräfne under jorden. Desse tiltäppas väl under gäsningen, som påstår i 2 dygn; sedan har man en tjock och rusgifvande dryck. GUMILLA skrifver, at Cassavi-kakor och vatten därtill användas. ACUNNA, at Indianerne vid Amazon-strömmen göra af Cassavi-kakor, samt andra sammanblandade frukter, genom gäsning, en stark dryck. Denna dryck är Carananiernas yppersta fägnad: *Lettr. edif.* På Carabiska öarna förekommer den under namnet *Ouycou*, och blir där så god som det bästa dricka, när den rätt göres: DU TERTRE. På Martinique gör man en componerad *Ouycou* af Cassavi-kakor (d. ä. stekta eller på järnhäll bakade kakor af roten), *Batatas* skuren i stycken, grof Sockersirup eller sönderkrossade Sockerrör, samt krossade mogna Bananer, hvilket alt ställes at gäsa några dagar. Man får då en rödaktig saft, som läskar och lätt rusar: LABAT. Men på Barbados tuggas *Manjoc* och drycken kallas *Perino*: SLOANE. AUBLET omtalar fyra slags Cassavi dryck. Indianerne på Öarne däromkring, hafva ock upfunnit en dryck som göres af *Batater* med riktig gäsning. Den blir nog god, men icke sund. Den kallas *Maby*: LIGON. På detta ställe vil ock utgifvaren nämna några ord om den bekanta Söderhafs-öboernas *Ava-dryck*. Denna dryck tilredes så, at man tuggar roten af *Ava-busken* som är en art *peppar*; tuggorne spottas i en skål; man påslår vatten, frånsilar rotens tanor och dricker extractet utur små koppar gjorde af löf, som ej nyttjas mer än en gång. COOK försökte den och fann den *insipide*, med en *stickande smak*. Denna är Noblessens favorit-dryck på de fläste öar i denna Ocean, och man finner, at den bereddes på samma sätt uti LE MAIRES, SPILBERGENS och flere äldre Sjöfarandes tid. Uti COOKS sista Resa anmärkes, at *Ava-drycken* gjordt stort framsteg på *Samfunds-öarne* inom tio år; och såsom den enerverar människo-kroppen samt påskyndar en art spetälsklik skabb, så kunde COOK, efter några få års frånvaro, knapt känna igen några af sina förtrognaste vänner, dem han lemnat feta och frodiga, men återfann utmärglade och fjälliga öfver hela kroppen. På *Vänliga öarne* är detta hof-folkets vanliga frukost, som omgifver Fursten. Men man utspäder drycken mer, och röner mindre verkan af des skadlighet. På *Sandvichs-öarne* nyttjar man *Ava-drycken* til öfverflöd, och tillika mycket stark, hvilket på den så kallade Noblessen har synbara följder, såsom darrning, förlamning, Marasmus, Lepra.

\*\* De fläste *Palmarter* äro ganska saftrike, och man drager nytta af denna egenskap, i det man liksom åderlåter dem. Af *Cocos-trädet* uttappas denna lag allmänast. NORDEN skrifver, at man gör en inskärning öfverst i trädet, då en ganska angenäm saft utlakar, som kallas *Toddy*. På Sumatra drickes allmänt *Toddy*; en dryck som, enligt SALMON



Palmer av olika slag har på många håll i Afrika och Asien använts för framställning av palmvin. Det bereds av den friska söta palmsaften, som ger en alltmer rusgivande dryck ju längre den får jäsa. På detta kopparstick i Godefroy Loyers *Relation du voyage du royaume d'Issiny, Côte d'Or, país de Guinée, en Afrique* (1714) syns två män på väg upp till trädets topp, för att där göra ett hål ur vilket sedan saften tappas i butelj.



dygnet at surna, och slår då i hufvudet; Resebeskrifvarne sammanstämman uti at berömma Tari, Toddy och Neri m. fl. saft-sorter, som de anse såsom et af naturen tilredt Vin, och omröra äfven de behageliga drycker, som af dessa safter genom eldens åtgärd upkomma, t. ex. Saguer på Moluckerna, såsom ock dem man utaf Palm-frukterna kan bekomma, t. ex. Hoon i America o. fl. Annars har man väl en den ljufligaste dryck, af naturen sjelf tillagad, uti det vatnet som

KOKOSVATTEN

VON GOCH, samlas utur de afskurne Cocos-grenar. TERRY beskriver *Toddy* såsom en Cocos-saft, och säger sig icke funnit något smakligare. Uti *Gegenw. Staat von Indostan* berättas, at man, uti Mogol eller Indien, utom vatten, dricker et så kalladt *Palm-vin* eller *Toddy* af Cocos-träd eller nötter. Bägge äro kylande, så fram man dricker dem färske, och angripa icke hufvudet. Andre beskrifva samma saft under namnet *Sury*. JEFFERYS berättar, at utur Cocos-trädets sårade topp rinner en saft, som kallas *Sura*. DELLON kallar Cocos-saften *Soury* eller *Tary*. VERNATLI säger, at när Cocos-blomman afhugges, utsilar en saft, som kallas *Syry* eller *Tayvak*, som, då den drickes färsk, har styrka och nästan samma smak som vin, men surnar snart och blir en god ättika. POIVRE skrifver, at man straxt efter blomningen, då Cocos-nötterne äro af våre valnötters storlek, afskär frukt-qvisten 7 å 8 tum från stammen, samt fastbinder en bouteille vid ändan, uti hvilken en saft kallad *Soury*, samlas. Den smakar likt drufvomust och drickes såsom den är. KRAAK säger, at *Sura* är ganska angenämt och liknar nära Spanskt vin. Danske Missionairene i Ostindien liknade *Syry* vid *Hvete-öl*, men i en Svensk Adelsmans resa, ännu otruyckt, säges *Syrie*, eller Cocos-saft vara söt som et Spanskt vin, hälsosam då den nyttjas måtteligt, och stoppande om den drickes til öfverflöd. Om för öfrigt någon väsendtelig skilnad är imellan *Toddy* och *Sury* har utgif. icke kunnat utreda. Men det är vist af flere Auctorers intyg, at man genom distillation af den surnade *Sury* och *Toddy* gör en art *Rack* som i styrka öfvergår bränvin, särdeles då den distilleras 3 gånger: JEFFERYS. Detta bränvin kallas i Ostindien *Fula* och *Nypa*. DELLON skrifver, at Cocos-saften, då den slås i en kettil med osläckt kalk, gifver en art honung, som nyttjas til Confiturer, samt genom inkokning förvandlas til et säcker, det Malabarerne kalla *Jagara* och Portugiserne *Jagre*. Af *Sury* och *Arrak*, til lika mått hopblandade, samt med tillägning af canel, muskott och vispade ägge-gulor, göra sig Holländarne en dryck, kallad *Massak*, som drickes varm och är mycket smakelig: SAAR. På Maldiverne blandas vatten och Cocos-honung med peppar, til en kostelig dryck för Magnater: PYRARD. Af hvilken Palm-art ADANSONS Palm-vin tappas, är ej utstakadt, men det kan drickas til tredje dygnet, innan det surnar. SHAWS Palm-honung, som säges vara sötare än Biens, torde ock kunna föras hit. Men man drager sådan nytta af flera Palmer. *Sagu-trädet*, gifver en dylik saft, som kallas *Sachevers-beer*, och liknar det bästa vin, men surnar snart: BARLEVITZ. Den tappas af denna Palms afskurne grenar och är en sund samt smakelig dryck: *Rec. des Voy. Holl.* Den drickes på Banda i stället för vin: *Ib.* Är hvitaktig, söt, ljuflig då den nyss blifvit aftappad och göres bäsk med vissa rötter: *Ib.* WALENTYN skrifver, at man ökar Saguweers styrka med et bäskt träds slag, så at det ej mycket skiljer sig från Malört-vin. Många Holländare finna däri mycken smak och är denna dryck hälsosam när den måtteligt brukas. Af Kålpalmen *Areca* fås, genom aftappning, en starkare saft, men föga piquant, söt och behagelig som mjölk. Den kallas *Neri*. Af Solfjäders-palmen *Borassus*, fås också en *Toddy*, straxt efter blomstjelkarne utskutit: HAWKESWORTH. Den brukas på ön Termano vid Timor; och man gör däraf en dryck *Laaro. Act. Batav.*

midt uti Cocos-kärnen innehålles\*. Men ibland alla de frukt-safter, som med konstens tilhjelp någonsin blifvit beredda til angenäm dryck, har ingen sort vunnit så allmänt tycke hos människo-släktet, som saften af Vindrufvor, hvilken efter konstens reglor handterad, utgör den dryck vi egenteligen pläge kalla Vin. Denna drycks godhet til smak och lukt ankommer på sjelfva drufve-sortens ypperlighet, på climatets tjenlighet, på årsväxtens förhållande, på handterings-sättet, på åldren m. m. och en Vin-sorts beröm för läckerhet rättar sig mycket efter deras skiljaktiga tycke, som däraf dricka, ty den ene älskar mera syrligt än sött, den andre tvärtom o. s. v. hvarföre ock flere nog olika Vin-sorter kunna med lika godt skäl räknas til läckerhets-classen. Jag får bara som kortast nämna några vissa af dem, som jag finner med de synnerligaste loford utmärkta. Schiras-vinet räknas för det bästa i hela Persien, och drickes hälst där vid Hofvet\*\*. Om OTTER kom at smaka det under des vistande där i landet, är något ovist, men han berömmar en sort Vin, som kommer ifrån Argana, hvilket han fick dricka i Diarbekir, för det bästa han känt i orienten; likasom LE BRUN säger om det Vin han fick i klostret Canobin på Libanon, at han aldrig vet sig smakat något så ljufligt, om hvilken sort äfven PETITQUEUX yttrar sig, at den är förträffelig och at ingen Vin-sort i Frankrike öfvergår den samma. CORONELLI utropar Vinet från Lepanthe för det bästa i hela Grekeland, och TAVERNIER likaså Vinet från Tenedo. Det Ungerska, särdeles från Tokay, prisas allmänt för ganska ypperligt; äfvenså hafva en äkta Pontac, en fin Haut Margot, Larme de Naples, Smirna-vin, Paquarette, Champagne, Bourgogne, Syracuse, Madera, Oeil de perdrix, Renskt Vin och Hermitage, hvart på sitt sätt, mycken rättighet til utmärkt beröm. Det

---

\* *Cocos-nöten* innehåller först endast et klart vatten, som är sött och angenämt at dricka, såsom kylande. Detta vatten grynar sig snart och går til kärna, hvilken först prässas til mjölk, men sedan til olja. *Rec. des Voy. Holl. I. 268.* VERNATTI. p. 170. kallar detta vatten verkligen godt. KRAAK säger, at saften utur gröna Cocos-nöten är den bästa dryck som fås på Nya Gvinea. Man dricker denna söta saft, såsom något rätt delicat: *Ib.* Vatnet är perlefärgadt, behagligt, sött, nästan som Mandelmjölk, kylande och sundt. Med en tredjedel vin blir däraf en ganska angenäm dryck: OLDENDORP. OVINGTON säger, at denna liqueur är kallad *Toddi*.

\*\* *Schiras-vinet* håller KÄMPFER för det kosteligaste i hela verlden. Det är spiritueust, och har en lukt midt imellan Champagne och Bourgogne, utan all sötma och syra något adstringerande, gläder och stärker. DE MIRONE säger, at särdeles det röda Schiras-vinet är det bästa i hela Asien. Detta bestyrkes af GMELIN med tilläggning, at det finnes tre arter, dels rödt, dels hvitt, dels gult; samt at det icke håller sig länge, utan måste inkokas, när man vil föra det bort, hvaraf det mycket förlorar. Det nyttjas därföre gemenligen på Kejsarens bord i Ispahan. MANDESLO, OTTER, TAVERNIER, med et ord, alle som rest i Persien, instämma däruti, at detta Vin är det bästa, som där finnes. Det är också magstärkande: FREYER. pag. 326.

är svårt at säga, hvilket Vin bör räknas för det yppersta; lättare torde blifva at nämna det sämsta, hvilket, om KLEEMANN finge slita tvisten, torde stadna vid det dåliga han fick nedanför Belgrad, som var merendels bara must, eller ogäsen drufve saft, både grumlig och sur, änskönt gjord af söta drufvor\*.

---

\* Ehuru våre Förfäders yppighets drycker voro i synnerhet Öl, Mjöd, Körsedrank, m. m. så finnes dock spår, at Vin, redan i de äldste tider, varit bekant i Sverige. Det var ODENS företrädesrätt at dricka Vin i Valhall. I STARKADERS Qväde yttras missnöje öfver Vin. I ROLF KRAKES Saga omtalas Vin, såsom en vanlig välfägnad hos Kong FRODE i Danemark. Et fartyg, lastadt med Vin, för HARALD HÄRFAGRES räkning, strandade vid Skanör. I nionde Seculo såldes Vin i Björkö. Se S. LAGERBRINGS *Sv. Hist. I, 434*. Vin vankade i MAGNI LADULÅSES Hof. Yppigheten gick sedermera med så starka steg, at år 1566 följande slags Viner funnos på Stockholms Slott; nemligen: Malmarsy, *Claret, Lutterdrank, Hypocras, Muskatella, Alekant, Bastart, Romeny, Renskt Vin, Ungerskt Vin, Franskt Vin*. Se *Utdrag af Läns Register på alle Slått, gårdar och herreder sampt alle Befallningsmän, som räckenschaper plichtige äre at göra, inn uti Högstsbemelte Kongl. Majestetz vår allernådigste Herres Cammar pro anno 1566*. På det Läsaren må få något begrep om de af desse vinslag, som voro beredde med krydder, vil man, utur Fru KJERSTIN STURES *Läkare och Hushålls-bok*, i manuscript förvarad, meddela följande konstige tillagnings-sätt. *Claret* gjordes här i Sverige mot slutet af 1500:talet på det sätt, at man tog 6 lod Canel, 1 ½ lod Neglikor, 3 lod Ingefära, 1 lod Muskat, 1 lod Muskatblomma, 1 quintin Saffran, 1 lod Galega, 2 ½ skålpund Såcker och 4 kannor Vin, hvilket alt sammanblandades, och skulle stå natten öfver innan det brukades. *Claret* gjordes ock på et annat sätt, nemligen: at til 2 stop Vin togs 2 lod Canel, 1 lod Enebär, ½ lod Galega, ½ lod Neglikor, ½ lod Paradiskorn, 1 quintin Saffran, 2 skålpund Honung, hvilket stöttes och silades, blandades etc. *Ibid. Hypocras* gjordes så, at 4 lod Canel, 2 lod Enebär, 1 lod Co-beber, ½ skålpund Såcker stöttes och blandades ihop med 2 stop Renskt Vin, hvilket silades genom en påse. *Ib.* En annan sort *Hypocras*: 4 ½ skålpund Såcker, 8 lod Canel, 3 lod Ingefära, 1 ½ lod Muskat, 1 ½ lod Muskatblomma, 1 lod Galega, 2 lod Neglikor, 1 ½ kanna Bastart, 3 kannor Renskt Vin, hvilket alt hopblandas. *Ib.* At göra *Lutterdrank*. Tag 8 lod Canel, 2 lod Ingefära, 2 quintin Paradiskorn, 2 dito Galega, 1 quintin Neglikor, 1 dito Muskatblomma, 4 kannor Renskt Vin, 1 dito Mjök, 3 ½ skålpund Såcker, blanda väl tilsammans och låt gå genom en vit och ren säck. *Ib. Malmers*: Galega, Neglikor, Enebär, och Muskatblomma, 1 quintin af hvarje, stöttes groft och blandas tilsamman, därpå slås starkt bränvin, och kärilet det står uti hålles väl täpt i 24 timmar. Detta inbindes sedan i et linkläde och hänges midt uti en äm Vin, hvarutur det efter 3 dygn uttages, så är Malmersiet färdigt. *Ib.* År 1582 åtgick för Kong JOHANS hof, Ungerskt Vin 1 Åm, 41 kannor; Rödt Ungerskt Vin 2 Åmar; Malörte Ungerskt Vin 8 kannor; Malmersii 58 kannor; Muskatelle 56 kannor; Vinkuuss 6 kannor; Vin Madery 37 kannor; Alekant 1 Åm 6 kannor; Clarett 25 kannor; Bastart 14 kannor; Renskt Vin 180 Åmer; Rödt Franskt Vin 54 Åmer; Blangt Franskt Vin 7 Åmar; Vinsäck 1 Åm; Merstvin 2 Åmer. *Sver. Upbörd pro Anno 1582. fol. 50*. Så tilgick vid hofvet. Men på landsbygden och i lägre hus, nöjde man sig ännu med Öl, ty Chur-Pfaltziske Ministern, som år 1592, under resan til Hertig CARLS Biläger, genomfor Skåne, Småland och Östergöthland, fick icke se Vin förrän hos Borgmästaren i Linköping. Dock, såsom Utgifvaren icke äger styrka at med critiskt öga granska det, som hörer til vår fordna yppighets Historia, så har han i det

## I Marocco hafva Morerne sin Errub, eller saften af drufvor, kokta med canel

stället velat meddela några anledningar at känna de flästa ypperligare vinslag. Kännare torde väl sakna många i denna upräkning, helst PLINIUS redan i sin tid upgifvit et antal af 80 vinarter, hvilket är så mycket mindre öfverdrifvet, som snart sagt lika många Viner finnas som Vin-berg. Men Utgifvaren tror sig i sådant fall ursäktad för mindre fullständighet, emedan ingen kunskapsgren är honom mera umbärlig än denna. 1. *Albano-vin*, finnes både hvitt och rödt, är sött, oskyldigt och kan gifvas åt sjuka: TRAYSSAC. Är ljufligt til smaken: WRIGHT; samt et af de bästa Italienska Viner: GARIDEL. 2. *Alicante-vin*, är enligt BERKENMEJER, et af de bästa i Spanien. Rödt, tjockt, läckert, men ej särdeles sundt: RAJUS, TRAYSSAC. Svenske Gesanterne fägnades år 1699, ur Czarens källare med Alicante-vin. Kallas *Vinum Alonense*. 3. *Argana-vin* från Diarbekir, var det bästa OTTER drack i Levanten. 4. *Beyan-vin* (monne från Beja i Portugall?) af detta hade Ärkebiskop WALKENDORF et par fat til CHRISTIAN II, när han hämtat des brud. *Dansk. Mag.* 2 B. s. 30. 5. *Bourgogne-vin* behöfver icke många intyg, emedan det berömer sig sjelf. Det bästa kallas *Beaune*, är rödt, sötsyrligt, förträffligt: LISTER, GARIDEL. TRAYSSAC skrifver, at des färg liknar *Oeil de perdrix*, låter lätt blanda sig med vatten och besvärar icke hufvudet. 6. *Cahors-vin*, (*Vinum Cadurcense*) från Gvienne et af de sträfvaste Franska, är mycket värderadt, då det fås gammalt: TRAYSSAC. 7. *Canarie-vinerna* äro, så för deras sötma som styrka, räknade bland de bästa viner. De äro ädle och milde: RAJUS, och öfverträffa de Spanska: D'AVITY. 8. *Candia-vinet* är balsamiskt och ljufligt. RAJUS omtalar et rödt Candia vin. 9. *Champagne-vin* är bäst af alla Franska Viner. I synnerhet är en blek art däraf, *Volne* kallad, förträfflig: LISTER. D. KRYGER säger, at det har något, som liknar sjelfva nerv-saften. 10. *Claret*, så kallas en art klart rödt Vin från Bourdeaux. Förmodligen det nedanstående *Vin de Grave*. Men under namn af *Claret* hade man fordom kryddade Viner. C. R. BERCH berättar, at *Claret* uti Edda står i *Ölnumern*, och tror därmed beteknas et blekt eller klart Öl, til skilnad från de Tyska tjockare ölslag. Utgifvaren finner åtminstone icke i RESENII öfversättning anledning därtill, ty det nyttjade tolknings-ordet *Lutendrank* är et Krydd-vin. 11. *Constantia vinet* från Goda Hopps udden är det bästa där finnes. Däraf prässas årligen högst 50 fat, så at det, som under detta namn säljes i Europa, är gemenligen föregifvit. Vinstockarne sägas vara ditbragte från Schiras i Persien. *Saml. af Rön och Upt.* 2 Band. p. 313. Däraf göres både rödt och hvitt. DE LA CAILLE upgifver tilverkningen af bägge slagen til 22,500 kannor. Se mera om detta vin. SPARRMANS Resa. s. 46. f. 12. *Cyper-vin*, det bästa fås endast omkring Limesol: POCOCK. D'ARVIEUX drack 12 års gammalt Cyper-vin och trodde bättre ej finnas i verden. Cypern var fordom och är ännu ryktbar för des herrlige Viner: TRAYSSAC. DE LA PORTE säger, at Cyper-vinerna äro bäst på stället. VILLAMONT at man på et glas Cyper-vin kan hela dagen umbära mat och dryck. 13. *Dauphiné-viner*; bland de hitsiga af detta slag äro *Cote bruleé* och *Camp de Perdrix* mäst aktade: LISTER. 14. *Essens-vinet* är bäst af alla Ungerska. Det prässas af de valdaste drufvor, dem man med konstens åtgärd låtit hoptorkas i solhettan på en fårad qvist. Det är ganska oljaktigt och dyrt. 15. *Est Est* från Monte Fiascone, et ypperligt Muskat-vin, som gifvit anledning til den bekanta historien om Munken, på hvars grafsten hans dräng skref: *Propter nimium est est, Dominus meus mortuus est*. RAJUS kallar det förträffligt. GARIDEL och BLAINVILLE förklarar det för et af de bästa Italienska Viner. 16. *Florentiner-vin* är hälsosamt för magen: TRAYSSAC. RAJUS. Liknar mäst de Franska, men är lättare och hetare. Föres öfver hela Italien. Får namn at vara *Generosum et lene*. 17. *Frontignac*, kallas af RAJUS et

och andra specier, at bringa sig til munterhet med, hvilken dryck har likhet med

mycket ädelt Vin, som stöder på dessman. TRAYSSAC uppgifver det för bäst af alla Franska. Finnes både rödt och hvitt. Det sednare har Muscateller smak, kommer från Languedoc. 18. *Georgiansk-vin* brukas jämte Schiras-vin på Persiska Hof-taffelen: KÄMPFER. 19. *De Grave* från Bourdeaux, växer på grusig jordmon kallas *Claret* af RAJUS. Är et af de bästa Franska: GARIDEL. Men andre beskrifva det sträft och magstärkande: LISTER. TRAYSSAC. THICKNESSE omtalar et *Vin de Crav* vid Marseille, som är skarpt, rusgifvande, men kosteligt. 20. *Grec-vin, Vino Greco*, icke från Grekland, utan från foten af Vesuvius, är ypperligt: GARIDEL. Det rusar starkt om det drickes på stället, innan det föres öfver sjön: BLAINVILLE. 21. *Hermitage*, har andra rumet på DUTILLIERS rangordning för Viner. Är et af de bästa Franska: GARIDEL. Kommer från Dauphiné, är rödaktigt, *blandi saporis* och hälsosamt: TRAYSSAC. En bouteille kostar på stället 3 Livres: SULTZER. 22. *Hochamore* et förträffligt Tyskt Vin: GARIDEL. Förmodligen Renskt *Hochheimer-vin*. 23. *Lacryma-vinet* från Neapel berömes högeligen af alla kännare. På DUTILLIERS rangordning har det N:o 3. Är hvitt och et af de bästa i landet: GARIDEL. Kommer endast på Fursteliga bord. BLAINVILLE gifver det et stort loford. Det är hälsosamt och går fort genom kroppen. Sicilien skal dock gifva et än bättre Lacryma Vin än Neapel. Det är starkt: MISSON. 24. *St. Laurence-vin*, så kalladt af en stad i Provence, är rödt och hvitt, samt, i LISTERS tanka, det yppersta af Franska Viner. Det är et läckert Muskat-vin. Göres af drufvor, som blifvit soltorkade sedan man bräckt stjelen. 25. *Lepanthe-vin* är det bästa i Grekland: OTTER. 26. *Libanons-vin*, särdeles vid Klostren Canobin, är rödt, oljaktigt, förträffligt: LE BRUN. Der finnes ock et hvitt Vin: RAUCHWOLF. Alle resande uphöja Libanons Viner. 27. *Lyonske vinet* kallas af TRAYSSAC ädelt och ypperligt. Kan hända Frontinjac, som ock kallas *Muskat de Lyon*. 28. *Madera vinerne* äro förträffelige, men dyre: FORSTER. COOK. Förbättras på hafvet: TRAYSSAC. 29. *Mallaga-viner* äro starke. Föras mycket til England: BUSCHING. De äro oljaktige: RAJUS; Upfriskande: TRAYSSAC; fås både röde och hvite: LISTER. 30. *Maltha-vinet* är starkt och läckert: BACHELIER. 31. *Malvoisier* på Teneriffa är enligt BACHELIER det bästa i verlden. Så högt berömmes det ock af LE MAIRE och LOYER. Men af DUTILLIER fick det dock endast N:o 8. Hopkokade Malvasier-viner göras och förträfflige på andra orter, såsom i Italien, på Creta eller Candia: DAPPER. De blifva aldrig klare. 32. *Marvella-vinet* (från Marville i Luxenburg?) är finare än Mallaga; stöder på Madera: CARTER. 33. *Milo-vin* ratas af HASSELQUIST, som hänviser dem til Milo, hvilke åstunda dricka det sämsta Vin i verlden. Men detta är förhastadt. D'ARVIEUX förklarar Milos-vin jämgodt med Candia-viner. Man finner stundom nedgräfd vinkrukor, som flere Secler stådt under jorden. Vinet är då ojämförligt. Utgif. kan af erfarenhet intyga, det Milo-vinet är oljaktigt, mildare än Mallaga Seck, samt at det sprider en angenäm lukt. 34. *Monte Pulicano*, et rödt Florentinskt Vin hos RAJUS, som af GARIDEL säjes förtjena af de främste rum. 35. *Mosler-vin*, det bästa Tyska näst Renskt, är hälsosamt, urindrifvande och tynger ej hufvudet. 36. *Neapolitanske viner* hafva en angenäm lukt: TRAYSSAC. 37. *Necker-vin*, et af de bästa Tyska, men håller sig ej länge. 38. *Neuenburger-vin* i Newcastle, särdeles det röda, är et ypperligt Vin, då det blir något gammalt, och går nära Bourgogne: HIRSCHFELD. *Briefve* 66. 39. *Noachs-vinet* på Libanon, är väl icke så godt som det vid Canobin, men dock så förträffligt, at en Mufti medgaf Mahometanerne des nytjande, emedan han ansåg omöjligt at et så dräpeligt Vin kunnat begripas under förbudet i Coran. 40. *Orlyans-vin* (Orleans) är, enligt BERKENMEJER, et af de bästa Franska. RAJUS kallar det hälsosamt;

vårt Russin-vatten. På några Ostindiska öar göra de sig til godo saften af Säcker-

LISTER starkt. Ärke-Biskop WALKENDORF hade 2 fat däraf med sig til CHRISTIAN II, när han hämtat des brud. *Dansk. Mag.* 2. B. p. 30. 41. *Orviette-vin*, från Kyrkostaten, hålles för det bästa i granskapet. *Nouv. mem. sur l'Italie.* T. I. p. 55. 42. *Padua*; därifrån kommer *Marcemin*; et dunkelt blodrött Vin, tjenligt för Podagrici, håller sig ej öfver et år: WESTERDAL. 43. *Paille, Vin de paille*, prässas af drufvor, som blifvit torrskade på halm. Blir bättre så til lukt som smak med åldren: WESTERDAL. 44. *Paris-vin* är hvitt, svagt, lättblandadt med vatten. Nyttjades i England: RAJUS. 45. *Perusi-vin*, från Italien; är sundt och angenämt: TRAYSSAC. 46. *Peter Simons*, är et säckersött Vin, i högsta måttom mildt, så kalladt efter en PETER SIMON, som från Tyskland til Spanien fört Renska vin-stjelkar. 47. *Poitu* är hvitt, liknar Renskt, men är gröfre. LEMNIUS säger at Nederländske Allmogen blir egensinnig, arg, oförsonlig, grälig inom hus, m. m. af detta Vin: WESTERDAL. 48. *Pontac*, har N:o 6. hos DUTILLIER. Den rätta Pontac är sällan at få utom landet. 49. *Porto-vin*, är både hvitt och rödt, var i RAJI tid sällsynt i England. Är hetsigt. Särskildt från vårt så kallade Portugis. 50. *Provence-vinerna* öfvergå de öfrige Franska: GARIDEL; de äro ock starkare: TRAYSSAC. 51. *Procecker* från Istrien, sött, kraftigt, välluktande, sundt: WESTERDAL. 52. *Rachrach*, et förträffligt Tyskt Vin: GARIDEL. 53. Renskt af flera arter. Det bästa fås vid Ruddersheim: BERKENMEJER. Det hålles för ganska sundt; det styrker, emotstår röta, befordrar utdunstning, o. s. v. är fritt från grofva besvärande delar. Men det lärer sällan fås hos oss. En Svensk Baron har berättat för Utgif., at de Viner, som i Sverige säljas för Renska, därute kallas Franken-viner, han har på stället druckit det rätta, men ej kunnat igenkänna det. Det älsta och bästa Renska i källaren Rosen i Bremen, är från 1624: BERNOUILLE. 54. *Rivos Altos* en by i Perpignan, gifver et vin, det THICKNESSE säger vara det kosteligaste han druckit. Det är starkt som *Porto*, men läckrare än *Bourgogne*. 55. *Rota-vin* från en liten fläck vid Cadix har N:o 7. hos DUTILLIER. Det är i TRAYSSACS omdöme ypperligt. Utgifvaren har funnit det nästan Caffebrunt, men lätt, smakligt och hetsigt. Bör skiljas från *Vin de Cote rote* vid Vienne i Frankrike. 56. *Ryf-vin* i Canton Bern, gifver ej Renska Vinet efter: HIRSCHFELD. Kallas och *Vin de la Cote*, är hvitt, men tål ej föras ut. Är det bästa i Schweiz: CROME. 57. *Santo-vin* vid Verona, är ypperligt ock liknar Ungerskt, är gullgult och ljufligt: DE LA LANDE. STEVENS håller före, at det, för des lukt och smak, med skäl kallas heligt. 58. *Saragossa-vin* hölls af LIVOY för det bästa Spanska. 59. *Scio* gifver dråpeligt vin af drufvor, som fått väl mogna: WRIGHT. 60. *Smirna-vin* är starkt och läckert: LE BRUN. 61. *Stein-vin* från trakten kring Wurzburg, är ljufligt och brukas at förbättra andra Viner: WESTERDAL. 62. *Syracusa-vin*, är et af de förträffligaste arter, sött, klart, gullgult, magstyrkande och har stark lukt: BORCH. GARIDEL berömer det mycket. RAJUS säger, at det nyttjades i England. 63. *Tenedo-vin*, det bästa i Archipelagen: TAVERNIER. 64. *Tint* eller *Teint*, förträffligt Spanskt Vin, rödt och sött. 65. *Tockayer-vin* från öfra Ungern och Grefskapet Zemphen. Flere arter bära detta namn: HOFFMAN. Det har N:o 1. på DUTILLIERS rangordning, är sundt och svetttdrivande: TRAYSSAC. Det rätta skal växa på en liten krets, som har guldaktig jordmon, och lemnas til Kejsrerliga Hofvet. Tål ej fria luften. 66. *Turenne-vin* från Anjou, det bästa LISTER drack i Paris. 67. *Ungerske-vinet*, från Nedre Ungern, fås bäst vid Georgenstadt af tidiga drufvor, som kallas *Ausbruch*. Angenämt men dyrt: HOFFMAN. 68. *Valdepennas-vinet* har företräde för alla *Manchaviner*, liknar *Bourgogne* til färg och smak, värderas högt i Madrit, föres ej ut: BUSCHING. 69. *Veltliner-vinet* från Graubunderland, det bästa i verlden: HIRSCHFELD. BURNET

rör med någon liten tillblandning, och få däraf genom gäsning en dryck, som DAMPIER nämner för excellent\*. Indianerna på Americanska näset hafva en för dem angenäm dryck, som de kalla Mislaw, och är intet annat än mogen Pisangfrukt och vatten, som går til gäsning, och snart klarnar, men ock snart skäms.

**ATOLE** I Mexico hafva Indianerne sin Atolla\*\*, en dryck af lika art at snart skämmas, bestående af saften af späd Mays, jämte Säckar, krydder och dessman. Jag vet icke

**SHERRY**

säger det vara starkare än Bränvin, med stark kryddsmak, som dock ej är tilsatt. Drufvorne lemnas at väl mogna. Det är i början sött, men kryddsmaken kommer med tiden. Reise. p. 241. ZEILLER kallar detta vin hälsosamt, värmande, ljufligt. Det håller sig länge, men det röda förlorar snart färgen. 70. *Verdea*, et hvitt förträffligt Vin från Toscana: GARIDEL. 71. *Vernacer-vin* från Genua trakten föres til England och Frankrike: WESTERDAL. 72. *Veienza*, et af de bästa Italienska: RAJUS; kallas af GARIDEL *dolce e piccante*; är rödt. 73. *Xeris-vin*, är sträft, hettande som Bränvin. Finnes af 2 slag. *Pajarrette* sött, och *Vino seco* sträft; men godt för magen: BUSCHING. TRAYSSAC kallar detta Vin ypperligt. 74. *Zuckerberg*, en liten trakt i öfre Ungern, frambringar bästa Vinet i landet. Til desse kunde en stor myckenhet flera föras, såsom det mörka mustiga *Alocker vinet*, rödt och hvitt *Corsica-vin*, det milda *Cianti*, et rödt *Florentins-vin*; det goda *Vin de la Marge* från Toulon; det goda röda *Chateau Margot* från Bourdeaux, och fram för alt det förträffliga *Peralta-vinet*, som är det förnämsta i hela Spanien, o. s. v.

\* Af *Säckerdrägg*, som är en grof Sirup, brygges med hvete-kli, vatten och humble, et dricka som i BRICKELLS tycke, var den bästa dryck han smakat både i Indierne och Europa, det är Carolinas allmänna svagdricka: BRICKELL. *N. Carolina*. p. 38. På Antillerna anses den för bästa drycken och kallas *Vin de Cannes*: ROCHEFORT. SLOANE beskriver en *Coold-drink* af Säckerdrägg och vatten. Den surnar, säger han, inom dygnet. Månge flere Västindiske Resor omtala detta bruk af Säckerröret. Uti Ostindien nyttjar man samma tilredning. Folket på Bashee-öarne göra en dryck af Säckerrörs-saft med små svarta frön. Den gäses 2 à 3 dagar i stora kar, hvarefter den klarnar och drickes. Den är excellent och liknar Engelskt Öl til färg och smak, slår starkt i hufvudet, men tros dock vara sund: DAMPIER. Folket på Madagascar dricker understundom Säckerrörs-saft, gäst med långpeppar och Senap: DE PAGES. *Tok* kallas förmodligen denna dryck af LE GENTIL, som fann den ej osmaklig, och trodde den blifva bättre om den fick gäsa ut, han drack den på Madagascar. Äfven SONNERAT omtalar Madagascars Tok-dryck. Under sista Resan lät COOK vid Sandvichs-öarna brygga Säckar-dricka, men ehuru smakligt och hälsosamt det var, så ville dock ej Matroserne nyttja det, emedan det var en nyhet.

\*\* *Atolla* är Majs-mjöl, upspädt med vatten och kokadt; var Mexicanernas äldsta dryck. DE LÆT beskriver flera tilrednings-sätt. L. VII. c. 8. Den liknar vår Mandel-mjöl, men är tjockare. Man nyttjar endast den späda Majs därtill, och tillsätter specerier, dessman och säcker, at den både får en angenäm lukt och smak. Den är födande och magstärkande, men kan ej utföras, utan måste drickas på stället: GAGE. DES MARCHAIS omtalar denna dryck, under namn af *Mandel-mjöl*. BOSSU blef därmed fögnad hos de vilda i Akchita. GAGE berättar på et annat ställe, at qvinfolken sälja denna dryck varm på torgen i Mexico. Allmogen tillägger långpeppar vid kokningen, men Nunnor och de förnämre Damer nyttja Canel, Ambra, m. m. LABAT omtalar äfven *Atolla*. Andre berättar, at Majs därtill rifves mellan stenar.

visst, hvaraf den Japanske drycken Saque göres, hvilken både til utseende och smak liknar Spanskt Vin, men den skal ej vara tilverkad af Vindrufvor\*; äfven så litet vet man, hvaraf Killang göres, en dryck som brukas på Moluckiska öarna, och som man plägar hafva flera åren nedgräfvnen i jorden, där han står sig til godo,

---

\* *Sagki* är et Japanesiskt dricka, brygt af bästa hvete: SCHULTZ. Det hålles i mycket värde. Det säges vara så starkt som Spanskt Vin. TAVERNIER drack *Saque* från Japan den han ej kunde skilja från Spanskt Vin; åtminstone har då den varit bättre än den SCHOUTEN beskriver, och hvilken hade en väggslukt. Uti *Rec. des Voy. Holl.* omtalas också *Sagkis* vidriga lukt. VII. 82. KÄMPFER skrifver, at *Sagki* göres af ris, och är en rusgifvande dryck. Därmed instämmer SALM. v. GOCH. LANGHANS berättar äfven at man tillägger hvete. Detta alt förmår ej Utgifvaren förena. Men i anledning af ris, bör han icke förbigå at nämna en i China ryktbar dryck som göres af detta ämne, under namn af *Samsu*. Man kallar den et *Vin*. RICHARD beskriver tilredningen nog besynnerligt. Man lägger riset länge gäsa i stora käril, och tillägger, bland annat, et upfödt Lamb, (NB.) sedan drycken klarnat, sättes den på bouteiller och håller sig rätt länge; är stark, föga smaklig, men värderas högt. Den förnämsta sorten kallas *Mandarin-vin*: RICHARD. En annan resande skrifver: *Samzou* är en dryck, som göres af ris genom gäsning, så at den något liknar Vin, är syrlig til smaken, drickes öfver alt i China, när man vil pläga sig väl, och slår ej i hufvudet. SONNERAT utlåter sig, at *Mandarin-vinet Samsu*, gjordt af ris, är en *abgeschmacht* dryck. Uti *Dritte Gesandsch, an der Kajs. v. Sina*, p. 216. säges, at *Samsu* är en Chinesisk dryck af ris, lik hvitt Franskt Vin. LAUREATI intygar, at denne dryck ej förtjenar namn af Vin, utan är sämre än både Cider och ättika. Sådane motsäjelser kunna komma däraf, at man i China har så många drycker af ris, hvilka, efter omständigheterna, upblandas med socker, specerier, etc. såsom *Lofzoye*, som är brun, behaglig, men ganska stark; *Tonzui* högröd och klar, til smaken lik Spanskt Vin; *Hotzju* en art Bränvin, starkare än det Holländska (detta *Hogshu* kallar åter DAMPIER et hvete-dricka, likt Mumma;) *Kjetzju* et svagare Bränvin, o. s. v. Af Ris göres med destillation en art Bränvin på Japan, som kallas af Holländare *Landvin*; til färgen som Canarie-vin, men svagare än Bränvin. En efterlank hämtas däraf för de fattiga. Men innan vi lemne Riset, bör en dryck, som däraf göres på ön Formosa, få rum. Den är egenteligen af samma art som Americas *Chicca*, fast Ris brukas i stället för Mays. CANDIUS berättar om denna dryck, som är så behagelig, och så stark som Spanskt Vin, at den göres af qvinfolken på detta sätt: de sveda Ris öfver halmlåge, stöta det sönder och göra en deg däraf, sedan hafva de Ris-mjöl, det de tugga och immerfort spotta ifrån sig uti en potta, tils de däraf få ungefär en pinte eller pott; detta slå de til degen och knåda altsamman ihop, lägga så denna deg i et stort käril och slå vatten därpå, samt låta det sedan stå i 2 månader at gäsa ut och klarna, då däraf blir en angenäm dryck. Ju längre den står, desto starkare blir den; den kan hålla sig hela 15 åren, ja väl längre, utan at skämmas, men den blir mindre behaglig genom åldren. Det öfversta är helt klart, men det på botnen, tjockt som välling. Beskrifningen om denna dryck hos CHURCHILL instämmer til alla delar, endast at det hos honom upgifna recept åskar gamla gummor til tuggnings operationen, hvaremot drycken säges hålla sig hela 20 år och blifva årligen förbättrad. Uti *Zweyte Gesandsch. der Holl. Ost. Ges. nach Sina*, läses samma tilredningssätt bokstafligt, men drycken säges hålla sig 30 år, p. 4.



at han blir som et starkt Spanskt Vin\*. Vi hafve här i Europa åtskilliga frukter och bär, hvilkas safter äro tjenliga til nog smakeliga dryckers beredande, såsom t. ex. Äpplen och Päron til Cider, Stickelbär, Vinbär, Hallon, med flera bär, til at göra Vin af\*\*. OLEARIUS omtalar 3 sorter välsmakeligt Mjöd\*\*\*, som man i Ryssland

\* *Killang* på Philippinerna är en litet kokad Sockerrörs-saft; ser ut som Vin och har söt smak: CHURCHILL.

CIDER

\*\* *Cider*, är af så många slag, som den frukt, hvaraf den prässas. Den, som göres af vanliga bord-äpplen, blir söt och välsmakande, men håller sig icke länge. Man nyttjar därför helst sämre eller hårdare och sura Äpplen, som tillika hafva någon betsk och Stiptisk smak, ty af dessa blir en piqvant, stark och varaktig Cider. Den ypperliga Cidern i Frankrike fås i nedra Normandie, särdeles vid Bayeux. Den är klar, af en vacker guldgul färg, har en god lukt samt söt och stickande smak: LEMERY. Cidren bör hvarken vara för gammal eller för färsk, om den skal vara sund: ZUCKERT. Man nyttjar ock Päron til Cider, som då kallas *Poiré*. Denna dryck kallas *Must*, i de gamla handlingar. Man har exempel, at sjöfarande, i brist af vatten, nödgats gifva Cider åt kor, som hållits om bord: DES POMMIERS har märkt at besksöta Äpplen blandade med några syrliga äro mäst tjenliga til Cider.

MJÖD

\*\*\* *Mjöd* är en så urgammal dryck, äfven i vår Nord, at man icke kan utstaka des ålder med visshet. Redan i ODENS tid var Mjöd ansedt för de tappra krigs-hjeltarnas välplägning i Valhall, och skulle där dageligen rinna utur Geten *Heidrun*s spenar. *Dämesagan*. STURLESON omtalar i *Heims Kringla* sådant öfverflöd af Mjöd, at, uti et Gästebud, fanns et kar flere alnar högt, upfyldt med denna dryck. Vi finne ock i gamla Historien at Kong FJOLNER drunknat i et Mjöd-kr. De gamles beredningssätt af Mjöd är ej med säkerhet bekant. Det är åtminstone vist, at man bör göra skilnad imellan det egentliga *Mjöd*et, som bestod af vatten och Honung och *Cerevisia Mellita*, eller *Honungs-dricka*, då tillika någon art säd tillades vid bryggningen. Man skal väl ännu i Ryssland göra Mjöd, dels af kokad, dels af okokad Honung, af hvilka det förra slaget äger styrka at gifva rus, då det sednare endast läskar: STRALENBERG; men såsom man vid dryckers upfinning, sällan inskränkt sig inom behovet af läskning, utan gemenligen äsyftat någon munterhets ernående, så är troligt, at man nog tidigt börjat tillblanda sådes-ämnen, samt med Honungens sötma förent det gästa Kornets rusgifvande kraft. Således finne vi ännu Asiatiska folkslag bestå sig sådant Mjöd. LEPECHIN skrifver, at Baschkirernas Mjöd består af en Hirsgryns-välling som gäses och upblandas med honungs-vatten. Cirkassernas Mjöd göres af Hirs, vatten och Honung. *Voy. au Nord*. Jurtoviske Tatarerne brygga sig et Mjöd kallad *Balbusan*, af honung, vatten, hvetemjöl och humla: S. GMELIN. På Madagascar göres et mycket angenämt Mjöd af honung och Ris. *Rec. des Voy. Holl*. En art Mjöd, eller *Hydromel*, kalladt af Abyssinerne *Tzed*, är godt och gifver rus: LUDOLF. Det beredes af mältadt korn, som stekes och pulveriseras nästan såsom Caffé, samt af en tillagd rot *Taddo*. Man tager sedan 4 delar vatten mot en del honung, och påslår et uns af maltet med rotpulvret emot 10 skålpund vatten. Detta sättes på et varmt rum at gäsa i 3 timmar, samt omröres. Efter 3 dygn är drycken klar och lik hvitt Spanskt Vin. Kongen i Æthiopien nyttjar ej annat Vin. PONCET. Utgifvaren håller icke olikt, at detta var de gamlas *Cerevisia Mellita*, samt det i Historien förekommande *Mälke*. Det egentliga Mjödets försattes därjämte med åtskilliga tillblandningar, af krydder och örter, och kallades då *Grasadur*, om hvilken composition man för öfrigt icke vet något egentligt. Åtminstone



Äpplet, under lång tid frukternas frukt i Europa, är märkligt frånvarande i Bengt Bergius tal. Äpple nämns föga mer än som ingrediens i cider. Kanske ska Bengt Bergius i detta fall sparsmakade behandling delvis ses som följderna av att brodern Peter Jonas uppehållit sig relativt vidlyftigt om äpplen i sitt strax dessförinnan hållna *Tal, Om Frukt-Trägårdar*. Längre var äpple synonymt med en rund frukt, såväl grekernas *melon* som romarnas *malum* avsåg ofta granatäpple, kvitten eller andra frukter. När européerna senare under modern tid koloniserade omvärlden utgjorde äpplet den naturliga referensen med många ordbildningar, med ledet äpple i sig. Bengt Bergius tal innehåller således (förutom förstas granatäpple och apelsin) fruktnamn som custardäpple, printäpple, susackäpple och tahitiska äpplen. Äpplets symboliska innebörder är mångskiftande. Dess sötna har tidigt associerats med förförelsens sötna. Romarna förband *malus* (äppleträd) med *malum* (det onda, synden). David Kandel har här i sitt träsnitt av ett ormomslingrat äppelträd för Hieronymus Bocks *Kreüter Buch* broderat på det bibliska temat den förbjudna frukten, arvsyndens och dess lön döden.

brukade göra af Körsebär, Hallon och Björnbär, anförandes äfven tilrednings-sättet. Våre egne förfäder satte stort värde på Mjöd, som de mäst plägade brygga med Honung, stundom med tillagde Oxelägg-blommor, Russin m. m. men den smaken är nu mäst förfallen. Bränvin har man länge i Indien vetat göra, dels af Coccosträds-saften, dels utaf frukter, dels ock af frön, förnämligast Ris, som alt kommit under namn af Arrak, varandes den sista sorten den bästa, särdeles den som fås i Goa och Bengala; den starkaste är Arrak jagre, som göres af svart socker och barken af Baboul jämte vatten. I America gör man af Sockerrör den bekanta Rum. I Frankrike och flestades tilverkar man Bränvin af vindrufvor, äfven som vi här hos oss veta väl nu ock at bränna Bränvin af bär, men här göres det dock mäst af säd. Norden, som ej haft något Vin at tilgå på egen botten, tyckes likasom med et slags rättighet antagit bruket af Bränvin, för at äfven hafva någon dryck-sort til at muntra så väl som värma sig med i kölden; men det är altid lastbart, at missbruka det til öfverflöd, såsom sker af mycken allmoge, både här, i Ryssland, Danmark och Tyskland. Annars hafve vi ock här, innan Bränvinet upkom, syn-

## ARRAK

---

är troligt, at man icke sökte freda hufvudet med dylika tilsatser. Abyssinierne pläga ännu upblanda sitt Mjöd med opium: PURCHAS. Uti HAKLUYTS Samling ses, at man i Ryssland, uti IVAN WASILOVITZS hof haft 4 Mjöd-slag af bär; (förmodligen utblandade med bärsaft). 1. Det förnämsta var gjordt af bär, som kallas *Malieno*, och hafva en förundransvärd ljuflig smak och Carmosin röd färg, (monne Åker-bär?); 2. et Mjöd af *Visnova* bär, som til färg och smak liknade rödt och franskt vin; 3. et Mjöd gjordt af *Smorodina* och 4. et kallad *Chereunikuna* gjordt af svarta Körsebär (kanske närslägtadt med vår fordna *Körsedrank*). Men den rätta *Hydromel* hade icke sådane tilsatser, utan bestod, enligt ordets bokstafliga betydelse, af Honung och vatten, kallades ock *aqua mulsa*, (melissa) *hydromel simple*, *melicratium*. I Frankrike bereddes den af 1 ½ uns Honung til hvar pinte vatten, som kokades och afskummades, men *Hydromel Vineux* (som bör skiljas från Oenomeli eller vin försötadt med Honung) gjordes af 4 skålpund Rosenhonung på lindrig eld kokade med 20 skålpund vatten, så at 1/3 inkokades, hvarunder man ständigt afskummade det, som steg til ytan. Denna dryck ställes sedan at väl gäsa, och blef så angenäm som et svagt Malvasier-vin. Mjöd är i allmänhet föga värderadt i våra tider, ehuru det är mera sundt än de drycker, af hvilka det blifvit utträngdt. Men på vissa trakter i Africa hålles det än i värde, så at man, i brist af honung, gör sig Mjöd af Manna: PURCHAS. Med blandning gör man en Rysk Sjömansdryck, som dock lærer vinna litet bifall utombords. Den kallas *Spitje*, och består af lika mycket Mjöd, Öl, Bränvin och Ättika, som med peppar och andra krydder kokas lyckt i några timmar. Den nyttjas för bränvin, tål varmen och är tjenlig at uphjelpa förskämdt vatten: VON HAVEN. BACHERACHT föreslår någon annan proportion, nemligen 3 delar Dricka emot Bränvinet, samt Honung och Ättika efter behof, då han tror denna dryck vara tjenlig för Sjöfolk emot förkylning af fuktig väderlek, utan feber. Tatarerne, Baschkirerne, m. f. nyttja en dryck *Eiran* af mjölk, bragt til syrlighet med bär och gäst med honung: LEPECHIN. GEORGII beskriver *Eiran* såsom en blandning af Mjöd, mjölkvasla och körsbärssaft.

nerligen älskat Öl\*, en stark och muntrande dryck, bryggd af Korn-malt, och til ÖL

\* Vid Artiklen om Öl, måste Utgifvaren tilstå, det både bristande Theorie och erfarenhet lägga honom hinder at meddela denna drycks Historiska märkvärdigheter och diätetiska verkningar i vederbörligt ljus. At Kornet, genom förvandling til Malt, gifver, efter rätt beredning, en sund och smakelig dryck, medgifva nästan alle Läkare. *Vörtens* förmonliga verkan emot Skörbjugg är fullkomligt stadfästad genom COOKS uppgifna erfarenhet, samt af EN PRINGLE och FORSTER understödd med Physiska Theorier. At neka Ölet des värde torde i fornda tider kunnat leda til större tvistigheter än nu, då en rafinerad smak försmår hemgjorda tilverknningar. För en stark kropp, vid strängt arbete, för en Svensk och en Engelsk mage hålles det tjenligare än Vin; åtminstone föder det icke Vin-sten och lägger grund til Njur-plågor, Gickt och Sten-pasioner, som så allmänt åtfölja de sura Viners ständiga bruk. Det värmer utan at hetta, styrker utan at qväfva, o. s. v. men det måste då vara godt, klart, något gammalt, och fram för alt nyttjas med måtta. Beredningssättet lemnar man til Bryggare och Hushållerskor; Val af vatten är dock en hufvudsakelig omständighet och noggranhet vid hela processen kan icke för mycket påyrkas. Hvad Ölets ålder i Sverige angår, så är den nog oviss at utstaka, men ingen tvifvel är, at ju denna dryck går rätt långt tillbaka. Alla nordiska folkslag, som härstamma af Göthisk eller Sclavonisk härkomst, hafva haft Öl, och nästan alle samma namn på denna dryck. Redan i TACITI tid hade Tyskarne sin *humor ex hordeo vel frumento, in quandam similitudinem vini corruptus*. De gamle Schyter hade Öl först och sist i alla samqväm til fägnad, och man fick därifrån alla högtidsgillen nämnde efter Öl, såsom *Barns-öl, Kyrkogångs-öl, Hemkom-öl, Slätter-öl*, etc. S. LAGERBRING kallar Öl en urgammal Svensk dryck: *Sv. Rik. Hist.* 2 Del. p. 718. Visse Mör skulle bära Enherrarne Öli horn: *Dämesagan*. p. 31. Om Ölets ålder i Sverige, samt anledningen til des uppfinding, yttrar sig bland annat C. R. BERCH, i C. C. GJÖRVELLS *Sv. Magazin*, 1766. at brist på Vin och svårighet at få det, förmått förfäderne at nyttja sådan mot törsten. Ölet äger den hedren at härleda sig från de kloke Egyptier. Bryggningsättet lærer varit enahanda fordom och nu. *Malt* omtalas på flera ställen i Sagorna, de gamla Hushållerskor hade gäst eller drägg at tillägga. ODIN spottade i karet i stället för gäst och skaffade et kosteligt Öl: BjÖRN *Sagoflock*. VII. 2. Man tillade omsider *Pors* at förvara drycken emot syrans öfverhandtagande. Porsen hade äfven i långt sednare tider rum för Humla vid ölbrygd, såsom et *Succedaneum* fast den angrep hufvudet, äfven som man än på Barbados brygger dricka med *Aloë*. Pors och Vild-humle var därföre i L. L. B. B. c. 49. och Sudm. L. B. B. fl. 26 högt fridlyst, emedan Humle-gårdar icke kommo i bruk förrän deras anläggning påböds i *Wexio Stadgan* 1414. §. 5. huru man emot slutet af 16 Seculo proportionerade Ölbrygden i Sverige, får man se uti *Ordinantzien om belle åhret och uthi månader opå fortäringh Bryggningh Baakningh Slachterijdh och Vtforingh* 21. *Steltt på Nyköppings Slott åhr 1583*. Där uptages flera sorter Öl, nemligen: *Här-öll, Fougte-öll, Suenne-öll, Embitz-öll*, och *Spiss-öll*; des utom, efter annat bryggningsätt, *Pryssingh, Täffelbijr, Körlingh och Koffuent*. Til en tunna Herre-öl tages 6 fjerd. Malt och 4 mark. Humle; til 1 t: a Fogde-öl 5 eller 4 ½ fjerd. Malt och 3 mark. prysk eller 4 mark. finsk Humle; til 1 tunna Svenne-öl 4 fjerd. Malt och 2 à 3 mark. Humle, til 1 t: a Spis-öl 2 fjerd. Malt och 1 ½ mark Humle. Til bryggningen på Pryssing togs på en gång 40 tunnor Malt, och fick man då 18 tunnor Pryssing, 12 t: r Tafelbijr, 10 t: r Rörling, och 4 tunnor Kofvent. *Herre-öl* fick ej af Fogdarne uptagas i räkenskaperne, utan när det kunde visas hafva gått til Öfverhetens eget behof. För öfrigt kan Utgifvaren icke mera i denna del, än efter Alfabetsk ordning

dagelig läskning brukat en svagare sort af samma slag, under namn af Svagöl eller

meddela några anmärkningar om de fordom, mer än nu, ryktbare Ölsorter: 1. *Aile*, et Engelskt Öl, utan humle, men med andra krydder, fanns af LEMERY bäst. Det sticker i näsan såsom Senap och upväller såsom Champagne-vin. 2. *Barthiskt-öl*, fördes fordom til Stockholm: APELBLAD. CHRISTIAN PEDERSEN 1531. omtalar *Baarsber*, såsom en utländsk dryck i Dannemark. 3. *Breyhan*, gör snarare Vattusot än annat Öl; brygges af hvete, korn och malt sammanblandade; är et sött och godt dricka, som mycket brukas i Neder Saxen: v. ROHR. 4. *Breslauer-öl*, upräknas bland de ryktbare af BERKENMEJER. 5. *Brunsvigs Mumma*, är tjenlig i matthet och för syra; kan föras öfver Linien, men skadar nerverne; kallas af BRUCKMAN *Potus delicatissimus*. Epist. 52. samt *Svavissimus*, ja *Nectareus*. Liknar *Eimbecks-ölet*, men är något tjockare. Däraf voro flere sorter. Den rätta kallades *Schiffmumma*. TOLLINS säger den vara det bästa Öl han druckit. Bestods i GUSTAF I:s tid, *deras kärligheter til frukost*. 6. *Danskt-öl*, var Kong HANSES mästa dryck: A. HVITFELDT. 7. *Danziger-öl*, ansågs af PLATOCOMUS för *drotningen af alt Öl*. Torde menas *Pryssing*. 8. *Delfter-öl* är än i tämligt rop och exporteras: VOLKMAN. 9. *Derby-öl*. Kändt. 10. *Embst-öl*, taxeras i Danmark 1524 til 10 penninge potten. På MAGDALENA KROGENOS bröllop 1500, åtgingo 2 fat Embskt Öl. 11. *Engelskt-Öl*, dracks af Tyska Jesuiterne i Carthagen i America, och föll dem ganska angenämt. De gofvo det företrädet för Spanskt vin: BAJER. Des värde består äfven däruti, at det håller sig länge: VOLKMAN. 12. *Fablu-ölet*, bästa i Sverige. 13. *Flanderns-öl*, var så tjockt, at man nödgades dricka om, för at nedskölja det, som fastnat i halsen: BARCLAJUS. (En god prætext). 14. *Garlitz*, et Tyskt Öl stoppar nog mycket. 15. *Gozzlar-öl*, är så märkeligt, at 300 bryggare i staden föda sig med des brygning. Det kallas ock Veisbier, samt brygges af hvete: APELBLAD. Berömes mycket af BRUCKMAN. Epist. 38. 16. *Hamburger-öl*, på MAGDALENA KROGENOS bröllop 1500, druckos 2 tunnor däraf. 17. *Helsingborgs-öl*, var 1702 bättre än Seelands. *Rel. d'un Voy. en Danmarc*. p. 68. 18. *Joppenbier*, et Dantziger-öl kallas af BUSBEQ *præstantissima Cerevisia*. (forte. Doppelbier). 19. *Knisenach*, et Tyskt Öl, gifver snart rus; från Gustrow: BERKENMEJER. 20. *Kofent*, et slags Svagdricka, fast icke Spisöl, utan hvad vi kalle *Dubbelöls-svagöl*. 21. *Lura*, Finsk, förtjenar ej namn af öl; är tjock nästan mjölfärgad, osund och mäst aflagd i Finland, men brukas i Ryssland. 22. *Lybskt-öl*, fördes från Lybeck. 23. *Mollet*, Hollendsk-öl gifver mera skum, men är ej så smakeligt som vårt. Af Holländske Öl är *Alkmaars-ölet* det bästa näst *Roterdams*: VOLKMAN. *Dordrechter-öl* skickas ända til Ostindien: BLAINVILLE. 24. *Mungat*, en ölsort, som 1444. brygdes i Bergen, då Mjöd, Tysk-öl och Kärsedrank räknades för utländska drycker. Se K. CHRISTOPHERS. *Privil. för Bergen stad*. Namnet tilhörde annars flere behagelige ölsorter. (quasi *Mungodt*, eller *godt för munnen*). 25. *Nottingham's-öl*, fordom bekant. 26. *Odensee-ölet*, är förträffligt, liknar *Darby* och *Nottingshams-öl*, men något blekare, hålles för det bästa i Dannemark. *Rel. d'un Voy. en Danmarc*. s. 68. 27. *Pasanelle*, et förloradt ölslag var fordom i så stort rop, at det, i K. CHRISTOPHERS *Stadslag*, Köpm. B. c. 29. värderades til 4 öre stopet, eller dubbelt mot *Lybskt* och *Wisby-öl*. 28. *Posoniensis Cerevisia duplicata*, brunt mustigt och rätt delicat i BRUCKMANS smak. 29. *Porter*, Engelska ölet, är starkt, håller sig länge, värderas än hos oss, och brygges rätt godt i Stockholm. 30. *Pryssing*, eller *Dantziger-öl* är mäktigt. Kom ock från Köningsberg: SOMMELIUS. På KROGENOS Datters bröllop vid 1500 i Skåne, åtgingo 3 fat Pryssing. I Kong JOHANS hof dracks år 1582, endast et fat Pryssing. 31. *Rostocker-öl*, taxerades 1524. i Danmark til 6 penninge potten. Nyttjades vid år 1500 på bröllopen i Danmark, men icke vin. 32. *Sundisk-öl*, taxerades

Svagdricka; men i ganska lång tid hämtade vi vårt Öl ifrån utrikes orter, särdeles Tyskland, emedan vi ej viste rätta bryggningsättet, hvilket ock nog få hos oss ännu utöfva, och ty värr icke heller veta, ehuru väl det i åtskilliga hus verkställes i stor fullkomlighet; varandes väl et glas mustigt och väl brygdt Svagdricka den angenämaste och tillika sundaste läskedryck, som någonsin kan begäras. I Tyskland hafva flera Öl-sorter blifvit tilverkade, som mycket behagat oss Svenskar, varandes i gamla dagar Rostocks-öl i synnerligt rop här i landet, äfven som ock Embdiskt, af hvilket man finner Konung GUSTAF I. hafva igenom Ståthållaren KIHL förskrifvit sig et fat ifrån Lödese; såsom också Brunsvigs-Mumma liten tid därefter inskaffades til Hofvet, at nyttjas för de Kongl. Barnen til frukost; en tjock och stark öl-sort, hvilken i senare tiden föll Fru WORTLEY MONTAGUË så i smaken, at hon tyckte sig kunna räkna den för det bästa dricka i verlden. Åtskilliga Engelska Öl-sorter hafva i vår tid begynt at synas på en del af de förmögnares bord, särdeles Engelskt Porter, hvilket nu brygges lika godt här i Stockholm. Braga kallas i Siberien en dryck, som Borgerskapet och Bondfolket gerna dricka, bestående af hafre-mjöl, hvarpå i et kar slås kokhett vatten, och tillägges humle och gäst, hvilken VON WREECH fann smaka tämmeligen väl, änskönt obehagelig til utseendet, emedan man brukar röra starkt om uti karet, hvar gång man går och dricker\*. Hos Fursten i Sarku tracterades Holstenska Ministrarne

BRAGA

---

1524 i Danmark til 5 penninge potten. Räknas 1531 bland utländska drycker i Danmark. 33. *Svenskt-öl*, säger LEMERY vara bättre än Franskt, och hålla sig längre. Churfalziske Ministren fick år 1592 i Jönköping tämligen godt Öl, äfven i Skärkinds Prästegård, men den rike Prästen i Wernamo tracterade med *rätt godt Öl*. På Skennäs Herregård ficks Öl, men det var för svagt. 34. *Tyskt-öl*, på MAGDALENA KROGENOS bröllop åtgingo 6 läster däraf. I Kong JOHANS III. bref d. 22 Martii 1585, förböds vid högsta straff och onåde at vidare köpa Tyskt öl. Man skulle i det stället köpa Malt och Humle och brygga hemma. 35. *Wismars Mumma*, sämre än Brunsvigs: BRUCKMAN. 36. *Wurtz-ölet*, från Saxen, utgör den stadens näring, räknas för dråpligt, drickes begärligt, men APELBLAD fann des färg och smak göra matledda. 37. *Zerbst-ölet*, berömes än, såsom klart, välsmakande och hälsosamt: APELBLAD: Vankade vid CARL GUSTAFS kröning på Prästernas bord: LÖNBOM. Detta håller at föra öfver linien, och nyttjas på Hollenska skeppen. 38. *Ölands-öl*, smakade som Brunsvigs-mumma och dracks på Riks-Salen vid CARL GUSTAFS Kröning: LÖNBOM. *Hist. Märkvärd.*

\* *Braga* en Rysk och Tatarisk dryck göres af hafre, mjöl och humle med gäsning; är hvit och tjock, men färsk icke obehagelig, ty den får en vinsyra. Usbeckske Tatarerne göra sådan af Hirs eller Ris: STRAHLENBERG. *Braga* af Hirs är både läskande och muntrande; hvit och tjock som tjärn-mjöl. Hirs-maltet males, kokas med vatten, kallnar och fränslas: *Russ. Saml.* Samma dryck nyttjas i Buchariet; klarnad är den nog smakelig: *Voy. au Nord.* LANGE säger, at Siberiske Tatarerne göra *Braga* af hafremjöl och Sto-mjöl; då man vil dricka rör man väl om i karet, så at drycken får et obehagligt utseende, men är skäligen god. Brukas mycket af sämre folket i Siberien.

och OLEARIUS med Braga, bryggd af Hirs, hvilken dryck ej var olik drank, så til färg som tjocklek, och dracks ur långa ko-horn. Många afsämre hopen i Ryssland anse Qvas för en ganska god läskedryck, och fann jämväl BELL D'ANTERMONY den samma behagelig, ehuru allenast bestående af kli och råg-mjöl, som med påslaget vatten gått i gäsning; CHAPPE D'AUTEROUCHE beskriver den såsom klar och gulaktig, men sur som ättika, och därför motbjudande för en ovan\*.

\* *Qvas*, göres i Ryssland af rågmjöl och malt utan humle: STRAHLENBERG. Finnes af 2 slag. *Hvit*, af rågmjöl eller gammalt bröd hvaraf kraften utdrages med hett vatten, omröres och surnar; *brun* af malt för mjöl. En ovan älskar ej denna dryck: SALM. v. GOCH. VON HAVEN bestyrker föregående, och säger, at man stundom tillägger krusmynta, drycken är osund, syrlig, kylande. NITSCH beskriver *Qvas* såsom en mjölgröt, den vatten påslås, som sättes i gäsning: *Com. Litt. Norinb*: GRUBBE beskriver en *Qvas* hos Ryssarne vid Dwina, sålunda: *ex aqua diluta in modica farina vel farre*. N. KNAG säger, at *Qvas* är et hvitt Öl eller dricka gjordt af rågmjöl, mycket kosteligt för dem som älska väderdrifvande drycker. Andre likna *Qvas* vid det Tyska *Covent* eller *Dünnebieer*. Denna drycken *Qvas* beskrives af H. BACHERACHT så: Man tager 3 delar Korn-malt och en del hvete- eller råg-mjöl, slår kokhett vatten därpå och rör det ihop til en tunn välling, hvilken man insätter i en het ugn och låter någon tid stå och gona sig (bähnen), sedan slår man detta i et stort käril och slår så mycket varmt vatten på som behöfs til at förtunna det. Detta låter man en tid stå, och afkyler det sedan med något tilslaget kallt vatten. Sedan det klarnat, drar man det af på andra fat, eller kan man ock låta det bli så stående, och efter hand taga där af hvad man behöfver. Denna *Qvas* har en behagelig syrlig smak, är födande och sund: *Petersb. Journ. 10 band. p. 108*. CHAPPE skriver, at *Qvas* ej är annat än vatten, som gäst med kli och litet mjöl, den är klar och gulaktig men surare än ättika. BELL säger, at *Qvas* göres af kli eller råg-mjöl med gäsning, är en behagelig och sund dryck. GMELIN berättar bland annat, at *Qvas* sättes i gäsning med surdeg, samt at man ock gör *Qvas* af det vatten, som slås på drafven eller vanlig brygd. En omständelig beskrifning på den rätta *Qvas* är införd uti *Phil. Trans. Vol. 68. P. 2. p. 627*. Den lyder sålunda: *Sätt at tilreda den allmänna Ryska Qvass*. Man tager kallt vatten och lägger därtill så mycket finaste Råg-mjöl, at där af blir en tunn deg, som sedan sättes i en lindrigt uphettad ugn i 3 timmar, hvarefter den uttages och kastas i et ämbare kallt vatten. Denna blandning arbeta de sedan om med en kräkla liksom til Chocolate, tils han skummar sig. Någon gammal *Qvas*-drägg lägges sedan til, eller surdeg, eller et stycke surt bröd, hvarefter baljan täckes med kläden tils blandningen blifvit syrlig, då den nyttjas. Denna dryck dricker den sämsta pöbeln, sådan som den tages ur baljan; men den följande, såsom bättre sort, tömmes på bouteiller och drickes äfven af de förnämste. Denne *bättre Qvass*, kallad *Keesla Stehee* göres så: de taga 1 pud Råg, finsiktadt eller vanligt mjöl, och hälften däremot Malt-gröpe, som slås i en balja med låck på, hvar på öses en kettil kokhett vatten, under jämt omrörande med en trädspade, hvarefter baljan täckes täpt 1 timma; därefter tillslås kokt vatten, under omrörande som förr, tils blandningen blir tunn som svagdricka. Baljan flyttes sedan på et svaltt ställe i några timmar, låcket på baljan ställes half-öpet; sedan afsilas liqueuren genom en sil på en tunna *Qvass*, eller de succedanea som i förra beskrifningen nämdes, tilläggas; tunnan nedföres i källaren i 5 à 6 dagar, tils smaken blir småsyrlig, då det drages på bouteiller. Denna dryck försättes stundom med krusmynta, för at hjälpa smaken. *Petersb. Journ. 7. Band. p. 340*.

Nogai Tartarernes bästa styrkedryck näst Vin, är Bosa gjord af Hirs, vatten och sur mjölk, hälst Sto-mjöl, som gått til gäsning\*. Busa är en dryck af annat slag hos Araberna, som är tjock och ser hvit ut, förvaras i stora tunnor uti jorden, och uphämtas med et rör eller häfvare\*\*. Indianerne i America hafva deras Chicha, när de på bästa vis vilja muntra sig, och göres den hos olika folkslag på olika sätt, men den allmännaste Chicha är af Mays, kokad eller malen til mjöl, hvarpå slås vatten, som sedan bringas til gäsning genom det gamla käringar tugga en mängd Mays-korn och kasta i kärilet: WAFER tyckes hafva sjelf druckit af denna sålunda beredda dryck, efter han kan säga huru den smakar, nemligen som surt Spisöl, och at den starkt slår i hufvudet. En annan sort Chicha göra Indianerne i Mexico, af vatten med sockerrörs-saft eller honung uti, för sötmans skul, och med bladen af rötterna af Tobak samt flera andra dylika rötter, för styrkans skul, läggandes sidst i kärilet en lefvande Padda, såsom GAGE säger sig sjelf hafva sedt, hvarpå kärilet lemnas at stå i en half eller hel månad at gäsa, och hemta den styrka som man påsyftar\*\*\*.

\* *Bouza* en Arabisk dryck, göres af Korn-mjöl, vatten och något gäsande ämne: MULLER. PONCET säger, at den vid Sennar göres af brändt Hirs och kallt vatten, samt drickes efter et dygn. Den är tjock och nog osmaklig: SCHWEIGGER omtalar Bosa i Egypten, af tort mjöl och vatten. Nyttjas endast af gemena hopen, är tjock och sur, samt håller sig högst 3 å 4 dagar: POCOCK. Denna dryck försöktes af NIEBUHR i Jemen i nödfall, men han mådde illa därefter. Den är hvit och tjock. Går i det närmaste til Ryssarnes *Qvas*. Utgifvaren kan ej förvisso veta om denna Bouz är väsendteligen ifrån den så kallade *Tzala*; en dryck hos Abessinierne af korn och hvete, utan humle: LUDOLF.

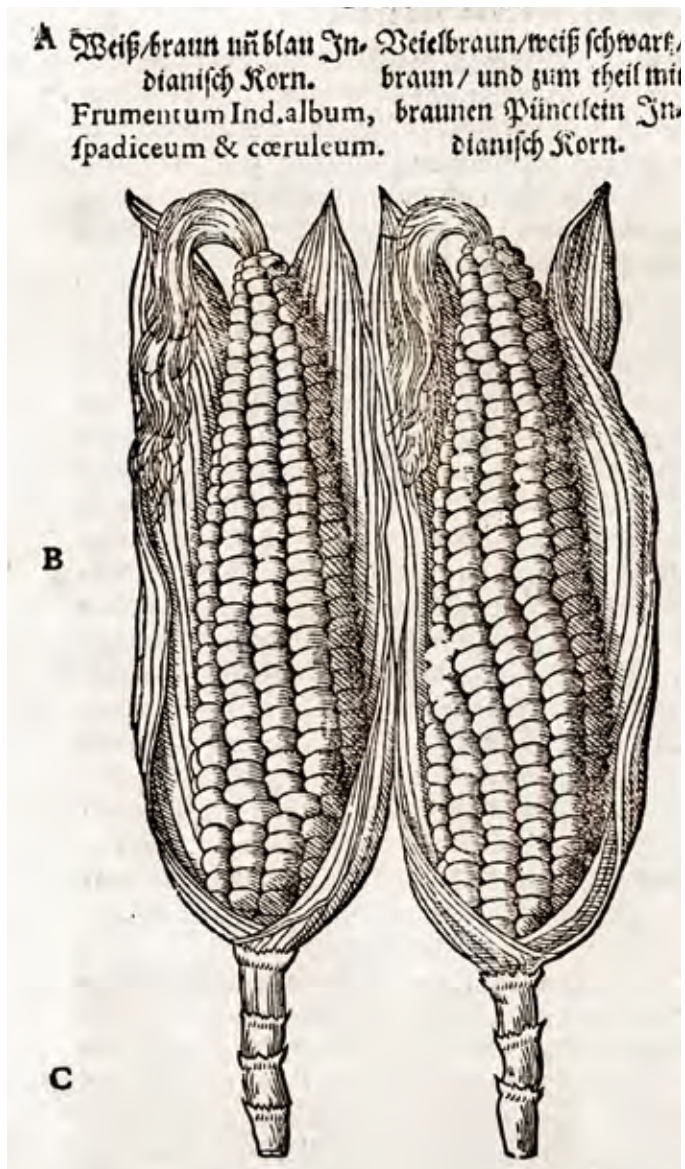
BOZA

\*\* *Boza*, en Tatarisk dryck af Hirs, som gäses: *Voy. au Nord*. Crimske Tatarerne nyttja til Hirsens sur mjölk, hvaraf drycken blir starkt rusgifvande: *Voy. au Nord*. Nogay Tatarerne bruka äfven Bosa. *Ib*. FERRAND berättar, at sistnämnde Tatarer bruka sin Boza til högtidsfägnad, gjord af Hirmsjöl, som sättes i gäsning. Cirkasserne dricka vatten och Boza, gjord af Millet: TAVERNIER. Razianerne vid Belgrad, Temeswar och flerstädes göra sin Busa af *Milii* frön, dem de afkoka och sätta i gäsning; des smak är bättre än des utseende. Den drifver urin starkare än Renskt Vin: *Com. Litt. Nor*. GEORGII säger, at *Busa* är et hvitt hvete-dricka utan humle, i Ryssland.

SAMMA DRYCK

\*\*\* *Chicca* är en Americansk dryck. Den enklaste arten består af vatten och Mais-mjöl, samt brukas i hvardagslag af Indianerne, som bebo Panama-näset: WAFER. Men den egentliga *Chicca* fordrar mera möda. Den beredes allmännast så: Mais-kornen lägges i vatten, at något utbulna, därefter samlas hela grannskapets Gummor at tugga Mais-säden eller maltet, samt spotta tuggorna immerfort i et käril; sedan pågjutes vatten. Spotten, hvilken icke spares, emedan sällskapet tillika hostar som flitigast, sätter drycken i gäsning, och man får en kostelig rusgifvande *Chicca*. Så tilgår i allmänhet, och uti denna beskrifning instämma de fläste resande. Däremot kunna de i blomständigheter något skilja sig. Såsom först i anseende til ämnet. COREAL säger, at äfven andra rötter, jämte Mais, därtill brukas i Brasilien. Chiquitos Indianerne göra Chique af Mais och andra frukter: *Gesch. d. Chiquitos*. p. 50. Peruanerne af *Quinon-frö* som likna Hirs: BAYER. Därnäst i anseende til beredningen. De fläste påstå tuggning vara nödvändig; man före-





Av de så kallade stapelgrödorna är majsen en av få som vinner insteg i Bengt Bergius *Tal om läckerheter*. När européerna först bekantade sig med den ursprungligen från amerikanska majsen är oklart. Traditionellt har man menat att majsen 1492 hemfördes västerifrån av Kolumbus, men det är inte uteslutet att grödan nådde Europa via Asien och Ostindien, där den kan ha odlats så tidigt som för tusen år sedan. Ur Jacobus Theodorus Tabernaemontanus, *New vollkommene Kreuter-Buch* (1687).

Det är nog allmänt i verlden vedertaget, at imellan målen fånga ankomna kära vänner, och dem man annars högaktar, med något som man tror skola vara dem angenämt. Den som vet hvad en nation därtill brukar, kan något när sluta til hvad den har synnerligt behag för. Vi hade fordom här i Sverige näppeligen något bättre til välfägnad, än Öl, Mjöd och Körsedrank, hvarefter de förmögnare började fatta större behag för Vin, som sedan efter hand kom i nog allmänt bruk, hvilket ock räckt alt til vår tid, då The och Caffé kommit så i mode, at nu säl- lan något Vin eller Dricka bjudes imellan målen. Limonade och Mandel-mjöl- k vankas understundom ibland Stånds-personer, när man säger sig vara torstig; men hos gemene man är bästa välfägnaden Bränvin, Öl eller Tobak; hvilken sistnämnda äfven hålles til godo af en stor del utaf den bättre classen, både at röka och snusa; men denna ört brukas dock allmännare i Turkiet och Persien, och det utaf bägge könen. Fruntimren hos oss pläga, utom Caffé och The, tracteras med frukter och bär, syltsaker och confect. Caffé, hvars bruk börjats i Ara- bien, har tämmeligen länge varit gängse hos Turkarne, Perserne, Benjanerne och flera Österländningar, och är likaså än, blifvandes i Jemen mäst tilredt af skalen kring bönorna; det drickes där öfveralt hett utan socker, samt i Ægypten med tillblandad Salvia, ja i Persien låter man gerna det tjocka följa med. The är nu nog allmänt hos de flesta Asiatiska nationer, til och med grofva Tartarer uppe i Siberien, likasom få nationer i Europa äro det förutan. I Södra America nyttjas

KAFFE

---

gifver ock at ju äldre käringarne äro, desto bättre gåser drycken: *Rec. des Voy. Holl.* Men ULLOA skrifver, at det kan ske med malning, (dock måste väl då annat gäsning-ämne tillkomma.) han säger ock, at Mais-maltet måste först torkas. I Paraguay göres *Chicca* af brändt malt: *Lett. Edifiantes*. Men det egenteliga *Chicca* tuggas efter första receptet. CHAUVETON berättar, at man kokar tuggorna med vatnet i 3 à 4 timmar, och låter sedan saften kallna, hvarpå drycken silas och tömes på andra käril, samt blir stark som Vin. DE LERY beskriver drycken såsom grumlig och syrlig. WAFER, at denna dryck kallas *Chicca Copah*; at vatnet ej kokas, utan sättes at klarna efter gäsningen, hvarpå det klara afhålles, den smakar som surt Spis-Öl, men rusar starkt. BAYER säger drycken rusa som Öl, släcka törsten ogement och kyla mycket. FREZIER, BACHELIER och flere kunna vi- dare i denna del rådfrågas. Men GAGE omtalar en annan art *Chicca*, brukelig hos vissa Indianer i America, som vida skiljer sig från anförde arten. Han skrifver: Indianerne där bruka en sort *Chicha*, som de göra uti stora krukor af vatten och socker-saft eller honung, tilläggandes, för at få den stark, rötter och blad af tobak och andra sådana växter; på somliga ställen lägga de ock däruti en lefvande Padda. Detta alt låta de stå täckt at gäsa i några veckor, tils det gäsit ut och Paddan förtärts, och de ändteligen tycka drycken skal hunnit blifva stark nog, då gifva de sig at dricka up det med sina vänner änskönt det luktar ganska illa. *ib.* 85. Af Mays göra annars Virginianerne sig en god dryck, då de koka den til välling och upblanda den med *Hickeri-nötter*, stötta och krossade: NORWOOD. *Pitto* är en stark och behaglig dryck af Mays upblött i vatten, brukelig i Juida i Africa: PHILLIPS.

**MATE** mäst i des ställe decoct af Paraguai-växten\*, och uppe vid Hudsons Bay decocten af Wizzekapukka\*\*, men i medlersta America brukas Chocolate flera gånger om dagen, och det äfven i sjelfva kyrkorna under gudstjensten. Samma dryck är ock mycket i bruk i Spanien, likasom äfven Limonade. De Kirgisiske och flere Tartariske nationer undfägna med Kumile eller sur Sto-mjolk, eller ock med Bränvin brändt af Sto-mjolk\*\*\*. De Armeniska fruntimrens vanliga frukost är varmt Bränvin i Caffé-koppar med peppar uti, och då de få besök af hvarandra,

\* *Paraguay*-växten nämnes af alla resande, som besökt Chili och Peru. Des löf nyttjas såsom The uti America; de torkas vid eld och pulveriseras samt infunderas med vatten. Både Indianer och Spaniorer dricka däraf flera resor om dagen. De tro, at denna dryck befordrar sömn, fördrifver hunger, smälter maten, väcker matlusten, förjagar melancholie och upfriskar efter arbete. De, som vant sig vid denna dryck, kunna sedan ej gerna umbära den samma. De tro sig mista styrkan, ja förkorta sina dagar, om de aflägga en så kraftig dryck. Då den brukas omåttligt, gifver den rus. Man gifver sig heldre til slaf, än man sätter sig i förlägenhet af Paraguay-The: CHURCHILL. VI. p. 15. SLOANE säger, at Indianerne dricka denna Infusion 2 å 3 gånger om dagen, och tro sig annars icke kunna lefva. I Chili är detta The vanlig undfägnad vid alla visiter. Man slår kokhett vatten på bladen i en stor skål. Vatnet blir strax brunt och bladen upflyta, därföre suger man drycken genom et silfver-rör: BACHELIER. FREZIER skrifver, at om man icke skyndar sig, så blir vatnet bläcksvart, han älskade detta The högre än det Chinesiska; det luktar väl. Nyttjas ymnigt af de fattigaste.

*Cassine*-drycken, är ock en art The-vatten, på bladen af *Ilex Cassine*, L. som mycket värderas i America. Floridanerne tillåto ingen annan nyttja denna dryck än de, som aflagt tapperhets prof i krig. Anföraren drack först, och sedan bussarne. Den drickes het, och drifver strax i svett, men förtager sedan hunger och törst för et dygn: R. LAUDONNIERE. Den kallas i Carolina *Yaupan* och brukas så väl af de infödda som af nybyggarne: BRICKELL. p. 39. CATESBY säger, at Cassine är *Prinos Glaber* L. Floridanerne rosta löfven i en potta, hvaraf de sedan göra en stark decoct, den de dricka för hälsan, ymnigt och ofta, utan socker eller någon tillsats. De kasta up esomoftast det de druckit, men dricka immerfort mer flera kvarteren. Hvarje vår anställes en högtidelig drickning för hela granskapet, då Höfdingen dricker först, hvarefter hvarvet går in til qvinnor och barn. De tro drycken vara magstärkande och at den gifver mod i krig. Busken kallas i Södra Caorliina *Cassena*, men, i det Norra, *Yapau*. Löfven likna Paraguai Theet så at CATESBY tror det vara samma växt. ROCHEFORT säger, at Apalachiterne i Florida ej allmänt bruka Cassine dryck, utan hålla den för en mysterieux och medicinal dryck. p. 399. Den är starkt urindrifvande och gör en darning, som dock snart går öfver. En annan Auctor tillägger, at löfven brännas såsom Caffé, och at infusionen drickes af krigsmännen med många ceremonier. För öfrigt vågar Utgifvaren icke afgöra, om Paraguay och Cassine drycken äro af et och samma slag; ej heller om til den sednare nyttjas *Ilex Cassine*, eller *Prinos Glaber*, hvilken sednare tanka får en ny styrka af J. R. FORSTERS bifall.

\*\* De vid Hudsons Bay pläga dricka infusion af denna ört efter kräkning: BRICKELL. *Carol.* I. 140.

**KUMYS** \*\*\* *Kumyss*, är en dryck, distillerad af sur Sto-mjolk. Den gifver rus. PALLAS, som därmed blifvit undfägnad hos Kalmucker och Kirgiser, intygat, at då den tillagas i rena käril, har den ingen osmak, utan liknar til lukten mjolk, som länge blifvit syrad med Cremor

bruka de detsamma at tractera med, i stället för Caffé eller The, framsättes tillika bröd, russin och mera dylikt. Georgianska fruntimren undfagna hvarandra med en kronsup Bränvin, fenkols-socker och rå lök. Chineserna taga emot sina gäster med smakeliga frukt-sorter och Tarassun\*, en illaluktande stark dryck, annars också med The och mjölk utan socker, hvilken sistnämnde dryck äfven är en välfägnad i Japan, lika så i Persien, där den kokas tillika med en sort stor fenkol och andra vällyktande saker; såsom ock The-bohe med mjölk och smör uti är en stor del Tartarers välfägnad. I Tunquin, såsom ock i China, hedrar man sig mot en välgörare med at bjuda honom varm Arrak, hvaruti man stundom blandar The-vatten. Utomdes är både där och öfveralt i Ostindiska länderna en ovilkorlig plikt, at fagna främmande med Betel\*\*, eller et stycke af Arecanöten inveckladt i et blad af Betel-peppar jämte litet kalk af Ostronskal, hvarpå man där altjämt går och tuggar. Likaså nyttja Indianerne i Peru och Popayan bladen af Coca, också et slags peppar, hvilka de gå och tugga ihop med deras Mambi, som är krita eller calcinerad ostronskal, och det med sådant nöje, at de heldre umbära maten än dem\*\*\*. Hos Turkarna bjuder man ofta, jämte Caffét, några

BETEL &amp; ARECA

KOKABLAD

---

tartari. Den *Kumiss*, som göres af Ko-mjöl, är däremot osmaklig: PALLAS. SCHAIZER omtalar denne drycks bruk hos Ajuckiniska Kalmyckerne, med tillägning, at de kalla den *Arki*. Men den rätta *Arki* är en andra gången destillerad *Kumiss*. *Phil. Trans.* RUBR-QUIUS fann den nog god til smaken. Den lemnade en mandelsmak på tungan. Det klara, som flyter åfvån, fann han särdeles angenämt. LEPECHIN säger, at man därtill äfven tager Ko- Får- och Sto-mjöl blandad: *Russ. R. I.* 135. Både Barabinskiske Tatarer och Tunguser älska detta mjölbränvin: *Voy. au Nord*. Äfven i Buchariet är den allmänt vedertagen. *ib.* GMELIN skrifver, at Sto-mjölken sättes förut at surna i stora läder-kärl. Destillerade drycken blir stark, men har en vidrig lukt. *Kumissen* är Kirgisernas förnämsta sommarföda: GEORGII. *Russl. I.* 214.

\* *Tarassun* är en art dricka, som ej utgäst. GMELIN fann det både til lukt och smak obehagligt: PALLAS liknar den vid Engelskt Öl upblandadt med Bränvin. *Tarassun* är, enligt LANGE, en Chinesisk dryck gjord af säd, som värmes och drickes för The.

\*\* Det är bekant at detta tugg-ämne som är så kärt uti Ostindien, består af *Pin ang*, eller nöten af *Areca Cathecu*, L. som invecklas jämte någon kalk uti bladet af *Piper Betle*, L. Detta tros gifva god ande, fästa tänderna, styrka lifsandarna, o. s. v. Saliven blir röd däraf och gifver et ovant öga någon anstöt. Detta *Betel* bjudes, såsom en välfägnad vid alla besök, och man har illa fagnat en gäst, som ej får *Betel*, äfven som den gäst hålles obehagad, som vägrar emottaga det. Man är så vand at icke umbära *Betel*, at många hålla det i munnen medan de sofva: SPREAT. At anföra de många resandes intyg, som omtala denna plägsed, voro ogagneligt. Det enda torda böra tilläggas, at man håller den *Betel* för bäst och saftigast, som föres från Tonquin, särdeles då den är ung och tendre. Andre säga, at denne *Betel* bortskämmer, ja fräter tänderna. Åtminstone blifva de svarta eller bruna däraf, men detta är icke et fel i Ostindien där man skämtar med en Europé däröfver, at han har så hvita tänder som en hund.

\*\*\* *Coca* eller *Cuca* växer i Popayan, det är Americanens *Betel*. Bladen blandas med krita,

Melon-kärnar, at för ro skul sitta och tugga på, och i Jemen hafva de förnämre Araber små buntar Kaad, som är unga skott af et visst slags träd, liggande til hands för alla i sällskapet at tugga på, til tidsfördrif; hvaremot de fattige Araber roa sig med at röka Haschisch eller blader af en sort Hampa, som gör dem vimmerkantiga i hufvudet och öfverådiga; hvilka blad de på annat sätt, men med enahanda verkan, nyttja i Marocco, nemligen at antingen tugga dem jämte frön, eller koka dem med specerier och honung, för at därpå intaga en Thesked\*. Annars har ifrån Usbekska Tartarerna den moden inkommit på en del ställen i Persien, at röka Tchouberssé, som är också af denna samma Hamp-sort, hvaregenom man på et par timmar mister sina rätta sinnen. När D'ARVIEUX gjorde besök hos Beduinska Arabernas EMIR, böds honom jämte Caffé et mos kalladt Bengue, hvarest samma EMIR plögade taga så stor bit som en nöt, för at få ljufliga känslor och phantasier i hufvudet, varandes ovist, antingen den beredes af nyssnämde Hampa eller af en sort Bolmört; men en vedervärdig dryck, kallad Bengue, som brukas i Persien och gör långt starkare verkan, skal tilredas af Hampe-blad jämte något mera\*\*. Grönländarne framlägga för heders skul åt

---

eller terre blanche, som kallas *Mambi*. Detta tuggas tillsammans. Man spottar ut i början, men sedan nedsväljes saften. Man umbär gerna mat, för at äga *Coca*: ULLOA. I, 262. Indianerne cultivera busken med stor flit, och värdera den högre än guld och silfver. Löfven torkas i solen. Arbetsfolk tugga ständigt detta löf och tycka sig blifva styrkte därpå, så at de uthärda hela dagen utan mat: BLAS VALERA. Peruanerne bära alltid *Coca* på sig, samt suga beständigt des blad: BAYER säger, at *Coca* äfven kokas såsom The för svaga magar, såsom upvärmade. p. 131. Peruanerne tugga *Coca* såsom Tobak, ehuru den är så skarp, at den tager huden af en ovan tunga. De, som arbeta i grufvorna, tro sig minst kunna umbära *Coca*: FREZIER.

\* *Hampas* rusgifvande kraft i Ostindien är allmänt känd. Den brukas på flera sätt. Stundom plägar man blott pågjuta kalt vatten och så dricka extractet, hvilket gifver glättighet och tremulation: KÄMPFER. Om Morerne i Marocco skrifver HÖST at, såsom dem icke är tillåtit at dricka sig druckna, så äta de sig rus i stället af *Huschichsas* frön, som äro en art hamp-frön, af hvilkas bruk de blifva förryckte, så at de tycka sig vara de lyckeligaste människor i verlden. De tugga frön tillika med bladen. De koka äfven stjelkarne med specerier och honung, och kalla denne tilredning *Masun*, af hvilken en The-sked är tilräckelig sats. Utgifvaren håller före, at denna hampa är skild från vår, som icke har sådan kraft; samt at des frön ingå uti flera Österländska compositioner, med hvilka man förskaffar sig denna inbillade glädje. KÄMPFER har försökt en dosis därpå, och beskriver des förunderliga verkan at meddela själen glada och kjusande föreställningar. En art *Datura*, af FORSKÅL förd til *Hyoscyami* slägte, har ungefär en dylik verkan. Jfr. v. LINNÉS Diss. *Inebriantia*. Hottentotterne röka hampa med tobak såsom en ypperlig läckerhet: KOLBE.

BHANG \*\* *Bang* göres, enligt SALM. VON GOCH af hampa, eller någon dylik växt och verkar såsom Opium. *Bengue*, är enligt TAVERNIER en ganska betsk och vidrig dryck gjord af hampblad och en annan drogue. Den gör folket liksom rasande och är därför förbuden. *Voy.* I, 716. *Bang* tilredes, enligt GEORGII, af hampans hon-blommor, *Russl.* I, 152.

sina gäster Sjöfogels-skin, at imellan måltiderna tugga på och utsuga fett, låtandes därjemte et horn gå omkring med Snus uti. På några af de inre orter i Africa, där Salt är så rart, at det anses såsom landets hufvudmynt, är det ock den behagligaste välfägnad, och i Abyssinien går ingen utan en bit Salt i en pung, som hänger vid gördelen, varandes moden, när två vänner råkas, at hvardera drager up sitt saltstycke, och låter den andra få slicka därpå, hvarefter man strax tar det tillbaka och lägger det ned igen\*. I sistnämde landskap, där boskapen utgör folkets förnämsta rikedom, har yppigheten fallit på det sällsamma kräselighets upståg, at förbinda hvarje rik man, som blifvit ägare af 1 000 kor, til des samteliga anhörigas undfägnande en dag om året, icke allenast med vanlig välplägning, utan ock med en stor mängd mjölk, til at bada sig uti.

SALT

Men jag ser tiden redan vara förlupen, och Edert tålmod N. H. M. H. altför mycket tröttadt, hvarföre jag ock nu tvärt afbryter mit ohöfsade Tal, ehuru jag väl skulle kunna hafva åtskilliga flera läckra ämnen at omröra. Jag torde til slut få lof at framkasta en enda löslig tanka, som fallit mig in, under betraktandet af en del usla nationers grofva och för oss sällsamma smak uti omdömet om läckerheter. Vi kunne tycka, at dessa folkslag förtjena vår medömkan, men kan hända vi däruti hafve orätt. Födde och upammade uti usla länder, som aldeles hafva brist på ypperliga läckerheter, och inga tilfällen at utifrån få dem til sig genom handeln, nyttja desse med nog angenäm känsla, ja ock glädje, sådana som de sjelfva hafva, och så vida de ej fått begrep om några bättre, efterlängta de ock inga, utan äro nögda med sin lott. Kanske de i denna delen, så framt klimatet annars är drägligt, äro at anse för lika så lyckeliga, som många andre i långt önskeligare vilkor stadde, hvilka, under dageligt åtnjutande af de yppersta kräseligheter, sällan ändock hvila med sina ostyriga begär, utan immerfort hugsa sig om och fika efter nya och utvaldare vällusts-ämnen.

\* Salt är uti inre Ethiopien så sparsamt, at 1 skålpund kostar  $\frac{1}{2}$  Ducat. Man brukar det därför icke på maten, utan håller et saltstycke i handen på hvilket man slickar för hvarje matbit: PURCHAS II. 849.

*Nachdem Erpfen*

*Fig. 3.*

*PETROMYZON PLANERI.*  
*Das kleine Amsauge.*



*Fig. 1.*

*Fig. 4.*

*PETROMYZON BRANCHIALIS.*  
*Das Quersor.*  
*↳ Langweilken*  
*↳ Die Rille.*

6

*Fig. 2.*



*Fig. 2.*

6



*Fig. 1.*

*PETROMYZON FLUVIATILIS.*  
*Das Amsauge.*  
*↳ Sumpfwies.*  
*↳ Das kleine Sumpfwies.*

# BIHANG

Såsom rummet uti sjelfva Talet icke medgaf at införa följande Samlingar, rörande en del Amphibier och Fiskar; ej heller sjelfva texten var så författad, at en så stor myckenhet artiklar kunde beqvämligen därunder uppställas, så har man velat sammanbringa detta Bihang uti et oafbrutet stycke, samt til desto mera redighets vinnande inrätta det efter Linneanska Lärosättet. De Numrer, som stå före de så kallade Triviale namnen, utmärka Artens Numer uti Systemet, efter 12 Editionen.

## AMPHIBIA NANTIA

PETROMYXON 1. *Marinus*, räknas i England för en stor läckerhet, och ätes ännu på Konungens bord, ehuru HENRIC I, förlorade lifvet genom denna rätt, i det han åt för stor portion däraf: PENNANT. CHARLETON skrifver, at Englands Magnater hålla denna för en stor läckerhet. I Österrike är den mycket värderad, såsom mindre fet, men i köttet fastare än Ål: CRANTZ. I floden Tajo, vid Lissabon, fås ogement store *Lampreter*, som gå til 3 à 4 marker stycket, då de annorstädes ej väga mer än 4 à 6 lod: ZUCHELLI. p. 57. I N. England är den högt värderad: JOSSELYN. 2. *Fluviatilis*. *Nejonöga*, en fet och angenäm fisk: VON ROHR; som af många kallas för läckerhet: PONTOPPIDAN; kallas af RICHTER en *Herremat*, emedan köttet smakar såsom en *Nöt-kärne*. (hvilken liknelse!) De Nejonögon, som fås i floden Seavern i England, äro förträfflige om våren. Italianerne pläga lägga Nejonögon lefvande i Malvasier-vin, at dö, och göra sedan af dem en kräslighet: CHILDREN. *Hist. des singularités Nat. d'Angleterre*. 194. FERMIN håller Nejonögon mera smakliga och mindre oljaktiga än Ål.

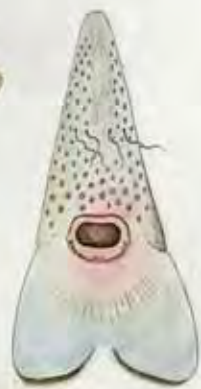
HAVSNEJONÖGA

FLODNEJONÖGA

Nejonöga har varit eftertraktad människoföda i årtusenden. De fiskälskande romarna njöt i fulla drag av denna blodsugare, så också medlemmarna av medeltidens samhällselit, som utan samvetskval kunde frossa på den under fastan. Englands kung Henrik I (1068/69–1135) ska ha avlidit efter att ha förätit sig på nejonögon. Staden Gloucester sände årligen vid jul en stor nejonögonpastej till det engelska hovet. Konsumtionen av nejonöga är idag mindre än förr, men "fisken" räknas alltjämt som en delikatess i Portugal, spanska Galicien och Frankrike (med ett recept à la bordelaise). Även i de baltiska staterna, Finland och vid Sveriges Östersjökust njuter man av nejonögat. Längs Upplands- och Gästrikuskusten steks den, längre norrut röker man den. Utan ben, bara uppbyggd av mjukt brosk, går nejonögat att äta hel efter att man plockat bort huvud och magsäck. Plansch ur Marcus Elieser Bloch, *Allgemeine Naturgeschichte der Fische* (1782–95).



ACIPENSER STURIO.  
Dier. Bonn.  
L'Angeon.  
The Sturgeon.



De Meunier.

*Raja*, af detta ohyggliga släktet, som ofta får namn af Sjödjefvul, och ömse så underligt beskrifves, blifva någre arter ätne, men man kan ej med visshet utstaka dem, emedan oftast det allmänna namnet *Råcka* brukas obestämdt hos resande. 1. *Torpedo. Krampfisken*. Des kött tyckes vara et ganska välsmakande gelée, som stekes och gifver en lätt sund spis: CETTI. GALENUS berömer den såsom sund och välsmakande. Ätes såsom smaklig i Egypten: FORSKÅL. 5. *Fullonica*, ätes af Grönländarne halfrutten: FABRICIUS. I allmänhet hafva *Räckorne* et godt, hvitt och smakligt kött, utan ben, endast brusktigt, så at alt kan ätas. FERMIN omtalar 2 Räckor, som högst begärligt ätas, och tyckas vara *Pastinaca* och *Rhinobatos*. En Räckart beredes i Norrige til lutfisk och är då rätt läcker: HAMMER. DU TERTRE omtalar en *Raja*, som ficks vid ön St. Christophe, om 12 fots längd. Tio man orkade knapt bära lefren, men köttet var oäteligt.

ROCKOR

FLERFLÄCLIG  
DARROCKA

NÄBBROCKA

SPJUTROCKA

SQUALUS. *Hajsläktet* är tranigt, och ätes icke gerna, om ej nöd eller vana kryddar anrättningen. PENNANT skrifver, at få efterfråga Hajen, emedan des kött är obehagligt. LINDSCHOTEN, at Hajen är ganska obehaglig. RENNEFORT kallar Hajen hård och utan smak. Norrske Bonden torkar des späck såsom fläsk: ANDERSEN. Spaniorerne äta Hajen och finna den god, men Portugiserne icke. OVIEDO skrifver, at Hajen är ostridigt god. Därmed instämmer D'AVITY. FORSTER berättar, at Engelsmänne fängade en Haj, hvars kött stektes och fanns godt, men nog hårdsmält: *Saml. af COOKS 2 Resa*. I. 15; samma besättning åt utan olägenhet en Haj vid Mallicola, i hvars kött en förgiftad pilspets fanns. Negrer äta Hajen såsom en läckerhet, men han måste då förut ligga 8 à 10 dagar i solen och blifva stinkande: BARBOT. Af Hajens ungar, som utskäras lefvande ur modren gör man sig en ganska läcker och sund välfägnad: LABAT. Det är märkeligt, at desse ännu ofödde ungar kunna hållas vid lifuti et med hafs-vatten upfylt käril: DU TERTRE. Dessa anmärkningar angå til större delen *Squalus Carcharias*, som på Grönland ätes kokad, torkad, halfrutten: FABRICIUS. 5. *Zygäna*, des kött är oäteligt: DU TERTRE. 15. *Pristis. Sågfisk*, har hvitt och fett kött, och följakteligen, enligt LABATS slutsätt, godt. JEFFERYS skrifver, at *Såg-*

HAJAR

VITHAJ

Störfiskarna – sammanlagt ett drygt tjugotal arter, som alla lever på norra halvklotet – har älskats av finsmakare för både sitt kött och sin rom i århundraden. Om romarna njöt av störens sedermera så hyllade rom tiger källorna, men genom Atheneus vet vi att det vid deras gästabus bars in stora störfiskar (den numera utrotningshotade vanliga stören, *Acipenser sturio*, som lever i Medelhavet och Atlanten) till ackompanjemang av flöjttoner. Den flodlevande sterletten (*Acipenser ruthenus*) lever liksom husen (*Huso huso*) i ryska vatten och ger rom till lyxprodukten kaviar, som finns i många sorter och kvaliteter. Vanligen anses den storkorniga Belugakaviaren (rom efter hus) vara finast. Plansch ur Marcus Elieser Bloch, *Allgemeine Naturgeschichte der Fische* (1782–95).

*fisken* är förträffelig til mat, hufvudet är tjockare och läckrare än et Kalfhufvud. Men DU TERTRE beskriver köttet såsom odugligt.

## STÖR

ACIPENSER. 1. *Sturio, Stör*, hölls för den ypperste fisken hos de gamle, och aktades så högt i Rom, at de som inburo den på borden, hade kronor på sina hufvud och beledsagades med musik. Köttet är hvitt, hårdt, mycket fett och visqueust, liknar stadigt kalfkött, är svårsmält, bäst vid sommar-solståndet. Hanarne äro bättre än honorne, dock äro äfven desse förträfflige, när de fås råmstinne. Lefren faller sig för söt, hvarföre kockarne pläga rifva den med gallen: RIEGER. Om Stören skriver BROOKES, at des kött är rätt födande men hårdsmäldt, Somlige hålla före at Stören bland fiskar är at anse såsom svinet bland fyrfotade djur. BROOKES anser ock de råmstinne honor för bättre än hanar. Ifrån hufvud til stjerten går en tjock bruskrad, den somlige äta saltorkad. BRICKELL kallar Stören en förträffelig fisk, så god som Kalkkött om ej bättre, men lefren, utan at blandas med gallen, gör vämjelse. De gamle Störar blifva mycket hårda och svårsmälte säger ZUCKERT, och tillägger, det han icke tror någon fisk vara så födande som denne. Störens rygg smakar som kalfkött, buken som svinkött. Mjölken är i högsta mått delicat, skriver NOBLEVILLE, dock är detta alt icke en mat för svaga magar. *Den Sv. Fiskaren* beskriver Störens kött, såsom hvitt, lindrigt, födande, ljufligt i munnen och för magen angenämt. Dock med vederbörlig inskränkning s. 88. PENNANT räknar Stören för en ibland de ypperligaste fiskar, såsom öfvermåttan välsmakande. Des kött beskrives såsom hvitt, löst, lättsmält och hälsosamt. Des fett är gult och ymnigt. Stören är ej mycket sällsynt i Norrige, men ätes där aldrig: STRÖM. I Dannemark är den förbehållen för de rikas bord: PONTOPPIDAN. I Saxen anses icke Stören för läckerhet v. ROHR. I N. England hålles den i ganska stort värde: JOSELYN. I allmänhet tror man sig hafva funnit, at Stören blir desto smakeligare, ju längre han gått i friskt vatten: RICHTER. Af dennes råm göres Ryssarnas ryktbare Caviar.

## STERLETT

2. *Ruthenus. Sterlet*, har et hvitt och läckert kött, som öfverträffar alla öfriga inom detta slägte: MARSIGLI. LE BRUN håller Sterleten för den bästa fisk, som fås i hela Ryssland. Uti *Comm. Litt. Nor.* räknas Sterleten bland Rysslands läckerheter. De, hvilkas inra hud är gul, anses för de bästa. Uti Petersburg värderas Sterleten såsom synnerligen välsmakande: BECKMANN. SALMON v. GOCH skriver at Sterleten af många räknas för den läckraste fisk i anseende til des fett; han smakar nästan som Ål. Sterleterne i Kama-floden i Siberien, äro bättre än de, som fås i Volga och andra floder: RYTSCHKOW. PALLAS. 3. *Huso eller Beluga-Stören*, har hvitt, mört och smakligt kött: STRALENBERG. CRANTZ skriver, at det liknar kalfkött, hvilket MARSIGLI bestyrker, som på denna Stör-art, i Donau, sedt 3 fingers späck öfver ryggen. Af denna göres den

bästa Caviar: STRAHLENBERG. Jfr. *Com. Litt. Norimb.* Beluga Stören fås bättre i Jaik än Wolga: RYTSCHKOW. En så kallad *Belaja Rybiza* uphöjes mycket af STRALEMBERG och SALM. VON GOCH, såsom en af Rysslands yppersta fiskar. STRALEMBERG har sedt en Beluga Stör, som var 56 Engelska fot lång, och nästan 18 tjock. *Acipenser Dauricus*, hålles för läckrare än Stören: GEORGII. Om *Beluga Stören* fås för öfrigt fullständigare underrättelser hos PALLAS och GMELIN, i deras Resor genom Ryska riket. BALISTES *Vetula*, kallad *Oldwife* eller *Gumman*, liknar nästan aldeles en cablieau; går till 200 skålpund och däröfver. Des kött är hvitt tendert, fett, nog fast och skifvar sig. Skinnet är grått, tjockt och fett. Köttet förträffligt, när det ätes färskt, men än läckrare när det i 5 à 6 timmar legat beströdt med groft salt. Är lättsmält, om det kokas väl, och man ledsnar ej därvid. LABAT bestyrker detta, och BROWNE förklarar denna fisk för välsmaklig. OSTRACION 6. *Cornutus* öfvergår all annan fisk i America när den rätt lagas: BROWNE. *Ostracion Cubicus* FORSKÅL, är ganska välsmakande. Araberne upskära buken och uttaga köttet. TETRODON 7. *Mola* är öfvermåttan välsmakande och därför uti Carolina högt värderad: BRICKELL. 234. Men vid Marseille är des kött icke godt: BRUNNICHE. DIODON I. *Atringa*, är en läcker fisk: WATSON. CYCLOPTERUS I. *Lumpus*. *Sjuryggfisk*; des kött ätes på Grönland både kokadt och spicket. Skinnet ätes rått, utom taggarna; äfven råmen: O. FABRICIUS. På Island nyttjas den mycket: OLAFSEN. I Norrige hålla någre denna fisk för oätelig, andre för en läckerhet: STRÖM, PONTOPPIDAN. Uti Wermdö skärgård fås denna fisk stundom, särdeles om hösten emot stormar, men ätes icke af allmogen. *Cyclopterus Ventricosus* PALL. ätes af folket vid Östra hafvet, både rå och kokad. Köttet berömes såsom välsmakande och saltaktigt: *Fasc.* VII. p. 15. SYNGNATHUS, hit torde den af BROOKES omtalta *Sea needle*, eller *Hafsnålen*, *Acus marina* höra, som i Vestindien räknas för välsmakande; men de öfrige arter synas knapt hafva något äteligt.

KALUGA

KÄRRINGFISK

KOFISK

KLUMPFISK

SJURYGG

## FISKAR

### I. Afdelningen

#### APODES.

MURÆNA I. *Helena*, hölls af Greken ERASISTRATUS för det kräseligaste man kan äta: ATHENÆUS. ARCHESTRATUS prisar Messinas inbyggare lyckliga, som hade tillgång på denna läckerhet. Den bästa skal fås vid Rhegium: PAULLINI. Det är förmodeligen denna *Muræna* om hvilken PILATI skrifver, at han ej träffat någon bättre i hela Medelhafvet, än på Apuliska kusten. BRYDONE har

MURÆNA

aldrig ätit något läckrare. Den är hvitare och sundare än vanlig Ål. Vid Phare på Sicilien, fås ock förträffligare Murænæ. CETTI anmärker, at denna fisk är läckrast i November. 4 *Anguilla*, Ål, är en allmänt känd fisk. Förtjenar et rum bland de läckrare fiskar. Des kött är sött, hvitt, smakligt: *Den Svenske Fiskaren*. p. 36. HICKESIUS påstod, at Ålen, i god saft, öfverträffade all annan mat: RICHTER p. 851. Sistnämde Förf. liknar Ålens smak vid *Lambertska nötter*, p. 854. Våre Träsk-ålar äro mera mäktige, än Saltsjö-ålar, eller Ström-ålar. En god Ål måste vara hvarken för stor eller för liten, och man bör i alla fall äta sparsamt af denna fisk: VON ROHR. Redan HIPPOCRATES har förklarar honom för ohälsosam, hvaruti BURCGRAW och flere instämma. I Norrige ätes Ålen aldrig färsk. Norrske Bonden ryser vid des likhet med ormar. De större Ålar torkas dock och ätas stundom: PONTOPPIDAN. Grönländarne hafva afsky för Ål och äta aldrig denna fisk: O. FABRICIUS. I Tundern, uti Slesvig, fås, i Elbströmen, om hösten en så kallad *Pinnikael*, som är fetare och läckrare; har litet hufvud och svarta senor. I Hamburg plägar man först flå Ålen sedan ingnida salt och krydder i köttet, samt åter pådraga skinnet öfver honom, hvarefter han rökes och ätes spicken såsom läckerhet och kallas *kulpaal*: SCHONEFELD. Uti Erke ån i England, fås den fetaste Ål däruti landet. Men at sådant skal härröra af den fetma, som utsköljes af ullen från de kringliggande Klädes-Fabriker, såsom LEIGH berättar, synes nog ovist. Man har i England fångat en Ål, 7 fot lång, 27 tum i omkrets, 36 skålpund tung, samt ur des buk hämtat 5 skålpund ister: TYSON. Ålen i Donau är fet och af angenäm smak. När man har honom innestängd, födes han med oxlefver: MARSIGLI. 5. *Myrus*, är vid Sardinien ganska smakelig: CETTI. 6. *Conger*, desse små Ålar upstiga i myckenhet i Engelska floderne; de äro tjocke som en gäspenne. Man kallar dem *Elvers*. De stiga i April före *Clupea Alosa*. Man äter dem med ättika och senap, eller ock steker man dem i pannor til kakor, som föras til Bristol och Bath samt räknas för synnerlig läckerhet: VOLKMAN, PENNANT. 7. *Caca*. I Pisa och Viareggio, uti Toscana, fås et slags små delicat Ål, som där kallas *Cieche*, den CETTI tror vara *Murena caca*. LINN. Vid detta slägte kan Utg. ej underlåta at nämna den rysvärda Romerska yppigheten, som upfödde Ålar med människokött. För mindre förbrytelser dömdo man slafvar til Ål-dammarna. VEDIUS POLLIO är känd för denna grymhet. De Sicilianske *Murene* voro särdeles ryckt-bare för läckerhet, och fördes til Rom. I synnerhet skulle desse fångas då de voro *ungstinna*, såsom man ser hos HORATIUS *Sat. 8. L. 2. -hec gravida inquit capta est, deterior post partum carne futura*. LEGUAT omtalar en Ål vid Rodrigo så stor, at den med möda bäres af 2 män. ANARRHICAS *Lupus*, *Stenbitaren*. Des kött är hårdt och fett, samt jämgodt med Ålens: ASCANIUS. Norrske Bonden äter gerna denna fisk: STRÖM. Grönländarne äta den både kokad och torkad:

FABRICIUS. HORREBOW skrifver, at köttet smakar mycket väl. AMMODYTES *Tobianus*, *Tobis*, des kött är af rätt god smak: RIEGER. PENNANT och BORLASC kalla den en verkeligen läcker mat. SCHONEFELD skrifver at Tobisen, stekt i smör, är ganska god. Tobisen fås stundom i Wermdö, men bortkastas af Skärbonden såsom odugelig. STROMATEUS, i. *Fiatola*, har delicat kött: CETTI. SMÖRFISK SVÄRDFISK  
XIPHIAS *Gladius*, eller *Svärdsfisken*, des kött är hvitt som fläsk, men ändock icke fett, såsom SCHELHAMMER och HANOW föregifva; KÖLPIN. BROOKES skrifver, at Svärdsfisken är i köttet hvitare än Thonfisken (*Scomber Thynnus*) samt at Mersinaboerne hålla den bättre än *Stör*, samt eftersöka den begärligt. LAHONTAN kallar des kött läckerhet, hvitt och fast. BROWNE säger, at denna fisk är mycket värderad för des läckerhet. PAPON beskriver honom såsom smakeligare än *Thonfisken*. LABAT kallar honom en ganska god fisk, med hvitt, fett och läckert kött. RAJUS skrifver, at Svärdsfisken på Sicilien anses för en af de största läckerheter. Men däremot intygar CETTI, at fisken icke har god smak om den ej är liten. SLOANE berättar, at de store Svärdsfiskar vid Jamaica ej äro gode at äta, och DU TERTRE, at deras kött är aldeles odugligt. BRYDONE at Svärdsfisken mera liknar oxkött än fisk.

## II. Afdelningen THORACICI.

CALLIONYMUS 2. *Dracunculus*, så framt denne är QUIQUERANS *Meleta*, så är des kött så läckert, at man i Arles, då den fås färsk, gifver det företräde för de ypperste köträtter: QUIQUERAN. 219. TRACHINUS *Draco*, des kött är, enligt GRONOVII intyg, uti *Act. Ups.* 1742. p. 99 hvitt och välsmakligt. WILLIUS kallar det välsmakande och hälsosamt uti *Act. Med. Hafn.* BARTHOL. Vol. III. p. 154. PAPON kallar det godt och lättsmäldt. p. 335. SCHONEFELD beskriver det såsom hårdt, dock smakligt. Men ASCANTIUS säger det icke vara synnerligen läckert ehuru det om sommaren ofta kommer på de förnämares bord. HAMMER i *Fauna Norveg.* skrifver, at fisken ätes utomlands, hvaraf man kan sluta, at den, åtminstone icke allmänt ätes i Norrige. D. OSBECK omtalar en *Trachinus Ascensionis*, som smakar öfvermåttan väl. *Resa.* sid. 296 GADUS 1. *Aeglefinus*, *Koljan*, har, enligt PONTOPPIDAN, et läckert kött. Den gifver Hvitlingen föga efter i godhet: SCHONEFELD. Har hårdare och tjockare kött än Hvitling, men ej aldeles så godt: PENNANT. Är sämre til smaken än *Cablieau*: ANDERSON. Dock när den fås fet, är den jämgod med *Torsk*: HORREBOW. Des kött är tort, men lättsmäلت: ZUCKERT. Fisken ätes kokad på Grönland: FABRICIUS; kallas i Norige, *Isen*. SJÖKOCK FJÄRSING KOLJA

GLADUS MORHUA.  
*Der Nabelzau.*  
*Le Morue.*  
*The Cod-Fish.*

*Verbeurmt.*



2. *Callarias, Torsk*. Des kött, färskt, är sött, mört, välsmakande, särdeles de större fiskars: SCHONEFELD. RIEGER skrifver, at Torsken är god, både kokt och stekt, i synnerhet den så kallade *Skiftorsken*, hvars kött faller i skifvor såsom Lax. Des kött är det sundaste och möraste, särdeles om vintren: ASCANIUS. Hufvudet är läckraste stycket: HORREBOW. Den bästa Torsk fås vid Island och vid Travemunde: ZUCKERT. Fisken ätes på Grönland, både kokad, torr och halfrutten: FABRICIUS.

TORSK

3. *Morrhua, Cablieau*, är, enligt BROOKES, öfvermåttan god och högt värderad; hålles öfver alt för en angenäm spis: ANDERSON. Den *Svenske Fiskaren* skrifver, at Cablieauens hvita kött och lefver är angenäm för des söta och ljufviga smak. CARDANUS ansåg ingen fisk för lättsmältare än denne och Torsken. Lefvern gifver ej mycket *Mulli aquatilis* lefver efter: MOSCARDI *Mus.* 230. JEFFERYS skrifver, at Cablieau är förträfflig färsk, och föga sämre, när den legat et par dagar i salt. Men fiskarne få ensamt njuta det läckraste, nemligen hufvudet, tungan och lefren. RIEGER instämmer at förklara fiskens kött för löst, mört, lättsmäldt. Hufvuden äro begärlige på de rikas bord. BERNOULLI berättar, at den första Cablieau, som fås om året, betalas med 1000 Gyllen. (förmodligen i Holland). Huru rikt och indrägtigt Cablieaus-fisket vid Terre-neuve är, vet hvar och en. Den därstädes insaltade fisken föres mycket til Vestindien. I Surinam anses den för nog välsmakelig, och Negerne därstädes hålla den för en ypperlig läckerhet: ASTRUC. På Terre-neuves Södra sida, fås den bästa, om vårtiden: PENNANT. Denna fisk får olika namn, efter beredningsättet, såsom saltad, torkad, m. m. De smärre Cablieauer, som upstiga i St. Laurentii-floden i Canada, hafva et ganska hvitt, sött och skiffrigt kött. Man saltar det starkt. Det är godt, både stekt och kokt, samt ätes med olja och ättika: SCHLÖZER. Man låter den ock frysa, samt fodrar därmed både Hästar och Kor om vintren.

SAMMA FISK

Torsken – jämte sillen den i Nordatlanten ekonomiskt mest betydelsefulla fisken – är på många håll synonym med ordet fisk (så t.ex. på Island och på Österlen). Ööverträffat god färsk, har den i äldre tider utgjort stapelföda på ömse sidor av Atlanten främst antingen som klippfisk (saltad och torkad) eller som stockfisk (enbart torkad) och varit ett stående inslag på matborden under fastan. Torskens gastronomiska rykte har under tidernas lopp växlat och den har varit både slavmat och blivit föremål för finkrögarnas omsorger. Kännare sätter stort värde på torsktunga och torskhuvud, så bland annat på Färöarna, där rätten livurhövd (hackad fisk och torsklever fylld och kokad i ett torskhuvud) räknas som en specialitet. Torsklevern har tjänat som lampbränsle och som medicin, bland annat mot lungshot och rakitis. Det hårda fisketrycket har kraftigt reducerat vissa torskstammar, inte minst utanför Newfoundland. Konkurrensen om den begärliga fisken har under 1900-talets senare hälft också återspeglats i flera så kallade torskrig mellan Island och i första hand Storbritannien. Plansch ur Marcus Elieser Bloch, *Allgemeine Naturgeschichte der Fische* (1782–95).



- SKÄGGTORSK 4. *Luscus* har tendert och mört kött: RIEGER.
5. *Barbatus* ätes på Grönland, kokt, torkad och halfrutten: FABRICIUS.
- GLYSKOLJA 6. *Minutus*, har löst, tendert, sött, sundt kött, så at det gifves åt sjuka. Är allmän, men försmås dock ej på Magnaters bord: RIEGER.
- VITLING 8. *Merlangus*, *Hvitling*, har lösaste köttet af hela detta slägte; det är välsmakande och oskyldigt: SCHONEFELD, PENNANT, PONTOPPIDAN, CRANTZ, HORREBOW, RIEGER och BROOKE. Alla desse instämma bokstafligt.
- GRÅSEJ 9. *Carbonarius* då den är färsk och rätt lagad, är den välsmakande, men torr, förlorar den sin smak: RIEGER.
- LYRTORSK 10. *Pollachius*, des råm är mycket delicat: PONTOPPIDAN.
- KUMMEL 11. *Merluccius* är ej i värde i Holland, emedan den fås så ymnigt; men i Vestphalen och flere orter, räknas den för läcker, köttet är hvitt, mört, saftigt: RIEGER. PAPON kallar denna fisk välsmakande.
- LÅNGA 12. *Molva*, *Långan*, des kött är behagligt, samt et af de bästa i detta slägte: PONTOPPIDAN. SCHONEFELD håller *Långan* bättre än *Cablieauen*. PENNANT och RIEGER gifver Saltlångan företräde för all saltad fisk. Skinnet på *Långan* är synnerligen fett och välsmakande, samt lefren mycket förträffelig: ANDERSON. En Varietet finnes i Norrsjön kallad *Va-lange*, blott om 3 quarters längd, men är en välsmakande fisk: STRÖM.
- LAKE 14. *Lota*, *Lake*, finnes förträffelig uti vissa Svenska större sjöar, såsom Siljan, m. fl. Des värde är nog bekant inomlands. Köttet är fast förträffligt, samt råmen och mjölken mycket läckre: ASCANIUS. MISSON hålles dessutom Laken för hälsosam föda. SCHONEFELD kallar honom en ypperlig fisk. HAMMER uphöjer Lakens lefver. Uti Frankrike hålles Laken i nog värde; och anses lefren för välsmakande: CYPRIANUS. Af Laklefver göres en god Caviar.
- Den bästa fisk som fanns vid N. Zeeland var en art af detta slägte kallad af Matroserne *Kolfisk*, för des färg. Des kött var stadigt, saftigt, födande, likt Engelsk Cablieau: FORSTER Den fås mycket stor, och då man tröttnade vid andra fiskarter, så höll man fort at förtära *Kolfisken* utan osmak.
- TÅNGLAKE BLENNIUS II. *Viviparus*, *Ålkuse*, går nära Laken til smak men är sämre. PONTOPPIDAN kallar denna fisk ätelig, och liknar den vid *Nejonögon*; han kallar ock des råm särdeles fet och välsmakelig.

### III. Afdelning THORACICI.

- SUGFISK ECHENEIS I. *Remora*, är den så kallade *Sugfisken*, eller Frantsmännernes *Sucet*. BRICKELL säger, at den är en lös och sladdrig fisk, som sällan ätes, om

icke af Negrer och Indianer, samt at han til smaken går nära *Cyprinus Barbus*. ZUCHELLI däremot beskriver *Sug-fisken* såsom ganska angenäm at äta. Uti *Voy. a l'Isle de France* berättas, at Frantsmännen funno denna fisk til smaken likna stekta Ertskåckor. Det är denna, som fastsuger sig på *Hajen*: FROGER. Ätes rå i Grönland: CHURCHILL.

CORYPHÆNA I. *Hippurus*. Om denne fisks smaklighet lemna resande stridiga vitnesbörd. Uti *Gegenv. Staat von Indostan* säges des kött vara hvitt och anses för den största läckerhet. LINDSCHOTEN håller den så kräselig, at ingen fiskart må med denna jämföras. Uti CHURCHILLS *Samling* läses, at denne fisks kött är rätt fast, hvitt och til smaken förträffligt, särdeles när det skäres i 2 tums tjocka skifvor, samt bräckes på glöd, sedan det varit påsaltadt et par timmar. RAJUS skrifer, at köttet af *Coryphæna Hippurus* är fett, hårdt och välsmakligt som Thon-kött. Uti MOSCARDI *Museum* beskrifves det såsom fett och angenämt. FERMIN berättar, at han, under hela resan til America, icke fick någon så smaklig fisk som denna. Däremot förklarar BROWNE at *Coryphæna Hippurus* är för torr at kunna äga något värde, därest den icke fångas ung och mör. G. FORSTER skrifer ock at *Coryphæna Hippurus*, för des torra kött, icke är i synnerligt värde.

2. *Equiselis* har enligt RAJUS och FERMIN, et tort men välsmakande kött. Denna och föregående art kallas i synnerhet *Dorade* af sjöfarande, ehuru också stundom *Sparus auratus* menas med detta namn. Snart sagt alle seglare uti de imellan Tropikerne belägna Haf, omtala *Dorader*. TAPPEN skrifer, at *Doradens* kött är godt at äta. VALENTYN, at *Doraden* är en af de skönaste och läckraste fiskar. Hufvudet och buken äro de bästa stycken. DE LERY tror ej at något läckrare fiskslag finnes än *Doraden*. Uti *Histoire de la Jamaïque par M\*\*, ancien Officier des Dragons*, Lond. 1751. p. 6. säges, at en väl lagad *Dorade* är ganska välsmakande; den är fet och liknar nära en *Turbot* (*Flundra*). De *Dorader*, som fångas i Hafvet utan för Goa, äro större och bättre til smaken, än de, som fås vid Gvinea och Brasilien: *L'Ambassade de D. GARCIAS DE SILVA FIGUERA en Perse*. p. 7. MULLER kallar *Doraden* helt läcker. LEGVAT beskrifer honom såsom fast och af en god smak. GROSE kallar honom smakligare än *Boniten*. DES MARCHAIS kallar honom något torr, men dock rätt god. Hufvudet är bästa stycket på *Doraden*: HAWKINS.

4. *Novacula*, fås i Medelhafvet. Des kött är både sundt och smakligt: PONTOPPIDAN; mört och lättsmäldt: RAJUS.

GOBIUS I. *Niger* är en liten, men välsmakande fisk: CETTI. Des kött är fett och mört, och i rätt högt värde: BROOKES.

COTTUS I. *Cataphractus*, hålles uti Yorkshire för en öfvermåttan god spis,

GULDMAKRILL

TÅNGLAKE

när den blifvit verderbörigen tillagad: BROOKES. SCHONEFELD skrifver, at den, för des söta kött, af somliga hålles för läckerhet. Den kallas *Botnmus*.

## HORN SIMPA

2. *Quadricornis*, *Hornsimpan* är, enligt KALM, i Östersjön begärlig för des läckra och välsmakande lefver. Den bör ätas om hösten, då den fås bäst.

## RÖT SIMPA

5. *Scorpius*, *Skrabb*, eller Noriges *Ulka*. Denne är af flera artförändringar til färgen, samt kallas i Wermdö Skärgård, *Cattuns Skrabba*, när den fås mycket brokig. Där ätes den ej, om icke af de aldranödståldtaste. Des kött liknar *Simpan* men är ganska senkokad. Men i Norige, på Island och Grönland, hålles den för en god fisk på hvilken man kokar smakliga soppor. Råmen ätes ofta rå på Grönland: FABRICIUS.

## STENSIMPA

6. *Gobio* är, enligt ZUCKERT, lös i köttet och välsmakande, särdeles vid vinter-solståndet; äfven lättsmält. Den ymnige rämnen är fet och rätt läcker: ZUCKERT *de Alimentis* p. 266. MARSIGLI förklarar des kött för mörkt och hälsosamt.

SCORPÆNA, detta slägte är ofta giftigt. Man har anmärkt, at de fiskar, som hafva hiskeligt utseende, gemenligen äro misstänkte. Om detta gift härrör af fiskarnas egen natur, eller af någon på hafsbotnen af dem äten skadelig växt, är icke vist afgjordt. Likväl berättar FORSTER, at man, vid N. Zeeland, åt rätt smakliga *Scorpæne*.

ZEUS 2. *Gallus* har et välsmakande kött: FERMIN.

## SANKTPERSFISK

3. *Faber*, är enligt FJELDING, mörare och läckrare än Stenbiten. Herrskaper uti Devonshire kalla honom *Guldfisk*, och anse honom läckrare än någon annan fiskart. *Ib.* PENNANT. WATSON skrifver, at *Zeus Faber* har beröm såsom mycket angenäm at äta. BROOKES, at *Zeus Faber* är mör och lättsmält, samt så läcker, at många gifva honom företräde för Foreller. Hos COLUMELLA och PLINIUS ses, at denne fisk var mycket värderad hos de gamle såsom välsmakande. Spaniorerne räkna den ännu ibland de kräsligaste fiskar. SALVIANUS, ALDROVANDUS och WILLUGHBY beröma honom såsom läcker och hälsosam. BELLONIUS berättar, at man i Rom ej viste rätt värdera *Zeus Faber*, förrän de Franske Cardinaler kommo dit för at gå i Conclaven efter PAULI III. död. Den fås större i Paris: CYPRIANUS.

## TRYNFISK

4. *Aper*, är en liten fisk af 3 eller 4 tvärfingers längd; föraktas i England, men finner köpare i Italien, emedan han, då han rätt tillagas, är både läcker och sund föda: RIEGER.

## GLANSFISK

*Opab*, som af Engelmännerna kallas *Kingsfish* på Guinea-kusten, *piscis ossuns non squamosus, edentulus*, är en läcker fisk. Köttet på framdelen är fast och liknar oxekött, och på bakdelen likt det bästa kalkkött, benen äro såsom på fyrfota djur, särdeles skulder-bladen hvilke likna Färens. Den är en *Zeus caude bifurca*

*colore argenteo purpureo: Phil. Trans.* STRÖM, PENNANT. Uti Indiske Resebeskrifningar förekomma ofta fiskar under namn af *Kongsfiskar*, (*Peche rejos*) men Utgifvaren vågar icke föra dem alla til den i fråga varande art. BARBOT omtalar en *Kongsfisk*, som af somliga kallas *Saffer* och af andra *Negro*, för des svarta skinn. Den är 4 à 5 fot lång, samt ganska välsmakande och öfver måttan fet. Då den kokas, liknar köttet Ål, men upskuren i ryggen och torkad i solen, ätes den för Lax. (Denne hörer vist til en annan fisk-art).

OLJEFISK

PLEURONECTES, *Flundre-släktet*, fås särdeles fett vid Island: HORREBOW. De Vestindiske Flundrone öfverträffa vida de Europeiska: BARBOT. Uti Carolina äro de så gode, som någonsin i Europa och utgöra en förträffelig föda: BRICKELL.

4. *Hippoglossus* Helgeflundran, förtjenar et af de främsta rum i detta slägte, såsom stor, fet och välsmakande. Den ätes på flera sätt tillagad i Norige. Grönländarne hålla henne för en läckerhet, både kokad, torrkad och halfrutten; huden ätes ock af dem rå: FABRICIUS. I Östra Oceanen vid Kamtschatka, fångas til myckenhet Helgeflundror. På Unalascha ätas de rå, och Cap. COOK såg, under des tredje resa, en Höfdinge därstädes spisa middag, då hela anrättningen bestod af et rådt Helgeflundre-hufvud. Han åt sjelf kindbens-köttet och det stycket, som finnes vid svalget; det öfriga afgnagde hans betjening med sådan glupskhet och skicklighet, at de i denna del kunde täfla med hundar.

HÄLLEFLUNDRA

6. *Platessa* är begärlig i Norige och Danmark: HAMMER. Des kött är mjukt, sött och behagligt, men icke så godt, som det af *Pleur. Solea*: BROOKES. Utgifvaren har funnit den aldeles lik *Flesus* til smaken.

RÖDSPÄTTA

7. *Flesus* är enligt WOLF. den bästa Flunder-art i Östersjön. Fås särdeles vid *Memel. Icht.* p. 26.

SKRUBBSKÄDDA

8. *Limanda* är til köttet fastare, och i somliga tycke bättre än *Platessa*: BROOKES. PENNANT håller denna för smakligare än både *Flesus* och *Platessa*.

SANDSKÄDDA

9. *Solea, Tunga*, kallas, för des läckerhet, *Hafvets Drottning*: PENNANT. Den är fastare än *Platessa*, sötare och mera födande: BROOKES. LEIGH höll denna för den bästa fisk af alla. BORLASC anser den för verkelig läckerhet. CRANTZ beskriver den såsom synnerligen god och hälsosam, mör, lättsmält och mycket födande. SCHONEFELD skrifer at den hålles för kosteligare än alla de öfrige Flunder-arter. ASTRUC at den är förträffelig när den stekes. Köttet är hvitt, fast och litet limaktigt. Italienerne säga, at den bland fiskarne äger samma värde, som Rapphöns bland foglar. Men ZUCKERT tyckes ej sätta denna fisk-art på så högt rum, emedan han skrifer, at *Pl. Solea* har, då den blifvit torkad och lutlagd, et mört och NB. tämligen välsmakande lättsmäldt kött. Detta kan ock äga sin grund emedan de föregående Auctorer omtala den färska *Solea*, och inga fiskar

SJÖTUNGA

lära mera försämras genom torkning, än Flundror. BROWNE omtalar en Variation af *Solea*, som är än läckrare.

11. *Lineatus*, är en rätt delicat fisk.

## SLÄTVAR

12. *Rhombus*. (Gallis *Turbot*) är mycket välsmakande, födande och lättsmält: CRANTZ. QUIQUERAN håller denna för den bästa hafs-fisk. Köttet är löst och mycket bättre än af *Pl. Maximus*: SCHONEFELD. PAPON kallar denna den bästa af alla Flunder-arter. PENNANT håller den lika med *P. Limanda*. RAJUS kallar des kött godt och smakligt. De gamle Romare kallade henne *Vatten Fasanen*. Deras Skalder omtala ofta denna läckra fisk, som ficks smakeligast från Ravenna. Man äter den ännu ofta i Paris med nöje, emedan köttet är fastare än på de öfriga des samslägtingar. Han är bättre om vintren än om sommaren: CYPRIANUS.

## PIGGVAR

14. *Maximus*, *Buttan*, des kött är hvitt fast läckert, hälsosamt: BROOKES. PENNANT gifver denna företräde för all annan saltsjö-fisk, och sätter den framför *Solea*. PAPON kallar den en smakelig fisk.

DE LERY omtalar en Brasiliansk fisk *Acarapep*, som är flat, öfvermåttan välsmakande och under kokningen gifver ett gult fett, hvilket tjenar til Sauce. Synes vara en *Pleuronectes*.

## KIRURGFISK

CHÆTODON 13. *Triostegus*, *Angelfisk*, är rätt god och i Carolina mycket värderad, så väl som på Bermudiske kusterne: BRICKELL, LAWSON; den anses för en af de bästa fiskar på Bahama öarna.

## GULDSPARID

SPARUS 1. *Aurata*, kallas ock af somliga *Dorade*, var fordom hos de gamle Romare helgad åt Venus och hölls i stort värde. ARMSTRONG beskriver honom såsom förträffelig, och berättar, at han fås allmänt vid Minorca. CETTI intygar ock, at denne fisk omkring Sardinien är ogement välsmakande. RAJUS skrifver, at den värderas högt både såsom välsmakande och hälsosam. Därmed instämmer RIEGER, PAPON.

## MENOLA-PIKARELL

5. *Smaris* är en af de smakeligaste fiskar man kan få. Är allmän i Sardinien, men ätes dock öfvermåttan gerna. Gifver ej Sardellen företrädet: CETTI. Af denna gjorde de gamle Romare sit *Garum* enligt PAPON. (*Garum* hos de gamle bestod af fisktarmar, som påsaltades och inneslötos i käril til des de smälte. Denna blodlake nyttjades til de fläste fisk- och köträtter, och kallades af SENECA *pretiosa malorum piscium Sordes*. Därtill nyttjades hufvudsakligen *Scomber*. Enjovis har nu intagit Gari ställe på bordet: SALMUTH).

## RÖDPAGELL

10. *Erythrinus*. FORSTER håller sannolikt, at det var af denna fisk, som COOKS besättning, vid Nya Hebriderne, år 1774 så förfärligt förgiftades. Beskrifningen om denna händelse kan ej utan rörelse läsas i *Anonymt Sammandrag af COOKS andra Resa*. s. 261. f. Men at icke fisken utan någon giftig, samt af honom slukad växt åstadkom detta onda, är af många anledningar synbart. Ut-

gifvaren anser at Sjömäns så kallade *Poisson rouge*, som beskrifves vara delicat, af fett och stadigt kött, samt försedd med en förträfflig räm, är *Sparus Erythrinus*.

11. *Pagrus* har smakligt, hälsosamt och lättsmäldt kött: RAJUS. Äfven af denna hafva Sjöfarande blifvit förgiftade. BARBOT omtalar en *Pargue*, som fås vid Cap Bojador i Africa, tämligen stor och förträfflig til smaken. Den torde vara denne.

RÖDBRAXEN

17. *Rhomboides* har hvitt, fast, smakeligt och lättsmäldt kött: BRICKELL. CATESBY och BROWNE skrifuva at denne fisk i Carolina anses för ganska god. JOSSELYN omtalar en *Sea bream*, hvars ögon hållas för en utvald rätt. Men ovist om han menar denna.

19. *Argyrops*, är, enligt BROWNE, värderad för en sund och smakelig mat.

20. *Dentex* fås särdeles god på Dalmatiska kusten, hvarest den så väl inlägges, at man öfver hela Italien, sätter värde på denna vara: MOSCARDI Mus. Är välsmakande: PAPON.

TANDBRAXEN

*Sparus Sarba*, FORSK. är välsmakande.

*Sparus Spinifer*, ejusd. äfven.

*Sparus Berda*, ejusd. icke mindre.

*Sparus Hafara*, ejusd. också.

LAWSON omtalar en *Rockfisk*, som kunde vara en *Sparus*. Des kött är fast och välsmakande. Hufvudet på de stora är en utvald rätt.

LABRUS 1. *Scarus*, eller *Klippfisk* är, enligt ORIBASIUS, läckrast af all sten-grunds-fisk, han var ock fordom mycket värderad hos Grekerna: PAPON.

PAPEGOJFISK

3. *Anthias*, *Muttonfish*, är, enligt CATESBY, den läckraste fisken på Bahama öarne.

FLÄCKSNAPPER

5. *Griseus* hålles för tämeligen god mat: CATESBY.

GRÅ SNAPPER

15. *Julis* är ej allenast den vackraste af alla Europeiska fiskar, utan ock ganska välsmakande: ARMSTRONG.

JUNKERGIRELLA

17. *Suillus*, *Bergsnultra*, eller *Norske Karpen*, är välsmakande och läcker: STRÖM. ASCANIUS skrifuver, at köttet är fast och godt, men luktar litet *alcali volatile*. Är bättre då den ätes kall: PONTOPPIDAN.

BERGGYLTA

27. *Rupestris* är läcker: STRÖM, PONTOPPIDAN.

STENSNULTRA

35. *Cromis*, både den *röde* och *svarte* äro förträfflige, at äta, men i synnerhet den förre, hvars hufvud är den läckraste mat BRICKELL någonsin smakat. *Carol.* 229. LAWSON skrifuver, at den förre har et godt hårdt kött, och instämmer däri, at hufvudet är det läckraste, som kan fås af fiskar. Den *svarte* är större än den *röde*, liknar en rund fet gris, och är en god fisk: LAWSON. p. 238. FERMIN uppgifver *Labrus Cromis* för mycket välsmakande. Den kallas af Engelsmännen *Drumfish*.

SVART  
TRUMFISK

SCIÆNA, *Fælelea* FORSKÅLII, är fet och smakelig. FORSTER åt äfven rätt välsmakande *Sciæna* vid N. Zeeland.

ABBORRE

PERCA I. *Fluviatilis*, *Abborren*, är allmänt känd och erkänd för en sund och välsmakande fiskart. Des kött är fast, men dock mört och hälsosamt: PENNANT. AUSONIUS kallar honom *delicia mensarum*. MARSIGLI anför, at Abborren har hvitt, mört, hälsosamt och lättsmäldt kött. Fetman sitter ej uti sjelfva köttet. p. 66. MOLESWORTH skrifver, at han icke i något land funnit Abborren så god, som i Dannemark. SCHONEFELD berömer denne fisks stadiga, möra och välsmakande kött. p. 55. *Den Svenske Fiskaren* skrifver, at Abborren har et hvitt, sött och smakligt kött, som alla tider, utom lektiden, är sundt at äta, äfven för sjuka. p. 32. CRANTZ, at Abborren länge varit värderad bland de läckrare bordrätter, såsom lättsmäldt, födande, sund. RAJUS och BROOKES instämna at uphöja denna fiskens hvita, möra, välsmakande och sunda kött. PENNANT skrifver det samma, med tillägning at Holländarne sätta mycket värde på Abborren, tilllagad med *Vater Sauce*.

GÖS

2. *Lucioperca*, *Gös*, har helt hvitt kött af nog behaglig smak, som ej gifver Gäddan mycket efter: SCHONEFELD. Tyskarne kallar denna fisk *Sannat*, hålla honom i dammar at gödas i Hamburg och Lübeck, samt värdera honom högre än Karp: SCHINKEL. MARSIGLI skrifver at Gösen i godhet kommer näst intill Gäddan, samt har et löst, mört, saftigt kött: RICHTER håller Gösen för äfven så sund som välsmakande. CRANTZ kallar honom välsmakande och HAMMER, rätt läcker. Någre finna smak at äta Gösen rå, på det sätt at de, sedan fisken är fjällad, aftaga rena köttet, salta och låta det så ligga en timma, anrätta det sedan med god Provence olja, capris och peppar. *Schrift. der Berlinisch. Gesellsch. Naturf. Freunde*. I. 283.

RHÖNESTREBER

3. *Asper*, *Zingel*, har et hvitt angenämt och mört kött, samt räknas för den läckraste och tillika den hälsosamaste fisk af alla, som finnas i Donau; hvarföre ock den endast kommer, på de rikas bord: RIEGER. Därmed instämmer MARSIGLI. Des kött är hvitt, sundt, förträffligt, hvarföre han kallas *Herrefisk*: HOHBERG.

HAVSABBORRE

5. *Labrax*. Des kött är i högsta måtto välsmakande och hälsosamt: BROOKES. Han hölls i Rom för den förnämsta fisk näst efter *Stören*: PLINIUS. I Sardinien värderas han högre än Ål: CETTI. PAPON kallar honom välsmakande och mycket efterfrågad. Man gifver honom namn af *Laxabborre*. Fås stundom i Nilen om 60 skålpunds vigt, är då mycket fet och ypperlig: VON PÖLLNIZ. 201.

STUBBKVÅKARE

8. *Undulata*, *Crooker*, är en ganska god mat, köttet af denna fisk liknar *Hvittling*: BRICKELL.

UER

9. *Marina*, Isländarens *Karre*, är en mycket välsmakande fisk: HORREBOW.

Den är helt fet och gifver sund föda: ASCANIUS. Des kött är läckert: RAJUS. PONTOPPIDAN beskrifver honom såsom något hård, men därjämte fet. HAMMER kallar honom fet och läcker. Grönländarne äta honom både kokad och torkad. Skinnet och läpparne ätas äfven rå: FABRICIUS. Fisken är sällsynt i Medelhafvet, men erkänd för välsmakande: PAPON. STRÖM skrifver, at den är mycket fet och läcker, och updrages gemenligen icke på mindre djup än 70 à 80 famnar. KÖLPIN berättar, at denna fisk håller sig på större djup, och sällan fås på grundare, än 120 famnars vatten, samt at han ej kan lefva utan på djupet. Fås i Norrska hafvet så fet, at man ej kan äta honom färsk, men något påsaltad blifver han en läckerhet. Kallas i Norige allmänt *Rödfisk*.

11. *Ocellata*, är högst värderad i N. England: JOSSELYN. Kallas där *Boss* och räknas för synnerligen läcker vid New York. C. W. *two Years Journal in New York*. p. 59.

RÖD TRUMFISK

17. *Chrysoptera* är smaklig: CATESBY.

21. *Guttata* anses för god: CATESBY. *Car.* 14. FERMIN. Kallas af Holländarne *Jacob Evertz* (NB. Vi hafve många fiskar, som upgifvas at heta *Jacob Evertz*. C. P. THUNBERG berättar den rätta *Jacob Evertz* vara en *Chimæra*).

30. *Cernua*, *Girs*. Denne lilla fisk hålles för sund och kan tryggt gifvas åt sjuka. SCHONEFELD skrifver, at många värdera den högre än Abborren. Köttet är hvitt, lättsmäldt, men ej lika godt i alla sjöar; uti Golizer sjön söker man honom för Kongl. Preussiska taffelen: KLEIN. Vid Danzig fås den af 8 tums längd och hålles för stor delice. *id.* PONTOPPIDAN skrifver, at Girsen är en ypperlig fisk, men sällsynt i Norige. MARSIGLI förklarar Girsen för angenämare och hälsosamare än Abborren. Uti Wermdö skärgård fås Girsen endast om vårtiden, då han leker; han står då i djupa hålör. Man värderar honom föga och kallar honom *Skattebonden*. Fisken har ovanligt mycken och god råm.

GÄRS

35. *Formosa*, *Squirrelfish*, är så behaglig för smaken som för ögat: PENNANT. CATESBY. *Car.* II, p. 3.

GASTEROSTEUS. 1. *Aculeatus Skötspigg*, nyttjas endast til trankokning.

STORSPIGG

2. *Ductor*, *Hajens lots*. GROSE berömer denne såsom den bäste af alla fiskar i Oceanen. *Voy.* p. 15. GÆTAN CATTANEO kallar honom angenäm. OSBECK liknar honom vid *Makrill*. PENNANT skrifver, at den räknas för verkeligen god mat. DE LA FLOTTE kallar den läcker. BRICKELL ganska delicat.

LOTSFISK

7. *Saltatrix*, hålles för tämligen god: CATESBY.

SCOMBER. 1. *Scomber*, *Makrill*, är förträfflig när den ätes färsk: PENNANT, BROOKES. Hålles för läcker i Frankrike, men är svårsmält: CRANTZ. Fås i Sardinien öfvermåttan smakelig: CETTI. 196. Saltad och saltorkad räknas den i Hamburg ibland de förnämsta läckerheter: NUGENT *Reise durch deutschl.* I, 6.

MAKRILL



När den är rökt och helt löst stekes på halster är den läckrast och minst rörig: SCHONEFELD.

## BONIT

2. PELAMIS, *Bonit*. Alle sjöfarande, som öfversegla Tropikerne, omtala *Boniten*. Men deras omdömen äro olika, rörande fiskens smak. DES MARCHAIS beskriver *Bonitens* kött såsom hvitt, mört och smakligt. PAPON kallar honom begärlig för des goda smak. BRICKELL förklarar honom för ganska smakelig. FERMIN skrifver, at *Boniten* smakar ungefär såsom *Makrill*, har et fett och läckert kött; särdeles är bukstycket mycket hvitt och mört. En annan Anonyme instämmer med FERMIN, om *Boniten*, och kallar honom jämgod med *Thonfisken*; fast köttet är magert på ryggen så är dock buken fet, läcker, samt förundransvärdt mör. FUNNEL skrifver, at *Boniten* är köttfull och gifver god soppa. BIERVILLA anser *Boniten* för den bästa föda man kan gifva en Sjöman, ehuru den är något hård. GROSE kallar *Boniten* stadig, men för torr. FORSTER, at *Boniten* är torrare än man allmänt föreställer sig. PERNETY, at *Boniten* bör späckas. Desse motsäjelser förenas därmed, at några synas tala om fiskens buk men andre om des rygg.

## TONFISK

3. *Thynnus*, *Albecoren* eller *Thonfisken*. Ingen har omständeligare beskrifvit denna fisk och des fångst, än CETTI. Den fås ej sällan om 1000 skålpunds vigt och man fångar dem som stiga til 1800 skålpund. Det är otroligt, huru många slags olika kött finnes på denna fisk. På några ställen af kroppen är det helt mjukt, på andra åter stadig. Än liknar det kalkkött, än åter svinkött. Man inlägger hvart slag särskildt. Man värderar buken högst. Den är ock et kosteligt stycke, mjukt, saftigt, läckert, och kostar dubbelt emot det öfriga: CETTI. Denna beskrifning uplyser de öfrigas särskildta omdömen. HAWKINS skrifver, at *Spanska Makrillen* (kanske han menar *Boniten*) är större och torrare än *Makrillen*, men annars god. BRICKELL at den är hård och af god smak. ZUCHELLI at *Albecoren* är en af de bästa fiskar i sitt slägte, samt liknar så kalkkött, at man ej kan skilja den därifrån af smaken. p. 65. PAPON, at den är begärlig för des goda smak. DE LERY, at *Albecoren* ej är slemaktig, utan mör och kan räknas bland de bättre hafs-fiskar. FUNNEL, at *Albecoren* är köttfull och ogement god. PONTOPPIDAN fann denna, i Norrska vatnen sällsynta fisk, likna det bästa kalkkött. LEMERY skrifver, at *Thonfisken* har et fast kött, som är rätt godt och til smaken liknar kalkkött. CRANTZ intygar, at *Thonfisken* är mycket födande, för starkt folk; at bukstycket är läckert, men svårsmäldt. POMET, at *Thonfisken* är ganska smakelig och liknar kalkkött. TVISS, at des kött är stadig och likt kalkkött. *Voy.* 374. BRELIN at det är hvitt och smakligt. s. 83. WALENTYN, at det kan ätas för kalkkött. p. 338. särdeles i fricadeller. BROOKES skrifver, at *Thonfisken* är i somligas tycke mer och mindre välsmakande. Köttet är fast och hvitt som kalkkött,

samt nästan af samma smak. Fisken skäres i stycken som bräckas på halster och sedan stekas i olja, samt vidare inläggas i färsk olja med vinättika, salt, peppar, neglikor och lagerblad. Så inlagde kringföras de sedan vidt uti Europa. Insaltad *Thonfisk* från *Antipolis* var mycket begärlig hos de gamle Romare, dock satte man mera värde på *Makrillen*, såsom man ser hos MARTIALIS: *Antipolitani fateor sum filia Thyynni, Essem si Scombri non tibi missa forem*: PAPON. Det var en *Albecor* som 1774 på Otahiti förgiftade några af COOKS sällskap. Ansigtet inflammerades, hufvudvärk, rödsot och upkastning visade sig m. m. Se *Sammandrag af COOKS andra Resa*. s. 204.

6. *Trachurus* åts med smak af FORSTER vid N. Zeeland, värderas mycket i Sardinien. CETTI. p. 200.

TAGGMAKRILL

7. *Hippos (Cavallos)* är öfvermåttan hvit i köttet och rätt god, när den rätt lagas: BRICKELL. Det är förmodligen denne som af SLOANE kallar *Albecore* och säges likna *Thonfisk*, fast den är något hårdare i köttet. GROSES *Albecore*, som förklaras för torr, torde äfven vara denne.

GULLÖPARE

9. *Amia*. Tyskarnes *Wels* hölls fordom i stort värde och ansågs des hufvud för läckraste delen. Köttet är fett, smakligt och sundt: RIEGER. I, 481. Frantsmannen kallar honom *Labise*. CRANTZ instämmer bokstafligt med RIEGER.

*Störje* är, efter STRÖMS mening, en *Scomber*, som finnes i Norr-sjön. Den är i köttet fet som fläsk, saltas och ätes med smak.

MULLUS. 1. *Barbatus* var så i de gamle Romares smak, at de icke viste något smakeligare. Ätes ännu gerna i Österrike såsom läcker och lättsmält: CRANTZ. ORIBASIUS skrifver, at den är nästan hårdare och mörare än all annan fisk, samt mera födande och välsmakande då den ej ätit Kräfter. Fisken är hårdast och bäst om vintren: PAPON. Angående det värde de gamle Romare satte på *Mullus*, förtjenar anföras utur SENECA, at TIBERIUS lät sälja en stor *Mullus* til en slösare OCTAVIUS, som betalte den med 5000 Sestertier, d. ä., efter MEURSII uträkning, med 250 Gyllen. PLINIUS berättar, at ASINIUS CELER köpte en *Mullus* för 8000 Nummi. JUVENALIS, at en CRISPINUS tilhandlade sig en *Mullus* för 6000 Sestertier, eller såsom HARDUIN det uträknar, för 600 Franske Livres. Värderas ej i Constantinopel: FORSKÅL.

RÖDMULLE

2. *Surmuletus* anses i Cornvallis för en förträffelig rätt: BORLASC. Fås i Rom bättre och större än i Bourdeaux: *Mad. d.* MONTAGU.

MULLE

3. *Imberbis*, är ej synnerligen smaklig: CETTI.

TRIGLA 6. *Hirundo* berömes såsom smaklig af RAJUS. Någre af detta slägte räknas til *Flygfiskarne*, och sparas därför til *Exocetus Volitans*, emedan Sjöfarande oftast anförä dem under namnet *poissons volans*. *Trigla Lyra* en förträfflig fisk: PENNANT.

FENKNOT

FLYGFISK

LYRKNOT

IV. Afdelning.  
ABDOMINALES.

- GRÖNLING** COBITIS 2. *Barbatula*, *Grönling*, är läcker och sund: FISCHERSTRÖM; något fast, välsmakande, hälsosam och föga fet: MARSIGLI. Välsmakande och lättsmäldt: CRANZ. Mycket läcker och kan gifvas åt sjuka: ZUCKERT. Tendre, läcker, af fin smak, lättsmäldt, särdeles från November til Maji: BLOCH. Konung FRIEDRIC lät förskrifva den från Tyskland at planteras vid Ulricsdal: v. LINNÉ. Uti Carolina fås den af samma godhet som i Europa: BRICKELL. RICHTER delar denna i två arter. Den ena kallar han *Cobitis omnium nobilissima*, eller
- SANDKRYPARE** *Schmerl*, och den andra *Cobitis fundula*. eller *Grundling*. Den förras kött, säger han, är ogement sött, så at fisken nästan öfverträffar alla andra i godhet. Den sednares är ock ogement sött och behagligt.
4. *Fossilis* är planterad vid Ulricsdal: v. LINNÉ.
- MAL** SILURUS 2. *Glanis*, *Mal*, har hvitt, fett, söttaktigt kött, det många värdera, särdeles stjerten: BLOCH. HÖHBERG instämmer däri, at stjerten är bästa stycket; men de mycket store fiskar äro til smaken sämre än de måttelige. SCHONEFELD beskrifver *Malen* såsom fet och välsmakande; äfven ZUCKERT, med tillägning, at den är i köttet lös, starkt födande, men ej särdeles sund. RICHTER skrifver, at des kött är sött och nästan äckligt. Framdelen af fisken har en smak midt imellan Lake och Lax; det öfriga imellan Lake och Ål: FISCHERSTRÖM. T. HOLM, skrifver, uti *Kjöb. Vidensk. Selsk. Skrifter, 12 Deel. s. 145.* at *Malen* är öfvermåttan fet och sällsynt i Danmark, hvarföre den är allmänt bestämd för Kungens bord. Köttet är, i HOLMS tycke, icke det behageligaste, än mindre det lättsmäldtaste för des traniga fett. När det skal ätas, bör fettet först, til större delen, afkokas. Dock är stor skilnad imellan en ung och gammal *Mal*. Den förre är mycket smakligare. GESNERUS och FRANZIUS skrifva: *Minores* (Siluros) *lautos esse, majores non.*
5. *Anguillaris*, var den bästa fisk RUSSEL åt i Aleppo. Den nyttjas endast vintertiden.
- HAVSMAL** 10. *Felis*, (*Catfish?*) liknar nära Ål; en förträffelig och mycket födande fisk: BRICKELL. FUNNEL skrifver, at *Catfish* vankade ymnigt på Mexicos kuster. Den var god at äta. Des ungar smakade likt Hvitling.
12. *Catus*, *Bagre*, har tämligen godt kött. En *Bagre* i Florida är förträfflig: HAWKINS. JOSSELYN skrifver at *Silurus Catus* är excellent til smaken. CATESBY, at den smakar likt Ål.
- PALETT-KIRURGFISK** TEUTHIS 1. *Hepatus* anses för en mycket god fisk: CATESBY.
2. *Javus*, lik en liten Braxen, har en hårig hud, som måste afflås, därunder

är et hvitt och synnerligen läckert kött: WALENTYN. 139.

LORICARIA 2. *Plecostomus* är af god smak: FERMIN.

SALMO *Salar*, *Hvit-lax*, *Blank-Lax*, hålles i allmänhet för den ädlaste och kosteligaste ibland fiskar, säger *den Svenske Fiskaren* s. 65. Des kött är rödaktigt, fett och välsmakande. SIBBALD skrifver, at Laxen är mycket smakelig, då han ätes färsk, men förlorar mycket vid saltningen. Han förklarar ock den *rökta* Laxen för smakelig och svårsmäldt, hvaraf man kan sluta, at Skottarne i SIBBALDS tid, icke förstått rätt röka Lax. Denne fisk är, då den kokas, läckrare än Laxöringen: MARSIGLI; fet, läcker och tendre: RAJUS; högst värderad i N. England: JOSSELYN. Men den är ej alltid lika god. Vatnets egenskap och årstiden verka stor åtskilnad. ZUCKERT skrifver, at Laxen, som fångas i hafvet, är osmakelig, men blifver köttfullare, fetare och läckrare, när han någon tid vistats i floder. LEIGH åter, at Laxen som länge gått i friskt vatten, blir mager och aldeles osmakelig. ZUCKERT berättar, at Laxen är bäst i Maji och Junii. SCHONEFELD, at Laxen är, åtminstone i Elbströmen, smakligast i April och Maj. Där fås då ingen läckrare fisk. Elbströmens Laxar äro bättre än de, som fångas i Norige och Östersjön. Uti Weserströmen, Rhein och Mosel fås bättre Laxar än i Themse, Loire och Garonne floderne: RICHTER. Oderströmens Lax är förträffligare än Östersjöns, men sämre än Elbströmens: SCHONEFELD. Rheinströmens Laxar hafva alltid varit i rop, men de, som fångas vid Rheinfels, äro ypperligast, dock beror äfven detta på beredningssättet: SCHLÖZER. Laxen från Muldefloden hålles för stor läckerhet och blir i Leipziger Ostermessa ganska dyrt betald: VON ROHR. Laxen i Kamafloeden i Siberien, är mycket smakligare än i Wolga. Vid Londondery har man fångat Laxar af 6 fots längd: TVISS. De, som gå til 36 skålpunds tyngd, räknas för store i England: PENNANT. Vid Perth i Skottland ficks på en morgon 3000 Laxar. En art Lax, som i Surinam kallas *Haymar*, har så läckert kött, at des godhet ej kan beskrivas, men han hålles ganska dyr: ASTRUC.

LAX

2. *Eriox*, *Grållax*. RAJUS säger at des kött är delicatere än Hvitlaxens; men däruti kan Utgifvaren med honom icke göra et. Utgifvaren har fångat denna art, om et lispunds vigt, uti Insjöar i Helsingland, som legat 4 mil från hafvet och ej nu mera hafva någon gemenskap med Saltsjön.

FORELL

3. *Trutta*, *Laxöring* är, enligt COETLOGON, den förträffligaste fisk, som fås i friskt vatten. BLOCH räknar den bland läckerheter, för des möra och smakliga kött, särdeles då den fås fet. p. 146. PENNANT kallar den välsmakande, sund och lättsmäldt. BUCHOZ skrifver, at Laxöringen är en af de förträffligaste fiskar vi känne, både läcker och sund, dock bäst om sommaren, men bör ätas strax den drages ur vatnet. CRANZ tillägger des kött en utvald smak. MARSIGLI intygar, at Laxöringens kött i läckerhet öfverträffar nästan alla andra fiskar. Det är mört

FORELL,  
LAXÖRING

SALMO SALAR MAX  
Dio. Macdonaldi  
L. P. LINNÆI & BOCCARDI.



Tab. XXVII  
Salmo Salar

Boccardi del.

och tillika något fast, men förlorar om det får ligga några timmar. MARSIGLI har ej funnit någon fetma hos denna fisk. Åtskillige Svenske floder hafva goda Laxöringar. De Laxöringar, som fås vid Danzig, öfverträffa alla Laxarter, til och med *Forellerne*: KLEIN. De, som fångas i sjön Ullevater i Westmorland, äro de bäste och störste i England. De äro nästan af en alns längd: ROBINSON. Uti *Voy. Hist. et Polit. de Suisse, d'Italie* etc. T. I. p. 22. läses följande: I Geneve får man äta förträffliga Laxöringar, och den, som ej ätit dem, vet ej hvad läckerhet är ibland fiskar. Man vet ock i denna stad bättre tillaga denna fisk än på någon annan ort i verlden. De tillagas med vin och smör. När Konungen i Sardinien och Franska Prinsarne kommit där i granskapet, har man från Geneve skickat både Laxöringar och Kockar, som skulle tilreda dem til de höga Herrskapers tjenst. Fiskarne fås från 1 til 50 skålpund. Uti en sjö på berget Cenis i Savoyen fås förträfflige Laxöringar: BJÖRNSTÅL. II. 16. På en trakt i Egri-see uti Schweiz fås ypperlige fiskar af denna art: SCHEUCHZER. Saltsjö Laxöringarne i Carolina äro förträfflige til smaken, men så ömtålige för köld, om hastig frost kommer, då de äro nära, eller uti friskt vatten, så blifva de dufne flyta up och kunna til hela båtlasten, hämtas med blotta händerna, dock qvickna de vid af solen: BRICKELL.

4. *Fario, Forell*. Kallas af VON ROHR en härlig och läcker fisk. Därmed instämmer HORREBOW. RICHTER skrifver, at *Forellens* kött är fett, sött til smaken, så at det ej kan förbättras. *Ichthyol.* 883. ZUCKERT, at *Forellen* om sommaren kan räknas för den bästa af all fisk, för des läckra tendra och hälsosama kött och angenäma fetma, men om vintren förlorar han nästan all sin behagelighet; smakar bäst, när han kokas färsk. CRANZ, at *Forellen* har et fast och compact kött; är välsmakande, helst om sommaren, samt lättsmäldt. *Den Svenske Fiskaren*, at *Forellens* kött är ganska mört, smakligt samt gifver en sund näring. sid. 43. BROOKES, at *Forellens* kött är litet torrare och ej aldeles så mört som Laxens, dock hålles det för det smakeligaste af alla de fiskslag, som hålla sig ständigt i friskt vatten. p. 107. Äfven torkade *Foreller* äro en läcker mat: HORREBOW.

FORELL

Laxen i sin klassiska form – *Salmo salar* – hör Nordatlanten till. Den har av tradition varit den mest värdesatta fisken i Norden, något som Olaus Magnus intygar i *Historia de gentibus Septentrionalibus* (1555), med tillägget att "den genom sin goda smak kan ersätta all annan mat". Det hindrar inte att sägnen om hur tjänstefolk och annat småfolk krävde att få inskrivet i kontrakt att de slapp äta lax är vida spridd, förutom i Norden bl.a. i England, Skottland och Tyskland. Laxen avnjuts på många vis, bl.a. ångad, ugnsbakad, gravad, saltad och varm- eller kallrökt. Hagdahls *Kok-konsten* rosar laxens kött som "ett af de mest välsmakliga" och uppger ett trettiotal recept, bl.a. laxpudding. Laxen erbjuder fet mat och senmedeltida läkeböcker avråder på goda grunder klena och magsjuka personer från denna kraftiga kost. Numera är den lax vi äter många gånger odlad, vilket inte är utan sina problem för miljön. Plansch ur Marcus Elieser Bloch, *Allgemeine Naturgeschichte der Fische* (1782–95).

*Forellerne* i Amtet Eisenberg i Waldek, äro små, men förträffligt välsmakande: SCHLÖZER. *Forellerne* i Genever sjön berömes för den bästa fisk där fås. De gå til 50 skålpunds vigt: MISSON. (Obs. detta torde böra förstås om de förrnämnde Laxöringar.) I Canton Bern fås Foreller i et vatten, som kommer utur en klippa, hvilke smaka som Kräftor och öfverträffa alla andra i god smak: BLOCH. *Forellens* kött är ock altid bättre, i den mon han vistas i mera rent och kallt vatten. *id.* I Bodensee vid Lindau, fås en art Laxforeller, som kallas *Gangfische*, hvilke marineras och kringständas såsom en särdeles läckerhet; de växa til 2 alnars längd och gå til 30 à 40 skålpunds vigt: KEYSSELS *Neueste Reisen* I, 12. Äro WARTMANS *Blåsik*, som nedanføre beskrifves.

## INSJÖÖRING

6. *Lacustris* är ej så fet som Grålox: PONTOPPIDAN.

7. *Carpio* ätes torkad, kokt, eller ock rökt med Renmossa på Grönland: FABRICIUS. KLEIN skrifver, at denne, i Italien, hålles för den läckraste fisk-art. Uti Garda sjön i Italien, fås den vida läckrare än Lax och Forell.

## RÖDING

8. *Alpinus*, *Röding* har i KLEINS smak företräde för alla des samslägtingar. LINNÉ skrifver om denna: *Caro omnium sapidissima, ruberrima*. BROOKES, at des kött är mjukare och mörare än Laxöringens; hålles i rätt högt värde och räknas i Wallis för den förnämsta rätten på hederligare bord: *Hist. Nat.* 3. 108. MARSIGLI, at dennes kött har stort företräde för Laxöring. ASCANIUS, at det är af förträfflig smak. CHARLETON, at det är så mört och läckert, som de bästa Laxöringar; han tror ock, at denne fisk är RONDELETS *Carpio*, som af Italienarne så högt värderas, at den anses ojämförlig. LEIGH, at inlagd Röding är den läckraste spis. Uti sjön *Buttermorwater* fås Rödingar, som äro sötare än Laxöring. Man kryddar och bakar dem i pannor, hvarefter de sändas til London såsom en läckerhet: ROBINSON.

9. *Salvelinus* är, i CRANTZ omdöme, lättsmältdt, samt läckrare än Laxöring. GEORGI kallar den hvit och välsmakande. F. v. PAULA SCHRANK omtalar en fisk i Bäjern och des granskap, som kallas *Schwarzreuterl.* Den är *Salvelinus* LINN. och sökes endast af de rika, för des förträffliga smak och öfverdrifna pris. Samme Auctor kallar den föregående Rödingen *Schwarzreuterchen*, och förklarar den för ganska smakelig.

10. *Salmarinus*, denne hålles af GESNER för den ypperste af all fisk. Des kött är mycket läckert, mört, fett och likväl lättsmältdt. Fisken inlägges på flera sätt och är i alla fall välsmakande: ZUCKERT. ARTEDI åberopar SALVIANUS, som intygar at dennes kött är öfvermåttan smakligt och mört.

## NORS

13. *Eperlanus*, *Slom*, *Nors*. Om denna fisk skrifver RAJUS, at den har mjukt och mört kött, begärligt både för des smak och lukt, som liknar *Viola*. BROOKES, at *Norsen* luktar såsom en Violblomma, fast somlige tycka den likna Gur-

kor. Köttet är löst och tendert samt af delicat smak, hvarföre det högt värderas. p. 110. Om *Norsen* i Carolina heter det hos BRICKELL, at den är af samma egenskap, som Europas, har finare, mörare och läckrare kött, än de flästa andra fiskslag; är om vintren särdeles god, råmfull och luktar som Violblomster. *Carol.* 235. Desse omdömen äro något oväntade, så på tungans som näsans vägnar. Åtminstone hafva ej desse Herrar försökt Norsen i Upsala, där blotta lukten af denna vedervärdiga fisk kan jaga folk af gatorna. Det är dock at märka at man har 2 artförändringar, nemligen *Slom* och *Nors*. Men äfven den förre, ehuru drägelig, förtjenar icke de anförda loford. Hvadan så besynnerlig smak härrört kan Utgif. icke utreda. SCHONEFELDS intyg är mera enligt med sakens natur. *Norsen*, skrifver han, *har et sött och löst kött, men en vedervärdig lukt*. Han går dock nog långt, när han tillägger *at fisken är god, äten med peppar eller stekt i smör*; han borde säga: *drägelig*. Norsens lukt är så stark at när desse fiskar af stormar drivas på stranden i Norige och ätas af Getter, blir dessas kött genomträngdt af en så odrägelig lukt och smak, at det ej kan ätas: PONTOPPIDAN. EGEDE fann Norsen vid Grönland osmaklig, men Grönländarne torka och äta den med Skälspäck.

15. *Lavaretus, Sik*, har et hvitt, mört och välsmakande kött, och sökes til de förnämares bord: BLOCH. Hålles i Tyskland för synnerligen läcker, emedan des kött, utom förenämde egenskaper, gifver en god och måttelig näring, och är icke slemaktigt: RIEGER. Holstenske Siken räknas bland de förnämste fiskar i landet: SCHONEFELD. Siken bör ätas strax, om den icke skal förlora i smaken: ASCANIUS. Men äfven *Sik* är af mångfaldigt olika godhet. Vi finne däraf prof i våra inhemska vatten. Hafs-Siken har främsta rumet i Utgifvarens tanka, som äger någon erfarenhet i denna del. *Mälare-Siken*, både färsk och insaltad, särdeles omkring Arboga trakten är mycket berömd: FISCHERSTRÖM. Uti Bodensee fås en så kallad *Blåsik*, som för hvart år får 7 olika namn, tils den blir fullväxt, då den är en ypperlig läckerhet: WARTMANN. *Besch. der Berlin. Gesellsch. Naturf. Freunde.* 3, 186. *Gråsik* är en ganska god fisk: PENNANT.

SIK

16. *Albula, Siklöja*, är, enligt HAMMER, fet och läcker: har, enligt SCHONEFELD, löst, men sött och välsmakande kött. I Preussen hållas desse fiskar för smakeligast när de ätas så hete, som de komma från halstret: RIEGER. De äro läckre, både rökte och saltade: ARTEDI. Utgif. har uti Delsbo i Helsingland träffat en artförändring af Siklöja, kallad *Byssia*, som fås vid Michaelis tiden och med skäl anses för ganska smakelig. Utgifvaren tror sig äfven böra här införa 2 arter dem VON LINNÉ förbigått, men BLOCH uptagit, och hvilke gå nära *Albula*, nemligen. a) *Salmo Marena*. En Munk skal hafva fört denna art från Italien til sjön Maduje i Preussiska Pomern: BERNOULLI; men den fås nu i tvänne andra

SIKLÖJA

SIK



sjöar därstädes. Den hålles för en läckerhet i anseende til des hvita, möra och smakliga kött, som är fritt ifrån små ben. Denne läckre fisk föres vidt omkring, inpackad i snö, då den kan förvaras lika god i 2 månader. Är bäst om våren. Tilllagas såsom Lax, rökes, stekes i smör, ätes med Citronsafft o. s. v. Den går til 1 à 2 alnars längd och därutöfver; är desto fetare ju större. b) *Salmo Marenula*, är, enligt BLOCH, skild från *Albula*; har et hvitt, tendert och ganska välsmakande kött. Et slags *Maräner* finnas i Holsten och Mecklenburg, som likna Sill, men äro köttfulle, fastare, mörare: RAJUS. WOLF omtalar en *Maremula*, som under vintren fås i Polska Preussen, läcker och dyr. RICHTER beskriver en art *Maräner*, som i Bäjern kallas *Renken*. De äro möre samt öfverträffa Foreller, Lax och Sardeller, emedan deras söta kött nästan smälter i munnen. Man håller denna fisk för den läckraste i hela Mark och Slesien. De smärste äro äfven fete och utomordentligt behaglige när de torkas och stekas i smör. Med de få tilgångar Utgif. har til hands, kan han ej närmare utreda dessa arter.

SIKLÖJA

HARR

17. *Thymallus, Harr*. Des kött är läckert, lättsmäldt, sundt, tillåtet för sjuka: CRANZ, ZUCKERT. Öfvergår Forellen: HOHBERG. Är den smakeligaste fisk och därjämte hälsosam: KLEIN. Berömes mycket: RAJUS. MARSIGLI anser Laxöringen bättre än *Harren*, förklarar dock den sistnämnde för sundare, ehuru den är mycket fet: WILSER skriver, at *Harren* täflar med Laxöringen om företrädet. Alle instämna däri, at köttet är hvitt, sött, sundt. Fisken hölls fordom för Landsherrarnas bord: BLOCH.

Utom de Linnéanske böra tilläggas

OMUL

a) *Salmo Autumnalis*: PALLAS. *Omul*, har vanligt 6 tumms längd, hålles för en läckerhet; liknar Sik, men är mycket fetare och läckrare. Skåckar sig så, at den kan hämtas med ämbar. Samoiederne och flera folkslag äta den rå, då den fås på första frosten.

VITLAX

b) *Salmo Leucichthus*: GULDENSTEDT, i Caspiska hafvet; des kött är rödaktigt, men blir hvitt, då det kokas; är fett och mycket läckert, särdeles rökt, hvarföre denne fisk, på sistnämnda sätt tillagad, öfver hela Ryssland, hålles för en stor läckerhet. BOULLAYE LE GOUZ har aldrig ätit bättre Lax.

GULD LAX

c) *Salmo Silus ASCANII*, finnes endast på djupet i Norra Oceanen, om 1 à 2 fots längd. Des kött är ganska förträffligt. *Icon. rer. Nat.* 3. p. 4.

Om Lax vore mycket at tillägga, särdeles från de Siberiska och Kamtschadalske floder, hvarest en myckenhet af VON LINNÉ förbigångne Laxarter finnas, och utgöra hela Nationers hufvudföda. Men Utgifvaren nödgas, til undvikande af vidlyftighet, hänvisa Läsaren til STELLER, KRASCHENINIKOW, PALLAS. Det enda bör i gemen anmärkas, at ehuru Laxsläktet är smakligt, så ledsnar man dock snart vid des dagliga bruk. Därföre plägade ock tjenstefolket vid Dordrecht

förbehålla sig, at icke nödgas äta Lax mer än 2 gångor i veckan under fiskningstiden: MISSON. *Voy. en Italie*. I. 10.

ESOX. 2. *Osseus, Garfish*, är dels hvit dels grön. Den förre har hvitt och fast kött, som mera liknar fläsk än fisk, är en grof och föga god spis, efterfrågas således icke särdeles, af Europeer, men Indianerne söka den med begärlighet. Den gröne artförändringen beskrifves af BROWNE, p. 443.

5. *Lucius, Gäddan*, är en med skäl värderad fiskart. Des kött är hvitt, något fast, lättsmäldt och smakeligt: PENNANT, CRANTZ, BLOCH, RAJUS. Är ej lika god i alla vatten. Uti träsk får den dysmak. Uti strömar förbättras den ansenligt, men blir bäst i saltsjö. Utgifvaren har af erfarenhet sig bekant, at de fiskar, som fångas i träsk, förlora sin dyktiga smak om man låter dem några dagar gå uti en sump, ställd i saltsjö. Gäddan är sämst i lektiden, säger *Den Svenske Fiskaren* p. 45. VON ROHR instämmer däri med tilläggning, at den är förträfflig en månad före leken. I Billa-ån i Holstein fås de läckraste gäddor: SCHONEFELD. I Tyskland, Holland, England, Polen, kommer Gäddan på de bästa bord, särdeles hålles lefen för läcker. I Frankrike anses hon för en af de smakeligaste insjöfiskar: CYPRIANUS, NOBLEVILLE. Men uti Italien har denne fisk en obehaglig smak: CYPRIANUS, SCHONEFELD. Carolinas Gäddor äro aldeles like Europas, men gå sällan öfver 1 alns längd. Köttet är hvitare och läckrare än Karpens. Hafsgäddorne äro ock där bättre än Insjö-Gäddorne: BRICKELL, p. 238. I Surinam finnes en mycket glupsk, men också mycket välsmakande Gädd-art: FERMIN. Gäddor af medelmåttig storlek äro de bäste. QUIQUERAN omtalar Gäddor om 7 Fots längd. SCHEUCHZER, at i Bodensee Gäddor fås om 50 skålpunds vikt. Man bereder Gäddan på flera sätt. Det minst hos oss brukeliga, men kan hända bästa sättet, är at röka denna fisk. Utgifvaren har därmed gjordt försök, som ganska väl lyckats, endast man i akttagit, at värmen i början icke blifvit sparad, emedan fisken därigenom blifver ganska mör. Detta har mycket företräde för torkning.

GÄDDA

6. *Belone, Horngädda, Näbbgädda*, har et fast, fett kött, som går nära Makrillen til smaken. De gröna benen äro anstötliga för somliga: ASCANIUS. HAMMER skrifver, at köttet ej smakar illa; SCHONEFELD och PENNANT beskrifva köttet såsom hårdt, torrt och föga smakeligt. Men på Minorca hålles det för en förträfflig rätt: ARMSTRONG.

HORNGÄDDA

8. *Brasiliensis* är välsmakande och föga benig: FERMIN.

ARGENTINA *Spyräna* är af god smak och ätes gerna i Toscana: CETTI.

SILVERFISK

ATHERINA *Menidia*, af 3 tums längd, är i högsta måtto läcker och i stort värde: BROWNE *Jam.* 442.

MUGIL. *Cephalus*, är om sommaren fetast, men därför icke smakeligast,

GRÅ MULTE

ESOX LUCIO.  
Der Hecht.  
Le Brochet.  
The Pike.

Verkleinert.



särdeles i Dammar, men under vintermånaderna har den god smak och är lätt-smäldt: CETTI. Italianerne göra sin *Botargo* af dennes råm. Man väljer råmen af de störste fiskar och insaltar den utan at borttaga den hinna, hvari råmen inneslutes. Råmen lägges i präss imellan två bräder. Då denne *Botargo* är god, har den en ljusröd färg och öfverträffar så väl Caviar, som råmen af *Thonfisken*. Man sänder den vidt omkring såsom en angenäm gåfva: CETTI.

2. *Albula* hålles för god och välsmakande: CATESBY.

GRÅ MULTE

*EXOCÆTUS volitans*, *Flygfisken*, berömes mycket af Sjöfarande. LULLIER säger sig icke ätit någon läckrare fisk. Uti *Voy. aux Cot. de Guin.*, säges den vara af utsökt smak. p. 152. GROSE kallar den ganska smakelig. DES MARCHAIS kallar den ganska delicat. CATESBY, god. BROWNE, mör och läcker. BIERVILLA, ganska smakelig och förträffelig, äfvenså BRELIN, PYRARD, DIESHORN, PERNETY. ZUCHELLI säger, at Flygfisken til smak liknar Makrill. SLOANE, LEGVAT och LANGHANS jämföra den med färsk Sill. FLACOURT, med Sardinier. TAPPER tillägger honom en söt smak. VOGEL, LINDSCHOTEN och DE LERY utgifva Flygfisken för en läckerhet. BEHRENS skrifver, at Flygfisken på samma grund kallas *Fiskkong*. MULLER däremot är den ende, som lastar denna fisk såsom torr och mager.

*CLUPEA* I. *Harengus*, *Sill*. Hit hörer ej at gifva en vidlyftig Historia om denna ryktbara fiskart, som föder så många tusende munnar. Vi hafve tilräcklige, så inländske som utländske, författare i denna del; ibland hvilka KRUNIZ i synnerhet förtjenar nämnas. Sillen har et fett, löst, läckert kött, särdeles färsk; ty den försämras om den ligger en enda dag: BROOKES. Den saltade har ock mycket bifall: PENNANT. I synnerhet berömmes den af TULPIUS såsom befordrande matsmältningen, slemlösande, m. m.; han skrifver, at Holländarne aldrig må bättre på hälsans vägnar, än den tiden då Sill-buysarne inkomma. *Observ.* L. 2. p. 136. Af Sill hålles den medelmåttigt stora, för bäst: *Den Svenske fiskaren.* s. 83. Svenska Sillen från Götheborg är i godt rop, och då 20 skeppslaster däraf år 1764 kommo til Hamburg, värderades den jämngod med den Holländska: BLOCH.

SILL

Gäddan, som lever i såväl söt- som bräckvatten, förekommer i större delen av norra halvklotet. Den uppskattas lika mycket av sportfiskare och matälskare. Inte minst är den en läckerhet i färserat tillstånd. Gäddan har genom århundradenas lopp haft stor ekonomisk betydelse i Skandinavien, ett förhållande som beläggs av att redan Olaus Magnus ger den stort utrymme i sin historia om de nordiska folken. Gäddan har rykte om sig att var glupsk långt utöver det vanliga. Ett drastiskt exempel på detta ger svensk biologis portalgestalt, Sven Nilsson, som i fiskdelen av *Skandinavisk fauna* (1855) återger anekdoten om hur en skånsk dräng, "som lögade sig i en å, blef af en stor gädda illa biten i en viss ömtålig lem". Plansch från Marcus Elieser Bloch, *Allgemeine Naturgeschichte der Fische* (1782–95).

205. I synnerhet är den Sill, som fås vid kullen i Skåne, så förträffelig, at den ej lämnar den Holländska synnerligt företräde: v. LINNÉ *Skånska Resa*. s. 384. ZUCKERT berättar, at den bästa Sill fås vid Hetlands öarne i Junio. I Norige har man en gång fått 10,000 tunnor i et notvarp: PONTOPPIDAN. *Strömming* är endast en artförändring af Sill. Östersjöns förnämsta skatt. Det torde förtjena nämnas, at *Halec* hos de Romare icke betydde *Sill*, utan et slags *liquamen*, som stadnade på botnen i de käril, där man beredt *Garum*.

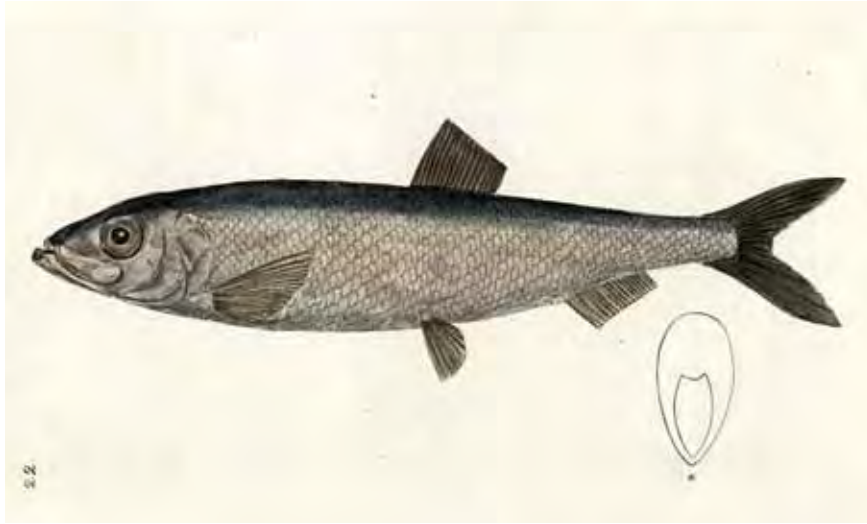
**SKARPSILL** 2. *Sprattus, Vassbuk*. Denna lilla Sill-art är ganska förträffelig. Utomlands rökes den och blir då ganska läcker: ANDERSEN, ZUCKERT. Den föres til Hamburg från England såsom en läckerhet: SCHONEFELD. Om fördom åsidosattes, så skulle visserligen denna ej allenast utestänga införsel af Enjovis, utan ock öppna en förmånlig handelsgren.

**MAJFISK** 3. *Alosa*, är välsmakande och sund, då den fås fet, men nog besvärlig för des många ben: RIEGER. ASTRUC säger, den vara af en utvald godhet. NOBLEVILLE instämmer däruti, men klagar ock öfver benen. RAJUS berömer den högeli-gen, då den är färsk och stekt. Ryssarne vid Wolga våga ej äta den af vidskepelse: LEPECHIN.

**ANSJOVIS** 4. *Encrasicolus, Sardin, Enjovis*, är färsk ogement god och läcker, samt, insaltad på behörigt sätt, allmänt berömd til Saucer och bihang vid annan mat: CRANTZ. BLOCH håller den Brabantska Enjovis för den bästa. PAPON skrifver, at den ypperste Enjovis fås på Provence kusten. I Provence tillagas den så, at först lägges en god del salt på botnen i kaggen, sedan varftals färsk Fenkol och fisk, hufvuden frånrennas; öfverst lemnas hål, för at påslå lake: QUIQUERAN. Vid Bayonne fås en större Enjovis, som dock är sämre. Biscaya Sardinier äro mycket kostelige: BOWLES. *Pilchard*, en liten *Sill-art*, är sannolikt samma *Encrasicolus*. Den kommer från Italien inlagd med salt, Capris och Oliver: ZUCKERT. Den är fastare i köttet än Sillen: BROOKES, RAJUS. PENNANT säger, at den är af admirable smak både färsk och rimsaltad. *Celerins* i Frankrike, *Sardinier* i Rom, *Sardeller* i Venedig, och *Pilchards* i England, äro, enligt RAJUS, en och samma fisk.

**FLODBARB** CYPRINUS. 1. *Barbus* har, i ström-vatten, hvitt, lättsmäldt och sundt kött: ZUCKERT, BLOCH; räknas ibland de smakeligare fiskar: RIEGER. Men bör vara något til åren. Aktades högt i gamla Rom: BUCHOZ.

**KARP** 2. *Carpio, Karp*. Köttet är sött och välsmakande, bäst i Martio. Hufvudet är, för tungans och de fete ögonens skul, läckraste delen: RICHTER. Om Karpen skrifver BLOCH, at den, som fås i strömar, är bäst; at den fås til ansenlig storlek; i Preussen hafva Karpar blifvit fångade om 36 à 40 skålpunds vigt. En mil från Francfurt an der Oder ficks 1711, en Karp, 2 3/4 alnar lång, och af 70



Sillen är en havets läckerhet som avnjutits på många vis, och bakom de ofta månghundraåriga recepten skymtar nationalstoltheten fram. Engelsmännen har sina fläkta och kallrökta kippers, tyskarna sina inlagda och rullade rollmopse, holländarna sin varmrökta böckling, svenskarna sin jästa surströmming, enligt Charles Emil Hagdahls *Kok-Konsten* (1896) bäst avnjuten i ensamhet eller i sällskap med "gäster, som äro utan näsa". I Japan intar saltad sillrom, kazunoko, en hedersplats på nyårsmenyn. Plansch ur Johan Wilhelm Palmstruchs *Svensk zoologi* (1806–25).

Sardinen simmar i stora stim och fångas en masse i länder som Frankrike, Spanien och Portugal. Den var känd och nyttjad redan under antiken, då den fångades i västra Medelhavet. I egentlig mening är en sardin hemmahörande i Nordatlanten och Medelhavet och avser *Sardina pilchardus*, men namnet används för en rad små fiskar tillhöriga sillfiskarnas ordning (*clupeiformes*) över hela världen. Sardinen har ofta varit fattigmans föda, men den har också kommit att bli finsmakares favorit. Det finns de som avnjuter konserverad sardin på samma vis som om det rörde sig om ett årgångsvin. Sardinkonserven, som har givit upphov till det i tunnelbanan eller på bussen passande uttrycket "packade som sardiner", har anor från 1830-talet, då metoden infördes i Bretagne. Det en gång rika sardin fisket i Monterey, Kalifornien, som ett tag gjorde orten till "sardinens huvudstad" har odödliggjorts i John Steinbecks roman *Cannery Row* (1945). Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* (1776–77).

171. 171.

CYPRINUS CAUPIO.  
*Der Schreyfisch.*  
*L. Carpio.*  
*M. Carpio.*

© DeMeunier.



skålpunds vigt. I Bodensee fås Karpar til 90 skålpunds vigt: SCHEUCHZER. På förnäma bord späckas den med Sardeller och stekes på spett. De store Karpar kunna marineras såsom Lax, och blifva äfven så läckre. ZUCKERT förklarar Karpens kött för sött, födande, lättsmäldt, hälsosamt, då den är måtteligt stor, men de mycket store Karpar äro fetare och mera hårdsmäldte, särdeles i träsk. Årsgammal Karp är bäst. Råmen, lefren, hufvudet och gomen räknas för de läckraste delar. Samma smak, hvad Karp gomen angår, herrskar i China, så at snikne säljare ofta i löndom afsöndra denna del, at säljas särskildt: BONTIUS L. V. c. 21. Mjölken anses af NOBLEVILLE för sund och läcker, så väl som gomen, eller tungan, hvilken ock uphöjes af VON ROHR. I England hålles Karpen för Drottningen bland fiskar. *Dict. of Husb.* etc. Men RAJUS fann dock denna fisk osmaklig. Sådant kan bero af vatnet. Uti rent och strömmande vatten blifver han ansenligt bättre: SCHONEFELD. Äfven som den Karp, hvilken utur dammar utslipper i frihet mycket vinner til smaken: HOHBERG. Orsaken är ganska naturlig. I Rhonströmen fås förträfflig Karp: QUIQUERAN. I Donau hålles han för alla fiskars Konung, och hannen anses smakeligare än honan: CRANZ. Uti Seine och Saone utropas Karpen för mycket fet och god; äfven i Loire. Man gifver ock hannen företrädet: NOBLEVILLE. I Jaik fås Karp om 40 skålpund, som rökte likna fläksidor: RYTSCKOW. Vid Wolga-flodens utlopp fås Karpar af 5 fots längd. *Voy. au Nord.* Vid Terki växer han til 2 Arschiner, men blir ej så smakelig som den Tyska. *Russ. Saml.* VII. 115. MOLESWORTH gifver Danska Karpen företräde för all annan, den han ätit. KRAMER och HOHBERG omtala en läckrare Varietet, kallad *Spegelkarp*.

3. *Gobio* har et hvitt, ganska smakligt och lättsmäldt kött: BRICKELL, BLOCH. Dessutom stadigt: RAJUS.

4. *Tinca, Sutare*, har hvitt, löst, mört, smakligt, saftigt, födande, lättsmäldt kött: LEMERY; men får då ej gå i gytta eller träsk: MARSIGLI. Åtminstone måste slemmet väl afsköljas: HOHBERG. NOBLEVILLE och ZUCKERT lastade ej smaken, men anse fisken mindre sund för vissa personer; hålles i nog värde i England, fast GESNER ansåg den för osund: PENNANT. I AUSONII tid räknas

SUTARE

Den redan av Aristoteles beskrivna karpn har genom odling spridits över stora delar av världen och på sina håll blivt en verklig miljöbov. När karpn kom till Sverige är oklart. Linné yrkade i sin *Skånska resa* (1751) på anläggandet av karpdammar och i annat sammanhang påtalar han att all karp som går att få i Stockholm dessvärre hämtas från Danzig. Karpnens kulinariska berömmelse i vårt land är dock äldre än så och går tillbaka till medeltiden. I *Dyalogus creaturarum* (1483) skryter således en talande karp med sitt doftande och delikata kött. Karpnens fasta kött har grundmurat rykte i Centraleuropa, där den ofta förtärs i samband med julen. Överlägset största konsumtionen sker emellertid i Kina. Plansch ur Marcus Elieser Bloch, *Allgemeine Naturgeschichte der Fische* (1782–95)



des han bland *Vulgi solatia*. Ätes dock allmänt på Franska borden: BUCHOZ. Men bör vara stor, för at komma på de förnämares taffel: CYPRIANUS. Des skinn ansågs i GESNERI tid för en stor läckerhet. Fruntimren i Bologna värderade skinnnet högre än fisken: ALDROVANDUS.

**RUDA** 5. *Carassius, Rudan*, des kött är hvitt, tendert och mycket värderadt: BLOCH. Äfven hälsosamt, särdeles af de små gula: ZUCKERT. De stora Saltsjö-Rudor lemna i Utgifvarens tanka icke Dam-Rudorna företrädet. Uti Wermdö träsk fås Rudor om 5 à 6 marker stycket. Om Rudan skal anses för läckerhet, måste Kocken däri hafva så stor del som naturen.

**GULDFISK** 7. *Auratus, Guldfisk*. BASTER fann den bäst med ägg-sauce, och då läckrare än Karp. Den kokte Guldfisken var ej så fast i köttet som Abborren, men annars mör och god. Stekt öfverträffade den Abborren i smakelighet. T. II, l. 2. p. 85. BERNOULLI skrifver, at intet läckrare kan uptänckas.

10. *Phoxinus*, har mört, hvitt, ganska välsmakande och sundt kött, och hålles för läckraste fisken i Wesern: BLOCH. SCHONEFELD berömer honom dock mindre.

**STÄM** 12. *Leuciscus*, des kött är löst och välsmakande: DALÆUS. Ganska angenämt både färskt och saltadt: RICHTER. Löst, sött, födande: BRICKELL. Liknar Enjovis då den saltas.

18. *Orfus*, des kött är hvitt, mört, torrt men smakligt: MARSIGLI.

19. *Erythrophthalmus, Mört*, säges af BROOKES vara sämst i lektiden, borde snarare heta: *efter lektiden*.

**ASP** 22. *Aspius, Asp* har hvitt, välsmakande, men svårsmält kött: BLOCH. Både färsk och med ärtika inlagd äger den sitt värde: *Den Sv. Fiskaren*. s. 37.

**LÖJA** 24. *Alburnus, Löja*, en liten smaklig fisk, som ätes med ben och hufvud, men bör lagas strax han tages ur vatnet. Den, som fångas i Julio, hålles för mycket läcker, då den stekes i panna med mjöl och smör: PENNANT.

**VIMMA** 25: *Wimba*, har hvitt och ganska välsmakande kött, särdeles då det stekes: BLOCH.

**BRAXEN** 27. *Brama, Braxen*, har et hvitt välsmakande kött, som nästan allmänt älskas: BLOCH. I Danzig betalas den dyrare än Karp: RICHTER. Des godhet är mycket föränderlig, och gemenligen måttelig. Denne fisk kan gå til 2 alnars längd och 1 dito bredd: RAJUS. I Donau fås Braxen til 9 skålpunds vigt: CRANTZ. I denna flod blir Braxen mycket fet och säljes dyrare än Karp: MARSIGLI.

**DONAU LÖJA** *Cyprinus Chacoides* i Caspiska hafvet, Tatarernas *Schamabi*, d. ä. *förnämste fisk*, är ock den läckraste, särdeles stekt eller rökt. Tatarerne vid Terek kalla den med et namn, som betyder *fet fisk*, och det med skäl: GULDENSTEDT. *Cyprinus Bynni*: FORSKÅL, är välsmakande.

Utom alla dessa fiskar, upgifva Auctorer och Resande en stor myckenhet med sina Indiska namn, utan vidare beskrifning, hvarföre Utgifvaren aldeles förbigått dem, såsom mörke och outredde, samt i samma mon ogagnelige för Vetenskaper. WALENTYN och RENARD hafva i denna del upgifvit så långa som obegripliga listor.

## TILLÄGGNING.

*Bäfvern, Castor Fiber*, LINN. Håller sig mäst uti Norden, men finnes allmänast uti Norra Americas af stora strömar genomskurne ödemarker. Des kött är en rätt god mat: BRICKELL. Köttet på bakdelen har väl någon fisksmak, såsom Uttren, men framdelen liknar Gräfsvin: TÄNZER. Det ätes så väl af Indianerne i N. America som af Europeerne, särdeles af Frantsmännen under deras fastedagar. KALM har deltagit i et sällskap, där de fläste höllo Bäfvern för en läckerhet. För sin del ansåg han anrättningen för måttelig god, köttet var svart och hade en egen bismak, som icke behagade. LE BEAU säger at Bäfvern är Canadaboernas yppersta kost, och är rätt smakelig. Köttet rökt räknas, sedan benen blifvit uttagne, för en god mat: PENNANT. HAMOR räknar Bäfvrens kött i Virginien för välsmakande. Kalmyckerne hålla en fet Bäfver för läckerhet: PALLAS. Äfven någre Europeiske Nationer hålla detta kött i värde. OLAUS MAGNI omtalar, huru Nordens invånare äta Bäfvrens bakdel i stället för fisk. GUNNERUS har funnit folk i Norige, som satt synnerligt värde på Bäfverskinkor. NORDHOLM berättar, at Bäfverköttet ätes i Jämtland; är fett såsom Svinkött, och af en behagelig smak. I Zolnockska bergstrakten i Ungern räknas Bäfverkött för gästabudsmat. *Comm. Litt. Norimb.* I Lothringen ätes Bäfverkött, stekt och kryddadt med Ingefära såsom en delice: MERKLEIN. Likväl, ehuru LAHONTAN försäkrar, at Bäfren, om hösten och vintren, är delicat särdeles då han stekes; ehuru LAWSON förklarar des kött för smakligt i Carolina; ehuru det, i *Dict. of Husbandry*, kallas en verkeligen god mat; ehuru ELLIS kallar Bäfvrens kött, vid Hudsons vik, ganska fett och läckert; så vågar dock icke Utgifvaren hålla detta för en allmän regel. Månge hafva funnit des kött af hel annan beskaffenhet. SCHONEFELD tilägnar Bäfren et hårdt kött, til utseende likt fett Oxekött, med en obehaglig lukt och föga sund egenskap. Det skal dock vara bättre, då det stekes med krydder, än då det kokas. SCHREBER skrifver, at köttet icke är smakligt, utan tranigt. Men man bör märka, at icke hela kroppen är af lika beskaffenhet, och at omdömet således måste därefter jämkas. Främre delen, ända til länderna, är af samma egenskap, som djur och foglar. Låren och svantsen hafva lukt och smak af fisk: BUFFON.

BÄVER

Därföre skrifver LEMERY, at Bäfren är hälften kött och hälften fisk. Däremot instämma nästan alle som försökt äta Bäffrens svants, at den är en ypperlig läckerhet. OLAUS MAGNI kallar den *delicatissima esca*. BRIDKELL, en stor läckerhet. TÄNZER och ZUCKERT gör den til en delice för de förnämste Herrars bord. ROGER skrifver at intet djur, ingen fogel, ingen fisk är så välsmakande och lätt-smäldt som en Bäfversvants. DIEREVILLE förklarar den för öfvermåttan god. LE BEAU för det delicataste stycket. Äfvenså DE LA POTHERIE. Indianerne i Virginien äta den såsom en stor läckerhet: SMITH. LAWSON tyckte, at en Bäfversvants, med hvilken han undfägnades hos en Indian, var en utvald god rätt. Äfven förmögne i Norige skola hafva smak för denna rätt: GUNNERUS. I och för sig sjelf, torde denna beskrifning endast bifallas af dem, som älska feta ämnen. Ty Bäfversvantsen är, enligt BUFFON, liksom en verkelig portion fisk. Den är onaturligt fet: SCHLÖZER. Den består nästan af bara fläsk: GUNNERUS. På Kong JOHANS taffel lär den ej varit synnerligt värderad, emedan 11 Bäfrar på et år infördes til Hof-köket, af hvilka endast fyra svantsar kommo på Konungens bord, men de öfrige kroppar med svantsar utlevererades til Hofstaten. KALM, som ätit denna rätt i America, säger den vara så mächtig och fet, at en ovan näp-peligen däraf kan förtära en enda bit. Svantsen serveras ock på sitt särskildta fat.

**BISAM** b) *Castor Zibethicus* L. PENNANTS *Musk-beaver*, skal, enligt LE SCARBOT, vara rätt god at äta.

---

Den rätta Becfigue är *Motacilla Ficedula* L. I sanning, skrifver BUFFON, är intet kött läckrare, finare och saftigare än den rätta Becfigue, då den ätes i sin rätta tid. Det är en liten fett-klimp af et lindrigt och läckert fett, som smälter i munnen. Det är et extract af de förträffliga frukters saft, dem foglen ätit. At det beror på tiden, vittnar VON LINNÉ, som skrifver, at en *Ficedula* stundom betalas med 1 à 2 Ducater, då den, en annan årstid, kan fås för 2 styfver. Imedlertid bör man märka, at äfven flere små foglar af detta slägte, som hacka på Fikonen, få namn af *Becfigues*: PENNANT. OLINAS *Becafigo Cauapino* är *Motacilla Curruca* LINN. De fläste arter *Fauvettes* få i Italien och Södra Frankrike samma namn. BUFFONS första *Fauvette* är *Mot. Hippolais* LINN. BRISSONS *Curruca minor* eller *Petite Fauvette* kallas *Becfigue* omkring Marseille. RAJUS gör *Mot. Hippolais* til Becfigue, äfven ZUCKERT. BELONIUS gifver en *Motacilla Schoenobenus* ja ock *Loxia Pyrrhula* eller *Domberre* detta namn. *Mot. Atricapilla* hålles i lika värde: ZUCKERT. *Mot. Sylvia* och *Phœnicurus* hacka ock på Fikonen i de södra län-der och uppställas därföre i samma räkning, emedan Fikonen otroligt bidraga til

läckerheten. I Schveits räknas flere småfoglar för Becfigues. *Voy. de Suisse*. Med et ord Italianerne fördubla sina Becfigues på samma sätt, som Frantsmännen sina Ortolaner. *Phil. trans abridg.* til ock med *Näktergalen* räknas i Italien bland *Becfigos*: WILLUGHBY. Detta är icke någon nymodig läckerhet, emedan Becfigues höllos i fordna Rom i stort värde för deras ganska läckra och hälsosamma kött. De kräseliga munnarne åto den hel med inmäten och alt, hvilket man då ej gjorde med någon annan fogel, som GELLIUS säger l. 15. c. 8. Jfr. ATHENÆUS l. 4. fol. 129. JUVENAL. *Sat.* 14. SVETON. *in Tiberio.* c. 42. CELSUS l. 2. c. 18. Men då man fick dem smäckfeta, höll man för rådeligt at äta dem med peppar, som MARTIALIS säger: *Cerea quæ patulo lucet ficedula lumbo Cum tibi forte datur, si sapis adde piper.* Xen. *epigr.* 5. Ännu eftersökas desse små foglar ganska begärligt i Italien: WILLUGHBY, HOHBERG. Omkring Florentz söker man dem i Augusto: SKIPPON. Äfven där inga Fikon finnas, blifva de ganska läckre af Drufvor. I Lithauen, där ock inga Drufvor trifvas, ätas dock Becfigues såsom läckerheter: RZACZYNSKI. Uti Marocco äro Becfigues de läckraste foglar, helst i Sept., då de äta bara Fikon: HÖST. Egyptens läckre Becfigues omtalas hos CHURCHILL. Vid Said (Sidon) i Syrien äro de förträfflige: D'ARVIEUX. Omkring Aleppo hållas de om hösten för delice: RUSSEL. Vid Smirna äro de rätt delicieuse: LE BRUN. Men Archipelagens Becfiguer äro mäst uphögte. De komma i otrolig myckenhet til trakten omkring Athen den tiden Fikonen mogna, och man äter dem hela, stekta i vinblad. De hafva en förträfflig smak: CHANDLER. På ön Mycone, fås de til myckenhet och läckre emedan Fikon där finnas til öfverflöd: ПОСОК. Cyperns *Becfigues* äro icke mindre rycktbare. Omkring Agianoppa på Cypern fångas en oräknelig myckenhet, som inlägges i ättika och föres til andra länder: LE BRUN. Om Cyperns Becfigues skrifver ZUCKERT, at de äta både Fikon och Vindrufvor, hvaraf köttet blir synnerligen läckert och gifver en ganska sund föda, så at det ej betungar magen om man än äter däraf en stor myckenhet. DAPPER intygar det samma, och försäkrar at de förnäme på Cypern icke kunna få någon större kräslighet på sina bord; men anmärker däremot, at man icke förmår äta många på en gång. Man inlägger dem i ättika och utskeppar stora partier til Venedig. LOCKE såg Becfiguer på Cypern så feta, at de voro klädde med späck. Han omtalar ock at de inlades med salt och ättika för at utskeppas til Venedig. Om denna export lemna dock TAVERNIER den omständeligaste underrättelsen, sålunda lydande: på Cypern fångas årligen med fogel-lim en stor mängd Becfigues i Sept. och October månad, då kallt väder är. Dessa eftersökas begärligt af Venetianerna, som i Carnevals-tiden icke göra någon festin, utan at servera hela bassins däraf i pyramid-form, och de få dem ifrån Cypern. För at kunna transporterera dem, förfar man med dem således, at

man först pläcker dem, låter dem så 2 à 3 gånger sjuda up, samt sedan lägger in dem i fat (barils) uti ättika och salt. När man omsider vil äta dem, sätter man dem imellan et par fat öfver en kolpanna eller fyrfat, då de såsa sig sjelfva igenom sin fettma. Somliga år kan ifrån Cypern afgå hela 1000 fat därpå. Andre åter hålla före, at de blifva bättre, om de inläggas i svin- eller gås-ister. TROILOS berättelse instämmer med föregående, endast med den omständighet, at desse foglar skola komma til Cypern i slutet af April, då de förste Fikon där mogna. Denna omständighet synes betänkelig, emedan Utgifvaren icke för visso vet om någon fikon-art så tidigt mognar i Levanten. Åtminstone är det säkert, at de tidigaste Fikon i Barbariet ej mogna före Julio, och uti Södra Palästina fann FELIX FABRI omkring Gaza Fikonen ej fullt mogna i början af Augusto. För öfrigt ätes foglarne helt och hållet med ben och inälfvor, och fettet är såsom et mjukt wax: TROILO.

---

*Insecter*, som blifvit ätne, men som dock icke egentligen böra föras på smakens räkning, äro bland andra,

**BI** a) *Bi*. Negrerne i Gviana äta en art små *svarta* Bi: BANCROFFT. Mexicanerne äta med snålhet ungarna af deras små mörka, gaddlösa och myrelika Bi. Ungarne äro hvite och nästan like pärlor. De infödde steka dem med salt och säga, at de til smaken äro såsom mandlar: HERNANDEZ.

**SPINDLAR** b) *Spindlar*. At Spindlar utan fara ätas, är så bekant, at man ej behöfver anföra de hos Auctorerne förekommande exempel. Kamtschatkadalinnorne söka och sluka dem af vidskepelse, emedan de tro sig därigenom blifva fruktsama. SEBA afritar, Tom. I. t 69. f. 4. en art *Spindlar*, dem Negrerne i Africa anse för läckerhet, och sluka med snålhet. Mexicanerne äto flera arter Spindlar: HERNANDEZ. Äfven Boshjesmännen: SPARRMAN.

**LÖSS** c) *Löss*, ätas af många ohyfsade folkslag, mera af osed och osnygghet, än verkeligt behof och smak. Utgifvaren påminner sig hos någon af de Auctorer, som skrifvit om Mexicos eröfring, hafva läst, at CORTEZ, vid des tjenstaktiga Inventarii förrättning öfver MONTEZUMAS skattkammare, därstädes funnit flera pungar upfylde med mennisko-löss; som voro indrifne genom pålagor. Denna gård är nog besynnerlig, men synes hafva et Politiskt syftemärke, ledande til folkets snygghet. Annars räknade den tidens Andelige, som voro så lekamligt beställsame i nya verlden, Mexicanerne til last, at de äto Löss, Ormar, Grodor, Spindlar, m. m. så at detta intogs ibland de puncter, i stöd af hvilka hela Nationen förklarades för Spanska Slafvar.

*Monoculus Polyphemus* L. plägar ätas i Indien, men är sämre än Krabban. Äggstocken är det enda, som duger; af den göres en smakelig *Bacassan*: BON-TIUS.

HERNANDEZ omtalar en slags *Vatnfluga*, (*Musca lacustris*) hvit som vatten. Den fångas vissa årstider på nät uti Mexicanske Insjön. Man stöter dessa insecter och gör Kulor af massan, som torkas och hållas til salu på torgen öfver hela året. De kokas med Mais och Salpeter och gifva en god samt födande näring. Deras ägg likna Walmogefrön, flyta til stor myckenhet i vatnet och samlas med därtil inrättade redskap på hvilka de fastna. De afskrapas sedan i tunnor och säljas til föda. Man gör äfven af dem kakor och kulor som kokas eller stekas, varande detta ingen oäfven föda, utan liknar den tämligen nära fiskräm i smaken. Dessa samma frön eller ägg menar HERNANDEZ, då han, på et annat ställe, omtalar en *limon poudreux*, lik hafsskum, som flyter på vatnet och samlas i stora högar, för at af dem göra kakor til skapnaden lika tegelstenar, hvilke säljas och bortskickas til aflägse orter. Man åt dem med samma smak som Europeer förtära ost. Flugan heter *Axaxayacatl*.

AXAYACATL

*Scolopendra morsitans* L. stekes af Siamesarne och ätes såsom en läckerhet: TURPIN.

MÅNGFOTING

*Abuihuitle*, et Mexicanskt Vatten-Insect med sex fötter, 3 tum långt och af en gåspennas tjocklek, mörkgult på öfra och hvitt på undra sidan, är nog välsmakande: HERNANDEZ. Utgifvaren kan ej en gång af denna beskrifning gissa til hvad slägte detta Kräk hörer. Sannolikt någon *Nepa* eller *Notonecta*.

## OM BENGT BERGIUS EXCERPTER

Olika reseskildringar hörde till Bengt Bergius huvudkällor när han författade sitt tal. Genom att en volym med hans excerpter ur böcker från denna genre bevarats går det att bilda sig en god uppfattning om hur han arbetade. Excerpterna erbjuder dessutom en sällsynt ingång till tidens pulserande informationsflöde, de är väl värda ett närmare studium i egen rätt – den specialintresserade hänvisas till Stockholms universitetsbibliotek där Bergius ”Excerpter ur åtskilliga resebeskrifningar” förvaras idag. Vad som följer här får bli ett första smakprov.

De följande textexemplen är valda med ambitionen att låta läsaren komma nära Bengt Bergius i hans jakt på ständigt ny kunskap från världens alla hörn. Här står att läsa om allt från en gång gångbara apoteksvaror som grå ambra och maldiviska kokosnötter till tidlösa läckerheter som kaviar och tryffelsvamp. Man stöter även på narkotiska njutningsmedel som betel och opium. Att många människor i Indien levde på vegetarisk kost är något som Bengt Bergius givetvis fångat in. Man hittar också uppgifter om olika folkslags diet, fasteregler, måltidsseder, bordsskick och matlagningskonst liksom mer märkliga levnadsseder (dit vid sidan av åskådandet av djurkamper mellan tigrar och lejon i Indien eller kvinnlig omskärelse i Östafrika tydligen även ryssarnas bastubad hörde).

Även Bengt Bergius intresse för människors utseende på olika platser i världen, vilka mediciner man använt mot sjukdomar och vilka jakt- eller fiskemetoder man utvecklat, liksom ”ren” naturalhistoria (t.ex Sibiriens då nyupptäckta mammutar) är sådant som uppmärksammas i detta urval. Hans aptit på världen har varit i det närmaste omätlig. Särskilt plats får ett över nära nog hela världen grundläggande födoämne som bara kommer med i förbigående i talet: brödet.

Titlarna på de här medtagna reseskildringarna och övrig bibliografisk information är avskrivna exakt så Bengt Bergius skrivit dem. Även i övrigt är Bergius stavning bibehållen i excerpterna, däremot har eventuella gemener i början av ny mening ersatts med versaler. Marginalrubriker är tillagda för att underlätta sökandet efter enskilda födoämnena och andra ting av intresse. Dock står för den uppmärksamme läsaren mer att finna i excerpterna!

Sidangivelserna i marginalen ger uppgift om på vilken sida i handskriften som den återgivna texten hänför sig. De efter varje utdrag följande sidhänvisningarna inom klammer hänför sig till den eller de sidor i varje enskild reseskildring Bengt Bergius funnit den av honom excerperade informationen.

Några förkortningar som används mera frekvent i det följande kan vara värda en förklaring:

Fol.: folio, d.v.s. bok i foliantformat  
hken: hvilken, d.v.s. vilken  
l.c.p.: liber/loco citato pagina, d.v.s. an-  
fört arbete sidan  
T.: tome, tomus, d.v.s. band

P.: pars, d.v.s. del  
p.: page, pagina, d.v.s. sida  
l.: locus, plats, d.v.s. källa  
seq.: sequens, d.v.s. följande

UTDRAG UR BENGT BERGIUS EXCERPTER

*Voyage historique d'Abissinie du Pere Jerome Lobo.*  
*Amsterd. 1728. 12:o.*

I kungariket Jubo, som ligger i Africa nästan under Linien, drifwes handel med Guld-sand, Elefant-tänder, maldiviske Cocos, Ambra &c. Där är 3 sorter Ambra, grå, brun och swart, hken sista är mindre allmän och äfwen mindre dyr. Les Cocos de Maldive säljas i wigt emot silfver. Dessa Cocos nötter och Ambran samlas på hafsstranden. 2 dagsresor ifrån Jubo fås de aldrabästa slafvarna, neml de Marocatiske, (les Marocates:). De ha nog wackra ansigten, är wäl wäxta och mycket wiga, samt mindre swarta än de andra. När något flicke barn hos dem födas, sy de ihop dess partier, hka som ingen annan än dess man en gång får öppna, hållandes de för stor skam at ha i sin slägt någon flicka som warit okysk. På Jubo kusten är en mängd af Ormar, Lejon, Tigrar, Elefanter . . . [T. I., p. 25 f]

p. 21  
 AMBRA

De förnäma och äfwen kejsaren [i Abessinien] sjelf göra ingen stor depense på deras bord. De laga sin mat så, at en Europée har swårt wid at wänja sig wid deras ragouts. Alt hwad de äta är af en utomordentelig haut gout, och flyter i smör. De baka hwar dag, brödet är flatt och i så wida kakor som hela deras bord. De äta utan duk och servietter, wid runda bord så stora at 15 kunna få rum deromkring, och twätta alltid händeren innan de äta. De förnäma röra aldrig sjelfwa wid den mat de äta, utan låta sina pages sönderskära köttet och sticka i munnen på dem. Det höra til högheten och räknas för belefwdt at äta stora bitar, och at smacka högt under tuggandet. Deras aldrastörsta regale är ett stycke oxkött rått och helt warmt, och när de galant skola tractera, slakta de en ox och servera genast deraf ett stort stycke warmt på bordet, det de äta med mycken peppar och salt, och gallan af denna oxen tjenar dem i stället för olja och ättika; några tillägga i stället för senap något som de kalla Manta, det är hwad de plåcka utaf Oxens tarmar, och sedan steka med smör, salt, peppar och lök. De dricka hydromel och dricka, ja så merendels at de bli fulla deraf. Win kunde de ha, men för deras lättja skull, wanwårda de den planteringen, och lefwa alltså heldre utan win. [p. 90]

OMSKÄRELSE

p. 23

BORDSSKICK

RÅTT KÖTT

DRYCKER

Pengar brukar de icke, utom några de wästra provinser järn-mynt wankar. Annars byter man almänt wara i wara, och består deras handel förnämligast i bomullstyger, kor, får, getter, höns, peppar, gull (som säljes effter wigten:) och synnerhet salt, hket man

p. 24



SALT –  
EN VALUTA

wäl må kalla landsens hufwudmynt, och är det mer och mindre dyrbart, alt som mer elr mindre långt är boende från den tract där det fås. Man wärderar så salt, at ingen går utan en bit deraf i en pung som hänger wid gördelen, och när 2 wänner mötas, drager hwardera up sitt saltstycke och låter den andre slicka derpå, läggandes hwar sitt genast ned igen; den som manquerar häruti, hålles för mycket obelefvad och ohöflig. [p. 93]

- p. 24 Abyssinierne äta ej gräshoppor, som Morerne, hka bruka at bryta elr sönderstöta dem (:broyer:), och tillaga deraf en soppa, som för dem är en stor wälplägnig. A. har försökt at äta deraf, och funnit densamma ond til smaken och af wederwärdig lukt. [p. 108]

*Augerii Gislenii Busbeqii Legationis Turcicae Epistolae IV.  
Francof. 1595. 8:o.*

p. 34  
TURKISK DIET

Turkarna lefwa alla mycket måtteligt. När en gemen Turk har salt och bröd, hwitlök elr rödlök, och ett slags sur mjölk (:oxygala:), så frågar han intet mera efter. Denna mjölken utspäder han med kallaste watten som kan fås, och doppar bröd deruti, och häraf finner han sig mycket wäl i den starka hettan om sommaren. Detta skall wara det bästa man wil önska, at släcka törsten med, hwarföre ock sådan mjölk är i ymighet til köps i deras wårdshus, såsom ett slags sofwel, hwarjämte ock fås där ost, torra päron, äplen, swiskon, fikon, russin &. hka frukter ätas med bröd och tjena för sofwel. [p. 68]

- p. 34 Ger A. beskrifning på Arab Sorbet, som är ett slags wälsmakelig dryck hos Turkarna. De taga russin och stöta dem wäl sönder, läggandes dem sedan i ett träkäril, hwarpå de ösa ett wisst mått warmt watten och röra wäl om, täcka så kärilet wäl til, och låta det stå
- p. 35 i ett el 2 dygn at gäsa; wil ej gäsningen lyckas, så slå de någon windrægg til. Smakar man härpå nyss det börjat gäsa, så tycker man det är alt för sötsmickrigt och obehageligt; men sedan får det efterhand mer och mer syrlig smak och blir i samma mån angenämt, och är i sin fullkomlighet då det är 3 à 4 dygn gammalt, särdeles om man då kyler det med wäl snö, som hela sommaren fås til köps i Constantinopel, hämtad ifrån Olympi fjäll. Men blir denna dryck äldre än som sagt är, surnar han för mycket, och slår då i hufwudet såsom win. [p. 69]

p. 39  
FASTA

Turkarna hålla sina fastedagar så strängt och noga, at de hela dagen hvarken smaka wätt eller torrt. Det kostar fasel på för dem, när sådana dagar infalla i hetaste sommartiden. De kunna då ingen ting äta för torhets skull i swalget, förr än de fått dricka kallt watten, det de gerna förut wäl kyla med snö, som på wårdshusen fås til köps, förmenandes at detta kalla watten skall dessutom befordra deras matlust. [p. 203]

*Edv. Bancroft's Naturgeschichte von Guiana in Süd-America.  
Frankf. u. Leipzig 1769. 8:o.*

p. 73  
OM MANIOK

Cassava-busken (:Jatropha Manihot Linn.:) är ungefär 4 fot hög, kantig och askegrå på barken, inuti full af mærg. Nära mot toppen delar den sig några korta, smala och gröna qwistar, som utskjuta rödaktiga petioli, wid pass 6 tum långa, hwarwid sitta breda folia palmata. Roten är hwit, wek och mjölig, cylindrisk, nästan en fot lång, och 5 à 6 tum i omkrets. Denna rot rifwes på stora koppar-rifjärn til klart mjöl, hwarutur saften sedan

prässas. Detta mjöl formas derpå til runda kakor af åtskillig storlek öfwer en lindrig eld, där då kakorna så länge bakas, tils öfra ytan börjar bli brun. Sedermera kunna dessa kakor hålla sig söta och friska i några månaders tid. Ehuru nu detta är det wanliga bröd, som öfweralt på hela kusten brukas, så är likwäl säkert, at hwar enda bit af roten, medan den är rå, innehåller ett actift och dödligt gift, som är af kylande beskaffenhet, och förorsakar, sedan man deraf ätit, mycket sendrag, bukens swällande och alla lifskrafternes förlorande i en hast. Den wattenaktiga delen af rötterne utprässas icke för det, at den skulle wara giftigare än det öfriga, utan på det bakningen må så mycket lättare kunna ske. Annars har man wäl sedt, at denna saft, då den genom slafwarnes owårdsamhet blifwit så stäld, at får, swin och fjäderfå kommit at dricka deraf, ådragit dem döden (:NB. Öfwersättaren undantager swinen, som han hört skola kunna skadelöst äta sjelfwa roten:); men sådant hindrar icke, at ju inwånarne ändock nyttja dessa djur sig til mat. Igenom eldens kraft är det nu, som det dödliga förgift den rå roten hyser blir så borttaget, at intet spår dertil sedermera märkes: bakningen gör at mjölet blir både oskadeligt och närande, och den giftiga utprässade saften göres god och nyttig medelst kokning, så at man får en sund och wälsmakande soppa deraf, då willbråd jämte peppar och dylika krydder däruti kokas. De bästa motgift man än wet emot den på Cassava-rotens skadeliga werkan, är röd peppar och Rum, som då utan uppskof måste intagas. (:Öfwersättaren tror dock, efter Brownes utsago, sal absinthii med aqua menthae wara bättre i sådant fall:). Där gifwes ock ett sött Cassava-slag, som A. ej finner kunna skiljas ifrån den andra, utan allenast med dess egenskap at wara oskyldig och ingalunda skadelig. . . [ibid & seq.]

I Guiana finnas öfwermåttan många Colibri elr honungsfoglar (:Trochili L.:) och af flera slag. De flyga af och an omkring blommorna och kunna hålla sig i oförändrad ställning rätt inwid en blomma, utan att sätta sig derpå, hwilket sker blott genom wingarnes rörelse och balancerande, hwilka gå så snabbt, at man ej kan fästa ögonen på dem. I berörde ställning sticka de tungan, som består af 2 fina köttaktiga trådar, in i botten på blomman, och utsuga honungen. Imedlertid åstadkommer wingarnes snabba rörelse ett brummande läte, såsom det bien gifwa från sig. Dessa foglar äro både de täckaste och minsta ibland alla foglar, wägandes några af dem icke öfwer 50 gram. [p. 99 & seq.]

Sedan A. kortel allenast nämnt några af de där befintliga fiskar, går han widlyftigare til wäga med den så kallade döfwande Ålen (*Gymnotus electricus* L.) hken håller sig endast i sött watten, och träffas i floden Essequibo merendels til 3 fots längd och 12 tums tjocklek midtpå. Dess skinn är slätt, och af sådan blåaktig färg som bly har när det legat ute i luften. Hufvudet är så tjockt som den tjockaste delen af kroppen, men på öfra och undra sidan något flatare, och dessutom på öfra sidan liksom genomborradt med många hål. Läpparne, den öfra och undra, gå lika långt fram, och formera en bred mun utan tänder, som slutar sig i en halfcirkel. Wid bare delen af hufvudet sitta 2 små fenor, en på hwarje sida, hwilka, liksom häst-öron, snart upresa sig, snart åter nedlägga sig, alt efter som fisken är god eller ond til lynnet. Ungefär 8 tum ned om hufvudet aftager kroppen småningom i tjocklek ända til stjerten, som slutar sig i en spets utan fena. Under buken är en köttaktig fena, ungefär ½ tum tjock och nästan 3 tum bred, som går ifrån hufvudet inemot spitsen af stjerten, men blir alt mindre och mindre bred, alt som kroppen aftager i tjocklek. Denna fisk hämtar ganska ofta andan, och måste derföre hwar 4de eller 5te minut sticka up hufvudet ur wattnet. Men dess besynnerligaste egenskap är, at då man

p. 91  
KOLIBRIN

p. 93 f  
OM DARRÅLEN

rörer wid honom, antingen med bara handen, eller med någon käpp af järn, guld, silfver, koppar &c. eller ock af ett wisst tungt americanskt träd, förorsakar han en skakning, som är aldeles lik den electriska, och gemenln är så häftig, at ingen gerna wil utstå den om igen. A. håller denna fisk för at wara af samma slag, som den Condamine omtalar i dess Relation abregée &c. hwarest ibland annat säges, at celui qui la touche avec la main, ou même avec un baton, ressent un engourdissement douloureux dans le bras, & quelque fois en est, dit on renversé. Men A. finner ej determinate sagdt af Condamine, om skakningens meddelande igenom widrörande med en käpp, ty käppen skall då wara af ett särdeles träd-slag, annars kännas ingen stöt eller skakning, hket A. ofta utrönt, då han rört wid fisken med eke- och aske-käppar eller ock med andra i wattnet flytande trädslag, utan att känna til det ringaste deraf. Man wet annars, at den så kallade Krampfisken (:Raja Torpedo L.) äfwen ock åstadkommer en skakning hos den som rörer wid honom, och A. anser för otwifwelaktigt, at båda dessa djurs skakningar meddelas på lika sätt och genom enahanda medel. Nu har wäl Reaumur i franska memoirerne för år 1714 upgifwit hwad han om den förras skakning trodt sig hafwa utrönt, at densamma sker genom ett slag, som djuret igenom några musclar af besynnerlig structur mycket qwickt gifwer från sig at den lemman som widrörer det. Men A. nekar, at den skakning, denna Gymnotus upväcker, kan wara någon werkan af en muscular rörelse; utan snarare håller han före, at stöten härrörer af en emission från fisken af några electriska och döfwande delar. Ty, säger han, 10 upväcker denna ål, då han fångas på krok, en ganska stark skakning hos den som håller i linan; 20 då 10 à 12 personer hålla hwarandra i hand hela långa raden bort åt, och den främste med en järnten rörer wid ålen; så få de allesamman en äfwen sådan stark stöt, som en electricitets-machine plägar gifwa; 30 om en person rörer wid denna fisk, och annan imedlertid på 8 à 10 fots afstånd håller sin finger i wattnet, så får denna senare en häftig stöt; 40 när denna ål blifwit retad, och han då sticker hufwudet up ur wattnet, så kan ofta en person, som har sin hand 5 à 6 tum derifrån, få en oförmodel stöt, änskönt ålen ej kommit åt at röra wid handen; 50 men änskönt man har sin hand i wattnet helt närt til fisken, och den samma ei är retad eller blifwer widrörd, känner man ingen stöt; 60 Indianerne äta denna fisk sedan han blifwit död; 70 Stöten är mycket starkare, då fisken mycket blifwit upretad. Af alt detta sluter A., 10 at denna nämnda emission från fisken är frivillig och dependerar af dess wilja, då neml. fisken wil dermed förswara sig mot den som rörer wid honom eller annars retad honom; 20 at dessa particklarnes existence dependerar af fiskens egen existence, och uphörer med dess lif; och 30 at de lika starkt utgå ifrån hwarje del af dess kropp. Widare carperar [klanderdrar] A. en fältskär i Demerary, wid namn van der Lott, för dess i Haarlemska Acterne 6te tomen ingifna berättelse om denna åls synnerliga verkningar på medicinska sidan uti åtskilliga fall, såsom at curera nerveusa febrar, hufwudwärk o. s. w. hwilket alt ingen

ÄTS AV  
INDIANER

Kassava eller maniok är en av de stapelgrödor som Bengt Bergius uppmärksammar betydligt mer i sina excerpter än i sitt tal. Den har odlats i tusentals år och fördes från Nya världen till Västafrika på 1500-talet, varefter den spreds vidare österut till Asien. Av rotknölna gör man mjöl och gryn som används i en rad maträtter. Bladen kan kokas och stuvas. I rätt tillstånd är växten giftig. Plansch av Maria Sibylla Merian för verket *Over de voortteeling en wonderaerlyke veranderingen der Surinaemsche insecten* (1719).



där i orten observerat. Han wet ej en gång at gifwa denna fisk sitt rätta namn, utan kallar honom Conger-ål (:Muraena Conger L.), som är en helt annan fisk. A. medgifwer, at de synnerliga verkningar, denna ål åstadkommer, hafwa nog nära förwantskap med Electriciteten. Man brukar derföre at låta apoplectici få röra wid honom, i förwäntan af lika god werkan deraf, som af Electriciteten stundom försports, men A. säger sig aldrig hafwa sedt någon synbar effect derutaf. I Guiana bruka åtskilliga at fånga dessa fiskar medan de äro ungar, och ha dem hemma hos sig i stora wida käril, inkom dertil gjorda och fyllda med watten. De födas då ordinairt med små fisk, och när sådan ej kan fås, med mask. Men ingen ting äter denna ål så gerna som mal (:Blatta L.), så at man knapt får kasta en sådan Blatta til honom i wattnet, förr än han strax kommer med öpen mun och rätt begärligt slurpar densamma i sig, såsom han ock medelst slurpande tager til sig all den mat som han njuter. Ifrån dess skinn skiljer sig en hop slem, hwarföre man hwarje eller åtminstone hwar annan dag måste gifwa honom friskt watten, blifwandes då det gamla aftappadt genom en på botten af kärilet sittande hane eller tapp. Wid sådana tilfällen låter man fisken ofta ligga utan watten några timmar å rad, då han ligger helt stilla, och gifwer han den som då rör wid honom äfwen så stark stöt som annars. Man wet ännu icke huru dessa fiskar fortplanta sig. Åtskilliga gånger han man försökt at föra denna ål til Europa, men det har aldrig låtit sig göra, antingen för den myckna skakning han lidit på skeppet, eller för det han ej kunnat få så mycket friskt watten som han behöft. [p. 116 seq.]

p. 104

PEPPRAD MAT

Indianernes wanliga sätt at tillaga de djur, de skola äta, är at koka dem, antingen i watten, eller i saften af den giftiga Cassave växten, med så mycken peppars tilläggande, at en som är owan derwid ej wet annat än at huden strax skall gå af uti munnen. Men en så skarp krydda är oumgängel nödwändig i deras climat, för at stärka kroppens solide delar, och befordra digestionen, som annars skulle wara för swag. Man tror i allmänhet, at folket i de heta climaten skadar sig med den ymnighet kryddor de förtära, men däruti har man orätt, ty ingen ting är gagneligare för deras hälsa; och derföre naturen så mycket rundeligare tildelt dem förråd derutaf. Wi finna ock öfweralt inom Tropici, ej allenast i America utan ock i Africa och Asien, at de infödde inwånarne bruka uti sin mat en stor mängd krydder, särdeles peppar, och se wi äfwen, at Européerne göra dem det effter, sedan de någon tid wistats i de länderna, och hunnit blifwa öfwerlygade om nyttan deraf. Genom detta medel preserve sig Indianerne i Guiana aldeles för intermittenta febrar, som äro endemiska hos de öfriga landets inwånare, hka ej efterfölja Indianerna därutinnan. Man plägar räkna öfwerflödigt bruk af krydder ibland de förberedande orsaker til gikt, men A. kan ej samtycka dertil, då han ser, at Indianerne, som förtära så ganska mycken peppar, aldrig beswäras af någon gikt, hvilken sjukdom annars förmedelst luftens fuktighet mycket upretas hos de där warande hwita inwånare, som haft densamma med sig från Europa. Indianerna nyttja ganska litet salt til sin mat. När de någon gång hafwa mera kött än de genast hinna äta up, så torka de och röka det öfwer en lindrig eld. De bruka at flera gånger om dagen simma och bada sig i floderna. Deras qwinfolk hafwa nästan ingen wedermöda wid deras barnsbörder, och barnmorskor behöfwas där aldrig; saken går af sig sjelf, och sedan barnet framkommit, aflöses nafwelsträngen med ett glödande kol, hwilket cauteriserar ändan, sa at omknytning är onödig. Nästan aldrig födes där något barn med naturligt lyte. [p. 200 seq.]

BARNSBÖRD

*Knud Leems beskrivelse over Finmarkens Lappar**& med J. E. Gunneri Anmaerkninger.**Kiöbenh. 1767. 4:o.*

Hälleflundran (:Pleuronectes Hippoglossus L.) är olik andra flundror deruti at den har större gap och annan form på stjerten. [...] Lefwern duger nästan til ingenting, men deremot är råmmen mycket nyttig, brukandes man där i orten at bestryka bröd dermed i stället för ägg, hwaruti den gör samma gagn; man blandar den ock med mjöl och bakar det så kallade flatbröd af. [p. 314] p. 121

*Voyage dans la Palestine, vers le Grand Emir, Chef des Princes**Arabes du desert, par Mr d'Arvieux, publié par Mr de la Rouque.**Amsterd. 1718. 12:o.*

Arabernes förnämsta föda är mjölkmat, honung, olja, ris och hwarjehanda legumes, kött af oxar, får, getter och höns. De bruka 3 slags bröd, som de baka så ofta de skola äta det, och det utan gäst, hket ej är godt til smaken utan samma dag det blifwit bakadt, hwarföre ock det som blir öfwer til andra dagen gifwas åt hundarna. Det första brödbaknings-sättet är följande. Sedan de med en handqwarn malit mjöl åt sig, göra de eld under en stor stenkruka, och när den blifwit upvärm'd, röra de mjöl ihop med watten, tils deraf blir liksom ett tunt klister, hket de med handlowen klena utanpå krukan, hwarest det såsom nästan flytande widgar sig strax och blir gräddadt på stunden til tunna stycken, som skilja sig lätt ifrån krukan liksom våra wafflor; och går denna gräddning så fort, at man på helt kort stund kan få så mycket bröd som behöfs. Det andra baknings-sättet sker under aska eller imellan 2 itände hopar af ko-träck, som brinner sakta och långsamt, och göras detta bröd tjockt som våra kakor. När gräddningen hunnit gå för sig, är det inre i kakorna rätt godt, då det ätes samma dag, men skorpan är swart och bränd, och har en rök-lukt samt en smak af den materien som gräddningen skedt med, så at man bör wara hungrig eller wäl wan wid detta bröd, om skall finna smak deruti. Det tredje sättet är det bästa och snyggaste, och derföre det mäst brukeliga. Man upeldar en ugn, eller stor kruka som är half med släta flintstenar, och deruti sätter man små kakor at gräddas. Detta bröd ser wäl ut och luktar wäl, men bör ock ätas samma dag, derest man ej har tilgång til gäst at lägga i degen, då brödet längre håller sig. [p. 192. seq.] BRÖDBAK

Caffé är det enda som Araberne icke kunna wara förutan, särdeles de som bruka opium och den ofwannämnde Benge; de samma måste nödwändigt ha det alla mornar til frukost, såsom ock wid slutet af deras måltider, utan at räkna hwad de komma at dricka deraf, då de göra eller mottaga visiter, då caffédrickning är deras första göromål. Man dricker det bättre hos Araberne än hos Turkarne. Dessa stöta sönder en hel hop på en gång, och sedan förwara i läderpåsar, hwarest det gerna förlorar något af kraften; men Araberne tilreda aldrig mer i sänder, än de strax ärna koka; de bränna då bönorna på en panna, slå dem så helt warma i en trämortel, krossa dem där med en trästöt, och sedan genast slå dem i en panna med watten som står och kokar medan bönorna tillagas. På detta sätt får man Caffét med alt des salt och all dess kraft [p. 196 seq.] KAFFE



Nordnorska samer på resa lagar mat under bar himmel. Nyfångad fisk står på meny. Plansch ur Knud Leem, *Beskrivning over Finnmarkens lapper* (1767).

*Relation du voyage de la mer du Sud aux côtes du Chili,  
du Perou & du Bresil, par Mr Frezier.  
Amsterd. 1717. 12:0.*

Indianerne i Chili, hafwa ej mera med sig til mat, då de gå i krig, än hwar sin påse med Korn- eller Mays-mjöl, hwilket de blanda up med watten och underhålla sig dermed i många dagar. [p. 107] p. 127  
MAJS

Sedan A. beskrifwit detta folks sätt at dansa och supa, hwarmed de stundom kunna hålla fort hela 10 à 14 dygnen, med mycket liten sömn imellan, berättar han, at de likawäl kunna hinna til hög ålder utan sjukdom. Deras wanliga föda, säger han, är Jordpäron elr Tanpinambour (:Solanum tuberosum L.), som de kalla Papas, af nog insipide smak; dssutom äfwen Mays (:Zea Mays L.), och dertil häste- elr mulåsne-kött; nästan aldrig oxkött, ty de säga at de få ondt i magen deraf. Maysen äta de på flera sätt, antingen at spicae blott kokas i watten, elr stekas ihop med sand, och sedan göras til mjöl, som blandas med watten, hket dels sker med så mycket watten at det blir potabelt, och kallas då Oullpo, eller med mindre watten at det blir til en tjock wälling, som kryddas med peppar och salt, och heter då Rubull. Maysens malande, sedan han blifwit stekt, sker på en alns långa ovala stenar, hwarpå den lägges och med en annan 8 à 10 tum lång sten krossas sönder medelst handkraft. Deras wanliga dryck är den så kallade Chicha, hwaraf de ha flera sorter, men den allmännaste är den som göres af Mays, hwars korn blötas tils de spricka, sedan kokas, och samma kokade mustiga liqueur drickes kall. Denna slags Chicha blir än bättre för dem, om Mays-kornen förut tuggas af gamla käringar, emedan deras salive åstadkommer en gäsning. (p. 128) Annars tilreda de ock Chicha af Äplen, nästan som Cidre, jämwäl ock af ett slags frö eller bär på ett trä som kallas Ovinjan, och nästan liknar Enbär både i storlek och smak, och ger wattnet en Bourgogne-wins färg och en stark smak, görandes drucken elr enivré för lång tid. CHICHA p. 128

Folkets naturliga färg är brunaktig (:bazané), stötandes på kopparrödt, hken färg är allmän öfwer hela fasta landet i America. A. raisonnerar widare angde färgens förändelighet efter folkslagen, generationer och climater. Sedan säger han om folket i Chili, elr indianerne at de äro wäl wäxte, ha tjocka lemmar, breda magar och ansigten, se ej wäl ut, ha intet skägg, hår så styft som tagel och rakt, hwaruti de äro mycket skiljaktige ifrån Negrerne, som ha hår och skägg mjukt som bomull och helt kort, samt ifrån Mulatrerne (:blandning efter hvita och Negres:) som ha kort och mycket krusigt hår. Indianerne ha merendels swart hår. [p. 118] FOLKETS  
UTSEENDE

Då man wet, at hästar blifwit införde i America genom Europaeerna, må man wäl undra, huru de så öfwermåttan på mindre än 200 år kunnat förökt sig, då likwäl Indianerne årln äta up en stor mängd, och annars sköta dem illa så att de dö. [p. 126]

Den så kallade Coca är en af de märkeligaste och af Indianerne mest estimerade växter i Peru. Den är en buske, af 4 à 5 fots högd, hwars löf äro något slätare och mindre nerveusa än på päronträd, annars mycket lika. Dessa nyttjas af Indianerna til at tugga såsom tobak, warandes så skarpa, at de taga huden af tungan på en som är owan derwid; icke dess mindre gå en del och tugga derpå ständigt, och blifa deraf bortskämde, just så at kroppen får en stank. Man håller denna Coca nyttig för tänderna, och man tror sig, när man har den at tugga, kunna wara utan mat i några dagar, och dock ej förswagas. p. 139  
KOKABLAD



Annars brukar man densamma ock til hwarjehanda widskepelse, hwarföre ock förbud deremot blifwit utfärdadt, som dock ej sträcker sig til grufwe-arbetarne, hka för ingen del kunna wara den förutan. (Valmont de Bomare nämner denna wäxt *Myrto similis indicæ fructu racemoso*, och säger den wara en buske med få grenar på, dess löf gröna, weka och lika myrten-löf, frukten skall wäxa i klasar, i förstone röd, men sedan swart, och sådan samlas den och torkas til förwarande. Löfwen äro i stort bruk i Peru, til at stärka och muntra kroppen, at släcka törsten och äfwen at föda. Man nyttjar dem lika som de i Ostindien nyttja sin Betel, man blandar dertil calcinerade ostron-skal och tuggar tilhopa med stort plaisir. Ja, denna wäxt är just som landets skiljemynt, och drifwes stor commerce dermed. Ulloa talar T. 1. P. 291. seq. utförligare om denna Coca elr Cuca, och dess bruk, samt det wärde Indianerne sätta derpå, så at de preferera den för all mat, alla metaller och ädla stenar. Han säger sjelfwa wäxten wara klen och slingra sig nästan som en winranka omkring andra wäxter; skolandes löfwen wara 1 ½ tum långa och helt skinande. Sedan säger han denna Coca wara absolutent samma wäxt som den Ostindiska Betel (*Piper Betle L.*). [p. 477 seq.]

HANDELN  
DÄRMED

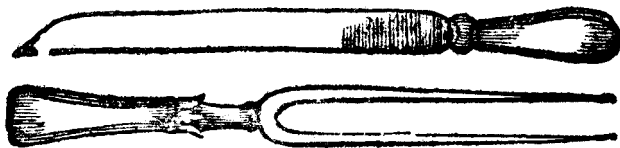
*Voyages de Mr Shaw dans plusieurs provinces  
de la Barbarie & du Levant, &  
à la Haye 1743. 4:0*

p. 149  
KAKTUS MOT  
SJKDOM

För at få swulster, contusioner och inflammationer & til at lägga sig och aftaga, nyttja de med werkelig förmån bladen af *Cactus opuntia*, stekta en fjerdedels timma i aske-mörja, dem de då lägga på, så heta som de möjeligen kunna tåla; de samma berömmas ock såsom goda, at bringa bölder och tumeurer, ja ock pestbölder, til suppuration och mognad; A. wet ock, at de med success kunnat appliceras i gikt, utan at man behöft ha minsta misstanke at de skulle repellera. [p. 341 seq.]

p. 150  
COUSCOUS

Folket i Barbariet brukar, äfwensom alla Österländningar, at äta mycket bröd, och kan man räkna, at af 4 personer äro 3, som antingenn njuta bara bröd til sin föda, eller ock sådant som är gjordt af korn eller hwete, hwaribland den så kallade *Cuscasowe*, som är beskrifwen i *Philos. Transact. No 254*, är den förnämsta rätten, och kallas *Hamza*, när den är i större bitar, och *dweeda* när den är som Italienarnes *Vermicelli*, men *Beag-reah* skiljer ej stort ifrån våra pannkakor, allenast at i stället för det pannan strykas inuti med smör på dem, de nyttja twål, som gör att dessa *Bag-reah* äro fullsatta med hål, liksom på en tom honungskaka. [p. 384]



*Petri della Valle Reise-beschreibung in  
unterschiedliche Theile der Welt.  
Genff 1674. Fol.*

A. åt i Alexandria en slags frukt, som där kallades Mouz, som liknade vår Cucumis och kom jämwäl öfwerens med våra fikon. Den samma har en grön och tendre skal, men när skalet är aftagen, ser sjelfwa frukten hwit ut, och är inuti full med små färgade korn; den är syrlig til smaken, och har en aromatisk lukt, hken somlige ej tycka om, men andra deremot älska. Växten, som bär denna frukt, har öfwermåttan breda blad. (:är *Musa paradisiaca* L.:). [p. 92]

p. 160  
BANAN

De Beduinska araberne, som ständigt flytta omkring och bo i tält, äga icke många kor och får, utan mäst getter, som merendels äro swarta; hundar ha de ock många med sig, men hästar allena de förnämare. Handqwarnar föra alla med sig, at mala sig mjöl på, hwaraf de baka wida kakor, som de grädda under askemörjan. Deras andra mat består i Ris, kött, mos och torr fruct, såsom dadlar &. Mjöl ha de nog, men äta den merendels sur. Kamel-mjöl dricka de gerna. [p. 207]

p. 161  
BEDUINERS DIET

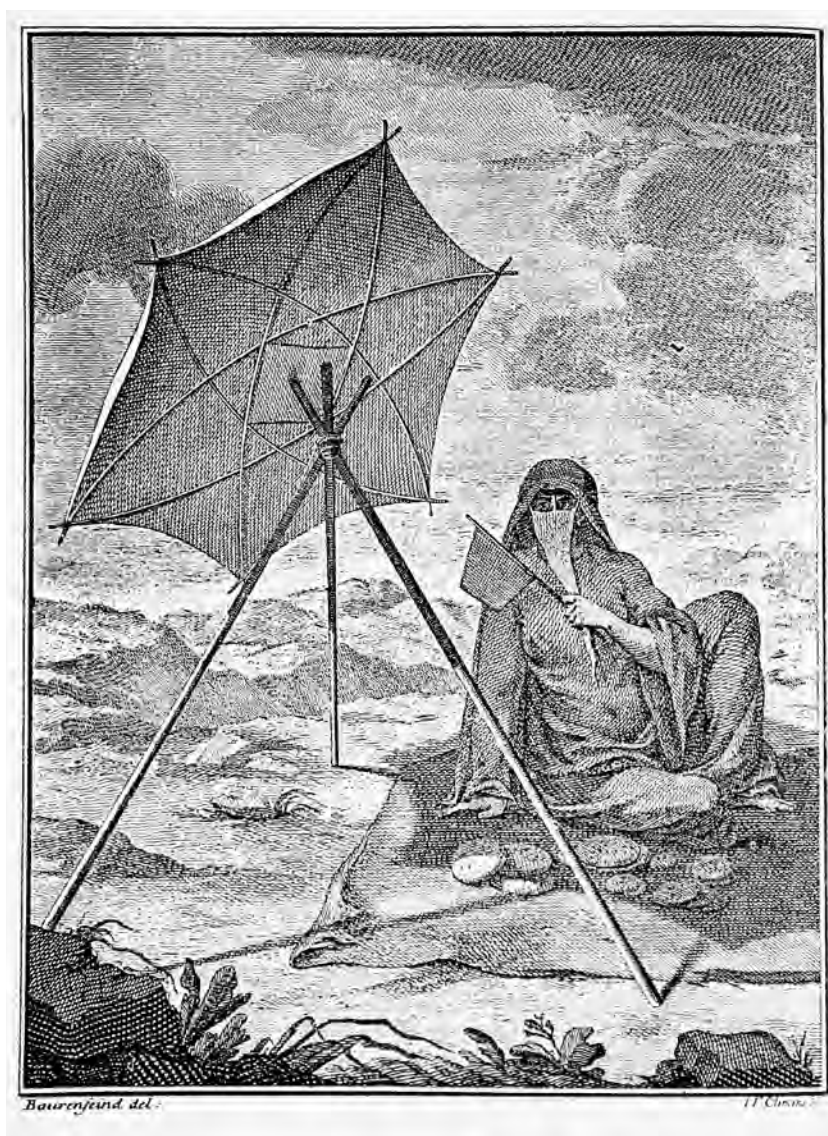
Pilao, som i Turkiet och Persien så mycket brukas, är en rätt gjord af Ris, som halfkokas (:at räkna emot vårt sätt at koka ris:), och sedan upvärmes. Riset kokas bara med något smör uti, när intet annat är förhanden, men annars med kött, eller feta höns, och åtskilliga specerier &. Ris-kornen blifwa hela, så at de skilja sig åt, och när riset något litet fått stå och torka efter kokningen, anrättas det på ett fat, då man skulle kunna tycka som det ännu wore rätt. Man tillagar ock Pilao med andra sakers inblandande, såsom mandlar, pistacher, windrufwor, och wilja somlige ha den söt, och somlige sur. En del lägga ock lök deruti. Alla hålla Pilao för en sund och födande spis, och är den mycket god at ha med sig på resor, ty han är snart lagad, och mättar starkt. Man gör wäl stundom ett slags Pilao af skidfrukter, men mäst förstås under ordet Pilao den som är gjord af ris. [2. Theil, p. 13]

PILAFF

*Carsten Niebuhrs Beschreibung von Arabien.  
Kopenhagen 1772. 4:o.*

Araberne äro af medelmåttig statur, magra och liksom uttorkade af den myckna hetten de utstå. De äro rätt måtteliga i mat och dryck. Gemene man dricker gemenl. intet annat än watten, och njuter nästan ingen annan mat, än nybakadt bröd af Durra (:*Holcus Sorghum* L.:), sammanknådat med smör, olja, fett eller Camelmjöl. A. fann detta bröd alltid dåligt och osmakeligt, så at han häldre skulle welat äta kornbröd; men Araberne, som ifrån ungdomen blifwit derwid wane, tyckas äta det med nöje, ja stundom häldre än hwetebröd, hket de tycka wara för lätte för magen. De hafwa flera brödbaknings-sätt. På det skeppet, som förde A. ifrån Dsjidda til Loheia, måste en matros dageln rifwa så mycket Durra, som för en dag behöfdes, hket han då ref wått på en aflång bred sten med en annan lång och rund sten, görandes sedan platta kakor. Man wärmdede imedlertid ugnen, som bestod af en omvänd stor wattenkruka, af 3 fots högd, utan botten, tjockt omgifwen med lerjord, och när den war blefwen lagom het, blefwo kolen qwarliggande, och kakorna kientes och klappades fast wid inre sidorna,

p. 168  
ARABERS  
BRÖDBAK



Bröd spelar ingen större roll i Bengt Bergius tal, vilket inte hindrar att han sorgfälligt samlat vad han kunnat om detta matämne i sina excerpter ur olika reseskildringar. Här en kvinnlig brödförsäljare i öknen fångad av Peter Forsskåls och Carten Niebuhrs resekamrat Georg Wilhelm Baurenfeind. Kopparstick ur *Carsten Niebuhrs Reisebeschreibung nach Arabien und andern umliegenden Ländern* (1775).

hwarefter ugnen tiltäcktes. Sedermera dröjde det ej länge innan brödet åter uttogs, och äfwen åts helt varmt, då likwäl en Europée skulle tyckt det näppel wara halfgräddadt. Araberne i öknen betjena sig af en järnplåt til brödbakning, eller ock lägga de en rund degklimp i eldmörjan efter wedbränsle elr Camel-träck, låtandes den så länge dermed ligga öfvertäckt, tils den efter deras tycke blifwit nog gräddad, då de sedan slå af askan, och äta brödet helt varmt. I städerna bruka Araberne ungefär sådana bakugnar som våra, och bakar där stundom också hwetebröd, som liknar våra pannkakor, och är sällan tillfyllest gräddadt. Österländarnes öfriga föda består förnämligast af ris, mjölk, smör, chlimak [?] elr tjock grädde, och allahanda trögårdsfrukter. Köttmat felas dem wäl intet, men man äter deraf sparsamt uti de heta länderna, emedan man anser alt kött såsom osundt. Under all mats kokande hafwa de lock på kok-kärilen, hwarigenom maten blir bättre och smakligare. Angde Arabernas måttelighet anförer A. vidare, at man stundom, äfwen hos de förnäma schechs i öknen, intet mera får til mats, då man äter hos dem, än bara Pilau elr kokadt ris, hwartil stundom också kan komma någon bakelse. I Orienten äter man alltid ganska fort, och sällan dricker någon förr än efter måltiden, då man tager sig en dryck watten, och derpå en kopp Caffé. I norra och östra Arabien bereder man af Caffé-bönorna denna dryck, som man där kallar Kahhwe, drickandes den med lika god smak som Turkarne, och på samma sätt tilredd som hos dem sker: nemln man bränner bönorna i en öpen panna, stöter dem sedan i trä- elr sten-mortel, och kokar så i ett öfweralt förten koppar-kärl, samt ändtel dricker det utan mjölk och säcker. I Jemen el. södra Arabien kallar man denna af Caffébönor gjorda dryck Bynn, och dricker den sällan, efter man tror den hetsa bloden; men deremot brukar man en annan dryck, gjord af skalen kring Caffébönorna, dem man något rostar på elden, helt litet söter, samt sedan kokar i ett dertil gjordt stenkärl, som är widt nedomkring och smalt ofwantil med ett handtag på, och liknar denna dryck Théwatten både til utseende och smak; somliga nämna den Kahhwe, men de flesta kalla den Kischer; hålles för kylande och följaktel för at wara sund. A. anmärker om Caffébönorna, at de få bättre smak då de stötas, än då de malas. Annars omrörer han ock 2ne andra slags drycker, dem man somligstäds i Arabien träffar; den ena tror A. wara gjord af torra russin, som blifwit ställda til gäsning uti ett i jorden nedgrafwat kärl, warandes densamma näppel drickelig; den andra göres af mjöl, är tjock och ser hwit ut, samt kallas Busa, och förwaras den i stora tunnor uti jorden, då uphämtningen sker med ett rör, förmenandes A. denna dryck ha någon likhet med Ryssarnes Kislo-schti, eller ock deras Qwass. De ringare Araber, som icke mägta sig något slags stark dryck, roa sig med at röka Haschisch, som Forsskål och flera förklarar at wara blad utaf hampa. Man menar sig derigenom skola bli mycket modig, hket ock A. håller med, sedan han sedt ett exempel på en sin arabiske betjent, som sedan han rökt Haschisch, öfwerföll 4 soldater på gatan, och änskönt han fick dugtigt stryk utaf en af dem, likwäl sedermera ännu trodde sig kunna öfwerwinna 4. Hos de förnäma i bergstracten af Jemen ligga hela dagen til hands små bundtar Káad, som är unga skott af ett wisst slags träd, hwarpå den ena med den andra i sällskap tuggar, såsom för tidsfördrif, då de som ha goda tänder tugga sin kaad sådan som den är kommen från trädet, men gammalt folk låter den förut stötas i mortel. A. håller före, at den måtte afhålla från sömn och äfwen uttära en, och fann han med de andra Européer densamma af ingen god smak. [p. 51 seq]

p. 169

ARABERS DIET

KAFFE

PILAFF

BOZA

HASCH

KAT

p. 174  
GRÄSHOPPOR

Gräshoppor gifwas wäl til ymnig mängd i Orienten, men dock ej til så skräckelig ymnighet, som man i Europa tror. [...] A. omrörer kortel flera slags gräshoppor, som han där i landet såg, hka dock merendels funnos i helt litet antal, emot de tågande gräshopporne, hka, efter Forskåls omdöme, woro af enahanda slag med dem som pläga härja i Tyskland (:Gryllus migratorius L.). Dessa är det som Araberne bruka at äta. Det äro dessutom flera slag som af detta folkslag ätas, eftersom en Arab från Lachsa berättade för A., nemln Dsjeråd achmar el. den röda gräshoppan, Dsjeråd cheisån elr den lätta gräshoppan, och Muke, som är honan til Dsjeråd asfar; denna Muke är helt fet och äggstinn, och ätes af Araberne aldrahålst, men hannen håller sig mager och ätes sällan. Den nyssnämnde röda gräshoppan är mager wid första ankomsten, men blir igenom flitigt frätande snart nog fet, och ätes då gerna. I alla arabiska städer från Bab el Mandes til Basra föras gräshoppor, upträdde på snören, in i på torgen til salu. De tilredas på flera sätt. A. såg, huru en Arab, som på begäran wille wisa huru han äte gräshoppor, lade dem först på glödande kol och stekte dem, hwarefter han fattade i hufwudet och de långa benen, upätande det öfriga i en bit. Annars när Araberne ha rikelig mängd af dessa insecter, så steka elr torka de dem uti ugn, eller koka de dem och äta sedan jämte salt. A. sjelf har ej försökt at äta dem, men Consul Lucas, som wistats några år i Salé, hade där försökt at äta dem, och han berättade, at de smaka ungefär äfvensom de små rökta Bretlingar, som pläga komma från Eckernförde i Holstein. Araberne i Marocko koka först gräshopporne, och lägga dem sedan på taken at torkas, och ser man där på torgen hela korgarna fulla deraf til salu. [p. 168 seq.]

*Journal historique du voyage fait au  
Cap de bonne-espererance par Mr l'Abbé de la Caille.  
Paris 1763. 12:0.*

p. 183 Hottentotterne lefwa dels af kött utaf deras hjordar och utaf willbråd i skogen, dels ock af legumer, rötter och skogsfrukter. I synnerhet behagar dem ett slags Rofwa (:navet:), til utseende som en platt lök, dock mycket större. [p. 257 seq.]

p. 183  
MAT PÅ KAP

Oansedt färskt kött och fisk wankar til stor ymnighet på Cap, så äta dock inwånarne, när det skall wara wäl, häldre saltadt och rökadt kött och fisk, såsom ock torkad fisk, hken de låta lösligen steka på halster och äta med mycken peppar, och dertil bröd doppadt i varmt watten. Fruntimren äta altför gerna alla slags Achards, som äro saltade Legumer eller frukter, inlagda i ättika med en hop krydder på. A. berättar, huru han sjelf warit med på många til ståt anrättade måltider, där de förnämsta faten (:les plats d'honneur:) woro hård och gul stockfisk och halfrutna skinkor från Europa, på hka sjelfwa fläsket war nog gult och härsket. Annars woro ock samma tillfällen rätter af färskt kött, just til öfwerflöd, men ingen wille äta af dem, utan de bara fylde numern. En fru, som hade warit några dagar borta på ett ställe, där hon ej fått annat kött til mats än färskt, sjuknade efter hemkomsten, och skylde då det färska köttet för at warit orsaken til hennes sjukdom. När Europaeiska skepp lägga sig för ankar på Caps redd, och wilja ställa sig in hos någon wän där i staden, kunna de aldrig ge densamma någon behageligare present, än några stycken salt oxkött ifrån Europa, som annars kunna hafwa warit ämnade til hwardags-kost åt skepsmanskapet. Ju swar-

tare sådant kött ser ut, desto mera faller det i smaken hos folket på Cap. [p. 278 seq.]

A. klagar på det dåliga bröd man där på Cap brukar, ehuru det kan wara gjordt af det bästa hwete i werlden; först males säden altför illa, så at den knapt blir mer än halfmalen, och somligstads ej så mycket, sedan frånsiktas ej det grofva kliet, utan mjölet bakas samman malet, wårdslöst och utan facon, så at brödet omsider blir klunsigt, swart och klibbigt, och man stundom nästan kan räkna sädeskornen deruti. Både husbonden och slafven äta gemenl.n af enahanda bröd. Några landtmän ha dock börjat bruka bättre bröd på sina egna bord. [p. 290]

*Voyage à la Baye de Hudson, fait en 1746 & 1747*

*& par Mr Henri Ellis, traduit de l'anglois.*

*Leide 1750. 8:o.*

A. beskrifwer les Eskimaux, en norr-ameriscansk nation. De äro af en medelmåttig wäxt, och lagde at bli feta; hafwa stort hufwud, rundt och flatt ansigte, mörk elr basané hy, swarta små och lysande ögon, inbögd näsa, tjocka läppar, swart rakt hår, breda skuldror, armar och ben i proportion, men öfwermåttan små fötter. De äro qwicka af sig, men listiga &. At de äro ganska snåla efter själ-späck, wisar A. med exempel på en karl af bemälte nation, som i unga åren hade blifwit fången bortförd af ett annat folk, och sedan war kommen i Engelsmännernas wåld, hwilken, då han såg en Engelsman skära up en själ, så at en ymnig hop späck rann bort derwid, war genast färdig at slicka up det samma, oaktaadt han nyss hade ätit ett godt mål på Engelska wiset; han yttrade tillika sin längtan efter sitt fädernesland, där han kunde få den förmånen, at äta så mycket han orkade af sådan läcker kost. [p. 172 seq.]

Detta nämnde folkslag har ett godt genie at inventera hwarjehanda beqwämlichkeiten til lättelse i sina behof, hwilken påfunds-gåwa lyser fram i deras klädedrägt, deras fiske- och skjut-redskap m. m. De ha ock inventerat åt sig ett slags artificiella ögon eller så kallade snö-ögon, hwarigenom de förekomma den olägenhet, som de annars måste utstå förmedelst solskenets altför starka reflexion ifrån snön in på ögonen, särdeles om wårtiden, hwilket gör dem snöblindna och förorsakar mycken smärta. Dessa snö-ögon äro nätt tilskapade af små trä- eller elfenbens-stycken, som bindas för ögonen, och fastknytas i nacken, warandes derpå utskurne 2ne öppningar, så långa som sjelfwa ögonen, men smala, igenom hka de kunna helt tydeligen och utan ringaste swårighet se alt hwad de wilja. Dessa instrumenter bidraga ganska mycket til synens stärkande, och äfwen at kunna se med på långt håll i stället för telescoper. [p. 178 seq.]

*Voyage en Sibérie, fait en 1761 par Mr l'Abbé Chappe d'Auteroche.*

*Amsterd. 1769. 8:o.*

[...] observerade A. hwad Ryssarne under deras fastlag hafwa til föda, neml. ett swart bröd, illa bakadt och gräddadt, jämte gröt eller wälling af gryn och watten, hwartil de förmögnare blanda någon hampolja. Til dryck ha de det så kallade Qvas, som ej annat är än watten, som fermenterat med kli och litet mjöl. Denna dryck är helt klar, och gulaktig til färgen, men surare än ättika, och af en motbjudande smak för alla som ej

p. 185

p. 191

OM ESKIMÅER

SÄLSPÄCK

SOLSKYDD FÖR  
ÖGONEN

p. 197

RYSSARS FÖDA

PIROGER

blifwit wana derwid. På den öfriga årstiden består deras föda förnämligast af fisk och de så kallade Piroguis, som äro ett eget slags petit pâtés, af 3 tumers diameter, fyllda inuti med ett slags fisk som kallas siantki. [p. 66 seq.]

DERAS  
BASTUBAD

Sedan A beskrifwit Ryssarnes brukeliga swettbad i deras badstugor, där A. observerade värman på några minuter stiga til 60 grader på Reaumurs thermometer, tillläger han, huru de strax efter utgången ur badstugan, kasta sig så nakna de äro uti kalla wattnet eller i snön. Det går ibland ut öfwer 2 timmars tid, innan de hunnit göra ifrån sig inne i badstugan alt hwad dertil hörer, med swettande, qwastande med löfqwastar, twålände, twättande och sköljande m. m. och det flera gånger. De flesta bruka ock då at gnida sig på kroppen med lök, för at komma i så mycket starkare swettning. Och i sådan full swettning springa de ut och wältra sig i snön, så at de inom några ögnablick ömsa ifrån en 50 à 60 graders värma til en 20 graders köld och derutöfwer, utan at sådant illa bekommer dem. De förnäma Ryssarne gå til sängs efter öfwerståndet bad, och blifwa en stund liggande; men man anser för afgjordt, at de ha mindre nytta af baden, än de andre, som begifwa sig från den starka hettan ut i den starka kölden. För öfrigt räknar A. sådan badning för en oumgäkelig sak hos Ryssarne, som i allmänhet äro mycket fallna för at få skörbjugg, och samla många elaka wätskor öfwer wintern i deras kojor, under deras tröga och orkeslösa lefnadssätt. Den warma badningen, säger han, åstadkommer en stor fermentation i blodet och wätskorna, samt starka evacuationer genom swett, hwaremot den derpå starka kölden gör en repercussion i de wätskor som blifna drifna ut åt huden, och reablerar således den nödiga equilibren. Huru härmed är, säger A. vidare, så wisar ärfarenheten noggsamt, at dessa badningar äro mycket hälsosamma i Ryssland, och tror A. tillika, at de ock skulle wara ganska nyttiga i Europa emot många sjukdomar, särdeles emot dem som höra til den rheumatiska classen, hka sjukdomar, äro nästan okände i Ryssland, och hafwa genom bad blifwit radicalement curerade på utländningar, som ditkommit och warit dermed beswärade. [p. 87]

p. 198

RYSK BARN-  
UPPFOSTRAN

A. såg huru föga Ryska allmogen klemar med sina barn. Ett månad-gammalt barn såg han ligga på bara halmen i waggan med ett stycke linne öfwer sig. Annars ser man barnen allmänt i Siberien och Ryssland, då de blifwit en liten mån äldre, ligga helt nakna i waggorna, med händer och fötter lösa och utan at lindas. Mödrarne gifwa dem wäl di, men de få ock derimellan nöja sig med kreaturs mjölk. Så kläna de äro, lägger man dem på golfwet, til at få tumla sig och bära sig åt just som de wilja: de bjuda til at gå, de falla, de stöta sig, det får blifwa derwid, de få hjelpa sig up igen så godt de kunna, inga kläder hindra dem, ty de äro merendels nakna eller ha allenast en skjorta på sig, ingen lärar dem gå eller passas dem up; icke dess mindre lära de sig sjelfwe at gå efter några månaders förlopp, och dröjer sedan icke länge, innan de springa ut öfweralt omkring, och mången gång leka i sjelfwa snödriworna, så nakna och bara som de förut gått inne i stugan. Sålunda härudas de alt ifrån barndomen, så at de sedermera icke blifwa fallna för några krämpor. De skulle säkert blifwa mycket gamle, om de ville akta sig för öfwerflöd i starka drycker, hwarpå de i allmänhet äro mycket begifne. [p. 104. seq]

DRYCKENSKAP

MAT UNDER  
FASTAN

A. war inne i en bondgård och såg huru Ryssarne åto under deras fastlag, då de hwarken få äta kött, eller mjölk, eller smör, eller fisk. Först fingo de in ett träfat med surkål, hwaruti äfwen gryn woro, och denna rätt äts utan bröd; sedan kom ett annat fat surkål fram, som war lagad med olja elr fett af fisk; stundom brukas i det stället hampolja, och

stundom björnfett. Deras bröd war swart som bläck och alt för wederwärdigt; deras dryck war kwas. Där war så hett i stugan, at man nästan wille qwäfwat, och steg wärman [...] där folket plägade sofwa, til 40 grader. [p. 114 seq.]

Hela Ryska nationen lefwer rätt illa i mat, särdeles imellan Moscou och Tobolsk, ehuru man dock finner öfwerflöd hos dem på alla lifs-förnödenheter, undantagandes bröd och win. Bonden slaktar sällan någon boskap och äter, frågar ock föga efter något wildt; dess förnämsta föda är fisk efter han kan skaffa sig den til någon myckenhet, och det utan någon synnerlig möda, ty den är mycket allmän. Man har ock lätt för at få willbråd, och det för lindrigt pris, men Ryssarne laga det illa, och bära sig altför osnyggt at derwid, så at man skall wara hungrig, om man skall täckas äta deraf. [p. 317 seq.]

Af det spanmålen är dyr i Siberien, så äter gemene man sällan bröd. Ryssarne i allmänhet kunna icke baka något bröd som duger: de fränsakta ej kliet från sjelfwa mjölet, och brödet blir hwarken gäset eller gräddadt annorlunda, än at om man slår ett stycke deraf i wäggen, så blir detsamma fastsittande, warandes både surt til smaken och swart til färgen. [Tome II, p. 317. seq.]

p. 202

DÅLIG MAT

p. 204

DÅLIGT BRÖD

*Voyages depuis St Petersbourg en Russie dans diverses contrées de l'Asie; à Pekin, à la suite de l'ambassade envoyée par le Czar Pierre I. à Kamhi, Empereur de la Chine; à Ispahan avec l'Ambassadeur du même Prince à Schah Hussein; à Derbent en Perse, avec l'armée de Russie; à Constantinople &c. par Jean Bell d'Antermony; traduits de l'Anglois.*  
Paris 1766. 12:mo.

Medan A. och hans sällskap under resan rastade något litet, gingo de in i en af de ofwännämnde Buräters tält, hwarest hustrun emottog dem mycket wänkskapligt, och de fingo knapt komma in, förrän hon satte en liten kättel på elden, för at tillaga Thé åt dem. A. anförer för ro skull detta hennes tillagnings-sätt. Hon började med at gnida och rengöra kättelen med en hästswans, som hängde i en wrå, slog swedan watten deruti och satte på elden, läggandes en liten stund efteråt några göpnar Thé-bou och litet salt deruti. När nu wattnet höll på at koka up, tog hon en järn-slef och rörde omkring med i kättelen, tils hon tyckte Théet wara nog draget elr infusum starkt nog. Då tog hon kättelen af elden, och uttömde i ett annat käril. Derpå wiskade hon åter omkring med sin hästswans i kättelen, och satte den å nyo på elden; knodade så ihop en pasta elr deg med mjöl, och färsk smör, som hon hade i en läderpåse hängandes utmed hästswansen, hwilken pasta hon lade i den heta kättelen och lät fräsa up. Sedermera öste hon Thé-wattnet deruppå, och lade dertil någon tjock grädde, som hon hade i ett fårskinn, hket hängde på en krok. Alla dessa anstalter drogo icke ut öfwer 6 minuter, hwarefter hon tog kättelen af elden, och lät en stund stå at swalna. Sedan tog hon fram en hop Thékoppar af trä, hwilka kunde hålla ungefär en half pott (:pinte:) hwardera, och gaf omkring Thé deruti at hela sällskapet. A. med de öfriga tyckte detta wara tämmeligen godt, allenast dermed något renligare hade tilgådt under tillagningen. Så mycken förmån hade denna Thédrickning med sig, at man fick både äta och dricka på en gång. [p. 164 seq.]

p. 215

TE HOS  
BURJATER

Wid ankomsten til Chinesiska muren, blef Ambassadeuren med dess suite tracterad med flera sorter Thé och åtskillig slags frukt och conserver. Commendanten därstädes

p. 220



VAKTELKAMP

gaf derpå en souper, då man började med at dricka Thé, och derpå ett glas warm arrak. Aftonmåltiden bestod af skinka, fårkött, fogel och stekta mjölk-grisar. På en annan souper i staden Siang-fu, hade man, utom musik och dans, anställt en waktel-kamp. Man släpper dessa små foglar (:annon Tetrao Coturnix L. ?) på ett bord, och låter dem huggas och slås det bästa de gitta, hket kan räcka tils de döda hwarandra, just som tuppar pläga göra. A. undrade på, huru så små djur kunde med så stor grymhet anfalla hwarandra. Chineserne hafwa mycket tycke för detta slags divertissement, och slå stora wad om hwilkendera wakteln skall winna, äfwensom Engelsmännen bruka när de låta sina tuppar slås. I China låter man också tuppar komma ihop at slås, men det är bara det sämre folket som roar sig dermed. Waktlarna plägar man skilja åt, innan de fått för mycket blessera hwarandra, och då släppa dem i burar til en annan gång man å nyo wil se dem slås. [p. 261]

TARASUN

Wid Ambassadeurens första audience, presenterade Kejsaren honom en guldsål full med en dryck, som kallades tarassun, och dracks warm. Denna liqueur är tillagad af åtskilliga slags frön (:grains:), är så klar och stark som Canarie-win, och mycket bättre til smaken än til lukten. A. och de andre cavaliererne i suiten fingo sedan dricka utur samma skål elr coupe, då kejsaren sjelf utlät sig, at denna liqueuren skulle stärka dem emot kölden. Wid den middags-måltid, som sedan wankade, sattes först fram åtskillig slags frukt och confiturer, hket manér at börja måltiden med desserten i akt togs ock på alla andra stället där i China, hwarest A. war til måltids. Sedan när sjelfwa maten kom, bestod densamma i fogel, gumse- och swin-kött, en del kokadt och en del stufwadt, men intet stekt. Kejsaren skickade Ambassadeuren många fat från sitt eget bord, hwaribland woro några kokta fasaner, hka A. fann ganska delicata. Följande dagen sände kejsaren hem til Ambassadeuren många stora massiva guldfat, hwaruti war ett slags fisk som där kallas Mu, ganska delicat, och öfwermåttan wäl tillagad, men på ett så particuliert sätt, at A. håller för omöjeligt at beskrifwa det. Dermed följde många tassar med excellent vermicelli, och ett slags patisserie kokt öfwer imman af sjudande watten, hwilket i hwit-het och delicatess öfwerträffade alt hwad A. nånsin sedt i den genre. [p. 301 seq.]

VERMICELLI

p. 224

KINESERNAS TE

Thé är en dryck, som allmänt brukas i China. Det så kallade gröna Théet och Thé bou hämtas eller pläckas på en och samma buske, som Chineserne kallae Tzay; den förra sorten kalla de Tzin-tzay, och den senare Ouy-tzay. Sedan man afpläckt löfwen på tjenliga årstiden, ställa de dem til torkning, hket sker uti stora kättlar wid lindrig eld, på det de ej genom bråd-torkning må för mycket smulas sönder. De upblanda de löf, af hwilka de wilja göra Thé-bou, med saften af en wiss ört, som ger dem den smak och färg de hafwa, samt en wiss skarphet, som gör denna Thé-sort skadelig för dem som ha swag mage. Culturen och preparationen af denna wäxt sysslosätter många tusend personer, särdeles barn och utlefwdt folk, som annars intet skulle ha at lefwa af. Det är underligt, at Thé kan wara så dyrt i Europa, då det kostar så litet i China, ty den bästa Thé-sort kostar ej i Pekin mer än ½ unz silfwer i Chinesisk wigt skålpundet, hket blir 48 sols, hwarföre de som handla med denna wara, måste hafwa en exorbitant winst derpå. Det Thé, som man allmänt säljer i Pekin, är ypperligare än det de sälja i Canton. Chineserne dricka det utan säcker; de förakta det icke för det at det växer där i landet, och kan fås för ganska godt köp. [p. 23 seq.]

*Voyage d'Égypte & de Nubie, par Mr Fred. Louis Norden.  
Copenhague 1755. Fol.*

I Messchie får man intet bröd til köps, utan man går på Bazaren och köper säd, låter föra den på hästqwarnen, eller ock til privat folk som ha handqwarnar, och förer sedan mjölet til wissa bakerskor, hka genast sikta och sedermera baka det. De grädda det i helt små ugnar, gjorda af murbruk, som de elda med halm. Degen göra de ganska mjuk, och baka i form af kakor, samt grädda dem nog löst. Detta bröd är tämmel godt, medan det är färskt, men blir det mer än en dag gammalt, så finner man ej smak deruti, om man ej är wäl hungrig. [Tome I, p. 147.]

p. 236  
BRÖDBAK

*Voyages de Jean Ovington, faits à Surate  
& en d'autres lieux de l'Asie & de l'Afrique & traduit de l'Anglois.  
Paris. 1725. 12:0.*

I Indien bruka åtskilliga en dryck af watten och en ört wid namn Dutra (:Datura:), som gör dem druckna och rasande. Man säger, at samma humeur man hade då man började dricka här af, behåller man ock under ruset, så at den som förut war ängslig, blir det samma i högsta grad, den som war kär, blir sedan öfvermåttan kär o.s.w. Man kan lätt hjälpa den til rätta, som är i detta förwirrade tilstånd, så at han kommer til sina sinnen igen, om man allenast slår kallt watten på hans ben. [p. 236 seq]

p. 240  
DATURA  
EN DROG

Banianerne äta ingen ting som haft lif, men annars allahanda productur ur wäxt-riket, såsom ock mjölk. Win dricka de aldrig, men windrufwor och russin äta de. Den frukt de mäst estimerar är Mango (:Mangifera indica L.). Den frukt har en sten inuti sig, och är i det målet såsom ock til yttre figuren nog lik våra långa plommon, undantagandes at han är större. De ha mycket förtroende til denna frukt, och tro, at de igenom dess ätande undgå de sjukdomar, som under regntiden pläga grassera, och om de bli sjuka, så tro de denna frukten kunna göra dem friska igen. Den har en öfvermåttan angenäm smak när den är mogen, och både Européer och Indianer äta den i öfwerflöd, ej allenast för kräselighets skull, utan ock i afseende på hälsan. Man plägar ock insalta den, medan han är grön, och skicka på aflägsse orter, ända til Engeland. [tome II, p. 3 seq]

p. 242  
OM MANGO

I Surate brukas en rätt, som kallas Dye, som allenast ätes om middagen, neml söt grädde med kokadt ris och säcker uti. Denna hålles för mycket hälsosam emot febrar och diarrheer, som äro de ordinaira landsens sjukdomar. Men af det man anser densamma såsom för mycket kylande för magen, och alltså otjenlig för kärleks-lekar, så aktar man sig för at äta deraf om aftnar och mornar. Kitcherée kallas en annan mycket allmän rätt, som är gjord af Dol, ett slags små trinna ärter, och ris, kokade tilsammans. Den smakar ej synnerln wäl, men skall wara mycket stärkande. [tome II, p. 12. seq.]

p. 243

p. 243  
INDISKA  
MATRÄTTER

Den allmänaste rätt Indianerne i Suratte bruka, är Pilau, som är ris, på det sätt kokadt, at alla grynen äro skilda från hwarandra, med tillagda krydder, och en kokad höna eller annan dylik fogel der ofwanpå. En annan rätt ha de, som består uti en fogel, fylld med mandel och russin, och stekt i smör uti en liten potta. En annan rätt bruka de, som de kalla Cabob, och är ox- eller gumse-kött, skuret i små bitar, som blifwa doppade i olja med hwitlök upblandad, och öfwerströdde med salt och peppar, samt sättas på spett och

p. 245  
PILAFF

KEBAB

stekas, tillika med några wissa örter, som likaledes blifwit doppade i olja med hwitlök uti; A. fann denna rätt ganska wälsmakelig. De hafwa annars goda ragoûts och saucer. Detta folk har ock mycken smak för Assa foetida, som där kallas Hin, och de lägga något litet deraf uti deras bröd, efter de tro detsamma blifwa derigenom mycket hälsosamt, för hken orsak Engelmännerne också stundom förmå sig at äta deraf, ehuru de ej tycka om smaken. Man äter så mycken Assa foetida i Surate, at andedrägten luktar starkt deraf. [tome II, p. 102. seq.]

*J. Nieuhovii Legatio Batavica ad magnum Tartariae  
Chamum Sungterium, modernum sinæ imperatorem &c.  
latinate donata per G. Hornium.  
Amstelodami 1668. fol.*

p. 247      Wid Cinningsin såg A. ett sällsamt sätt at fiska, som skedde med en fogel, som där  
FISKE MED      kallades Louwa, något mindre än en gås, föga olik en korp, med lång hals etc (:forte  
SKARV      Pelecanus Piscator L.:). A. ger figur på samma fogel. De som ärna at fiska, taga med sig  
i båtarna några af dessa foglar, på hka de först sätta en järnring om halsen, at den fisken  
de swälja ej kan gå ned i kräfwan, och sedan släppa dem i wattnet där fisken håller sig.  
Dessa dyka då med förunderlig snabbhet ned och taga så mycken fisk som får rum i  
halsen och näbbet, hwarpå de strax af fiskarena dragas up i båten, där man öppnar deras  
näbb, och twingar dem at gifwa tillbaka den slukade fisken. Genast släpper man dem  
ut i wattnet igen, och låter dem taga mera fisk, då man gör på samma sätt som förut,  
fortfarandes man sålunda så länge man tycker och tils båten blir full med fisk. Råkar  
fogelen under fiskandet på någon så stor fisk, at han ej går ned i halsen, så tager han den  
samma i näbben, och kommer til båten med, gifwandes derunder ett eget låte ifrån sig,  
liksom at yttra sin åstundan at blifwa den stora fisken qvitt. Skulle han wisa sig trög at  
dyka och fiska, så får han stryk, stundom så starkt at fjädrarne lossna deraf. Men sedan  
han fiskat nog den gången, tager man bort ringen af halsen, och låter så fogeln fiska at sig  
sjelf, tils han ätit sig mätt. Detta gör honom sedermera så mycket willigare. [p. 118 seq.]

p. 251      Ingefära växer ymnigare i China, än på något annat ställe, och växer ej öfwer 3 fots  
INGEFÄRA      högd med blad som likna en arundo. Rötterna äro olika til wigt och storlek, en del hela  
4 qwarteren långa, och alla knöliga och möra, wäxandes ej på djupet, utan uppe i sjelfwa  
jordbrynen. När de uttagas, lämnas gerna en och annan knöl qwar i jorden, och wattnas  
tills den slagit up. Tiden til uphämtningen är då bladen wissna och förtorkas: hket plägar  
ske midt på sommaren. Somlige bruka annars uphämta ingefäran om hösten, och skära  
då af så mycket af roten de vilja hafwa, sättandes det öfriga ned i jorden igen, hket fäster  
och rotar sig å nyo. Medan ingefäran är färsk, är hon ej så het och bitande på tungan, som  
då hon är torkad. [. . .] Den ingefäran, som skall insyltas, blifwer först skalad, och lagd ett  
par timmar i salt eller ättika, hwarefter den måste ligga så länge öfwertäckt med mattor,  
tills den öfwerflödiga wätskan hunnit förgå. Om då dessa rötter skola någorstads trans-  
porteras, så bestänker man dem med litet watten, och håller dem täckta om nätterna,  
men i fria luften om dagarne. Få de för mycket watten på sig, så förlora de mycket af sin  
styrka. Insyltningen sker med säcker, salt och ättika, och blifwer derigenom den skarpa  
smaken mildrad och borttagen. Chinesarne nyttja denna rot färsk emot magewärk, co-

lik, diarrhée och wäderplågor; men de som äro af het complexion, göra rådeligast om de lämna densamma, eller åtminstone bruka den ganska sparsamt. [p. 83. b. seq.]

A. anförer 2ne slags peppar, neml den trinda (:Piper nigrum L.) och den långa (:Piper longum L.). Den förra pepparen cultiveras i synnerhet i Malakka, Java och Sumatra, gemenligen utmed höga träd, som växten kan få slingra sig upföre, hälst Areka-träden, annars störas den ock såsom humlre, bärandes ymnig frukt inom året, om jordmånen är fet. Sjelfwa pepparen växer uti klasar såsom winbär, och är i förstone grön, men swart sedan den mognat. När den blifwit afplåckad, torkas den i solen, då den swarta skalen blifwer skrumpen och skråflig. Men om man aftager bemte swarta skal, innan torkningen sker, så får man hwit peppar, som är skarpere och til smaken behagligare, men derjämte dyrare, för hwilken orsak den allenast nyttjas på de förnämas bord. När man skall aftaga de swarta skalen, måste pepparen wara aldeles fullmogen, och lägger man den då uti saltsjö-watten til at macereras, hwarigenom yttra skalen spricker och går lätt nog af, då de qwarblifwande hwita kornen samlas och torkas i solen. Om icke Indianernas lättja och huglöshet wore så stor som den är, så skulle äfwen så mycken hwit peppar kunna fås som swart. Det är ej allenast pepparkornen som är skarpa och brännande på tungan och i swalget, utan hela växten, neml både löfwen, grenarne och roten. Långpepparen kallas i Indien Pimpilim, och nyttjas ej på mat, utan til medicinska behof, är också dyrare än den andra. Den fås i stor mängd i Bengala. Växer på enahanda sätt som swartpepparen, men har olika löf. Den består af många små korn, och är i början grön, men får en askegrå färg när den blifwit torkad. Denna frukt afplåckas och torkas innan den blifwit mogen, och bränner wäl ej på tungan i början, men med tiden blir den äfwen så skarp som swartpepparen, och bränner på tungan som eld. Indianerne bruka at blanda långpeppar uti plåster, för at nyttja emot förkylningar, och de betjena sig ock af denna krydda at bota swindel, snufwa, starren &. Gemene man brukar at macerera denna peppar i watten, och sedan dricka samma watten för swag mage. [p. 97. b. seq.]

p. 255

SVARTPEPPAR

VITPEPPAR

LÅNGPEPPAR

*Joh. Georg Gmelins Reise durch Sibirien,*

*von dem Jahr 1733 bis 1743.*

*Göttingen 1751. 8:o.*

Tartarerne wid Kansk bruka i stället för bröd bulbi af Liliun Mortagon L. och af de andra nyssnämde Lilje-slag. De wilja icke beqwäma sig til något åkerbruk, utan roa sig häldre med zobel-jagt, hwaruti de äro mästare. Sedan zobeln blifwit så förföljd, at han uttröttad, tager sin tilflygt up i ett högt träd detsamma tända då tartarerne eld på, sedan de förut upstält nät rundt omkring, och när röken twingar zobeln at lämna trädet, fastnar och snärjer han sig i nätet, då de äro tilreds at slå ihjäl honom. [I Theil, p. 391]

p. 265

SOBELJAKT

Af djur äta de [jakuterna] först deras hemtamde, såsom hästar och koer, samt mjölken af dem, men de gå nödigt på at slakta dem, utan wänta merendels, tils de bli sjuka eller af olyckshändelser dö. Hästkött smakar dem bättre än ko-kött, och fölungekött bättre än af gamla hästar. Får hålla de icke, af det deras hundar äro dem för widriga; icke heller swin, emedan de ej tycka om fläsk. Annars hålla de til godo hwad wilda djur dem förekomma, såsom räfwar, zoblar, hermeliner, björnar, filfrassar, ikornar, harar, älgar, rådjur, och renar, men i synnerhet möss och rottor samt de små omfwannämde mur-

p. 275

JAKUTERS FÖDA

melthieren. A., som gerna skaffade sig af dessa sistnämnda til at anatomicera, och hwars dräng sedan bød dem at någon förbigående jakut, änskönt de redan börjat lukta, roade sig stundom at se, huru denna strax war färdig at få sin ärhållna mus eller murmelthier, gjorde sig ett litet träspekt och satt den på, samt höll den så för elden; så snart något ställe började se litet brunt ut, skar han det af och at up, och så immerfort tils althop wardt förtärdt. Foglar äta de också utan åtskilnad, hållandes allenast de största för kärast. [II. Theil., p. 469 seq.]

MODERKAKA När en Jakutisk hustru har fått barn, så tilägnar sig barnets fader efterbörden, särdeles moderkakan, såsom en stor delice, och kokar han då densamma, bjuder sina aldra bästa wänner til gäster, och tracterar dermed härligen och lustigt. [II. Theil., p. 478]

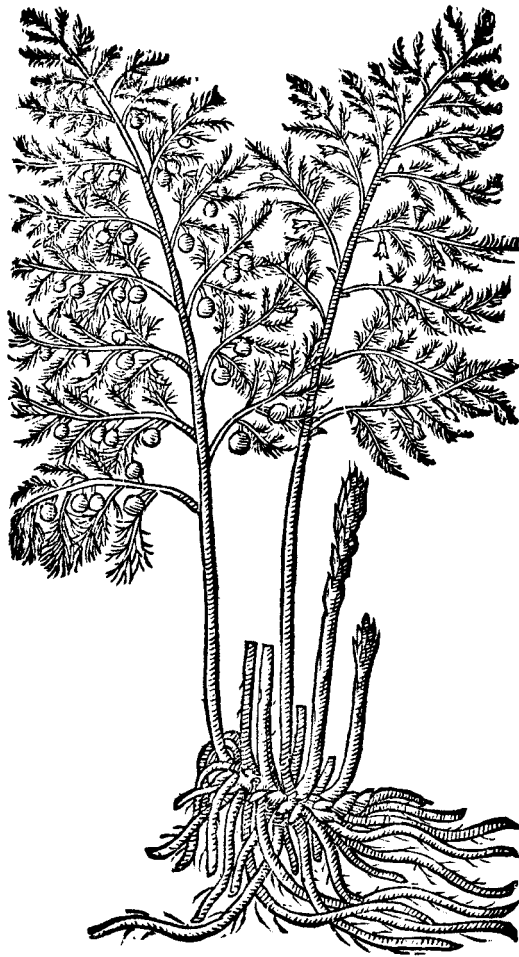
p. 277 A. anförer åtskilligt om de allmänt bekanta Mamonts-ben, som på flera ställen i  
SIBIRIENS Siberien blifwit fundne i jorden. Ändteligen yttrar han sig om de i kejsrerliga Natural-  
MAMMUTAR Cabinetet i Petersburg från flera år tillbaka befinteliga ben, och som egenteligen bära namn af Mamonts-ben, at ingen människa kan neka dem en fullkomlig likhet med Elefants-ben, och at de werkeligen så äro; men af några berättelser han sedt, och af ben som han sjelf haft i händer, och som sedermera kommit til samma Cabinet, påstår han, at några af de i Siberien upgrafne benen icke äro af Elefanter, utan af något helt annat djur, ja ett djur som haft horn, warandes några hufwud fundne, som någorlunda liknat oxehufwud; hwarföre A. önskar, at man kunde med dessa ben jämföra squelettes af alahanda främmande djur, särdeles af oxe-släktet, och tror han, at man då förnämligast borde skaffa sig den så kallade Bisam-oxsen eller desmans-oxen, som Jeremil säger hålla sig mellan de båda uti Hudsons Bay flytande floderna la riviere Doanise och la riviere du Loup marin, och hwilken skall wara mindre än de Europaeiska oxarne, och ha en oförliknelig ull på sig. [III. Theil., p. 147. seq.]

p. 281 A. är i den mening, at filfrassen skall wara otroligen glupsk at äta (:hwaruti han felar,  
p. 282 som några observationer wisat:) men hwad som de gamle sagt om honom, at han ställer imellan ett par träd, för at prässa buken m. m. håller han för en fabel. [III. Theil., p. 492]

p. 283 Kamenskoie Siels är i beröm för dess goda Twål. Man gör där, utom den wanliga  
SMÖRTVÅL twålen, en annan sort som kallas smör-twål, efter intet annat fett än smör kommer dertil, och skall den wara en god del bättre än den ordinaira, så wäl til at twätta händerna med, som ock at twätta fint linne, spetsar o. m. d. med. Denna twål är därföre dyrare i Ryssland än den andra, så at då et pud af den andra kostar 1 Rubel 10 kopek, går denna til 1 Rubel 60 kopek. [IV. Theil., p. 248]

SPARRIS I Krasnoslobotzk växer sparris i öfwerflöd, waresdes nästan  $\frac{3}{4}$  aln lång, icke just särdeles tjock, emedan den största har knapt en lillfingers tjocklek, men ganska mild och af kostelig smak ända ned igenom. [IV. Theil., p. 268]

p. 284 Baschkirerne idka ej mycket åkerbruk, beståendes det lilla de så allenast uti hafre och  
BAJSKIRERS korn. Jämte dessa 2ne säd-slag, hafwa de til sin föda mjölk och kött af deras boskap, lö-  
FÖDA karne af Liliium Martagon L. och rötterna af ett synnerligt slags kläckor, på Baschkiriska Atlyk kallade, (:Campanula lilifolia L.), hwilka sistnämnda rötter de krasnojarskiska Tartarerne också bruka at äta. Mjöd war tilförne en allmän dryck hos dem, men sedan Bien börjat minskas, få de ej nog honung dertil annars är sur sto-mjök den wanliga drycken hos de förmögnare ibland dem; de fattige måste nöja sig med watten. [IV. Theil., p. 378]



Sparris, till att börja med plockad i den vilda naturen, avnjöts redan av greker och romare. Den förste författare som nämner något om hur sparris bäst odlas är Cato d.ä. i *De agri cultura*. Efter romarikets fall skulle det dröja länge innan sparris åter odlades i större skala i Västerlandet. Från och med ca 1830 e.Kr nådde den vita sparris som odlades i Argenteuil berömmelse för sin tjocklek och vikt, exemplar med en omkrets om 18 cm och mer än ett halvt kilos tyngd är kända. Trägravyr ur Simon Paulli, *Flora Danica* (1648).

*Voyage en Californie pour l'observation du passage de Venus sur la disque du Soleil, le 3. Juin 1769, contenant les observations de ce phénomèn & la description historique de la route de l'auteur à travers le Mexique, par feu M. Chappe d'Aueroche; redigé & publiée par M. de Cassini fils.*

*Paris 1772. 4:o.*

p. 289 Indianerne kring Vera-cruz och Mexico göra sitt bröd af Mais-mjöl. De krossa Maisen imellan ett par stenar så godt de kunna, och det grofwa mjöl, de derefter få, göra de en deg af med litet watten, hken de klappa ut til kakor, som de sedan grädda på en flat sten, den de lagt midt uti en eldbrasa. Detta bröd kalla de Tortillas, och är det föga godt. De andra rätter, som indianerna bruka, äro så pepprade med piment (:Capsicum L.), och upsmorde med en så wederwärdig olja, at en Europé ej gitter smaka dem. [p. 18 seq.]

TORTILLA

p. 289 Indianerne i Mexico äro oliwefärgade, med swarta ögon och hår, af medelmåttig wäxt, hafwa tjocka ben och intryckta näsor. Qwinfolken hafwa merendels samma hy, och äro icke wackra, de gifta sig allmänt wid 9 à 10 års ålder, och få barn tils de bli 35 à 40 år gamla; men kopporne och mässlingen borttaga de flesta barnen, särdeles som Indianerne wid sådana tilfällen låta dem bruka swett-bad, hwaraf de merendels sätta genast lifwet til. [p. 25]

MEXIKANERS  
UTSEENDE

*Lucas Jacobsön Debes Faeroae & Faeroa reserata, eller Faeröernis og faeröeska indbyggeris beskrivelse. Kiöbenhafn 1673. 8:o.*

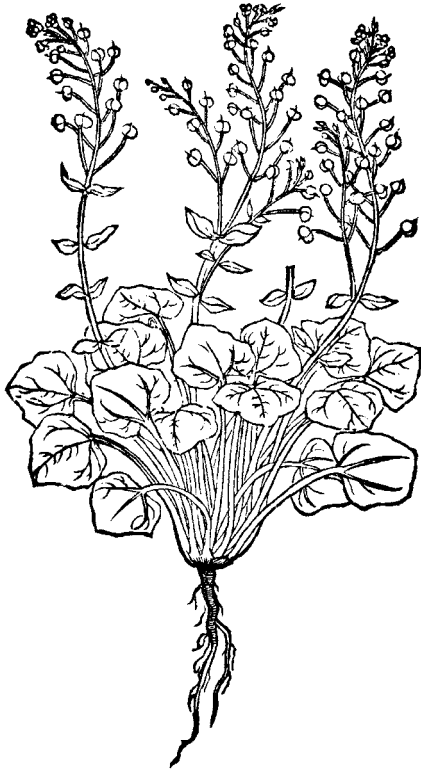
p. 292 I dälderna är då merendels fuktig luft och nederbörd, fast det öfwerst på bergen fryser på. Annars upkomma där många stormar, som undertiden äro så häftiga, at de uprifwa stenar från jorden och upwälta jordswålen från klipporna, rullandes den omkring. Åskan går där aldrig om sommaren, utan allenast om wintern, då storm och regn faller. Folket lefwer gemenl längre på Färöarna än på andra orter, ty luften är sund, och smittosamma sjukdomar upkomma aldrig, utan då de annorstäds ifrån ditföras. På det sättet hafwa kopporne år 1651 blifwit ditförde ifrån Dannemark genom en oren skjorta, som smittade en hustru som twättade den, hwarefter samma sjukdom utbreddes öfweralt, och gjorde gräseligt nederlag på både gammalt och ungt folk. Frossan beswäras ingen af, utan har man sedt folk, som haft frossan med sig dit, blifwa där fria från densamma utan läkemedel. Om höst och wår förorsakas af den kalla och fuktiga luften en stark catarre och hosta, som angriper det mästa folket, och går til en riktig catarrhalfeber, med hufwudwärk & hwaraf ock några dö. Deremot bruka de gammal sur wassla, som de dricka så het de kunna tåla. Somliga år går där ett slags hetsig feber, med stark hufwudwärk och raseri, och hos en del med diarrhée. Många angripas också af skörbjugg, hwilken de pläga curera med Cochlearia och söt mjölk kokade tilsamman, eller ock med bara söt mjölk. Annars få ock somlige en spetälska, som är incurabel. [p. 92. seq.]

HÄLSA OCH  
SJUKDOM PÅ  
FÄRÖARNA

p. 293 Ibland örterna på Färöarna upräknar A. 4 slag, som folket har til botemedel emot deras myckna gångbara skörbjugg, nemln Cochlearia, som de kalla Erisgräs [...]. Likaså växer där i stor mängd Angelica, som de kalla qwander, ej allenast cultiverad i täppor

ÖRTER

och på kyrkogårdarna, utan ock wildt på många ställen uppe i bergen. Inbyggarne äta begärligt denna ört, likasom man på andra orter äter deliciosa trädfrukter, och taga de då de stora ihåliga stänglar, som ej bära frö, och afskala först det yttre skinnet och borttrifva de långa trådarna, ätandes sedan resten. I dyr tid äta de ock rötterna. För öfrigt växer ock där i öfverflöd den så kallade Rosenrot eller radix Rhodia, som färöboarne gifwit namn af hielpe-rödder. Denna ört håller sig egenteligen på utkanter af berg öfver hafwet eller rinnande watten. A. har bränt watten af dessa rötter, och funnit detsamma af enahanda lukt och smak som Rosenwatten, äfwensom det kunnat brukas på samma sätt som annat rosenwatten. [p. 106 seq.]



Skörbjuggsörten har som namnet antyder haft medicinsk användning och odlades därför särskilt i apoteksträdgårdar, men örtens späda blad har även under vårtiden ätits i sin egen rätt som sallad. På Island har den också saltats in för att tjäna som föda över vintern. Plansch ur Simon Paulli, *Flora danica det er: Urtebog* (1648).



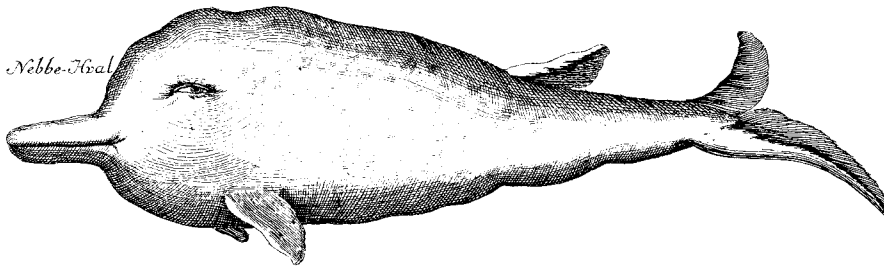
Wid Färöarna komma in til landet ett slags små så kallade hwaler, som af det de i lektiden följas åt jämsides i stora flockar, ha fått namn af grindhwal. (:Annon Delphinus Orca L. Putskopf Martens ?). De största af dem äro ungefär 10 alnar långa, och deras ungar 3 alnar; hafwa trubbiga hufwud och små ögon; äro swarta på skinnet med en hwit rand under buken. De komma i stora flockar under landet, när mörkt och töknigt wäder är, at de kunna se landet. Inwånarne äro mycket upmärksamma på dessas ankomst, under det de äro ute på sitt fiskeri, och underlåter aldrig den som först får se dem at genast gifwa de andra sådant tillkänna med wissa tecken som de ha sig imellan, då så många båtar som äro i neigden på stunden samla sig, och jaga dessa hwaler in åt landet. Wilja då dessa wända om igen ut åt hafwet, så stojas och bullrar folket i båtarna det mästa de kunna, kastandes också stenar i wattnet, tils de få dem tillbaka åt landet, och kunna de sålunda drifwa dessa hwaler hwart åt de wilja. Imedlertid ro ett par karlar til lands, för at boda ihop mera folk til hjelp, hwilket sker med en wårdkases uptändande, då så många som få se elden skynda sig dit både til lands och sjös, försedde med sina hwalspjut. När då på sådant sätt ett tillräckligt antal båtar kommit tillsammans, drifwa de hwalen in i någon wik, där slät sandgrund är, hwarest de med stort skri, buller och stenkastning förfölja dem så hastigt de kunna, tils de få dem in på sandgrundet. Dernäst, om så behöfwes, dela sig båtarna, och lägger sig hälften deraf i en halfcirkel utanföre, til at wara hwalarne til mötes, i fall de wilja löpa ut åt, den andra hälften gifwer sig midt in i hwalhopen, och sticker hwalarna i lifwet med hwalspjuten. Det folket, som är på landet, ligger imedlertid uti skjul, til dess hwalarna kommit på grundet, men då wada de dit ut, det djupaste de kunna gå, och med all magt hjelpa dem som äro i båtarna at sticka hwalarna med spjuten, blifwandes då wattnet snart nog helt rödt af bloden, hwilket gör at hwalarne förblindas, så at de ej kunna se hwart de skola taga wägen. Under alt detta är det besynnerligt, at dessa starka bestar göra intet motstånd, utan allenast dyka undan för båtarna och folket, hwart de kunna, til dess de ändteligen börja arbeta med döden. Men då gäller det at noga akta sig, ty då slå de förfärligen med stjerten, så at båtarna, som komma dem för nära, slås deraf sönder och folket förolyckas. I nyssberörde fåktande äro dock ej alla så lätta at komma til rätta med, ty en del hwaler låta ej qwarhålla sig på grundet, utan bryta sig med wäld fram emot båtarna, förandes dem då stundom hela långa stycket med sig på ryggen, så at de hwälfwas omkull och slås fulla med watten; och oansedt de båtar, som ligga där utanföre, ofta förmå at jaga dem in igen, händer likwäl ofta också, at hwalarna icke mera wilja låta jaga sig, utan dyka immerfort ned och blifwa länge under wattnet, tils de långt stycke derifrån komma up igen, och då måste folket låta dem fara. Äfwenså händer ofta, at hwalflokar wisa sig, som strax i början dyka så starkt, at man förgäfwes bjuder til at drifwa dem in åt landet. Sedan dräpandet på förbemälte sätt har gått för sig, hwilket wäl kan påstå en hel dag och derutöfwes, drager folket til lands så många hwaler som stadnat på grundet, men de som nedsunkit på djupet, flyta andra dagen up och drifwas til landet. Derpå sker delningen af altsammans, då tionden först afdrages, samt praemium för den som först såg hwalen, sedan delas resten til tvåskiftes, neml ena hälften til alt manskapet, och den andra til jordägaren. Undertiden händer, i tjockt och dimbigt wäder, at hwal-flocken af sig sjelf kommer in i wikarna, utan at någon människa drifwer den in. Ja, undertiden kan det ock träffa sig så, at den om mörka natten löper in på något sandgrund, då flod är, och sedan, då

ebben kommer, blifwer liggande torr på sanden, så at folket nästa morgonen kan få se hela grundet fullt med döda hwaler. Detta slags hwaler äro tämel feta, så at de hafwa en twärhand tjockt späck, warandes hufwudet nästan althop bara späck. Af detta späck smälta inwånare större delen til tran, det öfriga salta de med swart salt och äta liksom fläsk. De få detta swarta salt utaf Tång (:Fucus:), utan någon större konst, än at de torka tången och bränna den til aska, och är det med den askan som de sedan salta späcket, hwilket härigenom wäl nog conserveras, när det blifwer uphängdt uti god torka; det ser utanpå swart ut, likasom rökadt fläsk, men intu är det whitt såsom annat fläsk, så at en som ej känner det kan ej skilja det från annat fläsk. Något afförenämnde späck bruka de ock i stället för mat-smör. Sjelfwa köttet koka de och äta, då det är färskt, och liknar det då oxekött både til utseende och lukt; men det de ej hinna at äta färskt, skära de i långa strimlor, och hänga up at lufttorkas, ätandes det sedan som annat spickekött. En och annan har försökt at sylta något af stjerten, hwilket man funnit smaka likasom syltade oxe-fötter. I en hamn på Suderön får man merendels hwart år om hösten 3, 4 à 6 små hwalfiskar af det slag som där kallas döglingar (:An Physeter Catodon L.?). De äro 14 à 16 alnar långa, och derjämte helt tjocka, wäl 4 alnar i diameter där de äro tjockast. De fångas på ett besynnerligt sätt, ty när folket ser dem utanföre fjärden, och starkt wäder är, ro de ut med linor i båten och jaga dem in, men när sjön är något lugn, ro de nära intil hwalen, och sticka ett hål i det tjocka späcket, mästadels i ögonlocket, fästades där linan, då hwalen imedlertid ligger still och aktar icke om stinget, efter det allenast kittlar honom och ej gör ondt. Sedermera ro de åt grundet med honom, dit han låter sig lätteligen dragas, och så följa de andra hwalarna efter, på hwilka de likaledes fästa linor i späcket, görandes derpå alla änderna wäl fast omkring stora stenar på landet. Sedan ro de ut til dem och sticka dem med sina hwalspjut, så at bloden förrinner dem, tils de dö, då folket måste akta sig och laga sig undan, emedan de då faseligen slå omkring sig. På dessa hwaler duger hwarken köttet eller späcket at äta, ty fettet är så subtilt och penetrant, at det tränger sig ut genom porerna, så at kläderna blifwa gula deraf och lukta tran [...] [p. 156 seq]

SVART SALT

VALFLÄSK

NÄBBVALSJAKT



*J. Hanway's Beschreibung seiner Reisen, von London durch  
Russland und Persien, und wieder zurück durch Russland,  
Deutschland und Holland, in den Jahren von 1742 bis 1750,  
nebst einer Historia Kuli Chans &. aus dem Englischen übersetzt.  
Hamburg u. Leipzig 1754. 4:0.*

p. 308 PERSISKA NJUTNINGAR Perserne äro af naturen porterade för måttelighet, och i mat och dryck tyckas de lefwa mera enligt med naturen än Européerne. Såsom ett tidsfördrif taga de Opium, men icke så mycket som Turkarne. De dricka Caffé i små quantiteter, och låta det tjocka följa med. De dricka ock Scherbett, samt kokadt Canel-watten med säcker. [p. 242]

p. 308 OM KIRGISERNA De [kirgiserna] bo i tält, som bestå af trästörar öfwerdragne med flit af Camelhår, och blifwa ej längre än 2 à 3 dagar på hwarje ställe. De äta häst- och gumse-kött samt willbråd, och dricka sur sto-mjolk, ofta i sådant öfwerflöd, at de blifwa druckna deraf. När Thompson och Hogg kommo til en Kirgesisk Chan, blef en skål med så kallad Kumeele eller sur sto-mjolk den första wälfägnad de fingo, hwaraf Chanen sjelf drack dem til, då de sedan måste dricka med. Dessa Kirgeser hafwa ingen spanmål, icke heller något slags bröd. När de fara ut på tåg, taga de litet ost med sig, som de kalla Crute, och upblöta i watten innan de deraf äta, och deri består hela rese-kosten. Penningar äro knapt bekanta hos dem. Deras rikedomar bestå uti boskap, samt räf- och warg-skin, som de bortbyta hos sina grannar emot kläder och andra behop. De äro ett friskt och starkt folk, men äro derjämte grofwa, okunniga och förrädeliga. De äro rätt beskedeliga emot främmande så länge desamma äro deras gäster, men så snart de farit bort, äro de ofta de förste som söka at röfwa från dem hwad de äga, och kanske också göra dem til slafwar. [p. 257]

*J. Kortens Reise nach dem Gelobten Lande &.  
Altona 1741. 8:0.*

p. 313 EGYPTENS SMAKLIGA LÖK Det kan icke falla underligt, hwarföre Israels barn i öknen längtade så mycket tillbaka til Egypten, i anseende til den lök och de köttgrytor där wankade, då man allenast wet, at både rödlök och hwitlök är där i landet mycket sötare, saftigare och angenämare til at äta, såsom ock af mindre skarp lukt, än i Tyskland. Gemene man där i Orienten, särdeles i Aegypten, äter ofta i flera weckorna föga annat, än bara lök med bröd til; och bruka de förmögnare ofta at koka lök och äta ihop med fårkött, liksom man i Tyskland äter kokta rofwor jämte fårkött. A. har funnit detta smaka rätt wäl. [p. 430.]

*Voyages de Mr Du Mont en France, en Italie,  
en Allemagne, à Malthe, & en Turquie.  
à la Haye 1699. 12:0.*

p. 319 OM MANNA Ibland de utropade 7 merveilles du Dauphiné är ock la Manne de Briançon. Här gifwes, säger A., 2 slags manna. Det ena är intet annat än en sort dagg, som i juni månad faller på trån och örter, torkas och condenserar af solen, samt sitter och lyser hwit på löfwen. A. säger sig sedt sådan manna i Bretagne på afwenboks löfwen, men i så liten

quantitet, at ingen nytta dermed kunde göras, och war densamma helt söt och angenäm til smaken, så at barnen ofta gingo och slickade på löfwen. Det andra slags manna, som är det samma som la manne de Briançon, är en sort hwitt gummi, som är säckersött, och utsprår på askarna och några andra träd under starkaste sommar-hettan. I förstone framsprår det samma af sig sjelf utur löfwen och de små qwistarna, och blir där fastsittande såsom små perlor, men sedermera gör man incisioner, för at bekomma så mycket ymnigare deraf. Denna slags manna skall wara synnerligen almän på berget Libanon, och dessutom finnas på många ställen både i Asien, Africa och America, men i Europa är den rar; icke dess mindre finns den ort här i Europa, där den är allmännare än i Briançon, neml. Calabrien, som producerar mera manna på ett år, än hela Dauphiné på 10. (:Häriifrån kommer den berömda Manna Calabrina, som fås på Fraxinus Ornus L.:). [p. 108 seq.]

I Provence får man för godt köp delicieuse Trufes eller Tryffel (:Lycoperdon Tuber L.), som, änskönt man serverar dem på bordet betäckta med en serviette, på det de må hålla sig warma, gifwa dock från sig en angenäm lukt, hwaraf hela rummet blir parfumeradt. I Paris får man ofta i ragôts torr tryffel, men den wil ingen ting betyda emot den man kan få färsk, ty när man biter i en sådan, sedan man bortskärit ytan, är det likasom man bete i ett äple, särdeles då man får af den stora sorten här i Provence finns, som är stor som en knytnäfwе och admirable til smaken. Alla människor därstädes äta denna Tryffel gerna, men en inkommen plägsed tillåter icke ogifta flickor at äta deraf, åtminstone ej uti sällskap (:man håller dessa tubera för at stimulera Venus:). De ligga som jordpäron i jorden, gemenligen på ½ fots djup, och menar man at de där tillkomma på ganska kort tid. Bonden, som går ut at söka och samla dem, skulle ogörligen kunna komma til rätta dermed, då de ingen stjelk hafwa, som wisar sig ofwan jord, så framt han icke förstode at taga några swin med sig, hwilka medelst sitt bökande i jorden utmärka för honom de ställen, där han skall grafwa och upsöka dessa tubera. A. omrörer flera sorter af Truffes, nemln de Asiatiska, som äro små och gråaktiga, och ej goda til smaken; de som fås i Barbariet, hwilka äro tjocka och köttfulla, och hållas af många för de bästa; samt de som finnas i Provence, som äro, om ej aldeles, dock til en stor del swarta, och äfwenwäl fläckiga, köttfulla och saftiga, hwilka A. håller för de bästa af alla. De tillagas bäst, då de stekas på glöd. Man tror, at när hösten warit wåt och beledsagad med mycken åska, skall nästa år finnas mera ymnighet af Tryffel än annars. [p. 143 seq.]

Man kan icke skylla Turkarna för at wara alt för kräseliga uti mat, ty att höns, kokadt tilhopa med Ris, Coriander och Säcker, utgör hufvudrätten hos en man af 80 0000 livres årlig ränta, och har han sedan inga flera rätter, än ett fat med fisk och någon söt bakelse, hwaruti mera honung än säcker är. Under måltiden dricka Turkarne intet, men strax derpå dricka de antingen watten eller sorbet. Sedan utgör Tobak, Caffé och Opium deras tidsfördrif hela dagen. [Tome III, p. 250]

Turkarne, så wäl de fattige som de rika, dricka alla Caffé, de rika 2 gånger om dagen, nemln om morgonen och eftermiddagen, men de fattiga bara om eftermiddagen wid kl. 4, och dricka de då 3 à 4 koppar hwarje gång; annars tillaga de ock Caffé, när någon kommer och hälsar på dem, drickandes wäl då åter en kopp för sällskaps skull. De dricka sitt Caffé utan säcker, och röka Tobak derjämte. De som dricka det om mornarna, äta alltid något förut. Medan Ramadan eller deras stora fasta påstår, afhålla de sig äfwen

p. 320  
TRYFFEL

STIMULERAR  
VENUS

p. 322  
TURKARNAS  
DIET

p. 325  
KAFFE

p. 326

ifrån Caffé. A. tror, at Caffé är aldeles oumgängeligt för Turkarna, som bruka så mycket opium, och at de annars ej så wäl skulle kunna fördraga deras opium. [tome IV, p. 80 seq.]

*Corn. Le Brun Voyage au Levant.*

*Delft 1700. Fol.*

p. 327

PILAFF MED  
YOGHURT M.M.

Turkarne göra ej stor kostnad på deras mat och dryck, utan nöja sig med litet. Deras wanligaste rätt är den så kallade Pilau, som är Ris, kokadt i bouillon af hönse- eller annat kött, med tillagdt smör, men i brist af bouillon kan det ock kokas i bara watten med smör uti. Ofta lägga de ock löpnad mjölk deruti, som de kalla Joghourt, tillika med litet saffran för färgen skull. Annars bruka de at göra denna rätt söt med honung, eller det så kallade Pekmes, som är et slags hydromel, och för öfrigt ökar gerna hwar och en ännu något til efter egen smak och tycke; men den brukeligaste kryddan är peppar, som de pläga strö tjockt på sin Pilau, då den skall framsättas. De förmögnare pläga jämte Riset koka ett höns eller annan hemtamd fogel, eller också ett stycke ox- eller får-kött, hwilket kött blir deruti öfvermåttan mör, och ju tjockare och torrare Pilauen hålles

EN TURKISK  
MÅLTID

under kokningen, desto tendrare blir köttet. De som hafwa råd til at hålla sig flera rätter, hafwa alltid deras Pilau til sista rätten. När måltiden blifwit slutad, dricka de altid watten, och dessförinnan intet. Hwad deras bröd widkommer, så laga de at de dageligen få det färskt, och för at få det wäl lätt, bruka de surdeg, som är mycket sur. De hafwa ett sätt at laga oxekött, så at det blir öfvermåttan delicat: de skära först köttet uti små bitar, och tråda sedan samma bitar på ett litet spett, sättjandes en skifwa lök (:oignon:) imellan hwar köttbit; men deras lök är ojämförligen behageligare til smaken än vår, hwarföre ock grekerne äta sådan lök såsom dessert, liksom i Holland ost och smör efter måltiden, och hade A. sjelf sådan lök til rese-provision åt sig, den han fann smaka ganska wäl, utan annan tilkost än bara litet salt och bröd. Bomolja bruka Turkarne at assaisonera sina rätter med, utan at den på det minsta sätt faller dem widrig, ty oljan är där helt hwit och af söt och angenäm smak, så at man med litet salt til kan äta den på bröd i stället för smör, och om man blandar litet Citron-saft eller winättika dertil jämte peppar och salt, så har man en sauce, som passar bättre till wissa slag fisk, än den bästa smör-sauce. Wanan gör häruti ganska mycket til saken, så at A. ofta såg, huru de grekiska fruntimren, som woro gifta med holländska köpmän, aldrig wille äta det kosteliga smör och ost, som deras män hade forskrifwit ifrån Holland, utan tyckte mera om några halfruttna oliver och spritade bönor, dem de åto med en pepprad sauce (:à la poivrade:), såsom man i Italien äter unga ärtskåckor. Turkarne laga Ärtskåckor (:Cynara Scolymus L.): på 2ne sätt, at de bli rätt goda: Antingen skära de dem i 4 delar, då de äro unga, och steka dem i panna; eller steka de dem på halster, med litet olja, peppar och salt imellan fjällen, hwarigenom de bli rätt delicata, och ej af så fade smak, som de få då de på vårt sätt kokas. Den dryck de mäst njuta, utom watten, är deras Kahue eller Caffé, som de både sent och bittida

OLIVOLJA

SHERBET

dricka. Annars ha de ock en dryck de kalla Sorbet, som göres af säcker, Limon-saft och rosenwatten, med litet parfum af Moschus eller Ambra grisea, och blir det en behagelig dryck. Man gör gerna af dessa ingredientier en pasta i form af små kakor, at ha med sig på resor, och blanda up deraf med friskt watten efter godtycke. [p. 132 seq.]

*Bossu nouveaux voyages aux Indes occidentales.*  
Paris 1768. 12:o.

Willarne af den nyssnämnde [les Illinois] nationen bruka at samla lönn-lag i Januari månad, och båra til den ändan ett håll nedre på stammen, och sätta deruti ett rör, hwari-genom lagen eller saften sedan wid första töwäder rinner i tämmelig ymnighet. Denna koka de in til en syrup, och stundom koka de syrupen om igen, tils deraf blir ett säcker, hwars färg stöter något på rödt och liknar Manna Calabrina. [p. 216]

p. 332  
LÖNNSIRAP  
& SOCKER

De wilda tracterade A. med björnfötter, björnswansar och hundkött &. Efteråt wankades ett slags torr frukt, som A. kallar des Bluets, hwilken war äfwen så god som Corinther. Densamma växer allmänt hos les Illinois. [p. 217]

BJÖRNFÖTTER

De wilde i Louisiana pläga fågna de franske, då de komma til dem, med deras så kallade Sagamité, bestående af söderstött Mays, kokad i watten jämte rådjurs-kött; med Mays-bröd, gräddadt i askemörjan; med stekta kalkon-ungar; med ägg; med sköld-paddor; med tungor af rådjur &. och stundom med Castanjer kokta i björnfett &. [Partie II, p. 18]

p. 333  
SAGAMITÉ

De wilde i Louisiana älska mycket sina barn, och hårda dem derföre ifrån spädaste åren at slita ondt. Medan barnen ännu di, bada de dem i kallt watten, äfwen om wintern, och sedermera under upväxten hafwa de de ut om mornarna at bada och simma i kallaste wattnet; derigenom wänjas de til at kunna tåla köld äfwen så wäl på hela kroppen, som annars på händerna och i ansigtet. [Partie II; p. 24 seq.]

BARNUPP-  
FOSTRAN

Alla de frukter, som ifrån Europa blifwit öfverförde til Louisiana, komma där ganska wäl fort. Ibland de frukter, som particuliert höra det landet til, är en som kallas Raquette, til figur och smak som en liten i ärtika inlagd gurka, och är densamma mycket refracherande. Den så kallade Piceumine är ett slags mispel, som de wilde kalla Ougoufle: denna frukt, som icke är större än en Europaeisk mispel, är gul och röd som en aprikos: den är starkt adstringerande, och ett souveraint medel at hämma blodstörtning och dysenterie. De wilda göra sig börd deraf, som de torcka, för at hafwa med sig på långa resor. Denna Piauquimine hållas för at wara god emot sten, och pulveriserar man då en wiss quantitet af dess kärnar, som i ett dygn infuseras uti friskt watten, sedan silar genom linne och slår på bouteille, hwaraf man, då stenplågan ansätter, dricker ett glas om dagen på fastande mage. [Partie II, p. 153 seq.]

p. 334  
VILDA FRUKTER

MEDICINSK  
ANVÄNDNING

*Jurgen Andersens und Volguard Iversens Orientalische  
Reise-beschreibungen, herausgegeben durch A. Olearium.*  
Schleswig 1669. Fol.

A. beskrifwer en af stora Mogol anställd djur-kamp. Först släptes 2ne buffeloxar ihop, som tämmeligen skadade hwarandra. Sedan insläptes en Tiger och ett Lejon, då Tigern med grymhet anföll Lejonet, och slog det under sig, så at man trodde Lejonet wara öfwerwunnet, men det halp sig strax på fötter igen, fattade Tigern i halsen och höt honom en stund fast; de tumlade sålunda om med hwarandra i en god half timme, tils de å ömse sidor hade skadat hwarandra, och bägge omsider woro utmattade. Då bortfördes dessa djur, och strax publicerades, at hwilken som hade lust at wisa sitt hjeltetmod och strida

p. 339  
DJURKAMP

med willdjur, skulle få belöning, men inga andra gewär skulle brukas än swärd och sköld, och derpå insläptes til en början ett friskt Lejon. Sedan 3 karlar hade ärbudit sig til denna kamp, gick en af dem in, då Lejonet genast lopp med force åt honom, men han wärjde sig tappert, och höll Lejonet en god stund ifrån sig, tils han ändteligen tröttnade i armen, då Lejonet fick med den ena tassen tag i skölden, och med den andra i högra armen, så at han ej vidare kunde nyttja swärdet. Nu var alltså karlen i yttersta lifsfara, men i detsamma tog han en dolk han hade i gördelen, och körde den så långt han kunde in i Lejonets gap, hwilket gjorde at Lejonet släpte honom, då han på ögnablicket gaf det ett dugtigt hugg, så at det stalp derwid, och sedan högg det i stycken. Efter nu denna karlen gjorde emot förbud, och brukade mera än swärd och sköld, blef hans segerlön den, at buken på honom wardt upskuren, och hans kropp sedan kringförd til ett spektakel. Widare framhades på kämpaplatsen en Tiger, emot hwilken en stor och stark karl modigt framträdde; men Tigern rusade strax på honom med stor wighet, bet af honom strupen, och ref sedan kroppen i stycken. En annan karl, som war liten til wäxten och oansenlig, blef häraf så upretad, at han som en ursinnig människa sprang in på kämpeplatsen, då samma Tiger med grymhet kom honom til mötes, men karlen war tilreds med sitt swärd, och i Tigerns första anlopp högg bägge framtassarne af honom, så at han föll til jorden, hwarpå han högg honom aldeles i stycken. Dennas lön blef en kostbar råck och Chans wärdighet. [p. 36 seq.]

VÅDAN MED  
ATT BRYTA MOT  
REGLERNA

p. 340

p. 341  
KINESERS  
UTSEENDE

Chineserne äro wäl proportionerade och tämmeligen starka, hafwa breda ansigten, platta och liksom inbögd näsor, små swarta ögon, dragne på längden liskom kattögon, tunt skägg nästan som mårrhåren på en katt; äro i de södra orter swartbruna, längre up åt norr gula, men i de mäst nordliga länder äro de nästan så hwita som Européerne. Fruntimren äro små til wäxten, hafwa swart hår, bruna ögon, och helt små fötter. [p. 135.]

TATARERNA  
I ÖST

De östre Tartarerne äro hwita i skinnet, hafwa breda ansigten, små ögon, och swarta hår, dem de aldeles afraka, utom en lång fläta som hänger ned ifrån hjessan. De äro ett orenligt folk, och äta allahanda kött, af hästar, cameler, räfwar &c. De förnäma låta det knapt half-kokas elr stekas, men gemene man eller soldaterne taga det af elden, innan det knapt begynt koka, och klappa det med en träklubba wäl mört, ätandes det sedan nästan rått med salt och peppar. [p. 140]

p. 342

BRÖD AV SAGO

På Amboina och Bantam har A. sedt Sagu-trädet, som inwånarne göra bröd af [...], hwilket träd wäxer tjockt och rakt, med en tums tjock bark, som är ganska hård och taggig. De aflägsna trädet, och klyfwa det sönder, hwarefter de taga det inuti sittande mjuka och hwita ämnet, hwilket de rifwa smått och låta gå genom en bastduk, ösandes watten derpå öfwer ett stort käril, där den så kallade Sagu-manta eller sjelfwa det mjölkaktiga wäsendet sjunker til botten. Sedan man afhält wattnet, uptager man denna massa, som är hwit och ren som mjöl, och lägger deraf til en finger tjockt uti sten-formar, dem man täcker med blader och sätter på elden, då gräddningen snart går för sig, ty denna Sagu-manta behöfwer bara något litet torkas, så kan man äta den, och smakar detta bröd tämmeln wäl medan det är warmt, men sedan det blifwit kallt och helt torrt, wil det ej så wäl smaka. [p. 186. seq.]

*De la Flotte Essais historiques sur l'Inde, précédés d'un journal  
de voyages & d'une description géographique de la côte de Coromandel.  
Paris 1769. 12:o.*

Folket i Indien lefwer mycket enfaldigt och måtteligt i mat och dryck, ty de flestas föda är allenast Ris, kokadt i watten, hwilket tjenar dem i stället för bröd. De känna för öfrigt hwarken bord, stolar, skedar eller gafflar med mera som wi bruka. Til fat at lägga maten på nyttja de bladen af Musa. Före hwarje måltid brukar man at stänka på estraden, där man skall äta, så kallad Tanni eller luktwatten. En förnäm herre har gerna åtskilliga rätter för sig, men förnämsta rätten, som ställes midt uti, är kokadt Ris; han tager då af de ragoûts och rätter han har för sig, och lägger uti riset, ältar det ena och andra ihop med fingrarna til små kulor, sticker dem sedan i munnen, och nedswäljer utan at tugga dem; ja, man moquerar sig öfwer Européerna, för det de ej kunna äta ris utan at tugga det. De så kallade Sanias, Brames och les Lettrés bruka, innan de gå til måltids, at först twätta sig öfwer hela kroppen, och sedan, då de komma utur badet, at gnida sig på skuldrorna, bröstet och magen med pulveriseradt sandel-träd. De rifwa, til den änden, detta träd på en mycket hård sten, och blanda det då blefna pulver up med watten, så at deraf blir en tunn deg, och dermed är det som de froterra sig. De äta hwarken kött eller fisk, icke heller ägg, utan bara mjölkkrätter och sådant som hämtas ur wäxtriket, såsom legumes, frukter, ris &c. Man håller för afgjort, at ibland alla Indianer blifwa desse mäst långlifwade och njuta bästa hälsan. [p. 278 seq]

p. 345

INDISKT  
BORDSSKICK

Man känner i Indien inga Europaeiska frukter, men man har så mycket flera Indiska, så at man är nog skadeslös i den delen. A. nämner allenast 4 slag deraf, såsom de förnämsta, nemln les Mangues, les Gouyaves, les Papayes och les Ananas. La Mangue (:Mangifera indica L.) är den delicataste och sundaste frukten af alla, warandes som ett stort päron, med helt grön skal, och ett gult kött stötande på rödt, hwilket wäl är trådigt, men hyser ymnig saft och smakar oförlikneligen wäl. Man kan äta mycket af denna frukt utan fara för at blifwa incommoderad, och hålles densamma för at purifiera bloden. Kärnan är af ett dufwe-äggs storlek, och något flat, samt öfwermåttan hård sedan han fått torkas. La Gouyave (:Psidium pomiferum L.) är så stor som en aprikos, inwärtens röd, med många kärnar uti. Denna frukt hålles för mycket god emot rödsot, och tillagas då i compotes. La Papaye (:Carica Papaja L.) liknar en melon til form och storlek, och är köttet så wäl som skalen af Citron-färg. Denna frukt är ganska rafraicherande, men det är farligt at äta mycket deraf. L'Ananas (:Bromelia Ananas L.) anser A. för redan nog bekant. [p. 356 seq.]

p. 349

INDISKA  
FRUKTER

Floderna i Indien äro öfwermåttan fiskrika, äfwensom ock sjelfwa hafwet in åt landsidorna. A. anförer allenast den så kallade Pêche-madame, som han anser för den delicataste fisken af alla. Densamma är så lång som en liten stockfisk (:Merlan:), men whitare och mera léger, samt admirable til smaken. Fisk utgör förnämsta födan för det sämre folket i Indien, som salta honom, soltorka, och äta honom sedan stekt på halster, med torrt ris til. Samma régime plägar man där recommendera för de Européer som plågas af dysenterie. [p. 358]

FISKAR



*Philippi a S. S. Trinitate Itinerarium orientale.*  
*Lugduni 1649. 8:o.*

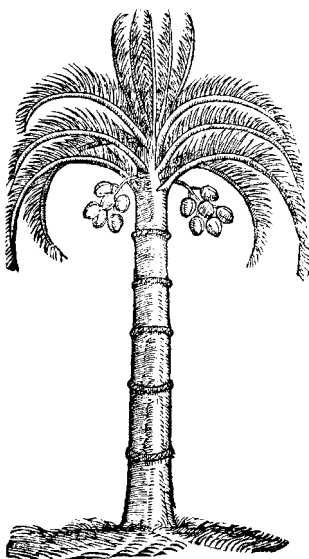
p. 351  
 BRÖDET I GOA

Det hwete, som Portugiserne i Goa bruka til bröd, malas ej förut sönder til fint mjöl, utan helt groft såsom sand, hwaraf likwäl ett tämmeligen hwitt bröd fås, som är godt medan det är färskt, men sedan det blifwit torrt och hårdt, som gerna sker efter 6 timmars förlopp, mister all smaken, och om det sedan kommer at ligga i några få dagar, så ruttnar det, särdeles i regntiden; derföre måste man där baka hwarje dag. Indianerne derstädes bruka intet bröd. [p. 105]

p. 357  
 KOKOSPALMEN

Cocos-trädet (:Cocos nucifera L.:) kallas af A. Palma indica, efter han tror det bara wäxa i Indien; det är nog likt det förenämnde Palmträdet, men löfwen äro litet längre och bredare. Det gifwer dubbelt mera frukt än annars, om det får stå nära wid husen, och efterhand gödes med aska, sopor och dylikt afskråde. När detta träd skall bära frukt, framkomma öfwerst på stammen 4 klasar med många Cocos-nötter uti, och omkring hwarje nöt sitter ett 2 fingers tjockt fnas. Sjelfwa nöten har en skal af ett ganska hårdt och träaktigt ämne, warandes til figur och storlek aldeles lik ett strutzägg, men mörk til färgen; derpå sitta 3 hål, hwarigenom saften af trädet communicerar sig med frukten, och när nöten blifwit planterad, skjuta de späda skotten up igenom dessa hål, hwilka sitta såsom ögonen och munnen på ett människo-hufwud. Cocosnöt-skalen är i förstone helt tendre och ätelig, warandes likasom man åte en Carduus, men sedermera blir den mycket hård, och hyser inom sig en hwit och mycket wälsmakelig saft, hwilken efterhand tjocknar såsom en mjölk, och omsider hårdnar til en hwit substance, som äfwen smakar wäl. Denna, då den stötes sönder med en stöt, resolveras til en olja, som ej är särdeles an-

COCOS.



genäm för smaken; annars om den stötes och upblandas med watten, samt sedan prässas, blifwer deraf en delicat mjölk. Skalen nyttjas til dryckes-käril, skålar, skedar, kruthorn &. Undertiden wil man icke at Cocos-träden skola bära frukt, utan man afskär 2 gånger om dagen, de små qwister, på hwilka Cocos-blommorna pläga framkomma och sedan hänger man käril under där man skurit, då man bekommer en saft, som droptals utspirar, och kallas sura, hwilken är mycket angenäm at dricka. När densamma kokas och blandas med kalk af calcinerade ostron-skal, blir deraf ett swartaktigt säcker, som kallas Jagra, och är mycket sött; men om den kokas utan något tillägg, och rensas ifrån dess drägg, blifwer deraf ett starkt win, Nippa eller Oracca kalladt, hwilket, då det surnar, förwandlas i ättika. De som länge wilja hafwa gagn af sina Cocos-träd, bruka at slå salt, aska och sand omkring rötterna, skolandes saltet förekomma, at ej de fina rötterne må förderfwas af mask, såsom annars gerna sker &. [p. 298. Seq.]

PALMSOCKER  
& VIN

*Les voyages & observations du Sieur de la Boullaye-le-Gouz.  
Paris 1657. 4:o.*

Det förnämre folket i Irland äter mycket kött och smör, men litet bröd [. . .] De fattiga göra sig bröd af korn- och ärte-mjöl med litet inblandadt hafremjöl, hwilket de grädda på en liten het järnplåt, som ligger på en trefot (:tycks warit ett slags simpla pannekakor, just sådana som bönderne i Småland bruka och nämna för stenkakor). [p. 475]

p. 364  
IRLÄNSKT  
BRÖD

*Voyages de Fr. Bernier, contenant la description des Etats du  
Grand Mogol, de l'Hindustan, du royaume de Cachemire &.  
Amsterd. 1699. 12:o.*

I Dehli är ett wackert frukt-torg, där man om sommaren ser en hel hop bodar fulla med torra frukter, som man får ifrån Persien, Balk, Bokara och Samarcande, såsom mandlar, pistacher, nötter, russin, torra plummon, aprikoser m. fl. och om wintern excellenta swarta och hwita drufwor, som komma färska ifrån samma länder, wäl inlagda i bomull, äpplen och päron af 3 eller 4 sorter, samt de admirabla meloner som hålla sig hela wintren öfwer. [Tome II, p. 23. seq.]

p. 366  
FRUKT I DEHLI

Öfweralt i Dehli ser man Bröd-bodar, men af det de där ej hafwa bak-ugnar såsom wi, är brödet aldrig god teller nog gräddadt. Dock låta Omerahs eller stora herrarne hemma hos sig baka rätt smakeligt bröd, med nog mjölk, ägg och färskt smör uti; men ehuru de ock låta detta bröd få gäsa, så faller det sig likwäl alltid något degigt, och hinner aldrig up emot det franska brödet af bästa sorten. [Tome II, p. 24. seq.]

p. 366  
BRÖD

Win wanckas ej til köps på Bazaren i Dehli, icke af brist på drufwor i landet, hwaraf det kunde göras, ty A. har hos Holländare och Engländare i Amed-arbad och Golkonda druckit Indianskt win, som ej warit oäfwet, utan för det folket ej har lof at göra det, sedan både Mahumetanerna och hedningarna är förbudet at dricka det; derföre är det mägta rart at få något win där i landet, och när det ändteligen fås, antingen Chiras-win ifrån Persien, eller Canarie-win som Holländarne föra til Suratte, är det öfwermåttion dyrt, så at en bouteille af 3 pintes kan kosta öfwer 7 Ecus. Men hwad som där finnes, är Arac, eller brännwin af oraffineradt säcker, ehuru likwäl äfwen det är uttryckeligen för-

p. 367  
VIN I INDIEN

ARRAK

budet at säljas, och ingen, utom de Christne, tors supa deraf, om ej i hemlighet. Denna Arac är en sådan skarp och brännande dryck, säger A., som det bränwin af säd som göres i Pålen: den angriper nerverna så starkt, då man tager för mycket til lifs deraf, at man blir darrhändt och kan falla i obotelig sjukdom. Det bästa rådet blir då, at wänja sig wid rena wattnet, och limonade imellanåt, som kan göras med liten kostnad, och som ej skämmer magen. A. sjelf hade i det heta climatet föga böjelse til at dricka något win, och han tror, at återhålligheten i den delen, så wäl som folkets wanliga sobrieté, jämte den starka utdunstningen och swettningen, för orsak, at man där knapt wet hwad det är at plågas af gikt, sten, ländwärc, catarre eller quartane, utan folk, som haft en eller flera af dessa sjukdomar med sig dit, hafwa helt och hållet blifwit dem qwitte, sedan de warit där någon tid. Sjelfwa lues venerea, som är där rätt allmän, är ej af så elak art, som på många andra orter. Ehuru det nu är, så lefwer folket i Indien ordinairt wid bättre och jämnare hälsa, än här i våra länder; men deremot har man där ej så mycken styrka eller munterhet, som i våra kalla länder, utan alla människor dragas med en ledsam wanmagt och huglöshet, för hettans skull, och gå derigenom föga annat än i en dagelig sjuklighet, särdeles under hetaste sommartiden, då det mäst kostar på för Européerna, såsom mindre wana vid så stark hetta. [Tome II, p. 29. seq.]

OM HÄLSAN  
& KLIMATET

p. 374

KOLONIALA  
SEDEREGLER

Luften i Bengala är ej särdeles sund för utländningar, i synnerhet nedre mot hafs- sidan, hwilket både Holländaren och Engelsmännen nogsamst måst röna, särdeles i början och innan de lärde sig bruka nödig försigtighet. Nu mera sjuknar och dör mindre folk ibland dem, sedan de förbudit at bruka så mycken Punsch, Arac och Tobak, som förr, och at lägga sig in med Indianska qwinfolken. De hafwa utrönt, at någon liten portion af vin de Grave, Canarie- eller Chiras-win, är en ypperlig antidote emot ond luft. A. beskriwer Punsch såsom en dryck tilblandad af Arac, som är ett af swart såcker gjordt bränwin, och af watten och limon-saft, jämte litet derpå rifwet muscat; en dryck, säger han, som är behagelig nog til smaken, men en pest för kroppen och hälsan. [p. 334]



*John Windus Reise nach Mequinetz &c.*  
*Hanover 1726. 4:0.*

Fruentimren därstädes hafwa en intagande skönhet, men bruka dock allmänt at sminka sig. De måla då kinderna med Cochenill, som strax i förstone färgar gult, men sedan efter frottering helt rödt, görandes sig dermed en stor rund fläck på hwardera kinden. Ögnebrynerna swärta de, och draga en swart strek ifrån dem rundt omkring tinningarna, nästan i form af en moustache; kring näsan och läpparna måla de helt små fläckar liksom moucher, och en sådan swart fläck midt på näsetippen, samt ändteligen en swart rand, af ett halmstrås bredd, ifrån kindbenet ända ned på magen. Ögonlocken bestryka de med ett swart pulver, som de kalla Alcol, hwaraf de ock låta något komma in uti ögonen. Ju fetare och tjockare ett fruentimmer är, dess mer blir det hedradt och eftersökt, derföre sträfwa alla efter at kunna blifwa feta, och äta til den ändan bröd gjordt af honung, fint mjöl och krydder, hvilket de kalla Zummit. [p. 18. seq.]

p. 378  
 MAROCKOS  
 KVINNOR

Deras bröd är rätt godt, särdeles det som bakas af den säd som växter kring Fez, hwilket blir öfwermåttan hwitt; men de fattigas bröd är nog swart och groft, emedan det bakas af den sämsta sorten. [p. 22 seq.]

ZUMMIT  
 p. 379  
 BRÖD

Moreernas dageliga mat är Cuscusu, som är både sund och födande. De lägga fint mjöl i en flat panna, skänka watten derpå, och knåda det til kulor, hwilka de sedermera å nyo dela uti så små kulor eller gryn som behagas. Dessa slå de i ett durschslag, hwilket de sätta såsom lock öfwer ett kokkäril, hwaruti de koka höns- oxe- och får-kött, på det imman deraf och de heta ångorna, som upstiga, må draga sig in deruti. Omsider när detta sin wissa tid kokat, taga de det af elden, ösa kraftigt köttspad deruppå, och lägga köttet öfwerst, bärandes det sedan fram på bordet. [p. 40]

p. 379  
 COUSCOUS

*Journal ou Suite du voyage de Siam, fait  
 en 1685 & 1686, par L. d. C. (:l'abbé de Choisi:)*  
*Amsterd. 1687. 12:0*

Wid hemresan från Siam hade A. med sig 2ne saker, som höllos för synnerligen rara, nemln roten Ginseng och ett slags äteliga fogelbon, hwarom en af de Siamske Ambassadeurerne, som gingo til Frankrike, gaf honom följande uplysning. Ginseng (:Panax quinquefolium L.): är en liten rot från China, hwars förnämsta egenskap är, at förbättra bloden och at återställa förlorade krafter. Man slår sjudhett watten i en tasse, och lägger deruti af Ginseng-roten, skuren i små bitar, sedan täcker man tassen wäl, på det roten så mycket bättre må infuseras, och när wattnet så mycket swalnat, at det är bara ljumt, dricker man ut det om morgonen på fastande mage. Derpå gömmer man roten til qwäl- len, tager då allenast halfwa tassen med sjudande watten, och lägger samma rot deruti, täcker så öfwer tassen, och dricker ut wattnet då det swalnat. Sedermera kan man torka up denna samma rot, och bruka den infuserad i win. Mängden af rötter proportioneras efter dens ålder som nyttjar de samma. De ofwannämnde fogelbon finnas egenteligen i Cochinchina, och äro ej allenast admirable til smaken, utan ock goda för hälsan när man blandar Ginseng dertil. Man blöter då up dessa fogelbon uti watten, utan och rifwer dem i små strimlor, läggandes dertil fint sönderskurna Ginseng-rötter, hwilket alt

p. 385  
 GINSENG

SVALBON

man lägger in uti en höna, af det slaget som har swart kött och ben, sedan man förut wäl rengjort henne inwärt; man syr derpå igen öppningen på hönan, och lägger henne i ett porcellaine-käril, som man täpper igen, och ställer i en gryta full med watten, hwilken man låter sjuda tils hönan blifwit kokad, och sedan stå i heta askemörjan öfwer natten. Om morgonen äter man då up det ena med det andra, utan salt eller ärtika, hwarpå man lägger sig å nyo och höljer wäl på sig. Somlige tilreda detta med kokadt Ris i stället för hönan. [p. 323. seq.]

*Avantures du Sr C. Le Beau, ou Voyage parmi  
les sauvages de l'Amerique septentrionale.  
Amsterdam 1738. 8. Partie 1.*

p. 387  
VANDRINGS-  
DUVAN

Om sommartiden beswäras man i Canada af ett slags dufwor, som A. menar wara någon art af Turturdufwor (:men är Columba migratoria L.), hwilka komma i gräseligen stora skäckar, och göra olidelig skada på säden, lämnandes intet enda korn qwar på de åkrar, där de slå ned. För denna landsplåga har Biskopen i Canada i de förra åren påbudit allmänna bönedagar, och äfwen banlyst sjelfwa dufworna, men nu, sedan inwånarne börjat tämmeligen föröka sig, anser man dem ej mera för någon landsplåga, utan tycker snarare wäl om at de komma, ty man roar sig med at skjuta dem. A. har sjelf en gång skjutit hela 44 st. af dem i ett enda skott. Inwånarne bruka at sätta up stänger på slutt midt för sina portar, och då dufworna komma och sättja sig derpå i en lång rad, kunna de stå i porten och en gång skjuta alla som satt sig på stängen, kanske hela 50 stycken til antalet. [p. 93. seq.]

p. 388  
EN INDIAN-  
MÅLTID

A. såg 7 karlar af de wilde äta up i ett mål 4 Rådjur, 1 Räf, 2 Loups-cerviers, och 3 Carcajoux eller gräfswin, hwilket alt hade kunnat förslå til 50 personers mättande. Det är sant, måltiden räckte hela 6 à 7 timmarna, men så blef ock föga eller intet öfrigt. [p. 179. seq.]

OM INDIANERS  
UTSEENDE

De wilde Indianer i Canada födas hwita såsom wi, men blifwa sedermera brunaktiga, af det de gå bara, och af det de smörja sig med fett och färga sig med åtskilliga färgor, som med tiden bita sig in i skinnet. De äro större til wäxten än wi, ha reguliera lineamenter, krokug näsa, stora och swarta ögon, swart hår och ögnabryner, annars inga hår på den öfriga kroppen, hwilket mycket kommer deraf, at de rycka ut det så fort det wil wäxa, hwita tänder som elfenben, och god andedrägt, änskönt de äta mycket kött, och nästa aldrig bröd. A. beskriwer dem vidare på den moraliska sidan. [p. 306. seq.]

p. 390  
SAGAMITÉ

De wilda Canadensers så kallade Sagamité är intet annat än en sort mays-wälling, som de göra på det sätt, at de först torka maysen starkt uti askemörja, och sedan stöta sönder, wanna och sälla densamma, samt ändteligen lägga i en kättel med watten at koka, då wattnet af detta mjöl blifwer hwitt såsom mjölk. Somliga lägga tillika säcker häruti, hwilket ser ut som vårt så kallade Pannesäck. Denna simpla rätt, som wid hastigt påseende tyckes wara kokad af ris eller andra gryn, är wäl i sig sjelf mättande, men de wilde wilja gerna hafwa mera dertil, om den skall kunna få namn af en god och fullkomlig Sagamité; och som de aldrig fråga efter mer än en enda rätt, så blanda de gemenligen in och koka tilsammans i kättelen af alt hwad de hafwa i förråd, såsom kött,

fisk, säd och frukter, hwilken blandning faller sig nog motbjudande för Européer, som äro owana derwid. [P. 2, p. 8. seq.]

De Canadensiska qwinfolken göra sig säcker af några träds, särdeles Lönnars, saft. I mars månad göra de transversella incisioner uti stammen, och sätta käril under, at hämta saften eller lagen uti, hwilken de sedan koka in, tils den blifwer tjock som en sirap; koka de den starkare, så blir den ännu tjockare. [P. 2, p. 45]

De wilde Canadensarne äro ingen ting mindre än kräsmagade, ty de kunna stundom hålla til godo stinkande as, och såg A. i Quebec, huru les Hurons kommo och báro bort, til mat åt sig, döda kattor, hundar och swin, som redan begynt at ruttna och stinka. Om en häst råkade at dö, och fördes ut, kommo de dit och höggo honom i stycken, dem de sedan báro hem med sig, oansedt köttet redan börjat lukta illa. De wilde förkasta icke grodor, utan lägga dem, så hela de äro, uti mat-kättelen at kokas, och äta dem sedan utan någon wämjelse. När de skjuta Rådjur, torka de tarmarna, utan at förut tömma och rengöra dem, ätandes dem sedan med god smak. Fett af Björn, Ål &. och Sjal-späck äta och dricka de, oansedt det ock wore härsket, smörjandes sig ock dermed i håret öfwer hela kroppen, hwarigenom de blifwa nog illaluktande, men också tämeln fria från ohyra på sig. Ljustalg är dem en läckerhet. De hafwa ännu icke lagt bort at äta Ek-ållon, hwilka de ej annorlunda tillaga, än allenast koka uti många watten, för at borttaga beskheten från dem. Bok-ållon samla de med nog sorgfällighet, och brunsteka dem förut, innan de äta dem. Annars samla de ock åtskilliga insipida rötter, och äta med begärlighet, äfwenledes allahanda wilda frukter, änskönt många af dem äro beska och wederwärdiga, särdeles då de ej förut låta dem få mogna. Les Algonkins och flera nationer, som ej bruka at så något åt sig, hjelpa sig med ett slags mossa eller Lichen, som kallas Tripe de roche, såsom ock med mellanbarken på träen och deras knoppar. Men de nationer, som kommit i bruk med at så Mays, laga gerna at de ha så ymnigt förråd deraf åt sig, at de ej behöfwa gripa til en del af de nyssnämnde saker. Les Iroquois hafwa en sort Mays, som de gräfwä ned uti kärr, och låta så länge ligga, tils den ruttnar och får en helt wederwärdig lukt; men just sådan wilja de hafwa densamma, och har man sedt, at då de sedermera dragit up denna Mays utur gyttjan, ha de med plaisir slickat och sugat på det watten som afrunit, oansedt det just warit stinkande. Deremot tycka de intet om vårt win, med mindre detsamma är helt surt. A. har icke sedt någon lytt ibland detta folk, och man hörer dem hwarken hafwa gikt, sten eller slag, men lungesot är nog gängse ibland dem, och koppor och mässling hafwa de fått genom Européerna. De som kunna fria sig härifrån, blifwa gemenligen rätt gamla. [P.2, p. 94. seq.]

p. 391  
LÖNNSIRAP

MATSEDER  
I KANADA

RUTTEN MAJS

HÄLSA &  
SJUKDOM

*Otter Voyage en Turquie & en Perse &.  
Paris 1748. 12:0*

I districten omkring staden Khounsar samlas en Manna, som Persianerne äro mycket begärlige efter. Denna manna är icke någon dagg, utan en del af den närande saften i träden, som utsiprar om nätterna i vår-tiden, och tjocknar på löfwen genom luftens åtgärd. Man måste wara tilreds at samla den om mornarna före solens upgång, ty annars gör solwärman, at den smälter, då en del bortdunstar, och en del dryer ned på marken och blandar sig med mullen. När man då skall gifwa sig til at samla Manna, breder man

p. 394  
MANNA

KAKOR DÄRAV

först ut lakan under de träd där man ser den sitta, och skakar sedan grenarna, så at hon faller ned. Man brukar i Persien at göra små kakor af denna Manna, i blandning med fint hwete mjöl, Pistacher, och Cardemummor, och dermed servera på bordet ibland annan confect. När man då skall äta dessa kakor, må man icke bjuda til at bryta dem med fingrarna, ty de gifwa sig efter dem och klibba sig fast wid dem, utan man lägger dem i den ena handen, och slår så til ett hårdt slag med den andra, då de gå sönder i små bitar. [T. 1, p. 197]

*G. C. von Neitzschitz Siebenjährige  
Welt-beschauung durch Europa, Asia und Africa.  
Budissin 1673. 4:0.*

p. 401 I sand-öknen imellan Cairo och Suez wid Röda hafwet, såg A. huru morerna i Caravanen, med hwilken han följde, bakade sitt bröd. De gjorde först up eld i sanden på åtskilliga ställen, sedan slog de mjöl i sina långa grofwa råckar, fuktade detsamma med watten, tils deraf blef en deg, gjorde deraf runda kakor, så stora som en laglig [normalstor] tallrick och 1 tum tjocka, och lade dem ned i den heta sanden, så at den samma aldeles betäckte dem. När de där legat i knapt  $\frac{1}{4}$  timma, togo de dem ut igen, och ströko dem rena från sanden, som gick så väl af, at intet enda sandkorn vidare sågs eller kändes. Derpå togo de detta bröd, så varmt det var, bröto det sönder i träskålar, slog olja och ärtika derpå, och rörde omkring med händerna, ätandes det sedan. [p. 177]

BRÖDBAK  
I ÖKNEN

*Relation du voyage du royaume d'Issyny,  
Côte d'Or, païs de Guinée, par le Pere G. Loyer.  
Paris 1714. 12:0.*

p. 404 Negrerne i Issyny hafwa, utom den swarta färgen, ingen ting som är obehageligt, hwar-  
FOLKETS  
UTSEENDE ken på kroppen eller i ansigtet. De hafwa qwicka och glimmande ögon, och tänder  
whitare än elfben, dem de ock esomoftast gnida med ett wisst slags träd de hafwa, som gör dem hwita och stärker tillika tandköttet. De äro ganska sorgfällige om sin swarta färg, och froterra derföre kroppen dageligen med palmolja upblandad med fint stötta kol, hwarigenom huden blir både glänsande och mera swart, samt dertil med fin och slät som ett glas. I samma mån som de åldras, aftager deras swarta färg, äfwensom ock håren gråna [p. 137. seq.]

p. 404 Negrerne härstädes hafwa Ris, Mays och Millet (:Holcus Sorghum L.) at baka sig  
BRÖD AV DURRA bröd af, hwilket deras qwinfolk måste göra. Dessa stöta först säden med en trästöt i en stor trä-mortel, för at få skalen ifrån, sedan wanna de densamma i stora enkom dertil gjorda träfat, och när den derigenom blifwit ren, lägga de den åter i mortelen, och stöta den starkt, under det de imellanåt slå några droppar watten på, för at göra en deg-massa deraf. Denna massa lägga de sedan ut på en stor flat sten, och rifwa den där fin med en löpare af sten, på samma sätt som målare pläga rifwa sina färgor. När det skedt, göra de af degen små bullar, som de koka uti lyckt stenkärl, med helt litet watten, sedan de förut lagt litet halm på botten, på det bullarne ej må klibba sig fast derwid eller brännas. Så mycket beswär måste qwinfolken ha hwarje dag med brödets beredande, af det de inga

qwarnar hafwa, som på lättare sätt kunde gifwa dem mjöl. A. tror, at af alt bröd i werlden intet lärer finnas så elackt som detta; dock är det som göres af Millet det minst elacka, ehuruwäl äfwen det förorsakar en olidelig magewärk. När dessa Negrer wilja tractera sig wäl, och de ha til hands någon god fisk, göra de sig en rätt, som de kalla Toro, på följande sätt. De taga Corosse, som är frukten af ett slags Palm, stor såsom Plommon, och lik dadlar, undantagandes at denna är af auripigments färg stötande litet på rödt, och at den har föga pulpa utanpå den stora kärnan. Denna Corosse koka de först ihop med fisken, och derpå stöta den litet i en mortel, hwarefter de med händerna kramma ut saften, doppandes den imellanåt flera gånger ned i warmt watten; sedan ställa de denna saft tillika med fisken åter på elden, och lägga dertil litet salt och mycken Kryddpeppar, sådan som fransoserna kalla Poivre de Guinée, låtandes fisken wäl koka sönder, och blir då häräf til slut en rätt, som är helt sämjig och tämmeligen god, så at Européerne tycka om densamma, då allenast ej för mycken kryddpeppar blifwit ditlagd. Denna Corosse är Negrernes wanligaste föda, och när de ingen föda, och när de ingen fisk hafwa, äta de til sitt bröd oljan deraf, som är deras smör och nyttjas til mäst all deras mat. Denna sort Palmolja göres på följande sätt. Man samlar en hel mängd sådan Corosse, och lägger den i hög, för at til en wiss grad ruttna, då man slår den i en stor trämortel, eller rättare en holk gjord af den tjockaste kubb som kan fås. Derpå ställa en hop personer sig deromkring, hwar med sin stör i handen, och gifwa sig til at stöta eller snarare omröra denna Corosse, som igenom den rötan den undergått lätt går sönder. Sedan slå de en wiss quantitet hett watten derpå, och röra så immerfort om. När det skedt, hälla de litet på baljan, och föra kärnarna och slimset ned åt sidan, då en ren olja flyter ofwanpå, hwilken de uphämta uti stenkrukor, och sedermera sälja. Palm-winet är saften af ett annat slags Palm-träd, som ej har några taggar såsom le Corossier, och som växer där så ymnigt, at hela stora fälten äro fulla deraf, ägandes hwilken som wil frihet at tappa saft deraf åt sig. En stor hop Negres sysstosätta sig ock endast med detta göromål, hwilket de gemenligen göra 2ne gånger om dygnet, nemligen morgon och afton. De klifwa då up i kronan på ett palmträd, som de tycka wara kommet til en wiss ålder och mogenhet, och ej för ungt, ty då blir saften icke god; där skära de först af 2 eller 3 löfstränkor, och göra sedan öfwerst i spitsen, som är tendre och mjuk, en urgröpning, så stor at knytnäfwen kan gå derin, hwaruti de då fästa ett bredt, tjockt och styft blad, som saften skall rinna igenom, och sist hänga de derunder ett käril med trång hals, såsom en bouteille, lagom stort at emottaga så mycken saft, som på halfwa dygnet utsippar. Om nu detta skedt om morgonen, så gå de om aftonen dit igen, och borttaga den fulla boutellen, hängandes en tom i stället. De få då en saft, som til färgen och smaken liknar mjölkwassla, men är mycket sötare. Hwad de deraf icke sjelfwa behöfwa, bära de bort och sälja för godt köp. Denna saft echaufferar och gör en drucken, om man dricker något mycket deraf, men den tål icke at gömmas til nästa dag, utan at surna, hwilket Negrerne dock ej bry sig om, ty de tycka mera om densamma sur än sötsmickrig, hwarföre de ock gerna dricka densamma äfwen sedan den blifwit 2 à 3 dygn gammal. Några ha påstått, at denna saft skall wara osund, men A. såg ingen af Fransoserna få ondt deraf, änsköt de drucko den nog ofta; de funno allenast at densamma laxerade, särdeles då den dracks på nykter mage. Den Neger, som klifwer up at hämta saften ur trädet, måste hwarje gång göra en ny öpning, emedan saften annars uphörer at rinna. Ett Palmträd

GER MAGVÄRK

P. 405

FISK MED PALM-  
FRUKT OCH  
PARADISKORN

PALMOLJA

PALMVIN

ÄR LAXERANDE



kan på det sättet gifwa saft ifrån sig i 3 månaders tid, hwarefter det förtorkas och går ut. [p. 170. seq.]

*N. E. Kleemanns Reisen von Wien durch die Butschjack-Tartarey, Nogew-Tartarey in die Crimm und d. Archipelagus. Wien 1771. 8:0*

p. 410  
DÅLIG FÖR-  
PLÄGNING  
I DONAU-  
TRAKTEN

En utländsk resande sliter ondt i länderna ut åt Donau-strömmen, Wallachiet, Besarabien, Moldau, Ungern &c. Särdeles på landsbygden, för den orsaken, ibland annat, at de lägga så mycken hwitlök och rödlök på maten, at man swärligen kan äta den; men aldramäst kostade det på för A. at äta den mat de hade lagat med linolja. Winet är nedanför Pressburg i Ungern ganska slätt, och merendels bara must; i synnerhet är det dåligt nedanför Belgrad, så at det näppeligen kan drickas, warandes allenast ogäsen drufwe-saft, som är både grumlig och sur, änskönt drufwebären i sig sjelfwa äro söta. Brödet är i nyssnämnde länder wid Donau så illa gräddadt, at det nästan är som en deg; de ha wäl en annan sort bröd, som skall wara bättre, hwilket är segt som läder och ser äfwen så ut, men A. fann intet godt deruti. Lambköttet därstädes förekom A. mycket bättre än i våra länder, men oxeköttet war ej särdeles godt, icke heller ofta til fångs, såsom man ock föga wisse af något kalkkött, warandes också rart at finna rökt fläsk hos sjelfwa de Christna. Det Caffé, som här fås, är ganska sqwalpig och elakt, då man annars i sjelfwa Turki- et plägar få rätt godt Caffé. [p. 140. seq.]

OM TATARER

Nogew-Tartarerna skilja sig i många stycken ifrån de Crimska. De förre hafwa merendels små och insunkna ögon, inbögd näsa och föga skägg, warande nästan alla hwarannan lika; de senare äro wackert folk med reguliera lineamenter. De förre äta hästkött, dricka sto-mjolk, och lefwa annars osnyggt, men de senare twärtom. De förre bo mest i tält, och flytta från en ort til en annan, men de senare hafwa hus, byar och städer. När Nogew-tartarerna äga några slafwinnor så obli- gera de resande utländningar, som se braf ut, at besofwa dem, på det de må få wacker afwel derefter. [p. 162]

ARMENIERS  
DIET

A. omrörer de Armeniska Köpmännernas hwardags-diét. De stiga up kl. 4 om morgonen, frukostera af förra dagens lämningar, och supä bränwin dertil. Sedan gå de i kyrkan, och derifrån på bränwins-huset. Wid kl. 9 öpnas boden, hwaruti herren ställer sin bodbetjent, och går sjelf hem och äter någon kokad mat, läggandes sig derpå at röka en pipa tobak eller at sofwa. Eftermiddagen går han sjelf i boden och låter drängen gå hem at koka. Kl. 7 om aftonen håller han sin rätta måltid, bestående af gumse-kött, en soppa, och ost eller något annat; drycken är då watten och sällan win. De ha många små fastor i året, som ofta räcka i 5 à 6 dagar å rad, men dessutom en stor, som påstår i 50 dagar i en räcka; då få de hwarken äta kött, fisk eller ägg, utan allenast jordfrukter, och äta de då sällan något warmt. Natten före hwarje sådan sträng fasta, bruka de at hålla gästebud, och pläga sig då på bästa sätt, hwarwid sålunda tilgår. Först innan de sättja sig til bords, äta de en hop bröd, med rättikor och rödlök til; sedermera när de satt sig, frambäras gemenligen följande rätter: 1. Gumsekött stekt på spett; 2. Kokta höns; 3. Kokadt gumsekött; 4. En rissoppa eller en annan soppa; 5. Kokad och stekt fisk; 6. Kål med kött-fyllning; 7. En stekt kalkon, fylld med ris och russin, eller, i brist deraf, med pillau; 8. Kakor fyllda med hackadt kött, rödlök och hwitlök; 9. Hårdkokta ägg, liggande

p. 411

uti olja; 10. Sallat. Desserten består af korf, skuren i skifwor, rökadt kött, torr fisk, ost, sallat, rödlök och någon frukt. Ifrån måltidens början och altigenom går en winskål omkring, som altjämnt uttömmes under många skålers drickande, hwarwid de ogifta flickorna stå sig illa, som måste kyssa den mansperson på handen, som gifwer skålen åt dem, och wid sidan af bordet falla på knä medan de dricka, hwilket ock hustrurna stundom göra. Armenierne betjena sig hwarken af sked, eller knif och gaffel, då de äta, utan rifva sönder maten med händerna, äfwensom de också hämta soppan åt sig med händerna, eller doppa ut densamma med bröd, hwilket alt går så osmakeligen til, at en främmande, som ser det, ej annat kan än wämjas derwid. De armeniska fruntimren njuta dageligen til frukost warmt bränwin i Caffékoppar, hwaruti de lägga peppar, och när de få besök af hwarandra, så bruka de detsamma at tractera med, i stället för Caffé och Thé, framsättjandes tillika bröd, russin och mera dylikt. Win kunna dessa fruntimmer dricka liksom watten. [p. 167. seq.]

BORDSSKICK

*J. Ribeyro Histoire de l'Isle de Ceylon,  
traduite du Portugois, par Mr l'abbé Le Grand.  
Amsterdam 1719. 12:o.*

Ofwannämnde Le Grand berättar om Areca-trädet (:Areca Cathecu L. [=betelpalm]), at det blir ganska högt, och har hängande grenar, och at dess frukt är något syrlig samt tillika rätt behagelig til smaken, men man nyttjar densamma sällan annorlunda än blandad med kalk och inwecklad i ett löf af Betel (:Piper Betle L.). På sådant sätt tilredd Areca brukas så allmänt på Ceylon at alla människor af båda könen, ehwad de då äro Indianer, Portugiser eller Holländare, gå dageligen med munnen full deraf, och påstår man densamma skola göra god ande, fästa tandköttet, samt rensa och stärka magen, hwarföre man ock aldrig gör någon festin, at man icke presenterar gästerna Betel. Inwånare där på öen tro denna frukt skola mycket bidraga til deras goda hälsa och at många af dem komma til 80 à 90 års ålder. Men för bilieust folk tyckes Betel wara otjenlig. [p. 12. seq.]

P. 415

OM BETEL

*A. Olearii beschreibung der neuen Orientalischen  
Reise, so durch gelegenheit einer holsteinischen  
Legation an den König in Persien geschehen.  
Schleswig 1647. fol.*

Ryssarne äro i allmänhet af stark natur, och ett stort, tjockt och hårdt folk. Gemene man är icke wan wid någon läcker spis eller at ligga mjukt och på fjäderkläder, utan de flesta bruka at ligga på hårda bänken, och i wintertiden uppe på ugnen. Deras mat består i gryn-rätter, rofwor, kål, gurkor, och insaltad grof fisk, hwilken mäst alltid är skämd och unken, mångastäds för brist på nog salt til insaltningen, men en stor del folk tycker bäst om fisken sådan. Råmmen af stor fisk, särdeles af Stör, klappa de ut ur det skinnet han ligger uti, och salta genast in, låtandes den sedan stå i 6 à 8 dagar, strö så peppar och fint skuren rödlök derpå, somlige också ättika och bomolja, och äta sedan som en läcker spis; det är ock, säger A., werkeligen en god mat, och retar mat-

P. 427

OM RYSSARNA  
OCH DERAS DIET

KAVIAR

- lusten. Ryssarne kalla densamma Ikarij, men Tyskarne Cavojar (:Caviar:), och blifwa deraf i Astracan och på Wolga floden många tunnor tilrädde, som sedermera föras til Italien. En rysk rätt tyckte A. tämmeligen om, som man där plögade laga för dem som mädde något illa och woro olustige efter ett föregånget rus: nemln man tog kall stek, skar deraf små skifwor, ungefär så stora som ett 3 groschens- eller 6 schillings-stycke, och lade i ett fat, jämte gurkor skurna i små tärningar, sedan slog man ättika och af gurkelaken derpå, lika mycket af båda slagen, och strödde wäl peppar öfwer altsammans, ätandes det sedan kallt med sked. Ryssarne krydda mäst all sin mat antingen med
- p. 428 rödlök eller hwitlök, hwilken senare lök nyttjas ej allenast af den sämre hopen, utan
- KVASS ock af det förnäma til och med det högsta folket af båda könen. Gemene mans wanliga dryck är Quas (:hwilken A. fann hafwa någon likhet med tyskarnas Covent eller dünne bier:), men stundom bruka de ock mjöd. De förmögne hafwa tämmeligen godt
- MJÖD dricka och win, samt dessutom wälsmakande mjöd, både af hallon (:Rubus idaeus L.), björnbär (:Rubus caesius L.), körsbär (:Prunus cerasus L.) &. A. tyckte för sin del mäst om hallon-mjödets, för dess angenäma lukt jämte den goda smaken, och såg han det-samma på följande sätt tilredas. Man slog mogna hallon i en tunna, och öste rent watten derpå, låtandes detta stå i 2 eller 3 dygn, tils wattnet dragit til sig smaken och färgen af hallonen. Sedan fränsilade man bären, och lade ren och waxfri honung i wattnet, under flitigt omrörande, ungefär en kanna honung emot 3 eller 4 kannor watten, alt efter som man wille ha det sött och starkt til; ändteligen tog man en liten skifwa rostadt bröd, beströk det med gäst eller drägg, och kastade deruti, täpte så igen, och stälde i gäsning uti 4 eller 5 dygn. Somlige, som wille sätta aromatisk lukt och smak på mjödets, knöto in Neglikor, Cardemumma och Canel i en klut, och hängde uti tunnan under det gäsningen påstod, hwilket wäl kunde räcka öfwer 8 dygn, när tunnan låg i warmt rum, men man plögade då gerna dessförinnan, och sedan gäsningen sin wissa tid warat, flytta tunnan ut i något kallt rum, då gäsningen afstادنade, och sedermera war mjödets snart färdigt. På samma sätt brukade man ock at göra Björnbärs- och Körsbärs-mjöd. Brän-
- BRÄNNVIN win war då redan en allmän dryck i Ryssland, som dageligen brukades af både förnämt och gemnt folk utaf båda könen, och det til nog öfwerflöd, så at åtskille söpo ihjäl sig, hwilket skall ha händt en Rysk Minister i Stockholm, dagen förr än han skulle hafwa
- TOBAK audience hos kong Carl d. IXde år 1608. Tobak war äfwen nu blifwen så allmän där i landet, at hwar människa, både ung och gammal, antingen rökade eller snusade hwar de gingo. [p. 122. seq.]
- p. 428 Ryssarne tycka mycket om at bada, och hafwa derföre ej allenast i alla städer publique
- BASTUBAD badstugor, utan ock mäst i hwarje hus sina egna private, hwaruti man och hustru, ung och gammal, tillika gå och bada, hållandes stundom för födslolemmen en liten qwast eller riswiska, som de förut haft liggande uti warmt watten, och som de sedan nyttja på badstugu-lafwen i starkaste hettan at qwasta och rifwa sig med öfwer kroppen, hwarigenom de just piska in hettan i skinnet på sig. När de ändteligen blifwit fulleligen echaufferade, och icke längre stå ut med den utomordenteliga hettan, springa de hwar efter annan, så nakna de äro och utan wiskor, ut ur badstugan och kasta sig i kalla watten, eller ock låta ösa kallt watten öfwer sig, ja tumla sig om wintren ute i snödrifwan. Qwinfolken göra detta lika så wäl som manfolken. A. såg samma badnings-sätt brukas i Lifland, särdeles af några finnar där woro, hwilka i starkaste wintern sprungo ur badstu-

gan ut på gatan, och froterade sig om kroppen med snö och is, likasom det skulle varit twål eller såpa, löpandes sedan å nyo in i badstugan. Man hörer dock intet, at sådana ömsningar imellan stark hetta och köld bekommer dessa folkslag illa, förmodeligen för det de ifrån barndomen blifwit wande derwid. De blifwa genom sådant härdade, så at de kunna utstå både köld och hetta. A. såg med förundran i Narwa, huru några Ryska pojkar, om 8, 9 å 10 års ålder, kunde i en half timma och wäl längre i kallaste wintren gå och stå på snön och isen med bara fötterna, och bara med en enkel lärfts-räck på sig, utan at det ringaste akta derom eller gifwa sig derwid. Tyskarne i Moscow brukade at strö allahanda örter och blommor samt krossade granbarr i sina badstugor, för at fylla dem med god lukt. Lifländarne brukade at slå hackadt och bultadt granris på sina husgolf. [p. 146. seq.]

Gemen hopen i Ryssland frågar föga efter några andra medicamenter, wid påkommande sjukdomar, än hwitlök och bränwin. [p. 164]

MEDICINER

*Voyage historique de l'Amerique meridionale,  
fait par Don George Juan & par Don Antoine de Ulloa.  
à Amsterd. & Leipz. 1752. 4:0.*

Bränwin är så allmänt kommet i bruk i Carthagen, at alla til och med de aldranyktraste dageligen nyttja det kl. 11 före middagen, för den orsak, som de säga, at denna liqueur stärker magen, befördrar matlusten, och ärsätter de genom den ständiga utdunstningen skingrade lifsandarna. Det är icke utan, at ju bränwinet kan hafwa sin nytta med sig, då det med måttelighet nyttjas, men en stor del missbrukar detsamma med supande til öfwerflöd, och det hela dagarna igenom. Folk af distinction bruka spanskt bränwin, men den sämre hopen tillika med negrerna hålla til godo landsens bränwin, som är gjordt af säckerrörssaften. Chocolat, som i Carthagen är allenast bekant under namn af Cacao, är så allmänt därstädes, at alla människor, til och med Neger-slawarna, nyttja det ordenteligen hwarje dag efter frukosten, hwarföre och negerqwinfolk bära denna dryck til salu på gatorna färdigt kokad som den skall wara; men den är ej gjord af bara Cacao, utan af Maizmjöl blandadt til en liten quantité Cacao. Det Chocolat som de förnämare dricka är af bara Cacao, tillagadt på samma sätt som i Spanien brukas, och dricka de det dageligen en timma efter måltiden. Aldrig dricka de det på fastande mage, utan äta alltid förut, åtminstone en eller annan matbeta. När de wilja dricka watten, så äta de alltid någon confect förut, och äta de gerna hwetebröd til confecten, eller doppa de ock confecten uti chocolat. Många tycka mera om honung än confect och conserver, ätandes den til tortor eller kakor af Cassave. Tobak röka där alla människor af bägge könen, utan skilnad på stånd eller ålder, rum elr tid. [p. 35. seq.]

p. 461

BRÄNNVIN

CHOKLADDRYCK

p. 462

TOBAK

[Med P. J Bergius hand]

*Dela Loubere Siam. T. 1.*

- p. 492  
OM SIAMS  
INVÅNARE
- Inwånarna i Siam är ej hwita, utan ha en blandning af röd och brun färg. De hafwa kort näsa, som är rund i ändan, likasom på deras grannar, benen öfwerst på kinderna stora och uphögda; de ha större öron än Européerne, och ögnahålan wetta litet upåt. Af naturen hålla de sig gerna krokuga och nederhukande såsom markatter, och de likna och dessa djur i åtskilligt annat, men särdeles i en öfwerdrifwen kärlek til sina barn; ty på samma sätt som de stora markatterna wisa tendresse för alla små, äfwenså hysa Siamerne och besynnerlig kärlek för alla barn, antingen det är andras eller deras egna. Sjelfwa kungen brukar ock at hafwa många små barn omkring sig, men sedan de samma blifwa 4 à 8 år gamla, och efterhand förlora den barnsliga menlösheten, släpper han dem från sig, emedan de då icke vidare roa hononom. [p. 26]
- p. 497  
OM RIS
- Ris är Siamiska folkets förnämsta recolte [skörd] och bästa föda. Det refracherar, och mången blir deraf fet. Franska skeppsfolket på A:s fartyg fick öfwer 3 månaders tid ris i stället för bröd, och de wande sig då så wäl derwid, at de sedan tyckte illa om då de åter fingo deras wanliga biscuit eller skepps-bröd, och just längtade efter ris igen, änskönt likwäl brödet war godt. Ris kokadt i watten tjenar inwånarna i Siam i stället för bröd, och weta de då wid kokningen at noga afpassa både wattuportionen, eldgraden och tiden, som riset behöfwer kokas, utan at kornen gå sönder. När de sedan äta detsamma, sker det ej såsom wi göra med vårt bröd, at wi äta det til hwarje bit af den andra maten,
- p. 498
- KINESERS  
BORDSSKICK
- utan då de t. ex. hafwa kött eller fisk för sig, äta de hwardera sorten för sig sjelfwa utan ris dertill, och när ordningen kommer til riset, äta de det äfwen särskildt. De kramma då med finger-ändarna ihop en liten kula deraf, som de sedan sticka i munnen. Men Chineserna äta aldrig någon rätt, utan med 2 pinnar, som tjena dem i stället för gaffel, och då de skola äta ris, slå de deraf i en liten porcellaine-kopp, som de med wänstra handen sätta till underläppen, och föra sedan riset i munnen med de båda pinnarna, som de hålla i den högra. I Levanten brukar man at koka riset ihop med kött och peppar, hwartil man lägger saffran, och kallar man den rätten Pilau; men så brukar man icke i Siam, ty gemenligen brukar man där at bara koka det i watten, men annars brukar man ock stundom koka det i mjölk. [p. 48. seq.]

## NÅGRA KULINARISKA, MEDICINSKA & NATURALHISTORISKA TERMER

abdominales: iktyologisk indelningsgrund införd av Linné som åsyftade fiskar med bukfenorna bakom bröstfenorna.

achards: inlagda grönsaker.

adstringerande: sammandragande.

ambrosia: ett gudomligt sött ämne, gudars spis.

amphibia nantia: simmande amfibier, missriktad zoologisk term av Linné avseende huvudsakligen broskfiskar vilka han inte trodde vara fiskar.

apodes: iktyologisk indelningsgrund etablerad av Linné, som åsyftade fiskar utan bukfenor.

aqua menthae: ett officinellt vatten, framställt med mynta som ingrediens

assaisonera: verb med innebörd att krydda maten.

bacassan: skaldjursås, med Ambon som särskild hemort, gjord på musslor.

bain-marie: vattenbad.

bomolja: olivolja.

boucanera: röka mat (ofta kött).

bulbi: lökar.

capun: kapun, kastrerad tupp.

confiture = konfityr, finare sockerbakverk, ofta avseende kanderad frukt, även konfekt i vidare mening.

flatbröd: norskt hårt tunnbröd.

haut goût: 'hög smak', den sötaktiga och aromatiska smak och lukt som välhängt kött får, något som var eftersträvarsamt mer förr än nuförtiden, fr.a. i viltkött.

insipide: fadd, smaklös.

kramsfoglar: ätbara småfåglar, ofta avses trastar av olika slag.

körsedrank: dryck beredd av körsbär som var vanlig under medeltiden och tidigmodern tid.

léger: lätt, lättsmält.

moschus: mysk, en ibland eftersträvad, ibland skydd doft.

mucilagineuse: slemmig.

nectar: nektar, i Bergius tal detsamma som en dryck för gudar, d.v.s. (honungs)sötat vin, idag en i förhållande till juice utspädd fruktdryck.

pasteyer: bakverk av smördeg, fyllt med oftast stuvat kött av olika slag, ibland fisk, skaldjur m.m.

plåckfink: hackmat, småplock, maträtt bestående av små stekta köttstycken.

piment: kryddpeppar, äv. spansk peppar.

potabelt: drickbart.

potager: soppor.

quartane: kvartan, d.v.s fjärdedagsfrossa, ofta synonymt med malaria.

rörig: svårsmält.

sal absinthii: kaliumkarbonat från askan efter malört.

spicae (pl.): ax.

sofvel, sofwel: sovel, mat som äts till basföda som bröd eller potatis och som vanligen förhöjer smakupplevelsen.

styptisk: sammandragande, stoppande.

tassar: koppar.

tendre: mör.

thoracici: iktyologisk indelningsgrund etablerad av Linné, som åsyftad fiskar med bukfenorna placerade under bröstfenorna.

tubera: knölar.

tumlare: ett dryckeskärl av glas.

ärtskåckor: kronärtskockor.

## MÅTT & VIKTER

aln: längdmått motsvarande 59,4 cm.

fingers tjocklek: ett ungefärligt mått, något mindre än en tum.

fjerdings, fjärding: ett rydmått, motsvarar som mått för våta varor  $\frac{1}{4}$  tunna eller 12 kannor, d.v.s. 31,4 liter. För torra varor detsamma som  $\frac{1}{4}$  spann eller 4 kappar, d.v.s. 18,3 liter.

fot: längdenhet i Sverige motsvarande en halv aln eller 0,296 m. Måttet har skiftat alltefter tid och plats.

marker, markers vikt: allmän handelsviktenhet varierande efter varuslag. Ofta detsamma som ett skålpund och motsvarande 425 g.

quarters längd: fjärdedelen av en aln, d.v.s. knappa 15 cm.

skålpund: viktenhet som varierat med tid, plats och användningsområde. Under 1600-talet standardiserades ett skålpund viktualievikt till 425 g. Ett skålpund medicinalvikt motsvarade ca 356 g.

tum: längdmått antingen motsvarande ca 2,5 cm (verktum) eller ca 3 cm (decimaltum)

tunna: rydmått av varierande storlek för en rad varor (t.ex. smör, salt, spannmål, öl eller vin). För våtvaror motsvarande 125 l.

unts: viktått som varierade med användningsområde, som medicinalvikt motsvarande 29,69 g.

## REKONSTRUERAD LITTERATURFÖRTECKNING

### *Inledning*

BENGT BERGIUS var en flitig man. Nedanstående litteraturförteckning upptar mer än 800 titlar – och är ändå inte komplett! I den första delen av *Tal om läckerheter* lämnar Bergius föredömliga referenser – författarnamn, titel och sidhänvisningar. En kontroll av dessa hänvisningar visar att så gott som samtliga är korrekta.

I den andra, av Samuel Ödmann redigerade, delen är referenserna däremot betydligt mer knapphändiga. Ofta bara en hänvisning till författarnamn, och då endast efternamnet – ingen titel, ingen sidhänvisning. Ibland endast en titel men ingen sidhänvisning. Självfallet har detta medfört stora svårigheter.

I sitt arbete med *Tal om läckerheter* har Bergius huvudsakligen använt sig av sitt och broderns bibliotek – det Bergianska biblioteket, idag deponerat av Kungliga Vetenskapsakademien och Bergianska stiftelsen på Stockholms universitetsbibliotek. Biblioteket omfattar cirka 210 hyllmeter och uppskattningsvis 10 000 titlar och är i princip avslutat i och med Peter Jonas Bergius död 1790. Intressant nog är den största avdelningen i boksamlingen reseskildringar, och det är just i denna litteratur Bengt Bergius har hämtat merparten av sina kunskaper

Bengt Bergius använde sig dock även av andra bibliotek för sitt arbete. Han hänvisar till exempel till en handskrift som inte finns i det Bergianska biblioteket men väl på Vetenskapsakademiens forskningsinstitut, Centrum för vetenskapshistoria. Likaledes har han med största sannolikhet använt sig av Kungliga biblioteket (KB). Hans arbete vid Antikvitetsarkivet medförde att han troligen också hade tillgång till Kungliga bibliotekets rika samlingar. Två titlar som inte finns i Bergianska Biblioteket men väl på KB har jag kontrollerat och Bergius sidhänvisningar stämde som alltid perfekt.

Vad gäller äldre litteratur är alltid författarnamnen ett problem. I biblioteksvärlden finns ett väl utbyggt internationellt samarbete när det gäller auktoriseringen av författarnamn. Principen är enkel: varje land ansvarar för sina egna författare. I Sverige har vi till exempel auktoriserat Linnés namn till Carl von Linné, trots att man i en stor del av världen omnämner honom som Carl Linnaeus. Finessen med dessa auktoritetsfiler är att man förutom det auktoriserade namnet ofta också lägger till en stor mängd olika namnformer i auktoritetsposten. Det finns exempel på författare som publicerat böcker under ett femtiotal olika namn. Det betyder att när man söker i en biblioteksdatabas på Linnaeus hänvisas man till det korrekta namnet. Söker man till exempel på Cardanus hänvisas man till Cardano. I många fall har Bergius givetvis använt sig av namnformer som var gängse under hans tid men som ibland skiljer sig avsevärt från dagens auktoriserade namnformer. I dessa fall har jag gjort en hänvisning från det namn Bergius har använt till det auktoriserade namnet. Jag har här använt mig av *VIAF: The Virtual International Authority File*, som finns tillgänglig på internet.

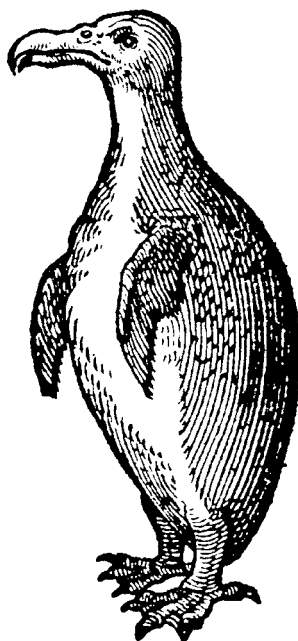
I Bergianska biblioteket finns ett antal samlingsverk av reseskildringar, från sent



1500-tal till mitten av 1700-talet. Bengt Bergius har flitigt använt sig av dessa arbeten och här har jag ett flertal gånger stött på problem. Bengt Bergius kan referera till ett speciellt avsnitt i ett samlingsverk, ge titeln på arbetet och ett namn men inte alltid i vilket band texten finns. Inte så sällan återfinns inte detta namn i innehållsförteckningen – om det finns någon – utan göms inne i en text. Ett utmärkt exempel är *Lettres édifiantes et curieuses écrites des Missions étrangères par quelques Missionnaires de la Compagnie de Jésus* i 30 band. Tiden har inte medgivit att läsa igenom alla trettio banden!

När det gäller boktitlar, framför allt 1600-talstitlar, har jag ofta förkortat dessa. På 1600-talet var ofta titlarna oerhört långa eftersom de ibland också fungerade som en innehållsförteckning. Ambitionen har här varit att det med hjälp av litteraturlistan skall vara enkelt att söka fram just den bok som Bergius har använt sig av.

*Clas-Ove Strandberg*



Pingvinen har vanligen inte setts som någon läckerhet, men sjömän och upptäcktsresande på det södra halvklotet har likafullt hållit till godo med dess kött och ägg. Stuvade pingvinbröst med vinbärsjelé ingick i Sydpolenresenären Robert Scotts sista juldagsmiddag. Namnet pingvin användes ursprungligen för den nordatlantiska garfågeln, vilket lätt gör läsningen av äldre tiders reseskildringar till ett vågspel. Träsnitt för Carolus Clusius *Exoticorum libri decem quibus animalium, plantarum, aromatum, aliorumque peregrinorum fructuum historiae describuntur* (1605).

## LITTERATUR

- ABATI, BALDO ANGELO, 1660, *Baldi Angeli Abbatii ... de admirabili viperæ natura et de mirificis ejusdem facultatibus ...* Haag.
- ABU AL-GHĀZĪ BAHADUR HAN. Se: Ebülğâzî Bahadır Han, khan av Khorezm.
- Academici Parisienses. Se: Perrault, Claude, 1671, *Mémoires pour servir à l'histoire naturelle des animaux.*
- ACOSTA, CRISTÓBAL, 1578, *Tractado de las drogas y medicinas de las indias orientales ...* Burgos.
- Acta Batavia.* Se: *Verhandelingen van het Bataviaasch Genootschap ...*
- Acta societatis regiæ scientiarum Upsaliensis.* Del 1–5(1744–1751), Stockholm.
- ACUÑA, CRISTÓBAL DE, 1716, *Relation de la rivière des Amazones ... Sur la copie imprimée à Paris en 1682.* Ingår i: Rogers, Woodes, 1716, *Voyage autour du monde, commencé en 1708 et fini en 1711 ...* T. 2.
- ADANSON, MICHEL, 1757, *Histoire naturelle du Sénégal ...* Paris.
- ALBIN, ELEAZAR, 1750, *Histoire naturelle des oiseaux ...* Vol. 1–3, Haag.
- ALDROVANDI, ULISSE, 1668, *Dendrologiæ naturalis scilicet arborum historiae libri duo ...* Bologna.
- ALDROVANDI, ULISSE, 1610–1635, *Ornithologiæ hoc est, de avibus historiae libri XII ...* T. 1–3, Frankfurt.
- ALPINO, PROSPERO, 1592, *De plantis Aegypti ...* Venedig.
- Amanit acad. Se: Linné, Carl von, 1749–1769, *Amoenitates academicae ...*
- AMMAN, JOHANN, 1739, *Stirpium rariorum in Imperio Rutheno sponte provenientium Icones et descriptiones ...* Sankt Petersburg.
- ANDERSEN, JÜRGEN & IVERSEN, VOLQUARD, 1669, *Orientalische Reise-Beschreibung ... Herausgegeben Durch Adam Olearium ...* Schleswig.
- ANDERSON, JOHANN, 1746, *Nachrichten von Island, Grönland und der Strasse Davis, zum wahren Nutzen der Wissenschaften und der Handlung ...* Hamburg.
- ANDRAE, JOHANN GERHARD REINHARD, 1776, *Briefe aus der Schweiz nach Hannover geschrieben, in dem Jare 1763. Zweiter Abdruck.,* Zürich & Winterthur.
- ANSON, GEORGE, 1749, *A voyage round the world, in the years MDCCXL, I, II, III, IV. By George Anson ... Compiled from his papers and materials, by Richard Walter ... The fifth edition ...* London.
- ANSON, GEORGE. Se: Robins, Benjamin samt Laugier, Marc Antoine.
- APELBLAD, JONAS, 1759, *Rese-beskrifning öfwer Saxen ...* Stockholm.
- ARDÈNE, JEAN-PAUL DE ROME D', 1769, *Année champêtre. Partie qui traite de ce qu'il convient de faire chaque mois dans le potager ...* T. 1–3, Florens ... [Anonym]
- ARISTOTELES, 1534, *And. Cratander lectori S. En tibi candide lector, Aristotelis et Theophrasti historias, quibus cuncta fere quæ Deus Opt. Max. homini cotemplanda & usurpanda exhibuit adamussim complectuntur: creaturas inquam omnes, & sensu præditas quæ animalia dicuntur, & sensus expertes, quas appellant plantas ...* Basel.
- ARISTOTELES, 1545, *De historia animalium ...* Venedig.

- ARMENONVILLE, THOMAS-CHARLES FLEURIAU D', 1715–1729, *Nouveaux mémoires des missions de la Compagnie de Jésus dans le Levant*. T. 1–7, Paris.
- ARMSTRONG, JOHN, 1756, *History of the Island of Minorca*, London.
- ARMSTRONG, JOHN & CLEGHORN, GEORGE, 1754, *Beschreibung der Insel Minorca ... Aus dem Englischen übersetzt ...* Göttingen. Ingår i: *Sammlung neuer und merkwürdiger Reisen ...* vol. 8. [KVAB]
- ARNAULT DE NOBLEVILLE, LOUIS-DANIEL. Se: Geoffroy, Étienne François, 1743–1757, *Traité de la matière médicale ...*
- ARTEDI, PETRUS, 1738, *Petri Artedi ... ichthyologia sive opera omnia de piscibus ... Posthuma vindicavit, recognovit, coaptavit & edidit Carolus Linnaeus ...* Leyden.
- ARVIEUX, LAURENT D' & LA ROQUE, JEAN DE, 1718, *Voyage dans la Palestine ...* Paris.
- ARVIEUX, LAURENT D', 1753, *Des Herrn von Arvieux, Königlichen Französischen Gesandten bei der Ottomannischen Pforte ... hinterlassene merkwürdige Nachrichten worinnen er sowol seine Reise nach Constantinopel, in Asien, Syrien, dem gelobten Lande, Egypten, und der Barbarei ...* Köpenhamn & Leipzig. [Ej i Bergianska biblioteket ; ej I KVAB.]
- ASCANIUS, PEDER, 1772–1777, *Icones rerum naturalium, ou figures enluminées d'histoire naturelle du Nord ...* Cayer 1–4, Köpenhamn.
- ASPELIN, ELIAS. Se: Linné, Carl von, 1749, *Flora oeconomica ...*
- ASSO Y DEL RIO, IGNACIO JORDAN DE, 1779, *Synopsis stirpium indigenarum Aragoniae. Auctore C. A. R. Caesaraugustano ...* Marseille.
- ATHENAIOS (ATHENAEUS), 1583, *Athenaei Naucratis Deipnosophistarum libri quindecim ...* Lyon.
- ATKINS, JOHN, 1737, *A voyage to Guinea, Brasil, and the West-Indies; in His Majesty's ships the Swallow and Weymouth ... The second edition ...* London.
- AUBLET, FUSÉE, 1775, *Histoire des plantes de la Guiane Française, rangées suivant la méthode sexuelle, avec plusieurs mémoires ...* T. 1–4, London [=Paris?].
- AULNOY, MARIE-CATHERINE D', 1789, *Grefvinnans d'Aunoye Brefom Spanien ...* Uppsala.
- AULNOY, MARIE-CATHERINE D', 1691, *Relation du voyage d'Espagne*. Haag. [ KB ; Ej i Bergianska biblioteket, Ej i KVAB.]
- AVITY, PIERRE D', 1643, *Description generale de l'Afrique, seconde partie du monde ...* Paris.
- AVITY, PIERRE D', 1643, *Description generale de l'Amerique ...* Paris.
- BACHELIER. Se: Duret.
- BACQUEVILLE DE LA POTHERIE, CLAUDE CHARLES LE ROY, 1722, *Histoire de l'Amérique septentrionale ...* T. 1–4, Paris.
- BAERLE, CASPAR VAN. Se: Barlaeus, Caspar.
- BAJER. Se: Bayer, Wolfgang.
- BAJON, BERTRAND, 1787–1788, *Memoires pour servir a l'histoire de Cayenne et de la Guiane Française ...* T. 1–2, Paris.
- BALBI, GASPARO. Se: Spilbergen, Joris van & Balbi, Gasparo, 1606, *Indiae Orientalis Pars Septima ...*
- BALDAEUS, PHILIPPUS, 1672, *Wahrhaftige ausführliche Beschreibung der berühmten Ost-Indischen Küsten Malabar und Coromandel, als auch der Insel Zeylon ...* Amsterdam.
- BALL, WILLIAM, 1731, *A way of preserving ice and snow by chase*. Ingår i: *The philosophical transactions and collections : to the end of the year 1720. Abridged and disposed under general heads ... The fourth edition*. Vol. 2, London.
- BANCROFT, EDWARD, 1769, *Naturgeschichte von Guiana in Süd-Amerika ...* Frankfurt & Leipzig.

- BANKS, JOSEF. Se: Bougainville, Louis-Antoine de.
- BARBOT, JEAN, 1746, *A description of the coasts of North and South Guinea* ... Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* ... Vol. 5, London.
- BARCHEWITZ, ERNST CHRISTOPH, 1730, *Allerneueste und wahrhaffte Ost-Indianische Reise-Beschreibung* ... Chemnitz.
- BARETTI, GIUSEPPE, 1781, *Beschreibung der Sitten und Gebräuche in Italien* ... T. 1–2, Breslau.
- BARLAEUS, CASPAR, 1647, *Caspari Barlaei, Rerum per octennium in Brasilia et alibi nuper gestarum* ... Amsterdam.
- BARON, SAMUEL, 1746, *A description of the kingdom of Tonqueen*. Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* ... Vol. 6, London.
- BARRERE, PIERRE, 1749, *Essai sur l'histoire naturelle de la France Equinoxiale* ... Paris.
- BARTHOLIN, THOMAS d.ä., 1657, *Historiarum anatomicarum rariorum*, Centuria 3, Köpenhamn.
- BARTHOLIN, THOMAS, 1673–1680, *Thomæ Bartholini acta medica et philosophica Hafniensia* ... Vol. 1–5, Köpenhamn.
- BASTER, JOB, 1762–1765, *Jobi Basteri* ... *Opuscula subseciva, observationes miscellaneas de animalculis et plantis quibusdam marinis* ... T. 1–2, Harlem.
- BAUHIN, CASPAR, 1651, *Historia plantarum universalis, nova et absolutissima, cum ccnsensu et dissensu circa eas. Auctoribus Ioh. Bauhino* ... T. 1–3, Yverdon.
- BAUHIN, CASPAR, 1623, *Pinax theatri botanici Caspari Bauhini sive index in Theophrasti, Dioscoridis, Plinii et botanicorum, qui à seculo scripserunt opera* ... Basel.
- BAYER, WOLFGANG, 1776, *Reise nach Peru, von ihm selbst beschrieben. Herausgegeben von C. G. von Murr*, Nürnberg.
- BEAUPLAN, GUILLAUME LE VASSEUR, 1660, *Description d'Ukraine qui sont plusieurs provinces du Royaume de Pologne* ... Rouen.
- BEHR, JOHANN VON DER, 1668, *Diarium, oder Tage-Buch, über dasjenige, so sich Zeit einer neun-jährigen Reise zu Wasser und Lande* ... Jena.
- BEHRENS, CARL FRIEDRICH, 1738, *Der wohlversuchte Süd-Länder, das ist: Ausführliche Reise-Beschreibung um die Welt* ... Leipzig.
- BELL, JOHN [BELL D'ANTERMONY], 1766, *Voyages depuis St. Petersbourg en Russie, dans diverses contrées de l'Asie; A Pékin* ... Paris.
- BELLI, ONORIO, *De rarioribus quibusdam plantis agentes* ... Ingår i: L'Écluse, Charles de, 1601, *Rariorum plantarum historia* ... Antwerpen.
- BELLUS, HONORIUS. Se: Belli, Onorio.
- BELON, PIERRE, 1555, *L'histoire de la nature des oyseaux, avec leurs descriptions, & naifs portraits retirez du naturel* ... Paris. [Ej i Bergianska biblioteket]
- BELON, PIERRE, 1555, *La nature & diuersité des poissons, avec leurs portraits, representez au plus pres du naturel* ... Paris. [Ej i Bergianska biblioteket]
- BELON, PIERRE, 1588, *Les observations de plusieurs singularitez et choses memorables, trouuees en Grece, Asie, Iudée, Egypte, Arabie, et autres pays estranges* ... *Reueuz de nouveau & augmentez de figures* ... Paris.
- BELON, PIERRE. Se även L'Écluse, Charles de, 1605.
- BENZONI, GIROLAMO, 1579, *Histoire nouvelle du nouveau monde* ... [Genève].
- BERCH, ANDERS, 1749, *Jämtlands djur-fänge, under* ... *Anders Berchs inseende, förestält i ett snille-prof af Æschill Nordholm, jämtlänninge. I större Carolinska lärosalen den 26. junii år 1749*. Uppsala. BERCHELT, SIMON, 1589, *Om Pestilenzien och hennes orsaker* ... *Aff lärde mäns böcker vthdragit och förswenskat, och mest sielffvthi åtskillighe tijdher förfarit, etc.*, Stockholm.

- BERCKENMEYER, PAUL LUDOLPH, 1729, *Le curieux antiquaire ou Recueil géographique et historique* . . . T. 1–3, Leiden.
- BERGIUS, PETER JONAS, 1758, *Inträdes-tal, om Stockholm för 200 år sen, och Stockholm nu för tiden, i anseende til handel, och vetenskaper, särdeles den medicinska: hållit för kongl. vet. academiens d. 20 aug. 1758*, Stockholm.
- BERGIUS, PETER JONAS, 1778, *Materia medica e regno vegetabili, sistens simplicia officinalia, pariter atque culinaria* . . . T. 1–2, Stockholm.
- BERGIUS, PETER JONAS, 1780, *Tal, om frukt-trägårdar och deras främjande i vårt rike* . . . Stockholm.
- BERKENMEYER. Se: Berckenmeyer, Paul Ludolph.
- BERNARD, JEAN FRÉDÉRIC (ed.), 1731–1738, *Recueil de voyages au Nord, contenant divers mémoires très utiles au commerce & à la navigation*. Nouv. ed., T. 1–10 Amsterdam.
- BERNARDIN DE SAINT-PIERRE, HENRI, 1773, *Voyage à l'Isle de France, à l'Isle de Bourbon, au Cap de Bonne-Espérance . . . par un officier du roi* . . . T. 1–2, Amsterdam.
- BERNIER, FRANÇOIS, 1699, *Voyage de François Bernier . . . Contenant la description des états du Grand Mogol, de l'Hindoustan, du Royaume de Kachemire, &c.* . . . T. 1–2, Amsterdam.
- Beschäftigungen der Berlinischen Gesellschaft naturforschender Freunde*. Bd. 1–4 (1775–1779), Berlin.
- BEVERWIJCK, JAN VAN, 1638, *Schat der gesontheit. Tweede druck; Met veersen verçiert door Heer Jacob Cats* . . . Dordrecht.
- Bewehrtes Reissbuch dess Heiligen Lands* . . . Se: Feyerabend, Sigmund, 1659.
- BIBELN, 1706–1715, *Biblia, thet är all then heliga skrift på swensko; efter konung Carl then tolfte befalning* . . . Stockholm.
- BIERVILLAS, INNIGO DE (pseud.). Se: Saunier de Beaumont.
- BIÖRNER, ERIK JULIUS. Se *Nordiska kämpa dater* . . .
- BJÖRNSTÅHL, JACOB JONAS, 1780–1784, *Resa til Frankrike, Italien, Sweitz, Tyskland, Holland, England, Turkiet, och Grekland* . . . Del 1–6, Stockholm.
- BLAINVILLE, J. DE, 1764–1767, *Des Herrn von Blainville . . . Reisebeschreibung durch Holland, Oberdeutschland und die Schweiz besonders aber durch Italien . . . In das Deutsch übersetzt von Johann Tobias Köhler* . . . Bd. 1–5, Lemgo.
- BLANKAART, STEPHEN, 1698, *Den Neder-Landschen Herbarius ofte kruid-boek* . . . Amsterdam. [Möjligen saknad i Bergianska biblioteket.]
- BLOCH, MARCUS ELIESER, 1782–1784, *Oeconomische Naturgeschichte der Fische Deutschlands* . . . Th. 1–3, Berlin.
- BLOCH, MARCUS ELIESER, 1780, *Oeconomische Naturgeschichte der Fische in den Preussischen Staaten, besonders der Märkschen und Pommerschen Provinzen*. Ingår i: *Schriften der Berlinischen Gesellschaft Naturforschender Freunde*. Tom. 1, Berlin.
- BLOUNT, HENRY, 1650, *A voyage into the Levant: a brief relation of a journey lately performed by Mr. Henry Blunt* . . . *The fourth edition*, London.
- BLUNT, HENRY. Se: Blount, Henry.
- BOCCONE, PAULO, 1697, *Museo di fisica e di esperienze, variato, e decorato di osservazioni naturali, note medicinali* . . . Venedig.
- BOCK, HIERONYMUS, 1555, *Hieronymi Tragi de stirpium, maxime earum quae in Germania nostra nascuntur* . . . Strasbourg.
- BONDT, JAKOB DE, 1642, *De medicina Indorv[m] Lib. IV* . . . Leiden.
- BONNELLI, GIORGIO, 1772–1780, *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum* . . . T. 1.6, Rom.
- BONTIUS. Se: Bondt, Jakob de, 1642.

- BOREL, PIERRE, 1676, *Petri Borelli Historiarum et observationum medicophysicarum centuriarum IV. Quibus ipse quidem subjunxit Isaaci Cattieri ... observationes medicinales rara secum communicatas. Renatique Cartesii vitam à se perscriptam; nunc autem aliunde ob argumenti similitudinem accedunt Joh. Rhodii observationes ...* Frankfurt & Leipzig.
- BORLASE, WILLIAM, 1758, *The natural history of Cornwall. The air, climate, waters, rivers, lakes, sea and tides ...* Oxford.
- BOROWSKI, GEORG HEINRICH, 1780, *Naturgeschichte der sämtlichen Wallfischarten ...* Berlin & Stralsund.
- BORRI, CRISTOFORO, 1744, *An account of Cochín-China in two parts ...* Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels ...* Vol. 2.
- BORCH, MICHEL-JEAN, 1783, *Briefe über Sicilien und Maltha ...* T. 1–2, Bern.
- BOSMAN, WILLEM, 1705, *Voyage de Guinée, contenant une description nouvelle et très-exacte de cette côte ...* Utrecht.
- BOSWELL, JAMES, 1768, *Historisch-geographische Beschreibung von Corsica ...* Leipzig.
- BOSSU, JEAN B., 1777, *Nouveaux voyages dans l'Amérique septentrionale ...* Amsterdam.
- BOSSU, JEAN B., 1768, *Nouveaux voyages aux Indes Occidentales ...* P. 1–2, Paris.
- BOUGAINVILLE, LOUIS-ANTOINE DE, 1772, *Voyage autour du monde, par la frégate du roi La Boudeuse, et La Flûte l'Étoile en 1766, 1767, 1768 & 1769 ...* second edition augmentée ... Paris.
- BOUGAINVILLE, LOUIS-ANTOINE DE, 1772, *Supplément au voyage de M. de Bougainville; ou journal d'un voyage autour du monde, fait par MM. Banks & Solander, anglais ...* Paris.
- BOUGUER, PIERRE, 1749, *La figure de la terre: Déterminée par les observations de messieurs Bouguer, & de la Condamine, ... Avec une relation abrégée de ce Voyage ...* Paris.
- BOWLES, WILLIAM, 1776, *Introduction a l'histoire naturelle et a la géographie physique de l'Espagne ...* Paris.
- BOYM, MICHAŁ PIOTR, 1656, *Flora Sinensis ...* Wien.
- BRADLEY, RICHARD, 1724, *New improvements of planting and gardening ... The fourth edition ...* London.
- BRAND, ADAM. Se: Ysbrants Ides, Evert.
- BRELIN, JOHAN, 1758, *Beskrifning öfver en äfventyrlig resa til och ifrån Ost-Indien, södra America, och en del af Europa, åren 1755, 56, och 57 ...* Uppsala.
- BRICKELL, JOHN, 1737, *The natural history of North-Carolina. With an account of the trade, manners, and customs of the Christian and Indian inhabitants ...* Dublin.
- BRISSON, MATHURIN-JACQUES, 1760, *Ornithologia sive synopsis methodica sistens avium divisionem in ordines, sectiones, genera, species, ipsarumque varietates ...* T. 1–6, Suppl., Paris.
- BRISSON, MATHURIN-JACQUES, 1763, *Ornithologia sive synopsis methodica sistens avium divisionem in ordines, sectiones, genera, species, ipsarumque varietates ...* T. 1–2, Leiden.
- BROECKE, PIETER VAN DEN, [16??], *Wijfverscheyde journalen van Pieter van den Broeck ... na Cabo-Verde, Angola en Guinea ...* Amsterdam.
- BROOKES, RICHARD, 1763, *A new and accurate system of natural history ...* Vol. 1–6, London.
- BROSSES, CHARLES DE, 1756, *Histoire des navigations aux terres australes ...* T. 1–2, Paris.
- BROWN, EDWARD, 1685, *Durch Niederland, Teutschland, Hungarn, Serbien, Bulgarien, Macedonien, Thessalien, Oesterreich, Steirmarck, Kärnthen, Carniolen, Friaul, etc. gethane schnitgantz sonderbare Reisen ...* Nürnberg.
- BROWN, R. P., 1773, *Lettre du R. P. Brown, missionnaire de la C. de J., a madame la marquise de Benamont ...* Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses ...* XXX Recueil.
- BROWNE, PATRICK, 1756, *The Civil and Natural History of Jamaica ...* London.

- BRUCKMAN. Se: Brückmann, Franz Ernst.
- BRUHIER D'ABLAINCOURT, JACQUES-JEAN. Se: Lémery, Louis, 1755, *Traité des aliments* . . .
- BRUJERIN. Se: Bruyerin, Jean-Baptiste.
- BRUYN, CORNELIS DE, 1700, *Voyage au Levant, c'est à dire dans les principaux endroits de l'Asie mineure dans les isles de Chio, de Rhodes, de Chypre &c* . . . Delft.
- BRUYN, CORNELIS DE, 1718, *Voyages de Corneille Le Brun par la Moscovie, en Perse, et aux Indes Orientales* . . . Amsterdam.
- BRUZ. Se: Bruzen de la Martinière, Antoine Augustin.
- BRUZEN DE LA MARTINIÈRE, ANTOINE AUGUSTIN, 1726–1738, *Le grand dictionnaire géographique et critique* . . . Haag, Amsterdam & Rotterdam.
- BRY, JOHANN THEODOR DE, 1598, *America pars VIII* . . . Frankfurt.
- BRY, JOHANN THEODOR DE. Se: Linschoten, Jan Huyghen van, 1601.
- BRÜCKMANN, FRANZ ERNST, 1728–1737, *Franc. Ern. Bruckmanni* . . . *Epistola Itineraria* . . . 1–60, Wolfenbüttel.
- BRYDONE, PATRICK, 1776, *Voyage en Sicile et à Malthe* . . . D. 1–2, Amsterdam.
- BRÛE, ANDRÉ, 1728, *Voiage de M. Brüe à Cachaux, par terre*. Ingår i: Labat, Jean-Baptiste, 1728, *Nouvelle relation de l'Afrique occidentale* . . . T. 3.
- BRÜNNICH, MORTEN THRANE, 1768, *Ichthyologia Massiliensis, sistens piscium descriptiones eorumque apud incolas nomina* . . . Köpenhamn & Leipzig.
- BRÜNNICH, MORTEN THRANE, 1764, *Ornithologia borealis, sistens collectionem avium ex omnibus, imperio Danico* . . . Köpenhamn.
- BRUYERIN, JEAN-BAPTISTE, 1600, *De re cibaria libri XXII omnium ciborum genera, omnium gentium moribus, & usu probata complectentes* . . . Frankfurt.
- BUCHOZ, PIERRE-JOSEPH, 1771, *Manuel alimentaire des plantes*, Paris.
- BUFFON, GEORGES LOUIS LECLERC DE, 1749–1770, *Histoire naturelle générale et particulière avec la description du cabinet du roi* . . . T. 1–16, Paris.
- BURGGRAV, JOHANN PHILIPP, 1733, *Lexicon medicum universales* . . . T. 1 [A–By], Frankfurt.
- BURNABY, ANDREW, 1778, *Voyage dans les colonies du milieu de l'Amérique septentrionale faits en 1759 & 1760* . . . Lausanne.
- BURNET, GILBERT, 1688, *Des berühmten Englischen Theologi D. Gilberti Burnets durch die Schweiz, Italien, auch einige Oerter Deutschlands und Franckreichs im 1685. und 86. Jahre gethaner Reise* . . . Leipzig.
- BUSBECQ, OGIER GHISLAIN DE, 1595, *Legationis Tvrcaicae Epistolae quatuor* . . . Frankfurt.
- BUXBAUM, JOHANN CHRISTIAN, 1757, *Animadversiones quaedam botanicae*. Ingår i: *Nova acta Physico-Medica Academiae Caesareae poterioldino-Carolinae*. T. 1.
- BUXBAUM, JOHANN CHRISTIAN, 1728–1740, *Plantarum minus cognitarum centuriae I–V* . . . Sankt Petersburg.
- BÜSCHING, ANTON FRIEDRICH, 1767–1793, *Magazin für die neue Historie und Geographie* . . . Bd. 1–23, Halle. [KVAB]
- BÜSCHING, ANTON FRIEDRICH, 1768–1770, *Neue Erdbeschreibung* . . . T. 1–5:1, Hamburg. [Delarna i olika upplagor]
- BÜCHNER, ANDREAS ELIAS, 1732, *Miscellanea physico-medico-mathematica* . . . *Erstes und zweytes Quartal an. 1728* [Th. 2], Erfurt.
- C. A. R. Se: Asso y del Rio, Ignacio Jordan de, 1779.
- CAESALPINO, ANDREA. Se: Cesalpino, Andrea.
- CAESAR, GAJUS JULIUS, 1669, *C. Julii Caesaris quae extant ex viri docti accuratissima recognitione* . . . *opera et studio Gothofredi Jungermanni* . . . Frankfurt.

- CAIMO, NORBERTO, 1772, *Voyage d'Espagne fait en l'année 1755, avec des notes historiques, géographiques et critiques ... Trad. de l'italien par de Livoy*, Paris. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB]
- CALEPINO, AMBROGIO, 1647, *Ambrosii Calepini dictionarium, quanta maxima fide ac diligentia accuratè emendatum, & tot recens factis accessionibus ita locupletatum ... Editio novissima ...* Lyon.
- CALONNE, LOUIS-FRANÇOIS DE, 1778?, *Essais d'agriculture, en forme d'entretiens... par un cultivateur à Vitry-sur-Seine ...* Paris. [Ej i Bergianska biblioteket ; ej i KVAB]
- CAMERARIUS, JOACHIM, 1688, *Hortus medicus et philosophicus ...* Frankfurt am Main.
- CAMERARIUS, JOACHIM. Se: Mattioli, Pietro Andrea, 1586, *De plantis epitome ...*
- CARDANO, GIROLAMO, 1557, *De rerum varietate libri XVII ...* Basel.
- CARDANO, GIROLAMO, 1582, *De subtilitate libri XXI ...* Basel.
- CARDANUS. Se: Cardano, Girolamo.
- CARTER, FRANCIS, 1779, *Reise von Gibraltar nach Malaga im Jahr 1772 ...* Th. 1–2, Leipzig.
- CARVER, JONATHAN, 1780, *Reisen durch die innern Gegenden von Nord-Amerika in den Jahren 1766, 1767 und 1768 ...* Hamburg. Ingår i: Ebeling, Christoph Daniel, 1780–1785, *Neue Sammlung von Reisebeschreibungen ...* T. 1.
- CASSINI, JEAN-DOMINIQUE DE, 1770, *Voyage fait par ordre du roi en 1768 pour éprouver les montres maritimes inventées par M. Le Roy ...* Paris. [KVAB]
- CAT, R. P., 1773, *Lettre du R. P. Cat. Missionnaire de la C. de J. A monsieur... A Buenos Ayres, le 18 Mai 1739*. Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses ...* XXX Recueil.
- CATESBY, MARK, 1731–1743, *The natural history of Carolina, Florida, and the Bahama Islands ...* Vol. 1–2, London.
- CATO, MARCUS PORCIUS, d.ä. VARRO, MARCUS TERENCEIUS & VETTORI, Pietro, 1543, *Libri De Re Rustica, M. Catonis Lib. I. M. Terentii Varronis Lib. III ...* Paris.
- CATTANEO, GAETANO. Se: Muratori, Lodovico Antonio.
- CAVAZZI DA MONTECUCCOLO, GIOVANNI, 1732, *Relation historique de l'Ethiopie occidentale: contenant la description des royaumes de Congo, Angolle & Matamba ...* T. 1–5, Paris. C.D.S.M. Se: Montausier, Charles de Sainte-Maure.
- CELSIUS, OLOF, 1745–1747, *Hierobotanicon, sive De plantis sacra scriptura, dissertationes breves ...* P. 1–2, Uppsala.
- CELSUS, AULUS CORNELIUS, 1748, *De medicina libri octo ...* Basel.
- CESALPINO, ANDREA, 1583, *De plantis libri XVI ...* Florens.
- CETTI, FRANCESCO, 1783–1784, *Naturgeschichte von Sardinien ...* T. 1–3, Leipzig.
- CHAMOLAIN. Se: Champlain, Samuel de.
- CHAMPLAIN, SAMUEL DE, 1632, *Voyages de la nouvelle France Occidentale, dicte Canada ...* Paris.
- CHANDLER, RICHARD, 1777, *Reisen in Griechenland unternommen auf Kosten der Gesellschaft der Dilettanti und beschrieben ...* Leipzig.
- CHANDLER, RICHARD, 1776, *Reisen in Klein-Asien unternommen auf Kosten der Gesellschaft der Dilettanti ...* Leipzig.
- CHAPPE D'AUTEROCHE, JEAN, 1772, *Voyage en Californie pour l'observation du passage de Vénus sur le disque du soleil, le 3 Juin 1769 ...* Paris. [KVAB]
- CHAPPE D'AUTEROCHE, JEAN, 1769–1770, *Voyage en Sibérie, fait par ordre du roi en 1761 ...* Amsterdam.
- CHARDIN, JEAN, 1686, *Journal du Voyage du Chevalier Chardin en Perse & aux Indes Orientales, par la Mer Noire & par la Colchide ...* London.



- CHARLETON, WALTER, 1677, *Exercitationes de differentiis et nominibus animalium* ... Oxford.
- CHARLETON, WALTER, 1668, *Onomasticon zoicon, plerorumque animalium differentias et nomina propria pluribus linguis exponens* ... London.
- CHARLEVOIX, PIERRE-FRANÇOIS-XAVIER DE, 1744, *Histoire et description générale de la Nouvelle France avec le journal historique d'un voyage fait par ordre du roi dans l'Amérique septentrionale* ... Paris. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB]
- CHARLEVOIX, PIERRE-FRANÇOIS-XAVIER DE, 1733, *Histoire de l'Isle Espagnole ou de S. Domingue* ... T. 1-4, Amsterdam.
- CHAUVETON, URBAIN Se: Benzoni, Girolamo.
- CHILDREN. Se: Childrey, Joshua.
- CHILDREY, JOSHUA, 1667, *Histoire des singularitez naturelles d'Angleterre, d'Escoce, et du pays de Galles* ... Paris.
- CHOISY, FRANÇOIS-TIMOLÉON DE, 1687, *Journal ou Suite du Voyage De Siam* ... Amsterdam.
- CHOMEL, JEAN-BAPTISTE LOUIS, 1715-1730, *Abregé de l'histoire des plantes usuelles; dans lequel on donne leurs noms différens* ... Nouvelle Edition, Revue & augmentée ... T. 1-3. (T. 3=Supplement)
- CHURCHILL, AWNSHAM & CHURCHILL, JOHN, 1744-1746, *A collection of voyages and travels, some now first printed from original manuscripts, others now first published in English* ... The Third edition. Vol. 1-6, London.
- CHYTRAEUS, DAVID. Se: Oderborn, Paul
- CLARET DE LA TOURRETTE, MARC-ANTOINE-LOUIS, 1770, *Voyage au Mont-Pilat dans la province du Lyonnais* ... Avignon.
- CLAYTON, JOHN. Se: Gronovius, Johannes Friedrich, 1762, *Flora Virginica* ...
- CLEGHORN, GEORGE. Se: Armstrong, John., 1756.
- CLUSIUS, CAROLUS. Se: L'Écluse, Charles de.
- CLUTIUS, A. Se: Cluyt, Outgert.
- CLUYT, OUTGERT, 1634, *Opuscula duo singularia. I. De nuce medica. II. De hemerobio sive ephemero insecto, & majali verme* ... Amsterdam.
- COLBERT, JEAN BAPTISTE. Se: *Schreiben an den Herrn Colbert* ...
- COLUMELLA, LUCIUS JUNIUS MODERATUS, 1543, *De re rustica* ... Ingår i: Vettori, Pietro, *Explicationes suarum in Catonem, Varronem, Columellam Castigationum* ... Paris.
- COMBLES, ... DE, 1749, *L'école du jardin potager, contenant la description exacte de toutes les plantes potagères* ... T. 1-2, Paris.
- Commercium litterarium ad rei medicae et scientiae naturalis incrementum institutum* ... Annus 1731-1745, Nürnberg.
- COMMERSON, PHILIBERT, *Lettre de M. de Commerson a M. de la Lande* ... Ingår i: Bougainville, Louis-Antoine de, 1772, *Supplément au voyage de M. de Bougainville; ou journal d'un voyage autour du monde* ...
- COOK, JAMES, 1778, *Voyage dans l'hémisphere austral, et autour du monde* ... Fait sur les vaisseaux de roi l'Aventure & la Resolution, en 1772, 1773, 1774 & 1775 ... T. 1-6, Paris.
- COOK, JAMES & KING, JAMES, 1785, *A voyage to the Pacific Ocean. Undertaken, by the command of His Majesty, for making discoveries in the northern hemisphere* ... In three volumes. Vol. I. and II. written by Captain James Cook F.R. S. Vol. III by Captain James King ... The second edition. Vol. 1-3, London.
- CORDUS, VALERIUS, 1561, *Annotationes in Pedacij Dioscoridis Anazarbei de medica materia libros V* ... Strasbourg.

- COREAL, FRANCISCO, 1722, *Voyages de François Coreal aux Indes Occidentales* ... T. 1–3, Amsterdam.
- CORONELLI, VINCENZO, 1686, *Memoires historiques & geographiques du royaume de la Morée, Negrepoint & des places maritimes, jusques à Thessalonique* ... Amsterdam.
- COXE, WILLIAM, 1780, *Account of the Russian discoveries between Asia and America* ... London. [KVAB]
- COXE, WILLIAM, 1789, *Wilhelm Coxes Resa genom Pålen och Ryszland, åren 1778 och följande. I sammandrag från engelskan*, Stockholm.
- COYER, GABRIEL FRANÇOIS, 1767, *Lettre au docteur Maty, sSécretaire de la Société Royale de Londres, sur les Géants Patagons* ... Bruxelles.
- CRANZ, DAVID, 1769, *Historia om Grönland* ... Del 1–2, Stockholm.
- CRANZ, DAVID, 1770, *Fortsättning af Historien om Grönland* ... Stockholm.
- CROME, AUGUST FRIEDRICH WILHELM, 1782, *Europens Produkte: zum Gebrauch der neuen Produkten-Karte von Europa* ... Dessau.
- CROME, AUGUST FRIEDRICH WILHELM, 1784, *Europens Produkte. Zweyter Versuch* ... Erster Theil, welcher Portugal und Spanien, nebst ihren saemtlichen Ost- und West-Indischen Colonien enthaelt ... Hamburg.
- CROUCH, NATHANIEL, 1726, *Der Englische Held und Ritter Franciscus Dracke: In einer ausführlichen Beschreibung von dessen Leben, Thaten und See-Reisen* ... Leipzig.
- CUPANI, FRANCESCO, 1696, *Hortus catholicus seu illustrissimi et excellentissimi principis catholicae* ... Neapel.
- D\*\*\*. Se: Durret.
- DALE, SAMUEL, 1696, *Pharmacologia, seu manuctio ad materiam medicam* ... Bremen.
- DALIN, OLOF VON, 1747–1761, *Svea rikets historia* ... Del 1–4, Stockholm.
- DALIN, OLOF VON, 1749, *Tal vid presidii afläggande om Sverige i sit ämne och Sverige i sin upodling, hållit i kongl. svenska vetenskaps akademien, den 29. apr. 1749* ... Stockholm.
- DALRYMPLE, WILLIAM, 1778, *Reisen durch Spanien und Portugall im Jahre 1774: nebst einer kurzen Nachricht von der spanischen Unternehmung auf Algiers im Jahre 1775*, Leipzig. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB.]
- DAMPIER, WILLIAM, 1701–1712, *Nouveau voyage autour du monde* ... T. 1–5, Amsterdam.
- DAN, PIERRE, 1684, *Historie van Barbaryen en des zelfs zeeroovers, behelzende een beschrijving van de koningrijken en steden Algiers, Tunis, Salé en Tripoli* ... Amsterdam.
- Danske magazin, inholdende bidrag til den danske histories oplysning* ... 1745–1752, Bd. 1–6, Köpenhamn.
- DAPPER, OLFERT, 1676, *Beschreibung des Keyserthums Sina oder Taising* ... Amsterdam.
- DAPPER, OLFERT m.fl., 1675, *Gedenkwürdige Verrichtung Der Niederländischen Ost-Indischen Gesellschaft in dem Käiserreich Taising und Sina, durch ihre Zweyte Gesandtschaft* ... Ausgeführt durch Joan van Kampen, und Constantin Nobel ... Amsterdam. [Publicerad 1676]
- D'ARDENE. Se: Ardene, Jean Paul de Rome.
- DAVIES, JOHN. Se: Rochefort, César de.
- DEBES, LUCAS JACOBSON, 1673, *Faeroæ et Færoa reserata: det er Færøernis oc Færøeske Indbyggeris Beskrivelse*, Köpenhamn.
- DE COETLOGON, DENNIS, 1746, *A tour through the animal world, or, an historical and accurate account of near four hundred animals, birds, fishes* ... London.
- DE GEER, CHARLES, 1752–1778, *Memoires pour servir a l'histoire des insects* ... T. 1–8, Stockholm.

- DE LA CONDAMINE. Se: La Condamine, Charles-Marie de.
- DE LA LANDE. Se: La Lande, Jérôme de.
- DE LA LANE, NOEL, 1732, [*Lettre*] *du père de la Lane. A Tarkolan, en l'année 1705*. Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses* . . . X Recueil.
- DE LA LOUBÈRE. Se: La Loubère, Simon, 1691, *Du royaume de Siam* . . .
- DE LA PORTE. Se: La Porte, Joseph de, 1766–1773, *Le voyageur français* . . .
- DE LA POTERIE. Se: Bacqueville de la Potherie, Claude Charles LeRoy.
- DE LAET, JOHANNES. Se: Laet, Johannes de.
- DELLA VALLE, PIETRO, 1674, *Eines vornehmen Römischen Patritij Reiss-Beschreibung in unterschiedliche Theile der Welt, nemlich in Turkey, Egypten* . . . T. 1–4, Genève.
- DE LERY. Se: Lery, Jean de.
- DELLON, CHARLES, 1699, *Nouvelle relation d'un voyage fait aux Indes orientales contenant la description des isles de Bourbon & de Madagascar* . . . Amsterdam.
- DEMANET, ABBÉ, 1778, *Neue Geschichte des französischen Afrika* . . . Bd. 1–2, Leipzig.
- DE MIRONE [=pseud.]. Se: Lambert de Saumery, Pierre.
- DENTRECOLLES, FRANÇOIS-XAVIER. Ett flertal brev ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses écrites des Missions étrangères par quelques Missionnaires de la Compagnie de Jésus*. Recueil. 9–13, 15, 20, 22 samt 24. Dödsruna i Recueil 26, s. xv ff.
- DENYS, NICOLAS, 1760. Se: Jefferys, Thomas, *The natural and civil history of the French dominions in North and South America* . . . T. 1–2, London.
- DE PAGÉ. Se: Pagès, François de.
- DE RUBRUQUIS, WILLEM. Se: Ruysbroeck, Wilhelm van.
- DES MARCHAIS, RENAUD. Se: Labat, Jean-Baptiste, *Voyage du chevalier des Marchais* . . .
- DICSHORN. Se: Dieshorn, Ludwig von.
- Dictionary of husbandry, gardening, trade* . . . Se: Worlidge, John & Bailey, Nathan, 1717, *Dictionarium rusticum, urbanicum & botanicum* . . .
- DIÉREVILLE, N. DE, 1751, *Des Herrn Diereville Reise nach Portroyal in Acadien oder Neu-Frankreich* . . . Göttingen. Ingår i: *Sammlung neuer und merkwürdiger reisen*. Vol. 3. [KVAB]
- DIESHORN, LUDWIG VON, 1759, *Gegründete Nachrichten von Ostindiens gewissen Beschaffenheit und Seltenheiten itziger Zeiten* . . . Frankfurt & Leipzig.
- DILLENIUS, JOHANN JAKOB, 1732, *Hortus Elthamensis seu plantarum rariorum quas in horto suo Elthami* . . . London.
- DIODURUS, SICULUS, 1611, *Bibliothecæ historica, libri XV* . . . Hannover.
- DIOSCORIDES, PEDANIUS, 1557, *Pedacii Dioscoridae Anazarbensis De materia medica libri V* . . . Basel.
- DIOSCORIDES, PEDANIUS. Se även: Matthiolo, Pietro Andrea.
- DODONAEUS, REMBERT. Se: Dodoens, Rembert.
- DODOENS, REMBERT, 1583, *Stirpium historiae pemptades sex. Sive libri XXX* . . . Antwerpen.
- DORSTEN, THEODOR, 1540, *Botanicon, continens herbarum, aliorumque simplicium quorum usus in medicinis est* . . . Frankfurt.
- DRAKE, FRANCIS. Se: Crouch, Nathaniel.
- DU CHESNE, ANTOINE-NICOLAS, 1766, *Histoire naturelle des Fraisiers, contenant les vues d'economie réunies à la botanique* . . . Paris. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB]
- DU FOUILLOUX, JACQUES, 1628, *La vénerie de Jacques du Fouilloux* . . . Paris.
- DU HALDE, JEAN-BAPTISTE, 1747–1749, *Ausführliche Beschreibung des Chinesischen Reichs und der grossen Tartarey* . . . Th. 1–4, Rostock.

- DU HALDE, JEAN-BAPTISTE, 1728, *Epistre : aux Jesuites de France*. Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses* ... XXVIII Recueil.
- DUHAMEL DU MONCEAU, HENRI-LOUIS, 1755, *Traité des arbres et arbustres* ... T. 1-2, Paris.
- DUHAMEL DU MONCEAU, HENRI-LOUIS, 1768, *Traité des arbres fruitiers* ... T. 1-2, Paris.
- DU MONT, JEAN, 1694, *Nouveau voyage du Levant par le sieur D. M. contenant ce qu'il a vu de plus remarquable en Allemagne, France, Italie, Malthe & Turquie* ... Haag.
- DU MONT, JEAN, 1699, *Voyages en France, en Italie, en Allemagne, a Malte, et en Turquie* ... T. 1-4, Haag.
- DUMONT DE MONTIGNY, JEAN-FRANÇOIS-BENJAMIN, 1753, *Mémoires historiques sur la Louisiane, contenant ce qui y est arrivé de plus mémorable depuis l'année 1687* ... Paris. [Ej i Bergianska biblioteket ; ej i KVAB]
- DU ROI, JOHANN PHILIPP, 1771-1772, *Die Harbkesche wilde Baumzucht theils Nordamerikanischer und anderer fremder, theils einheimischer Bäume, Sträucher und strauchartigen Pflanzen* ... T. 1-2, Braunschweig.
- DURRET, SIEUR, 1720, *Voyage de Marseille a Lima et dans les autres lieux des Indes occidentales* ... Paris. [Författarnamnet oklart. Dedikationen underskriven Durret.]
- DU TERTRE, JEAN BAPTISTE, 1667-1671, *Histoire generale des Antilles habitées par les François* ... T. 1-4, Paris.
- EBELING, CHRISTOPH DANIEL, 1780-1785, *Neue Sammlung von Reisebeschreibungen*, T. 1-7, Hamburg.
- EBÛLGÂZÎ BAHADIR HAN, khan av Khorezm, 1726, *Histoire généalogique des Tatares, trad. du ms. tartare d'Abulgasi Bayadur Chan* ... Leiden.
- L'ecole du jardin potager* ... Se: Combles.
- EDWARDS, GEORGE, 1758-1764, *Gleanings of natural history, exhibiting figures of quadrupeds, birds, insects, plants, &c. most of which have not, till now, been either figured or described* ... T. 1-3, London.
- EDWARDS, GEORGE, 1743-1751, *A natural history of birds. Most of which have not been figur'd or describ'd, and others very little known* ... P. 1-4, London.
- EGEDE, HANS, 1741, *Det gamle Grönlands nye perustration, eller naturel-historie, og beskrivelse over det gamle Grönlands situation, luft, temperament og beskaffenhed* ... Köpenhamn.
- EGEDE, HANS, 1738, *Omstaendelig og udförlig relation, angaende den Grönlandske missions begyndelse og fortsaettelse, samt hvad ellers mere der ved landets recognoscering, dets besaffenhed, og indbyggernes vaesen og leve-maade vedkommende, er befunden* ... Köpenhamn.
- EGGERT ÓLAFSSON, 1772, *Reise igiennem Island, foranstaltet af Videnskabernes Selskab i Kiöbenhavn* ... D. 1-2, Soröe.
- EHRENMALM, ARWID, 1743, *Resa igenom Wäster-Norrland til Åsehle lappmark, anstaldt uti julii månad 1741* ... Stockholm.
- EHRET, GEORG DIONYSIUS, 1758-1759, *Plantae et papilionae rariores, depictae et aeri incisae Georg Dionysio Ehret, palat. Heidelb.* [London].
- EHRET, GEORG DIONYSIUS. Se även: Trew, Christoph Jacob, 1750-1773.
- EKEBERG, CARL GUSTAV, 1757, *Kort berättelse om den chinesisiska landt-hushåldningen*, Stockholm.
- ELLIS, HENRY, 1750, *Voyage a la Baye de Hudson, fait en 1746 & 1747* ... Leiden.
- ELSHOLTZ, JOHANN SIGISMUND, 1663, *Flora Marchica, sive catalogus plantarum, quae partim in hortis electoralibus Marchiae Brandenburgicae* ... Berlin. [Ej i Bergianska biblioteket ; ej i KVAB.]

- ERXLEBEN, JOHANN CHRISTIAN POLYKARP, 1777, *Systema regni animalis per classes, ordines, genera, species, varietates cum synonymia et historia animalium* . . . Leipzig.
- ESSENDROP, JENS, 1761, *Physisk oekonomisk beskrivelse over Lier praestegied i Aggershuus stift i Norge* . . . Köpenhamn.
- ESTIENNE, CHARLES, 1539, *De re hortensi libellus, vulgaria herborum, florum ac fruticum* . . . Paris.
- EUTROPIUS PHILADELPHIUS. Se: Pontoppidan, Erik, d.y.  
*Excerptum totius Italicae nec non Helveticae literaturae pro anno MDCCLVIII* [–MDCCLX–II], Bern.
- EXQUEMELIN, ALEXANDRE-OLIVIER, 1688, *Histoire des aventuriers qui se sont signalez dans les Indes* . . . Paris.
- FABRI, FELIX. Se: Feyerabend, Sigmund [Hrsg], 1659.
- FABRICIUS, JOHANN CHRISTIAN, 1779, *Reise nach Norwegen mit Bemerkungen aus der Naturhistorie und Oekonomie*, Hamburg.
- FALKNER, THOMAS, 1775, *Beschreibung von Patagonien und den angrenzenden Theilen von Südamerika* . . . Gotha.
- FERBER, JOHANN JACOB, 1773, *Briefe aus Wälschland über natürliche Merkwürdigkeiten dieses Landes* . . . Prag.
- FERMIN, PHILIPPE, 1769, *Description générale, historique, géographique et physique de la colonie de Surinam* . . . D. 1–2, Amsterdam.
- FERNÁNDEZ, JUAN PATRICIOM, 1729, *Erbauliche und angenehme Geschichten derer Chiquitos, und anderer von denen Patribus der Gesellschaft Jesu in Paraquaria neu-bekehrten Völcker* . . . Wien.
- FERNÁNDEZ NAVARRETE, DOMINGO, 1744, *An Account of the Empire of China* . . . Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* . . . Vol. 1.
- FERRARI, GIOVANNI BATTISTA, 1646, *Hesperides, sive, De malorum aureorum cultura et usu libri quatuor* . . . Rom.
- FEUILLÉE, LOUIS, *Histoire des plantes medicinales* . . . Ingår i: Feuillée, Louis, *Journal des observations physiques, mathématiques et botaniques* . . . Vol. 3.
- FEUILLÉE, LOUIS, 1714–1725, *Journal des observations physiques, mathématiques et botaniques, faites par l'ordre du roy sur les côtes orientales de L'Amérique Méridionale, & dans les Indes Occidentales, depuis l'année 1707 jusques en 1712* . . . T. 1–3, Paris.
- FEYERABEND, SIGMUND [Hrsg], 1659, *Bewehrtes Reissbuch dess Heiligen Lands, oder eine gründliche Beschreibung aller Meer- und Bilgerfahrten zum Heiligen Lande* . . . Nürnberg.
- FISCHERSTRÖM, JOHAN, 1779–1780, *Nya swenska ekonomiska dictionnairen, eller Försök til et allmänt och fullständigt lexikon i swenska hushållningen och naturläran* . . . Del 1–2, Stockholm.
- FJELLSTRÖM, PEHR, 1755, *Kort berättelse, om lapparnas björna-fänge, samt deras der wid brukade widskeppelser* . . . Stockholm.
- FJÄLLSTRÖM. Se: Fjellström, Pehr.
- FLACOURT, ÉTIENNE DE, 1661, *Histoire de la grande isle Madagascar* . . . Paris.
- FORREST, THOMAS, 1780, *Voyage aux Moluques et à la Nouvelle Guinée, fait sur la galere la Tartare en 1774, 1775 & 1776* . . . Paris.
- FORSKÅL, PETER, 1775, *Descriptiones animalium avium, amphibiorum, piscium, insectorum, vermium; quae in itinere orientali observavit Petrus Forskål Prof. Haun. Post mortem auctoris edidit Carsten Niebuhr* . . . Köpenhamn.

- FORSSKÅL, PETER, 1775, *Flora Ægyptiaco-Arabica. Sive descriptiones plantarum, quas per Ægyptum inferiorem et Arabiam felicem detexit* ... Köpenhamn.
- FORSTER, JOHANN REINHOLD, 1771, *Flora Americæ septentrionalis or a catalogue of the plants of North America* ... London.
- FORSTER, GEORG, 1778–1780, *Johann Reinhold Forster's ... Reise um die Welt während den Jahren 1772 bis 1775 ... und durch den Capitain Cook geführten Schiffe the Resolution unternommen* ... Bd. 1–2, Berlin.
- FORSTER, GEORG. Se: *Göttingisches Magazin der Wissenschaften und Litteratur*.
- FORTIS, ALBERTO, 1778, *Voyage en Dalmatie*, T. 1–2, Bern.
- FRANCISCI, ERASMUS, 1668, *Ost- und West-Indischer wie auch Sinesischer Lust- und Stats-Garten, mit einem Vorgespräch von mancherley lustigen Discursen* ... Nürnberg.
- FRANCK, JOHANNES, 1638, *Speculum botanicum renovatum. In quo juxta alphabeti ordinem, præcipuarum herbarum, arborum, fruticum & suffruticum nomenclaturæ* ... Uppsala.
- FRANZ, WOLFGANG, 1671, *Historia animalium, in quâ plerorumq[ue]; Animalium præcipuarum proprietates in gratiam studiosorum* ... Editio novissima ... Frankfurt am Main.
- FREZIER, AMEDEE FRANÇOIS, 1717, *Relation du voyage de la mer du Sud aux côtes du Chily, du Perou et du Bresil fait pendant les années 1712, 1713 & 1714*, Vol. 1–2, Amsterdam.
- FREYER, JOHAN. Se: Fryer, John.
- FRICK, CHRISTOPH, 1692, *Ost-Indianische Räysen und Krieges-Dienste* ... Ulm.
- FRIKE, CHRISTOPH. Se: Frick, Christoph.
- FROGER, FRANÇOIS, 1715, *Relation d'un voyage de la Mer du Sud, Detroit de Magellan, Bresil, Cayenne et les Isles Antilles* ... Amsterdam.
- FRYER, JOHN, 1700, *Negenjaarige Reyse door Oostindien en Persien* ... Haag.
- FUNNELL, WILLIAM, 1707, *A voyage round the world. Containing an account of Captain Dampier's expedition into the South-seas in the ship St. George, in the years 1703 and 1704* ... London.
- FÜRER, (FÜRER VON HAIMENDORF) CHRISTOPH, 1646, *Christoph Fürers von Haimendorff ... Reis-Beschreibung. In Egypten, Arabien, Palästina, Syrien* ... Nürnberg.
- FÜRST, GEORG VON, 1739, *Herrn Georgen von Fürst, eines berühmten Cavaliers aus Schlesien, Curieuse Reisen durch Europa* ... Sorau.
- GADD, PEHR ADRIAN, 1751, *Försök, til en oeconomisk beskrifning, öfwer Satacunda häraders norra del* ... Stockholm.
- GAGE, THOMAS, 1694–1695, *Nouvelle relation contenant les voyages de Thomas Gage dans la nouvelle Espagne* ... Th. 1–2, Amsterdam.
- GALENOS, 1633, *De alimentorum facultatibus libri III* ... Lyon.
- GARCIAS AB HORTO. Se: Orta, Garcia de.
- GARCILASO DE LA VEGA. Se: Vega, Garcilaso de la.
- GARCIN, LAURENT, 1734, *Etablissement d'un nouveau genre de plante appelé par les Malais (b) Mangoustan*. Ingår i: *Transactions philosophiques de la Société Royale de Londres*, 1734. [Samma artikel återfinns i engelsk översättning i *Transactions of the Royal Society*, vol. 38(1735)]
- GARIDEL, PIERRE JOSEPH, *Histoire des plantes qui naissent en Provence, et principalement aux environs d'Aix* ... Aix-en-Provence.
- GAUBIL, ANTOINE, 1724, *Lettre du Pere Gaubil, missionnaire de la Compagnie de Jesus* ... Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses* ... XVI Recueil.
- GAUBIL, ANTOINE, 1758, *Memoire sur les isles que les Chinois appellent, Isles de Lieou-Kieou* ... Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses* ... XXVIII Recueil.

- GEMELLI CARERI, GIOVANNI FRANCESCO, 1745, *A voyage round the world. . . In six parts . . . Written originally in Italian, translated into English*. I: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels . . .* Vol.4.
- GENTIL. Se: Le Gentil de La Galaisière, Guillaume-Hyacinthe-Joseph-Jean-Baptiste.
- GEOFFROY, ÉTIENNE FRANÇOIS, 1743–1757, *Traité de la matière médicale, ou, de l'histoire, des vertus, du choix et de l'usage des remedes simples . . .* 16 vol., Paris.
- GEORGI, JOHANN GOTTLIEB, 1775, *Bemerkungen einer Reise im Russisischen Reich im Jahre 1772*, Sankt Petersburg.
- GEORGI, JOHANN GOTTLIEB, 1783, *Russland. Beschreibung aller Nationen des russischen Reiches . . .* Bd. 1–2, Leipzig.
- GERBER, JOHANN GUSTAV. Se: Gärber, Johann Gustav.
- GERLACH, STEPHAN, 1674, *Stephan Gerlachs dess Aeltern Tage-Buch . . .* Frankfurt am Main.
- GERVAISE, NICOLAS, 1688, *Description historique du royaume de Macacar . . .* Paris.
- GESNER, JOHANNES, 1760, *Phytographia sacra generalis et practica . . .* Ingår i: *Excerptum totius Italicae nec non Helveticae literaturae pro anno MDCCLX*, Tome IV.
- GESNER, CONRAD, 1561, *Horti Germaniae . . .* Ingår i: Cordus, Valerius, 1561, *Annotationes in Pedacij Dioscoridis . . .*
- GJÖRWELL, CARL CHRISTOFFER. Se: *Kongl. Bibliotekets tidningar om lärda saker . . .*
- GJÖRWELL, CARL CHRISTOFFER, 1766, *Svenska magasinet*, Stockholm.
- GJÖRWELL, CARL CHRISTOFFER. Se: *Nya svenska biblioteket . . .*
- GMELIN, JOHANN GEORG, 1751–1752, *Reise durch Sibirien*, D. 1–4, Göttingen. Ingår i: *Sammlung neuer und merkwürdiger reisen*, Vol. 4–7.
- GMELIN, SAMUEL GOTTLIEB, 1770–1774, *Reise durch Russland zur Untersuchung der drey Natur-Reiche . . .* T. 1–3, Sankt Petersburg.
- GOCH, MATTHIAS VAN. Se: Salmon, Thomas.
- GOEBELIUS. Se: Göbel, Severin.
- GÓMEZ ORTEGA, CASIMIRO, 1779, *Instruccion sobre el modo mas seguro y económico de transportar plantas . . .* Madrid.
- GORTER, DAVID DE. Se: Krašeninnikov, Stepan Petrovič, *Flora Ingrica . . .*
- GRAAFF, NICOLAUS DE, 1719, *Voyages de Nicolas de Graa faux Indes orientales et en d'autres lieux de l'Asie . . .* Amsterdam.
- GRATAROLO, GUGLIELMO, 1565, *De vini natura, artificio, et usu, deque re omni potabili opus . . .* Strasbourg.
- GRATAROLUS. Se: Gratarolo, Guglielmo.
- GRELOT, GUILLAUME-JOSEPH, 1681, *Relation nouvelle d'un voyage de Constantinople . . .* Paris.
- GREW, NEHEMIAH, 1681, *Musaeum Regalis societatis; or, A catalogue & description of the natural and artificial rarities belonging to the Royal Society . . .* London.
- GRONOVIVS, JOHAN FREDERIK, 1744, *Cottus Ossiculo, pinnae dorsalis primo longitudine corporis descriptus*. Ingår i: *Acta societatis regiae scientiarum Upsaliensis. Ad annum MDCCXL*, Stockholm.
- GRONOVIVS, JOHAN FREDERIK, 1762, *Flora Virginica exhibens plantas, quas . . . Johannes Claytonus . . .* Leiden.
- GRONOVIVS, JOHAN FREDERIK, 1742, *Pisces Belgii descripti*. Ingår i: *Acta societatis regiae scientiarum Upsaliensis. Ad annum MDCCXLII*, Stockholm, 1748.
- GROSE, JOHN HENRY, 1758, *Voyage aux Indes Orientales*, London [=Lille?].
- GROSLEY, PIERRE-JEAN, 1764, *Nouveaux mémoires, ou observations sur l'Italie et sur les italiens, par deux gentilshommes suédois, traduits du suédois*, T. 1–3, London.

- GRÖBEN, OTTO FRIEDRICH VON DER, 1694, *Orientalische Reise-Beschreibung* ... Marienwerder [=Danzig].
- GUMILLA, JOSÉ, 1758, *Histoire naturelle, civile et géographique de l'Orenoque* ... T. 1–3, Avignon & Marseille.
- GUNNERUS, JOHAN ERNST, 1766–1772, *Flora Norvegica, observationibus praesertim oeconomicis panosque Norvegici locupletata* ... T. 1–2, Trondheim & Köpenhamn.
- GÄRBER, JOHANN GUSTAV, 1760, *Nachrichten von denen an der westlichen Seite der Caspischen See zwischen Astrachan* ... Ingår i: *Sammlung Russischer Geschichte* ... Herausgegeben von Gerhard Friedrich Müller ... Bd. 4.
- GÖBEL, SEVERIN, 1595, *Historia seu brevis descriptio animalis alcis quod vulgo vocant græbestia deque illius partium facultatibus* ... Venedig.
- Göttingisches Magazin der Wissenschaften und Litteratur*. Herausgegeben von Georg Christoph Lichtenberg und Georg Forster. [KVAB]
- GÖTZ, GEORG FRIEDRICH, 1782, *Naturgeschichte einiger Vögel* ... Hanau.
- HAGSTRÖM, JOHAN OTTO, 1751, *Jemtlands oeconomiska beskrifning eller känning, i akt tagen på en resa om sommaren 1749* ... Stockholm.
- HAHN, JOHANN DAVID, 1775, *Observationes chemico-medicae de lacte humano, ejusque cum asinino et ovillo comparatione* ... Praeside Johanne Davide Hahnio ... Publice defendet Floris Jacobus Voltelen ... Utrecht.
- HAHN, PETRUS, 1694, *Dissertatio philosophica de avibus* ... praesidio ... Dn. M. Petro Hahn ... Publico bonorum examini in Audit Maximo ad d. 2 novembris, a. 1694 ... Johannes P. Helinus Wex: Smol., Åbo.
- HAKLUYT, RICHARD, 1599–1600, *The principal navigations, voyages, traffiques and discoveries of the English nation* ... London. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB]
- HALLE, JOHANN SAMUEL, 1757–1760, *Die Naturgeschichte der Thiere in Sistematischer Ordnung* ... Bd. 1–2, Berlin.
- HALLER, ALBRECHT VON, 1763, *Elementa physiologiae corporis humani*, T. 1–8, Hannover.
- HALLER, ALBRECHT VON, 1768, *Historia stirpium indigenarum Helvetiae* ... T. 1–3, Bern.
- HAMMER, CHRISTOPHER, 1775, *Forsøg til en norsk Natur-Historie. Deel I, Fauna Norvegica eller Norsk Dyr-Rige* ... Köpenhamn.
- HANNEMANN, JOHANN LUDWIG, 1708, *Dissertatio physica, Ostrea Holsatica exhibens, quam ... sub praesidio Dn. Johannis Ludovici Hannemann ... publico bonorum examini modeste submittit auctor & respondens Hans Roslin, Holmia Suecus. Anno 1708. D. 7. Aprilis* ... Kiel.
- HANWAY, JONAS, 1754, *Zuverlässige Beschreibung seiner Reisen, von London durch Russland und Persien; und wieder zurück durch Russland, Deutschland und Holland, in den Jahren von 1742 bis 1750* ... Hamburg & Leipzig.
- HARTLIB, SAMUEL, 1651, *Samuel Hartlib his legacie: or an enlargement of the discourse of husbandry used in Brabant and Flaunders* ... London.
- HASSELQUIST, FREDRIK, 1757, *Iter Palaestinum eller Resa til Heliga landet* ... Stockholm.
- HAVEN, PEDER VON, 1747, *Nye og forbedrede efterrætninger om det Russiske rige efter nøyere kundskab som han har indsamlet paa hans sidste reyse*, D. 1–2, Köpenhamn.
- HAWKESWORTH, JOHN, 1774, *Relation des voyages entrepris par ordre de Sa Majesté Britanique, pour faire des découvertes dans l'hémisphere méridional* ... T. 1–4, Paris.
- HEBERER, MICHAEL, 1610, *Aegyptiaca servitus: das ist Wahrhafte Beschreibung einer drey-jährigen Dienstbarkeit, so zu Alexandrien in Egypten ihren Anfang und zu Constantinopel ihr Endschaft genommen* ... Heidelberg.



- HEIDENSTEIN, REINHOLD, 1600, *De bello Moscovitico, quod Stephanus Rex Poloniae ges-  
sit commentarium libri VI*. Ingår i: *Rerum Moscoviticarum auctores varii* ... Frankfurt.
- HELINUS, JOHANNES PETRI. Se: Hahn, Petrus.
- HELLANDER, ANDERS, 1772, *Kort underrättelse om Utsjoki by I Torneå lappmark* ... Ingår  
i: *Tidningar utgifne af et sällskap i Åbo år 1772*. [KVAB]
- HENNEPIN, LOUIS, 1697, *Nouvelle découverte d'un très grand pays situé dans l'Amérique  
entre le Nouveau Mexique et la mer Glaciale* ... Utrecht.
- HERBERER. Se: Heberer, Michael.
- HERBERSTEIN, SIGISMUND VON, 1556, *Rerum Moscoviticarum Comentariorum* ... Basel.
- HERBERT, THOMAS, 1663, *Relation du voyage de Perse et des Indes Orientales* ... Paris.
- HERLIN, J. D., 1718, *Beschryvinge van de bry-plantinge Zuriname: vertonende de opkompst  
dier zelver Colonie* ... Leeuwarden.
- HERMANN, PAUL, 1687, *Horti academici Lugduno-Batavi catalogus exhibens plantarum om-  
nium nomina, quibus ab anno 1681 ad annum 1686* ... Leiden.
- HERMANN, PAUL, 1698, *Paradisus Batavus, continens plus centum plantas affabre aere incisae*  
... Leiden.
- HERNÁNDEZ, FRANCISCO. Se: Recchi, Nardo Antonio.
- HERODOTUS, 1566, *Herodoti Halicarnassei Historiae lib. IX, & De vita Homeri libellus* ...  
Genève.
- HESSEN, ELIAS, 1690, *Ost-Indische Reise-Beschreibung oder Diarium, was bey der Reise ...  
Benjamin Olitschens, im Jahr 1680. Von Dressden aus biss in Asiam auff die Insul Sumatra  
Denckwürdiges vorgegangen ... Zum andern mahl gedruckt* ... Leipzig.
- HICKESIUS. Se: Richter, Johann Gottfried Ohnefalsch, 1754.
- HIPPOKRATES, 1595, *De morbis* ... Ingår i: Hippokrates, 1595, *Magni Hippocratiis medicorum  
omnium facile principis, opera omnia* ... Frankfurt.
- HIPPOKRATES, 1595, *Magni Hippocratiis Medicorum Omnium Facile Principis, Opera Omnia*  
... Frankfurt.
- HIRSCHFELD, CHRISTIAN CAY LORENZ, 1776, *Briefe die Schweiz betreffend* ... *Neue und  
vermehrte Ausgabe*, Leipzig.
- HIST. VAN BARBARYEN. Se: Dan, Pierre, 1684, *Historie van Barbaryen* ...  
*Histoire de Californie* ... Se: Venegas, Miguél, 1767, *Histoire naturelle et civile de la Californie*.  
*Histoire des Incas*. Se: Vega, Garcilaso de la, 1715, *Histoire des Yncas, rois du Perou* ...  
*Histoire générale des voyages, ou nouvelle collection de toutes les relations de voyages par mer et  
par terre* ... T. 1 (1746)–19 (1770), Paris.  
*Histoire naturelle du cacao et du sucre*. Se: Quelus, D.  
*Historiska märkwärdigheter, till uplysning afswenska häfder*. D. 1–4, Stockholm.
- HJORTH, JOHAN. Se: Linné, Carl von, 1756, *Plantae esculentae patriae* ...
- HL, J. D. Se: Herlin, J. D.
- HOFFMANN, FRIEDRICH, 1745, *Gründlicher Unterricht, wie ein Mensch nach den Gesund-  
heits-Regeln der Heil. Schrift und durch vorsichtigen Gebrauch weniger ausserlesener  
Arztneyen ... Verfertigt und heraus gegeben von Georg Friedrich Reimann. Dritte  
Auflage*, Ulm.
- HOHBERG, WOLF HELMHARDT VON, 1701–1715, *Georgica curiosa aucta, das ist: Umständ-  
licher Bericht und klarer Unterricht von dem adelichen Land- und Feld-Leben* ... T. 1–3,  
Nürnberg.
- HOLBERG, LUDVIG, 1745, *Trende epistle till hvorudi befattes det fornemste af hans liv og  
levnet* ... Köpenhamn.

- HOLM (HOLMSKIÖLD), THEODOR, 1779, *Beskrivelse over den fisk Mallen kaldet. Siluris glanis Linn.* Ingår i: *Skrifter, som udi det Kiøbenhavnse selskab af lærdoms og videnskabers elskere ere fremlagte og oplæste . . .* Del 12, Köpenhamn.
- HORREBOW, NIELS, 1752, *Tilførladelige efterretninger om Island med et nyt landkort og 2 aars meteorologiske observationer . . .* Köpenhamn.
- HORST, JACOB, 1630, *Herbarium Horstianum, seu de selectis plantis et radicibus libri duo . . .* Marburg.
- HORTO, GRACIAS ab. Se: Orta, Garcia de.
- HOUTTUYN, MARTINUS, 1761–1765, *Natuurlyke historie of uitvoerige beschryving der dieren, planten en mineraalen. Volgens het samenstel van den Heer Linnæus . . .* T. 1–8, Amsterdam.
- HUGHES, GRIFFITH, 1750, *The natural history of Barbados . . .* London.
- HÖST, GEORG, 1779, *Efterretninger om Marókos og Fes, samlede der i landene fra Ao. 1760 til 1768, Köpenhamn.*
- Icon. Rer. Nat.* Se: Ascanius, Peder, 1772–1777.
- IDES, EVERT YSBRANDTS. Se: Ysbrants Ides, Evert.
- IHRE, JOHAN, 1769, *Glossarium suiogothicum, in quo tam hodierno usu frequentata vocabula . . .* D. 1.2, Uppsala.
- IMPERATO, FERRANTE, 1695, *Historiae naturalis libri XXIX. Accesserunt nonnullae Johannis Mariae Ferro adnotationes ad librum vigesimum octavum . . .* Köln.
- IRWIN, EYLES, 1781, *Begebenheiten einer Reise auf dem rothen Meer, auf der arabischen und ägyptischen Küste . . .* Leipzig.
- ISBRAND IDES, EVERT. Se: Ysbrants Ides, Evert.
- IVERSEN, VOLQUARD. Se: Andersen, Jürgen.
- IVES, EDWARD, 1774–1775, *Reisen nach Indien und Persien . . .* T. 1.2, Leipzig.
- JACQUEMIN, CLAUDE, 1715, *Lettre du P. Jacquemin, missionnaire de la Compagnie de Jesus. Au pere procureur des missions de Indes & de la Chine.* Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses . . .* XI Recueil.
- JACQUES, PERE, 1724, *Lettre du Pere Jacques missionnaire de la Compagnie de Jesus . . .* Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses . . .* XVI Recueil.
- JACQUIN, NIKOLAUS JOSEPH VON, 1764–1771, *Observationum botanicarum iconibus ab auctore delineatis illustratarum . . .* P. 1–4, Wien.
- JACQUIN, NIKOLAUS JOSEPH VON, 1763, *Selectarum stirpium Americanarum historia . . .* Wien.
- JAGEMANN, C. J., 1782, *Nachrichten von der Insel Sardinien.* Ingår i: *Göttingisches Magazin der Wissenschaften und Litteratur.* Jahrgang. 2, Stück 5.
- JEAN DE ROQUETAILLADE. Se: Johannes de Rupescissa.
- J.D. HL. Se: Herlin, J. D.
- JEFFERYS, THOMAS, 1760, *The natural and civil history of the French dominions in North and South America . . .* T. 1–2, London.
- JOBSON, RICHARD. Se: Shilling, Andrew.
- JOHANNES DE RUPESCISSA, 1597, *Ioannis de Rvpe Scissa qui vixit ante cccxx annos, de consideratione quintae essentiae rerum omnium, opus sanè egregium. Acc. Arnaldi de Villanova epistola de sanguine humano distillato. Raymundi Lulli ars operativa & alia quaedam, Michaelis Savanarolae libellus optimus de aqua vitae, nunc valde correctior quàm ante annos lxx editus . . .* Basel.

- JOHANNES MICHAEL SAVONAROLA, *De aqua vitae*. . . Se: Johannes de Rupescissa.
- JOSSELYN, JOHN, 1672, *New-Englands rarities discovered: in birds, beasts, fishes, serpents, and plants of that country*. . . London.
- Journal de Paris*. Paris, 1777–1792. [KB]
- Journal oeconomique, ou Mémoires, notes et avis sur les arts, l'agriculture, le commerce et tout ce qui peut y avoir rapport* . . . Paris, 1751–1772. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB]
- JUAN, JORGE & ULLOA, ANTONIO DE, 1752, *Voyage historique de l'Amerique Meridionale fait par ordre du Roi d'Espagne par don George Juan, . . . et par don Antoine de Ulloa*. . . T. 1–2, Amsterdam & Leipzig.
- JUNGERMANN, GOTTFRIED. Se: Caesar, Gajus Julius.
- JUUSTEN, PAUL, 1775, *Dissertationis academicae, narrationem r. v. Pauli Juusten episcopi Aboensis de legatione sua Russica* . . . Åbo.
- KAEMPFER, ENGELBERT, 1712, *Amoenitatum exoticarum politico-physico-mediciarum fasciculi V*, Lemgo.
- KAEMPFER, ENGELBERT, 1777–1779, *Geschichte und Beschreibung von Japan* . . . T. 1–2, Lemgo.
- KAEMPFER, ENGELBERT, 1729, *Histoire naturelle, civile et ecclesiastique de l'empire du Japon* . . . T. 1–2, Appendice, Haag.
- KALM, PEHR, 1751, *Beskrifning huru socker göres uti norra America af åtskilliga slags trån*. Ingår i: *Kungl. Svenska vetenskapsakademiens handlingar*, Vol. 12.
- KALM, PEHR, 1753–1761, *En resa til norra America, på kongl. svenska wetenskaps academiens befällning, och publici kostnad, förrättad af Pehr Kalm* . . . D. 1–3, Stockholm.
- KALM, PEHR, 1756, *Exercitium oeconomicum, de prerogativis Finlandiae praecipue quoad plantas spontaneas in bellariis . . . sub praesidio Petri Kalm . . . ad publicum defert examem Henricus Stjerna . . . Satacundensis. V. d. m. & collega schol. cath. Aboëns. die XXII. maji anni MDCCLVI*, Åbo.
- KALM, PEHR, 1754, *Historisk och oeconomisk beskrifning öfwer Calajoki socken uti Österbotn . . . under . . . Pehr Kalms inseende, til offentligit ompröfwande och almän granskning uti Åbo academies öfre läro sal den 9. martii 1754. Som et academiskt försök utgifwen af Christiern Salmenius . . . österbotninge* . . . Åbo.
- KELLANDER, DANIEL. Se Rudbeck, Olof, d.y., *Rubus humilis* . . .
- KEYSSLER, JOHANN GEORG, 1751, *Neueste Reisen durch Deutschland, Böhmen, Ungarn, die Schweiz, Italien und Lothringen* . . . *Neue und vermehrte Auflage* . . . Hannover.
- KINDERSLEY, JEMIMA, 1777, *Briefe von der Insel Teneriffa, Brasilien, dem Vorgebirge der guten Hoffnung und Ostindien*, Leipzig.
- KIRCHER, ATHANASIIUS, 1667, *China monumentis qua sacris qua profanis nec non variis naturae & artis spectaculis, aliarumque rerum memorabilium argumentis illustrate* . . . Amsterdam.
- KIÖPING, NILS MATSSON, 1674, *Een kort beskrifning [sic] vppå trenne reesor och peregrinationer, sampt konungarijket Japan: I. Beskrifwes een reesa som genom Asia, Africa och många andra hedniska konungarijken* . . . Visingsborg.
- KLEEMANN, NICOLAUS ERNST, 1771, *Reisen von Wien über Belgrad bis Kilianova, durch die Butschjack-Tartarey über Kavschan, Bender, durch die Nogew-Tartarey in die Crimm* . . . Wien.
- KLINGSTÄDT, TIMOTHEUS MERZAHN VON, 1766, *Memoire sur les Samojedes et les Lapons* . . . Köpenhamn.

- KNOX, ROBERT, 1689, *Ceylanische Reise-Beschreibung, oder Historische Erzählung von der in Ost-Indien gelegenen Insel Ceylon* ... Leipzig.
- KOCHERTHAL, JOSUA, 1709, *Ausführlich- und umständlicher Bericht von der berühmten Landschaft Carolina* ... *Vierter Druck, mit Anhängen* ... Frankfurt am Main.
- KOLB, PETER, 1745, *Beschreibung des vorgebürges der guten Hoffnung, und derer darauf wohnenden Hottentotten* ... Frankfurt.
- KOLB, PETER, 1719, *Caput Bonæ Spei hodiernum das ist: vollständige Beschreibung des africanischen Vorgebürges der guten Hofnung* ... Nürnberg.
- KOLBE. Se: Kolb, Peter.
- Kongl. Bibliotekets tidningar om lärda saker; utgifne af Carl Christof. Gjörwell* ... 1767–1769, Stockholm.
- KORTE, JONAS, 1741, *Reise nach dem weiland gelobten, nun aber seit siebenzehn hundert Jahren unter dem Fluche liegenden Lande, wie auch nach Ägypten, dem Berg Libanon, Syrien und Mesopotamien* ... [Altona].
- KRAAK, IFVAR, 1755, *Correspondance historique et critique entre deux suedois, au sujet de la bataille de Pultava* ... Lund.
- KRAMER, WILHELM HEINRICH, 1756, *Elenchus vegetabilium et animalium per Austriam inferiorem observatorum* ... Wien.
- KRAŠENINNIKOV, STEPAN PETROVIČ & GORTER, DAVID DE, 1761, *Flora Ingrica ex schedis ... confecta et propriis observationibus aucta a Davide de Gorter* ... Sankt Petersburg.
- KRAŠENINNIKOV, STEPAN PETROVIČ, 1766, *Opisanie zemli Kamtschatki sotschinennoje Stepanom Krascheninnikowym* ... *Beschreibung des Landes Kamtschatka* ... Lemgo.
- KÄMPFER, ENGELBERT. Se: Kaempfer, Engelbert.
- KÖNIG, EMMANUEL, 1688–1696, *Regnum vegetabile quadripartitum* ... Basel.
- KÖNIG, JOHANN GERHARD, 1779, *Naturgeschichte der sogenannten weissen Ameise*. Ingår i: *Beschäftigungen der Berlinischen Gesellschaft naturforschender Freunde*, Bd. 4, Berlin. *Der Königl. Dänischen Missionarien aus Ost-Indien eingesandter ausführlichen Berichten* ... Halle, 1716–1754.
- KÖPING. Se: Kiöping, Nils Matsson.
- LABAT, JEAN-BAPTISTE, 1724, *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique* ... T. 1–6, Haag.
- LABAT, JEAN-BAPTISTE, 1728, *Nouvelle relation de l'Afrique occidentale* ... T. 1–5, Paris.
- LABAT, JEAN-BAPTISTE, 1731, *Voyage du chevalier des Marchais en Guinée, isles voisines, et à Cayenne, fait en 1725, 1726 & 1727* ... T. 1–4, Amsterdam.
- LABAT, JEAN-BAPTISTE, 1731, *Voyages du P. Labat ... en Espagne en Italie* ... T. 1–8, Amsterdam.
- LABAT, JEAN-BAPTISTE. Se: Cavazzi da Montecuccolo, Giovanni, 1732, *Relation historique de l'Ethiopie* ...
- LA BOULLAYE-LE GOUZ, FRANÇOIS DE, 1657, *Les voyages et observations du Sieur de la Boullaye-le-Gouz* ... [Nouv. éd.], Paris.
- Le laboureur ou le conservateur des richesses du paysan ... Par une compagnie de villageois* ... 1763, Bordeaux & Dijon.
- LA CAILLE, NICOLAS LOUIS DE, 1763, *Journal historique du voyage fait au Cap de Bonne-Espérance* ... Paris. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB]
- LA CONDAMINE, CHARLES-MARIE DE, 1751, *Journal du voyage fait par ordre du roi à l'Équateur, servant d'introduction historique à la Mesure des trois premiers degrés du méridien* ... Paris.
- LADÉ, ROBERT. Se: Prévost, Antoine-François.

- LAET, JOHANNES DE, 1633, *Novus orbis seu descriptionis Indiae occidentalis libri XVIII* ... Leiden.
- LA FLOTTE, ... de, 1769, *Essais historiques sur l'Inde, précédés d'un Journal de voyages et d'une description géographique de la côte de Coromandel*, Paris.
- LAGERBRING, SVEN, 1752, *Dissertatio historica de commerciis longinquis, cujus partem priorem, divina annuente gratia et suffragante amplissimo ordine philos. in alma Gothorum Carolina, praeside d: no Sven Bring* ... Lund.
- LAGERBRING, SVEN, 1765, *Dissertatio gradualis sistens hypomnemata historica de luxu Svio-gothorum antiquo quam consensu ampl. facult. philos. in reg. acad. Goth. Carolina sub umbone domini Sven Bring* ... *Publico examini defert Johannes Fredricus Qvist Nericius d. [XXVII] Aprilis anni MDCCLXV*, Lund.
- LAGERBRING, SVEN, 1769–1783, *Swea rikes historia, ifrån de äldsta tider til de närwarande* ... Del 1–4, Stockholm.
- LAGUS, ELIAS, 1772, *Utdrag af en beskrifning öfver Kusamo socken i Kemi lappmark*. Tredje stycket. Ingår i: *Kungl. Svenska vetenskapsakademiens handlingar*, Vol. 33.
- LA HONTAN, LOUIS ARMAND DE LOM D'ARCE, 1703, *Nouveaux voyages de Mr. le Baron de Lahontan, dans l'Amerique Septentrionale* ... T. 1–3, Haag.
- LA LANDE, JÉRÔME DE, *Voyage d'un françois en Italie, fait dans les années 1765 et 1766, contenant l'histoire & les anecdotes les plus singulières de l'Italie, & sa description, les moeurs, les usages* ... T. 1–8, Venedig.
- LA LOUBÈRE, SIMON DE, 1691, *Du royaume de Siam* ... T. 1–2, Amsterdam.
- LAMBERT DE SAUMERY, PIERRE, 1732, *Mémoires et aventures secretes et curieuses d'un voyage du Levant*. Par Mr. de Mirone [=pseud.], T. 1–4, Liege.
- LA MOTTRAYE, AUBRY DE, 1727, *Voyages du Sr. A. de la Motraye, en Europe, Asie & Afrique* ... T. 1–2, Haag.
- LANGÉ, LORENZ, *Journal von Lorentz Langens reise nach China*. Ingår i: Weber, Friedrich Christian, 1721, *Das veränderte Russland* ...
- LANGHANSS, CHRISTOPH, 1705, *Neue Ost-Indische Reise, Worinnen umständlich beschrieben werden Unterschiedene Küsten und Inseln in Ost-Indien* ... Leipzig.
- LANGLEY, BATTY, 1728, *New principles of gardening* ... London.
- LA PORTE, JOSEPH de, 1766–1773, *Le voyageur françois, ou la connoissance de l'ancien et du nouveau monde, mis au jour par M. l'abbé Delaporte*. T. 1–18, Paris.
- LA QUINTINIE, JEAN DE, 1692, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers, suivy de quelques reflexions sur l'agriculture* ... Seconde edition revûë & corrigée ... Amsterdam.
- LA QUINTINIE, JEAN DE, 1692, *Le parfait jardinier; ou, instruction pour les jardins fruitiers et potagers* ... Amsterdam.
- LA ROQUE, JEAN DE. Se: Arvieux, Laurent d'.
- LAUGIER, MARC ANTOINE, 1762, *Bihang til amiralen lord Ansons Resa; innehållandes berättelse om engelska krigsskeppet Wagers förolyckande på en obobodd ö* ... Stockholm.
- LAUREATI, GIOVANNI, 1773, *Extrait d'une lettre du révérend Père Laureti* ... Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses* ... XXIX Recueil.
- LAURENTIUS PAULINUS GOTHUS, 1623, *L. Paulini Gothi Loimoscopia, eller Pestilentz speghel: thet är: andeligh och naturligh vnderwijsning, om pestilentzies beskrieffwelse, orsaker, præserwatijff, läkedomar och befrijelser* ... Strängnäs.
- LAVAL, ANTOINE DE, 1728, *Voyage de la Louisiane, fait par ordre du roy en l'année mil sept cent vingt* ... Paris.
- LAVAL, FRANCIS PERARD DE. Se: Pyrard, François.

- LAWSON, JOHN, 1718, *The history of Carolina, containing the exact description and natural history of that country* . . . London.
- LE BEAU, CLAUDE, 1738, *Avantures du Sr. C. Le Beau, avocat en parlement, ou voyage curieux et nouveau, parmi les sauvages de l'Amérique septentrionale* . . . T. 1-2, Amsterdam.
- LE BLANC, VINCENT, 1649, *Les voyages fameux du Sieur Vincent le Blanc Marseillois* . . . à scavoir aux Indes Orientales & Occidentales, en Perse & Pegu. *Aux Royaumes de Fez, de Maroc, & de Guinée* . . . Paris.
- LE BRUN, CORNELIUS. Se: Bruyn, Cornelius de.
- LE COMTE, LOUIS, 1699, *Das heutige Sina, von dem berühmten Königl. Frantzöischen Mathematico, R.P. Louis le Comte* . . . T. 1-2, Frankfurt & Leipzig.
- L'ÉCLUSE, CHARLES DE, 1605, *Exoticorum libri decem quibus animalium, plantarum, aromatum, aliorumque peregrinorum fructuum historiae describuntur: Item Petri Bellonii observatioens* . . . Leiden.
- L'ÉCLUSE, CHARLES DE, 1601, *Rariorum plantarum historia* . . . Antwerpen.
- LEEM, KNUD, 1767, *Beskrivelse over Finmarkens lapper, deres tungemaal, levemaade og forrige afgudsdyrkelse* . . . Köpenhamn.
- LE GENTIL DE LA GALAISIÈRE, GUILLAUME-HYACINTHE-JOSEPH-JEAN-BAPTISTE, 1728, *Nouveau vouage au tour du monde* . . . T. 1-3, Amsterdam.
- LE GENTIL DE LA GALAISIÈRE, GUILLAUME-HYACINTHE-JOSEPH-JEAN-BAPTISTE, 1783, *Reise nach der Insel Malta in dem Jahre 1776. Aus dem Französischen*. Ingår i: Ebeling, Christoph Daniel, 1780-1785, *Neue Sammlung von Reisebeschreibungen*, T. 5.
- LE GENTIL DE LA GALAISIÈRE, GUILLAUME-HYACINTHE-JOSEPH-JEAN-BAPTISTE, 1781, 1782, *Reisen in den Indischen Meeren* . . . Ingår i: Ebeling, Christoph Daniel, 1780-1785, *Neue Sammlung von Reisebeschreibungen* . . . Th. 2, 4, 5.
- LE GENTIL DE LA GALAISIÈRE, GUILLAUME-HYACINTHE-JOSEPH-JEAN-BAPTISTE, *Voyage dans les mers de l'Inde, fait par ordre du Roi, à l'occasion du passage de Vénus* . . . T. 1-2, Paris. [KVAB]
- LEGUAT, FRANÇOIS, 1708, *Voyage et aventures de François Leguat & de ses compagnons, en deux isles désertes des Indes orientales* . . . T. 1-2, London.
- LEIGH, CHARLES, 1700, *The Natural History of Lancashire, Cheshire, and the Peak in Derbyshire* . . . Oxford.
- LEISTE, CHRISTIAN, 1778, *Beschreibung des Brittischen Amerika zur Ersparung der englischen Karten* . . . Wolfenbüttel.
- LE MASCRIER, JEAN-BAPTISTE. Se: Maillet, Benoît de.
- LE MAIRE, JACOB. Se: Spilbergen, Joris de.
- LÉMERY, LOUIS, 1755, *Traité des aliments, où l'on trouve par ordre, et séparément la difference & le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier* . . . 3. ed., Paris.
- LÉMERY, NICOLAS, 1698, *Traité universel des drogues simples, mises en ordre alphabetique* . . . Paris.
- LEMNIUS, LEVINUS, 1566, *Herbarum atque arborum quæ in Bibliis passim obviæ sunt* . . . Antwerpen.
- LEO AFRICANUS, 1665, *Pertinente beschryvinge van Africa* . . . Rotterdam.
- LEOPOLD, JOHANN FRIEDRICH, 1700, *De Alce, magno illo septentrionis animali, ejusque virtutibus* . . . Basel.
- LE PAGE DU PRATZ, ANTOINE SIMON, 1758, *Histoire de la Louisiane, contenant la découverte de ce vaste pays; sa description géographique; un voyage dans les terres* . . . T. 1-3, Paris. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB]

- LEPECHIN, IVAN IVANOVIČ, 1774–1783, *Tagebuch der Reise durch verschiedene Provinzen des Russischen Reiches* ... T. 1–3, Altenburg.
- LERCHE, JOHANN JACOB, 1776, *Nachricht von der zweiten Reise nach Persien* ... Ingår i: Büsching, Anton Friedrich, 1767–1793, *Magazin für die neue Historie und Geographie* ... Th. 10. [KVAB]
- LERY, JEAN DE, 1585, *Histoire d'un voyage fait [sic] en la terre du Bresil, autrement dite Amerique* ... [Gèneve]
- LESLIE, CHARLES, OF JAMAICA. Se: Sloane, Hans, *Histoire de la Jamaïque* ...
- LESSER, FRIEDRICH CHRISTIAN, 1738, *Insecto-Theologia, oder: Vernunft- und Schriftmäßiger Versuch, wie ein Mensch durch aufmercksame Betrachtung derer sonst wenig geachteten Insecten* ... Frankfurt & Leipzig.
- Lettres édifiantes et curieuses écrites des Missions étrangères par quelques Missionnaires de la Compagnie de Jésus*, 1707–1773, Recueil 1–30, Paris.
- LICHTENBERG, GEORG CHRISTOPH. Se: *Göttingisches Magazin der Wissenschaften und Litteratur*.
- LIGER, LOUIS, 1762, *La nouvelle maison rustique, ou, economie generale de tous les biens de champagne* ... T. 1–2, Paris.
- LIGHTFOOT, JOHN, 1777, *Flora Scotica, or, a systematic arrangement, in the Linnaean method, of the native plants of Scotland and the Hebrides* ... Vol. 1–2, London.
- LIGON, RICHARD, 1657, *A true & exact history of the Island of Barbados* ... London.
- LIGON, RICHARD. Se: *Philosophical transactions: giving some account of the present undertakings* ... Vol. IV for anno 1669, London 1670. Sid. 1156. [KVAB]
- LINNÉ, CARL VON, 1749–1769, *Amoenitates academicae, seu dissertationes variae, physicae, medicae, botanicae* ... Vol. 1–7, Stockholm & Leipzig.
- LINNÉ, CARL VON, 1751, *Carl v. Linnés skånska resa : på höga öfverhetens befallning förrättad år 1749* ... Stockholm.
- LINNÉ, CARL VON, 1773, *Deliciae naturae. Tal, hållit uti Upsala domkyrka år 1772 den 14 dec. vid rectoratets nedläggande* ... Stockholm.
- LINNÉ, CARL VON, 1761, *Dissertatio academica sistens inebriantia, quam consens. experient. Facult. Medicæ in illustri lyceo Upsaliensi, praeside ... Carolo Linnæo ... publico examini defert Olavus Reinh. Alander* ... Uppsala.
- LINNÉ, CARL VON, 1737, *Flora Lapponica exhibens plantas per Lapponiam crescentes, secundum systema sexuale collectas* ... Amsterdam.
- LINNÉ, CARL VON, 1749, *Flora oeconomica, praeside DN. D. Carolo Linnæo ... proposita ab Elia Aspelin, Smolando. Upsaliae 1748. Jun. 25. In Audit. Carol maj.* Ingår i: Linné, Carl von, *Amoenitates academicae, seu dissertationes variae, physicae, medicae, botanicae* ... Vol. 1.
- LINNÉ, CARL VON, 1755, *Flora Suecica exhibens plantas per regnum Sueciae crescentes systematice* ... Stockholm.
- LINNÉ, CARL VON, 1772, *Fraga vesca, dissertatione botanica ... praeside ... D. D. Carolo à Linné, ... in auditorio Gustaviano die XXVI Maji a. MDCCLXXII. ... publicæ ventilationi proposita a ... Svenone Andr. Hedin Smolando, Uppsala.*
- LINNÉ, CARL VON, 1760, *Fructum Svecicum, quod, praeside D. D. Carl Linnæo, proposuit David Magn. Virgander, Smolandus. Upsaliae 1758. Maji 23.* Ingår i: Linné, Carl von, *Amoenitates academicae, seu dissertationes variae, physicae, medicae, botanicae* ... Vol 5.
- LINNÉ, CARL VON, 1763, *Fructus esculenti, quos praeside D. D. Car. Von Linné, proposuit Johannes Salberg Holmensis. Upsaliae 1763. Junii 11.* Ingår i: Linné, Carl von, *Amoenitates academicae, seu dissertationes variae, physicae, medicae, botanicae* ... Vol. 6.

- LINNÉ, CARL VON, 1754, *Hans maj:ts Adolf Frideriks vår allernådigste konungs naturalie samling innehållande sällsynte och främmande djur, som bevaras på kongl. lust-slottet Ulriksdahl* ... Stockholm.
- LINNÉ, CARL VON, 1737, *Hortus Cliffortianus plantas exhibens quas in hortis tam vivis quam siccis, Hartecampi in Hollandia, coluit vir nobilissimus & generosissimus Georgius Clifford* ... Amsterdam.
- LINNÉ, CARL VON, 1772, *Observationes in materiam medicam ... præside ... Carolo à Linne ... Pro honoribus doctoris medici adipiscendis, in audit. Carol. maj. d. 5 Junii. 1772. H. A. & P. M. S. Publice censura submittit. Johannes Lindwall* ... Uppsala.
- LINNÉ, CARL VON, 1756, *Plantae esculentae patriae quas praeside Dn. Doct. Caroli Linnaei ... submittit Johan Hiorth Christinaehamnia Vermelandus Upsaliae, 1732. Febr. 22. Ingår i: Linné, Carl von, Amoenitates academicae, seu dissertationes variae, physicae, medicae, botanicae* ... Vol. 3.
- LINNÉ, CARL VON, 1775, *Plantæ Surinamenses ... præside ... Carolo Linné ... publice ventilandam offert stip. reg. Jacob Alm, Uplandus. In auditorio Carolino majori, die XXIII. Junii, anno MDCCLXXV* ... Uppsala.
- LINNÉ, CARL VON, 1765, *Potus theae, quem dissertatione medica, venia nobiliss. Fac. Med. in Reg. Acad. Ups. præside ... Carolo von Linné, ... in audit. Carol. Maj. d. 7. Decembr. 1765. Publico submittit examini h.a.m.s. Petrus C. Tillæus, Vestmannus, Uppsala.*
- LINNÉ, CARL VON, 1753, *Species plantarum* ... T. 1–2, Stockholm.
- LINNÉ, CARL VON, 1753, *Två nya species tobak. Ingår i: Kungl. Svenska vetenskapsakademien handlingar, Vol. 14.*
- LINNÉ, CARL VON, 1762, *Åkerbärs plantering. Ingår i: Kungl. Svenska vetenskapsakademien handlingar, Vol. 23.*
- LINSCHOTEN, JAN HUYGHEN VAN, 1601, *Pars quarta Indiae Orientalis, qua primum variegens animalia, fructus, arbores ... describuntur, per Job. Hugonem Lintschotanium et nonnullos alios; Descriptioni huic adjectæ nonnullibi sunt annotationes Bernh. Paludani. ... et edita a J. T. et J. I. de Bry* ... Frankfurt.
- LISTER, MARTIN, 1699, *A Journey to Paris in the year 1698* ... 2. ed. London.
- LIVROY, TIMOTHÉE HUREAU. Se: Caimo, Norberto.
- L'OBEL, MATTHIAS DE. Se: Pena, Pierre & L'Obel, Matthias de, 1576.
- LOBO, JERÓNIMO, 1728, *Voyage historique d'Abissinie* ... T. 1–2, Paris.
- LOCZENIUS, JOHAN, 1676, *Historiæ Svecanæ, a primo rege Sveciæ usque ad Carolum XI. regem Sveciæ, deductæ, libri novem, secundâ editione multò auctiores & emendatiores* ... Uppsala.
- LOENBOM, SAMUEL. Se: *Historiska märkvärdigheter, till uplysning af svenska häfder.*
- LOYER, GODEFROY, 1714, *Relation du voyage du royaume d'Issyny, côte d'Or, país de Guinée, en Afrique* ... Paris.
- LOYER, GODEFROY, 1719, *Voyages aux Côtes de Guinée & en Amérique. Par Mr. N\*\*\*, Amsterdam. [Tveksam författaruppgift.]*
- LUCAS, PAUL, 1705, *Voyage du Sieur Paul Lucas au Levant: on y trouvera entr'autre une description de la haute Egypte* ... T. 1–2, Haag.
- LUDOLF, HIÖB, 1681, *Iobi Ludolfi aliàs Leutholdi dicti Historia Æthiopica, sive brevis & succincta descriptio regni Habessinorum quod vulgò malè presbyteri Iohannis vocantur* ... Frankfurt.
- LUDOLF, HIÖB, 1691, *Iobi Ludolfi aliàs Leutholdi dicti Ad suam Historiam Æthiopicam antehac editam Commentarius* ... Frankfurt.
- LUILIER, ?, 1726, *Nouveau voyage aux grandes Indes, avec une instruction pour le commerce des Indes Orientales, et la description de plusieurs isles* ... Rotterdam.



- LULLIUS, RAIMUNDUS, *Ars operativa* . . . Se: Johannes de Rupescissa.
- LÜDEKE, CHRISTOPH WILHELM, 1778, 1780, *Beschreibung des türkischen Reiches nach seiner Religions- und Staatsverfassung in der letzten Hälfte des 18:ten Jahrhunderts* . . . T. 1–2. Leipzig. [T. 2: Neue Auflage.]
- LYNCEUS, JOHANNES TERRENTIUS. Se: Recchi, Nardo Antonio.
- LÖFLING, PEHR, 1758, *Iter hispanicum, eller, Resa til spanska länderna uti Europa och America, förrättad ifrån år 1751 til år 1756*. . . Stockholm.
- M\*\*\*, 1751, *Histoire de la Jamaïque* . . . Se: Sloane, Hans.
- M. W., 1746, *The Mosquito Indian and his golden river; being a familiar description of the Mosquito Kingdom in America* . . . Written [in or about the year 1699] by M. W. Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* . . . Vol. 6, London.
- MAFFEI, GIOVANNI PIETRO, 1590, *Historiarum indicarum libri XV. Selectarum item ex India epistolarum eodem interprete libri IV. Accessit Ignatii Loiolae vita postremo recognita* . . . Köln.
- MAILLA, DE. Se: Moyriac de Mailla, Joseph-Marie-Anne de.
- MAILLET, BENOÎT DE & LE MASCRIER, JEAN BAPTISTE, 1740, *Description de l'Égypte, contenant plusieurs remarques curieuses sur la géographie ancienne et moderne* . . . T. 1.2, Haag.
- MANARDI, GIOVANNI, ?, *Epistolae medicinales diversorum authorum, nempe, Ioannis Manardi med. Ferrariensis* . . . [E] i Bergianska biblioteket ; e] i KVAB. Ovisst vilken upplaga som har använts.]
- MARCGRAV, GEORG. Se: Marggraf, Georg.
- MAREST, GABRIEL, 1715, *Lettre du P. Gabriel Marest, missionnaire de la Compagnie de Jesus. Au Pere Germon* . . . Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses* . . . XI Recueil.
- MARGGRAF, GEORG, 1648, *Historia Rerum Naturalium Brasiliae* . . . Se: Piso, Willem, 1648, *Historia naturalis Brasiliae* . . .
- MARSIGLI. Se: Marsili, Luigi Ferdinando.
- MARSILI, LUIGI FERDINANDO, 1726–1748, *Danubius Pannonico-Mysicus, observationibus geographicis, astronomicis, hydrographicis, historicis, physicis* . . . T. 1–6, Haag & Amsterdam. [Volym 1, tryckt 1748, med fransk titel. Resterande volymer med text på latin tryckta 1726.]
- MARTENS, FRIEDRICH, 1675, *Spitzbergische oder Groenlandische Reise-Beschreibung gethan im Jahr 1671* . . . Hamburg.
- MARTIALIS, MARCUS VALERIUS, 1656, *M. Valerii Martialis Epigrammata: Cum notis Farnabii et variorum* . . . Leiden.
- MARTIN, MARTIN, 1716, *A description of the Western Islands of Scotland* . . . The second edition, very much corrected, London.
- MARTINI, MARTINO, 1655, *Novus Atlas Sinensis* . . . Amsterdam.
- MATTIOLI, PIETRO ANDREA, 1554, *Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia* . . . Venedig.
- MATTIOLI, PIETRO ANDREA, 1586, *De plantis epitome utilissima* . . . Frankfurt am Main.
- MATTUSCHKA, HEINRICH GOTTFRIED VON, 1776–1777, *Flora Silesiaca, oder Verzeichnis der in Schlesien wildwachsenden Pflanzen* . . . Th. 1–2, Leipzig.
- MEISTER, GEORG, 1692, *Der Orientalisch-Indianische Kunst- und Lust-Gärtner* . . . Dresden. [E] i Bergianska biblioteket ; e] i KVAB]
- Memoir. des Jesuites dans les Levant* . . . Se: Armenonville, Thomas-Charles Fleuriau d', 1715–1729, *Nouveaux mémoires des missions de la Compagnie de Jésus dans le Levant* . . .

- Mémoires pour servir à l'histoire naturelle des animaux.* Se: Perrault, Claudebossu.
- Memoire sur les Samojedes et les Lapons...* Se: Klingstädt, Timotheus Merzahn von, 1766.
- MERCKLIN, GEORG ABRAHAM, 1696, *Neu aussgefertigtes historisch-medicinisches Thier-Buch, in vier Theilen verabfasset...* Nürnberg.
- MERIAN, MARIA SIBYLLA, 1719, *Over de voortteeling en wonderbaerlyke veranderingen der Surinaemsche insecten...* Amsterdam.
- MEROLLA, GIROLAMO, 1744, *A voyage du Congo, and several other Countries, chiefly in Southern-Africk...* Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels...* Vol. 1, London.
- MERRETT, CHRISTOPH, 1667, *Pinax rerum naturalium Britannicarum, continens vegetabilia, animalia et fossilia...* London.
- MESSERSCHMIDT, DANIEL GOTTLIEB. Se: Amman, Johann, 1739, *Stirpium rariorum in Imperio Rutheno...*
- MICHAELIS, JOHANN DAVID. Se: Stauning, Jorgen, 1779, *Iagttagelser over Arabien...*
- MILLER, JOSEPH, 1722, *Botanicum officinale, or a compendious herbal...* London.
- MILLER, PHILIP, 1760, *Figures of the most beautiful, useful and uncommon plants...* London.
- MILLER, PHILIP, 1759, *Gardeners dictionary...* 7. ed., London.
- MILLS, JOHN, 1764–1766, *Vollständiger Lehrbegriff von der praktischen Feldwirthschaft...* T. 1–4, Leipzig.
- DE MIRONE [=pseud.]. Se: Lambert de Saumery, Pierre.
- MISSON, MAXIMILIEN, 1702, *Nouveau voyage d'Italie, avec un mémoire contenant des avis utiles à ceux qui voudront faire le mesme voyage. Quatrieme edition...* T. 1–3, Haag.
- MIZALDUS, ANTONIUS. Se: Mizauld, Antoine.
- MIZAULD, ANTOINE, 1560, *Secretorum agri enchiridion primum, hortorum curam, auxilia, secreta...* Paris.
- MOCQUET, JEAN, 1688, *Wunderbare jedoch grundlich und warhaffte geschichte und ReiseBegebnisse in Africa, Asia, Ost- und West-Indien...* Lüneburg.
- MOFFET [MOUFET], THOMAS. Se: Wotton, Edward.
- MOLINA, JUAN IGNACIO, 1782, *Des Herrn Abts Vidaure kurzgefasste geographische natürliche und bürgerliche Geschichte des Königreichs Chile...* Ingår i: Ebeling, Christoph Daniel, 1780–1785, *Neue Sammlung von Reisebeschreibungen...* T. 4.
- MONARDES, NICOLAS, 1605, *De citriis aurantiis...* Ingår i: L'Écluse, Charles de, *Exoticorum libri decem...* Leiden.
- MONCONYS, BALTHASAR DE, 1665–1665, *Journal des voyages de Monsieur de Monconys...* T. 1–3, Lyon.
- MONTAGU, MARY WORTLEY, 1764, *Lettres de Milady Marie Wortley Montagüe, écrites pendant ses voyages en Europe, en Asie et en Afrique...* Nouvelle edition, T. 1–2, Rotterdam.
- MONTANUS, ARNOLDUS, 1670, *Denckwürdige Gesandtschaften der Ost-Indischen Gesellschaft in den Vereinigten Niederländern an unterschiedliche Keyser von Japan...* Amsterdam.
- MONTANUS, ARNOLDUS, 1669, *Gedenkwaerdige gesantschappen der Oost-Indische maetschappy in't Vereenigde Nederland, aen de Kaisaren van Japan...* Amsterdam.
- MONTAUSIER, CHARLES DE SAINTE-MAURE DE, 1724, *Nouveau voyage de Grèce, d'Égypte, de Palestine, d'Italie, de Suisse, d'Alsace et des Pais-Bas...* Haag.
- MOSCARDO, LODOVICO, 1672, *Note overo memorie del museo del Conte Lodovico Moscardo nobile Veronese...* Verona.
- MOYRIAC DE MAILLA, JOSEPH-MARIE-ANNE DE, 1720, *Lettre du pere de Mailla, missionnaire de la Compagnie de Jesus: Au pere de Colonia de la même compagnie.* Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses...* XIV Recueil.

- MULGRAVE, CONSTANTINE JOHN PHIPPS, 1775, *Voyage au pôle boréal, fait en 1773, par ordre du roi d'Angleterre, par Constantin-Jean Phipps. Traduit de l'anglois*, Paris.
- MÜLLER, GERHARD FRIEDRICH. Se: *Sammlung Russischer Geschichte* ...
- MÜLLER, JOHANN BERNARD, 1721, *Das Leben und die Gewohnheiten der Ostiaken* ... Ingår i: Weber, Friedrich Christian, 1721, *Das Veränderte Russland* ... Frankfurt.
- MÜLLER, WILHELM JOHANN, 1673, *Die Afrikanische, auff der Guineischen Gold-Cust gelegene Landschafft Fetu, warhafftig und fleissig, aus eigener acht-jähriger Erfahrung, genauer Besichtigung, und unablässiger Erforschung beschrieben* ... Hamburg.
- MUNTING, ABRAHAM, 1696, *Naauwkeurige beschryving der aardgewassen* ... Leiden & Utrecht.
- MURATORI, LODOVICO ANTONIO, 1754, *Relation Des Missions Du Paraguai* ... Paris.
- N\*\*\*. Se: Loyer, Godefroy.  
*Nachrichten von der Handlung in Sibirien*. [Anonym.] Ingår i: *Sammlung Russischer Geschichte* ... Bd. 3 (1760) Stuck 5–6, Sankt Petersburg.
- NAVARETE, DOMINGO. Se: Fernández Navarrete, Domingo.
- NECK, JACOB CORNELISSOON VAN, 1725, *Relation du second voyage de Jacques van Neck, amiral Hollandoise. Aux Indes orientalis*. Ingår i: Renneville, Constantin de, 1725, *Recueil des voyages qui ont servi a l'establissement et aux progres de la Compagnie des Indes Orientales* ... T. 2.
- NEITZSCHITZ, GEORG CHRISTOPH VON, 1686, *Sieben-jährige und gefährliche Neu-verbeserte Europä- Asiat- und Africanische Welt-Beschauung* ... zum dritten mal also herausgegeben ... Nürnberg.  
*Neue Nachrichten von den Missionen der Jesuiten in Paraguay und von andern damit verbundenen Vorgängen in der spanischen Monarchie* ... 1768, Hamburg. [Anonym]
- Neue Sammlung von Reisebeschreibungen* ... Se: Ebeling, Christoph Daniel.
- NICOLSON, DOMINIKANER, 1776, *Essai sur l'histoire naturelle de l'isle de Saint-Domingue* ... Paris.
- NIEBUHR, CARSTEN, 1772, *Beschreibung von Arabien : Aus eigenen Beobachtungen und im Lande selbst gesammelten Nachrichten*, Köpenhamn.
- NIEBUHR, CARSTEN, 1774–1778, *Carsten Niebuhrs Reisebeschreibung nach Arabien und andern umliegenden Ländern* ... Bd. 1–2, Köpenhamn.
- NIEBUHR, CARSTEN. Se även: Forsskål, Peter, 1775, *Descriptiones animalium avium* ...
- NIECAMP. Se: Niekamp.
- NIEREMBERG, JUAN EUSEBIO, 1635, *Historia naturae, maxime peregrinae, libris XVI distincta* ... Antwerpen.
- NIEKAMP, JOHANN LUCAS, 1745, *Histoire des voyages que les Danois ont fait dans les Indes orientales* ... T. 1–2, Genève.
- NIEUHOF, JOAN, 1668, *Legatio Batavica ad Magnum Tartariae Chamum Sungteium, modenum Sinae Imperatorum* ... Amsterdam.
- NIEUHOF, JOAN, 1744, *Voyages and travels into Brasil and the East-Indies* ... Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* ... Vol. 2.
- NORDEN, FREDERIK LUDVIG, 1755, *Voyage d'Egypte et de Nubie* ... ouvrage enrichi ... par l'auteur même ... T. 1–2, Köpenhamn.
- NORDHOLM, ÆSCHIL. Se: Berch, Anders.  
*Nordiska kämpa dater, i en sagoflock samlade om forna kongar och hjältar. För hwilken, förutan et ständigt ättartabl på alla befinliga svenska kongar och drottningar, äfwen et företal finnes, angående orsaken til detta wärk, göta språkets förmån, gamla sakers nöjje, sagors*

- trouwärdighet och de här trycktas tidatahl, jämte förtekning på dem, som tilförende warit tryckte &c.* ... [Utgiven av Eric Julius Björner] Stockholm, 1737.
- Nouv. Maison rustique.* Se: Liger, Louis, 1762, *La nouvelle maison rustique* ...
- Nouveaux mémoires, ou observations sur l'Italie* ... Se: Grosley, Pierre-Jean, 1764, *Nouveaux mémoires* ...
- Nova acta Physico-Medicae Academiae Caesareae Leopoldino-Carolinae naturae curiosorum* ... T. 1-4 (1757-1770), Nürnberg.
- NUGENT, THOMAS, 1781-1782, *Thomas Nugents Reisen durch Deutschland, und vorzüglich durch Meklenburg. Aus dem Englischen übersezt* ... T. 1-2, Berlin & Stettin.
- NÚÑEZ CABEZA DE VACA, ÁLVAR. Se: Sloane, Hans, 1701-1725, *A Voyage to the Islands Madera, Barbados, Nieves, S. Christophers and Jamaica* ... Vol. 2.
- Nya svenska biblioteket, utgifvit af Carl Christof. Gjörwell.* Del 1-2, Stockholm, 1762-1763.
- ODERBORN, PAUL, 1582, *De Russorum religione, ritibus nuptiarum, funerum, victu, vestitu, &c. Et de tartarorum religione ac moribus* ... Ad D. Davidem Chytraeum recens scripta ... Rostock.
- OELHAFEN, NICOLAUS, 1656, *Elenchus plantarum, circa nobile Borussorum Dantiscum* ... Gdansk.
- OEXMELIN, ALEXANDRE OLIVIER. Se: Exquemelin, Alexandre-Olivier.
- OGIER, CHARLES, 1656, *Caroli Ogerii Ephemerides, sive, Iter Danicum, Suecicum, Polonicum* ... Paris.
- OLAFSEN, EGGERT. Se: Eggert Ólafsson.
- OLAUS MAGNUS, 1567, *Historia Olai Magni Gothi archiepiscopi Vpsalensis, de gentium septentrionalium uariis conditionibus statibusúe, & de morum, rituum, superstitionum, exercitiorum, regiminis, disciplinae, uictusq; mirabili diuersitate* ... Basel.
- OLDENDORP, CHRISTIAN GEORG ANDREAS, 1777, *Geschichte der Mission der evangelischen Brüder auf den caraibischen Inseln S. Thomas, S. Croix und S. Jan* ... Barby.
- OLDMIXON, JOHN, 1710, *Gross-Brittannisches America nach seiner Erfindung, Bevölckerung und allerneuestem Zustand* ... Hamburg. [Ibland står översättaren Ludwig Friedrich Vischer som författare.]
- OLEARIUS, ADAM, 1647, *Offt begehrte Beschreibung der dewen Orientalischen Reise, so durch Gelegenheit einer Holsteinischen Legation an den König in Persien geschehen* ... Schleswig.
- OLEARIUS, ADAM. Se även: Andersen, Jürgen & Iversen, Volquard, 1669.
- OLINA, GIOVANNI PIETRO, 1622, *Uccelliera overo discorso della natvra, e proprieta di diversi vcelli e in particolare di que' che cantano* ... Rom.
- OLOFSEN, EGGERT. Se: Eggert Ólafsson.
- OLON. Se: Pidou de Saint-Olon, François.
- OPITZ, GOTTFRIED, 1748, *Gottfried Opitzens ... merckwürdige Nachrichten von seinem Leben und zwanzigjährigen Gefangenschaft* ... Breslau & Leipzig.
- ORIBASIUS, 1557, *Oribasii Sardiani opera, quae extant omnia, tribus tomis digesta, Ioanne Baptista Rasario interprete* ... T. 1-3, Basel.
- ORTA, GARCIA DE, 1579, *Aromatum, et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos nascentium historia* ... Tertia editio, Antwerpen.
- ORTEGA, C. G. Se: Gómez Ortega, Casimiro.
- OSBECK, PEHR, 1757, *Dagbok öfwer en ostindisk resa åren 1750. 1751. 1752. Med anmärkingar uti naturkunnigheten, främmande folkslags språk, seder, hushållning, m.m.* ... Stockholm.
- OTTER, JEAN, 1748, *Voyage en Turquie et en Perse* ... T. 1-2, Paris.

- OVALLE, ALONSO DE, 1745, *An historical relation of the Kingdom of Chile* ... Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* ... Vol. 3, London.
- OVINGTON, JOHN, 1725, *Voyages de Jean Ovington, faits à Surate & en d'autres lieux de l'Asie & de l'Afrique*, Paris.
- PAGÉS, PIERRE MARIE FRANÇOIS DE, 1782, *Voyages autour du monde, et vers les deux poles, par terre et par mer* ... T. 1-2, Paris.
- PALLAS, PETER SIMON, 1771-1776, *Reise durch verschiedene Provinzen des Russischen Reichs*, T. 1-3, Sankt Petersburg.
- PALLAS, PETER SIMON, 1774-1780, *Spicilegia Zoologica* ... Fasc. 1-14, Berlin.
- PALUDANUS, BERNARD. Se: Linschoten, Jan Huygen van.
- PANCIROLI, GUIDO, [1629]-1631, *Rerum memorabilium, sive, deperditarum: commentarijs illustrata, et locis prope innumeris postremum aucta, ab Henrico Salmuth* ... D. 1-2, Frankfurt.
- PANCKOW, THOMAS, 1673, *Herbarium, oder Kräuter- und Gewächs-Buch* ... verbessert durch Bartholomaeum Zorn, D., Köln.
- PANCOVIUS. Se: Panckow, Thomas, 1673.
- PAPON, JEAN PIERRE, 1783, *Papons Reise durch die Provence. Aus dem Französischen nebst einigen Anmerkungen und Zusätzen des Uebersetzers*, Leipzig.
- PARKINSON, JOHN, 1629, *Paradisi in sole paradisu terrestri. Or a garden of all sorts of pleasant flowers which our English ayre will permitt to be noursed vp* ... London.
- PARKINSON, JOHN, 1640, *Theatrum botanicum: The theater of plants* ... London.
- PASSE, CRISPIJN VAN DE, 1614-1617, *Hortus Floridus* ... Arnhem.
- PATIN, CHARLES, 1695, *Relations historiques et curieuses de voyages, en Allemagne, Angleterre, Hollande, Boheme, Suisse, &c* ... Amsterdam.
- PAULINI, LAUR. Se: Laurentius Paulinus Gothus.
- PAULLI, JOHANN, 1761, *Dansk oekonomisk urte-bog, hvori endeel vilde væxter og urter beskrives og deres nytte vises* ... Köpenhamn.
- PAULLI, SIMON, 1648, *Flora Danica, det er: Dansk Urtebog* ... Köpenhamn.
- PAULLI, SIMON, 1708, *Quadripartitum botanicum de simplicium medicamentorum facultatibus ex veterum et recentiorum decretis et observationibus* ... Frankfurt am Main.
- PENA, PIERRE, L'OBEL, MATTHIAS DE, 1576, *Nova Stirpium adversaria, perfacilis vestigatio* ... Antwerpen.
- PENNANT, THOMAS, 1776-1777, *British zoology*, Vol. 1-4, Warrington & London.
- PERRAULT, CLAUDE, 1671, *Mémoires pour servir à l'histoire naturelle des animaux*, Paris.
- PERRY, JOHN, 1717, *Etat présent de la grande Russie* ... Bryssel.
- PERINGSKIÖLD, JOHAN, 1719, *Monumenta Ullerakerensia cum Upsalia nova illustrata, eller: Vlleråkers häradz minnings-merken* ... Stockholm.
- PERNETY, ANTOINE-JOSEPH, 1769, *Journal historique d'un voyage fait aux iles Malouines en 1763 & 1764* ... Berlin.
- PETIVER, JAMES, 1764, *Jacobi Petiveri Opera, historiam naturalem spectantia, or, Gazophylacium. Containing several 1000 figures of birds, beasts* ... Vol. 1-2, London.
- PETIVER, JAMES, 1695-1703, *Musei Petiveriani centuria prima, rariora nature continens: viz. animalia, fossilia, plantas, ex variis mundi plagis advecta* ... London.
- PETREJUS, PETRUS, 1615, *Regni Muschovitici Sciographia: Thet är: Een wiss och egenteligh Beskriffning om Rydzland* ... Stockholm.
- PEYRARD. Se: Pyrard, François.

- PHILIPPUS A SANCTISSIMA TRINITATE, 1649, *Itinerarium Orientale R. P. F. Philippi a SSma Trinitate Carmelitæ discaleati ab ipso conscriptum* . . . Lyon.
- PHILIPS, THOMAS, 1746, *A journal of a voyage made in the Hannibal of London, ann. 1693, 1694, from England, to Cape Monseradoe, in Africa; And thence along the coast of Guiney to Whidaw, the island of St. Thomas* . . . Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* . . . Vol. 6, London.
- The philosophical transactions and collections : to the end of the year 1720. Abridged and disposed under general heads. In five volumes.* By John Lowthorp . . . and Henry Jones, 1732, London.
- Philosophical transactions of the Royal Society of London.* Vol. 1– [KVAB].
- PHIPPS. Se: Mulgrave, Constantine John Phipp.
- PICOT DE LAPEYROUSE, PHILIPPE, 1782, *Beskrifningar och rättelser, hörande till historien om foglarna, insände af herr Phil. Picot, Bar. de Lapeirouse* . . . Ingår i: Kungl. Svenska vetenskapsakademiens nya handlingar, Vol. 3.
- PIDOU DE SAINT-OLON, FRANÇOIS, 1695, *Relation de l'empire de Maroc où l'on voit la situation du pays, les moeurs, coutumes* . . . Paris.
- PIGAFETTA, FILIPPO, 1598, *Regnum Congo hoc est Vera description regni Africani, quod . . . Congus appellatur* . . . Frankfurt.
- PILATI DI TASSULO, CARLO ANTONIO, 1778, *Voyages en différens pays de l'Europe, en 1774, 1775 et 1776, ou lettres écrites de l'Allemagne, de la Suisse, de l'Italie, de Sicile, & de Paris*, T. 1–2, Haag.
- PINTO, FERNÃO MENDES, 1671, *Wunderliche und merkwürdige Reisen Ferdinandi Mendez Pinto, welche er innerhalb ein und zwanzig Jahren durch Europa, Asia, und Africa, und deren Königreiche und Länder; als Abyssina, China* . . . Amsterdam.
- PISO, WILLEM, 1648, *Historia naturalis Brasiliae : auspicio et beneficio illustriss. Ingår i: Mauriti Com. Nassau illius provinciae et maris summi praefecti adornata* . . . Amsterdam.
- PISO, WILLEM, 1648, *De Medicina Brasiliensi Libri Quatvor* . . . I: Piso, Willem, 1648, *Historia naturalis Brasiliae* . . .
- PLANTIN, JEAN-BAPTISTE, 1737, *Helvetia antiqua et nova* . . . Zürich.
- PLINIUS D. Ä., 1518, *C. Plinii Secvndi naturae historiarum Libri XXXVII* . . . Hagenau.
- PLOT, ROBERT, 1677, *The natural history of Oxford-shire being an essay toward the natural history of England* . . . Oxford .
- PLUMIER, CHARLES, 1693, *Description des plantes de l'Amérique* . . . Paris.
- PLUMIER, CHARLES, 1703, *Nova Plantarum Americanarum Genera* . . . Paris.
- PLÜER, CARL CHRISTOPH, 1777, *Reisen durch Spanien, aus dessen Handschriften herausgegeben von C. D. Ebeling* . . . Leipzig.
- PLÜER, CARL CHRISTOPH, 1768, *Reisen eines vornehmen Herrn in Spanien in den Jahren 1765 und 1765 beschrieben von einem feiner Gesellschaft.* Ingår i: Büsching, Anton Friedrich, 1767–1793, *Magazin für die neue Historie und Geographie* . . . Th. 2 [KVAB] (Fel hänvisning i originaltexten. Skall vara del 2.)
- POCOCKE, RICHARD, 1772, *Voyages de Richard Pockocke . . . en Orient, dans l'Egypte, l'Arabie, la Palestine, la Syrie, la Grèce, la Thrace, &c.* . . . T. 1–6, Paris.
- POIVRE, PIERRE, 1779, *Voyages d'un philosophe, ou, observations sur les moeurs & les arts des peuples de l'Afrique, de l'Asie et de l'Amérique* . . . Maastricht.
- POLO, MARCO, 1671, *Marci Pauli Veneti, historici fidelissimi juxta ac praestantissimi, De regionibus orientalibus libri III* . . . Berlin.
- POMET, PIERRE, 1735, *Histoire generale des drogues, simples et composeés, renfermant dans les trois classes des vegetaux, des animaux & des mineraux* . . . 1–2, Paris.

- PONCET, CHARLES JACQUES, 1713, *Relation abrégée du voyage que M. Charles Jacques Poncet, medecin François, fit en Ethiopie en 1698, 1699 et 1700*. Ingår i: *Lettres édifiantes et curieuses* ... IV Recueil.
- PONGET. Se: Poncet, Charles Jacques.
- PONTOPPIDAN, ERIK, d.y., 1760, *Eutropii Philadelphi oeconomische balance, oder unvorgreiflicher ueberschlag*, über das natürliche und bürgerliche vermögen des Königreichs Dänemark ... Köpenhamn.
- PONTOPPIDAN, ERIK, d.y., 1752–1753, *Det förste försög paa Norges naturlige historie* ... D. 1–2, Köpenhamn.
- PONZ, ANTONIO, 1775, *Reise durch Spanien oder Briefe über die vornehmsten Merkwürdigkeiten in diesem Reiche* ... T. 1–2, Leipzig.
- POPOWITSCH, JOHANN SIEGMUND VALENTIN, 1750, *Untersuchungen vom Meere, die auf Veranlassung einer Schrift De Columnis Herculis, welche ... Herr Christ. Gottl. Schwarz herausgegeben* ... Frankfurt & Leipzig.
- PORTHAN, HENRIK GABRIEL. Se: Juusten, Paul.
- POVRE. Se: Poivre, Pierre.
- PRETTY, FRANCIS, 1599, *Verissima descriptio navigationis a Thoma Candisch, ... qua ipse ab anno M.D.LXXXVI vsque ad annum 1588. vniuersum terrarum orbem explorauit, & perlustrauit, per Dn. Franciscum Brettie* ... Ingår i: De Bry, Theodore, 1598, *America pars VIII* ... Frankfurt.
- PRÉVOST, ANTOINE-FRANÇOIS, 1744, *Voyages du Capitaine Robert Lade en différentes parties de l'Afrique, de l'Asie et de l'Amerique* ... T. 1–2, Paris.
- PRÉVOST, ANTOINE-FRANÇOIS. Se: *Histoire générale des voyages, ou nouvelle collection de toutes les relations de voyages* ...
- PRÉVOST, ANTOINE-FRANÇOIS, 1748, *Description de la Chine, contenant la geographie, et l'histoire civile et naturelle du pays*. Ingår i: *Histoire générale des voyages* ... T. 6.
- PRINGLE, JOHN, 1753, *Observations on the diseases of the army in camp and garrison. In three parts; with an appendix* ... *The second edition corrected, with additions*, London.
- PROYART, LIÉVAIN BONAVENTURE, 1776, *Histoire de Loango, Kakongo et autres royaumes d'Afrique* ... Paris & Lyon.
- PSILANDERHJELM, NILS. Se: Rabbe, Sten af, 1770, *Åminnelse-tal* ...
- PURCHAS, SAMUEL, 1625, *Purchas his pilgrimes. In fve bookes. The first, contayning the voyages and peregrinations made by ancient kings, patriarkes, apostles, philosophers, and others* ... London. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB.]
- PUENTE, PEDRO ANTONIO DE LA. Se: Ponz, Antonio.
- PYRARD, FRANÇOIS, 1679, *Voyage de François Pyrard de Laval, contenant sa navigation aux Indes Orientales, Maldives, Moluques, & au Bresil* ... Nouvelle ed., Paris.
- PÖLLNITZ, KARL LUDWIG VON, 1735, *Nachrichten des Baron Carl Ludwig von Pöllnitz, enthaltend was derselbe auf seinen Reisen besonderes angemercket* ... T. 1–3, Frankfurt am Main.
- PÖLLNITZ, KARL LUDWIG VON, 1739, *Neue Nachrichten welche seine Lebens-Geschichte und seine ausführliche Beschreibung von seinen ersten Reisen* ... T. 1–2, Frankfurt am Main.
- QUELUS, D., 1720, *Histoire naturelle du cacao et du sucre* ... Amsterdam.
- QUIQUERAN DE BEAUJEU, PIERRE, ca. 1576, *De laudibus Provinciae, liber I–III*. Paris. [Ej i Bergianska biblioteket ; ej i KVAB]

- RABBE, STEN AF, 1770, Åminnelse-tal öfver framledne bergs-rådet och kongl. vetenskaps akademiens medlem, herr Nils Psilanderhielm ... Stockholm.
- RABBI MOYSES. Se: Van den Bossche, Guillaume. (Hänvisning i texten.)
- RADERMACHER, JACOB CORNELIUS MATTHEUS, 1780–1782, *Naamlyst der planten, die gevonden worden op het eiland Java* ... Batavia.
- RADERMACHER, JACOB CORNELIUS MATTHEUS & HOGENDORP, CAREL SIRARDUS WILLEM VAN, 1779, *Korte schets van de bezittingen der Nederlandsche Oost-Indische Maatschappye* ... Ingår i: *Verhandelingen van het Koninklijk Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen* ... D. 1, Jakarta (Batavia).
- RADZIWIŁŁ, MIKOŁAJ KRYSZTOF, 1601, *Hierosolymitana peregrinatio* ... Brunsbergae [=Braniewo].
- RAJUS. Se: Ray, John.
- RANTZAU, HENRIK, 1669, *Reise-Buch auff Jerusalem, Cairo in Ægypten und Constantinopel* ... Köpenhamn.
- RAUWOLF, LEONARD, 1583, *Aigentliche Beschreibung der Raiss, so er vor diser zeit gegen Auffgang inn die Morgenländer, fürnemlich Syriam, Iudaeam, Arabiam* ... T. 1–4, Augsburg.
- RAVENEAU DE LUSSAN, 1689, *Journal du voyage fait à la mer du Sud avec les flibustiers de l'Amérique* ... Paris.
- RAVN, WILHELM FREDRIK, 1754, *Kort underretning om det Maroccanske slaverie i aarene 1751, 1752 og 1753* ... Köpenhamn.
- RAY, JOHN, 1688, *Dendrologia, sive historia arborum & fruticum* ... Se Ray, John, 1688, *Historia plantarum species hactenus editas* ... T. 2.
- RAY, JOHN, 1686–1704, *Historia plantarum species hactenus editas aliasque insuper multas noviter inventas & descriptas complectens* ... T. 1–3, London.
- RAY, JOHN, 1673, *Observations topographical, moral, & physiological; made in a journey through part of the low-countries, Germany, Italy, and France* ... London.
- RAY, JOHN, 1696, *Synopsis methodica stirpium Britannicarum* ... Editio Secunda ... London.
- RÉAUMUR, RENÉ-ANTOINE FERCHAULT DE, 1749, *Art de faire éclore et d'élever en toute saison des oiseaux domestiques de toutes espèces* ... T. 1–2, Paris.
- RECCHI, NARDO ANTONIO, LYNCEUS, JOHANNES TERRENTIUS, HERNÁNDEZ, FRANCISCO, 1651, *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus seu : plantarum animalium mineralium Mexicanorum historia* ... Rom.
- RECHTEREN, ZEYGER VAN, 1639, *Journael ghehouden op de reyse ende wederkomste van Oost-Indien* ... Den tweeden druck ... Zwolle.
- Recueil de voyages au Nord* ... Se: Bernard, Jean Frédéric.
- Rec(ueil) des voy. Holl.* Se: Renneville, Constantin de, 1725, *Recueil des voiages* ...
- Recueil des voyages* ... Se: Renneville, Constantin de, 1725, *Recueil des voiages* ...
- REDI, FRANCESCO, 1729, *Experimenta circa varias, res naturales* ... Ingår i: Redi, Francesco, 1729, *Opusculorum*, Pars 2, Leiden.
- REDI, FRANCESCO, 1729, *Opusculorum*, Pars 1–3, Leiden.
- [REDI, FRANCESCO], 1666, *Some observations of vipers*. Ingår i: *Philosophical transactions: giving some account of the present undertakings* ... Vol. 1, for anno 1665, and 1666. [KVAB]
- REEDE TOT DRAKESTEIN, HENDRIK VAN, 1678–1703, *Hortus Indicus Malabaricus, continens regni Malabarici apud Indos celeberrimi omnis generis plantas rariores* ... D. 1–12, Amsterdam.
- REFTELIUS, CARL, 1737–1739, *Historisk och politisk beskrifning, öfwer riket och staden Alger* ... Del 1–2, Stockholm.
- REICHARDT, CHRISTIAN, 1753–1755, *Land- und Gartenschatzes* ... Th. 1–6, Erfurt.



- REINIUS, ISRAEL, 1749, *Anmärckningar samlade under en resa til China, och med wederbörandes tilstådielse under . . . Herr Carl Fridric Menmander inseende, som et academiskt prof, framgifne i Åbo den 12 Decembre 1749 . . .* Åbo.
- REINMANN, GEORG FRIEDRICH. Se: Hoffmann, Friedrich, 1745, *Gründlicher Unterricht, wie ein Mensch nach den Gesundheits-Regeln der Heil . . .*
- RENARD, LOUIS, 1754, *Poissons, ecrevisses et crabes, de diverses couleurs et figures extraordinaires, que l'on trouve autour des isles Moluques, et sur les côtes des terres australes . . .* 2. uppl., Amsterdam.
- RENNEVILLE, CONSTANTIN DE, 1725, *Recueil des voyages qui ont servi a l'etablissement et aux progres de la Compagnie des Indes Orientales . . .* Seconde edition reveue, & augmentée de plusieurs pieces curieuses . . . T. 1–7, Amsterdam.
- RENODAEUS, JOHANNES. Se: Renou, Jean de.
- RENOU, JEAN DE, 1609, *Dispensatorium medicum . . .* Frankfurt.
- Rerum Moscoviticarum auctores varii: unum in corpus nunc primum congesti. Quibus et gentis historia, continetur: et regionum accurata description . . .* 1600, Frankfurt.
- RHEEDE. Se: Reede tot Drakestein, Hendrik van.
- RIBEIRO, JOÃO, 1719, *Histoire de l'isle de Ceylan . . .* Paris.
- RIBEYRO. Se: Ribeiro.
- RICHARD, JÉRÔME, 1778, *Histoire naturelle, civile et politique du Tonquin . . .* T. 1–2, Paris.
- RICHELET, PIERRE, 1728, *Dictionnaire de la langue française, ancienne et moderne . . .* T. 1–3, Lyon.
- RICHTER, JOHANN GOTTFRIED OHNEFALSCH, 1754, *Ichthyotheologie, oder: Vernunft- und Schriftmässiger Versuch die Menschen aus Betrachtung der Fische zur Bewunderung, Ehrfurcht und Liebe . . .* Leipzig. [Finns i bröderna Bergius handskrivna katalog, dock utan hylluppställning. Finns också i KVAB.]
- RIEDESEL, JOHANN HERMANN VON, 1771, *Reise durch Sicilien und Grossgriechenland . . .* Zürich. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB.]
- RIEGER, JOHANN CHRISTOPH, 1743, *Introductio in notitiam rerum naturalium et arte factarum, quarum in communi vita . . .* T. 1–2, Haag.
- ROBERG, LARS, 1727, *Dissertatio physica Græs-Oeam representans, quam . . . præsiede . . . Laurentio Roberg . . . publico eruditorium examini modeste submittit . . . Adamus Werner, Jemtius. In aud. Gust. majori ad d. [18] februarii an. MDCCXXVII.*, Uppsala.
- ROBIN, CLAUDE, 1782, *Nouveau voyage dans l'Amérique septentrionale, en l'année 1781 et campagne de l'armée de M. le Comte de Rochambeau . . .* Philadelphia.
- ROBINS, BENJAMIN, 1761, *Amiralen lord Ansons Resa rundt omkring jorden åren 1740, 41, 42, 43, 44 . . .* Stockholm. [Numera anser det att detta arbete har författats av Anson själv. Se ESTC.]
- ROBINSON, THOMAS, 1709, *An essay towards a natural history of Westmorland and Cumberland . . .* London.
- ROCHFORD, CHARLES DE & DAVIES, JOHN, 1666, *The history of the Caribby-islands, viz, Barbados, St Christophers, St Vincents, Martinico . . .* London.
- ROCHFORD, CHARLES DE, 1665, *Histoire naturelle et morale des iles Antilles de l'Amérique . . .* 2. ed., Rotterdam.
- RODE, JOHANN, 1676, *Ioannis Rhodii Observationum medicinalium centuriae tres.* Ingår i: Borel, Pierre, 1676, *Petri Borelli Historiae et observationum medico-physicarum centuriae IV . . .*
- ROGERS, WOODES, 1716, *Voyage autour du monde, commencé en 1708 et fini en 1711, par le capitaine Woodes Rogers. Traduit de l'anglois . . . où l'on a joint quelques pièces curieuses touchant la rivière des Amazones et la Guiane . . .* T. 1–2, Amsterdam. [KVAB]

- ROHR, JULIUS BERNHARD VON, 1716, *Compendieuse Hausshaltungs-Bibliothek darinnen nicht allein die neuesten und besten Autores, die so wohl von der Hausshaltung überhaupt, als vom Ackerbau, Viehzucht, Jägerey . . . geschrieben . . .* Leipzig.
- ROHR, JULIUS BERNHARD VON, 1722, *Vollständiges Ober-Sächsisches Hausswirthschafft-Buch . . .* Leipzig.
- RONDELET, GUILLAUME, 1558, *L'Histoire entiere des poissons . . .* P. 1–2, Lyon.
- RONDELET, GUILLAUME, 1554–1555, *Libri de piscibus marinis, in quibus verae piscium effigies expressae sunt . . .* P. 1–2, Lyon.
- ROSIER. Se: Rozier, François & Claret de La Tourette, Marc-Antoine-Louis.
- ROSLIN, HANS. Se: Hannemann, Johann Ludvig.
- ROUBAUD, PIERRE JOSEPH ANDRÉ, 1770–1775, *Histoire générale de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, contenant des discours sur l'histoire ancienne des peuples de ces contrées . . .* Par M. L. A. R. Paris. [Ej i Bergianska biblioteket; ej i KVAB.]
- Royal Society of London. Se: *Philosophical transactions of the Royal Society of London.*
- ROZIER, FRANÇOIS & CLARET DE LA TOURETTE, MARC-ANTOINE-LOUIS, 1766, *Démonstrations élémentaires de botanique . . .* T. 1–2, Lyon.
- RUBRUQUIS, GUILLAUME DE. Se: Ruysbroeck, Wilhelm van.
- RUDBECK, OLOF, d.ä., 1685, *Hortus botanicus variis exoticis indigenisque plantis instructus . . .* Uppsala.
- RUDBECK, OLOF d. y., 1733, *Dudaim rubenis, quos neutiquam mandragoræ fructus fuisse, aut flores amabiles, lilia, violas, narcissos, leucoja, species melonis, vaccinia, chamæbatum, rosam, solanum halicacabum, certas uvas, tubera, maiisch, circæam . . .* Uppsala.
- RUDBECK, OLOF, d.y., 1716, *Rubvs humilis, fragariae folio, fructu rubro, Åkerbär från Norland, quem . . . Dissertatione historico-physico-medica delineatum, sub praesidio . . . Olavi Rudbeckii . . . Publico philo botanicorum examini modeste submittit . . . Daniel Kellander . . . In audit. Gustav. mai. ad d. 23 Iunii MDCCXVI, Uppsala.*
- RUEL, JEAN, 1543, *De natura stirpium libri tres . . .* Basel.
- RUELIUS, JOHANNES. Se: Ruel, Jean.
- RUMPF, GEORG EBERHARD, 1705, *D'Amboinsche rariteitkamer, behelzende eene beschryvinge van allerhande zoo weeke als harde schaalvisschen, te weeten raare krabben, kreeften, en diergelyke zeedieren . . .* Amsterdam.
- RUMPF, GEORG EBERHARD, 1741–1750, *Herbarium Amboinense, plurimas conplectens arbore, frutices, herbas, plantas terrestres . . . Het Amboinsch kruid-boek . . .* Amsterdam.
- RUMPHIUS. Se: Rumpf, Georg Eberhard.
- RUSSELL, ALEXANDER, 1756, *The natural history of Aleppo and parts adjacent : containing a description of the city . . .* London.
- RUYSBROECK, WILHELM VAN, [1706], *Aanmerklyke reys, gedaan door Willem de Rubruquis . . . na d'Oostersche gedeelten der weereld, insonderheyd na Tartaryen en China, in 't Jaar onses Heeren 1253 . . .* Leiden.
- RYČKOV, NIKOLAJ PETROVIČ, 1774, *Herrn Nikolaus Rytschkow kaiserl. russischen Capitains Tagebuch über seine Reise durch verschiedene Provinzen des russischen Reichs in den Jahren 1769. 1770. und 1771 . . .* Riga.
- RYTSCHKOW. Se: Ryčkov, Nikolaj Petrovič.
- RZĄZYŃSKI, GABRYEL, 1721, *Historia naturalis curiosa regni Poloniae, magni ducatus Litvaniae . . .* Sandomierz.
- RÅLAMB, CLAS, 1679, *Kort beskriffning om thet som wid then Constantinopolitaniske resan är föreluppit . . . giord . . . herr Carl Gustaff . . . til skyldigh underrättelse aff . . . Clas Rålamb, Anno 1658, Stockholm.*

- RÖMER, LUDEWIG FERDINAND, 1760, *Tilforladelig efterretning om kysten Guinea ...* Köpenhamn.
- RÖSEL VON ROSENHOF, AUGUST JOHANN, 1746–1761, *Der monatlich herausgegebenen Insecten-Belustigung ...* T. 1–4, Nürnberg.
- SAAR, JOHANN JACOB, 1662, *Ost-indianische funfzehen-jährige kriegs-dienst, und wahrhaftige Beschreibung ...* Nürnberg.
- SAINT-PIERRE, BERNARDIN DE. Se: Bernardin de Saint-Pierre, Henri.
- SAINTE-MAURE, CHARLES DE. Se: Montausier, Charles de Sainte-Maure.
- SALBERG, JOHAN. Se Linné, Carl von, 1763, *Fructus esculenti ...*
- SALMENIUS, CHRISTIERN JOHANSSON. Se: Kalm, Pehr, 1754, *Historisk och oekonomisk beskription öfwer Calajoki sockn ...*
- SALMON, WILLIAM, 1710, *Botanologia, the English herbal: or, history of plants ...* London.
- SALMON, THOMAS & GOCH, MATTHIAS VAN, 1732–1753, *Die Heutige Historie oder der Gegenwärtige Staat von allen Nationen, Worinn Ihre Länder, Lage und Beschaffenheit, ihre Personen, Kleidung, Gebäude, Sitten, Gesetze ... Aus dem Englischen Original des Herrn Capitain Salmon ins Teutsche getreulich übersetzt ...* Th. 1–3, Altona & Flensburg.
- SALMON, THOMAS & GOCH, MATTHIAS VAN, 1752, *Die Heutige Historie oder der Gegenwärtige Staat aller Nationen in Europa nach ihrer geographischen physikalischen politischen kirchlichen und moralischen Verfassung und Beschaffenheit beschrieben ...* Altona & Leipzig.
- SALMON, THOMAS & GOCH, MATTHIAS VAN, 1736, *Die Heutige Historie oder der Gegenwärtige Staat von Indostan und Ceylon, Oder dem eigentlich so genannten Indien.* Ingår i: Salmon, Thomas & Goch, Matthias van, 1732–1753, *Die Heutige Historie oder der Gegenwärtige Staat von allen Nationen ...* Vol. 2.
- SALMUTH, HEINRICH. Se: Panciroli, Guido.
- Sammlung neuer und merkwürdiger reisen zu Wasser und zu Lande ...* T. 1–9, Göttingen, 1750–1754 [KVAB].
- Sammlung Russischer Geschichte ... Herausgegeben von Gerhard Friedrich Müller, Bd. 1–9* (1732–1764), Sankt Petersburg.
- SANDELS, SAMUEL, 1771, *Tal om Kongl. Svenska vetenskapsakademiens inrättning och dess fortgång til närvarande tid hållit ... den 6 november 1771 ...* Stockholm.
- SANDYS, GEORGE, 1696, *Sandys Reisen, inhaltende die Histori von dem ursprünglichen und gegenwertigem Stand deß Türckischen Reichs ...* Frankfurt.
- SAUNIER DE BEAUMONT, 1736, *Allerneueste Reisen eines Portugiesen, Innigo von Biervillas, nach denen Malabarischen Cüsten, Goa, Batavia ...* Berlin.
- SAURY, JEAN, 1778, *Précis d'histoire naturelle, extrait des meilleurs auteurs françois & étrangers ...* T. 1–5, Paris.
- SAVARY DES BRUSLONS, JACQUES, 1759–1765, *Dictionnaire universel de commerce, d'histoire naturelle, & des arts & metiers ...* T. 1–5, Köpenhamn.
- SAVONAROLA. Se: Johannes, de Rupescissa.
- SAXO GRAMMATICUS, 1610, *Den Danske krønike som Saxo Grammaticus skreff, halff fierde hundredene aar forleden ...* Köpenhamn.
- SCALIGER, JULIUS CAESAR, 1634, *Exotericarum exercitationum liber XV. De subtilitate, ad Hieronymum Cardanum ...* Hannover.
- SCHEFFERUS, JOHANNES, 1673, *Lapponia, id est, regionis Lapponum et gentis nova et verissima descriptio ...* Frankfurt.
- SCHELLER, JOHAN GERHARD, 1727, *Reise-Beschreibung von Lappland und Bothnien,* Jena.

- SCHILLING, ANDREW. Se: Shilling, Andrew.
- SCHILLINGER, FRANZ CASPAR, 1716, *Persianische und Ost-Indianische Reis, welche Frantz Caspar Schillinger mit P. Wilhelm Weber und P. Wilhelm Mayr durch das Türckische Gebiet im Jahr 1699 angefangen, und 1702 vollendet* ... Nürnberg.
- SCHLÖZER, AUGUST LUDWIG VON, 1777–1779, *Briefwechsel meist historischen und politischen Inhalts* ... T. 1–3, Göttingen.
- SCHMIDEL, ULRICH, 1706, *Gedenkwaardige scheeps-togten na Rio de la Plata, in't Zuyder-deel van America* ... verrigt onder den Spaanschen Admiraal Pedro de Mendosa, Anno 1535, en de volgende Jaren ... Leiden.
- SCHMIDT, ULRICH. Se: Schmidel, Ulrich.
- SCHNITSCHER, JOHANN CHRISTIAN, 1744, *Berättelse, om ajuckiniska Calmuckiet, eller om detta folkets ursprung, huru de kommit under ryszarnas lydno* ... Stockholm.
- SCHOBEN, GOTTLÖB, 1762, *Auszug aus D. Gottlob Schobers bisher noch ungedruckte Werke: Memorabilia Russico-Asiatica*. Ingår i: *Sammlung Russischer Geschichte* ... Bd. 7, Sankt Petersburg.
- SCHOBEN, GOTTLÖB, 1760, *Beschreibung des St. Peters-Bades bei Terki*. Ingår i *Sammlung russischer Geschichte* ... Bd. 4, Sankt Petersburg.
- SCHONEFELD, STEPHAN VON, 1624, *Ichthyologia et nomenclaturae animalium marinorum, fluviatilium, lacustrium* ... Hamburg.
- SCHOUTEN, WOUTER, 1676, *Ost-Indische Reyse: Worin erzehlt wird viel gedencckwürdiges und ungemeyne seltzame Sachen* ... Amsterdam.
- SCHREBER, JOHANN CHRISTIAN DANIEL, 1774–1785, *Die Säugthiere in Abbildungen nach der Natur mit Beschreibungen*. Th. 1–4, Erlangen.
- Schreiben an den Herrn Colbert, &c. *Von der Grösse desz Königreichs Industan* ... Visingsborg, 1677.
- Schriften der Berlinischen Gesellschaft Naturforschender Freunde*. Tom. 1–6, Berlin, 1780–1785.
- SCHULTZE, S[AMUEL] T[HOMASSON], 1778, *Den svenske fiskaren, eller välment underrättelse om det i Sverige nu för tiden brukeliga fiskeri, jemte beskrifning på de bekanta fiskar och fiskeredskap. Framstäldt af S.T.S.*, Stockholm.
- SCHULTZEN, WALTER. Se: Schouten, Wouter.
- SCHULZE, JOHANN HEINRICH, 1746, *Theses de materia medica in usum auditorum* ... Halle.
- SCHURTZ, GEORG NICOLAUS, 1672, *Neu-ingerichtete Material-Kammer* ... Nürnberg.
- SCHWARZ, GEORG LEONHARD, 1751, *Georg Bernhardt Schwarzens, von Beutelspach ... Reise in Ost-Indien* ... Heilbronn.
- SCHWEIGGER, SALOMON, 1613, *Ein neue Reyssebeschreibung auss Teutschland nach Constantinopel und Jerusalem* ... Nürnberg.
- SCHWENCKE, MARTIN WILHELM, 1766, *Kruidkundige beschryving der in- en uit-landsche gewassen* ... Haag.
- SCHWENCKFELD, CASPAR, 1600, *Stirpium & fossilium Silesiae catalogus* ... Leipzig.
- SCOPOLI, GIOVANNI ANTONIO, 1769, *Ioannis Antonii Scopoli ... Annus I. Historico-naturalis* ... Leipzig.
- SEBA, ALBERTUS, 1734–1735, *Locupletissimi rerum naturalium theauri accurata descriptio et iconibus artificiosissimis expressio per universam physices historiam* ... T. 1–2, Amsterdam.
- SEBISCH, MELCHIOR, 1650, *De alimentorum facultatibus libri quinque* ... Strasbourg.
- SEBIZIUS. Se: Sebisch, Melchior.
- SEIDEL, FRIEDRICH, 1733, *Merckwürdige Reise-Beschreibung, aus Teutschland, Wien, Oesterreich, Ungern, Türckey biss Constantinopel, an die Ottomannische Pforte* ... Leipzig.
- SESTINI, DOMENICO, 1780–1781, *Briefe aus Sicilien und der Turkey* ... Bd. 1–2, Leipzig.

- SHAW, THOMAS, 1743, *Voyages dans plusieurs provinces de la Barbarie et du Levant: contenant des observations geographiques, physiques, philologiques et melée sur les royaumes d'Alger et de Tunis, sur la Syrie, l'Egypte et l'Arabie Petrée* . . . T. 1–2, Haag.
- SHILLING, ANDREW, 1707, *Kort dag-verhaal van de zee-togt na Suratte en Jasques, in de Golf van Persiën, gedaan in het Jaar 1620. Onder gesag van Andrew Schilling, met 4 kloeke scheepen. Als mede de scheeps-togt van Richard Jobson, na de rivier Gambia* . . . Leiden.
- SIBBALD, ROBERT, 1684, *Scotia illustrata sive prodromus historiae naturalis in quo regionis natura* . . . Edinburgh.
- SILVA Y FIGUEROA, GARCIA DE, 1667, *L'Ambassade de D. Garcias de Silva Figueroa en Perse, cont. la politique de ce grand empire* . . . Paris. [Ej i Bergianska biblioteket ; ej i KVAB]
- Skibs-article (=Skepps-artiklar). Se: Danske Magazin, Bd. 1 (1745), s. 213 ff.
- SKIPPON, PHILIPP, 1746, *An account of a journey made thro part of the Low-Countries, Germany, Italy, and France. By Philip Skippon*. Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* . . . Vol. 6, London.
- Skrifter, som udi det Kiøbenhavnse selskab aflærdoms og videnskabers elskere ere fremlagte og oplæste* . . . Del 1–12, 1745–1779, Köpenhamn. [Varianttitel del 11–12: *Skrifter, som udi det Kongelige Videnskabers Selskab ere fremlagte og nu til trykken befordrede*.]
- SLOANE, HANS, 1751, *Histoire de la Jamaïque traduite de l'anglois: Par M.\*\*\*, ancien officier de dragons* . . . Vol. 1–2, London.
- SLOANE, HANS, 1701–1725, *A Voyage to the Islands Madera, Barbados, Nieves, S. Christophers and Jamaica* . . . Vol. 1–2, London.
- SMITH, WILLIAM, 1751, *Nouveau voyage de Guinée contenant une description exacte des coutumes, des manières* . . . Paris.
- SNORRE STURLASSON, 1697–1700, *Heims Kringla, eller Snorre Sturlusons Nordländske konunga sagor*, Stockholm.
- SONNERAT, PIERRE, 1783, *Reise nach Ostindien, und China, in den Jahren 1774 bis 1781* . . . Bd. 1–2, Zürich.
- SONNERAT, PIERRE, 1776, *Voyage à la Nouvelle Guinée* . . . Paris.
- SPARRMAN, ANDERS, 1783, *Resa till Goda Hopps-udden, södra pol-kretsen och omkring jordklotet, samt till hottentott- och caffer-landen* . . . D. 1, Stockholm.
- Specil. Zool. Se: Pallas, Peter Simon, 1774–1780, *Spicilegia Zoologica*.
- SPARRMAN, ANDERS, 1783, *Resa till Goda Hopps-udden, södra pol-kretsen och omkring jordklotet, samt till hottentott- och caffer-landen* . . . D. 1, Stockholm.
- SPERLING, JOHAN, 1661, *Carpologia physica posthuma* . . . Wittenberg.
- SPILBERGEN, JORIS VAN & BALBI, GASPARO, 1606, *Indiae Orientalis Pars Septima; Navigationes duas, Primam trium annorum, a Georgio Spilbergio ann. 1601. ex Selandia in Indiam Orientalem susceptam: Alteram novem annorum, a Casparo Balby gemmario Veneto, anno 1579. ex Alepo Babyloniam versus* . . . Frankfurt.
- SPILBERGEN, JORIS VAN & LE MAIRE, JACOB, 1621, *Miroir Oost en West-Indical, auquel sont descriptes les deux dernieres navigations, faictes es années 1614 1615 1616 1617 et 1618* . . . Amsterdam.
- SPRAT, THOMAS, 1702, *The history of the Royal Society of London* . . . 2. ed., London.
- ST. OLON. Se: Pidou de Saint-Olon, François.
- STADEN, HANS (JAN), 1706, *De voorname scheeps-togten van Jan Staden van Homburg in Hessen, na Brazil gedaan 1547 en 1549* . . . Leiden.
- STAUNING, JORGEN, 1779, *Iagttagelser over Arabien, til oplysning over enkelte steder og begivenheder* . . . Sorøe.

- STAUNING, JORGEN, 1779, *Jagttagelser over Egypten, som et tillag till forhen udgiven beskrivelse over Egypten og Nubien*, Köpenhamn.
- STELLER, GEORGE WILHELM, 1774, *Beschreibung von dem Lande Kamtschatka* . . . Frankfurt & Leipzig.
- STEPHANUS. Se: Estienne, Charles.
- STERBEECK, FRANCISCUS VAN, 1712, *Citricultura oft, Regeringhe der uythemsche boomen te weten oranien, citroenen, limoenen, granaten, laurieren en andere* . . . 2. ed., Antwerpen.
- STEVENS, SACHEVERELL, 1759, *Vermischte Anmerkungen einer neulich gethanen siebenjährigen Reise durch Frankreich, Italien, Deutschland und Holland* . . . Gotha.
- STERNMAN, ANDERS ANTON VON, 1747–1771, *Samling utaf kongl. bref, stadgar och förordningar &c. angående Sweriges rikets commerce, politie och oeconomie uti gemen, ifrån åhr 1523. in til närwarande tid* . . . Del 1–6, Stockholm.
- STOKRAM, ANDRIES, 1663, *Korte beschryvinghe van de ongeluckige wederom-reys van het schip Aernhem, nevens noch ses andere scheepen* . . . Amsterdam.
- STRABO, 1549, *Strabonis De situ orbis libri XVII Graecè & Latine simuliam* . . . Basel.
- STRAHLENBERG, PHILIPP JOHANN VON, 1730, *Das nord- und ostliche Theil von Europa und Asia, in so weit solches das gantze ruzsische Reich mit Siberien und der Grossen Tatarey in sich begreiffet* . . . Stockholm.
- STRUYS, JAN JANSZZON, 1632, *Les voyages de Jean Struys en Moscovie, en Tartarie, en Perse, aux Indes & en plusieurs autres pais étrangers*, Amsterdam.
- STRØM, HANS, 1762–1766, *Physisk og oeconomisk beskrivelse over fogderiet Sondmør, beliggende i Bergens stift i Norge* . . . Sorøe.
- STAEHLIN, JAKOB VON, 1771, *Nachricht von Tschirkatzien oder von den Kabardinischen Landen* . . . Ingår i: Büsching, Anton Friedrich, 1767–1793, *Magazin für die neue Historie und Geographie* . . . Th. 6. [KVAB]
- SUETONIUS, 1672, *C. Svetonius Tranquillus, ex recensione Joannis Georgii Graevii, cum ejusdem animadversionibus* . . . Utrecht.
- SULZER, JOHANN GEORG, 1780, *Tagebuch einer von Berlin nach den mittäglichen Ländern von Europa in den Jahren 1775 und 1776 gethanen Reise und Rückreise* . . . Leipzig.  
*Den svenske fiskaren* . . . Se: Schultze, S[amuel] T[homasson], 1778, *Den svenske fiskaren* . . .  
*Swerigis Rijkets hele opbörd uti korte summar författad* . . . Pärmittel: Sweriigis riikes opbördh och wtgift pro anno 1582. Manuskript Bergianska biblioteket.
- ŚWIĘCICKI, ANRZEJ, 1634, *Topographia sive Masoviae descriptio* . . . Warszawa.
- TACHARD, GUY, 1689, *Second voyage du pere Tachard et des jesuites envoyés par le roy, au royaume de Siam Contenant diverses remarques d’histoire de physique, de geographie, & d’astronomie*, Amsterdam.
- TAPPE, DAVID T., 1704, *Funffzehen Jährige curiöse und denckwürdige auch sehr gefährliche Ost-Indianische Reise-Beschreibung* . . . Hannover & Wolfenbüttel.
- TAPPEN, D. Se: Tappe, David T.
- TAVERNIER, JEAN-BAPTISTE, 1712, *Les six voyages en Turquie, en Perse et aux Indes* . . . P. 1–3, Utrecht.
- TAVERNIER, JEAN-BAPTISTE, 1712, *Recueil de plusieurs relations et traitez singuliers & curieux* . . . = Volym 3 av Tavernier, Jean-Baptiste, *Les six voyages en Turquie, en Perse et aux Indes* . . .
- TECHO, NICOLAS, 1746, *The history of the provinces of Paraguay Tucuman, Rio de la Plata, Parana, Guaiava, and Urvaica, and something of the kingdom of Chili* . . . Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* . . . Vol. 6, London.

- TEGEL, ERIK JÖRANSSON, 1622, *Then stoormechtige, högborne furstes och christelighe herres, her Gustaffs, fordom Sweriges, Göthes, och Wendes konungs etc. historia . . . vthi två deeler författad . . .* Stockholm.
- TERRY, EDWARD, 1707, *Scheeps-Togt van Edward Terry Camullaan van den Ambassadeur Thomas Roe, na Oost-Indien . . .* Leiden.
- THAL, JOHANN, 1688, *Sylva Hercynia, sive catalogus plantarum sponte nascentium in montibus et locis vicinis Hercyniae quae respicit Saxoniam . . .* Frankfurt am Main.
- THALIUS, JOHANNES. Se: Thal, Johann.
- THEOPRASTOS, 1534, *De historia plantarum . . .* Basel. Se: Aristoteles, 1534, *And. Cratander lectori S. En tibi candide lector, Aristotelis et Theophrasti historias . . .*
- THÉVENOT, JEAN DE, 1693, *Dess Herrn Thevenots Reisen in Europa, Asia und Africa, worinnen gehandelt wird von der Morgenländischen Reise . . .* Theil 1–3, Frankfurt am Main.
- THEVET, ANDRÉ, 1556, *Cosmographie de Levant . . . Revue & augmentee de plusieurs figures . . .* Geneve.
- THEVET, ANDRÉ, 1558, *Les Singularitez de la France Antarctique, autrement nommée Amerique, & de plusieurs terres & isles decouvertes de nostre temps . . .* Anvers.
- THICKESSE, PHILIP, 1778, *Reisen durch Frankreich und einen Theil von Catalonien*, Leipzig.
- TIBURTIUS, TIBURTZ, 1761, *Tal om Öster-Götlands förmoner och olägenheter; hållet för kongl. vetensk. academien, vid presidii nedläggande, den 28 octob. 1761 . . .* Stockholm. *Tidningar utgifne af et sällskap i Åbo år 1772.* [KVAB]
- TOURNEFORT, JOSEPH PITTON DE, 1719, *Institutiones rei herbariæ . . .* Editio tertia . . . T. 1–3, Paris.
- TOURNEFORT, JOSEPH PITTON DE, 1717, *Relation d'un voyage du Levant . . .* T. 1–3, Lyon. TRAGUS. Se: Bock, Hieronymus, 1555. *Transactions philosophiques de la Sociétés Royale de Londres . . .* 1734–1735, Paris, 1740.
- TRAYSSAC, JEAN PIERRE, 1779, *Vini consideratio therapeutica propugnata . . . in Augustissimo Ludovico Medico Monspeliensi, auctore Joanne-Petro Trayssac . . . pro baccalaureatus gradu consequendo . . .* Montpellier.
- TREW, CHRISTOPH JACOB, 1750–1773, *Plantae selectae quarum imagines ad exemplaria naturalia Londini in hortis curiosorum nutrita manu artificiosa doctaque pinxit Georgius Dionysius Ehret . . .* [Nürnberg].
- TROIL, UNO VON, 1777, *Brefrörande en resa til Island MDCCLXXII . . .* Uppsala.
- TROILO, FRANZ FERDINAND VON, 1676, *Orientalische Reise-Beschreibung, wie er zu dreyen unterschiedenen mahlen nach Jerusalem, von dannen in Egypten auf den Berg Sinai, und ferner nach Constantinopel sich begeben . . .* Dresden.
- TULP, NICOLAAS, 1716, *Observationes medicae. Editio quinta . . .* Leiden.
- TURLER, HIERONYMUS, 1574, *De peregrinatione et agro neapolitano libri II . . .* Strasbourg.
- TURPIN, FRANÇOIS-HENRI, 1771, *Histoire civile et naturelle du royaume de Siam . . .* T. 1–2, Paris.
- TWISS, RICHARD, 1777, *Reise durch Irrland im Jahr 1775 . . .* Leipzig.
- TWISS, RICHARD, 1786, *Voyage en Portugal et en Espagne fait en 1772 & 1773 . . .* Bern.
- TÄNTZER, JOHANN, 1686–1699, *Der Dianen hohe und niedere Jagt-geheimnüss . . .* T. 1–3, Köpenhamn.
- ULLOA, ANTONIO DE. Se: Juan, Jorge & Ulloa, Antonio de, 1752, *Voyage historique de l'Amerique . . .*
- UZTARITZ, GERÓNIMO DE, 1753, *Theorie et pratique du commerce et de la marine . . .* 2. ed. Paris.

- VALENTIJN, FRANÇOIS [Valentyn], 1726, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop* ... = Del 5 av: Valentijn, François [Valentyn], *Oud en Nieuw Oost-Indiën* ...
- VALENTIJN, FRANÇOIS [Valentyn], 1724–1726, *Oud en Nieuw Oost-Indiën, vervattende een naaukeurige en uitvoerige verhandeling van Nederlands mogentheyd in die gewesten, benevens eene wydluftige beschryvinge der Moluccos, Amboina* ... D. 1–5, Dordrecht & Amsterdam.
- VALENTINI, MICHAEL BERNHARD, 1719, *Viridarium reformatum, seu regnum vegetabile, das ist: neu-ingerichtetes und vollständiges Kräuter-Buch* ... Frankfurt am Main.
- VALMONT DE BOMARE, JACQUES-CHRISTOPHE, 1767–1768, *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle* ... Nouv. éd., vol. 1–6, Paris.
- VAN DEN BOSSCHE, GUILLAUME, 1639, *Historia medica, in qua libris IV. Animalium nat-ura, et eorum medica utilitas exactè & luculenter tractantur* ... Bryssel.
- VARRO, MARCUS TERENTIUS. Se: Cato, Marcus Porcius d.ä. samt Vettori, Pietro.
- VEER, GERRIT DE, 1725, *Premier [–Troisième] voiage des Hollandois et des Zelandois, par le Nord* ... Ingår i: Renneville, Constantin de, 1725, *Recueil des voyages qui ont servi à l'établissement et aux progres de la Compagnie des Indes Orientale* ... T. 1, Amsterdam.
- VEGA, GARCILASO DE LA, 1715, *Histoire des Yncas, rois du Perou* ... T. 1–2, Amsterdam.
- VENEGAS, MIGUËL, 1767, *Histoire naturelle et civile de la Californie* ... T. 1–3, Paris.
- VERDUN DE LA CRENNE, JEAN-RENÉ-ANTOINE DE, BORDA, JEAN-CHARLES & PINGRÉ, ALEXANDRE GUY, 1778, *Voyage fait par ordre du Roi en 1771 et 1772, en diverses parties de l'Europe, de l'Afrique et de l'Amérique* ... T. 1–2, Paris. [KVAB]
- VERGILIUS MARO, PUBLIUS, 1780, *P. Virgilii Maronis Georgicorum libri IV. Det är: Fyra böcker om jordbruk, ifrån latin öfversatte*, Stockholm.
- Verhandelingen van het Koninklijk Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen* ... D. 1–3 (1779–1781), Jakarta (Batavia).
- Kungl. Svenska vetenskapsakademiens handlingar*, 1739–, Stockholm.
- VETTORI, PIETRO, 1543, *Explicationes suarum in Catonem, Varronem, Columellam Castigationum* ... Paris.
- VIDAURE. Se: Molina, Juan Ignacio.
- VILLAMONT, JACQUES DE, 1618, *Les voyages du Seigneur de Villamont, divisez en trois livres* ... Dernière édition reveue & augmentés ... Rouen.
- VIRGANDER, DAVID. Se: Linné, Carl von, 1760, *Fructum Svecicum* ...
- VIRGILIUS. Se: Vergilius Maro, Publius.
- VISCHER, LUDWIG FRIEDRICH. Se: Oldmixon, John.
- VOGEL, JOHANN WILHELM, 1704, *Zehen-jährige Ost-Indianische Reise-Beschreibung* ... Altenburg.
- VOGEL, RUDOLF AUGUSTIN, 1758, *Historia materiae medicae ad novissima tempora producta* ... Leiden.
- Voiage historique et politique de Suisse d'Italie et d'Allemagne* ... T. 1–2, 1736–1737, Frankfurt. [Anon.]
- VOLCKAMER, JOHANN GEORG, 1718, *Flora Noribergensis sive catalogus plantarum in agro Noribergensi tam sponte nascentiu* ... Nürnberg.
- VOLKMANN, JOHANN JACOB, 1781–1782, *Neueste Reisen durch England* ... T. 1–3, Leipzig.
- VOLKMANN, JOHANN JACOB, 1784, *Neueste Reisen durch Schottland und Ireland* ... Leipzig.
- VOLKMANN, JOHANN JACOB, 1783, *Neueste Reisen durch die Vereinigten Niederlande* ... Leipzig.
- VOLTELEN, FLORENTIUS JACOBUS. Se: Hahn, Johann David.
- Voyage à l'Isle de France* ... Se: Bernardin de Saint-Pierre, Henri, 1773.



- Voyage au Mont-Pilat* . . . Se: Claret de La Tourrette, Marc-Antoine-Louis, 1770.
- Voyage au Nord de l'Europe* . . . Se: Wraxall, Nathaniel William, 1777.
- Voyages aux Côtes de Guinée & en Amérique. Par Mr. N\*\*\** Se: Loyer, Godefroy, 1719.
- M. W., 1746, *The Mosquito Indian and his golden river; being a familiar description of the Mosquito Kingdom in America* . . . Written [in or about the year 1699] by M. W. Ingår i: Churchill, Awnsham & Churchill, John, *A collection of voyages and travels* . . . Vol. 6, London.
- WAFER, LIONEL, 1699, *A new Voyage and description of the isthmus of America* . . . London.
- WALENTYN. Se: Valentijn, François.
- WALKENDORFF, ERIK, 1746, Ærkebiskop Erik Walkendorfs breve til T. Christ. II. Angaande droning Elisabeths ankomst til Danmark 1515. Ingår i: *Danske magazin, inholdende bidrag til den danske histories oplysning* . . . Bd. 2.
- WALLACE, JAMES, 1693, *A description of the isles of Orkney* . . . Edinburgh.
- WALLENBERG, JACOB, 1781, *Min son på galejan, eller En ostindisk resa* . . . D. 1–2, Stockholm.
- WALLIS, SAMUEL. Se: Hawkesworth, John, 1774, *Relation des voyages entrepris par ordre de Sa Majesté Britannique, pour faire des découvertes dans l'hémisphère méridional* . . . T. 2.
- WALTHER, AUGUSTIN FRIEDRICH, 1735, *Designatio plantarum quas hortus August. Frideric. Waltheri* . . . *Accedunt novae plantarum icones XXIV*, Leipzig.
- WARLITZ, CHRISTIAN, 1702, *Museum Curiosum oder Beschreibung derer raren und ausländischen Sachen* . . . Wittenberg.
- WARTMANN, BERNHARD, 1777, *Beschreibung und Naturgeschichte des Blaufelschen*. Ingår i: *Beschäftigungen der Berlinischen Gesellschaft naturforschender Freunde*. Bd. 3.
- WATSON, FREDERICK, 1761, *De Dierlyke Wereld ter beschouwinge opengezet* . . . Amsterdam.
- WEBER, FRIEDRICH CHRISTIAN, 1721, *Das veränderte Russland, in welchem die ietzige verfassung des geist- und weltlichen regiments* . . . Frankfurt.
- WELSCH, GEORG HIERONYMUS, 1658, *Wahrhaftige Reiss-Beschreibung* . . . von Teutschland, Croatien, Italien, denen Insuln Sicilia, Maltha, Sardinia, Corsica . . . Stuttgart.
- WERNER, ADAM. Se: Roberg, Lars.
- WESTERDAHL, FRANS, 1764, *Underrättelse om hälsans bevarande, grundad på de berömligaste, äldre och nyare auctorens erfarenhet* . . . *Andra upplagan.*, Uppsala.
- WHEELER, GEORGE, 1689, *Voyage de Dalmatie, de Grece, et du Levant* . . . T. 1–2, Amsterdam.
- WHEELER, JAMES, 1763, *The botanist's and gardener's new dictionary: containing the names, classes, orders, generic characters, and specific distinctions of the several plants cultivated in England, according to the system of Linnæus* . . . London.
- WILLIUS, JOHAN VALENTIN, 1677, *De aculeo piscis fosing*. Ingår i: Bartholin, Thomas, 1677, *Thomæ Bartholini acta medica et philosophica Hafniensia* . . . Vol. 3, Köpenhamn.
- WILLMAN, OLOF ERIKSSON. Se: Kiöping, Nils Matsson, 1674, *Een kort beskriffning* [sic] *uppå trenne reesor* . . .
- WILLUGHBY, FRANCIS, 1676, *Ornithologiae libri tres: in quibus aves omnes hactenus cognitae, in methodum naturis suis convenientem redactae accurate describuntur* . . . London.
- WILSE, JACOB NICOLAI, 1767, *Fuldständig beskrivelse af stapel-staden Fridericia* . . . Köpenhamn.
- WINDRES. Se: Windus, John.
- WINDUS, JOHN, 1726, *Reise nach Mequinez der Residentz des heutigen Käysers von Fetz und Marocco* . . . Hanover.
- WOOD, JOHN, 1712, *Voyage du capitaine Wood à travers le Détroit de Magellan, &c.* Ingår i: Dampier, William, *Nouveau voyage autour du monde* . . . T. 5.

- WOOLEY, CHARLES, 1701, *A two years journal in New York; and part of its territories in America* . . . London.
- WORLIDGE, JOHN & BAILEY, NATHAN, 1717, *Dictionarium rusticum, urbanicum & botanicum: or, a dictionary of husbandry, gardening, trade, commerce, and all sorts of country-affairs* . . . The second edition, revised, corrected and improv'd . . . London.
- WORLIDGE, JOHN, 1691, *Vinetum Britannicum, or, a treatise of cider, and other wines and drinks extracted from fruits growing in the kingdom* . . . London.
- WORM, OLE, 1655, *Museum Wormianum seu Historia rerum rariorum* . . . Leiden.
- WOTTON, EDWARD, GESSNER, CONRAD, PENNY, THOMAS & MOFFET, THOMAS, 1634, *Insectorum sive minimorum animalium theatrum: olim ab Edoardo Wottono, Conrado Gesnero, Thomaque Pennio inchoatum: tandem Tho. Moufeti Londinatis operâ sumptibusque* . . . London.
- WRAXALL, NATHANIEL WILLIAM, 1777, *Voyage au Nord de l'Europe, particulièrement a Copenhague, Stockholm, et Petersbourg* . . . Rotterdam.
- YSBRANTS IDES, EVERT, 1707, *Dreyjährlige Reise nach China, von Moskau ab zu Lande durch gross Ustiga, Siriania, Permia, Sibirien, Daour, und die grosse Tartarey* . . . Frankfurt.
- YSBRANTS IDES, EVERT, 1699, *Relation du voyage de Mr. Evert Isbrand envoyé de sa majesté czarienne à l'empereur de la Chine, en 1692, 93, et 94* . . . Amsterdam.
- YSBRANTS IDES, EVERT, 1727, *Voyage de Moscou a la Chine, par mr. Everhard Isbrants Ides. Ingår i: Bernard, Jean Frédéric, Recueil de voyages au Nord, contenant divers mémoires très utiles au commerce & à la navigation. Nouv. ed., T. 8, Amsterdam.*
- ZACCAGNI, LELIO, 1644, *Laelii Zaccagnii notabilium medicinae libri duo*, Rom.
- ZANONI, GIACOMO, 1732, *Rariorum stirpium historia ex parte olim edita* . . . Bologna.
- ZIEGENBALG, BARTHOLOMÄUS, 1721, *Dritte continuation des Berichts derer Königl. Dänischen Missionarien in Ost-Indien* . . . Halle. Ingår i: *Der Königl. Dänischen Missionarien aus Ost-Indien eingesandter ausführlichen Berichten* . . .
- ZIMMERMANN, EBERHARD AUGUST WILHELM VON, 1777, *Specimen zoologiae geographicae, quadrupedum domicilia et migrationes sistens* . . . Leiden.
- ZORN, BAROLOMAEUS. Se: Panckow, Thomas, 1673.
- ZUCHELLI, ANTONIO, 1715, *Merckwuerdige Missions- und Reise-Beschreibung nach Congo in Ethiopien* . . . Frankfurt am Main.
- ZVINGER, THEODOR & ZWINGER, FRIEDRICH, 1744, *Theatrum Botanicum, das ist: Vollkommenes Kräuter-Buch . . . und mit vielen Beschreibungen und Figuren der Kräuter vermehret durch Friedrich Zwinger* . . . Basel.
- Zweyte Gesandtschaft* . . . Se: Dapper, Olfert m.fl., 1675, *Gedenkwürdige Verrichtung Der Niederländischen Ost-Indischen Gesellschaft in dem Kaiserreich Taising oder Sina* . . .
- ZÜCKERT, JOHANN FRIEDRICH, 1769, *Materia alimentaria in genera classes et species disposita*, Berlin.
- ÖDMAN, JOHAN, 1746, *Chorographia Bahusiensis thet är: Bahus-läns beskrifning, så til thesz natur, art och beskaffenhet under fred och feigd i gamla urminnes tider under danska regeringen, som til thesz nu warande tilstånd sedan thet kom, genom freds-fördrag* . . . Stockholm.
- ÖDMANN, SAMUEL, 1785–1788, *Strödde samlingar utur naturkunnigheten; till den heliga skrifs upplysning* . . . Flock 1–3, Uppsala.

ÖDMANN, SAMUEL, 1781, *Uria grylle, grissla, beskrifven av . . .* Ingår i: *Kungl. Svenska vetenskapsakademiens nya handlingar*. Vol. 2.

ÖDMANN, SAMUEL, 1783, *Utkast till måse-slågtets historia*. Ingår i: *Kungl. Svenska vetenskapsakademiens nya handlingar*. Vol. 4.

ÖLHAFEN, NICOLAUS. Se: Oelhafen, Nicolaus.

## OM BILDERNA

Bildmaterialet är tänkt att låta läsaren se världen och dess läckerheter med Bengt Bergius och hans samtids ögon. Lejonparten av de återgivna planschererna har ingått i bröderna Bergius eget arbetsbibliotek, numera i Vetenskapsakademiens ägo och deponerat vid Stockholms universitetsbibliotek. Mark Catesbys *Natural History of North Carolina*, Christoph Jacob Trews *Plantae selectae* med Ehrets illustrationer och inte minst Maria Sibylla Merians makalösa *Over de voorteeling en wonderbaerlyke veranderingen der Surinaemsche insecten* är några av de praktverk från denna källa som fått illustrera olika födoämnen. Det har också, då Bergius var historiker, känts naturligt att låta illustrationsmaterialet få visst historiskt djup, vilket innebär att exempelvis David Kandels charmfulla trästick till Hieronymus Bocks örtabok utnyttjats.

Några få avsteg från att enbart använda Bengt Bergius egna böcker har gjorts. Dels har vi tagit oss friheten att då Bergianska biblioteket endast haft ett exemplar med okolorerade planscher välja ett annat i Stockholms universitetsbibliotek där de varit färglagda. Dels har vi gjort ett undantag från principen att bara använda planscher som skapats i eller före Bengt Bergius samtid när det kommit till *Svensk botanik* och *Svensk zoologi* från 1800-talets början – J. W. Palmstruchs arbeten är i sin linjesköna kopparsticksteknik i alla hänseenden barn av samma tidsanda som *Tal om läckerheter*. På samma ”svenska konto” hänför sig en hängd boorm ur John Stedmans resedagbok från Surinam, tryckt år 1800, som passande nog översatts av Samuel Ödmann.

Vinjetterna i boken kommer ur följande källor: s. xiv svin upplagt för tranchering ur *En Ny Formerat Trenchier-Bok* (1766), s. xxxiv gurka ur Simon Paulli (1648), s. lxx fisk under tranchering ur *En Ny Formerat Trenchier-Bok*, s. xc och 183 ananas ur Willem Piso & Georg Marggraf (1648), s. 178 sallat ur Simon Paulli (1648), s. 225 sjöko med unge ur Jean Baptiste Labat (1724), s. 300 odla ur Charles de L’Ecluse (1605), s. 412 stekgaffel och trancherkniv för att skära upp kalkon och gås ur *En Ny Formerat Trenchier-Bok*, s. 429 näbbval ur Erik Pontoppidan (1752–53), s. 436 kokospalm ur Charles de L’Ecluse (1605), s. 438 amorös dryckesscen ur François de La Boullaye-Le Gouz (1657), s. 545 räka ur Guillaume Rondelet (1558).

Flertalet bilder är fotograferade av Claes-Ove Strandberg. Bilderna på s. 83 och s. 108 har fotograferats av Torsten Håkansson, SUB. Bilden på s. 290 har fotograferats av Jens Östman, KB.

## ORTER & FOLKGRUPPER

Abyssinien = Abessinien, alternativ benämning för Etiopien. Rikets gränser har växlat väsentligt under dess långa tillvaro under olika dynastier. Under andra halvan av 1700-talet var landet splittrat och svagt, styrts av olika krigsherrar. I landet har utvecklats en rad egna grödor, som sädeslaget teff på vilket bakas injera, en sorts tunnbröd som äts tillsammans med kött- och grönsaksröror. Vanliga kryddor i det kryddstarka etiopiska köket är ingefära, koriander, dill, kryddnejlika, chili, peppar och etiopisk kardemumma. I soppor och grytor blandas berbere i.

Abyssinierne, invånarna i Abessinien, i första hand höglandsbefolkningen i norra och centrala Etiopien.

Acadien, en koloni i Nya Frankrike, med huvudsakligt centrum i Nova Scotia, nuvarande Kanada. Kolonisterna levde här i ovanlig harmoni med ursprungsbefolkningen. Kolonin kom under brittiskt styre 1713. Dess invånare, akadierna, fördrevs 1755 och flyttade i stor utsträckning till Louisiana. Efter sig lämnade de berömda äppelodlingar, på sin nya hemort utvecklade de cajunköket, *cuisine cadienne*, ett rustikt franskt kök med spanska och afrikanska influenser liksom från indianbefolkningen. Okra, paprika, selleri och skalldjur är några vanliga ingredienser – liksom pikant tabascosås. Risrätten jambalaya är typisk för cajunköket.

Acridophager, antika gräshoppeätare i Etiopien. Enligt grumliga källor (bl.a. Strabon) ska de ha varit kortväxta och magra, därtill ytterligt svarta. De åt med förkärlek gräshopporna saltade. Döden inträffade vanligen vid en ålder av högst fyrtio år då de åts upp inifrån av inälvsmaskar med början i bröstet och magen.

Æthioperne = etiopier, namn på folk ägnat att leda till missförstånd. Grekerna menade med etiopier alla människor som var svarthyade eller färgade. Således har namnet historiskt betraktat även använts på folk utanför Afrika. Vanligen avses folk i nuvarande Etiopien, men till förvirringen bidrar också att begreppet Etiopien har haft flytande gränser. Kartografer och geografer arbetade länge med begreppen Æthiopia superior vel interior (Övre och centrala Etiopien) som innefattade både nuvarande Etiopien eller Abessinien och Centralafrika samt Æthiopia inferior vel exterior (Nedre eller yttre Etiopien) som upptog en stor del av södra Afrika.

*Agriophagi*, köttätande nordafrikanskt nomadfolk som nämns i *Periplus Maris Erythraei*, den äldsta skriftliga källan till förståelsen av handeln under antiken kring Röda havet och stora delar av Indiska oceanen.

Akancas = Quapaw, ett nordamerikanskt indianfolk, som bebodde nuvarande Arkansas när européerna anlände.

Aintab = Gaziantep, mycket gammal stad i sydöstra Turkiet, känd för sina söta baklavabakelser.

Aleppo, uråldrig stad i norra Syrien vid vilken Sidenvägen började.

Algonkins = algonkiner, nordamerikanskt indianfolk som huvudsakligen lever i provinserna Quebec och Ontario, Kanada. De hade fr.o.m. tidigt 1600-tal täta band med fransmännen. De försörjde sig när européerna kom på att jaga och fiska samt i vissa fall odla majs, bönor och squash.

Amadabat = Ahmedabad, Indien. Gujarats största stad och dess forna huvudstad. Den blomstrade under Mogulrikets tid.

Amboina = Ambon, ö i Moluckerna som

- länge var världens viktigaste producent av kryddnejlika.
- Amed-arbad = trol. Ahmedabad. Se Amadabat.
- Anobom = Annóbon, ö i Guineabukten, Västafrika. Portugiserna upptäckte den på nyårsdagen 1471 varför den fick heta Anobom, gott år. Härifrån jagade man knölval och andra valar.
- Antillerna, grupp av öar i Västindien. Vanligen skiljer man mellan stora Antillerna (Kuba, Jamaica, Puerto Rico och Caymanöarna) och små Antillerna (en rad mindre öar ingående i ögrupperna Öarna över respektive under vinden).
- Apacheerne, kollektiv benämning för flera nordamerikanska indianstammar med gemensamt språk som på 1700-talet levde i nuvarande sydvästra USA.
- Arabia deserta*, det övergivna Arabien. Den nordligaste av de tre regioner som romarna delade in den Arabiska halvön i. De andra var Arabia Felix och Arabia Petraea. Det av öken dominerade landskapet befolkades av nomadstammar.
- Archangel = Archangelsk, stad nära norra Dvinas utlopp i Dvinabukten, Vita havet. Rysslands viktigaste hamnstad fram till dess att Sankt Petersburg grundades i början av 1700-talet.
- Ardewil = Ardabil, stad i nordvästra Iran, berömd för sina mattor.
- Arrakan, kustnära delstat i nuvarande Burma som numera kallas Rakhine. En gång i tiden ett eget kungadöme men på 1690-talet utbröt tronstrider och anarki vilket riket aldrig hämtade sig ifrån.
- Ascensions öen = ön Ascension i södra Atlanten, känd för sina havssköldpaddor som på 1700-talet erbjöd anländande och hungriga ostindienfarare ett välkommet skrovsmål.
- Asem = nuvarande Aceh-provinsen på nordvästra Sumatra i Indonesien. Mellan 1511 och 1903 ett sultanat. Nudlar, antingen stekta eller i soppa, med kött eller skaldjur är typisk mat här. Kryddningen är åt det elfångda hållet.
- Astracan = Astrachan, stad i det bördiga Volgadeltat i Ryssland. Även ett guvernement.
- Axim, kuststad i nuvarande Ghana, Västafrika, som var huvudstad i kungariket Axim. Födelseort för Anton Wilhelm Amo, ”den svarta filosofen i Halle”, som författade avhandlingen *De iure Maurorum in Europa* (1729) som behandlade de svartas rättsställning. Han återvände till Ghana 1747 och hans senare levnadsöden är okända. Maten i södra Ghana baseras på manjok och kokbananer. En typisk rätt på båda dessa grödor är fufu, en sorts klimp. De stärkelsrika rätterna kompletteras med kryddiga såser och soppor. En vanlig dryck är palmvin.
- Azow = Asov, strategiskt viktig stad vid Don i Ryssland.
- Balaguatte = Balaghat, distrikt i Madhya Pradesh, Indien.
- Baley, Baley = Bali, Indonesien.
- Balk = Balkh, både stad och provins i dåvarande Khanatet Buchara som numera ligger i Afghanistan. Den mycket gamla staden, som av de på 600-talet e.Kr. invaderande araberna kallades ’städernas moder’, är i gamla källor även känd som Baktra. Balkh var före arabernas ankomst under lång tid ett viktigt fäste för zoroastriern.
- Banda, indonesisk ögrupp i Moluckerna som länge var världens enda producent av muskot.
- Bantam, en viktig hamnstad på Java nära Sundasundet som även var säte för ett sultanat.
- Barabinskiske Tatarer = barabiner, tatarer boende på Barabastäppen i sydvästra Sibirien.
- Barbariet, äldre namn på Barbareskstaterna, d.v.s. Marocko, Algeriet, Tunisien och Tripoli.
- Baschkirerne = basjkirer, muslimskt turkfolk huvudsakligen boende mellan Volga och Ural. De kom tidigt under rysk överhöghet men gjorde flera gånger uppror. På 1770-talet stödde de Pugatjovs kosackuppror.

- Bashee = Batan, ö besökt 1687 av sjörövaren och upptäcktsresenären William Dampier. Belägen i norra delen nuvarande Filippinerna. Tyfonutsatt.
- Bashe-öarna = ögruppen Batanes i Filippinerna.
- Bassora = Basra i sydöstra Irak.
- Batavia = Jakarta, huvudstad i Indonesien. Batavia grundades 1619 såsom handelstation för det holländska ostindiska kompaniet. Enom holländsk vattenkonst blev orten ett tillhåll för malaria. Nyanlända européer dukade här under för tropiska febrar i förfärande tal.
- Battas = batak, malajiskt folk på norra Sumatras högland som genom Marco Polo fick rykte om sig i Västerlandet att vara människoätare. De är med visshet flitiga risodlare.
- Bengala = Bengalen, område längst upp i Bengaliska viken. Numera delat i Bangladesh och Västbengalen i Indien. Till stor del ett låglandsområde präglat av det enorma Gangesdeltat. Bengalen utvecklades från och med 1700-talets andra hälft alltmer till den växande brittiska kolonialmaktens kärnland i Indien, med det år 1690 grundade Calcutta (Kolkata) som dess huvudstad.
- Bengala-kusten, kusten längs Bengaliska viken i Indiska oceanen.
- Benianer = benjans, banjans, i gamla källor indisk handelskast i Fjärran Östern, särskilt Gujarat, som tror på själavandring och därför inte äter kött. För närmare begreppsbestämning se t.ex. Zedlers *Grosses, Vollständiges Universal-lexikon aller Wissenschaften und Künste*, bd 3 (1732).
- Benin, stat i Västafrika, på 1700-talet styrt av kungariket Dahomey. En del av den s.k. Slavkusten.
- Berings-Ön, öde klippö upptäckt år 1741 av Vitus Bering (som dog där) i södra delen av Berings sund. Ön var hemort för den snabbt därpå utrotade Stellers sjöko.
- Bessarabien, region mellan floderna Dnjestr och Prut som i öst gränsar mot Svarta havet. Kom i slutet av 1400-talet i det Ottomanska rikets händer och fick då sitt namn.
- Bithynien, ett antikt kungadöme i Mindre Asien gränsande mot Svarta havet i norr som senare blev romersk provins.
- Bodensee = Bodensjön.
- Boero = Buru, ö nära Ambon i Maluku-provinsen, Indonesien. En av de genom århundradena omstridda kryddöarna som på 1600-talet kom i holländska händer. Framför allt var produktionen av kryddnejlika lukrativ. Stapelgrödor här är sötpotatis, majs och ris.
- Bokara = Buchara, gammal stad vid floden Zeravsjan i nuvarande Uzbekistan med strategiskt läge längs Sidenvägen. Under 1500-talet huvudstad för khanatet med samma namn.
- Boshiesmännen på Cap. b. sp. = sanfolket i Kalahariöknen. I likhet med khoikhoierna utgör de en ursprungsbefolkning som trängts undan av olika Bantufolk och europeiska koloniserare.
- Bourbon = Réunion, fransk ö i Ostindiska oceanen öster om Madagaskar som kom under franskt styre vid 1600-talets mitt och då fick heta Île Bourbon. Efter den franska revolutionen döptes den om till först Réunion och sedan Île Bonaparte, ett namn som dock inte blev långvarigt.
- Bouré, gammalt västafrikanskt rike med redan under medeltiden berömda guldgruvor.
- Braga, stad i norra Portugal.
- Brava = Barawa, ort vid Somalias kust som tidvis var ett eget rike.
- Brunsvig = Braunschweig, Tyskland.
- Buchara, gammal stad belägen i en oas i nuvarande Uzbekistan. Staden, som under tidig medeltid utvecklades till ett viktigt islamiskt kulturellt centrum, förstördes i grund av Djingis Khans här, men återuppbyggdes och blev huvudstad i först khanatet, senare emiratet Buchara. Förstördes åter till stora delar på 1920-talet av röda armén. Numera klassat som världsarv.
- Bucharerna, invånarna i khanatet Buchara.
- Bucharier, förr allmänt namn på länderna öster om Kaspiska havet. I trängre mening = khanatet Buchara, huvudsakligen

- beläget i nuvarande Uzbekistan bestående av provinserna Buchara, Samarkand, Tasjkent och den i nuvarande norra Afghanistan belägna Balkh-provinsen. Genom khanatet, som hade sin blomstringstid i slutet av 1500-talet, gick sidenvägen. Det var kraftigt försvagat på Bengt Bergius tid. Buchariska Tatarer, äv. Usbek-Tatarer, tatarer boende i Buchara i nuvarande Uzbekistan.
- Buräterna = burjater, nomadiskt mongolfolk huvudsakligen bosatta i södra Sibiren, främst vid Bajkalsjön och längs floderna Angara, Jenisej och Angara.
- Buttermorwater = ev. sjön Buttermere i Lake District, nordvästra England.
- Båda Indierna = Amerika och Ostindien. Begreppet var under 1700-talet i högsta grad levande, bl.a. p.g.a. Guillaume-Thomas Raynals civilisationskritiska verk *Histoire philosophique et politique des établissements et du commerce des Européens dans les deux Indes* (1770, fler uppl.) som bl.a. angrep slavhandeln.
- Caffrer = kaffrer, benämning av arabiskt ursprung som portugiserna övertog på 1500-talet för de bantufolk som lever på Afrikas sydöstra kust.
- Calajoki socken, Kalajoki i Norra Österbotten.
- Calecut = Kozhikode (Calicut), ort på Malabarkusten, Indien. Det var här Vasco da Gama landsteg 1498.
- California = Kalifornien, västlig delstat i USA som i den geografiska utsträckning vi känner den i dag ännu under 1700-talet var i stort sett oberörd av den pågående koloniseringen av Nordamerika. Spanjorerna byggde några befästningar längs kusten och franciskanerna anlade ett antal missionsstationer, med början 1769 med San Diego. Det var allt. Sedan dess finns få stater som varit så många drömmars mål. Knappa tiotalet mil innanför det år 1781 grundade Los Angeles ligger skräpmatens Mecka, staden San Bernardino, där McDonald's startade sitt hamburgerimperium.
- Calmuckerne, se kalmycker.
- Campeche-bugten, sydlig bukt i Mexikanska golfen.
- Candia, namn på Kreta när ön var en venetiansk republik.
- Cap, syftar på antingen Kaphalvön eller Kapkolonien i Sydafrika. Den senare var betydligt mindre på 1700-talet än vad den blev senare.
- Cap Bojador = Kap Bojador, av sjömän fruktad västafrikansk udde söder om Kanarieöarna. Dess rundande 1434 blev avgörande för portugisernas fortsatta försök att hitta en sjöväg till Indien.
- Cap de bonne Esperance = Godahoppsudden, Sydafrika.
- Cap Verds-öarne = Kap Verde utanför Västafrika. Portugiserna kom till de då obebodda öarna 1456. Självständigheten inträffade 1975. Dieten har en naturlig bas i fisk och majs och ris. En känd rätt är cachupa, en bastant gryta på majs, bönor och marinerad tonfisk eller kött (ofta fläsk). Den tillagas som långkok. Cachupa äts även till frukost.
- Caraiberne = Karibiska öarna.
- Carolina = Carolina-provinsen, mellan 1629 och 1712 en brittisk koloni i Nordamerika som därefter 1729 delades i nuvarande North Carolina och South Carolina. Provinsen täckte som mest även nuvarande Georgia, Alabama, Tennessee och Mississippi samt delar av Florida och Louisiana.
- Carthagenan = Cartagena, hamnstad i Colombia belägen vid Karibiska havet. Allt sedan den grundades 1533 en av det spanska väldets viktigaste hamnar. Besökare på 1700-talet vittnar om en omätlig alkoholkonsumtion bland befolkningen liksom ett ständigt rökande av tobak.
- Casan = Kazan, stad vid Volga som fram till att den 1552 erövrades av Ryssland var huvudstad för Kazankhanatet. På 1700-talet huvudort i det ryska guvernementet Kazan. Linneanen Johan Peter Falck slutade 1774 sina dagar här.
- Casbin = Qazvin, ort i dåvarande Persien som givit namn åt Kaspiska havet.

- Cauvrestan, på 1700-talet stor by mellan Lar och Ormuz i Lartrakten, södra Iran, berömd för sina stora meloner. = Kahoo-restan?
- Cayenne, huvudstad i Franska Guyana, Sydamerika. Staden, som grundades 1643, ligger vid mynningen av floden med samma peppriga namn.
- Ceylon, Ceylon = Sri Lanka. Den här producerade kaneln (*Cinnamomum verum*) blev tidigt en internationell handelsvara. Under brittiskt styre blev på 1800-talet likaså teproduktionen en global angelägenhet.
- Celebes, äldre namn för ön Sulawesi i Indonesien.
- Cephalenia = Kefalinia, ö i Joniska havet utanför Greklands västkust. Enligt vissa tolkningar Odysseéns Ithaka. Ön är alltsedan 1700-talet en stor producent av olivolja och korinter. Stockfisi, d.v.s. stockfisk, äts här.
- Ceram = Seram, ö i Moluckerna, Indonesien. Portugiserna kom hit under tidigt 1500-tal varefter holländarna följde efter i jakten på kryddor.
- Cherie-Island = Björnön i Norra Ishavet söder om Spetsbergen som förr var viktig fångstplats för bland annat val, säl och valross.
- Chili = Chile, koloniserades av spanjorerna på 1500-talet. Hemort för det jättesmultron som vid korsning med en nordamerikansk släkting på 1700-talet gav upphov till vår jordgubbe.
- Chiquitos, benämning som de spanska conquistadorerna använde för indianbefolkningarna i regnskogarna i nuvarande Santa Cruz-provinsen i östra Bolivia.
- Chorasan = Khorasan, provins i nordöstra Iran med historisk utsträckning över delar av nuvarande Afghanistan, Tadzjikistan, Turkmenistan och Uzbekistan.
- Cingaleserne = singaleser, den största befolkningsgruppen i Sri Lanka.
- Cirkasserne = tjerkeser, kollektiv benämning för flera folk i nordvästra Kaukasien.
- Cirkassiske Tatarerne, tatarer boende i Tjerkessien, område i nordvästra Kaukasien.
- Cochin = Coshi, ort belägen på Malabarkusten. I många sekler centrum för den indiska kryddhandeln blev Coshi den första europeiska kolonin i Indien och har i tur och ordning tillhört Portugal, Holland och Storbritannien.
- Cochinchina = Kochinkina, mer eller mindre motsvarande Sydvietnam.
- Cocos ön = Isla de Coco i Stilla havet utanför Costa Rica. Besöktes på 1680-talet av de brittiska piraterna William Dampier och Lionel Wafer. Sedan dess omsvärmad av rykten om nedgrävda skatter. Annars i allt väsentligt oberörd av mänsklig aktivitet.
- Conception = Concepción, stad i mellersta Chile som alltsedan den 1550 grundades har hört till landets viktigaste.
- Coromandel = Koromandelkusten, på 1700-talet av flera kolonialmakter omstridd kuststräckning belägen på södra Indiens östsida med städer som Pondicherry (fransk koloni), Madras (brittisk besittning) och Tranquebar (dansk koloni).
- Cracau = Kraków i södra Polen.
- Crayn = Krain, på 1700-talet österrikiskt hertigdöme gränsande till Kärnten, Steiermark och Kroatien. Numera del av Slovenien.
- Crimiska Tatarerne, äv. Crimiske el. Krimiske Tatarerne = krimtatarer, bosatta huvudsakligen på Krimhalvön, i södra Ukraina, södra Ryssland, i Turkiet, Rumänien och Bulgarien. Många av dem bor också i Uzbekistan efter tvångsförflyttning under Stalintiden. Efter den Gyllene hordens sammanbrott bildade de år 1430 Krimkhanatet. På 1700-talet fick Ryssland gradvis överhanden och 1783 kom krimtatarernas område under ryskt styre i vad som sedan blev guvernement Taurien.
- Cujo = Cuyo, bergig provins i nuvarande Argentina belägen väster om Anderna, öster om Pampas och norr om Patagonien, som förr omfattade provinserna San Juan, San Luis och Mendoza. Numera berömd för sina viner, på 1700-talet stor producent av färgämnet koshenill och välsmakande frukter från fikonkaktus.



Damute, medeltida islamiskt sultanat i nuvarande Etiopien.

Demerary = Demerara, före detta holländsk koloni vid floden Demeraras utlopp på Sydamerikas nordkust. 1815 föll den i händerna på England. Numera en del av Guyana.

Derbert = Derbent, mycket gammal stad vid Kaspiska havet i Dagestan, Ryssland. På 1700-talet tillhörde den huvudsakligen Persien för att 1813 slutligen falla i ryska händer.

Diarbekir = Diyarbekir, mycket gammal stad i norra Kurdistan, sydöstra Turkiet, berömd för sina vattenmeloner och lammrätter.

Dsjidda = Jeddah, stad belägen vid Röda havet i västra Saudiarabien. En rätt med traditioner här är den kryddrika risrätten Kabsah med kycklingbitar som vanlig ingrediens.

Eldslandet, yttersta sydspetsen av Sydamerika. Hit kom européerna första gången 1520. Den i sen tid brutalt utrotade ursprungsbefolkningen livnärde sig i hög grad på kamrätter (*Ctenomys magellanicus*) och lamadjuret guanaco (*Lama guanaco*).

*Elephantophagi*, elefantätare. Omtalas av den antika geografen Strabon, som berättar att de fångade sitt byte genom att i förväg hugga i trädstammar som de visste att elefanterna avsåg att vila sig mot. När stammen brast till följd av elefantens tyngd kastade de sig över det omkullfallna djuret. Elefantophagernas geografiska hemvist är diffus, den förläggs vanligen till Etiopien som i äldre källor kan vara nära nog var som helst i Afrika.

Elmina, stad vid nuvarande Ghanas Atlantkust. Här utanför stod 1478 ett sjöslag mellan portugisiska och kastilianska eskadrar som bestämde vem som fick herraväldet över handeln längs Guineakusten som bl.a. innefattade paradiskorn, även kallade alligatorpeppar, arabisk kardemumma alt. guineapeppar. Kryddan finns med i t.ex.

Cajsa Wargs kokbok. Portugiserna vann bataljen.

Eskimantserne = eskimåer, numera ifrågasatt samlingsbegrepp för de i polartrakterna boende inuiterna och yupikerna. Inuiterna bor i norra Kanada, Alaska och på Grönland, yupikerna i Sibirien och Alaska. Jakt och fiske har givit den huvudsakliga födan. Tillskott till den övervägande kött- och fiskbaserade dieten har varit olika rötter, bär och alger.

Essequibo, både en flod och före detta holländsk koloni (1616–1814) i norra Sydamerika. Liksom i intilliggande Demerara anlades här betydande sockerplantager.

Eustache = Sint Eustatius, nederländsk ö i Små Antillerna som blomstrade på 1700-talet till följd av handel och ljusskygg smuggling.

Fetu = kungadöme i nuvarande Ghana, Västafrika, vars invånare inledningsvis spelade en viktig roll i handeln mellan européer och andra afrikanska riket. Kraftigt försvagat under 1700-talet.

Finnarne i Nordlanden, kan äsyfta både samer och kväner.

Fin[n]marken, förr vanligen geografiskt område omfattande Nordnorge samt finska och svenska Lappland. Numera oftast avseende endast Finnmark fylke i Norge.

Floridanerna = indianfolken som levde i Florida före européernas ankomst. Mässling, smittkoppor och krig decimerade tiden därefter befolkningen kraftigt. Många flyttade också från Florida och hotet att tvingas bli slavar. Rester av den ursprungliga indianbefolkningen bildade på 1700-talet stammen seminoler till vilken även svarta sällade sig.

Fokien = Fujian, provins på Kinas sydostkust som förr även var administrativt centrum för Formosa (Taiwan). Provinsens kök som bjuder på bl.a. hajfensoppa och svalbon hyllar umamismaken. Teer som Lapsang souchong och Oolong kommer härifrån.

Formosa = Taiwan. Matkulturen här är tydligt influerad av fastlandkinesisk men

- även japansk kokkonst. Kryddningen sker till stor del med hjälp av ingredienser som soja, risvin, sesamolja, rättika, sareptase-nap och koriander.
- Franska Gviana = Franska Guyana (ibland äv. Cayenne), gammal fransk koloni i norra Sydamerika och fortsatt en del av Frankrike – och EU, med euro som betalningsmedel. På 1700-talet var de främsta grödorna kaffe och kakao. Den franska närvaron var liten, ett stort anlagt försök på 1760-talet att genom invandring från Europa befolka den av träsk och regnskogar omgivna orten Kourou slutade i tragedi. Tusentals människoliv gick till spillo till följd av dålig planering och tropiska sjukdomar. Framledes löstes liksom förr behovet av arbetskraft genom slavimport.
- Galopagos Öarne = Galápagosöarna i Stilla havet., upptäckta 1535 av den vinddrivne biskopen av Panama Fray Tomás de Berlanga Bland senare besökare märks Charles Darwin som här fick uppslag till sin evolutionsteori. Genom det isolerade läget har här utvecklats en unik fauna som senare fått konkurrera med av människan införda getter, katter och råttor. Den stora galapagosköldpaddan, upp till 300 kilo tung, var på 1700-talet ett välkommet skrovsmål för förbipasserande skeppsbesättningar.
- Gambra floden = gammal konkurrerande benämning för Gambiafloden.
- Gelgel, ort på Bali. På 1500- och 1600-talen var kungariket Gelgel det dominerande på Bali.
- Gereges, ort vid Gambiafloden. Inte ens en flugfläck på moderna kartor.
- Gilan, bördig provins intill Kaspiska havet i nordvästra Iran, berömd för sin rikedom av frukter och sitt kök med stör och kaviar bland läckerheterna.
- Gilolo = Ternateön, belägen i Moluckerna. Först koloniserad av portugiserna och sedan av spanjorerna kom den 1663 i holländarnas händer.
- Golconda = Golkonda, före detta sultanat i Andhra Pradesh, Indien, med en huvudstad som numera ligger i ruiner med samma namn.
- Gorea = Gorée, ö utanför Dakar, Senegal, som redan på 1440-talet föll i händerna på Portugal för att sedan bli såväl holländsk, brittisk som fransk besittning. Gemensam nämnare genom århundradena var öns roll som omlastningsplats för slavhandeln. Numera ett världsarvsklassat turistmål.
- Grenade = Grenada, västindisk som tillsammans med några andra öar lytt under Frankrike och England men numera är en egen stat. En av världens största producenter av muskot.
- Guadeloup[e]: numera franskt departement i Västindien bestående av ett antal öar i de s.k. små Antillerna. Namnet, med upptäckaren Kolumbus som namngivare, har sitt upphov i den spanska nationalhelgedomen Gouadalupe i Extremadura.
- Guamos, ett folk i nuvarande sydvästra Venezuela.
- Guayaquil, den största staden i nuvarande Ecuador, grundad 1538 av spanska konkvistadorer på platsen för en indianbosättning.
- Gviana = Guyana i Sydamerika. Har genom tiderna givits omväxlande omfattning av geografer och kartografer. I vidsträcktaste bemärkelse hela nordöstra Sydamerika. På gamla kartor är Guyana ofta liktydigt med *Amazonum regio*, d.v.s. Amazonasterritoriet. Det innefattar även delar av Venezuela. Vanligen avses den f.d. kolonin Britiska Guyana vid Sydamerikas nordöstra Atlantkust, ibland även Franska Guyana, Surinam och dåvarande Portugisiska eller Brasilianska Guyana i nuvarande Brasilien.
- Guatimala = Guatemala, Centralamerika. Under spanskt styre fr.o.m. 1500-talet till 1821. Maten här har rötter i majarikets kokkonst., med 'de tre systrarna' majs, squash och bönor liksom chilipeppar som bas.
- Guinea, namn på stat i Västafrika. På 1700-talet avsågs med Guinea vanligen ett betydligt större område omfattande bl.a. de nuvarande staterna Senegal, Gambia,

- Sierra Leone, Elfenbenskusten, Ghana, Guinea-Bissau och Benin.
- Hami i stora Tatariet, oas och stad vid Gobiöknen i Xinjiang, Kina, berömd för sina söta meloner. Stora Tatariet är ett namn för Central- och Nordasien med medeltida anor.
- Herrenhausen, = slott i Hannover med vittberömd barock parkanläggning. Lady Mary Wortley Montagu som besökte slottet 1716 blev eld och lågor över vad växthusen producerade i form av apelsiner och citroner, till en del sorter som hon aldrig smakat förr, och inte minst mogna bananer, ”a fruit perfectly delicious”. Slottet bombades sönder och samman under andra världskriget, men är nyligen återuppbyggt.
- Honimo[a] = Saparua, ö ingående i Moluckerna, Indonesien. Vid sidan av vad muskotnöt- och kryddnejlikeodlingarna inbringar lever man här på vad sagopalmen ger. Man hugger dess stam i stycken och tar ut mörgen som mals till ett grovt pulver som sedan i olika led bereds vidare till de stärkelsesrika korn vi kallar sagogryn. På 1700-talet var sagogryn en stor importvara i Sverige.
- Honquang = Huguang, gammal provins i centrala Kina som genomflytes av bl.a. Yangtzeffoden, nu delad i Hubei och Hunan. Särskilt Hunan är bergigt.
- Horn, ö, ingår i ögruppen Tonga, Söderhavet.
- Hottentotterne = khoikhoi, ett av Sydafrikas ursprungsfolk. Deras samhällen stod under 1700-talet under starkt tryck från både bantufolken och de holländska kolonistörerna. Liksom många andra ursprungsbe-folkningar har de varit föremål för märkliga etnografiska spekulationer.
- Hudsons Vik = Hudson Bay, ett grunt och långa tider istäckt innanhav i nordöstra Kanada upptäckt av Henry Hudson 1610. Här anlade i konkurrens med franska intressen Hudson's Bay Company flera faktorerier i syfte att komma över bäverpälisar.
- Huquang – se Honquang.
- Huronerne: indianfolk som levde i nuvarande Ontario, Kanada. Kosten bestod huvudsakligen av majs, bönor och squash som drygades ut med mestadels fisk. I Voltaires religiöst vanvördiga *L'Ingénu* spelar en huron rollen av ädel vilde på olycksalig fransk visit.
- Illinernas land = Illinois i nuvarande USA. Statens namn kommer av att franska upptäckare och missionärer benämnde den där boende ursprungsbefolkningen så.
- Indianerne på Ceram = invånarna på Seram, Indonesien. Ett exempel på hur man ännu på 1700-talet inte skilde särskilt noga på de Båda Indierna. Indianer i vår tids mening är den etniskt sammansatta befolkningen inte.
- Indien, geografiskt begrepp med växlande betydelse. Vanligtvis har menats Indiska halvön, d.v.s. ungefär samma område som dagens statsbildning med detta namn samt Bangladesh, Bhutan, Maldiverna, Nepal, Pakistan och Sri Lanka. En mer generös tolkning har även innefattat nuvarande Burma och där bortom Indokina (Kambodja, Laos, Malaysia, Singapore, Thailand, Vietnam), ibland även de Ostindiska öarna. Genom det förr i tiden vanliga begreppet Båda Indierna kompliceras bilden ytterligare – se Indianerne på Ceram.
- Indostan = Hindustan = Indien. I trängre mening Mogulriket eller, än trängre, Ganges dalgång med tillflöden.
- Irokeserne, nordamerikanska indianstammar som på 1600-talet behärskade stora delar av nuvarande nordöstra USA och östra Kanada.
- Isle de France = Mauritius, vulkanisk ö belägen i Indiska oceanen och som på 1700-talet tillhörde Frankrike. Det var här den utrotade Dodofågeln levde.
- Issini, Issyny = Assinie, gammalt kungarike på Elfenbenskusten.
- Itälmenerne = itelmener, en liten befolkningsgrupp med bosättningar huvudsakligen på Kamtjatkahalvön. Dieten har traditionellt bestått av företrädesvis fisk, med bl.a. jätteälgräs och lokor som grönt komplement.

Jackfloden, tryckfel för floden Jaik, numera floden Ural som rinner ut i Kaspiska havet. Utgör en del av gränsen mellan Asien och Europa. Sitt nya namn fick floden 1775.

Jakuterne = äldre benämning på sachafolket, ett centralasiatiskt folk av huvudsakligen jägare och fiskare som på 1200- och 1300-talen e.Kr. vandrade norrut och slog sig ner i det inre Sibirien. Tidiga resenärer beskriver deras 'burduk', en tjock välling gjord på rågmjöl toppad med fisktran, med avsmak. Jakuternas smak för att äta även intima delar på hästar var likaledes beryktad.

Johanna = Anjouan, ö i ögruppen Komorerna i Indiska Oceanen öster om Afrika.

Juan Fernandez, ögrupp väster om Chile. På 1600- och 1700-talen ett tillhåll för pirater. Det var här förebilden till *Robinson Crusoe* framlevde fyra år i ensamhet. De i *Tal om läckerhet* nämnda getterna "af ganska god smak" är sent inplanterade. I ögruppens ursprungliga fauna fanns inga landlevande däggdjur. Däremot fanns här en endogen sälarart, *Arctocephalus philippii*, som de närmaste århundradena efter öarnas upptäckt 1574 höll på att utrotas för pälsens skull men som numera repat sig. I vattnen finns likaså en artegen hummer som saknar klor.

Jubo = Juba, flod som rinner genom Somalia ut i Indiska oceanen. Väster om floden låg ett rike, Jubaland, som tidigt länkades in i den globala handeln.

Juida = kungariket Whydah el. Xwéda, även känt som Ajudá. Det var beläget i nuvarande Benin, Västafrika. Kuststaden Ouidah utvecklades till en viktig ort för den internationella slavhandeln. Vid sekelskiftet 1700 exporterades härifrån ett par tusen slavar i månaden.

Jutland = Jylland.

Kaissy, obestämbart by vid Aleppo i nuvarande Syrien.

Kalmycker = kalmucker, ett mongolfolk som på 1600-talet slog sig ner i Volgaområdet. Kamafloden, biflod till Volga som bl.a. rinner

förbi staden Perm vid foten av Uralbergen. Kamenskoie Sielo = trol. Kamen na Obi, ort grundad som by vid Ob i nuvarande Altaj kraj, Ryssland.

Kamtschadalare, ålderdomlig kollektivbenämning för Kamtjatkas ursprungliga befolkningsgrupper – korjaker, itelmener och evener – som numer bara uppgår till ca 2,5 procent av befolkningen.

Kamtschatka = Kamtjatka, isolerad och glesbefolkad halvö mellan Ochotska havet och Berings hav. Ryssland började lägga under sig halvön vid sekelskiftet 1700. Det följande århundradet gick i upptäckternas och exploaterings tecken. Rika fisken.

Kansk, stad i trakten av Krasnojarsk i mellersta Sibirien. Staden, belägen vid en biflod till Jenisej, grundades 1628 som en fästning.

Kerguelens land = Kerguelenöarna, subantarktisk ögrupp mitt i Indiska oceanen som upptäcktes 1772. Befolkas mest av pingviner och annan sjöfågel.

Khounsar = Khunsar, ort i Iran belägen nordväst om Isfahan, berömd för sin söta manna utsöndrad av bladloppan *Cyamophila astragalicola Gegechkori* och insamlad från ärtväxten *Astragalus adscendens Boiss. & Hausskn.*

Kiagan, ev. tryckfel för Kaigan = Zhangjiakou, stad av strategisk betydelse intill Kinesiska muren i provinsen Hebei. Här drog handelskaravanerna mellan Kina och Ryssland förbi.

Kiow = Kiev, Ukrainas huvudstad. Här äts bl.a. Borsjtj-soppa och varenyky, fyllda degklimpar som kokas och sedan serveras med smör eller matolja. Fyllningen består ofta av surkål, kål, ost eller ägg.

Kola, stad som givit namn åt Kolahalvön, Ryssland. Dess betydelse som handelscentrum minskade när Ryssland på 1700-talet fick hamnar vid Östersjön. Sköts sönder och samman under Krimkriget 1854, numera överflyglad av närbelägna Murmansk.

Kom = Qom, iransk stad nära Teheran. Viktigt religiöst centrum.

- Koräker = korjaker, ett folk boende i norra delen av Kamtjatka och angränsande områden på det sibiriska fastlandet som traditionellt levtt på renskötsel och valfångst.
- Krasnojarsk trakten, område runt Krasnojarsk i mellersta Sibirien, Ryssland.
- Krasnoslobotzk = namnet är mycket allmäntgiltigt, sloboda betyder ungefär fri bosättning och det har funnits flera Krasnoslobodsk i nuvarande Ryssland.
- Kuriliska Öarna = Kurilerna, omstridd ögrupp i Stilla havet mellan Hokkaido och Kamtjatka. Fiske och pälsjakt har varit de traditionella näringsfängen.
- Laddik i Karamanien = Laodikeia, gammal stad i Mindre Asien, Turkiet. Berömd för sina läckra aprikoser.
- Loando = Luanda, huvudstad i nuvarande Angola. Staden som grundades 1575 av portugiser ligger vid kusten. Härifrån skeppades slavar till Brasilien fram till 1836.
- Loango, gammalt kungarike i nuvarande republiken Kongo känt från 1500-talet som på 1800-talet blev rov för dels portugisisk dels fransk kolonisering.
- Loch-Tay, sjö i de skotska högländerna.
- Loheia = al-Luhayya, liten hamnstad vid Röda havet i nuvarande Jemen. På 1700-talet en viktig exporthamn för kaffe. Kom sedan under tiden då den tillhörde det osmanska väldet i bakvatten.
- Louisiana, delstat i södra USA, på 1700-talet fram till 1765 en fransk koloni då spanjorerna tog över styret fram till 1800. Matkulturen här har tagit intryck från såväl Frankrike, Italien, Portugal, Spanien och Afrika som från olika indianfolk och mynnat ut i Louisianas berömda kreolska kök. Stark peppar, citronmarinader, ris och bönor är centrala inslag. En version av kreolköket är cajunköket – se Acadien.
- Macassar = Makassar, stad på Sulawesi i Indonesien som blev stor och rik på grund av handeln med kryddor. Holländarna som strävade efter handelsmonopol bröt dess makt på 1600-talet.
- Maccassarska öarna = Sulawesi (dåvarande Celebes) med omgivande öar.
- Madura, indonesisk ö på Javas nordöstra sida.
- Magadoxo = Mogadishu, Somalia.
- Majo = ön Maio i ögruppen Sotavento, Kap Verde. Namnet kommer av att den upptäcktes av européer den 1 maj 1460. Fattig på andra naturtillgångar har den likväl varit en pålitlig saltproducent.
- Malabar, region i sydvästra Indien som varit en historiskt viktig producent av peppar.
- Malabariska kusten, Indiens sydvästskust från Goa i norr till Indiens sydspets. Kusten har i århundraden varit ett nav för internationell handel.
- Mallicola = Malakula, ö ingående i ögruppen Nya Hebriderna, Söderhavet. Befolkningen i Nya Hebriderna försörjer sig till stor del på att fiska och odla kokosnötter.
- Malouinske öarne = Malvinerna eller Falklandsöarna, omstridd ögrupp i Sydatlanten som genom historiens lopp haft fler namn än så. Människobefolkningen, några tusen invånare, är minimal i förhållande till mängden sjöfågel och säldjur, ändå har den genom att utrota falklandsräven och introducera får, kaniner, svin, hästar, katter, hundar och råttor ingripit i den ekologiska balansen.
- Manilla, Filippinernas huvudstad belägen på ön Luzons västkust. Här låg en stad även före spanjorernas ankomst på 1500-talet med täta handelsförbindelser med Mingdynastiens Kina. Under tiden av spansk kolonialvälde var Manilla spanjorernas viktigaste stad i fjärran östern.
- Mardin, strategiskt belägen stad i sydöstra Turkiet, berömd för de plommon som sändes till kejsaren i Konstantinopel.
- Mascate = Muskat, Omans huvudstad. Med sin hamn och sitt gynnsamma läge intill Hormuzsundet redan under antiken en viktig handelsstation mellan öst och väst. Portugiserna kom hit i början av 1500-talet och höll sig med vissa avbrott kvar till mitten av 1600-talet. Helva (alt. halva el. halwa) med nötter, serverad tillsammans med kaffe, tillhör de sötsaker man avnju-

- ter här. Mycket populära är svart helva och saffranshelva.
- Masulipatan = hamnstaden Machilipatnam, Andhra Pradesh, Indien. Befolkad sedan 300-talet f.Kr. Västerlänningarna sökte sig hit tidigt. Orten är känd för sina fiskrätter och sina söta rätter, t.ex. bandar laddu, musr laddu och bandar halwa.
- Matamba, afrikanskt kungadöme som låg i nuvarande Angola och effektivt höll Portugal stången under hela 1700-talet.
- Mauza, ort i Syrien som inte gått att bestämma närmare.
- Mazovien = Masovien, gammalt polskt landskap vid mellersta Wisla och nedre Bug med Warszawa som huvudort.
- Mequinetz = Meknès, stad grundad på 700-talet e.Kr vid foten av Atlasbergen i Marocko ca fem mil sydväst om Fès. En av Marockos kungastäder. Trakten är ett centrum för frukt- och grönsaksodlingar.
- Metelin = Gammalt namn för ön Lesbos, Grekland, som ännu avspeglar sig i namnet på öns huvudort Mytilene.
- Mindanao, den sydligaste ön i Filippinerna.
- Mingrelien = Megrelien, region i västra Georgien.
- Mogol = Mogulriket, indiskt rike grundat på 1500-talet av muslimska turkmongoler. Riket, som under sin storhetstid täckte nästan hela den indiska halvön samt stora delar av nuvarande Pakistan och Afghanistan var på tillbakagång under 1700-talet och upphörde 1858. Härskaren kallades 'Stora Mogol'.
- Morerne, benämning på en rad folk i västra Nordafrika. Romarna använde ordet mauri för berberna i dåvarande Mauretanien. Senare använt för muslimerna på Iberiska halvön. Under kolonialmaktstiden fästes benämningen morer även på bl.a. indier på Sri Lanka och muslimska invånare i nuvarande Filippinerna. Begreppet lösa karaktär framgår av att Lovisa Ulrikas svarta betjänt Badin, som var född i Danska Västindien och fick en "fri uppfostran" värdig en ädel vilde, var känd som "morian".
- Morlacker = morlaker, invånare i norra Dalmatien som levde som fåraherdar, de tros ha haft romanskt ursprung, namnet antas komma av latinets *morlachus* med innebörden svart valak. Valak har samma betydelse som välsk, d.v.s. italiensk. Från och med sekelskiftet 1800, då Venedig förlorade greppet om området, försvinner morlakerna från övriga européers synkrets efter att dessförinnan både ha idealiserats för sin pastorala livsstil och blivit uppmärksammade av bl.a. J.G. Herder och J.W von Goethe.
- Mosquito landet = Moskitokusten, belägen på Nicaraguas och Honduras östkust. Ursprungligen tillhörig Miskitoindianerna.
- Mosquiter = miskitoindianer.
- Mycone = Mykonos, ö ingående i den grekiska ögruppen Kykladerna.
- Nanking = Nanjing, stad i provinsen Jiangsu vid Yangtzeffoden som flera gånger varit Kinas huvudstad och utgjort ett viktigt ekonomiskt och industriellt centrum. Man har försåts sin egen ankrätt, yanshui ya. Annars är smaklökarna sedan lång tid i osedvanlig grad instyrda på rädisa (*Raphanus sativus*).
- Narni, ort i Umbrien, Italien.
- Natolien = Anatolien, 'morgonlandet'. Vanligen liktydigt med Mindre Asien, d.v.s. mer eller mindre den asiatiska delen av nuvarande Turkiet.
- Nogai-Tartarerna, Nogayske Tatarerna, Nogew-Tartarerna = nogajer, muslimskt turkiskt folk som lever i södra Ryssland, huvudsakligen den norra Kaukasusregionen.
- Nordlanden, norskt fylke berömt för sina fiskerier.
- N. Grenada = det spanska vicekungadömet Nya Granada i norra Sydamerika, inrättat 1717. Det bestod inledningsvis av nuvarande Colombia, Ecuador, Panama och Venezuela och utökades 1739 med Panama.
- N. Zembla = Novaja Zemlja, ödslig ögrupp med två huvudöar i Norra ishavet. Hit nådde i sökandet efter nordostpassagen Willem Barents med livet som insats. Fjäll-

- lämmel, fjällräv, isbjörn och ren är några av de djur som utmärker klimatet.
- Nya Spanien, spanskt vicekungadöme omfattande Mexiko, Centralamerika och sydvästra Nordamerika. Väldet, som även styrde Filippinerna, föll samman på 1800-talet.
- Nya Wallis = New Wales, Australiens östliga kustområde som 1770 fick detta namn av James Cook. Senare blev benämningen New South Wales. Det var 1788 här den första brittiska bosättningen på kontinenten anlades.
- Nya Yersey = New Jersey, delstat i nordöstra USA. Köket höjer sig sällan över submack-or och varm korv.
- Orknöarne = Orkneyöarna norr om skotska fastlandet. De gamles *Orcades*.
- Orenoque, Orenoque-floden = Orinoco, floden som är en av Sydamerikas längsta rinner huvudsakligen genom Venezuela. Sägenomspunnen port till Eldorado.
- Ormus = ön Hormuz, som givit namn till sundet som förbinder Persiska viken med Omanviken och Arabiska havet.
- Ostiakerne, finsk-ugriskt folk boende kring floden Ob i Sibirien, numera vanligen kallade chanter.
- Ostindien, i trängre mening omfattande nuvarande Indonesien och angränsande ögrupper, i vidare form samlingsbegrepp för allt land öster om Afrika, d.v.s. innefattande såväl Indiska halvön (*India intra Ganges*) och nuvarande Indokina (*India extra Ganges*) samt övärlden mellan Asiens fastland och Australien. I vissa tolkningar har även Kina ingått i Ostindien, något som avspeglas av de Ostindiska kompaniernas verksamhet. Ostindien har historiskt ställts i motsats till Västindien, som i sin vidare tolkning var liktydigt med Amerika.
- Otahite, Otahiti, Taheiti = Tahiti, huvudö i Sällskapsöarna, Stilla havet. Alltsedan européerna först besökte den på 1700-talet beskriven som ett jordiskt paradiset. Nästan likalydande Tjotaheiti tillhör alltigenom den fiktiva världen.
- Otomacos, indianfolk som levde som jägare och samlare i nuvarande Venezuela. Alexander von Humboldt besökte dem och beskrev deras seder, bl.a. att de åt jord, under sin epokgörande forskningsresa runt sekelskiftet 1800. De dog ut under 1900-talet.
- Pampus, enligt Diderots och d'Alemberts *Encyclopédie* indianfolk boende i den nordligaste delen av *Terra Magellanica*, d.v.s. Patagonien.
- Partherne, invånarna i Partien, under lång tid Roms framgångsrika medtävlare i Mellanöstern. Efter slaget vid Carrhae 53 f.Kr., som stoppade den romerska expansionen österut, ska enligt legenden partherna ha hållt smält guld i munnen på den döde konsulen Crassus för att symboliskt släcka hans törst efter rikedomar.
- Patagonien, sydligaste delen av Sydamerika som delas av Argentina och Chile. Folket här, "patagonerna", gällde från den första världsomseglingen och framåt länge för att vara jättar, i enstaka fall mer än dubbelt så långa som vanliga människor. Så sent som i samband med John Byrons världsomsegling 1764–66 fick föreställningen nytt liv. På äldre kartor står Patagonien ibland utsatt som *Regio gigantum*.
- Patna, huvudstad i Bihar, östra Indien. Under tidigt 1600-tal upprättade britterna här ett fabriksverk sedan även danskarna och holländarna gjorde. En viktig handelsvara då var salpeter. Från och med 1764 kom staden i det brittiska Ostindiska kompaniets händer.
- Patras, mycket gammal stad i Achaia, Grekland.
- Peczora floden = Petjorafloden, rinner från Uralbergens västsida norrut till Barents hav.
- Peguanerne = invånarna i kungadömet Pegu, sedermera Bago, i nuvarande Burma. Huvudorten bar och bär samma namn.
- Pekin, Peking. Den kinesiska huvudstaden är hemort för Pekingköket, ett av tio stora kök i Kina med Pekinganka som paradržätt.

- Den för sitt spröda skinn prisade ugnstekta ankans popularitet sträcker sig tillbaka till tiden för Qingdynastin (1644–1912), men dess historiska rätter är äldre än så. Rätten är numera närmast obligatorisk att aväta för statsöverhuvuden på officiellt Kinabesök.
- Placentia, ö som i Tal om läckerheter påstås ligga i Brasilien.
- Plata strömen = Rio de la Plata, det deltaområdet som skiljer Argentina och Uruguay åt.
- Podor, nordligt belägen stad i Senegal. Förr i tiden huvudstad för ett av de första rikena i regionen och ett centrum för handeln med kryddor.
- Pondichery = Pondicherry eller Puducherry, ort på Koromandelkusten som från 1673 och lång tid framöver var en fransk besittning.
- Popayan = Popayán, stad belägen i sydvästra Colombia som under hela kolonialtiden var en spanjorernas viktigaste handelsplatser i Sydamerika. Orten uppmärksammades 2005 av Unesco för sitt rika gastronomiska arv. Den omgivande provinsen med samma namn var känd för sin bördighet med rika odlingar av bl.a. majs och sockerrör liksom kokablad. Staden är numera huvudstad för departementet Cauca.
- Porto-Belo = Portobelo, viktig hamnstad på Panamanäsets nordsida. Grundad 1597 blev den utskeppningshamn för silvret som bröts i Perus gruvor.
- Port Nelson, ort belägen vid Nelsonflodens utlopp i Hudson Bay, Kanada. Den hade på 1700-talet betydelse för pälshandeln i området, men är numera en spökstad.
- Portorico = Puerto Rico, västindisk ögrupp väster om Hispaniola där huvudön bär samma namn. En spansk koloni i närmare 400 år, numera under styre av USA.
- Potosi, högt belägen stad i nuvarande Bolivia, över världen berömd för sina rika silverfyndigheter. Grundad 1545 som gruvstad. Silvret, som skeppades härifrån på lamor och mulor, har sinat. Däremot är ortens saftiga och likaledes berömda salteñas, den lokala versionen av empanadas eller fyllda bröd, fortsatt under produktion. Vanliga ingredienser i en salteña är fläskkött, kyckling, ägg och oliver.
- Precop Tatarerne = krimtatarer, se även Crimska Tatarerne.
- Pressburg = Bratislava, strategiskt belägen stad vid Donau dryga fem öster om Wien. Numera huvudstad i Slovakien. En typisk traditionell maträtt här är Brynzové halušky, ung. små gnocchetti gjorda på potatis med mjuk fårost och rökt fläskkött. Till detta dricks Žinčica, en jäst dryck gjord på fårmjök.
- Printsön = Príncipe, ö i Guineabukten, Västafrika, som tillsammans med São Tomé och några mindre öar utgör en egen stat. Ön kom under portugisisk överhöghet i slutet av 1400-talet. Här producerades tidigt stora mängder rörsocker med hjälp av slavar från fastlandet men efter hand konkurrerades sockerplantagerna på Príncipe och São Tomé ut av de västindiska. Kvar blev slavhandeln. Ekonomin baseras numera till stor del på kakao-produktion.
- Pulo Condor, ö i Syd kinesiska sjön utanför Vietnams sydkust.
- Quantong = Guandong, provins i södra Kina belägen vid kusten av Syd kinesiska havet. Här ligger Kanton, porten till Kina för västerlänningarna under 1700-talet.
- Quibo = Coiba, ö i Stilla havet utanför Panama. Djur och växter skiljer sig genom evolutionen här från fastlandets. Det gäller bl.a. en underart av Coibavrålapan *Alouatta coibensis*, näml. *Alouatta coibensis coibensis*.
- Quito, huvudstad i nuvarande Ecuador, på 1700-talet del av det spanska vicekungadömet Nya Granada.
- Ragipoux = rajputer, 'konungaättlingar', d.v.s. hinduer tillhörande en krigar- och jordägarkast som främst bor i nuvarande Rajasthan, nordvästra Indien.
- Rhode Island, minimal delstat i nordöstra USA, känd för sin snigelsallad och sina musselgrytor. Den första europén landsteg



- här 1524. Till efterrätt njuter man här cocada amarela, en sorts gul kokosnötspudding med vatten, socker, kryddnejlikor, äggulor, kardemumma och en nypa salt som viktiga ingredienser utöver kokosnöten.
- riviere du Loup = Seal River, flod i Manitoba som rinner ut i Hudson Bay. Den förste europé att ta sig upp för den var Samuel Hearne 1771.
- Rodrigo = Rodrigues, ö ingående i ögruppen Maskarenerna öster om Mauritius i Indiska oceanen. Ön låg utanför den vanliga rutten till Ostindien, men den som ändå hamnade här kunde bunkra upp med nyfångade sköldpaddor och andra djur. På 1700-talet lydde ön under Frankrike.
- Räf-öarna = Rävöarna, den östligaste ögruppen i Aleuterna väster om Alaska. Vitus Bering besökte som förste europé Rävöarna 1741. Därefter blev öarna snabbt exploaterade av pälsjägare.
- Salé, stad med feniciska rötter vid Marockos Atlantkust intill Rabat. Förr hamn för barbarespiraterna.
- Samarcande = Samarkand, gammal persisk stad längs Sidenvägen med skiftande öden. Till dess förstörare hör Alexander den store och Djingis khan. Den annars likaledes destruktive Timur Lenk gjorde den till sin huvudstad på 1300-talet. Har ingått i Bukharakanatet, numera ingående i Uzbekistan. Marco Polo beskriver staden som stor och ståtlig.
- Samfunds-Öarna = Sällskapsöarna, ögrupp mitt i Stilla havet med Tahiti som huvudö.
- Samojeder, grupp av folk boende i trakten av Vita havet och vid floden Ob. De har i äldre tid haft rykte om sig att vara kannibaler.
- Sana, Jemens huvudstad.
- Sarepta = Sarafand, gammal fenicisk stad mellan Sidon och Tyrus i nuvarande Libanon.
- Savanna = floden Savannah som rinner längs gränsen mellan Georgia och South Carolina. Från Georgis huvudstad Atlanta flyter alltsedan 1886 Coca-Cola ut över hela världen.
- Savu, ö mellan Sumba och Timor, Indonesien.
- Sayd = Saida (Sidon) i Libanon. Gammal fenicisk stadsstat.
- Schiras = Schiraz, gammal stad i sydvästra Iran. Var på 1700-talet ett tag huvudstad för dåvarande Persien. De vindruvor som odlas där är inte shirazdruvor.
- S. Croix = Saint Croix, en ö ingående i Antillerna som numera tillhör USA. På 1700-talet ingick den i Danska Västindien och var en stor producent av rörsocker som odlades med hjälp av slavar.
- S. Crux i Brasilien = troligen Santa Cruz Cabralia, kuststad i Bahia intill vilken den portugisiska sjöfararen Pedro Álvares Cabral landsteg år 1500.
- S. Domingo = Santo Domingo, huvudstad i Dominikanska republiken, uppförd på 1490-talet som den första spanska staden i den nya världen. Förr även liktydigt med ön Hispaniola/Haiti. Kokkonsten här influeras av spanska och afrikanska traditioner. I botten ligger taínofolkets kök, som vid sidan av fisk även inrymde bäverrätter, maskar och papegojor – man tar vad man har. Tainofolket odlade bl.a. squash, bönor och ananas.
- Seeland = Själland. Rågbrödets och smörrebrödets hemort. S.k. kökkenmöddingar på öns nordkust har visat att befolkningen i ett tidigare kulturstadium levde på inte minst musslor (*Mytilus edulis*) och ostron (*Ostrea edulis*). Skaldjurstycket har hållit i sig genom årtusendena, idag avnjuter man gärna en smörgås med pillede rejer (*Palaeomon adspersus*).
- Sempalatnaja Krepost i Siberien, ryskt fort uppfört 1714 vid floden Irtysj.
- Senegal, på 1700-talet mestadels under franskt styre. Köket här, som hämtar starka impulser från Nordafrika, bygger mycket på vad havet ger. En typisk rätt är yassa som kan göras på både marinerad fisk och på likadant behandlat fjäderfä som sedan sjudes tillsammans med bl.a. lök, vitlök och pressad citron. Till efterrätt äter man gärna thiakry, couscous gjord av

- hirs blandad med mjölk, yoghurt och t.ex. torkade russin och med en aning muskot som krydda.
- Sennar, gammal stad och statsbildning (det blå sultanatet) vid Blå Nilen i Sudan som stod på sin höjd på 1500-talet.
- Serouge = Suruç, turkisk stad nära Eufkrat vid gränsen mot Syrien.
- Sestro i Guinea = på 1700-talet ort vid floden Grand Cess utlopp i nuvarande Liberia, Västafrika. På ungefär samma ställe som Sestro ligger idag orten Grand Cess.
- Siam = Thailand. Thaiökot, med dess framhävda sötna och sälta liksom starka och sura smaker, har under de senaste årtiondena gjort stora inbrytningar i Sverige och i det närmaste blivit folkhemskt.
- Siang-fu = Xuanfu, en garnisonsort vid Kinesiska muren i provinsen Hebei, norra Kina, som upprättades under Mingdynastin.
- Siberiske Tatarerna, en rad folk, bl.a. irtysjtatarer eller tureliner, barabiner, altajer m.fl.
- Sikino = Sikinos, ö ingående i den grekiska ögruppen Kykladerna.
- Silistria, hamnstad vid Donau i nordöstra Bulgarien, grundad av romarna som Durostorum.
- Siphanto = Sifnos, ö i Kykladerna, Grekland.
- S. Jean = Sankt Jan, ö ingående i Danska Västindien. Tillhör numera USA.
- Sirvan, geografiskt område i provinsen Ilam i nuvarande västra Iran.
- Smirna = Izmir, kuststad i västra Turkiet.
- Socotoras = Sokrota, huvudö i en ögrupp med samma namn om fyra öar utanför Afrikas horn – grekernas Diskordia. Sjörovare, portugiser och briter har kommit och gått medan den för omvärlden isolerade djur- och växtvärlden förblivit unik.
- Sofala, förr ett furstendöme lydande under kungadömet Mutapa, numera en provins i nuvarande Moçambique. Här låg förr med samma namn en viktig hamnstad. När portugiserna anlände hit anlade de (1505) en fästning och bedrev handel med elfenben och guld. Malaria och sinande guld tillgångar i Mutapa fick dem snart att i stället satsa på Ilha de Moçambique. Av staden Sofala finns bara ett obetydligt fiskeläge kvar, Nova Sofala.
- Sonquas Nationen = hottentotter eller Khoikhoi.
- Sooloo = Sulu, ö i sydvästra Filippinerna som givit namn till en ögrupp.
- Sor = Saint-Louis i nordvästra Senegal. Staden grundades 1659 på en ö i Senegalfloden av franska köpmän. Härifrån exporterades bl.a. slavar, hudar, bivax och ambra.
- S. Salvador = Salvador alternativt Bahia i Brasilien, grundad 1549 och tidigt viktigt centrum för slav- och sockerhandel.
- S. Thomas = Saint Thomas, ö ingående i Antillerna som på 1600-talet kom i dansk besittning och på vilken stora sockerplantager inrättades.
- St. Catharina = Santa Catarina, ö utanför Brasiliens sydkust.
- St. Christopher = Saint Kitts, vulkanisk ö belägen i Små Antillerna, under 1700-talet stor sockerproducent och med sina befästningsverk briternas Gibraltar i Västindien. Numera i federation med närläggna Nevis.
- St. Kilda, ögrupp väster om Skotland, berömd för sina finulliga soayfår och det stora beståndet av sjöfågel. Här har bott människor i åtminstone ett par tusen år men numera är St Kilda avfolkat. Befolkningen levde i hög grad på en diet av ägg och kött från havsulor och stormfåglar. År 1840 dödades här den sista kända garfågeln i brittiska farvatten.
- St. Laurentii-floden = Saint Lawrencefloden, som förbinder Stora sjöarna i Nordamerika med Atlanten. Runt dess utlopp i Saint Lawrenceviken uppförde på 1500-talet baskiska valfångare bosättningar. Själva floden blev tidigt en kungsväg för europeerna vid utforskningen av det inre av Nordamerika.
- Struthophagi*, strutsätare. Bland dem märks under antiken romarna med kejsaren Heliogabalus i främsta ledet. Annars åsyftas vanligen ett folk i Etiopien som ska ha haft denna diet.
- Suchuen = Sichuan, provins i Kina.

Surinam. Sydamerikas minsta land, på 1700-talet en brutalt upprätthållen holländsk koloni känd för sitt osunda klimat som lade mången nyanländ europé i en för tidig grav. Också berömt för sin speciella flora och fauna, däribland jättebälten och darrålen.

Suratte = Surat, historiskt viktig hamnstad i Gujarat, Indien. Hamnen var en västerländsk inkörspport till Mogulriket. På 1500-talet behärskade portugiserna handeln på Surat men blev sedan överflyglade. Det brittiska Ostindiska kompaniet hade här sitt högkvarter under en stor del av 1600-talet för att 1678 flytta det till Bombay.

Tabago = Tobago, västindisk ö nära Venezuelas kust, numera del i staten Trinidad och Tobago. Koloniserades 1654 av kurländare, därefter eftertraktat segerpris för holländare, spanjorer, fransmän och briter. Rom, bomull, rörsocker och indigo var på 1700-talet stapelvaror härifrån. Det äldre namnet Tabago ligger möjligen till grund för ordet tobak.

Tanschaur = Thanjavur el. Tanjore, stad i Tamil Naud, södra Indien. Orten var på 1700-talet huvudstad i ett av marather styrkt rike. Orten är känd för sina risodlingar.

Tarqui, ort i Ecuador.

Tara, ort grundad 1594 som en befästning i nuvarande Omsk oblast, Sibirien. Den vid floden Irtyjsj belägna bosättningen blev under det följande seklet en utgångspunkt för fortsatt rysk expansion österut. Även en flod som sydöst om staden mynnar ut i Irtyjsj bär namnet Tara.

Tartarerne = tatarer, benämning på turkfolk som under seklernas gång givits olika innebörd. I äldre tider ofta ett samlingsbegrepp för turkfolk i allmänhet, senare mer begränsat till i första hand kazan- eller volgatatarerna, ättlingar till Kazankhanatets turkfolk. Tatarerna är huvudsakligen sunnimuslimer. Deras aptit på framför allt blodigt hästkött som lagts

under hästsadeln och mörats under långa dagsritter har i århundraden varit föremål för lärda spekulationer i Västerlandet. På köksfranska står à la tartare för rå föda, rätten råbiff heter således på flera språk beefsteak-Tatar, bife tårtaro, bistecca alla tartara, steak tartare eller något liknande. I själva verket är råbiffens historia framför allt ett 1900-talsfenomen förbundet med den internationella turismen och tidiga cross-overtendenser inom gastronomin. Rätten började serveras på franska hotell runt sekelskiftet 1900 och kallades då ofta beefsteack à l'Americaine, ett namn som belgarna fortfarande håller på. Den kalla majonässåsen sauce tartare, eller tartarsås, som serveras till fish and chips och andra rätter med friterad fisk har likaledes svaga tatarrötter.

Tatarerne Bratski, folk boende i trakterna av staden Bratsk vid floden Angara, Sibirien, som 1623 anlades av ryssarna som en befästning för att skydda expansionen österut. Kanske avses burjater, ett mongolfolk. Staden Bratsk förknippas numera mest med miljöproblem.

Tatarerne i China: bl.a. uigurer som bebor främst Xinjiang (Östturkestan) men även Kazakstan, Kirgizistan, Mongoliet, Uzbekistan, Turkiet och provinsen Hunan i södra Kina. Mindre befolkningar av uzbek och kazaker finns också i Kina.

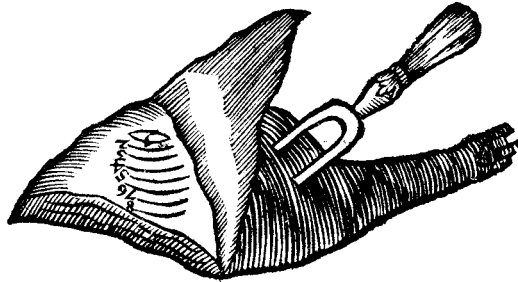
Tatarerne på Caucasus, avser en rad folk i Kaukasus, bl.a. nogajer och kumyker.

Tatarerne vid Terek = bl.a. kumyker och nogajer.

Tatariet, gammal benämning på delar av Centralasien, Nordasien och Östeuropa med tatarbefolkning, d.v.s. turkfolk och mongoler. Det indelades vanligen i Lilla eller Europeiska Tatariet (stäpperna norr om Svarta havet) och Stora eller Asiatiska Tatariet (Central- och Nordasien). Därutöver har man tidvis även urskilt Kinesiska eller Höga Tatariet (Östturkestan, Mongoliet och ibland Tibet), Fria Tatariet (västra Turkestan), Östra Tatariet (Manchuriet och Ostsibirien).

- Tawris = Tabriz, stad i nordvästra Iran. Hyser en av Mellanösterns äldsta basarer och är ett mattcentrum av rang. Storhetstiden inföll under safavidernas tid (1501–1736 e.Kr.). Ortens köfte, med gula ärter i, är vittberömda.
- Tenedos, turkisk ö även känd under namnet Bozcaada i Egeiska havet nära Dardanelerna.
- Terek, flod i norra Kaukasus som rinner ut i Kaspiska havet.
- Terki, möjligen floden Terek.
- Ternate, ö ingående i Moluckerna, Indonesien, med huvudort med samma namn. Känd för sin tillgång på svalbon.
- Terre-neuve = Newfoundland, vikingarnas Vinland. De rika fiskevattnen här har i århundraden dragit till sig fiskare och valfångare långväga ifrån, bl.a. Spanien, Holland, Frankrike, Irland och England. På 1990-talet kollapsade det berömda torskfisket, några nämnvärda tecken på återhämtning har inte syns.
- Theleutiske folk = teleuter, ett idag mycket fåtaligt turkiskt folkslag i södra Sibirien.
- Tobolsk, stad i västra Sibirien grundad på 1580-talet i närheten av Sibirskhanatets gamla huvudstad Quashliq av kosacker under Rysslands första expansion österut. Staden, varifrån Sibirien länge förvaltades, hade en blomstrande handel på Kina och Buchara. Efter slaget vid Poltava var under tiotalet år mer än 1 000 svenskar krigsfångar här.
- Tobolske Tatarerne, sibiriska turkfolk i trakterna runt Tobolsk.
- Tortue, Tortüe = Tortuga, ö tillhörande Haiti, Västindien. Den ser på avstånd ut som en sköldpadda, därav namnet. Under lång tid ett sjörövarnäste.
- Trapezunt = Trabzon, gammal hamnstad på nuvarande Turkiets Svarta havskust som grundades på 600-talet f.Kr.
- Les trois Evêchés, de tre biskopsdömena Metz, Toul och Verdun i Lorraine, Frankrike.
- Tschekiang = Zhejiangprovinsen i Kina vid Östkinesiska havet. Känd för sitt gröna Longjing-te.
- Tschutsker = tjuktjer, folk boende på den mot Berings sund gränsande tjuktjerhalvön i nordostligaste Asien. De har av tradition levt på jakt, fiske och renskötsel.
- Tunguserne, nomadfolk i nordöstra Sibirien, numera vanligen kallade evenker.
- Tunquin = Tonkin, den nordligaste delen av Vietnam. Matkulturen här är tydligt påverkad av kinesisk kokkonst. Ingefära förhöjer smaken i många rätter.
- Unalaska = Unalaska, ö ingående i ögruppen Rävöarna utanför Alaska, USA. Första västerlänning att nå hit var Vitus Bering. Ryska pälsjägare anlade därefter bosättningar på ön och kom i strid med ursprungsbefolkningen som kraftigt decimerades. James Cook besökte under sin tredje världsomsegling ön 1778.
- Usbek = centralasiatiskt område som genom århundradena befolkats av nomadstammar, mer eller mindre motsvarande dagens Uzbekistan.
- Usbek-Tatarerne, äv. Usbeckiske Tatarerne = muslimska turkfolk som upprättade de centralasiatiska khanaten Buchara (se Buchara, Buchariet), Khiva och Kokand.
- Utsjoki, ort belägen i finska Lappland.
- Wallachiet = Valakiet, region i nuvarande Rumänien belägen mellan de Transylvanska alperna och Donau.
- Wallis = Wales, riksdel av Storbritannien.
- Vera Crux = Veracruz, viktig stad i dåvarande Nya Spanien vid Mexikanska golfen grundad 1519.
- Vestphalen = Westfalen, Tyskland. En provins befolkad av korv- och pumpnickelälskare.
- Virginien = Virginia, delstat i östra USA. Här har man alltsedan tiden som koloni slevat i sig jordnötssoppa.
- Wogulerne = manser, ugrisktalande folk bosatt på Uralbergens nordöstra sluttningar vid bifloder till Ob och Tobol. De kom under ryskt styre vid slutet av 1500-talet.
- Woronesch = Voronezh, stad i sydvästra Ryssland nära Ukraina. Belägen vid floden med

- samma namn. På 1700-talet huvudstad i guvernementet Azov.
- Vänliga Öarne = Tongaöarna i Söderhavet som formellt aldrig varit en koloni. När James Cook 1773 besökte ögruppen gav han den namnet 'Friendly Islands' och på svenska har Tonga länge gått under beteckningen Vänskapsöarna.
- Zante = Zakynthos, grekisk ö i Joniska havet, känd för sina korinter, oliver och vindruvor.
- Zarizin = Volgograd, som anlades på 1500-talet. Orten var tidigt känd för sina melonodlingar.
- Zilli = Celje, stad i nuvarande Slovenien. Även ett f.d. grevskap.
- Ziriczée = Zierikzee, liten stad i Zeeland, Nederländerna.
- Zolnock = Szolnok, stad mitt på Pustan i provinsen Jász-Nagy, Ungern. Staden nämns första gången 1075 e.Kr. Gulaschens inofficiella huvudstad.
- Yelnon, tryckfel för Yelton = den salthaltiga sjön Elton, Volgograd oblast, Ryssland. Saltet här har utnyttjats åtminstone sedan tidigt 1700-tal. Vattnet tros hjälpa mot olika sjukdomar, inte minst av gynekologisk art.
- Östre Tatarerne = mongoler, folk vars diet genom århundradena huvudsakligen har varit baserad på animalier av olika slag. Köttet har kommit från hornboskap, hästar, kameler, får, getter och ibland vilt. Drycken har gärna varit airag, jäst stömjölk.



## DJUR & VÄXTER

Namn använt av Bergius	Aktuellt namn
abborre	<i>Perca fluviatilis</i> L.
abdelavi	gurkmelon <i>Cucumis melo</i> L., Flexuosus-gruppen
abricotée	plommon <i>Prunus domestica</i> L., gult aprikosplommon 'Apricote'
acajou	cashew <i>Anacardium occidentale</i> L.
acarapep	Inte närmare identifierad brasiliansk plattfisk
<i>Achras mammosa</i> L.	sapotillplommon <i>Manilkara zapota</i> (L.) P.Royen
<i>Achras sapota</i> L.	<i>Manilkara jaimiqui</i> ssp <i>emarginata</i> (L.) Cronquist
<i>Acipenser</i>	störar <i>Acipenser</i> L.
<i>Acipenser dauricus</i>	kaluga <i>Huso dauricus</i> Georgi
<i>Acipenser huso</i>	hus <i>Huso huso</i> L.
<i>Acipenser ruthenus</i>	sterlett <i>Acipenser ruthenus</i> L.
<i>Acipenser sturio</i>	atlantstör <i>Acipenser sturio</i> L.
<i>Acus marina</i>	<i>Belone acus</i> Risso, art i familjen näbbgäddfiskar
adamsfikon	banan <i>Musa</i> , Dessertbanan-gruppen
<i>Adansonia bahobab</i> L.	baobab <i>Adansonia digitata</i> L.
admirable	persika <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
adschiselemi	melon <i>Cucumis melo</i> L.
aegyptian gazell	gemsbock <i>Oryx gazella</i> L.
aguti	aguti <i>Dasyprocta leporina</i> L.
<i>Alauda arborea</i> L.	trädlärka <i>Lullula arborea</i> L.
<i>Alauda arvensis</i> L.	sånglärka <i>Alauda arvensis</i> L.
<i>Alauda calandra</i> L.	kalanderlärka <i>Melanocorypha bimaculata</i> L.
<i>Alauda cristata</i>	tofslärka <i>Galerida cristata</i> L.
<i>Alauda spinoletta</i>	vattenpiplärka <i>Anthus spinoletta</i> L.
<i>Alauda yeltoniensis</i>	svartlärka <i>Melanocorypha yeltoniensis</i> Forster
albatrosser	albatrosser <i>Diomedidae</i>
albecoren	<i>Thunnus alalunga</i> och <i>Thunnus albacares</i>
albrok	strandskata <i>Haematopus ostralegus</i> L.
<i>Alca alle</i>	alkekung <i>Alle alle</i> L.
<i>Alca arctica</i>	lunnefågel <i>Fratercula arctica</i> L.
<i>Alca cirrhata</i>	tofslunne <i>Fratercula cirrhata</i> Pallas
<i>Alca impennis</i>	garfågel <i>Pinguinus impennis</i> L.
<i>Alca pica</i>	tordmule <i>Alca torda pica</i>
<i>Alca psittacula</i>	papegojalka <i>Aethia psittacula</i> L.
<i>Alca tetracula</i>	ev. alkekung <i>Alle alle</i> L.
<i>Alca torda</i>	tordmule <i>Alca torda</i> L.
alkor	alkfåglar <i>Alcidae</i>
<i>Allium sativum</i> L.	vitlök <i>Allium sativum</i> L.

- americanska fikon  
 americanska tranbär  
 americanske strutsen  
*Ammodytes tobianus*  
*Ampelis garrula* L.  
*Amygdalus persica* L.  
*Anacardium occidentale* L.  
 ananas  
*Annarrhicas*  
*Anarrhicas lupus*  
*Anas bahamensis*  
*Anas bernicla* L.  
*Anas brenta*  
*Anas canadensis*  
*Anas clangula*  
*Anas crecca*  
*Anas cygnoides*  
*Anas discors*  
*Anas hiemalis*  
*Anas marila*  
*Anas mollissima*  
*Anas nyroca* Guldenstedtii  
*Anas picta*  
*Anas querquedula*  
*Anas rutila* Pallasii  
*Anas spectabilis*  
*Anas sponsa*  
*Anas tadorna*  
*Anates*  
 angelfisk  
 angolam  
 ankor  
 annaeb  
*Annona curassavica*  
 (Herman)  
*Annona discreta* L.  
*Annona foliis latissimis*  
 glabris ...  
*Annona longifolia* (Aubl.)  
*Annona muricata* L.  
*Annona punctata* (Aubl.)  
*Annona reticulata* L.  
*Annona squamosa* L.  
*Anser domesticus*  
 anta  
*Antilope bezoartica* Pallas  
*Antilope bubalis* Pallas  
*Antilope gnu*  
 banan *Musa* Dessertbanan-gruppen  
 'vaktelbär' *Gaultheria hispidula* (L.) Muhl. ex Bigelow  
 nandu *Rhea americana*, en sydamerikansk strutsfågel  
 kusttobis *Ammodytes tobianus* L.  
 sidensvans *Bombycilla garrulus* L.  
 persika *Prunus persica* (L.) Batsch  
 cashew *Anacardium occidentale* L.  
 ananas *Ananas comosus* (L.) Merr.  
 havskatter *Anarhichas* L.  
 havskatt *Anarhichas lupus* L.  
 bahamaand *Anas bahamensis* L.  
 prutgås *Branta bernicla* L.  
 vitkindad gås *Branta leucopsis* Bechstein  
 kanadagås *Branta canadensis* L.  
 knipa *Bucephalia clangula* L.  
 kricka *Anas crecca* L.  
 svangås *Anser cygnoides* L.  
 blåvingad ärta *Spatula discors* L.  
 alfågel *Clangula hyemalis* L.  
 bergand *Aythya marila* L.  
 ejder *Somateria mollissima* L.  
 vitögd dykand *Aythya nyroca* Guldenstädt  
 magellangås *Chloephaga picta* Gmelin  
 ärta *Spatula querquedula* L.  
 rostand *Tadorna ferruginea* Pallas  
 praktejder *Somateria spectabilis* L.  
 brudand *Aix sponsa* L.  
 gravand *Tadorna tadorna* L.  
 änder *Anatinae*  
 sebrastrimmig kirurgfisk *Acanthurus triostegus*  
*Alangium decapetalum* Lam.  
 ankor *Anas platyrhynchos* L.  
 kinesisk jujuber *Ziziphus jujuba* L.  
 okänd växtart  
*Xylopia discreta* (L.f.) Sprague & Hutch  
 kirimoja *Annona cherimola* Mill.  
*Fusaea longifolia* (Aubl.) Saff.  
 taggannonna *Annona muricata* L.  
*Guatteria punctata* (Aubl.) R.A: Howard  
 nätannonna *Annona reticulata* L.  
 sockerannonna *Annona squamosa* L.  
 tamgås *Anser anser domesticus* & *Anser cygnoides* L.  
 låglandstapir *Tapirus terrestris* L.  
 besoarantilop *Antilope cervicapra* L.  
 hartebeest, koantilop *Alecelaphus buselaphus*  
 gnuer *Connochaetes*

<i>Antilope grimmia</i>	grådykare <i>Sylvicapra grimmia</i> L, en liten antilop som lever söder om Sahara
<i>Antilope gutturosa</i> Pallas	mongolisk getgasell <i>Procapra gutturosa</i> Pallas
<i>Antilope kevela</i> Pallas	dorkagasell <i>Gazella dorcas</i> L.
<i>Antilope oreas</i> Pallas	vanlig eland, älgantilop <i>Taurotragus oryx</i> Pallas
<i>Antilope oryx</i> Pallas	här större kudu <i>Tragelaphus strepsiceros</i> Pallas
<i>Antilope picta</i> Pallas	nilgau <i>Boselaphus tragocamelus</i> Pallas
<i>Antilope pygargus</i> Pallas	blåsbock <i>Damaliscus pygargus</i> Pallas
<i>Antilope regia</i>	guineadvärgantilop, kungsantilop <i>Neotragus pygmaeus</i> L.
<i>Antilope scythica</i>	saigaantilop <i>Saiga tatarica</i> Gray
<i>Antilope subgutturosa</i>	krävgasell <i>Gazella subgutturosa</i> Gldenstdt
Gldenstdt	apelsin <i>Citrus Sinensis</i> -gruppen
apelsiner	kenvrtsvin <i>Phacochoerus aethiopicus</i> Pallas
<i>Aper aethiopicus</i>	<i>Cavia aperea</i> Erxleben, ett sydamerikanskt marsvindsdjur
Aperea	aprikos <i>Prunus armeniaca</i> L.
aprikoser	obestmt fjllbrande krldjur
<i>Aquaquetzpallin</i>	<i>Psidium</i> spp.
araca, arasa, arisah	guava <i>Psidium guajava</i> L.
araca-guacu	<i>Psidium guineense</i> Sw.
araca-miri	taggannonna <i>Annona muricata</i> L.
araticu ponhe	vattenmelon <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai
arbuser	trumpetartrana <i>Grus americana</i> L.
<i>Ardea americana</i> L.	cocoihger <i>Ardea cocoi</i> L.
<i>Ardea cocoi</i> L.	blhger <i>Egretta caerulea</i> L.
<i>Ardea caerulea</i> L.	grhger <i>Ardea cinerea</i> L.
<i>Ardea cinerea</i> L.	sntrana <i>Grus leucogeranus</i> Pallas
<i>Ardea eucogeranos</i> Pallas	trana <i>Grus grus</i> L.
<i>Ardea grus</i> L.	grhger <i>Ardea cinerea</i> L.
<i>Ardea major</i> L.	svart krontrana <i>Balearica pavonina</i> L.
<i>Ardea pavonina</i> L.	rrdrom <i>Botaurus stellaris</i> L.
<i>Ardea stellaris</i> L.	gulcronad natthger <i>Nyctanassa violacea</i> L.
<i>Ardea violacea</i> L.	silverfisk <i>Argentina sphyraena</i> L.
<i>Argentina spyrna</i>	bltdjur <i>Dasypodidae</i>
armadillo	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
aschi-sorten	axoloti <i>Axoloti mexianum</i> Shaw & Nodder, en mullvads-
Ascolotl	salamander
	<i>Hemicentetes semispinosus</i> Cuvier
asiatic hedgehog	asp <i>Aspius aspius</i>
asp (fisk)	affodil <i>Asphodelus</i> spp.
<i>Asphodelus</i>	dyvelstrck <i>Ferula assa-foetida</i> L.
<i>Assa foetida</i>	<i>Menidia menidia</i> L., art i familjen amerikanska
<i>Atherina Menidia</i>	silversidefiskar
	trol. en skalbagsart inom <i>Dytiscidae</i>
atopinan	bilimbi <i>Averrhoa bilimbi</i> L.
<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	karambola <i>Averrhoa carambola</i> L.
<i>Averrhoa carambola</i> L.	avokado <i>Persea americana</i> Mill.
avocato	obestmd mexikansk vattenfluga
axaxayacatl	



bacoba, bacove	banan <i>Musa</i> Dessertbanan-gruppen
bagre	spanskt samlingsnamn på malar, här <i>Ameiurus catus</i>
bahama kaniner	skogsmurmeldjur <i>Marmota monax</i> L.
bahobab	baobab <i>Adansonia digitata</i> L.
<i>Balaena boops</i>	sillval <i>Balaenoptera physalus</i> L.
<i>Balena minima rostrata</i>	nordlig näbbval <i>Hyperoodon ampullatus</i> Forster
<i>Balaena musculus</i>	blåval <i>Balaenoptera musculus</i> L.
<i>Balaena mysticetus</i>	grönlandsval <i>Balaena mysticetus</i> L.
<i>Balaena physalis</i>	sillval <i>Balaenoptera physalus</i> L.
<i>Balistes vetula</i>	kärringfisk <i>Balistes vetula</i> L.
banane, bananas	banan <i>Musa</i> Dessertbanan-gruppen.
battisch hindi	vattenmelon <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai
beccasine	enkelbeckasin <i>Gallinago gallinago</i> L.
beccasiner	beckasiner <i>Gallinaginae</i>
becfigue	småfåglar
belaja rybiza, beluga stör	hus <i>Huso huso</i> L.
benda	<i>Artocarpus elasticus</i> Reinw. ex Blume
bergfogel i Norige	sillgrissla <i>Uria aalge</i> Pontoppidan
bernicler	prutgås <i>Branta bernicla</i> L.
bergsnultra	berggylta <i>Labrus bergylta</i> Ascanius
<i>Besleria incarnata</i> (Aubl.)	<i>Sinningia incarnata</i> (Aubl.) D.L. Denham
betel	betelpalmnötter <i>Areca catechu</i> L.
bi	bin <i>Anthophila</i>
bison	bisonoxe <i>Bison bison</i> L.
björnen	björn <i>Ursus arctos</i> L.
björn-bär, americanske	svarthallon <i>Rubus occidentalis</i> L.
björn-bär, europeiske	björnbär <i>Rubus fruticosus</i> L.
blank-lax	lax <i>Salmo salar</i> L.
<i>Blatta</i> L.	kackerlackor <i>Blattaria</i>
blankål	ål <i>Anguilla anguilla</i> L.
<i>Blennius viviparus</i>	tånglake <i>Zoarces viviparus</i> L.
blimbing	bilimbi <i>Averrhoa bilimbi</i> L.
blodiglar	käkiglar Hirudinidae
blå-bär	blåbär <i>Vaccinium myrtillus</i> L.
blåbärs-slag	amerikanskt blåbär <i>Vaccinium corymbosum</i> L. & <i>Vaccinium stamineum</i> L.
blåhallon	blåhallon <i>Rubus caesius</i> L.
blåsik	<i>Coregonus wartmanni</i> Bloch
blåsklackor	sothöna <i>Fulica atra</i> L.
<i>Boa constrictor</i>	kungsboa <i>Boa constrictor</i> L.
<i>Boa scytale</i>	grön anaconda <i>Eunectes murinus</i> L.
bobak	stäppmurmeldjur <i>Marmota bobak</i> Müller
bofinken	bofink <i>Fringilla coelebs</i> L.
bonit	bonit <i>Katsuwonus pelamis</i> L.
<i>Borassus flabellifer</i> L.	palmyrapalm <i>Borassus flabellifer</i> L.
<i>Bos cafer</i>	afrikansk buffel <i>Syncerus caffer</i> Sparrman
<i>Bos grunniens</i>	jak <i>Bos grunniens</i> L.
<i>Bos indicus</i>	indisk ko <i>Bos indicus</i> L.

boss	röd trumfisk <i>Sciaenops ocellatus</i>
botnmus	skäggsimpa <i>Agonus cataphractus</i> L.
bovete	bovete <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench
<i>Bradypus</i>	tretåiga sengångare <i>Bradypus</i> L.
braxen	braxen <i>Abramis brama</i>
bretringar	skarpsill <i>Clupea sprattus</i> L.
<i>Bromelia ananas</i> L.	ananas <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
<i>Bromelia karatas</i> L.	<i>Bromelia karatas</i> L.
brugnons	nektarin <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (L.) C.K. Schneid.
brushanen	brushane <i>Philomachus pugnax</i> L.
<i>Buceros</i>	filippinhornkorp <i>Buceros hydrocorax</i> L.
bucharisk melon	melon <i>Cucumis melo</i> L.
buchariska plommon	<i>Prunus bokhariensis</i> Royle ex C.K. Schneider
buffel	vattenbuffel <i>Bubalus bubalis</i> L.
bukniar	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
bulliu	granatäpple <i>Punica granatum</i> L.
buttan	piggvar <i>Scophthalmus maximus</i> L.
buxbom	buxbom <i>Buxus sempervirens</i> L.
bäfvern	bäver <i>Castor fiber</i> L.
cablieau	torsk <i>Gadus morhua</i> L.
cacao	kakao <i>Theobroma cacao</i> L.
<i>Cactus melocactus</i> L.	<i>Melocactus caroli-linnaei</i> N.P. Taylor
<i>Cactus opuntia</i> L.	fikonkaktus <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill
<i>Cactus repandus</i> L.	<i>Cereus repandus</i> (L.) Mill.
<i>Cactus triangularis</i> L.	röd pitahaya <i>Hylocereus triangularis</i> (L.) Britton & Rose, gul pitahaya <i>H. megalanthus</i> (Vaupel) Ralf Bauer
<i>Cactus tuna</i> L.	buskopuntia <i>Opuntia tuna</i> (L.) Mill.
cahimite, cainito	stjärnäpple <i>Chrysophyllum cainito</i> L.
<i>Calamus rotang</i> L.	indisk rotting <i>Calamus rotang</i> L.
<i>Calamus rotang zalacca</i> L.	salak <i>Salacca zalacca</i> (Gaertn.) Voss
<i>Callionymus dracunculus</i>	randig sjökock <i>Callionymus lyra</i> L.
cam-chain	småcitrus <i>Citrus reticulata</i> Blanco
cameler	dromedar <i>Camelus dromedarius</i> L.
cameloparden	giraff <i>Giraffa camelopardalis</i> L.
cam-quit	småcitrus <i>Citrus reticulata</i> Blanco
camuirri	okänd palm
can	elefantäpple <i>Feronia limonia</i> (L.) Swingle
<i>Cancer gammarus</i> L.	hummer <i>Homarus gammarus</i> L.
<i>Cancer arctos</i> L.	obestämt kräftdjur
<i>Cancer astacus</i> L.	flodkräfta <i>Astacus astacus</i> L.
<i>Cancer crangon</i> L.	hästräkan <i>Crangon crangon</i> L.
<i>Cancer crumenatus</i> Rumphii	kokoskrabba <i>Birgus latro</i> L.
<i>Cancer diogenes</i> L.	<i>Petrochirus diogenes</i> L., en stor eremitkräfta
<i>Cancer maenas</i> L.	strandkrabba <i>Carcinus maenas</i> L.
<i>Cancer mantis</i> L.	mantisräkor <i>Stomatopoda</i> Latreille
<i>Cancer phalangium</i> Fabricius	<i>Inachus phalangium</i> Fabricius, en nordatlantisk krabba

- Cancer ruber* Rumphii  
*Cancer ruricola* L.  
*Cancer squilla* L.  
*Cancer scyllarus* L.  
*Cancer uca* L.  
*Canis aureus* L.  
*Canis lagopus*  
*Canis vulpes*  
cantalupi  
cape cat  
*Capra ammon*  
*Capra bezoarticus* L.  
*Capra caucasica* Guldenst.
- Capra dorcas* L.  
*Capra gazella* L.  
*Capra ibex* L.  
*Capra reversa* L.  
*Capra rupicapra*  
*Capra tatarica* L.  
*Capsicum annuum* L.  
capska dufvan  
capska vild-bufflen  
capske hartebeesten  
capske älgen  
carambola  
*Cardium edule* L.  
caschu  
Cassava-busken  
*Castor fiber* L.  
*Castor zibethicus* L.  
*Casuarius*  
*Catarracta skua*  
catfish  
catita  
cattuns skrabba  
*Cavia*  
Catharine-plomon  
*Cecropia peltata* L.
- célerins  
*Certhia cinnamomata*  
*Cervus alces* L.  
*Cervus camelopardalis*  
*Cervus dama*  
*Cervus elaphus*  
chaboni  
*Chama*
- fläckig revkrabba *Carpilius maculatus* L.  
*Gecarcinus ruricola* L.  
vanlig tångräka *Palaemon adspersus* Ratke  
*Odontodactylus scyllarus* L., en mantisräka  
vinkarkrabbor *Uca*  
guldschakal *Canis aureus* L.  
fjällräv *Alopex lagopus* L.  
rödräv *Vulpes vulpes* L.  
cantaloupemelon *Cumcumis melo* Cantaloupe-Gruppen  
serval *Felis serval* Schreber  
argali *Ovis ammon* L.  
besoarget *Ibex aegagrus aegagrus* L.  
Västkaukasisk stenbock *Capra caucasica* Guldenstädt  
& Pallas  
dorkagasell *Gasella dorcas* L.  
gemsbock *Oryx gazella* L.  
stenbock *Capra ibex* L.  
tamget *Capra aegagrus hircus* L.  
gems *Rupicapra rupicapra* L.  
saigaantilop *Saiga tatarica* Gray  
spanskpeppar *Capsicum annuum* L.  
brokpetrell *Daption capense* L.  
afrikansk buffel *Syncerus caffer* Sparrman  
hartebeest, koantilop *Alecelaphus buselaphus*  
vanlig eland, älgantilop *Taurotragus oryx* Pall.  
karambola *Averrhoa carambola* L.  
hjärtmussla *Cerastoderma edule* L.  
cashew *Anacardium occidentale* L.  
maniok *Manihot esculenta* Crantz  
bäver *Castor fiber* L.  
bisam *Ondatra zibethicus* L.  
kasuarer *Casuarius* Brisson  
storlabb *Stercorarius skua* Brunnich  
Här *Ariopsis felis*, annars engelskt samlingsnamn på malar  
obestämd papegoja *Psittaciade*  
rötsimpa *Myoxocephalus scorpius* L.  
marsvinssläktet *Cavia* Pallas  
plommon *Prunus domestica* L.  
*Cecropia peltata* L., ett snabbväxande träd i Syd- och  
Centralamerika  
sardin *Sardina pilchardus* L.  
tui *Prothemadea novaeseelandiae* Gmelin  
älg *Alces alces* L.  
giraff *Giraffa camelopardalis* L.  
dovhjort *Dama dama* L.  
kronhjort *Cervus elaphus* L.  
vin *Vitis vinifera* L.  
*Chama*, släkte av musslor

<i>Chamaerops humilis</i> L.	dvärgpalm <i>Chamaerops humilis</i> L.
<i>Chama gigas</i>	jättemussla <i>Tridacna gigas</i> L.
chastavi	dadelpalm <i>Phoenix dactylifera</i> L.
chate <i>Cucumis chate</i> L.	gurkmelon <i>Cucumis melo</i> L., Flexuosus-gruppen
cherimolia, chirimoya	kirimoja <i>Annona cherimola</i> Mill.
<i>Chatodon triostegus</i>	sebrastrimmig kirurgfisk <i>Acanthurus triostegus</i> L.
<i>Charadrii</i>	strandpipare <i>Charadrius</i> L.
<i>Charadrius apricarius</i> L.	ljungpipare <i>Pluvialis apricaria</i> L.
<i>Charadrius morinellus</i>	fjällpipare <i>Charadrius morinellus</i> L.
<i>Charadrius oediconemus</i> L.	tjockfot <i>Burhinus oediconemus</i> L.
<i>Charadrius pluvialis</i>	ljungpipare <i>Pluvialis apricaria</i> L.
chevrotain	ev. indiskt dvärgmyskdjur <i>Moschiola meminna</i>
	Erleben, en mushjort
<i>Chimæra</i>	havsmusfiskar <i>Chimaera</i> L.
<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	icaco <i>Chrysobalanus icaco</i> L.
<i>Chrysophyllum caeruleum</i>	
(Jacq.)	stjärnäpple <i>Chrysophyllum cainito</i> L.
<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	stjärnäpple <i>Chrysophyllum cainito</i> L.
<i>Chrysophyllum jamaicense</i> Jacq.	stjärnäpple <i>Chrysophyllum cainito</i> L.
<i>Chrysophyllum macoucu</i> (Aubl.)	stjärnäpple <i>Chrysophyllum cainito</i> L.
churma-sjahuni	dadelpalm <i>Phoenix dactylifera</i> L.
cicaderna	cikador <i>Cicadidae</i>
cieche	ål <i>Anguilla anguilla</i> L.
Cirvelas de Frayles eller	
de Monjes	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
<i>Cistus creticus</i> L.	kretacistros <i>Cistus creticus</i> L.
citroner	suckatcitron <i>Citrus medica</i> L.
<i>Citrus aurantium</i> L.	pomerans <i>Citrus x aurantium</i> L. Amara-gruppen
<i>Citrus aurant. decumana</i> L.	pompelmus <i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.
<i>Citrus aurantium sinensis</i> L.	apelsin <i>Citrus Sinensis</i> -gruppen
<i>Citrus medica</i> L.	suckatcitron <i>Citrus medica</i> L.
<i>Citrus medica</i> limon L.	citron <i>Citrus x limon</i> (L.)
<i>Clupea</i>	sillar <i>Clupea</i> L.
<i>Clupea alosa</i>	majfisk <i>Alosa alosa</i> L.
<i>Clupea encrasicolus</i>	ansjovis <i>Engraulis encrasicolus</i> L.
<i>Clupea harengus</i>	sill <i>Clupea harengus</i> L.
<i>Clupea sprattus</i>	skarpsill <i>Sprattus sprattus</i> L.
<i>Cobitis</i>	nissögefiskar <i>Cobitis</i> L.
<i>Cobitis barbatula</i>	grönling <i>Barbatula barbatula</i> L.
<i>Cobitis fossilis</i>	slampiskare <i>Misgurnus fossilis</i> L.
<i>Cobitis fundula</i>	sandkrypare <i>Gobio gobio</i> L.
Coca, cuca	kokabuske <i>Erythroxylum coca</i> Larmarck
<i>Cochleae</i>	snäckor <i>Gastropoda</i>
<i>Cochlearia</i>	skörbjuggsörter <i>Cochlearia</i> L.
<i>Coccoloba uvifera</i> L.	havsdruva <i>Coccoloba uvifera</i> L.
<i>Cocos nucifera</i> L.	kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.
cocos-palm, cocos-träd	kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.
cocfir	<i>Artocarpus rigidus</i> Blume

cohobba	<i>Anadenanthera peregrina</i> (L.) Speg.
Colibri	kolibrier <i>Trochilidae</i>
<i>Columba leucocephala</i> L.	vitkronade duva <i>Patagioenas leucocephala</i> L.
<i>Columba migratoria</i>	vandringsduva <i>Columba ectopistes migratorius</i> L.
<i>Columba oenas</i>	skogsduva <i>Columba oenas</i> L.
<i>Columba palumbus</i>	ringduva <i>Columba palumbus</i> L.
<i>Columba passerina</i> L.	nordlig markduva <i>Columbina Passerina</i> L.
<i>Columba turtur</i> L.	turturduva <i>Streptopelia turtur</i> L.
<i>Colymbus arcticus</i>	storlom <i>Gavia arctica</i> L.
<i>Colymbus glacialis</i>	svartnäbbad islom <i>Gavia immer</i> Brünnich
<i>Colymbus septentrionalis</i>	smålom <i>Gavia stellata</i> Pontoppidan
comon	okänd palm
Conger-ål	havsål <i>Conger conger</i> L.
congare	<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.
corinthe-drufvor	korint <i>Vitis vinifera</i> L. 'Korinthiaki'
<i>Corvus eremita</i> L.	eremitibis <i>Geronticus eremita</i>
<i>Corvus frugilegus</i> L.	råka <i>Corvus frugilegus</i> L.
<i>Corvus glandev.</i>	nötskrika <i>Garrulus glandarius</i> L.
<i>Corvus pica</i>	skata <i>Pica pica</i> L.
<i>Corvus pyrrhocorax</i> L.	alpkråka <i>Pyrrhocorax pyrrhocorax</i> L.
<i>Coryphaena equiselis</i>	<i>Coryphaena equiselis</i> L., art i familjen guldmakrillfiskar
<i>Coryphaena hippurus</i>	guldmakrill <i>Coryphaena hippurus</i> L.
<i>Coryphaena novacula</i>	rakknivsfisk <i>Xyrichthys novacula</i> L.
<i>Cottus</i>	simpor <i>Cottus</i> L.
<i>Cottus cataphractus</i>	skäggsimpa <i>Agonus cataphractus</i> L.
<i>Cottus gobio</i>	stensimpa <i>Cottus gobio</i> L.
<i>Cottus quadricornis</i>	hornsimpa <i>Trigloopsis quadricornis</i> L.
<i>Cottus scorpius</i>	rötsimpa <i>Myoxocephalus scorpius</i> L.
couguar	puma <i>Puma concolor</i> L.
<i>Couma guianensis</i> (Aubl.)	<i>Couma guianensis</i> Aubl.
<i>Crataegus azarolus</i> L.	azarolhagtorn <i>Crataegus azarolus</i> L.
<i>Crax alector</i> L.	svart hocko <i>Crax alector</i> L.
<i>Crax mitu</i> L.	Alagoashocko <i>Mitu mitu</i> L.
croissant blanc manger	nätannona <i>Annona reticulata</i> L.
crocodil	<i>Crocodylia</i> , krokodiler inkl. kajmaner och alligatorer
crooker <i>Perca undulata</i>	stubbkväkare <i>Micropogonias undulatus</i> L.
<i>Cuculus cristatus</i>	tofscoua <i>Coua cristata</i> L.
<i>Cucumis angulosus</i> (Forskål)	<i>Cucumis</i> sp.
<i>Cucumis chate</i> L.	gurkmelon <i>Cucumis melo</i> L., Flexuosus-gruppen
<i>Cucumis dudaim</i> L.	mangomelon <i>Cucumis melo</i> L. Dudaim-gruppen
<i>Cucumis sativus</i> L.	gurka <i>Cucumis sativus</i> L.
<i>Cucurbita citrullus</i> L.	vattenmelon <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai
<i>Curculio palmarum</i>	<i>Rhynchophorus palmarum</i> L., en vivelart besläktad med vår egen snytbagge
custard-äple	nätannona <i>Annona reticulata</i> L.
<i>Cyclopterus lumpus</i>	sjurygg <i>Cyclopterus lumpus</i> L.
<i>Cyclopterus ventricosus</i> Pall.	<i>Aptocyclus ventricosus</i> Pallas, art i familjen sjuryggsfiskar
<i>Cyprinus</i>	karpfiskar <i>Cyprinus</i> L.

<i>Cyprinus alburnus</i>	löja <i>Alburnus alburnus</i> L.
<i>Cyprinus aspius</i>	asp <i>Aspius aspius</i> L.
<i>Cyprinus auratus</i>	guldfisk <i>Carassius auratus</i> L.
<i>Cyprinus barbus</i>	flodbarb <i>Barbus barbus</i> L.
<i>Cyprinus brama</i>	braxen <i>Abramis brama</i> L.
<i>Cyprinus bynni</i>	<i>Barbus bynni</i> Forsskål en art i familjen karpfiskar
<i>Cyprinus carassius</i>	ruda <i>Carassius carassius</i> L.
<i>Cyprinus carpio</i>	karp <i>Cyprinus carpio</i> L.
<i>Cyprinus chacooides</i>	donaulöja <i>Alburnus chacooides</i> Guldenstädt
<i>Cyprinus erythrophthalmus</i>	sarv <i>Scardinius erythrophthalmus</i> L. Här avses dock mört, <i>Rutilus rutilus</i> L.
<i>Cyprinus gobio</i>	sandkrypare <i>Gobio gobio</i> L.
<i>Cyprinus leuciscus</i>	stäm <i>Leuciscus leuciscus</i> L.
<i>Cyprinus orfus</i>	id <i>Leuciscus idus</i> L.
<i>Cyprinus phoxinus</i>	elritsa <i>Phoxinus phoxinus</i> L.
<i>Cyprinus tinca</i>	sutare <i>Tinca tinca</i> L.
<i>Cyprinus vimba</i>	vimma <i>Vimba vimba</i> L.
dadel-palmen	dadelpalm <i>Phoenix dactylifera</i> L.
damas-plommon	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
<i>Daphne cneorum</i> L.	<i>Daphne cneorum</i> L.
<i>Dasypus</i>	långnosade bältor <i>Dasypus</i> L.
<i>Dasypus novemcinctus</i>	niobandad bäлта <i>Dasypus novemcinctus</i> L.
<i>Dasypus septemcinctus</i>	sjubandad bäлта <i>Dasypus novemcinctus</i> L.
<i>Dasypus tricinctus</i>	Tolypeutes tricinctus L., art ingående i släktet tre- bandade bältor
deleb	delebpalm <i>Borassus aethiopum</i> Mart.
delphiner	delfiner <i>Delphinidae</i>
<i>Delphinus delphis</i>	sadeldelfin <i>Delphinus delphis</i> L.
<i>Delphinus orca</i>	späckhuggare <i>Orcinus orca</i> L.
<i>Delphinus phocaena</i>	tumlare <i>Phocoena phocaena</i> L.
den lilla <i>Erinaceus</i> på Madagascar	ev. mindre igelkottanrek <i>Echinops telfairi</i> Martin
<i>Didelphis</i>	pungråttor <i>Didelphis</i> L.
<i>Didelphis marsupialis</i> L.	storörad opossum <i>Didelphis marsupialis</i> L.
<i>Didelphis philander</i>	<i>Caluromys philander</i> L., art ingående i släktet ullpung- råttor. Det är dock inte den som avses i texten.
<i>Didelphis orientalis</i>	nordlig grå kuskus <i>Phalanger orientalis</i> Pallas
<i>Dido ineptus</i> L.	dront <i>Raphus cucullatus</i> L.
<i>Diodon</i>	piggsvinsfiskar <i>Diodon</i> L.
<i>Diodon atringa</i>	<i>Chilomycterus reticulatus</i> L., art i familjen piggsvinsfiskar
<i>Diospyros kaka</i> (Thunb.)	kaki <i>Diospyros kaki</i> Thunb.
<i>Diospyros virginiana</i> L.	persimon <i>Diospyros virginiana</i> L.
dodol	mango <i>Mangifera indica</i> L.
dof-hjorten	dovhjort <i>Dama dama</i> L.
<i>Donaces</i>	arter ingående i musselsläktet <i>Donax</i> L
dorader	guldmakrillar <i>Coryphaena hippurus</i> och <i>C. equiselis</i>
drumfish	svart trumfisk <i>Pogonias cromis</i> L.

dsiggetai	dziggetai (mongolisk halvåсна) <i>Equus hemionus hemionus</i> Pallas
dsjerad achmar	<i>Noadacris septemfasciata</i> , en subsaharisk gräshoppa
dubbla beckasinen	här trol. rödspov <i>Limosa limosa</i> L.
dudaim	alruna <i>Mandragora officinalis</i> L.
dufvor	skogsduva <i>Columba oenas</i> L.
durio	durio <i>Durio zibethinus</i> Murray
durra	durra <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench
dyffelsträck	dyffelsträck <i>Ferula assa-foetida</i> L.
döfwande ålen	darrål <i>Electrophorus electricus</i> L.
earless marmot	sisel <i>Spermophilus citellus</i> L., en gnagare tillhörande ekorrfamiljen
<i>Echeneis remora</i>	sugfisk <i>Remora remora</i> L.
<i>Echini</i>	ätlig sjöborre <i>Echinus esculentus</i> L.
eiderfogel	ejder <i>Somateria mollissima</i> L.
ekorn	ekorre <i>Sciurus vulgaris</i> L.
elefanter	elefanter <i>Elephantidae</i>
elvers	ål <i>Anguilla anguilla</i> L.
<i>Emberiza</i>	<i>Emberiza</i> L., släkte i familjen fältsparvar
<i>Emberiza calendra</i> L.	kornsparv <i>Emberiza calandra</i> L.
<i>Emberiza citrinella</i> L.	gulsparv <i>Emberiza citrinella</i> L.
<i>Emberiza hortulana</i> L.	ortolansparv <i>Emberiza hortulana</i> L.
<i>Emberiza nivalis</i> L.	snösparv <i>Plectrophenax nivalis</i> L.
<i>Empetrum nigrum</i> L.	kråkbär <i>Empetrum nigrum</i> L.
<i>Emberiza oryzivora</i> L.	bobolink <i>Dolichonyx oryzivorus</i> L.
<i>Emberiza passerina</i> Pallas	ev. sävsparv <i>Emberiza schoeniclus</i> L.
enjovis	ansjovis <i>Engraulis encrasicolus</i> L.
<i>Equus hemionus</i>	onager <i>Equus hemionus</i> Pallas, en asiatisk vildåсна
<i>Equus lemionus</i>	Dziggetai (mongolisk halvåсна) <i>Equus hemionus hemionus</i> Pallas
<i>Erinaceus europaeus</i> L.	igelkott <i>Erinaceus europaeus</i> L.
<i>Esox</i>	gäddor <i>Esox</i> L.
<i>Esox belone</i>	näbbgädda <i>Belone belone</i> L.
<i>Esox brasiliensis</i>	<i>Hemiramphus brasiliensis</i> L., en art av näbbgäddfiskar
<i>Esox lucius</i>	gädda <i>Esox lucius</i> L.
<i>Esox osseus</i>	långnosad bengädda <i>Lepisosteus osseus</i> L.
<i>Exocoetus volitans</i>	<i>Exocoetus volitans</i> L., art i familjen flygfiskar
<i>Eugenia</i> L.	<i>Syzygium</i> spp.
<i>Eugenia jambos</i> L.	rosenäpple <i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston
<i>Eugenia malaccensis</i> L.	malajäpple <i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry
evi, taheitiskt äple	spondias, balsamplommon, <i>Spondias cytherea</i> Sonn.
falkarter	falkar <i>Falconidae</i>
<i>Falco antillarum</i> Brisson	ev. bredvingad vråk <i>Buteo platypterus</i> Viellot
<i>Falco apivorus</i> L.	bivråk <i>Pernis apivorus</i> L.
<i>Falco buteo</i> L.	ormvråk <i>Buteo buteo</i> L.
<i>Falco nisus</i>	sparvhök <i>Accipiter nisus</i> L.

<i>Falco tinnunculus</i>	tornfalk <i>Falco tinnunculus</i> L.
fasaner	fasaner <i>Phasianinae</i>
<i>Felis onca</i> L.	jaguar <i>Panthera onca</i> L.
<i>Felis pardus</i> L.	leopard <i>Panthera pardus</i> L.
feve de melinde	okänd frukt
figos de assar	kokbanan <i>Musa</i> Kokbanan-Gruppen
fikon <i>Ficus carica</i> L.	fikon <i>Ficus carica</i> L.
finnfisken	sillval <i>Balaenoptera physalus</i> L.
fiskkong	<i>Exocoetus volitans</i> L., art i familjen flygfiskar
flädermöss	fladdermöss <i>Chiroptera</i>
flundra	skrubbskädda <i>Pleuronectes flesus</i> L.
flygfisken	<i>Exocoetus volitans</i> L., art i familjen flygfiskar
forell	öring <i>Salmo trutta</i> L.
<i>Fragaria monophylla</i> L.	enbladssmultron <i>Fragaria vesca</i> L. 'Monophylla'
<i>Fragaria muricata</i> L.	smultron <i>Fragaria vesca</i> L.
<i>Fragaria semperflorens</i>	månadssmultron <i>Fragaria vesca</i> L. var. <i>sempreflorens</i>
<i>Fragaria sterilis</i> L.	smultronfingerört <i>Potentilla sterilis</i> (L.) Garcke
<i>Fragaria vesca</i> L.	smultron <i>Fragaria vesca</i> L.
<i>Fragaria vesca chiloënsis</i> L.	jättesmultron <i>Fragaria chiloensis</i> (L.) Weston
francolin	svart frankolin <i>Francolinus francolinus</i> L.
fraisier des mois	månadssmultron <i>Fragaria vesca</i> L. var. <i>sempreflorens</i>
frasier e[s]carlate	scharlakansmultron <i>Fragaria virginiana</i> Mill.
<i>Fringilla</i>	släkte i familjen finkar <i>Fringilla</i> L.
<i>Fringilla coelebs</i>	bofink <i>Fringilla coelebs</i> L.
<i>Fringilla montifringilla</i>	bergfink <i>Fringilla montifringilla</i> L.
frutillas	jättesmultron <i>Fragaria chiloensis</i> (L.) Weston
<i>Fulica</i> L.	sothöns <i>Fulica</i> L.
<i>Fulica atra</i>	sothöna <i>Fulica atra</i> L.
<i>Fulica chloropus</i>	rörhöna <i>Gallinula chloropus</i> L.
<i>Fulica fusca</i>	rödbrun sumphöna <i>Porzana fusca</i> L.
<i>Gadus</i>	torskfiskar <i>Gadus</i> L.
<i>Gadus aeglefinus</i>	kolja <i>Melanogrammus aeglefinus</i> L.
<i>Gadus barbatus</i>	skäggtorsk <i>Trisopterus luscus</i> L.
<i>Gadus callarias</i>	torsk <i>Gadus morhua</i> L.
<i>Gadus carbonarius</i>	gråsej <i>Pollachius virens</i> L.
<i>Gadus lota</i>	lake <i>Lota lota</i> L.
<i>Gadus luscus</i>	skäggtorsk <i>Trisopterus luscus</i> L.
<i>Gadus merlangus</i>	vitling <i>Merlangius merlangus</i> L.
<i>Gadus merluccius</i>	kummel <i>Merluccius merluccius</i> L.
<i>Gadus minutus</i>	glyskolja <i>Trisopterus minutus</i> L.
<i>Gadus molva</i>	långa <i>Molva molva</i> L.
<i>Gadus morrhua</i>	torsk <i>Gadus morhua</i> L.
<i>Gadus pollachius</i>	lyrtorsk <i>Pollachius pollachius</i> L.
gam	här lammgam <i>Gypaetus barbatus</i> L.
<i>Garcinia mangostana</i> L.	mangostan <i>Garcinia mangostana</i> L.
garfish	här långnosad bengädda <i>Lepisosteus osseus</i> L., annars näbbgädda



garnäten	hästräkan <i>Crangon crangon</i> L.
<i>Gasterosteus</i>	släkte spiggfiskar <i>Gasterosteus</i> L.
<i>Gasterosteus aculeatus</i>	storspigg <i>Gasterosteus aculeatus</i> L.
<i>Gasterosteus ductor</i>	lotsfisk <i>Naucrates ductor</i> L.
<i>Gasterosteus saltatrix</i>	blåfisk <i>Pomatomus saltatrix</i> L.
german hamster	europesk hamster <i>Cricetus cricetus</i> L.
girs	gärs <i>Gymnocephalus cernua</i> L.
glador	glador <i>Accipitridae: Elaninae</i> och <i>Milvinae</i>
glires	sjusovare <i>Glis glis</i> L.
glama, kamel	lama <i>Lama glama</i> L.
gnu	vitsvansad gnu <i>Connochaetes gnou</i> Zimmermann
<i>Gobius niger</i>	svart smörbult <i>Gobius niger</i> L.
goyave	guava <i>Psidium guajava</i> L.
<i>Gracula quiscalus</i> L.	mindre båtstjärt <i>Quiscalus quiscalus</i> L.
granadilla, granadille	<i>Passiflora</i> spp
granadilla de China	<i>Passiflora</i> sp.
granat-pruymen Araca meri	<i>Psidium guineense</i> Sw.
granat-äple	granatäpple <i>Punica granatum</i> L.
grisla	tobisgrissla <i>Cepphus grylle</i> L.
grodor	äkta grodor <i>Ranidae</i>
gros bovis	stjärnäpple <i>Chrysophyllum cainito</i> L.
grundling	sandkrypore <i>Gobio gobio</i> L.
<i>Gryllus gregarius</i>	ökengräshoppa <i>Schistocerca gregaria</i> Forskål
<i>Gryllus onos</i>	<i>Decantha onos</i> Pallas, en art i familjen vårtbitare
<i>Gryllus migratoria</i>	vandringsgräshoppa <i>Locusta migratoria</i> L.
grälax	öring <i>Salmo trutta</i> L.
grågässen	grågås <i>Anser anser</i> L.
gråsik	obestämd sikfisk
gräsanden	gräsand <i>Anas platyrhynchos</i> L.
gräshoppor	gräshoppor <i>Caelifera</i>
gröna sköldpaddan	grön havssköldpadda <i>Chelonia mydas</i> L.
grönling	grönling <i>Barbatula barbatula</i> L.
grönlands hvalen	grönlandsval <i>Balaena mysticetus</i> L.
guabas	<i>Inga edulis</i> Mart.
guajeru	icaco <i>Chrysobalanus icaco</i> L.
<i>Guettarda coccinea</i> (Aubl.)	<i>Isertia coccinea</i> (Aubl.) J.F.Gmel.
guinea peppar	spanskpeppar <i>Capsicum annum</i> L.
guinea svinen	ev. marsvin <i>Cavia porcellus</i> L.
guldfisk	guldfisk <i>Carassius auratus</i> L.
guldfisk	sanktpersfisk <i>Zeus faber</i> L.
gulsparf	gulsparv <i>Emberiza citrinella</i> L.
gumman	kärringfisk <i>Balistes vetula</i> L.
gumse	fårhane
gurkor	gurka <i>Cucumis sativus</i> L.
<i>Gymnotus electricus</i> L.	darrål <i>Electrophorus electricus</i> L.
gås, gäss	tamgås <i>Anser anser</i> L. och <i>Anser cygnoides</i> L.
gädda	gädda <i>Esox lucius</i> L.
gök	gök <i>Cuculus canorus</i> L.

göktofscoua	<i>Coua cristata</i> L.
gös	gös <i>Sander lucioperca</i> L.
<i>Haematopus ostralegus</i>	strandskata <i>Haematopus ostralegus</i> L.
hafs-cocos	dubbelkokosnöt <i>Lodoicea maldivica</i> (J.F.Gmel.) Pers.
hafsköldpaddor	havssköldpaddor <i>Cheloniidae</i>
hafstärnor	tärnor <i>Sternidae</i>
hafs-uttren	havsutter <i>Enhydra lutris</i> L.
haj, hayar	hajar <i>Selachii</i>
hajens lots	lotsfisk <i>Naucrates ductor</i> L.
<i>Haliotis</i>	havsöron <i>Haliotis</i> L., släkte av pärlostron ingående i familjen <i>Haliotidae</i>
hallon	hallon <i>Rubus idaeus</i> L.
hami	hamimelon <i>Cucumis melo</i> L. var <i>saccharinus</i>
hamstern	europesk hamster <i>Cricetus cricetus</i> L.
harar	harar <i>Lepus</i> L.
harren	harr <i>Thymallus thymallus</i> L.
helgeflundra	hälleflundra <i>Hippoglossus hippoglossus</i> L.
<i>Helix pomatia</i>	vinbergssnäcka <i>Helix pomatia</i> L.
hemdufvan	skogsduva <i>Columba oenas</i> L.
hermeliner	hermelin <i>Mustela erminea</i> L.
hjerpar	järpe <i>Bonasia bonasia</i> L.
hinduane	vattenmelon <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai
<i>Hippopotamus amphibius</i> L.	flodhäst <i>Hippopotamus amphibius</i> L.
<i>Hippopotamus terrestris</i> L.	låglandstapir <i>Tapirus terrestris</i> L.
<i>Hirundo esculenta</i> L.	glanssalangan <i>Collocalia esculenta</i> L.
<i>Hirundo riparia</i> L.	backsvala <i>Hirundo riparia</i> L.
<i>Hirundo rustica</i> L.	ladusvala <i>Hirundo rustica</i> L.
hjort	kronhjort <i>Cervus elaphus</i> L.
hjortron	hjortron <i>Rubus chamaemorus</i> L.
<i>Holcus sorghum</i> L.	durra <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench
<i>Holothuria</i>	<i>Holothuria</i> L., släkte av sjögurkor
<i>Holothuria physalis</i>	blåsmant, portugisisk örlogsmant <i>Physalis physalis</i> L.
<i>Holothuria tremula</i> L.	<i>Holothuria tubulosa</i> Gmelin, en sjögurkeart
honings-bär	åkerbär <i>Rubus arcticus</i> L.
honungsfoglar	kolibrier <i>Trochilidae</i>
horngädda	näbbgädda <i>Belone belone</i> L.
hornsimpan	hornsimpa <i>Trigloporus quadricornis</i> L.
horsgök	enkelbeckasin <i>Gallinago gallinago</i> L.
hottentots fikon	gul middagsblomma <i>Carpobrotus edulis</i> (L.) N.E.Br.
hummer	hummer <i>Homarus gammarus</i> L.
hundar	hund <i>Canis lupus</i> L.
hus-råttn	svartråttn <i>Rattus rattus</i> L.
hvalfiskar	valar <i>Cetacea</i>
hvita myror	termiter <i>Termitoidae</i>
hvita plommon	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
hvita polar-björnen	isbjörn <i>Ursus maritimus</i> Phipps
hvit jambu	rosenäpple <i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston

hvit-lax	lax <i>Salmo salar</i> L.
hvitling	vitling <i>Merlangius merlangus</i> L.
hvitlök	vitlök <i>Allium sativum</i> L.
hvita räfven	fjällräv <i>Alopex lagopus</i> L.
<i>Hymenaea courbaril</i> L.	jatoba <i>Hymenaea courbaril</i> L.
<i>Hystrix brachyura</i>	kortsvansat piggsvin <i>Hystrix brachyura</i> L.
<i>Hystrix cristata</i>	vanligt piggsvin <i>Hystrix cristata</i> L.
<i>Hystrix dorsata</i>	nordamerikanskt trädpiggsvin <i>Erethizon dorsatum</i> L.
<i>Hystrix macroura</i>	<i>Atherurus macrourus</i> L., art ingående i släktet kvast-piggsvin
<i>Hystrix prehensilis</i>	<i>Coendou prehensilis</i> L., en sydamerikansk piggsvinsart
hägern	gråhäger <i>Ardea cinerea</i> L.
hällflundra	hällflundra <i>Hippoglossus hippoglossus</i> L.
hökarter	
höns	höns <i>Gallus gallus</i> L.
ibipitanga	körbärsmyrten <i>Eugenia uniflora</i> L.
icaco	icaco <i>Chrysobalanus icaco</i> L.
igelkotten	igelkott <i>Erinaceus europaeus</i> L.
igvana	grön leguan <i>Iguana iguana</i> L.
indian musk	indiskt dvärgmyskdjur <i>Moschiola meminna</i> Erxleben
indianske fikon	banan <i>Musa</i> Dessertbanan-gruppen
inga	<i>Inga vera</i> Willd.
insecter	insekter <i>Insecta</i>
isen	kolja <i>Melanogrammus aeglefinus</i> L.
jaboti	rödfotad skogssköldpadda <i>Chelonoidis carbonaria</i> Spix
jaca	jackfrukt <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.
jackhalsen	guldschakal <i>Canis aureus</i> L.
jacob evertz	havsmus <i>Chimaera</i> L.
jacob evertz	<i>Epinephelus guttatus</i> L., art av havsabborrhiskar
jaiama	ananas <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
jambolan	jambolanäpple <i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels
<i>Jambolifera pedunculata</i> L.	jambolanäpple <i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels
jambu cloncong	ev. javaäpple <i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry
jambu	<i>Syzygium</i> spp.
<i>Jatropha manihot</i> L.	maniok <i>Manihot esculenta</i> Crantz
javan opossum (Pennant)	trol. Bruijns buskvallaby <i>Thylogale brunii</i>
jerbua	ökenspringråttor <i>Jaculus</i> Erxleben
<i>Jerbua capensis</i>	springhare <i>Pedetes capensis</i> Forster
jesuiter melon	papaja <i>Carica papaya</i> L.
jetaiba	jatoba <i>Hymenaea courbaril</i> L.
jordgubbar	<i>Fragaria vesca</i> hort.
jordpäron	potatis <i>Solanum tuberosum</i> L.
jugås	gravand <i>Tadorna tadorna</i> L.
jujube-bär	kinesisk jujuber <i>Ziziphus jujuba</i> L.
jungfru-bär	stenbär <i>Rubus saxatilis</i> L.

jungfru-plommon	japanskt plommon <i>Prunus salicina</i> Lindl.
kadali	malabarbuske <i>Melastoma malabathricum</i> L.
kajor	kaja <i>Corvus monedula</i> L.
kaki	kaki <i>Diospyros kaki</i> Thunb.
kalagork	melon <i>Cucumis melo</i> L.
kalkoner	kalkon <i>Meleagris gallopavo</i> L.
kalmyckiske gurkor	gurkmelon <i>Cucumis melo</i> L. Flexuosus-gruppen
kamereddinkaïsi	aprikos <i>Prunus armeniaca</i> L.
kanden-kara	<i>Canthium coromandelicum</i> (Burm.f.) Alston
kangoru, kanguroo	känguruer <i>Macropodidae</i>
kaniner	kanin <i>Oryctolagus cuniculus</i> L.
karatas	<i>Bromelia karatas</i> L.
karp	karp <i>Cyprinus carpio</i> L.
karre	större kungsfisk <i>Sebastes norvegicus</i>
katha	vitbukad flyghöna <i>Pterocles alchata</i> L.
kattor	tamkatt <i>Felis catus</i> L.
kemphaan	obestämt fjällbärande kräddjur
kesi	aprikos <i>Prunus armeniaca</i> L.
keyservreugde	<i>Alangium decapetalum</i> Lam.
khatlan	dadelpalm <i>Phoenix dactylifera</i> L.
kingsfish	glanskfisk <i>Lampris guttatus</i> Brünnich
kischmisch	melon <i>Cucumis melo</i> L.
kischmisch	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
kittawiah	ev. vitbukad flyghöna <i>Pterocles alchata</i> L.
klippfisk	papegojfisk <i>Sparisoma cretense</i> L.
knipan	knipa <i>Bucephala clangula</i> L.
kolfisk	<i>Parapercis colias</i> Forster, en art i familjen sandabborr- fiskar
koljan	kolja <i>Melanogrammus aeglefinus</i> L.
kongsfiskar	oljefisk <i>Ruvettus pretiosus</i> Cocco
kongs-pomerans, orange de roi	obestämd citrusfrukt
kornlärkan	kornsparv <i>Emberiza calandra</i> L.
korpar	släktet <i>Corvus</i>
korpen	corp <i>Corvus corax</i> L.
krampfisken	flerfläckig darrocka <i>Torpedo torpedo</i> L.
kramsfoglar	ätbara småfåglar, ofta trastar <i>Turdidae</i>
kråkor	kråka <i>Corvus cornix</i> L.
kråkebär	kråkbär <i>Empetrum nigrum</i> L.
kräftor	flodkräfta <i>Astacus astacus</i> L.
kuddu	trol. mindre kudu <i>Tragelaphus imberbis</i> Blyth
kuhr	onager <i>Equus hemionus</i> Pallas
kulpaal	ål <i>Anguilla anguilla</i> L.
kyrko-falkar	tornfalk <i>Falco tinnunculus</i> L.
käll-groda	ätlig groda <i>Pelophylax lessonae</i> Camerano x <i>P. ridibundus</i> Pallas
källtorsken	ätlig groda <i>Pelophylax lessonae</i> Camerano x <i>P. ridibundus</i> Pallas

labise	ev. art i familjen taggmakrillfiskar
<i>Labrus anthias</i> L.	här fläcksnapper <i>Lutjanus analis</i> (Cuvier, 1828)
<i>Labrus</i>	<i>Labrus</i> L., släkte ingående i familjen läppfiskar
<i>Labrus cromis</i>	svart trumfisk <i>Pogonias cromis</i> L.
<i>Labrus griseus</i>	grå snapper <i>Lutjanus griseus</i> L.
<i>Labrus julis</i>	junkergirella <i>Coris julis</i> L.
<i>Labrus rupestris</i>	stensnultra <i>Ctenolabrus rupestris</i> L.
<i>Labrus scarus</i>	här papegojfisk, <i>Sparisoma cretense</i> L.
<i>Labrus suillus</i>	Här berggylta, <i>Labrus bergylta</i> Ascanius
<i>Lacerta dracæna</i> L.	obestämt fjällbärande kräldjur, Sebas <i>Lacerta americana maxima</i>
<i>Lacerta igvana</i> L.	grön leguan <i>Iguana iguana</i> L.
<i>Lactuca</i>	sallatsläktet <i>Lactuca</i> L.
lake	lake <i>Lota lota</i> L.
lamantins	lamantin <i>Trichechus manatus</i> L.
lampreter	nejonögon <i>Petromyzontidae</i>
land-sköldpaddor	landsköldpaddor <i>Testudinae</i>
landtödlan	kortsvansad myrkott <i>Manis pentadactyla</i> L.
lansa <i>Lansium</i> Rumph	lansat <i>Lansium domesticum</i> Corrêa
lappska fjäll- och lemusen	fjälllämmel <i>Lemmus lemmus</i> L.
<i>Larus canus</i>	fiskmå <i>Larus canus</i> L.
<i>Larus glaucus</i>	vittrut <i>Larus hyperboreus</i> L.
<i>Larus parasiticus</i>	kustlabb <i>Stercorarius parasiticus</i> L.
<i>Larus ridibundus</i>	skratmå <i>Chroicocephalus ridibundus</i> L.
<i>Larus rissa</i>	tretåig må <i>Rissa tridactyla</i> L.
<i>Laurus perseæ</i> L.	avokado <i>Persea americana</i> Mill.
<i>Lavandula stæchas</i> L.	skärmlavendel <i>Lavandula stoechas</i> L.
lax	lax <i>Salmo salar</i> L. Övergripande om även arter ur släktena <i>Coregonus</i> , <i>Thymallus</i> som förr fördes till <i>Salmo</i>
laxabborre	havsabborre <i>Dicentrarchus labrax</i> L.
laxöring	öring <i>Salmo trutta</i> L.
leche y miel, se mutuculicu	<i>Lacmellea edulis</i> H.Karst.
leffelgans	skedand <i>Anas clypeata</i> L.
lejon	lejon <i>Panthera leo</i> L.
<i>Lentiscus</i>	mastixbuske <i>Pistacia lentiscus</i> L.
leopard	leopard <i>Panthera pardus</i> L.
<i>Lepas balanus</i>	räfflad havsanemon <i>Semibalanus balanoides</i> L.
<i>Lepus brasiliensis</i>	skogskanin <i>Sylvilagus brasiliensis</i> L.
<i>Lilium martagon</i> L.	Krollilja <i>Lilium Martagon</i> L.
<i>Lima dulcis</i>	limett <i>Citrus x aurantiacum</i> L. Limetta-gruppen
<i>Limaces</i>	kölsniglar <i>Limacidae</i>
limoner	citron <i>Citrus x limon</i> (L.)
lindare	sutare <i>Tinca tinca</i> L.
lingon	lingon <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.
linkeng	longan <i>Dimocarpus longan</i> L.
<i>Lischia</i> Zanon.	litchi <i>Litchi sinensis</i> Sonn.
litchi	litchi <i>Litchi sinensis</i> Sonn.
ljung	ljung <i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull

locus-trädet	jatoba <i>Hymenaea courbaril</i> L.
loar	lodjur <i>Lynx lynx</i> L.
lomar, lomslägtet	lommar <i>Gaviidae</i>
longyven	longan <i>Dimocarpus longan</i> L.
lontar-palm	palmyrapalm <i>Borassus flabellifer</i> L.
<i>Loricaria plecostomus</i>	<i>Hypostomus plecostomus</i> L., art i familjen harneskmalar
luli	persika <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
lunda, lunden	lunnefågel <i>Fratercula arctica</i> L.
långa	långa <i>Molva molva</i> L.
lång-peppar	långpeppar <i>Piper longum</i> L.
lärka	sånglärka <i>Alauda arvensis</i> L.
lärkslägtet	lärkor <i>Alauda</i> L.
löja	löja <i>Alburnus alburnus</i> L.
löss	löss <i>Phthiraptera</i>
maguey	agave-arter <i>Agave</i> spp.
makrill	makrill <i>Scomber scombrus</i> L.
mal	skadegörande insekt eller larv i allmänhet, här kacker- lackor <i>Blattaria</i>
mal (fisk)	mal <i>Silurus glanis</i> L.
malacca-jambu, den ordinaira	malajäpple <i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry
malacca-jambu, den andra	rosenäpple <i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston ?
maldivisk cocos-nöt	dubbelkokosnöt <i>Lodoicea maldivica</i> (J.F.Gmel.) Pers.
malle-mucken	stormfågel <i>Fulmarus glacialis</i> L.
namei-sapote	sapotillplommon <i>Manilkara zapota</i> (L.) P.Royen
<i>Mammea americana</i> L.	mammiäpple <i>Mammea americana</i> L.
mammi	mammiäpple <i>Mammea americana</i> L.
mampelaan	mango <i>Mangifera indica</i> L.
manati	manater <i>Trichechidae</i>
mandelique	<i>Artocarpus rigidus</i> Blume
manga	mango <i>Mangifera indica</i> L.
mangaba	<i>Hancornia speciosa</i> Gomes
<i>Mangifera indica</i> L.	mango <i>Mangifera indica</i> L.
mangostan	mangostan <i>Garcinia mangostana</i> L.
manis	kortsvansad myrkott <i>Manis pentadactyla</i> L.
<i>Manis pentadactyla</i> L.	kortsvansad myrkott <i>Manis pentadactyla</i> L.
mardinske plummon	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
mansseny	ev. bredvingad vråk <i>Buteo platypterus</i> Viellot
marechés	honungsmelon <i>Cucumis melo</i> L. Honungsmelongruppen
maripa	<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.
markatter	markattartade apor <i>Cercopithecidae</i>
marmot	murmeldjur <i>Marmota</i> Blumenbach
marsvin	marsvin <i>Cavia porcellus</i> L.
martabans-fikon	banan <i>Musa</i> Dessertbanan-gruppen
maryland marmot	skogsmurmeldjur <i>Marmota monax</i> L.
masarandiba	balata <i>Manilkara bidentata</i> (A.DC.) A. Chev.
matkar	här maskar och larver i vid mening
mays	majs <i>Zea mays</i> L.

- Melastoma malabarica* L.  
*Melastoma succosa* (Aubl.)  
*Melissa calamintha* L.  
 melocoton  
 melon *Cucumis melo* L.  
 melon d'Avignon ou de  
     St. Niclas  
 melon de Florence  
 melon degli santi  
 melon di mele  
*Mentula marina*  
 Mergi  
*Mergus serrator*  
*Mesembryanthemum deltoides* L.  
*Mesembryanthemum edule* L.  
 metl  
 mexican shrev  
  
*Mimosa inga* L.  
*Mimosa pacay* (Aubl.)  
*Mimosa sinemarensis* (Aubl.)  
 mispel *Mespilus germanica* L.  
*Mollusca*  
 mololo  
 monbin, monbin-plommon  
*Monodon monoceros*  
 morkullor  
*Moschus americanus* Erxleben  
  
*Moschus meminna*  
*Moschos moschifer*  
*Moschus pygmaeus* L.  
 moskus-djur, muskus-djuret  
*Motacilla*  
*Motacilla alba* L.  
*Motacilla Luscinia*  
*Motacilla phoenicurus* L.  
*Motacilla oenanthe* L.  
*Motacilla rubetra*  
*Motacilla rubicola* L.  
  
*Motacilla svecica* L.  
*Motacilla sylvia* L.  
 Mugil  
*Mugil albula*  
*Mugil cephalus*  
 muiginli  
*Mullus*
- malabarbuske *Melastoma malabathricum* L.  
*Henrietta succosa* (Aubl.) DC.  
*Clinopodium nepeta* (L.) Kuntze  
 persika *Prunus persica* (L.) Batsch  
 melon *Cucumis melo* L.  
  
 melon *Cucumis melo* L.  
 honungsmelon *Cucumis melo* L.  
 honungsmelon *Cucumis melo* L.  
 honungsmelon *Cucumis melo* L.  
 Tandsjöpfung *Ascidia mentula* Müller  
 skrakar *Mergus* L.  
 småskrake *Mergus serrator* L.  
*Lampranthus deltoides* (L.) Glen ex Wijnands  
 gul middagsblomma *Carpobrotus edulis* (L.) N.E.Br.  
 agave-arter *Agave* spp.  
*Megasorex gigas* Merriam, en art ingående i näbbmus-  
 familjen  
*Inga feuilleei* DC.  
*Inga* sp.  
*Inga* sp.  
 mispel *Mespilus germanica* L.  
 blötdjur *Mollusca*  
*Annona chrysophylla* Boj.  
*Spondias mombin* L.  
 narval *Monodon monoceros* L.  
 morkulla *Scolopax rusticola* L.  
*Mazama americana* Erxleben, ett syd- och central-  
 amerikanskt hjortdjur  
 indiskt dvärgmyskdjur *Moschiola meminna* Erxleben  
 sibiriskt myskdjur *Moschus moschiferus* L.  
 ev. *Moschiola meminna* Erxleben  
 sibiriskt myskdjur *Moschus moschiferus* L.  
 ärlor *Motacilla* L.  
 sädesärla *Motacilla alba* L.  
 näktergal *Luscinia luscinia* L.  
 rödstjärt *Phoenicurus phoenicurus* L.  
 stenskvätta *Oenanthe oenanthe* L.  
 buskskvätta *Saxicola rubetra* L.  
 kan avse både svarthakad buskskvätta *Saxicola rubicola*  
 L. och rödhake *Erithacus rubecola* L.  
 blåhake *Luscinia svecica* L.  
 törnsångare *Sylvia communis* L.  
 multefiskar *Mugil* L.  
 grå multe *Mugil cephalus* L.  
 grå multe *Mugil cephalus* L.  
 japanskt plommon *Prunus salicina* Lindl.  
 mullefiskar *Mullus* L.

<i>Mullus barbatus</i>	rödmulle <i>Mullus barbatus</i> L.
<i>Mullus imberbis</i>	<i>Apogon imberbis</i> L. art i familjen kardinalabborrfiskar
<i>Mullus surmuletus</i>	mulle <i>Mullus surmuletus</i> L.
mulåsnor	mulåsna <i>Equus caballus</i> x <i>Equus asinus</i>
<i>Muraena</i>	muränfiskar <i>Muraena</i> L.
<i>Muraena anguilla</i>	ål <i>Anguilla anguilla</i> L.
<i>Muraena caeca</i>	Här avses cieche, det italienska namnet på glasål <i>Anguilla anguilla</i>
<i>Muraena conger</i>	Här avses inte havsåål <i>Conger conger</i> , utan glasål, på engelska elvers då som nu
<i>Muraena conger</i> L.	havsål <i>Conger conger</i> L.
<i>Muraena helena</i>	muräna <i>Muraena helena</i> L.
mures montani	mus montani, 'bergsråtta', d.v.s. murmeldjur <i>Marmota Tarantinaea lignarius</i> L., snäckart ingående i familjen
<i>Murex lignarius</i>	<i>Fasciolaridae</i>
<i>Murex ramosus</i> L.	<i>Chicoreus ramosus</i> L., en art ingående i familjen
murmeldjur	purpursnäckor
murucuja guacu	murmeldjur <i>Marmota</i> Blumenbach
<i>Musa paradisiaca</i> L.	barbadin <i>Passiflora quadrangularis</i>
<i>Musa paradisiaca</i> L.	banan <i>Musa</i> s.lat.
<i>Musa sapientum</i> L.	kokbanan <i>Musa</i> kokbanan-gruppen
muscatell-melon	banan <i>Musa</i> dessertbanan-gruppen
<i>Mus</i>	cantaloupemelon <i>Cumcumis melo</i> Cantaloupe-Gruppen
<i>Mus aguti</i>	möss <i>Mus</i> L.
<i>Mus aretomys</i>	aguti <i>Dasyprocta leporina</i> L.
<i>Mus cricetus</i> L.	bobak, stäppmurmeldjur <i>Marmota bobak</i> Müller
<i>Mus jaculus</i>	europisk hamster <i>Cricetus cricetus</i> L.
<i>Mus lemmus</i> L.	ökenspringråtta <i>Jaculus jaculus</i> L.
<i>Mus marmota</i> L.	fjälllämmel <i>Lemmus lemmus</i> L.
<i>Mus monax</i> L.	alpmurmeldjur <i>Marmota marmota</i> L.
<i>Mus musculus</i>	skogsmurmeldjur <i>Marmota monax</i> L.
<i>Mus paca</i> L.	mus <i>Mus musculus</i> L.
<i>Mus porcellus</i>	paka <i>Cuniculus paca</i> L.
<i>Mus rattus</i> L.	marsvin <i>Cavia porcellus</i> L.
<i>Mus sagitta</i> Pallas	svartråtta <i>Rattus rattus</i> L.
<i>Mus citillus</i>	pilspringråtta <i>Dipus sagitta</i> Pallas
muse-djur	sisel <i>Spermophilus citellus</i> L., en gnagare tillhörande
musk-beaver	ekorrfamiljen
musk-oxen	älg <i>Alces alces</i> L.
musslor	bisam <i>Ondatra zibethicus</i> L.
<i>Mustela</i> , musteler	myskoxe <i>Ovibos moschatus</i> Zimmermann
<i>Mustela erminea</i>	musslor <i>Bivalvia</i>
<i>Mustela lutra</i> L.	vesslor <i>Mustela</i> L.
<i>Mustela lutris</i>	hermelin <i>Mustela erminea</i> L.
mustil	utter <i>Lutra lutra</i> L.
muttonfish	havsutter <i>Enhydra lutris</i> L.
	dadelpalm <i>Phoenix dactylifera</i> L.
	fläcksnapper <i>Lutjanus analis</i> Cuvier



mutuculicu	<i>Lacmellea edulis</i> H.Karst.
<i>Myæ</i>	arter ingående i musselsläktet <i>Mya</i> L.
<i>Mycteria</i>	ett storksläkte
<i>Mycteria Americana</i> L.	amerikansk ibisstork <i>Mycteria americana</i> L.
<i>Myrmecophaga jubata</i>	jättemyrslok <i>Myrmecophaga tridactyla</i> L.
myrobalanus	körsbärspommon (myrobalan) <i>Prunus cerasifera</i> L.
myror	myror <i>Formicidae</i>
myrpyttor	ljungpipare <i>Pluvialis apricaria</i> L.
myrätare	jättemyrslok <i>Myrmecophaga tridactyla</i> L.
<i>Mytili</i>	arter ingående i musselsläktet <i>Mytilus</i> L.
<i>Mytilus edulis</i> L.	blåmussla <i>Mytilus edulis</i> L.
mård	mård <i>Martes martes</i> L.
måsar	måsfåglar <i>Laridae</i>
mört	här sarv <i>Scardinius erythrophthalmus</i> L.
nanca	<i>Ziziphus spina-christi</i> (L.) Willd.
nectarines	jackfrukt <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam. nektarin <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (L.) C.K. Schneid.
nejonöga	flodnejonöga <i>Lampetra fluviatilis</i> L.
<i>Nephelium</i> L.	rambutan <i>Nephelium lappaceum</i> L.
<i>Nerium</i>	nerium <i>Nerium oleander</i> L.
niceffo	banan <i>Musa</i> Dessertbanan-gruppen
<i>Nicotiana tabacum</i> L.	virginiatobak <i>Nicotiana tabacum</i> L.
nil-gau	nilgau <i>Boselaphus tragocamelus</i> Pallas
nil-gås	nilgås <i>Alopochen aegypticus</i> L.
nochtli, nuchtli	fikonkaktus <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.
nors	nors <i>Osmerus eperlanus</i> L.
norske karpen	berggylda <i>Labrus bergylta</i> Ascanius
norrsk villgässen	syftar i första hand på grågås <i>Anser anser</i> L. men även gravand <i>Tadorna tadorna</i> L.
noshörningar	noshörningar <i>Rhinocerotidae</i>
nossi	trol. guineadvärgantilop, kungsantilop <i>Neotragus pygmaeus</i> L.
<i>Numida meleagris</i>	hjälpärllhöna <i>Numida meleagris</i> L.
nuscovy	ev. muskand (muscovy duck) <i>Cairina moschata</i> L.
näbbgädda	näbbgädda <i>Belone belone</i> L.
näbbhvalen	nordlig näbbval <i>Hyperoodon ampullatus</i> Forster
nägtergalen	näktergal <i>Luscinia luscinia</i> L.
odon	odon <i>Vaccinium uliginosum</i> L.
ogegha	<i>Spondias mombin</i> L.
oldwife	kärringfisk <i>Balistes vetula</i> L.
olive cavy	svansagutier <i>Myoproctae</i>
omul	<i>Coregonus autumnalis</i> Pallas
<i>Onocrotalus occidentalis</i>	brun pelikan <i>Pelecanus occidentalis</i> L.
opah	glansfisk <i>Lampris guttatus</i> Brünnich
opium, vallmoge	opievallmo <i>Papaver somniferum</i> L.

<i>Opossum</i>	opossum <i>Didelphis</i> L.
<i>Origanum onites</i> L.	smyrnamejram <i>Origanum onites</i> L.
<i>Orioli</i>	gyllingar <i>Oriolus</i> L.
<i>Oriolus galbula</i> L.	sommargylling <i>Oriolus oriolus</i> L.
<i>Oriolus phoeniceus</i> L.	rödvingetrupial <i>Agelaius phoeniceus</i> L.
<i>Oriolus xanthornus</i> L.	orientgylling <i>Oriolus xanthornus</i> L.
ormar	ormar <i>Ophidia</i>
orrar	orre <i>Lyrurus tetrix</i> L.
<i>Ostracion</i>	<i>Ostracion</i> L. släkte koffertfiskar
<i>Ostracion cornutus</i>	kofisk <i>Lactoria cornuta</i> L.
<i>Ostracion cubicus</i>	<i>Ostracion cubicus</i> L. en art i familjen koffertfiskar
ostron	ostron <i>Ostreidae</i>
oulu	"persikor i Ispahan"
oxar	hornboskap <i>Bovinae</i>
paca	paka <i>Cuniculus paca</i> L.
pacaes, pacay	<i>Inga feuilleei</i> DC.
pacos	alpaka <i>Vicugna pacos</i> L.
paddor	äkta paddor <i>Bufo</i> <i>idae</i>
pala	banan <i>Musa</i> Dessertbanan-gruppen
<i>Palma altissima nucifera</i> . . .	trol. <i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.
palmiste	trol. <i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.
palmite	trol. <i>Aiphanes horrida</i> (Jacq.) Burret
palmiten	dvärgpalm <i>Chamaerops humilis</i> L.
palmträds matk	palmvivel <i>Rhynchophorus palmarum</i> L.
pantherdjur	här huvudsakligenom leopard och puma
panthern	leopard <i>Panthera pardus</i> L.
papas	potatis <i>Solanum tuberosum</i> L.
<i>Papaver somnifer</i> L.	opievallmo <i>Papaver somniferum</i> L.
papaya	papaja <i>Carica papaya</i> L.
papegojor	papegojor <i>Psittaciformes</i>
paradisfikon	banan <i>Musa</i> Dessertbanan-gruppen
Paraguay-växten	mate <i>Ilex paraguariensis</i> A.St.-Hil.
<i>Parus domesticus</i> L.	talgoxe <i>Parus major</i> L.
paripou	persikopalm <i>Bactris gasipaes</i> var. <i>gasipaes</i>
passarine	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
<i>Passiflora caerulea</i> L.	blå passionsblomma <i>Passiflora caerulea</i> L.
<i>Passiflora</i> "dubia"	<i>Passiflora</i> sp.
<i>Passiflora incarnata</i> L.	läkepassionsblomma <i>Passiflora incarnata</i> L.
<i>Passiflora laurifolia</i> L.	guldgrenadill <i>Passiflora laurifolia</i> L.
<i>Passiflora pallida</i> L.	<i>Passiflora suberosa</i> L.
<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	barbadin <i>Passiflora quadrangularis</i> L.
<i>Passiflora tilaefolia</i> L.	<i>Passiflora tiliifolia</i> L.
passions-blommor	<i>Passiflora</i> spp
patagonian cavy	vanlig mara <i>Dolichotis patagonum</i> Zimmerman, ett marsvinsdjur
pavies	persika <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
peches	persika <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch

<i>Pelecanus carbo</i>	storskarv <i>Phalacrocorax</i> L.
<i>Pelekan, pelican</i>	pelikaner <i>Pelecanus</i> L.
<i>Perca</i>	<i>Perca</i> L., abborrsläktet
<i>Perca asper</i>	Rhönestrebber <i>Zingel asper</i> L.
<i>Perca cernua</i>	gärs <i>Gymnocephalus cernua</i> L.
<i>Perca chrysoptera</i>	<i>Orthopristis chrysoptera</i> L. art i familjen grymtor
<i>Perca fluviatilis</i>	abborre <i>Perca fluviatilis</i> L.
<i>Perca formosa</i>	<i>Diplectrum formosum</i> L. art i familjen grouperfiskar
<i>Perca guttata</i>	<i>Epinephelus guttatus</i> L., art i familjen grouperfiskar,
<i>Perca labrax</i>	havsabborre <i>Dicentrarchus labrax</i> L.
<i>Perca lucioperca</i>	gös <i>Sander lucioperca</i> L.
<i>Perca marina</i>	större kungsfisk <i>Sebastes norvegicus</i> Ascanius
<i>Perca ocellata</i>	röd trumfisk <i>Sciaenops ocellatus</i> L.
<i>Perca undulata</i>	stubbkväkare <i>Micropogonias undulatus</i> L.
<i>Perdrix</i>	rapphöns <i>Perdix</i> Brisson
perdrigons	plommon <i>Prunus domestica</i> L. [ <i>pernigona</i> ]
perroquets	papegojor <i>Psittacide</i>
persikor	persika <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
persimon	persimon <i>Diospyros virginiana</i> L.
petango	körsbärsmyrten <i>Eugenia uniflora</i> L.
<i>Petromyzon</i>	nejonögon
<i>Petromyxon fluviatilis</i>	flodnejonöga <i>Lampetra fluviatilis</i> L.
<i>Petromyxon marinus</i>	havsnejonöga <i>Petromyzon marinus</i> L.
petun	virginiatobak <i>Nicotiana tabacum</i> L.
<i>Phaëton aëreus</i>	rödnäbbad tropikfågel <i>Phaeton aethereus</i> L.
<i>Phasianus Colchicus</i> L.	fasan <i>Phasianus cochicus</i> L.
<i>Phasianus motmot</i> L.	Motmotchalalaca <i>Ortalis motmot</i> L.
<i>Phasianus pictus</i> L.	guldfasan <i>Chrysolophus pictus</i> L.
<i>Phoca jubata</i>	stellers sjölejon <i>Eumetopias jubatus</i> Schreber
<i>Phoca leonina</i>	sydlig sjöelefant <i>Mirounga leonina</i> L.
<i>Phoca ursina</i>	nordlig pälsäl <i>Callorhinus ursinus</i> L.
<i>Phaenicopterus</i>	flamingo <i>Phoenicopterus</i> L.
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	dadelpalm <i>Phoenix dactylifera</i> L.
<i>Pholas dactylus</i> L.	<i>Pholas dactylus</i> L., musselart inom familjen bormusslor
<i>Physeter macrocephalus</i>	kaskelot <i>Physeter Macrocephalus</i> L.
<i>Physeter microps</i>	kaskelot <i>Physeter Macrocephalus</i> L.
pigg-svin	jordpiggsvin <i>Hystericidae</i>
pilchard	sardin <i>Sardina pilchardus</i> L.
pinguiner	pingviner <i>Spheniscidae</i>
<i>Pinna nobilis</i> L.	<i>Pinna nobilis</i> L., art ingående i musselsläktet <i>Pinna</i>
pinnikæl	ål <i>Anguilla anguilla</i> L.
<i>Piper betle</i> L.	betelpeppar <i>Piper betle</i> L.
<i>Piper nigrum</i> L.	svartpeppar <i>Piper nigrum</i> L.
pissang	kokbanan <i>Musa</i> Kokbanan-Gruppen
plantain	kokbanan <i>Musa</i> Kokbanan-Gruppen
<i>Platalea</i>	skedstork <i>Platalea leucorodia</i> L.
<i>Pleuronectes</i>	<i>Pleuronectes</i> L., här troligen hela ordningen plattfiskar
<i>Pleuronectes flesus</i>	skrubbskädda <i>Platichthys flesus</i> L.

<i>Pleuronectes hippoglossus</i>	hälleflundra <i>Hippoglossus hippoglossus</i> L.
<i>Pleuronectes limanda</i>	sandskädda <i>Limanda limanda</i> L.
<i>Pleuronectes maximus</i>	piggyvar <i>Scophthalmus maximus</i> L.
<i>Pleuronectes platessa</i>	rödspätta <i>Pleuronectes platessa</i> L.
<i>Pleuronectes rhombus</i>	slätvar <i>Scophthalmus rhombus</i> L.
<i>Pleuronectes solea</i>	tunga <i>Solea solea</i> L.
plommon	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
pomme de liane	<i>Passiflora</i> spp
poires piquans	buskopuntia <i>Opuntia tuna</i> (L.) Mill.
pois sucrés	<i>Inga edulis</i> Mart.
pol-katten	troligen skunk <i>Miphetidae</i>
pomeranser	pomerans <i>Citrus x aurantium</i> L. Amara-gruppen
pomeransers-fogeln	fjällpipare <i>Charadrius morinellus</i> L.
pompadurs-dufvan på Ceilon	trol. pompadoursgrönduva <i>Treeron pompadora</i> Gmelin
pompelmus	pompelmus <i>Citrus maxima</i> (Burm.) Merr.
porc epic	jordpiggsvin <i>Hystricidae</i>
port-egmonts höna	mindre lira <i>Puffinus puffinus</i> Bünnich
posoposa	papaja <i>Carica papaya</i> L.
<i>Posoqueria longiflora</i> (Aubl.)	<i>Posoqueria longiflora</i> Aubl.
pracka	småskrake <i>Mergus serrator</i> L.
prickel-päron	fikonkaktus <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill
prickel-päron	buskopuntia <i>Opuntia tuna</i> (L.) Mill.
printäple	sockerannona <i>Annona squamosa</i> L.
<i>Procellaria</i>	stormfåglar <i>Procellaria</i> L.
<i>Procellaria Capensis</i>	brokpetrell <i>Daption Capense</i> L.
<i>Procellaria glacialis</i>	stormfågel <i>Fulmarus glacialis</i> L.
<i>Procellaria puffinus</i>	mindre lira <i>Puffinus puffinus</i> Bünnich
prunelle-plommon	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
<i>Prunus armeniaca</i> L.	aprikos <i>Prunus armeniaca</i> L.
<i>Prunus damascena</i> L.	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
<i>Prunus domestica</i> Brignola L.	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
<i>Prunus domestica cerea</i> L.	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
<i>Prunus domestica</i> L.	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
<i>Prunus domestica pertigona</i> L.	plommon <i>Prunus domestica</i> L. [pernigona]
<i>Pseudo-rubus wolgensis</i>	okänt bär
<i>Psidium pomiferum</i> L.	guava <i>Psidium guajava</i> L.
<i>Psidium pyrifera</i> L.	guava <i>Psidium guajava</i> L.
<i>Psittacus Amazonum</i> L.	obestämd papegojfågel
<i>Psittacus Cacadora</i> L.	kakadua <i>Cacatuidae</i>
<i>Psittacus macas</i> L.	röd ara <i>Ara macao</i> L.
<i>Psittacus pertinax</i> L.	brunstrupig parakit <i>Aratinga pertinax</i> L.
<i>Psittacus rufirostris</i> L.	obestämd papegoja <i>Psittacidae</i>
<i>Psophia</i>	trumpetarfågel <i>Psophia crepitans</i> L.
<i>Punica granatum</i> L.	granatäpple <i>Punica granatum</i> L.
pyciel	virginiatobak <i>Nicotiana tabacum</i> L.
<i>Pyrus cydonia</i> L.	kvitten <i>Cydonia oblonga</i> Mill.
pärlehönan	hjälpärlhöna <i>Numida meleagris</i> L.
päron-qvitten	kvitten <i>Cydonia oblonga</i> Mill.

quam	<i>Meleagris cristata</i> L.
quequetz pallin	obestämt fjällbärande kråddjur
quogelo	ev. en art i familjen myrkottar <i>Manidae</i>
qvidfögel	ormvråk <i>buteo buteo</i> L.
qvitten	kvitten <i>Cydonia oblonga</i> Mill.
<i>Radermachia</i> Thunb.	jackfrukt <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.
<i>Raja</i>	<i>Raja</i> L., släkte av äggrockor
<i>Raja fullonica</i>	näbbrocka <i>Leucoraja fullonica</i> L.
<i>Raja pastinaca</i>	spjutrocka <i>Dasyatis pastinaca</i> L.
<i>Raja rhinobatos</i>	<i>Rhinobatos rhinobatos</i> L., en art i familjen hajrockor
<i>Raja torpedo</i>	flerfläckig darrocka <i>Torpedo torpedo</i> L.
<i>Rallus</i>	rallar <i>Rallus</i> L.
<i>Rallus aquaticus</i> L.	vattenrall <i>Rallus aquaticus</i> L.
<i>Rallus crex</i>	kornknarr <i>Crex crex</i> L.
<i>Rallus virginianus</i> L.	virginiarall <i>Rallus limicola</i> Viellot
rambutan	rambutan <i>Nephelium lappaceum</i> L.
<i>Ramphastos</i>	<i>Ramphastos</i> L., släkte i familjen tukaner
<i>Ramphastos calao</i>	afrikansk gråtoko, <i>Tockus nasutus</i> L.
<i>Rana boans</i> L.	<i>Hypsiboas boans</i> L., en sydamerikansk lövgroddart.
<i>Rana paradoxa</i>	Texten avser rimligen någon annan art.
<i>Rana esculenta</i> L.	paradoxgroda <i>Pseudis paradoxa</i> L.
	ätlig groda ätlig groda <i>Pelophylax lessonae</i> Camerano x
	<i>P. ridibundus</i> Pallas
rapphöns	rapphöna <i>Perdix perdix</i> L.
Reine-Claude	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
renar	ren <i>Rangifer tarandus</i> L.
renke	tyskt gruppnamn på sik <i>Coregonus</i>
<i>Rhamnus lotus</i> L.	lotusbröstdär <i>Ziziphus lotus</i> (L.) Lam.
<i>Rhamnus paliurus</i> L.	<i>Ziziphus spina-christi</i> (L.) Willd.
<i>Rhamnus zizyphus</i> L.	kinesisk jujuber <i>Ziziphus jujuba</i> L.
<i>Rhinoceros</i>	noshörningar <i>Rhinoceros</i> L.
<i>Rhinoceros bicornis</i>	spetsnoshörning <i>Diceros bicornis</i> L.
<i>Rhinoceros unicornis</i>	indisk pansarnoshörning <i>Rhinoceros Unicornis</i> L.
<i>Rhododendron ponticum</i> L.	<i>Rhododendron ponticum</i> L.
ring-dufvor	ringduva <i>Columba Palumbus</i> L.
ripa	ripor <i>Lagopus</i> Brisson
ris-foglen	bobolink <i>Dolichonyx oryzivorus</i> L.
rock cavy	klippmarsvin <i>Kerodon rupestris</i> Wied-Neuwied
rockfisk	eng. rock fish; förmodligen en art av familjen kungsfiskar
roffoglar	rovfåglar
rosenrot	rosenrot <i>Rhodiola rosea</i> L.
rosmarin	rosmarin <i>Rosmarinus officinalis</i> L.
rotgåsen	prutgåsa <i>Branta bernicla</i> L.
rotting, spanska-rör	indisk rotting <i>Calamus rotang</i> L.
<i>Rubus arcticus</i> L.	åkerbär <i>Rubus arcticus</i> L.
<i>Rubus caesius</i> L.	blåhallon <i>Rubus caesius</i> L.
<i>Rubus chamaemorus</i> L.	hjordtron <i>Rubus chamaemorus</i> L.

<i>Rubus fruticosus</i> L.	björnbär <i>Rubus fruticosus</i> L.
<i>Rubus idaeus</i> L.	hallon <i>Rubus idaeus</i> L.
<i>Rubus occidentalis</i> L.	svarthallon <i>Rubus occidentalis</i> L.
<i>Rubus saxatilis</i> L.	stenbär <i>Rubus saxatilis</i> L.
rudan	ruda <i>Carassius carassius</i> L.
russin	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
råcka	<i>Raja</i> L., släkte av äggrockor
rådjur	rådjur <i>Capreolus capreolus</i> L.
råttor	råttor <i>Rattus</i> Fischer von Waldheim
räfven	räv <i>Vulpes vulpes</i> L.
råkan	i första hand östersjöråka <i>Cancer squilla</i> L. men även nordhavsråka <i>Pandalus borealis</i> Krøyer
rätte hjortar	kronhjort <i>Cervus elaphus</i> L.
röda gräshoppan	<i>Noadacris septemfasciata</i> , en subsaharisk gräshoppa
rödfisk	större kungsfisk, uer <i>Sebastes norvegicus</i>
röding	röding <i>Salvelinus alpinus</i> L.
rödlök	<i>Allium cepa</i> L rödlök-gruppen.
rödstjert	rödstjärt <i>Phoenicurus phoenicurus</i> L.
rördrum	rördrom <i>Botaurus stellaris</i> L.
saguer	sockerpalm <i>Arenga pinnata</i> (Wurmb) Merr.
sagu-trädet	sagopalm <i>Metroxylon sagu</i> Rottb.
sahebi	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
<i>Salmo albula</i>	siklöja <i>Coregonus albula</i> L.
<i>Salmo alpinus</i>	röding <i>Salvelinus alpinus</i> L.
<i>Salmo autumnalis</i>	omul <i>Coregonus autumnalis</i> Pallas, art i familjen laxfiskar
<i>Salmo carpio</i>	<i>Salmo carpio</i> L.
<i>Salmo eperlanus</i>	nors <i>Osmerus eperlanus</i> L.
<i>Salmo eriox</i>	öring <i>Salmo trutta</i> L.
<i>Salmo fario</i>	öring <i>Salmo trutta</i> L.
<i>Salmo lacustris</i>	öring, insjööring, <i>Salmo trutta</i> L.
<i>Salmo lavaretus</i>	<i>Coregonus lavaretus</i> L., art av sikfiskar. Här avses dock <i>Coregonus maraena</i> , sik
<i>Salmo leucichthys</i>	vitlax <i>Stenodus leucichthys</i> Guldenstädt
<i>Salmo maræna</i>	sik <i>Coregonus maraena</i> Bloch
<i>Salmo marænula</i>	siklöja <i>Salmo maraenula</i> Bloch
<i>Salmo salar</i>	lax <i>Salmo salar</i> L.
<i>Salmo salmarinus</i>	<i>Salvelinus umbla</i> L., rödingart i Centraleuropa
<i>Salmo silus</i>	guldlax <i>Argentina silus</i> Ascanius
<i>Salmo thymallus</i>	harr <i>Thymallus thymallus</i> L.
<i>Salmo trutta</i>	öring <i>Salmo trutta</i> L.
samaca	ev. <i>Syzygium polyanthum</i> (Wight) Waplers
sapotille	<i>Manilkara jaimiqui</i> ssp <i>emarginata</i> (L.) Cronquist
sardellen, sardeller	ansjovis <i>Engraulis encrasicolus</i> L.
sardin	<i>Sardina pilchardus</i> L.
<i>Satureja capitata</i> L.	huvudtimjan <i>Coridothymus capitatus</i> (L.) Rchb. f.
<i>Saouari glabra</i> Aubl.	<i>Caryocar glabrum</i> (Aubl.) Pers.
schabdula	persika <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch

- schamame  
schmerl  
schwarzreuterchen,  
  schwarzreuterl  
*Sciaena faelelea*
- Scolopaces*  
*Scolopax arquata* L.  
*Scolopax gallinago* L.  
*Scolopax gallinula* L.  
*Scolopax glottis* L.
- Scolopax limosa* L.  
*Scolopax rusticola* L.  
*Scolopax totanus* L.  
*Scolopendrus morsitans* L.  
*Scomber*  
*Scomber amia*  
*Scomber hippos*  
*Scomber pelamis*  
*Scomber scomber*  
*Scomber thynnus*  
*Scomber trachurus*  
*Scorpena*  
seabream  
sea needle
- Sepia*  
*Sepia loligo* L.  
*Sepia octopodia* L.  
*Sepia officinalis* L.  
*Sepia pusilla* L.  
*Serphyllum sativum* L.  
se-tse, tse-tse, chi-tse, seyzu  
siberian jerbua  
sidensvansar, sidensvantsen  
sidra  
sik  
siklöja  
silkesfjäril  
sill  
*Silurus anguillarlis*  
*Silurus catus*  
*Silurus glanis*  
simpan  
sjupp  
sjuryggfisken  
sjöbjörnen
- mangomelon *Cucumis melo* L. Dudaim-gruppen  
grönling *Barbatula barbatula* Linck
- Salvelinus umbla*, rödingart i Centraleuropa  
*Sciaena gaterina*, var. fætela Forsskål, oidentifierad fisk,  
  troligen i familjen grymtor  
Här avses snäppor, *Scolopacidae*  
storspov *Numenius arquata* L.  
enkelbeckasin *Gallinago gallinago* L.  
halvenkel beckasin *Limnocyptes minimus* Brünnich  
trol. gluttsnäppa *Tringa nebularia* Gunnerus, ev myrspov  
  *Limosa lapponica* L.  
rödspov *Limosa limosa* L.  
morkulla *Scolopax rusticola* L.  
trol. rödbena *Tringa totanus* L.  
mångfotingart ingående i *Scolopendridae*  
makrillar *Scomber* L.  
*Lichia amia* L., art i familjen taggmakrillfiskar  
gullöpare *Caranx hippos* L.  
bonit *Katsuwonus pelamis* L.  
makrill *Scomber scombrus* L.  
tonfisk *Thunnus thynnus* L.  
taggmakrill *Trachurus trachurus* L.  
kindpansrade fiskar *Scorpaeniformes*  
havsbraxenfiskar *Sparidae*  
uppenbarligen en art i familjen näbbgäddfiskar,  
  *Belonidae*  
*Sepia* L., släkte sepiabläckfiskar, familjen *Sepiidae*  
*Loligo vulgaris* Lamarck, en tioarmad bläckfisk  
bläckfisksläktena *Octopus* och *Eledone*  
'vanlig bläckfisk' *Sepia officinalis* L.  
obestämd bläckfisk  
backtimjan *Thymus serpyllum* L.  
kaki *Diospyros kaki* Thunb.  
sibirisk hästspringrätta *Allactaga sibirica* Forster  
sidensvans *Bombycilla garrulus* L.  
lotusbrösthär *Ziziphus lotus* (L.) Lam.  
sik *Coregonus maraena* Bloch  
siklöja *Coregonus albula* L.  
silkesfjäril, silkesmask *Bombyx mori* L.  
sill *Clupea harengus* L.  
*Clarias anguillarlis* L., art i familjen ålmalar, *Clariidae*  
*Ameiurus catus* L., art i familjen dvärgmalar, *Ictaluridae*  
mal *Silurus glanis* L.  
simpfiskar *Cottidae*  
tvättbjörn *Procyon lotor* L.  
sjurygg *Cyclopterus lumpus* L.  
nordlig pälsäl *Callorhinus ursinus* L.

sjödadlarne	musselart inom familjen borrmusslor, möjligen <i>Pholas dactylus</i> L.
sjödjefvul	<i>Raja</i> L., släkte av äggrockor
sjöhästen	flodhäst <i>Hippopotamus amphibius</i> L.
sjö-lejonet	sydlig sjöelefant <i>Mirounga leonina</i> L.
sjö-sköldpaddor	havssköldpaddor <i>Cheloniidae</i>
sjöäplen	ätlig sjöborre <i>Echinus esculentus</i> L.
skallerormen	<i>Crotalus</i> L., släkte huggormar
skarven	storskarv <i>Phalacrocorax carbo</i> L.
skatan	skata <i>Pica pica</i> L.
skiftorsk	torsk <i>Gadus morhua</i> L.
skogs-dufvor	skogsduva <i>Columba Oenas</i> L.
skrabb	rötsimpa <i>Myoxocephalus scorpius</i> L.
skrikor	nötskrika <i>Garrulus glandarius</i> L.
skräckor	<i>Mergus</i> , släktet skrakar
skräcka	storskrake <i>Mergus merganser</i> L.
sköldpaddor	sköldpaddor <i>Testudines</i>
skötspigg	storspigg <i>Gasterosteus aculeatus</i> L.
slaghöken	avser både duvhök <i>Accipiter gentilis</i> L. och bivräk <i>Pernis apivorus</i> L.
slom	nors <i>Osmerus eperlanus</i> L.
smultron	smultron <i>Fragaria vesca</i> L.
smultron-päron	<i>Cereus repandus</i> (L.) Mill.
smultron-päron, strawberry-pear	röd pitahaya <i>Hylocereus triangularis</i> (L.) Britton & Rose, gul pitahaya <i>H. megalanthus</i> (Vaupel) Ralf Bauer
snäckor	<i>gastropoda</i>
snöripan	avser antagligen både dalripa <i>Lagopus lagopus</i> L. och fjällripa <i>Lagopus muta</i> Montin
snösparfvar	snösparv <i>Plectrophenax nivalis</i> L.
solands-gäss	havssula <i>Morus bassanus</i> L.
soldat-kräftan	<i>Petrochirus diogenes</i> L., en stor eremitkräfta
<i>Solen cutellus</i>	<i>Ensiculus cutellus</i> L., en ostindisk mussla som nu sprider sig i Medelhavet
<i>Solen strigilatus</i>	<i>Solecirtus strigilatus</i> L., en mussla med hemhörighet i Medelhavet och Nordatlanten
solfjäders-palmen Borassus	palmyrapalm <i>Borassus flabellifer</i> L.
sommekeo	småcitrus <i>Citrus reticulata</i> Blanco
soruser (pl.)	virginiarall <i>Rallus limicola</i> Viellot
spanska makrillen	spansk makrill <i>Scomber colias</i> Gmelin
spansk peppar	spanskpeppar <i>Capsicum annuum</i> L.
sparfhök	sparvhök <i>Accipiter nisus</i> L.
<i>Sparus argyrops</i>	<i>Stenotomus chrysops</i> L., art i familjen havsbraxenfiskar
<i>Sparus aurata</i>	guldsparid <i>Sparus aurata</i> L.
<i>Sparus berda</i>	<i>Acanthopagrus berda</i> Forsskål, art i familjen havsbraxenfiskar
<i>Sparus dentex</i>	tandbraxen <i>Dentex dentex</i> L.
<i>Sparus erythrinus</i>	rödpagell <i>Pagellus erythrinus</i> L.



<i>Sparus hafara</i>	<i>Rhabdosargus hafara</i> Forsskål, art i familjen havsbraxenfiskar
<i>Sparus pagrus</i>	rödbraxen <i>Pagrus pagrus</i> L.
<i>Sparus rhomboides</i>	<i>Lagodon rhomboides</i> L., art i familjen havsbraxenfiskar
<i>Sparus sarba</i>	<i>Rhabdosargus sarba</i> Forsskål, art i familjen havsbraxenfiskar
<i>Sparus smarís</i>	menolapikarell <i>Spicara smarís</i> L.
<i>Sparus spinifer</i>	<i>Argyrops spinifer</i> Forsskål, art i familjen havsbraxenfiskar
spegelkarp	karp <i>Cyprinus carpio</i> L.
<i>Spheniscus</i>	<i>Spheniscus</i> Brisson släkte pingviner
spindlar	spindlar <i>Aranaeae</i>
spofvar, vindspolar	Här avses snäppor, <i>Scolopacidae</i>
<i>Spondias dulcis</i> L.	spondias <i>Spondias cytherea</i> Sonn., tropiskt fruktträd spritt runt jordklotet
<i>Spondias lutea</i> L.	<i>Spondias mombin</i> L.
<i>Spondyli</i>	arter ingående i musselsläktet <i>Spondylus</i> L.
springbocken på Cap	blåsbock <i>Damaliscus pygargus</i> Pallas
<i>Squalus</i>	<i>Squalus</i> L. Här avses hajar, <i>Selachii</i> , i allmänhet
<i>Squalus carcharias</i>	vithaj <i>Carcharodon carcharias</i> L. Här avses dock flera hajarter, bl.a. den grönländska håkaringen <i>Somniosus microcephalus</i> Schneider
<i>Squalus pristis</i>	<i>Pristis pristis</i> L., en art i familjen sågfiskar
<i>Squalus zygäna</i>	hammarhaj <i>Sphyrna zygaena</i> L.
squirrelfish	<i>Holocentrus adscensionis</i> Osbeck, en art i familjen ekorr-fiskar
stare	stare <i>Sturnus vulgaris</i> L.
stenbitaren	havskatt <i>Anarhichas lupus</i> L.
sten-getter	getdjur <i>Caprinae</i>
stengeten	stenbock <i>Capra ibex</i> L.
stenskrabba	rötsimpa <i>Myoxocephalus scorpius</i> L.
stenskvätta	stenskvätta <i>Oenanthe oenanthe</i> L.
sterlet	sterlett <i>Acipenser ruthenus</i> L.
<i>Sterna caspica</i>	skräntärna <i>Hydroprogne caspia</i>
<i>Sterna hirundo</i>	fisktärna <i>Sterna hirundo</i> L.
<i>Sterna stolidä</i>	brun noddy <i>Anous stolidus</i> L.
stjärnäple	stjärnäple <i>Chrysophyllum cainito</i> L.
stormväders-foglar	stormfåglar <i>Procellariidae</i>
strandskjukan	strandskata <i>Haematopus ostralegus</i> L.
strawberry	smultron <i>Fragaria vesca</i> L.
<i>Stromateus fiatola</i>	smörfisk <i>Stromateus fiatola</i> L.
<i>Strombus gallus</i>	<i>Lobatus gallus</i> L., en snäckart
<i>Struthio camelus</i> L.	struts <i>Struthio camelus</i> L.
<i>Struthio rhea</i> L.	nandu <i>Rhea americana</i> , en sydamerikansk strutsfågel
strutsen	struts <i>Struthio camelus</i> L.
strömning	strömning <i>Clupea harengus</i> L.
stör	atlantstör <i>Acipenser sturio</i> L.
störje	<i>Thunnus thynnus</i>
sucrins	cantaloupemelon <i>Cumcumis melo</i> Cantaloupe-Gruppen

sucu	trol. kaki <i>Diospyros kaki</i> Thunb.
sugfisk	sugfisk <i>Remora remora</i> L.
surinamska armadillos	bältdjur <i>Dasypodinae</i> . Det finns fem arter i Surinam inklusive den hotade jättebältan <i>Priodontes maximus</i> Kerr
surmulot	brunråtta <i>Rattus norvegicus</i> Berkenhout
sursak, soorsak	jackfrukt <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.
susack-äple	taggannonna <i>Annona muricata</i> L.
<i>Sus</i>	svin
<i>Sus babyrussa</i> L.	hjortsvin <i>Babyrousa babyrussa</i> L.
<i>Sus hydrochaeris</i>	kapybara <i>Hydrochoerus hydrochaeris</i> L.
suslic	sislar <i>Spermophilus</i>
<i>Sus tajacu</i> L.	halsbandspekari <i>Pecari tajacu</i> L.
sutare	sutare <i>Tinca tinca</i> L.
svalor	svalor <i>Hirundinidae</i>
svanor	svanar <i>Cygnini</i>
svarta björnen	svartbjörn <i>Ursus americanus</i> Pallas
svarta hallon	svarthallon <i>Rubus occidentalis</i> L.
svart jambu	malajäpple <i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry
svartkråkan	svartkråka <i>Corvus corone</i> L.
svartpeppar	svartpeppar <i>Piper nigrum</i> L.
svinkreaturen	avser i första hand tamgris <i>Sus scrofa</i> L.
svärdsfisken, svärdsfisken	svärdfisk <i>Xiphias gladius</i> L.
svärdsfisken	narval <i>Monodon monoceros</i> L.
<i>Syngnathus</i>	<i>Syngnathus</i> L., avser förmodligen hela familjen kantnålsfiskar
säcker-lönnen, canadensiska	silverlönne <i>Acer saccharinum</i> L.
säcker-melon	cantaloupemelon <i>Cucumis melo</i> Cantaloupe-Gruppen
säcker-rör	sockerrör <i>Saccharum officinarum</i> L.
sågfisken	sågfisk <i>Pristis pristis</i> L.
sädesärlan	sädesärla <i>Motacilla alba</i> L.
tajacu-svinet	halsbandspekari <i>Pecari tajacu</i> L.
talagoya	varanödra <i>Varanus</i>
talgoxen	talgoxe <i>Parus major</i> L.
<i>Tantalus Loculator</i>	amerikansk ibisstork <i>Mycteria americana</i> L.
<i>Tantalus ruber</i>	röd ibis <i>Eudocimus ruber</i> L.
tanpinambour,	
d.v.s. topinambour	jordärtskocka <i>Helianthus tuberosus</i> L.
tapeti	skogskanin <i>Sylvilagus brasiliensis</i> L.
tapir	låglandstapir <i>Tapirus terrestris</i> L.
task-kräftan	strandkrabba <i>Carcinus maenas</i> L.
tatous	jättebälta <i>Priodontes maximus</i> Kerr
tavarcare	dubbelkokosnöt <i>Lodoicea maldivica</i> (J.F.Gmel.) Pers.
<i>Tellina gari</i>	en mussla tillhörig släktet <i>Tellina</i>
<i>Tellinae</i>	arter ingående i musselsläktet <i>Tellina</i> ,
terapin	terrapin, samlingsbeteckning på en rad små sötvattenslevande sköldpaddor
<i>Termes arda</i>	termiter <i>Isoptera</i>

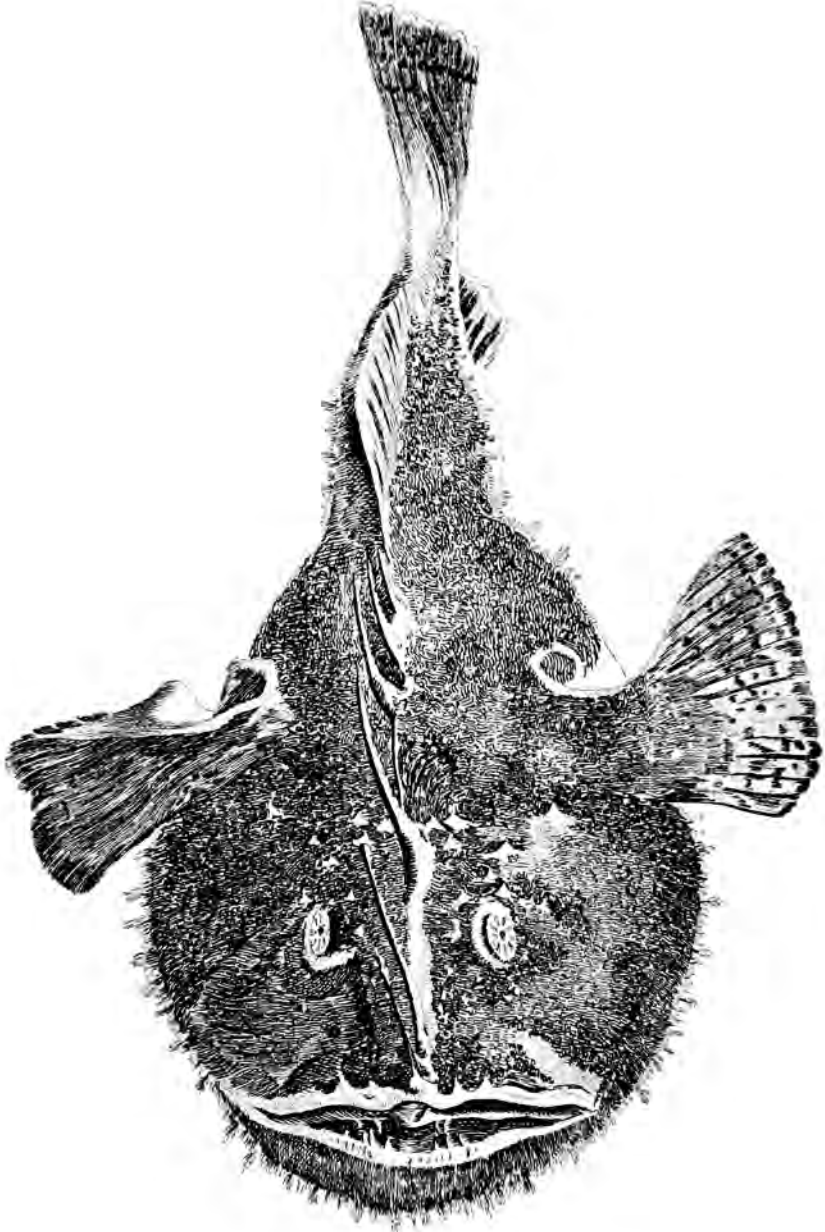
<i>Termes bellicosus</i>	<i>Macrotermes bellicosus</i> Smeathman, den största termitarten
<i>Termes fatale</i> L.	termiter Termitidae
<i>Testudo caretta</i>	oäkta karettsköldpadda <i>Caretta caretta</i> L.
<i>Testudo caspica</i>	kaspisk bäcksköldpadda <i>Mauremys caspica</i> Gmelin
<i>Testudo imbricata</i>	karettsköldpadda <i>Eretmochelys imbricata</i> L.
<i>Testudo midas</i> , <i>T. mydas</i>	grön havssköldpadda <i>Chelonia mydas</i> L.
<i>Testudo orbicularis</i> L.	kärrensköldpadda <i>Emys orbicularis</i> L.
<i>Testudo pusilla</i> L.	morisk landsköldpadda <i>Testudo graeca</i> L.
<i>Testudo scabra</i> L.	indisk svart sköldpadda <i>Melanochelys trijuga</i> Schweigger
<i>Tetrao</i>	<i>Tetrao</i> L., släkte av familjen fälthöns
<i>Tetrao alchata</i>	vitbukad flyghöna <i>Pterocles alchata</i> L.
<i>Tetrao arenaria</i> Pallas	svartbukad flyghöna <i>Pterocles orientalis arenarius</i> Pallas
<i>Tetrao francolinus</i>	svart frankolin <i>Francolinus francolinus</i> L.
<i>Tetrao lagopus</i>	dalripa <i>Lagopus lagopus</i> L.
<i>Tetrao rufus</i> L.	rödhöna <i>Alectoris rufa</i> L.
<i>Tetrao umbellus</i> L.	kragjärpe <i>Bonasa umbellus</i> L.
<i>Tetrao coturnix</i> L.	vaktel <i>Coturnix coturnix</i> L.
<i>Tetrodon mola</i>	klumpfisk <i>Mola mola</i> L.
<i>Teucrium chamedrys</i> L.	gamander <i>Teucrium chamaedrys</i> L.
<i>Teuthis hepatus</i>	palettkirurgfisk <i>Paracanthurus hepatus</i> L.
<i>Teuthis javus</i>	<i>Siganus javus</i> L., art i familjen kaninfiskar
<i>Theobroma cacao</i> L.	kakao <i>Theobroma cacao</i> L.
thonfisken	tonfisk <i>Thunnus thynnus</i> L.
<i>Thymus vulgaris</i> L.	timjan <i>Thymus vulgaris</i> L.
tiger	tiger <i>Panthera tigris</i> L.
tjampeda	champedak <i>Artocarpus integer</i> , en växt besläktad med brödfruktträdet
tjäder	tjäder <i>Tetrao urogallus</i> L.
tobak	virginiatobak <i>Nicotiana tabacum</i> L.
tobis	kusttobis <i>Ammodytes tobianus</i> L.
tocmesch-schemus	aprikos <i>Prunus armeniaca</i> L.
tocro	<i>Odontophorus</i> Vieillot, ett sydamerikanskt hönsfågel- släkte
tonkinske soete äppel	småcitrus <i>Citrus reticulata</i> Blanco
tordmulen	tordmule <i>Alca torda</i> L.
torndyflar	här avses <i>Coleoptera</i> , skalbaggar
<i>torpedo</i>	flerfläckig darrocka <i>Torpedo torpedo</i> L.
torsk	torsk <i>Gadus morhua</i> L.
toucous	obestämt fjällbärande kräldjur
<i>Trachinus ascensionis</i>	<i>Epinephelus adscensionis</i> Osbeck, en art av havsabborr- fiskar
<i>Trachinus draco</i>	fjärsing <i>Trachinus draco</i> L.
tranan	<i>Grus grus</i> L.
tranor	<i>Ardea</i> , ett släkte av hägrar
tranbär	tranbär <i>Vaccinium oxycoccus</i> L.
trastar	trastar <i>Turdidae</i>
<i>Trichecus manatus</i> L.	lamantin <i>Trichecus manatus</i> L.

<i>Trichecus rosmarus</i>	valross <i>Odobenus rosmarus</i> L.
<i>Trigla hirundo</i>	fenknot <i>Chelidonichthys lucerna</i> L.
<i>Trigla lyra</i>	lyrknot <i>Trigla lyra</i> L.
<i>Tringa</i>	<i>Tringa</i> L., släkte i familjen snäppor
<i>Trochili</i> L.	kolibrier <i>Trochilidae</i>
tropic-foglar, tropic-fogel	rödnäbbad tropikfågel <i>Phaeton aethereus</i> L.
trumpet-foglen	trumpetarfågel <i>Psophia crepitans</i> L.
trädgårds-snäckan	vinbergssnäckan <i>Helix pomatia</i> L.
tschazarmadar, d.v.s	
császármadár	järpe <i>Bonasia bonasia</i> L.
tsiampadaha	champedak <i>Artocarpus integer</i>
tucan	<i>Megasorex gigas</i> Merriam, en art ingående i näbbmus-familjen
tumlare	tumlare <i>Phocoena phocoena</i> L.
tune, tunas	buskopuntia <i>Opuntia tuna</i> (L.) Mill.
tunga	tunga <i>Solea solea</i> L.
tupeloträd	<i>Nyssa sylvatica</i> Marshall
<i>Turbines</i>	<i>Turbo</i> , släkte ingående i familjen turbinsnäckor
<i>Turbo chrysostomus</i>	<i>Turbo chrysostomus</i> L., art ingående i släktet <i>Turbo</i>
<i>Turdus polyglottus</i>	nordlig härmtrast <i>Mimus polyglottus</i>
turkhufvud	<i>Melocactus caroli-linnaei</i> N.P. Taylor
turturdufva	turturduva <i>Streptopelia turtur</i> L.
turtur-dufvorna på Gallopagos	galapagosduva <i>Zenaida galapagoensis</i> Gould
tvåqveda	opossum <i>Didelphis</i> L.
tärna, tärnsläktet	tärnor <i>Sternidae</i>
ugglor	ugglor <i>Strigiformes</i>
ulka	rötsimpa <i>Myoxocephalus scorpius</i> L.
ungerske plommon	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
uppowoc	virginiatobak <i>Nicotiana tabacum</i> L.
<i>Uria</i>	grisslor <i>Uria</i> Brisson
<i>Uria grylle</i> L.	tobisgrissla <i>Cepphus grylle</i> L.
<i>Uria troile</i> L.	sillgrissla <i>Uria aalge</i> Pontoppidan
uroxe	visent <i>Bos bonasus</i> L.
<i>Ursus arcticus</i>	isbjörn <i>Ursus maritimus</i> Phipps
<i>Ursus lotor</i>	tvättbjörn <i>Procyon lotor</i> L.
<i>Urtica marina</i>	havsanemoner <i>Actinia</i> L.
uttern	utter <i>Lutra lutra</i> L.
uva cornuta	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
uvero	havsdruva <i>Coccoloba uvifera</i> L.
<i>Vaccinium hispidulum</i> L.	”vaktelbär” <i>Gaultheria hispidula</i> (L.) Muhl. ex Bigelow
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	blåbär <i>Vaccinium myrtillus</i> L.
<i>Vaccinium oxycoccus</i> L.	tranbär <i>Vaccinium oxycoccus</i> L.
<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	lingon <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.
<i>Vaccinium uliginosum</i> L.	odon <i>Vaccinium uliginosum</i> L.
vagvague	termiter <i>Isoptera</i>
vakteln, waktel	vaktel <i>Coturnix coturnix</i> L.

valrossen, valrosser	valross <i>Odobenus rosmarus</i> L.
varfåglar	varfågel <i>Lanius excubitor</i> L.
vargar, vargen	varg <i>Canis lupus</i> L.
varaca	jackfrukt <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.
warree-svinet	förvildat svin i Centralamerika <i>Sus scrofa domesticus</i> Erleben
vassbuk, hvassbuken	skarpsill <i>Sprattus sprattus</i> L.
vatten-melon	vattenmelon <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai
water terrebins	sköldpaddor av skilda slag
wels	mal <i>Silurus glanis</i> L.
verdacia	plommon <i>Prunus domestica</i> L.
vicunas	vikunja <i>Vicugna vicugna</i> Molina, ett sydamerikanskt kameldjur
vidara	<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam., tropiskt fruktträd tillhörande familjen <i>Rhamnaceae</i>
vih, evih	spondias <i>Spondias cytherea</i> Sonn, tropiskt fruktträd
vilda dufvorna i Norra America	vandringsduva <i>Columba Ectopistes migratorius</i> L.
vildsvin	vildsvin <i>Sus scrofa</i> L.
vindrufvor	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
vinglösa gräshoppan	<i>Decantha onos</i> Pallas, en art i familjen vårtbitare
violetta krabban	<i>Gecarcinus ruricola</i> L.
violettes	nektarin <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (L.) C.K. Schneid.
vipan	tofsvipa <i>Vanellus vanellus</i> L.
visslan	småvessla <i>Mustela nivalis</i> L.
virginian deer	vitsvanshjort <i>Odocoileus virginianus</i> Zimmerman
wirrebocerra	<i>Mazama americana</i> Erleben, ett syd- och central- amerikanskt hjortdjur
<i>Vitis vinifera</i> L.	vin <i>Vitis vinifera</i> L.
<i>Viverra</i>	skunkar <i>Miphetidae</i>
<i>Viverra putorius</i>	östlig fläckskunk <i>Spilogale putorius</i> L.
voaverome	någon art ingående i den tropiska och subtropiska familjen av buskar och träd <i>Ochnaceae</i> , ev. avses <i>Ouratea obtusifolia</i>
vochi	chileklocka <i>Lapageria rosea</i> Ruiz & Pav.
<i>Vultur Albicilla</i>	havsörn <i>Haliaeetus albicilla</i> L.
<i>Vultur barbatus</i>	lammgam <i>Gypaetus barbatus</i> L.
välsk mispel	azarolhagtorn <i>Crataegus azarolus</i> L.
<i>Xiphias Gladius</i>	svärdfisk <i>Xiphias gladius</i> L.
<i>Xylophia</i> L.	<i>Xylophia</i> , släkte inom familjen kirimojaväxter
yaruma	<i>Cecropia peltata</i> L., ett snabbväxande träd i Syd- och Centralamerika
yetl	virginiatobak <i>Nicotiana tabacum</i> L.
zalack	salak <i>Salacca zalacca</i> (Gaertn.) Voss, en palmart

zebran	zebra <i>Equus quagga</i> Boddaert
Zebu	indisk ko <i>Bos indicus</i> L.
<i>Zeus</i>	sanktpersfiskar <i>Zeus</i> L.
<i>Zeus aper</i>	trynfisk <i>Capros aper</i> L.
<i>Zeus faber</i>	sanktpersfisk <i>Zeus faber</i> L.
<i>Zeus gallus</i>	obstämd fisk ingående i ordningen <i>Zeiformes</i> , ev. <i>Zeus faber</i> L.
zingel	asper, rhönestrebber <i>Aspro asper</i> , en fisk i familjen abborr- fiskar <i>Percidae</i>
zoblar, zoblen	sobel <i>Martes zibellina</i> L.
åkerbär	åkerbär <i>Rubus arcticus</i> L.
åkerhöns	ljungpipare <i>Numenius arquata</i> L.
ål	ål <i>Anguilla anguilla</i> L.
ålkuse	tånglake <i>Zoarces viviparus</i> L.
ållon-skrika	nötskrika <i>Garrulus glandarius</i> L.
årtan	årta <i>Anas querquedula</i> L.
åsnan	åsna <i>Equus asinus</i> L.
älgar, älgen	älg <i>Alces alces</i> L.
ängsnärpan	kornknarr <i>Crex crex</i> L.
äple-qvitten	kvitten <i>Cydonia oblonga</i> Mill.
ärlan	sädesärta <i>Motacilla alba</i> L.
ödlor	ödlor <i>Lacertilia</i>
örnar	samlingsbeteckning för stora hökartade rovfåglar <i>Accipitridae</i>
östersjö räkorne	vanlig tångräka <i>Palaemon adspersus</i> Ratke





Marulken har sällan rosats för sin skönhet men i kockkretsar är den desto mer omhuldad. Den är lika god kokt som stekt eller grillad. Plansch ur Thomas Pennant, *British Zoology* (1776–77).

## PERSONREGISTER

*Bengt Bergius, som är närvarande i stort sett  
hela boken, är självfallet inte upptagen.*

- Athenaeus xli, 71, 115 f, 130, 141, 186, 219, 253,  
260, 270, 293, 310, 316, 319, 365, 367, 399
- Bancroft, Edward lii, 20, 46, 79 f, 93 ff, 188 f,  
213, 224, 238, 251, 264, 269, 273, 283, 285,  
307, 314, 404 ff, 408 f
- Bergius, Abraham xxi
- Bergius, Bengt d.ä. ix, xvii
- Bergius, Peter Jonas ix–xiv, xvi f, *xix*, xx ff,  
xxiii ff, xxxiii f, xxxix, xliv f, li, liii, lx f,  
lxiii, lxv, 149, 449
- Belon, Pierre xlvii, 45, 64, 115, 193, 236, 249 f,  
253, 259 f, 264, 309, 317, 332, 335, 399
- Bellman, Carl Michael xiii, xvii
- Bell, John I ff, l, lix, 36, 38, 67, 154, 190, 211, 216  
f, 221, 228, 230, 235, 239, 243, 250, 261, 268,  
274, 276, 325, 354, 419 f
- Blom, Carl Magnus lx
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme xxxiii, lvi,  
lxxix
- Buffon, Georges-Louis Leclerc de 182, 188 f,  
206 ff, 213, 216 f, 220, 223 f, 227 ff, 233, 235  
f, 238 f, 244 f, 248 f, 260, 262, 272, 274 ff,  
278 ff, 283, 398 f
- Catesby, Mark xlvii, 120, 130, 145, 159, 187,  
198, 209, 214, 221 ff, 227, 238, 240, 244,  
250, 253 f, 256, 274, 278, 284, 289, 299, 303,  
309, 358, 377, 379, 382, 391
- Celsus xliv, 188, 293, 399
- Columella xli, 39, 374
- Dalin, Olof von xlii, 9, 21, 25, 37, 162, 169, 171  
f, 176 f, 220
- Dampier, William xlvi, 55, 78, 80 ff, 84, 86 ff,  
93 f, 98, 109 f, 113 f, 119, 124, 128, 136, 206,  
216, 224, 230, 241, 248, 251, 253, 255, 257,  
263, 265, 267, 269, 271, 273 ff, 282, 285, 288  
f, 293 f, 298 f, 300, 309, 312, 327, 346 f
- Debes, Lucas lvii, 32, 203, 206 f, 426 ff
- Dioscorides xliv, 45, 48, 153, 293, 310, 315
- Dryselia, Sara Maria ix, xv
- Falck, Johan Peter xii
- Forsskål, Peter xliv, 63 f, 415
- Forster, George lxxi, 46, 100 f, 136, 187, 193,  
196 f, 201, 204, 206, 217, 231, 233, 267, 271  
f, 279, 328 f, 344, 365, 372 ff, 376, 378, 380 f
- Forster, Johann Reinhold xvi, lxxi–lxxix, 38,  
160, 243, 276, 291, 329, 351, 358
- Galenos xliv, 153, 158, 217, 230, 241, 248, 262,  
266, 270, 293, 365
- Gjörwell, Carl Christopher xxii, lxiii f, lxvi,  
26, 49
- Gram, Hans xx
- Grubb, Michael xii
- Hagdahl, Charles Emil xxxiii, lvi, lxxviii,  
189, 237, 254, 294, 306, 385, 392
- Hagström, Johan Otto xxv, 169
- Hasselquist, Fredric xii, xlvi, 276, 292, 312,  
315, 344
- Heliogabalus xl, 218, 253
- Herberstein, Sigmund von l, 28, 201, 216, 337
- Hippokrates xliv, lxix, 217, 270, 368
- Höpken, Anders Johan von lxi
- Kalm Pehr xlvi, lxxii, 9, 43, 48, 145, 148, 162,  
165, 168, 170 ff, 176 ff, 201, 204, 209, 212,  
221, 223, 229, 238, 240, 256, 264, 266, 274,  
291, 294, 329, 374, 397 f
- Kindersley, Jemima xl, 38, 133, 148, 150, 154,  
168
- Kiöping, Nils Mattsson xxxix, xlv, 38, 81, 284
- Lagerbring, Sven ix, xx, xxii, xlii, 37, 43, 49,  
342, 352
- Langebek, Jacob xx, xxii, xlii
- Leem, Knud lvii, lxiv, 29, 176, 193, 202 ff, 240,  
243, 250 f, 409 f
- Lémery, Louis xliv, 44, 120, 132, 134, 138, 142,  
147, 150 f, 153, 164, 170, 208 f, 224, 228, 233,  
238, 242 ff, 248, 250 f, 259, 260, 266 f, 275,  
310, 348, 352 f, 380, 396, 398
- Linné, Carl von x ff, xxi, xxiv, xxviii f, xliv ff,  
lxiii, lxv, lxvii f, 9, 60, 71, 75, 87, 95, 99, 102,  
104, 108, 117 f, 122 f, 130, 144, 147, 152, 160  
ff, 164 ff, 168–73, 176 f, 190, 197 f, 201, 206,  
213, 227 f, 242 f, 250, 259 ff, 265, 268, 274



- ff, 278, 280, 313, 317, 319, 333, 335, 360, 382, 386 f, 388, 392, 395, 399
- Lucullus 259
- Löffling, Pehr xii, lxxii, 100
- Marggraf, Georg xlviii, 68, 70, 90, 92, 94 f, 99 f, 106, 119 f, 122 ff, 126 ff, 182, 188, 198, 206, 231, 239, 242, 247, 251, 256 f, 264 f, 267, 273, 275 f, 282, 285, 289, 307, 313
- Merian, Maria Sibylla xxv, 18, 92, 99, 102, 104, 107, 119 f, 122, 134, 136, 288, 406
- Montagu, Mary Wortley xl, xlvi, 38, 72, 106, 353
- Niebuhr, Carsten xlviii, lvii, 38, 40, 42, 47, 50, 144, 154, 157 ff, 211, 276, 310, 312, 336, 355, 358, 413 ff
- Olaus Magnus lxxv, 192, 192, 301, 385, 391, 397 f
- Olearius, Adam l, 36, 59 ff, 64, 154, 216 f, 251, 261, 276, 284, 323, 332, 348, 354
- Oribasius xlv, 142, 187, 217, 227 f, 239, 245, 266, 268, 270, 315, 377, 381
- Osbeck, Pehr xl, xlvi, lxxii, 79, 119, 262, 299, 314, 323, 333, 369, 379
- Pallas, Peter Simon xlv, xlvix f, 36, 38, 43, 188 f, 198, 202 f, 207, 216 f, 219 f, 228 f, 234 f, 244 f, 247, 249, 251, 262, 270, 273 f, 276, 278, 307, 312, 319 f, 327, 334, 336, 358 f, 366 f, 388, 397
- Pennant, Thomas xlv, 182, 186, 190, 192 f, 199 f, 202, 206, 212, 214, 218, 220 f, 223, 225 ff, 230, 232 ff, 237, 240 ff, 245, 247, 249 ff, 251, 253, 259, 262, 264, 273 ff, 278 ff, 282 f, 304, 306 f, 316 f, 319, 321 f, 363, 365 f, 368 ff, 371 f, 374 ff, 378 f, 381, 383, 387, 389, 391 f, 395 ff
- Piso, Willem xlviii, 78, 92, 95, 98, 100, 104 f, 118 ff, 122 f, 127 ff, 141, 188, 208, 228, 231, 247, 313, 352
- Plinius d.ä. xli, 45 f, 79, 115 f, 129, 147, 149, 157, 163, 166, 186, 201, 217, 227, 236, 257, 275, 310, 314, 317 f, 320, 331, 343, 374, 378, 381
- Pomet, Pierre xlv, 21, 44, 51, 109, 132, 159, 191, 224, 292, 323, 380
- Pontoppidan, Erik 31, 37, 160, 162, 164, 168 f, 172 f, 176, 193, 198, 201, 203 f, 211, 221, 232, 234, 236, 238, 249 ff, 264, 274, 279, 307, 318, 363, 366 ff, 372 f, 377, 379 f, 386 f, 392
- Ray, John xlv, 71, 149 f, 165, 198, 201, 208 f, 211, 250
- Reede, Hendryk van xxv, xlviii, 54 f, 85 f, 90, 92, 96, 98, 112 f, 117, 118 ff, 140, 160
- Rondelet, Guillaume 316 f, 321, 386
- Rosén, Nils x, xxi, 9
- Rydélius, Andreas xx
- Scheffer, Carl Fredrik lxi, 9
- Schönberg, Anders ix, xii, xv f, xx, xxii
- Seba, Albertus 280, 285, 292, 294, 298, 401
- Sparrman, Anders xlv, xlviii, lxxi, 42, 101, 134, 140, 189, 208, 213 f, 219, 224, 227, 231, 233, 235, 262, 267, 269, 272, 279, 282, 293, 298, 310, 313, 328, 343, 401
- Sprengel, Kurt xvi, lxxii–lxxviii
- Steller, Georg Wilhelm lxiv, 162, 168, 173, 176, 190, 193, 197, 203, 221, 223, 225, 247, 274, 276, 309, 321, 388
- Swartz, Olof xiv
- Tessin, Carl Gustaf x f, xvii, xxi, 9, 293
- Thunberg, Carl Peter xii, xxxix, xlviii, lx, lxxii, 38, 101 f, 145, 214, 231, 266, 280, 379
- Wallenberg, Jacob xl, xlvi, 106
- Wargentín Pehr xiii, xxiv f
- Vedius Pollio lxvii, 303, 368
- Willughby, Francis lxxiv, 202 f, 235 f, 240 ff, 248 f, 250 f, 255, 259 f, 263, 265 ff, 324, 374, 399
- Zückert, Johann Friedrich xlv, 47, 71, 142, 149, 151, 157, 159, 188 ff, 198, 201 f, 211, 216, 219, 228, 232 ff, 238–45, 248, 250, 255 ff, 259 ff, 263 ff, 274 f, 278, 280, 293, 298, 307, 315, 317, 320, 348, 366, 369, 371, 374 f, 382 f, 385 f, 388, 392, 395 f, 398 ff
- Ödmann, Samuel xii, xvi, xlii, li, lxi, lxxii, lxxiii–lxx, lxxiv, lxxvi ff, 290

## SAKREGISTER

*Registret omfattar såväl kommenterande texter (romerska siffror) som själva Talet (1–401) och Bergius excerpter (403–448). Kursiv siffra innebär att födoämnet illustreras på denna sida, m.m. betyder att angivet textställe innehåller (ofta betydligt) mer information än vad som inhämtas i registret.*

- abborre: har ett sunt och lättsmält kött 378  
acarapep, en plattfisk: dess fett används i såser 376  
afrikansk buffel: dess kött grovt men saftigt och med angenäm viltsmak 214  
afrikansk gråtoko: fågel stor som en gås och ganska god men svår att skjuta 209  
afrodisiaka: tryffel steks på glöd och älskas av befolkningen i Provence liii, 431, durianfrukten 83, kakao 130  
agavesirap (maguey-honung): görs av saften från agave som reduceras genom kokning och blir då söt som honung, kan även reduceras till socker 47  
aguti: hålls i värde i Brasilien, ska vara det villebråd som äts mest i Guyana 275  
aladåb: på pärlhöns 267, på hummer 306  
albatross: dess ägg godare än dess kött 206  
albecore, d.v.s. gulfenad och långfenad tonfisk, se TONFISK  
ale: engelskt öl gjort utan humle, sticker i näsan såsom senap 352  
alkor: ett släkte av traniga fåglar, som dock värderas högt i Norden 202; jfr TORD-MULE  
alpacka (pacos): dess kött icke gott enligt vissa, fullt jämnbördigt med de fetaste kastilianska får enligt andra 220  
ambrosia och nektar: 39  
ananas xxxix f, xliii; olika sorter, dess guld-gula färg och saftfulla kött, den lyckliga föreningen av sötma och syrlighet, dess ljuvliga doft, äts mest rå, kan åstadkomma inflammationer och blödningar m.m. 102, 103, 104 ff, 435  
andfågel: i Sverige är gräsanden den bästa, därefter årtan m.m. 198  
angolam: delikat malabarisk kärnfrukt med saftigt och sött kött 140  
anka: kan vara svårsmält, enligt Martialis är bröstet och nacken att föredra, värderas högt i Kina där den också är bäst 198  
ansjovis: ogement god, insaltad utmärkt till såser och som bihang vid annan mat m.m. 392  
antilop: 234 f; jfr GNU, HARTEBEE, VAN-LIG ELAND  
apelsin: xxxix, spridd från Kina till Europa av portugiserna, frukterna som kommer till Sverige från Sydeuropa har plockats omogna och har aldrig den rätta sockriga sötman m.m. 132, 134, 136  
apor: 246, 247 f; jfr MARKATTOR  
aprikos: xxxix f; finns av många sorter, t.ex. abricot de Nancy, abricot peche, abricot d'alberge, de Portugal, de Provence, de Hollande, frukten är förträfflig i Persien där man också köper den för kärnans skull m.m. 149 ff  
aquaquetzpallin: mexikansk vattenödlas med ett kött som inte står kycklingar efter 285  
argali: ett får i Sibirien med angenäm smak 245, 247  
arrak: 27 f, görs av kokospalmens saft 52, 54, på Ambon kokas höns i arrak 265, 340, görs förnämligast på ris, olika sorter 350, i Tonkin och Kina en dryck, som blandad med te, erbjuds välgörare 359, 420, i Indien 437 f  
asp: fisk som äger sitt värde både färsk och inlagd i ättika 397  
atole: xxxii, uråldrig mexikansk dryck gjord på majsmjöl, socker, kryddor och mysk som liknar mandelmjöl men är tjockare 346  
avokado: xxviii, frukt av en knytnäves storlek, med kött mjukt som smör och med en smak olik all europeisk frukt, sund och födande m.m. 93 f

- axayacatl: ej närmare bestämd mexikansk vattenfluga vars ägg samlas och äts i form av kakor lika tegelstenar 401
- baobab: läskande afrikansk frukt 140
- balata: brasiliansk frukt lik ett körsbär med en söt och angenäm saft 98
- banan (pissang, plantain, paradis-fikon, indianska fikon m.fl. namn): en stapelföda i tropikerna xxxvi, vad Bergius kunnat veta om dess smak xxxix, xlv, transport av banan liv, går under otaliga namn, bl.a. bacoba, bacove, bananas, banane, finns av flera slag, har förväxlat med fikon, äts råa, kokas, soltorkas, steks m.m. 76, 77, 78–82
- barbadin: läcker passionsfrukt med sötsyrlig smak som lämpar sig till dessert 122
- barkbröd: proväret av förf. xxxviii, smaken framkallar rysning, dalkarlar som åt det 1773 dog i stort antal 16
- becfigue: läcker småfågel i Sydeuropa xliii, lxvii, dess zoologiska bestämning lxxxiii n. 49, äter vindruvor 153, blir omåttligt fet i Marocko av att äta fikan 260, intet kött läckrare enligt Buffon, uppskattades redan av romarna som åt den med inälvor och allt, en fettklump som smälter i munnen m.m. 399 f
- belachan (balachan): en pasta alt. sås gjord på skaldjur och fisk): framställningen därav, luktar visserligen illa men smakar gott, används av fattigt folk till ris 309
- berggylta: välsmakande fisk med fast kött 377
- betel: xxxii, njutningsmedel i Ostindien som ovillkorligt erbjuds främmande att tugga på, många har det t.o.m. i munnen medan de sover m.m. 359, betel består av betelpalmens frukt blandad med kalk som lindats in i ett betelpepparblad, drogen anses hälsobringande 445
- bang: drog nyttjad i form av dryck, gör folket liksom rasande 360, jfr DROGER
- bilarver: äts av många afrikanska folk, som anser dem smakligare än honung 314
- bilimbi: indisk frukt som är syrligt uppfriskande 119
- bison: har ett fett och saftigt kött om hösten, kalvarna är särskilt goda 214, 215
- björn: dess kött ganska grovt, fötterna och då särskilt framtassarna en läckerhet enligt kineserna, dess ungar anses mycket delikata i Carolina m.m. 219 ff, björnfötter och björnsvansar på meny i Illinois 433; jfr BJÖRNFETT
- björnbär: liknar mullbär, välsmakande och enligt Linné särskilt goda om de äts till vin m.m. 171
- björnfett: blandas med honung och äts som en läckerhet av Kinas tatarer 43, förtärs av Kanadas indianer 196, används i Illinois för att koka kastanjer i 433, dricks av Kanadas indianer 441
- blod som föda: 192, björnblod 220, harens blod godare än annat 242 ff; blodkorv av säl vid Frans I:s hov 197, i soppor 328
- blod som dryck: xxix, I, hästblod 211, 337, sköldpaddsblood 298, sälblod dricks på Grönland 326, blod slevas med skedar på Formosa 327, blod dricks på många håll i världen 337
- blodiglar: äts i Siam uppskurna, torkade och kokta, de skeppas även till Kina 320
- blåbär: xxviii, xl, äts med begärlighet av barn som inte frågar efter hur de ser ut om munnen m.m. 176 ff
- blåhake: en delikat fågel enligt Buffon 244
- blåhallon: skulle förtjäna att odlas då de är välsmakande 170
- blåmussla: lxviii, svårsmält men födande för person med stark mage, bäst om hösten, äts trots Linnés förkastelsedom även vid de förnämas bord 317
- bläckfisk: dess förtäring ger enligt antika författare upphov till orolig sömn och hemska drömmar lxxvi, äts allmänt, köttet är ganska svårsmält, äts inte i Paris men i andra franska orter, blir bättre kokt än stekt, en läckerhet för invånarna i Bilbao, Neapel och Grekland, i Smyrna värdesätter man särskilt dess äggstock, några olika bläckfiskar m.m. 320 f, 322
- bofink: är ej god att äta 244
- bokfläsk: svin gått på ollonbete är betydligt godare än det hemgödda 186
- bonit: makrillfisk i tropikerna som ger sjö-

fararen en god föda, gärna i soppa, köttet enligt de flestas mening mört och smakligt, det är fetare kring buken och torrare vid ryggen 380

bordsskick: i Abessinien 403, indierna äter med fingrarna 435, också armenierna äter med händerna, även soppa 445, kineserna äter endast med pinnar 448

botargo: italiensk läckerhet bestående av fiskrom från endera grå multe eller tonfisk som torkats och lagts i havssalt, den är ljusröd och överträffar kaviar 391

bourgognevin: berömmes sig självt 343

bovete: dess blommor ger mindre angenäm honung 46

boza: jäst dryck i Sydosteuropa och Främre Orienten vanligen gjord på vatten, sur mjölk och hirs, högtidsdryck bland nogajerna, kan vara starkt rusgivande 355

braga: fermenterad dryck gjord på havre, mjöl och humle, ibland även hirs och stömjölk, som är godare än vad den ser ut att vara, dricks av Sibliens borgare och bönder liksom av tatarerna 353 f

braxen: en av de bästa svenska fiskarna 301, har ett vitt välsmakande kött, betalas dyrare i Danzig än karpnen m.m. 397

Braunschweiger Mumma: bra dryck vid tillstånd av matthet, men farlig för nerverna 352

bretlingar: se skarpsill

brokpetrell: god, fast tranig 207

*Bromelia karatas*: dess syrliga frukt når visserligen inte upp till ananasens men är likväl behaglig 105, 107

brugns: se NEKTARIN

bruneller: torkade plommon med småsyrlig vinsmak som används i kompotter m.m. 144 f

brun noddy: den av tärnorna som har bäst anseende i matsammanhang, på Guadeloupe utgör den de fattigas främsta kost, köttet har någon fisksmak men annars gott 207

brushane: läcker, fångas med nät i England 249

brännvin: om Bergius behandling av denna dryck xlii f, en enligt förf. i sig själv vidrig dryck, som till en början sågs som hälso-

medel m.m. 23, 25 ff, 30 ff, används för att konservera smaken på litchifrukten under transport 114, kinesiska och japanska brännvin på bl.a. ris 347, Indiens arrak 350, Amerikas rom 350, brännvin på druvor och bär 350, på stömjölk 358 f, de georgiska kvinnornas förkärlek för brännvin, fänköl och rå lök m.m. 359, allmän dryck i Ryssland vars minister i Stockholm år 1608 drack ihjäl sig inför sin audiens hos Karl IX 446, används som medicin där 447, missbrukas i Cartagena 447; jfr ARRAK, ROM, SAKE

bröd: ett ämne Bengt Bergius har gjort rikliga excerpter om lix, beredning av kassavabröd 35, kan doppat i sirap utgöra även förnäma personers hela måltid i Egypten 40, bröd med honung i 42 f, ersätts av banan på flera håll i världen 80 f, äts tillsammans med pomeranser i Italien 134, jämte vindruvor fattigt folks kost på Madeira och i södra Europa 153, i England göder man brushanar med vetebröd 249, romarna gödde björktrastar med bröd och fikon 259, försmåddes 1606 av fem grönländare i Köpenhamn 326, används i kvass 354, hör jämte salt, vitlök och sur mjölk till vad en turk nöjer sig med 404, kassavabröd äts i Guyana 405, hälleflundrans rom ingår i det norska flatbrödet 409, om tre olika arabiska bröd och deras gräddning med bl.a. koträck 409, tre av fyra personer i Barbariet lever bara av bröd eller couscous 412, om bröd gjort på durra och olika baka-ningssätt i Arabien 413, 414, 415, brödet på Godahoppssudden undermåligt 417, ryssarna äter ett illa bakat svart bröd under fastan 417, i Sibirien äter man sällan bröd 419, i Egypten köper man inte färdigt bröd utan mjöl som man låter bakerskor sikta och baka 421, bröd med dyvelsträck tros där vara hälsosamt 422, bröd gjort på majsmjöl (tortilla) 426, kirgiserna äter inget bröd 430, bakas dagligen av turkarna som använder surdeg 432, på Ambon gör man bröd av sago 434, i Indien äter man ris istället för bröd 435, brödet i Goa blir snabbt torrt och trist 436, bröd gjort av

- korn- och ärtmjöl på Irland 437, Kanas indianer äter nästan inget bröd 440, brödbak i öknen 442, brödbak i Issini med bl.a. durra 442, brödet illa gräddat i Donautrakten 444; jfr BARKBRÖD, JATOBA, ZUMMIT
- brödfrukt: *lxxv*
- buljong: om dess näringsvärde och tillverkning *lxxxv* n.98, köttspad dricks av en rad sibiriska folkslag, likaså dricks fiskspad 333
- buffel: se VATTENBUFFEL
- buffelmjolk: enda mjölken man dricker i Mogulriket och de flesta andra ostindiska länder där man brukar torka eller koka ihop den för att senare blötlägga den igen med vatten 336
- bältdjur: enligt de flesta författare goda, rentav förträffliga att äta, har ett vitt, fett, mört, sött samt närande kött 273
- bervin: görs av bl.a. hallon, krusbär, vinbär 348
- bäver: föda för fastande kartusianer *lxix*, ett rätt gott djur, bakkdelen har visserligen viss fisksmak men framdelen liknar grävlingkött, äts i Nordamerika av såväl indianer som av fransmän, ger enligt Olaus Magnus ypperligt god mat, bäversvansen på flera håll eftertraktad m.m. 397 f
- carambola: indiskt fruktslag med frisk smak och så saftigt att saften rinner under åtan det 118 f
- Caryocar glabrum* (*Saouari glabra*): tropisk frukt med söt smak och en ganska välsmakande kärna som odlas i Cayenne 98
- cashew: *xxxv*, finns i båda Indierna, både frukten och nöten är ätliga, den senare äts helst stekt, den eftertraktade acajou ett föremål för krig m.m. 119 f, 121
- Cecropia peltata* (*yaruma*): finns i Amerika, dess bär liknar smultron och jordgubbar i smaken 159 f
- champedak: saftigare och läckrare än jackfrukten och med en smak som närmare sig vindruvor eller smultron 86 f
- chianti: ett milt rödvin 346
- chicha: *xxxii*, rusingvande dryck vanligen gjord på majs och vatten som fått jäsa tillsammans, en mexikansk variant fulländas med att en levande padda läggs i kärlet 355 f, vanlig dryck i Chile 411
- choklad: 43, 120, 128, allmänt nyttjad som dryck i Cartagena 447
- cider: finns av många slag, görs vanligen av äpplen eller päron, då den kallas poiré 348 f
- cikador: beröms för sin mörhet av Aristoteles, stod på de förnämas bord enligt Athenaeus 310
- citron: behandlad av Bergius *xli*, härstammar från Asien, äts sällan under antiken utan användes i medicinskt syfte, flitig odling har gjort dem smakligare, på Antillerna finns fullkomligt söta citroner m.m. 129 f, 132
- citrusfrukter: APELSIN, CITRON, LIMETT, POMERANS, POMPELMUS, SMÅCITRUS
- claret: både ett kryddat vin i äldre tider och ett rött vin från Bordeaux idag 343
- couscous: *xxxv*, de fattigas dagliga rätt i Marocko 42, hur denna rätt som är populär i hela Barbariet lagas 330, 439
- Coryphæna equiselis* (en guldmakrillfisk): välsmakande, de sjöfarande dorade, huvudet bästa stycket 373
- custard: engelsk krämig anrättning på ägggula och mjölk eller gräddes, ofta liktydigt med vaniljkräm 98
- dadlar: *xxxix*, utgör i vissa trakter arabernas huvudföda 40, de importeras torkade från Barbariet, godare färska, utgör en närande och sund föda, längs Arabiska halvöns kust lever många på bara fisk och dadlar m.m. 50, 51, 53 f
- dadelsirap: se DIBS
- darrål: lever i sötvatten, dess utseende, ger ifrån sig stötar, dess påstådda medicinska verkningar, äts av indianerna m.m. 405 f
- datura: drog i Indien 421
- daube, d.v.s. stuvning: på papegoja 258
- delebpalm: dess frukt har en balsamisk lukt och smakar sött och ljuvligt 56
- dibs: arabisk dadelsirap (även druvsirap) som folket äter till bröd, kallas även palmhonung 47

- didjur: ger det möraste och finaste köttet, därför föder vi upp dikatt, dilamm, hundar, mjölkgris, mjölkkalv m.fl. 269 f; jfr GÖDNING
- diet: turkars 404, 431, beduiners 413, arabers 415, hottentotters 416, i Kapkolonin 416 f, ryssars 417, 445 f, jakuters 423 f, basjkirers 424, kanadensiska indianers 441, armeniers 444
- djurhetsning: i Indien 433 f, som middagsunderhållning i Kina 420
- dodol: mangosort med frukt stor som ett barnhuvud, se mango 110
- donaulöja: tatarernas förnämsta fisk, särskilt god stek eller rökt 397
- dorad: se *Coryphæna equiselis* och guldmakrill
- dovhjort: läckrare än kronhjort, har ett fetare kött 233
- droger: BHANG, DATURA, HASCH, KAT, OPIUM, TOBAK
- dront: har ett hälsosamt kött 267, 268
- drycker: ARRAK, ATOLE, BLOD, BOZA, BRAGA, BULJONG, CHICHA, CIDER, MJÖLK, MJÖD, KAFFE, KOKOSMJÖLK, KOKOSMJÖLK, KOKOSVATTEN, KUMYS, KVASS, LEMONAD, OXGALLA, ROM, SAKE, TARASUN, TE, TODDY, VALTRAN, VASSLA, VIN, ÖL
- dubbelkokosnöt (ä. maldivisk kokosnöt): xliii, dess enorma värde ligger inte i smaken, påstås hjälpa mot gift, fallandesot m.m., växer på Seychellerna 56 f
- duvspillning: form av nödproviant som användes av försvararna vid Samarias belägring 17
- durian: delikat indisk frukt som kräver tillvänjning p.g.a. sin om rutten rödlök erinrande lukt m.m. 82, 83, 84 f
- durra: arabernas bröd av durra är deras huvudsakliga kost tillsammans med smör, olja, fett eller kamelmjök och om hur det bakas 413
- dushop: koncentrat av drusafte, använd i Persien i stället för honung 47; jfr DIBS och PEKMEZ
- dye: rätt gjord på söt grädde och ris som hålls för hälsosam i Surat 421
- dyvelsträck: xv, kryddans vedervärdiga smak och lukt hindrar inte att den används av perser och benjaner, t.o.m. i brödet 21, 23, äts med förtjusning i Surat 422
- dziggetai el. mongolisk halvåsa: äts med aptit av mongoler och tunguser 217
- ejder: äts gärna på Grönland, men har inte vunnit bifall på Värmdö 198
- ekorre: äts i Sibiren l, alla arter ätliga, romarna födde upp ekorrar i s.k. *gliraria*, hålls för en synnerlig läckerhet i Jämtland och i Norge, jakuter och tunguser är likaså förtjusta m.m. 274
- elefant: köttet grovt, hårt och svampaktigt, äts rått av etiopierna, äts i olika grad av föruttelse i Fetu och Angola, snabeln det läckraste stycket, därefter svansen, i Tonkin förbehåller sig mandarinerna snabeln m.m. 220 f, 223 f
- elefantäpple: föga känd frukt i Cochinkina med kryddaktig smak 140 f
- enkelbeckasin (horsgöken): dess mör och välsmakande kött 240 f
- eremitibis: ungarernas kött värderas högt i Schweiz 208
- Est Est Est: ett ypperligt vin från Montefiascone som givit upphov till en munkskrona 343
- falkar: hålls för delikata av kalmuckerna, äts av indianerna vid Hudson Bay m.m. 207 f
- fasan: rosad av Brillat-Savarin xxxiii, dess svenska historia lxxxii n.32, hålls för särskilt välsmakande, kejsarlig föda i Kina, fanns på romarnas bord vid högtidligheter, finns i stor mängd runt Prag m.m. 267 f
- fasta: hålls strängt i Turkiet 404, i Armenien 444
- figos de assar, kokbanan: se BANAN
- fikon: xxxix, xli, berömda för sin sötma, förr en gudaspis, de är starkt födande, de ypperliga fikonen i Aten fick kanske Xerxes att anfalla Grekland m.m. 71 f, 73 f, 75
- fikonkaktus: 124, 125, dess blad används i Barbariet för att få svulster, inflammationer m.m. att lägga sig 412

- filippinhornkorp: blir genom att den äter muskotnötter läcker 209
- fiskrom: äts från en rad fiskar, däribland GÄRS, KARP, LAKE, LYRTORSK, RÖTSIMPA, SJURYGG, STENSIMPA; jfr BOTARGO, KAVIAR
- fisksås: se GARUM, NUKE-MUM
- fjällämmel: äts enligt Linné stundom av skogslappar för nöds skull 278
- fjällpipare: fås fet i England om våren, hålls för den delikataste av fåglar i Danmark m.m. 251
- fjällräv: smakligare än vanlig räva 228
- fjärsing: dess kött vitt, välsmakande och hälsosamt enligt vissa, ska färsk i Arles ha företräde framför även de yppersta kött-rätter 369
- flamingo: får skiljaktiga smakomdömen, troligen beroende beroende på den ätna fågelns ålder, föda och årstid m.m. Tungan, stor som en gets tunga och mör och fet som vore det fråga om märke, har däremot alltid hållits för en läckerbit och värderades högt redan uti Roms kräsliga tidevarv m.m. 251, 252, 253
- fladdermöss: xxxviii, att de är fula hindrar inte att de är goda och med samma smak som kycklingar, man hugger bort huvud, vingar och fötter vid tillagningen, de fås stora som kapuner i Indien, äts med aptit av portugiserna, kineserna äter dem hellre än höns m.m. 280, 282, 283
- flerfläckig darrocka: dess kött geléartat, välsmakande och sunt 365
- flodbarb: fisk med ett lättsmält och sunt kött, aktades högt i det antika Rom 395
- flodhäst: dess feta kött värderas mycket i Afrika, dess fett nyttjas på Kap till smör, späcket är en läckerhet för hottentotterna, fötterna faller kolonisatorerna i smaken m.m. 231
- fläcksnapper: enligt Catesby den läckraste av Bahamasöarnas fiskar 377
- flygfisk: beröms av sjöfarande, ska vara mör och läcker 381
- forell (äv. grålox och laxöring): godare än lax enligt Ray, den förträffligaste fisk som fås i sötvatten, dess kött är fett, sött och hälsosamt, får Artedis lovord, om sommaren den bästa av fiskar, forellerna i de schweiziska sjöarna berömmas, även läckra tor-kade m.m. 383, 385 f
- frankolin: alltsedan antiken en ansedd fågel i köket, steken serveras med en vingfjäder i Provence, förträfflig på Sicilien, delikat i Aleppo m.m. 248 f
- fraisier des mois, d.v.s. månadssmultron: se SMULTRON
- frasier e[s]carlate, d.v.s., scharlakansmultron: se SMULTRON
- frikassé: på rättor 279, på ödlor 284, på grodor 293 f, på myror 312
- får: köttet av skiftande kvalitet, det efter gumsar sällan gott, bäst är näst efter lammkött det efter tackor och snöpta gumsar, betets betydelse, de får som betar vid havskusten får ett bättre kött m.m. 260 ff
- föda och skönhet: för mycket fläsk gör kvinnorna i Leche fula lvi, 187; jfr ZUMMIT
- förbud mot viss föda och vissa njutningsmedel: av religiös beskaffenhet 18, förbud mot starka drycker 25, mot tobak 36, mot fläsk inom islam och judendomen 186 f, mot bhang 360, mot kokablad 412, mot vin 437, mot arrak och punsch 438
- fördomar mot viss föda: xxxviii, lxxvi, t.ex. hästkött 18, 20, 216, mot vattenmelon en följd av att de i Europa många gånger inte blir mogna nog 65, mot durianen p.g.a. dess stank 84, mot grävling 190, mot hare 245, mot hundkött 170, mot rättor 279, mot rå föda 324
- förstoppning: hävs med intagande av fikon 74
- galapagosduva: rätt välsmakande och fet 255, 257
- garfågel: enligt Ole Worm fet och mör 202, 204, 205
- garum: fisksås gjord på rens som saltades och inneslöts i kår för att jäsa, förhöjde sedan smaken i de flesta fisk- och kött-rätter. Mest nyttjades nog makrillfisk 376
- gasell: se ANTILOP
- gelé: på mombinplommon 100, på rambu-

tan 102, på kvitten 151, på hjortron 169, på lingon 173, på tranbär 176, på blåbär 177  
 ginseng: en hälsosam rot som används på olika vis, bl.a. tillsammans med svalbon i en nyttig rätt på kokad höna 439 f  
 giraff: rätt god ung, hottentotterna älskar i synnerhet dess märg 233  
 glada: äts av jakuterna 208  
 glansfisk: läcker, framdelen som oxkött, bakdelen som det bästa kalvkött 374 f  
 glass: en visserligen farlig läckerhet, men det är ändå vanligt bland herrskap i Europa att äta sammankokta bärsafter à la glace, hetan på Sicilien skulle vara odräglig annars 331 f; jfr **SORBET**  
 glassål: fångas i myckenhet i de engelska floderna, man äter dem (elvers) med ättika och senap eller steker till kakor som förs till Bristol och Bath, i Italien kallas de cieche 368; jfr **ÅL**  
 glyskolja: dess lösa och söta kött är sunt och ges till sjuka, men står även på magnaters bord 372  
 gnu: smaken liknar andra kapska antilopers 235  
 granadilla, granadille, granadilla de China: se **PASSIONSRUKT**  
 granatäpple: smaken varierar efter sort och klimat, i Persien där de är ymnigast äter man dem råa, torkar dem till vintern och blandar dem i maten, de i Kom, där de är stora som strutsägg, lär vara de bästa m.m. 137 f, 139, 140  
 gravand: enligt Pontoppidan sämre än vildgås 198  
 grindval: jagas av färöingarna, en del av späcket saltas med svart tångsalt och ätes som fläsk, köttet antingen kokas eller lufttorkas, den syltade stjärten ska smaka som syltade oxfötter m.m. 428 f  
 grodor: har ett mört och smakligt kött, vilket som förf. vid bjudning hos greve Tessin förunnats notera kommer till sin rätt i frikasserat skick, äts inte minst i Frankrike, Italien, Holland, de båda Indierna och Kina, sättet att tillaga Grenouille en cerises m.m. 292 ff, 295, äts av Kanadas indianer utan vämjelse 441

grå multe: om vintern god och lättsmält, av dess rom gör italienarna sin botargo, ljusröd till färgen och överträffande kaviar till smaken 389, 391  
 gråsej: god då den är färsk och väl tillagad 372  
 grå snapper: tämligen god fisk enligt Catesby 377  
 grädde: xxix, ingår i de österländska folkslagens diet 40, 415, araberna äter grädde jämte honung, olja och ris till frukost 42, söt grädde jämte ris och socker ingår rätten dye i Surat 42, 421, ingår i manjar blanco 92, förhöjer jämte socker och vin smaken på smultron 165, används i England till blåbär 177, avnjutandet av grädde och smör förbehållet våra nordliga breddgrader 209  
 gräsand: bäst och fetast om hösten 198  
 gräshoppor: flera slag är ätliga 307, äts sönderstötta i soppor i Abessinien, äts stekta på glöd och kokade i mjölk i Senegal, saltas och bakas i ugn i Marocko, finns av flera slag m.m. 309 f, 311, 312, Lobo om abessiernas bruk av gräshoppor 404, Niebuhr om arabernas bruk av gräshoppor 416  
 grävling: inte absolut oätlig, äts på landsbygden i Blekinge m.m. 189 f  
 grön anakonda (*Boa scytale*): köttet likt en timmerstock, fett och av förträfflig kvalitet 291  
 grön havssköldpadda: köttet blir grönt under kokning, allmänt betraktat såsom ovanligt läckert födoämne, en enda sköldpadda räcker till 80 personer, fettet som kalvmärg, den ugnstekta bröstskölden (plastron) synnerligen läcker, fångas på ön Ascension där den fägnat svenska sjömän m.m. Jfr **HAVSKÖLDPADDA** 299 f  
 grönling: läcker och sund fisk, Fredrik I importerade den från Tyskland för att sättas ut vid Ulriksdal m.m. 382  
 grönlandsval: åtminstone ätlig ung 190  
 guava: starkt luktande kärnfrukt stor som ett päron och med söt och kryddig smak vilken prisas av författarna, äts på Jamaica kokad och med grädde 90, 91, 92; behandlas även under namnet Araca-guaco såsom stor som ett äpple och med en söt smak som närmar sig smultron 127



- guldfisk: bäst med äggsås, överträffar abborren stekt 396
- guldgrenadill: passionsfrukt med egen kryddig lukt och ett sött och rätt delikat inkråm, hyllas av Maria Sibylla Merian såsom kylande och ljuvlig att äta 122
- guldmakrill: somliga finner den godare än all annan fisk, andra menar att den är för torr 373
- guldschakal: äts i mängd på Malabariska kusten 228
- guldsparid: enligt somliga detsamma som dorade, helgades av romarna åt Venus, ytterligt välsmakande vid Sardinien 376
- gurkmelon: enligt Hasselqvist gurkväxternas drottning, odlas mycket i Egypten, man kan påskynda dess mognad genom att bränna den i ena ändan, odlas i Sibirien under namn av kalmyckiska gurkor, har en söt och aromatisk smak, förs i torkat tillstånd av kalmuckerna med karavaner till Sibirien som handelsvara 62 ff
- gurkor: *xxxiv*, så söta och behagliga i Österlandet att man där äter dem som äpplen även oskalade 64, ingår i ryssarnas diet 445
- gås: har ett närande men svårsmält kött, levern och hjärtat omtyckta under antiken, vilda gäss godare än tama m.m. 201
- gäsfett: används av allmogen som matfett 210
- gädda: *lxvi*, med skäl högt värderad för sitt kött, smaken försämrats i träsk, blir bättre i strömt vatten och som bäst i saltsjön 389, 390, 391
- gärs: sund fisk lämpad för sjuka och med god rom, föga värderad på Värmdö där den kallas skattebonden 379
- gödning: romarna gödde svin och gäss med fikon 72, först gödd med fikon blev svinets lever enligt dem god nog 186, även druvskal, persikor och majs används vid gödningen av svin 186 f, gödda gäss 201, grekerna gödde tranor 239, romarna gödde kramsfåglar, i första hand trastar och frankoliner 259 f, gödda kalkoner om femtio skålpunds vikt 264, gödda hundar i Juida i Afrika och i Indien 271 f, gödda råttor 279, larver 314, sniglar 315, musslor 317, fångad ål i Donautrakten göds med oxlever 368; jfr DIDJUR
- gök: dess kött ojämförligt gott enligt Plinius, blir om hösten fet, de flygfärdiga ungarna bäst, äts med begär i Italien m.m. 257
- gös: har ett vitt och behagligt kött, hålls i dammar i Tyskland, några äter gösen rå med olja, kaporis och peppar 378
- hajar: ett tranigt släkte i köket, norska bönder torkar dess späck som fläsk, ses på sina håll som läckerheter, enligt vissa källor godast i ruttnande tillstånd, ungar utskurna ur moderns mage ska vara god och sund föda m.m. 365
- hallon: hör till Sveriges infödda läckerheter, goda såväl råa som med socker till sylt och konfekt beredda m.m. 169 f
- halloweenkrabba: västindisk läckerhet som är föga mättande, enligt Hans Sloane bättre än alla andra krabbor 307
- halsbandspekari: ett amerikanskt svin som indianerna sätter stort värde på, ger ett lättsmält och mindre fett kött än tamgris m.m. 188
- hamster: föda för fattiga i Thüringen 278
- hare: hade ett högt kulinariskt anseende på romarnas tid och ännu är ungarnas kött en läckerhet i Tyskland, köttet, som i alla tider ansetts sunt, tar smak av vad haren äter, många, inte minst i Österlandet, har religiöst grundade fördomar mot att äta hare, på Johan III:s taffel stod ofta hare, förr i tiden gjorde man svartsoppa på hare m.m. 245, 247
- harr: dess kött är sunt och lämpligt för sjuka 388
- hartebeest: har ett något torrt kött 234
- hasch: röks av fattiga araber som blir vimmelkantiga därav m.m. 360, de menar sig bli modiga därav 415; jfr DROGER, TILLTUGG
- havsabborre: har ett hälsosamt kött, hölls i Rom för den förnämsta fisken efter stör 378
- havsdruva: amerikansk frukt av ett körsbärs storlek som liknar vindruva, dess sötma har någon syrighet 159 f

- havskatt: dess kött hårt och fett 368 f
- havsmal: mycket födande fisk, finns till överflöd vid Mexikos kuster 382
- havssköldpadda: finns flera arter, kan väga upp till 700 marker och köttet övergår kalvens i godhet, bröstskölden med sitt kött och gröna fett särskilt god, blir till den bästa soppa, en självklarhet vid gästbud i Tonkin, äggen goda, eftersökt läckerhet i Amazonas och Ostindien m.m. 294, 298 ff; se även GRÖN HAVSSKÖLDPADDA
- havssula: invånarna på St Kilda sägs eftertrakta dess fett som lär smaka härsket tran 198, 199
- havsutter: god ung, då nästan som lammkött 273 f
- hermelin: dess fräna lukt, föda för jakuter 230
- hjordron: xliii, deras behagligt syrliga smak, äts som dessert i Skottland, till stek i Norge, hjordronsoppa och hjordrongelé, hjordron som läkemedel m.m. 166 ff
- hjordtsvin: lxxx, har ett smakligt kött, hålls på Moluckerna för bättre än vanligt svin och kommer till smaken närmare hjorten, förträffligt villebråd 188 f
- hjärna: från noshörning lagad tillsammans med dess lever och hjärta en läckerhet 231, flamingo- och strutshjärnor serverades i rikliga mängder vid Heliogabalus bord 253, samojeder äter renens hjärna ännu varm 327
- hjärta: från gås, äts under antiken 201, från havsutter, är som från kalv 274
- horngädda: näbbgädda: dess kött är fast och fett 389
- hornsimpä: hösten bästa tiden för dess föräring 374
- Holothuria tremula* (en sjögurkeart): äts i Japan, dess preparering 320
- honung: xxviii, ersätts alltmer av rörsockret xlii, något om dess bieffekter xliii, omtyckt av barn 15, sedan länge en måttstock för alla sötsaker, dess smak beror av vilka blommor bina besökt, inte minst läcker där rosmarin finns m.m. 40-47 41, används ibland i sherbet 335, ingår i mjöd 348, 350, ingår i arabernas stapelföda 409, sötat turkarnas yoghurt 432, ingår i brödet zummit som kvinnorna i Mekës äter för att bli feta 439
- honungsmelon: blir lätt fadd och vattmig till smaken i Europa m.m. 57, 59
- hottentottfikon: dess smak erinrar om både ananas och smultron 140
- hummer: lxxvii, en exportartikel, stjärten mer svårsmält än klornas kött, köttet förbättras om det får ligga i varmt vin 306 f
- hund: som föda, motviljan mot att äta hundkött, tycket för hundkött under antiken, grönländarnas smak för hundstek, hundkött den läckraste rätten i Asem, om engelsmän som fått smak för detta kött, kokta valpar m.m. 270 ff
- hundmjölk 336
- hus, en störfisk: dess kött likt kalvkött, ger den bästa kaviaren, den är bäst i floden Jaik 366 f
- häger: har ett fibröst och hårt kött liksom smak av fisk, ungarna är bästa födan och på de gamla är bröstet att föredra, i Frankrike är dock hägern kunglig spis m.m. 240
- hällefundra: dess välsmakande kött, huvudet en läckerhet, äts halvrudden på Grönland, äts rå på Unalasha 375
- hästkött: xxxviii, svenskarnas avsky mot detta tämligen ny 18, 20, en läckerhet i andra nationer, den utvaldaste kost bland nogaitartarerna, anses dock som hårt och elakt av Buffon, fölen läckrast, även självdöda hästar äts av kalmuckerna m.m. 211, 213 f, 216 f, smakar jakuterna bättre än kokkött 423
- hökar: bl.a. lär sparvhök vara god ung då köttet ännu är mört 208
- höns: deras utbredning, köttets beskaffenhet, de gamla tupparna endast tjänliga i soppor, kycklingarna desto mer lättsmälta och närande, kapunerna såsom saftigare och mörare en läckerhet redan på romarnas tid men endast få av dem äts vid Johan III:s bord, höna kokt i arrak en läckerhet på Ambon m.m. 265 f
- ibipitanga: xliii, delikat brasiliansk stenfrukt som anses magstärkande 128, 129

- icaco: frukt som kräver tillvänjning för att uppskattas av européer, den om mandel påminnande kärnan är desto mer lättillgänglig och förhöjer smaken i drycker 92 f
- igelkott: xxxii f, äts med begärlighet i Marocko, äts även Norge m.fl. orter, läggs i Tyskland i ättika, mat för spanjorerna under fastan m.m. 279 f, 281
- indiskt dvärgmyskdjur: mänsklig föda på Ceylon 235
- inga: utmärkt amerikansk skidfrukt med söt smak, kallas av fransmännen *pois sucrés* 94 f
- ingefära: tillsammans med smultron, socker och vin 165, som krydda i vin på 1500-talet 342, kryddar bäversteken i Lothringen 397, om dess odling i Kina, dess smak och medicinska användning 422 f
- inläggning: av mango med vitlök, salt och ättika blir excellent 113, av vindruvor i ättika eller brännvin 153, björnstek inlagd i ättika och saltlake och därefter rökt blir mycket läcker 220, inläggning i ättika ett helt onödigt sätt att bereda järpe på 239, desto bättre ifråga om igelkotten 279 f
- insekter: se CIKADOR, GRÄSHOPPOR, LARVER, MYROR, PALMVIVEL, SKALBAGGAR, SPINDLAR, TERMITER
- insyltade frukter och bär: dadlar 47, i allmänhet 49, icaco synnerligen god i detta tillstånd 93, ananas god som dessert på detta vis, mango 113, carambola 119, citronskal 132, smultron 165, hallon 170, blåhallon 171, lingon 172, tranbär 176
- inälvor: romarna frossade på svinets olika inälvor, inte minst dess livmoder 186, om inälvor från säl 192, om dem från kamel 218, inälvor äts i Kamtjatka och på Grönland, detsamma gör man gärna i Siam 263; jfr HJÄRNA, HJÄRTA, LEVER, MÄRG, NJURE
- isbjörn: dess kött ska enligt somliga likna oxens, andra håller det för tranigt, dess fett dricks som likör 223
- jackfrukt: blir på Ambon så stor att en man knappt orkar lyfta den, äts rå, saften vit och seg som fågellim, kärnan kokas eller steks 85 f
- jambolanäpple: indisk frukt av en olivs storlek, svart fullmognad, dess sträva smak gör den mindre god rå m.m. 116 f
- japanskt plommon: omnämns som förträfflig frukt, både större och bättre än damascenerplommon 144
- jatoba: skidfrukt i Nya världen som är söt som honung och som smälter i munnen, går att baka bröd av 95
- jordgubbar: xxxix, 165, 168; jfr SMULTRON
- jujubär xxxix, xliv, äts med nöje i södra Frankrike, smaken söt och angenäm men något fadd, i Sverige mest en apoteksvara m.m. 116 f
- junkergirella: den vackraste av europeiska fiskar, därtill välsmakande 377
- järpe: dess sunda kött, furstlig föda, läckerhet i Mazovien 239
- jättemussla: bäst då den är stor som ett manshuvud, upp till 120 munnar ska kunna mättas av en enda mussla m.m. 317 f
- jättemyrslök: tar smak av alla i sitt gap uppumpade myror, äts likväl av indianer 226
- kaffe: xxxv, lvi, har tillsammans med te ersatt vin som dryck mellan måltiderna, dricks utan socker i Arabien 357, araberna kan inte vara förutan det m.m. 409, hur de bereder detta 415, dricks av alla turkar 431 f
- kaja: har på vissa orter funnit sina älskare, äts helst kokad i soppa 209
- kakadua: skjuts på ön Seram och ätes, men köttet är torrt, ungarnas är bättre 257
- kakao: dess fruktkött (pulpa) mjukt som smör och sötsyrligt – en delikatess för Mexikos kvinnor, de beska bönorna (mandlarna), som galler som betalningsmedel i Campechebukten och av vilka choklad blir till, är bäst tillredda m.m. 128 ff 131, 447
- kaki: japansk frukt stor som ett äpple, har en angenäm honungssötma, lovordas av C.P. Thunberg 145. NB: beskrivs också som setse, då som okänd kinesisk frukt med smak av fikon 75
- kaktusfikon (prickelpäron): har ett mjukt och saftigt kött och uppfriskande sötsyrlig smak, vissa indianfolk livnär sig på dessa i

- flera månaders tid och flyttar till de ställen där de finns m.m. 124
- kalkon: på modet i 1700-talets kökskonst xxxiii, en fågel värdig att sätta på furstliga bord, tros ha förts från Amerika till Europa av Amerigo Vespucci, de vilda kalkonerna är större än de tama, uppfödda kalkoner blir mindre i Norden än i varmare länder m.m. 264
- kaluga: störfisk som hålls för läckrare än den vanliga stören 367
- kamel: äts av araberna, dess kött sunt, puckeln på unga kameler mycket läcker, Aristoteles höll dess kött för det förträffligaste av alla slag, olika förvaringssätt m.m. 217, 218, 219 f
- kamelmjölk: i kalmuckernas te xlviii, marockanernas förnämsta dryck, den är tunnare än komjök men mer födande m.m. 336
- kamereddinkaïsi: aprikossort i Laodikeia 151
- kanin: mat för sjuka xliiii, dess kött mört och gott, romarna frossade på ofödda och daggande kaniner som äts med inälvorna kvar m.m. 275
- kannibalism: Bibeln ger exempel på detta 17
- kapun: kalkoner, gäss, ankor och höns blir särdeles välsmakande och lättsmälta snöpta, något man visste redan på Martialis tid m.m. 265
- kapybara: enligt Bancroft det bästa villebråd i Surinam 189
- karp: dess kött sött och välsmakande, som bäst i mars månad och årsgammal, huvudet med tungan och de feta ögonen läckraste delen, karp fångad i strömt vatten bättre än annan, hålls i Donautrakten för fiskarnas konung m.m. 392, 394, 395
- kassava, dryck: xxxii
- kastanjer: kokta i björnfett 433
- kasuar: har ett omåttligt gott kött, kammen och hudflikarna på halsen en läckerhet förbehållen överheten i Ostindien 253, 255
- kat: tuggas av rika araber som tidsfördriv 360, de som har goda tänder tuggar drogen som den är, de med dåliga stöter den först i mortel 415; jfr DROGER, TILLTUGG
- katt: äts redan av romarna, som särskilt hade aptit på de diande ungarna, äts ännu på vissa håll i Europa, bl.a. Frankrike, Holland och Irland, så även i Asien och Afrika, där marockanska flickor äter katter för att bli feta m.m. 269
- kattmjölk: 336
- kaviar: Forsters kommentarer därom lxxvii, fås av stören liksom husen 366 f
- kebab: tillagas i Surat med ox- och eller fårkött som skurits i små bitar som doppats i olja och satts på spett för att sedan stekas 421 f
- kemphaan: obestämt fjällbärande kräldjur läckrare än igvana 285
- kesi: aprikossort vars kärna, torkad i solen, smälter i munnen som socker 151
- khatlan: en ypperlig dadelsort enligt Jean Otter 53
- kirimoja: aktas högre än ananas i Peru och anses hälsosam 96 f
- klumpfisk: högt värderad i Carolina, Nordamerika 367
- knipa: dess kött rätt drägligt vid insjöar, vid kusten tranigt 198
- kofisk: rätt tillagad den godaste av amerikanska fiskar 367
- kokablad: tuggas av indianerna i Peru tillsammans med krita med sådan aptit att de hellre umbär maten än är utan detta nöje, bladen värderas högre än guld, används av gruvarbetarna m.m. 359 f, bladen är så skarpa att huden flås på ovana, de anses vara nyttiga för tänderna m.m. 411 f
- kokosvatten: 54 f, ljuvlig dryck ur kokosnötens kärna, som dock grynar sig snart och blir kokosmjölk 341
- kokosmjölk: 341
- kokosnöt: 52, stillar både hunger och törst 54, nötens skal är till en början ätliga 54, 437, inuti har den en välsmakande saft som efterhand blir till mjölk och olja 54 f, 436, skalet används till dryckeskärl m.m. 54, 437, den mognade kärnans inre smakar sött och som mandel m.m. 54 f, riven kokosnöt blandad med vatten en angenäm dryck 336
- kokospalm: av dess saft gör man brännvin, d.v.s. arrak 350, trädets mångfaldiga an-

vändning 52, 53 ff, 436, av dess saft (och sav) görs palmvin och palmsocker 437  
 kolibrier: deras skönhet, märkliga flykt och låga vikt 405  
 kolja: har ett läckert kött, jämn god med torsk när den är fet 369  
 komjolk: söt mjölk var förr en vanlig dryck i förnäma hem på Irland, medan de fattiga höll till godo med sur 336; jfr VASSLA  
 kompott: på mirabeller 145, på persikor 148, på aprikoser 150, på kvitten, kanel, socker och vin 151, på mispel 153, på hallon 170, på papegoja 258, på guava 435  
 konfekt: vid Sigrid Stures bröllop 1567, vid Anna Stures bröllop, Märta Bielkes bröllop 1611, Sigrid Oxenstiernas bröllop 1640 49, gjord med persimon 145, med hallon 169, med lingon 173, med blåbär 177, jakuterna äter i stället frusen fisk och frusna bär 331, som tilltugg 357  
 kongs-pomerans: oöverträffad citrusfrukt på Sri Lanka 136  
 korinter: delikata på ön Zante 158  
 kornknarr: har ett kött som är vitt och läckrare än raphöhönsens, enligt biskop Pontoppidan m.fl. kunglig mat 250  
 korsparv: blir fet i Bologna och Florens, förs därifrån plockad och inlagd till Rom för att där säljas dyrt, skjuts i Skåne vid första snöfall och är välsmakande 244  
 korp: äts på Grönland och vid Arkangelsk 208  
 kortsvansad myrskott: äts gärna av kineserna, särskilt dess svans hålls för en läckerhet 226  
 korv: Bolognas mortadella äts till melon 58, korv gjord på persika 148, blodkorv av säl 197  
 krabbor: 306 f, 308, 309  
 kramsfågel: se TRASTAR  
 krokodiler (inkl kajmaner och alligatorer): 286 f, luktar illa, men både kött och ägg äts med begär i Afrika, smaken är sötaktig och rätt angenäm om än något fadd, jagas hårt på Java, gödes för slakt i Kina, stjärten av många ansedd som bästa stycket m.m. 288 f  
 kronhjort: äts på många håll, hanarna under

brunsttiden är inte goda, desto bättre smakar hindar och kalvar, testiklar, tunga och öron hör till de utvalda delarna m.m. 233  
 kräftdjur: se HUMMER, KRABBOR, KRÄFTOR, RÄKOR  
 kråka: blir till både stek och soppa på Jylland m.m. 208  
 kråkbär (kråkebär): smaken fadd, bären dock saftiga och läskande, äts av åtskilliga sibiriska folkslag och är en läckerhet på Aleuterna, så även i Nordlanden m.m. 173, 175, 176  
 kräftor: blir i ruttet tillstånd ett slags sås i Siam 232, smakliga i Sverige och annorstädes 306 f, 309  
 kummel: värderas inte i Holland, desto mer i Westfalen 372  
 kumys: rusdryck framställd av jäst stomjolk som nyttjas av kalmucker och kirgiser 358 f  
 kungsboa 290, 291  
 kvanne: *lviii*  
 kvass (quas, qvas, qwass): 354, 417, 446  
 kvitten: orsakar huvudvärk xli f, äts väl för sin syrlighet svårigen rå, men i konfityrer, geléer, kompotter, likörer m.m. desto läckrare, i Persien lär finnas sötare sorter som kan ätas ur handen m.m. 150 ff  
 kylda drycker: 330 ff, till Venedig, där inga iskällare kan anläggas, förs snö från fastlandet 331  
 kylda bär, frukter, meloner m.m. 330 ff  
 kyld mat: 330 f  
 känguru: upptäckta under Cooks andra världsomsegling, köttet från unga exemplar gott men odrägligt efter gamla 276, 277  
 karringfisk: dess kött är vitt och mört, gott färskt, ännu läckrare om det fått ligga bestrött med grovt salt några timmar 367  
 körsbärspommon: finns i Cochi och Kozhikode, liknar pommon och är delikata 144  
 lake: förträfflig i Siljan, köttet fast, dess rom och mjölke läcker liksom levern 372  
 lama: dess kött gott, bättre från tamdjur än från vilda guanacos vilkas kött är torrt och hårt, ungdjurens kött äts färskt, de gamlas torkas och rökes m.m. 220

- lamantin: dess kött förträffligt, smakligt och hälsosamt, liknar enligt vissa kalvkött, enligt andra saltat fläsk, kviga eller tonfisk, värderas högt i både Sydamerika och Afrika, kräver långkok m.m. 224; jfr SJÖKO
- lamm: dess kött uppskattat under antiken, Athenaeus nämner lammhuvud för en särskild läckerhet, dilamm får utmärkt smak, särskilt de som fått suga två mödrar och aldrig behövt beta m.m. 260 f; jfr DIDJUR och FÅR
- landsköldpaddor: små i Anatolien och i Sydafrika, men stora på ön Rodrigo där de t.o.m. är mer smakliga än havssköldpaddor m.m. 294, 296 f, 298
- langsät: ljuvlig ljusgul indisk stenfrukt av ett duväggs storlek som blir fullmogen på Ambon m.m. 101
- larver: på flera håll i Afrika äts bilarver, vilka hålls för smakligare än honung, i Tonkin, på Madagaskar och i Kina äter man silkesmaskens larver, i Indien njuter man av stekta s.k. palmträdsmaskar [palmvivelarver], fransmännen där anrättar dem med rivet bröd, salt, peppar och muskot, med pomeranssaft på slutet m.m. 314 f
- lax, äv. blank-lax, hvit-lax: en aptitretare på Olaus Magnus tid lxxv, gravlax 326, lax allmänt ansedd för den ädlaste fisken, läcker och mör, vatten och årstid påverkar smaken, betydligt godare i Kamafloden än i Volga m.m. 383, 384, 385, man ledsnar på att äta lax dagligen 388
- laxöring: den bästa av sötvattensfiskar, lika läcker som sund kost, bäst rökt eller halstrad 383
- lejon: har blivit till människomat både förr och nu, i Barbariet lär dess kött närma sig kalvkött m.m. 227
- leguaner: den ypperligaste delice i Amerika, köttet är vitt som kaninkött och passar sjuka m.m. 283 ff
- lemonad: gjord på mombinplommon 100, bjuds liksom mandelmjolk i ståndspersoners hem 357, i flitigt bruk i Spanien 358
- leopard: köttet äts av både afrikaner och indianer, av hottentotterna så gärna som vore det hönskött 227, 229
- lever: från havsutter, ätes rå i Kamtjatka och på Kurilerna 274, från sköldpadda 298, den från rödmulle jämte dess huvud en särskild läckerhet för romarna 306, torsklever har en söt och ljuvlig smak 371, lakens lever har högt anseende 372, så även hornsimpans 374
- limett: söt citrusort, mycket i bruk på Sicilien 132
- lingon: xli, xlvi, är väl inget bär för varje granntyckt gom, men äts likväl av en oräknelig hop folk, de förs årligen från Norge till Danmark för att där spisas med stor aptit, delvis för att de underlättar matsmältningen m.m. 172 f, 174
- linolja: används som matfett i Donaurakten 210
- litchi: xxviii, stenfrukt i Kina och Tonkin av en valnöts storlek, med ett saftigt och välluktande vitaktigt kött som smälter i munnen, förs årligen då den mognat från de provinser där den växer till kejsaren i Peking med kurir m.m. 113 ff
- ljung: ger mindre god honung 46
- ljungpipare: dess kött delikat 251
- lodjur: försmås inte av kalmuckerna, köttet ska också enligt uppgift sakna all vidrighet 229
- lommar: äts av Värmdös skärbönder liksom på Grönland, smaken tranig 206
- longan: frukt om vilken förf. inget har att förtälja mer än att det är en kinesisk frukt som plågar föras torr i säckar och ätas rå ur handen och vars kött är ganska sött och utgör en angenäm konfekt 144
- longyven: läcker kinesisk stenfrukt lik litchi, dock inte fullt lika lovordad 115; se LONGAN
- lotsfisk: beröms av vissa som den bästa av alla fiskar i oceanen 379
- lotus: se LOTUSBRÖSTBÄR
- lotusbrösthärling: de gamles lotus, judarna prisade dess frukt som den ljuvligaste till både smak och lukt, i Afrika ska det ha funnits ett folk, lothophagi, för vilken den var deras egentliga föda, det menas att det var denna frukt som fick Odysseus mannar att på hemfärden glömma sitt fädernesland,

- frukten smakar ej olik fikon eller dadlar och säljs på alla torg i södra Barbariet 115 f
- luli: en persikosort, stor och god färsk men otjänlig att förvara eller torka 148
- lunnefågel: finns i överflöd vid havsklippor i Norden, dess kött äts torkat, insaltat och färskt, vuxna exemplar något sträva men ungarna läckra m.m. 202 f
- lyrtorsk: har en mycket delikat rom 372
- långa: bland de bästa av torskfiskar, saltad långa har företrädare framför annan saltad fisk, levern och skinnet förträffliga 372
- långpeppar: finns i de flesta av benjanernas maträtter i Malabar, indiska läkare förskriver den vid febrar 21, ingår som krydda i allmogens atole 346, odlas i Bengalen, dess medicinska användning 423
- lärkor: är i allmänhet goda, de i Leipzig är ryktbara över hela Tyskland, köttet är mörkt och sunt, i Frankrike har man brukat steka lärkor späckade med fläsk och salvia, de blir särskilt feta och goda av att äta vete, påven Clemens XIV avhöll sig från att äta lärkkött för att inte bryta sin föresats att föra en enkel levnad m.m. 242
- löja: liten smaklig fisk som äts med ben och allt 397
- lök: är söt och saftig i Egypten, äts av gemene man i Orienten tillsammans med bara bröd, de förmögna äter lök tillsammans med fårkött 430
- lönnsirap: xxvi, görs av den kanadensiska sockerlönnen genom att man tappar saften ur stammen och sedan kokar den till sirap, vilket är kvinnogöra 48, om dess tappning 433, 441
- löss: äts av många ohyfsade folkslag, inte minst i Mexiko 401
- majfisk: vidskepliga ryssar vågar inte äta den 392
- majs: får föga uppmärksamhet i talet xxxv, äts rostad tillsammans med rå spansk peppar i Quito 21, rutten majs en läckerhet bland irokeserna 232, 441, används tillsammans med socker, kryddor och mysk till drycken atole, 356, majsmjöl används av indianerna i Chile under de-  
ras krigståg 411, ingår i rätten sagamité 433, 440, odlas av Nordamerikas indianer 441
- majsbröd: i Louisiana 433, i Västafrika 442
- makrill: förträfflig färsk, saltad och soltorkad en av Hamburgs förnämsta läckerheter 379 f
- mal: har ett vitt, fett och sötaktigt kött som många uppskattar, särskilt stjärten, andra äcklas, köttet anses mindre sunt, står ändå på kungens bord i Danmark 382
- malajäpple: dess frukt stor som gåsägg, äts alltid oskalad, köttet fast, vitt och saftigt med en sötsyrligt vinaktig smak m.m. 117, 118
- mammijäpple: brunaktig rund frukt med mörkgult kött som är mycket närande och sunt, nyttjas av miskitoindianerna på resor 88
- mangaba: gröngul brasiliansk frukt av ett hönsäggs storlek med vitt och mjukt kött och däri liggande kärnor, vilka är söta och brukar ätas jämte det angenämt vinsmakande köttet m.m. 127
- mango: indisk stenfrukt av vilken finns många sorter, smaken söt med viss syrlighet, värderas högt av benianerna i Indostan, anses hälsosam m.m. 110, 111, 112, 421
- mangomelon: sätts blott för sin lukts skull högre än all annan frukt av perserna 60
- mangostan: räddar livet på Daniel Solander xlvii, kanske godare än t.o.m. ananas, uppvisar den lyckligaste blandning av sött och syrligt som fått resebeskrivare på fall, prisas för sin hälsosamhet m.m. 107, 108, 109 f
- maniok 33, beredning av maniok 34 f, giftig, men kan beredas till mjöl som används till bl.a. bröd och soppa, vid förgiftning är röd peppar och rom ett motgift 404 ff, 407
- manjar blanco, en spansk mjölkrätt: 84, 97
- manna: används av turkarna i maten som alternativ till honung 40, används på vissa håll i Afrika för att göra mjöd 350, manne de Briançon och manna calabrina 430 f, persisk manna används till kakor 441 f
- mantecca: xxix, 210

maripa: palmnöt i Guyana som äts begärligt av indianer, svarta och kreoler 55

markattor: hålls i Siam för läcker mat, äts även på Ceylon och var redan på Herodotos tid människoföda i Afrika, dock allra mest uppskattade i Sydamerika där de hålls för ett ståtligt villebråd m.m. 247 f

marmelad: gjord av mammiäpple 89, pomerans 134, aprikos 150, kvitten 151, kråkbär 175

marsvin: föda för sjuka xliii, har sina förespråkare som föda, köttet ska vara mört, enligt Buffon dock med en fadd smak 275

mate: görs på löven från yerba mate (*Ilex paraguariensis*) och brukas av både spanjorer och indianer som tror att drycken främjar sömn, fördriver hunger, smälter mat, förjagar melankoli m.m. 357 f

matfett: GÅSFETT, LINOLJA, MANTECA, OLIVOLJA, PALMOLJA, SMÖR, SVINISTER, SESAMOLJA

matförgiftning, xliii, till följd av honung 46 f, till följd av fisk 376 f, till följd av maniok 405

maträtter: indiska 421; se även COUSCOUS, KEBAB, PILAFF, SAGAMITÉ, SELAGA, TORO

mat under fastan: lxx f, sälkött lovligt 192, igelkotten väl sedd av spanjorerna då 280, grodor tillåtna då 294, sköldpaddan lovlig i trakten av Aleppo 298, nejonögon äts under medeltiden 363, torsk under fastan 371, födan under fastan i Ryssland 418 f, turkarna avstår från kaffe under fastan 431 f, armeniernas fasta 444

melon: smaken varierar med växtplats, väder och sort, ypperliga meloner finns i Italien och Angola, de utgör folkets bästa och mesta föda i Marocko m.m. 57–62, särskilt ansedda är melonerna i Persien, i det gamla Rom odlade man endast små sorter, i Paris sätter man mest värde på nätmelon 59, i Persien håller man mangomelon i händerna bara för att njuta av dess lukt 60, meloner äts i Rom först efter att de kylts ned i snö 330; se även HONUNGSMELON

menolapikarell: mycket smaklig fisk, allmän vid Sardinien, av denna gjorde romarna,

om man får tro Papon, sin garum 376

mispel: kärnfrukt, något lik äpple, som åtskilliga finner välsmakande, den europeiska sorten inte den bästa m.m.

mjöd: lxiii, 41, 43, 330, 342; en urgammal dryck, drucken redan på Odens tid, görs ännu i Ryssland och på många andra håll, olika framställningssätt m.m. 348, 350, det ryska hallonmjödet särskilt gott, hur det bereds 446

mjök: se BUFFEL-, HUND-, KATT-, KAMEL-, KO-, REN-, STO-, kärnmjök uppskattas av moreerna 336, sur mjök, vassla, till smultron 165, hjortron 168 f, hallon 170, lingon 173, blåbär 177; jfr CUSTARD, MANJAR BLANCO

mjökbad: i Abessinien är varje rik man, d.v.s. ägaren av 1 000 kor, förbunden att en dag om året att låta samtliga anhöriga få mjölk nog att bada i 361

moderkaka: delikatess bland jakuter 424

mololo: okänd frukt i Angola 141

mombinplommon: en gul plummonlik frukt med saftigt kött och sötsyrlig smak av vilken man kan göra ett gott mos, i Brasilien en dessertfrukt, löven kan användas i såser m.m. 100

morkulla: dess kött mört och välsmakande, som bäst om hösten, låret bästa stycket m.m. 241

mulle: anses förträfflig i Cornwall, enligt Lady Mary Wortley Montague bättre i Rom än i Bordeaux 381

mulsum: vin sötat med honung, som romarna gärna använde som aperitif 39

muläsna: äts allmänt i Siam och Persien, liksom i Kina där man föredrar dess kött framför oxkött 219

murmeldjur: särskilt eftertraktade av jakuterna, vilka steker dem på träspett, även en läckerhet för kalmucker m.fl. folkslag, äts även i Europa 276, 278

muräna: lxxv, en av romarnas yppersta läckerheter 302, 303, bäst vid Apuliens kust och vid Sicilien, dess kött vitare och sundare än vanlig ål 367 f

muslor: finns av många slag, av vilka bl.a. *Pholas dactylus*, *Solen cultellus*, blåmussla



- och hjärtmussla märks för sin läckerhet, jättemusslan är bäst då den är stor som ett manshuvud m.m. 316 f, 317, 318
- myror: i Brasilien finner indianer nöje i att äta dem, på sina håll finns myror tjocka som en tumme m.m. 310, 312; se även TERMITER
- myrpytta: se LJUNGPIPARE
- myskoxe: dess kött tros vara hälsosamt men lukten omöjliggör dess förtäring under delar av året 214
- mård: dess kött äts i Frankrike 230
- måsar: egentligen förtjänar endast tretåig mås (*Larus rissa*) någon uppmärksamhet, då den huvudsakligen ansetts som smaklig och den förr ska ha serverats i Skottland för att väcka aptiten, även i Norge och på Grönland har man kalasat på måsfågel m.m. 202 f
- möss: äts gärna av jakuter, tunguser och te-leuter, blir likaså till föda i Egypten och i Mexiko 279
- märg: kokas ur till manteca 210, giraffens märg älskas av hottentotterna 233, renmärg en läckerhet för samojeder, ostjaker med flera asiatiska nomadfolk 327
- narval: anses läcker på Grönland 190
- nektarin (brugnon): är fastare i köttet än persikor, räknas till de allra läckraste av frukter och odlas med den största omsorg i Frankrike m.m. 149
- nejonögon 362, stor läckerhet i England, vars kung Henrik I förlorade livet av en för stor portion m.m. 363
- niceffo: en banansort i Afrika som får det högsta beröm 59, 78, 81; jfr BANAN
- nilgås: enligt uppgift ganska aromatisk till smaken 201
- njure: från havsutter, i rå form en delikatess i Kamtjatka och på Kurilerna 274, tillsammans med lunga och märg det första ostjakerna äter när de fällt ett villebråd 327
- nordlig markduva: ganska fet och delikat, får sin smak av aromatiska frön, har av resenärer i Västindien tagits för ortolan-sparvar 256
- nordlig pälssäl: G.W. Stellers förnämsta högtidsrätt på Berings ö, honornas kött likt lamm, hannarnas dock vidrigt till lukt och smak 197
- nors: lxviii, påstås av vissa författare vara en god fisk och lukta som viol, i Uppsala luktar de dock så att människorna flyr gatorna, grönländarna äter den torkad tillsammans med sälspäck 386
- noshörning: äts i Siam såsom en utvald läckerhet, på Java menas dess kött vara hårt och segt, i Indien fordrar köttet efter gamla djur goda tänder, på Kap fann Sparrman köttet smaka som svin, fettet nyttjas till smör på bröd och den sega huden äts både i Afrika och Asien 230 f
- nuke-mum (ev. *Nuóc mãm pha*): 309
- näbbrocka: äts av grönländarna halvrutten 365
- näbbval: har ett genomträngande fett, som då det ätes strax söker sig utgång, bör fr.a. ha medicinskt bruk 190, jagas på besynnerligt sätt på Färöarna 429
- näktergal: har ett fett och vitt kött, lika angenämt som ortolansparvens, gödes i Gascogne för att ätas 244
- nätannona: gulaktig kärnfrukt, olika beskriven, med en söt emellanåt fadd smak som inte behöver vara obehaglig 97
- nätmelon: sätts högt värde på i Paris, den har en fin och söt smak och tål kalla somrar och höstväder bättre än andra sorter m.m. 59 f, jfr MELON
- nödföda: BARKBRÖD, DUVSPILLNING, RÅ FÖDA, SKEPPSRÅTTOR, SKINN OCH HUDAR, SJÖGRÄS
- nötkött: i allmänhet saftigt och mörkt, därtill sunt, dock segt och magert på Korsika enligt Boswell, i Italien stänger man in boskapen i stark hetta före slakt för att köttet ska bli mörare, dikalvarna föds där upp på enbart mjölk och äggulor vilket gör dem godare än någon annanstans i Europa m.m. 210 f, 212, 213
- odon: dess bär behandlas nedlåtande av Linné såsom vattniga och fadda, men är desto mindre föraktliga för de sibiriska folkslagen, äts på Island med mjölk eller tjock grädde 177

olivolja: xxix, 210, används av turkarna till deras maträtter 432, åtföljer ibland ryssarnas kaviar 445

oljefisk: ganska god och mycket fet 375

omul: laxfisk som liknar sik, men mycket fetare och godare, äts rå av samojederna m.fl. folkslag 388

onager: hålls för delikat i Persien, smaken nära hjortens, äts med lök och peppar halvkokt eller halvstekt med smör av tatarerna 217, 219

opium: xlv, har en skarp besk och vämjelig smak, men nyttjas likväl flitigt i hela Orienten för att man ska bli mer glättig, modig och känslolös inför faror, medicinskt nyttigt för européer vid liten dos, i Österlandet kan många genom tillvänjning ta mycket stora doser, förnäma personer för att uppnå dvala, de arbetande för att få nya krafter m.m. 23, 24 f

ormar: tycks vara sund föda, äts med aptit av befolkningen i Senegal liksom av kaffrerna m.m. 291; se även KUNGSBOA, SKALLERORM

ormvråk: har mört och rätt gott kött 208

orre: är mörare, mer lättsmält och sund att äta än tjäder, men bör ändå späckas vid tillagningen för att inte bli torr, vid Bajkalsjön blir de så feta att de inte kan flyga undan och man slå dem med piska, vid Tobolsk har de en obehaglig träsksmak 236

ortolansparv: högt uppskattad i Central- och Sydeuropa, särdeles fet och läcker i södra Frankrike och Italien, transporteras lådvis från Bologna till Rom, fångas och göds tills att de blir som små fettklimpar m.m. 243 f

ost: 430, 432, 444

ostron: xxix, lxi, äts av romarna både råa och stekta, utsökta i Colchester, Essex, norska bergostron skeppas insyltade i glas till flera orter i Östersjön, i Afrika är de stora och feta men ratas av fransmännen m.m. 316 f

oxar: se NÖTKÖTT

oxgalla: dricks av abessinierna 337 ff

oxygala, ungefär det samma som youghurt: 404; se även SUR MJÖLK

paddor: har ätits som nödföda 17, av en grå sort med gula och svarta fläckar gör man frikassé på Martinique m.m. 294, ingrediens i chicha 355, 357

paka: har ett fett och läckert kött som är mört 276

palmhonung: görs på saften från den avhuggna blomkvisten 47; jfr DIBS

palmolja: används till maten i Assinie, Elfenbenskusten 443

palmsocker: antingen rött eller svart, beroende på från vilken sorts palm det kommer ifrån 47, dess framställning 437

palmvin: se TODDY

palmvivel: dess larv äts med förtjusning av fransmännen i Amerika som anrättar dem med rivet bröd, salt, peppar och muskot samt saften av pomerans, hamnar i soppor i Afrika 314 f

papaja (jesuiter melon, papaya): allmän och lättodlad i båda Indierna, har en söt och fadd smak, med ett kött som en melon, smakar ypperligt i Tonkin, en daglig spis för portugiska jesuiter m.m. 68, 69, 70

papegojfisk: förr högt värderad av grekerna 377

papegoja: får i Brasilien kulinariskt beröm, dess kött tar smak av de goda frukter den äter, flera arter i Västindien smakliga, man får dock se upp för papegojor som ätit giftiga frukter m.m. 257 f

passionsfrukt (granadilla, granadille, granadilla de China, murucuja guacu m.fl. namn): ett vidlyftigt släkte med oftast läckra frukter, har vanligen en sötsyrlig smak som är uppfriskande, behagar sjuka m.m. 120, 122 f

pekmez: koncentrat av drusafte, använd i Turkiet i stället för honung 40, 47, 432; jfr DIBS och DUSCHAP

pelikan: flera arter läckra, dock endast för vissa folkslag, fisksmaken åtföljer gärna dess kött och gör det oätligt, äggen desto bättre m.m. 204, 206

peppar: den allmännaste matkryddan i världen, både svart- och långpeppar äts mest överallt i de heta länderna rå, i Indien nyttjas den mot febrar såsom kylande, en del

- tatarer äter peppar som vi äter örter m.m. 21, 22, ingår i de armeniska kvinnornas brännvinssup till frukosten 358, 445, kryddar abessiniernas måltider på rått nötkött 403, dess odling och beredning 423, turkarnas vanligaste krydda, hamnar på deras pilaff 432, får koka tillsammans med riset i pilaff 448
- pepprad mat: vanlig i tropikerna, där den anses skydda mot febrar 408
- persika: xxxix, 146, indelas i fyra huvudklasser – peches, paves, violettes och brugnons (nektarin) – med i sin tur många sorter, t.ex. Admirable, Madeleine blanche, Madeleine rouge m.fl., i Persien är frukterna ogement stora och välsmakande med de i Isfahan som de bästa, i Paraguay trivs persikan inte men desto bättre kring Buenos Aires där man gör tjocka korvar av dem till vinterförråd m.m. 147 ff
- persimon: föga bekant amerikansk frukt, stor som ett plommon, duger att äta först fullmogen och i Pennsylvania helst frostbiten 144 f
- piggsvin: lxxx, vanligt piggsvin (*Hystrix cristata*) blir fett om hösten och är då inte osmakligt om än något fadd, anses för gott jaktbyte på Cap där det helst äts rökt och enligt Sparrman smakar som fläsk, andra arter finns i Nya världen 280, 282
- piggvar: dess kött är vitt, fast, läckert och hälsosamt 376
- pilaff (pilao, pilau): xxxv, med peppar i 21, med honung 40, med hästkött 216, med kött från gumse 261, dess anrättning med fårsvans, pistagenötter, stekta kikärtor, vindruvor m.m. 329 f, dess anrättning 413, ofta allt man får även hos shejker 415, den vanligaste rätten i Surat 421, turkarnas sätt att laga pilaff 432
- pingviner: det finns flera arter, deras lämplighet i köket skiftar efter hungerns föreskrift, kapten Cook fann dem vid Godahoppsuden sämre än oxlever, dock bättre än saltad mat, på Nya Zeeland älskar man pingviner liksom albatrosser m.m. 206, 452
- piroger: ett slags små bakverk i Ryssland fyllda med fisk 418
- pistagenöt: i pilaff 330, i couscous 433, i persiska kakor tillsammans med manna 442
- plommon: ett för alla bekant fruktslag, som förädlats av människan, damascener-plommonen har länge haft företrädet men nya sorter har framkommit inte minst i Frankrike – t.ex. abricotée, Perdrigons, Reine-Claude, Imperatrices, Imperiales, Monsieur, Mirabelles, Royales, S. Catherine m.fl., ursprunget för plommonet är oklart men möjligen asiatiskt, enligt Plinius fanns inga ätliga plommon före Cato d.ä:s tid, de i Mardin var berömda och plockades för kejsaren i Konstantinopel m.m. 141 ff; se även BRUNELLER
- pomerans: eg. en främling i Europa, av varierande storlek, form, färg och smak, bara i Siam finns trettio särskilda sorter, de från Malta är bättre än de portugisiska, märklig sort på ön Banda, ingår i marmelad m.m. 132 ff
- pompelmus: varierar i smak och sorterna är många, räknas till Indiens förnämsta frukter, kan bli större än ett människohuvud, äts vanligen rå m.m. 134, 135, 136
- prutgås: får det högsta vitsord av både Plinius d.ä. och Linné, hålls under fastan för fisk i Normandie m.m. 201
- puma: kallas av somliga lejon, dess kött ska likna kalvens m.m. 227 f
- punsch: på Isle of Skye har man hallonsaft istället för citron i 170, förbud mot punsch i Bengalen 438
- pärhlöns: närmar sig påfågel till smaken, gamla fåglar dock torra och sega, framsattes på de kräsnaste bord i Rom, mör och delikat på Cap Verde m.m. 267
- rabarber: xiii, saknas i talet trots att P.J. Bergius annars propagerade för dess användning xxxiv
- ragu: lagas på rätter i Arrakan, där man även använder ormar, möss och ödlor till denna rätt, och i Kina 279, ragu kryddas i Asien med svalbon 321, en raguvariant på rått oxkött görs i Abessinien 328, i Paris bjuds man ofta på ragu med tryffel 431,

- äts tillsammans med ris med fingrarna i Indien 435
- rambutan: röd stenfrukt av en valnöts storlek med syrlig men angenäm smak 101
- rapphöns: finns flera arter, den vanliga raphöhönan ses allmänt som den utsöktaste mat och hålls för sund föda, den ska ha kommit till Italien vid tiden för kejsarna Vitellius och Otho, i Polen utgör raphöhöna en synnerlig högtidskost, vid ett bröllop lär 4 000 raphöhöns ha förtärts, vid ett annat blev 3 500 fåglar uppätta m.m. 236, 238 f
- Reine Claude: se PLOMMON
- ren: hör till Nordens bästa villebråd, köttet mindre torrt och läckrare än hjortens, därtill hälsosamt, rökt rentunga delikat m.m. 233 f
- renmjölk: förvarad i fryst tillstånd lvii, tillsammans med kvanne 56, tillsammans med hjortron 169, blandad med kråkbär och sedan förvarad fryst i en renmage 173 f, 331, fet renmjölk tillsammans med blåbär samernas främsta delikatess 177
- Rhônestreber: har ett och angenämt kött och kommer endast på de förnåmas bord 378
- ris: är den huvudsakliga födan i Siam vars befolkning vet att mäterligen koka det, varefter de vid förtäringen gör små kulor med fingarna, men kineserna använder pinnar 448; jfr PILAFF
- ripor 237, deras kött svart och torrt, går nära harkött, men kommer efter orre och järpe, finns flera arter i Nordamerika, där en fransk guvernör tillsammans med sin besättning en vinter åt upp 90 000 fåglar 238
- ris: den främsta födan i Siam, mången blir fet därav m.m. 448
- risrätter: se DYE, PILAFF
- rockor: har i allmänhet ett gott, vitt och smakligt kött, en art bereds i Norge till lutfisk 365
- rovfågel: äts på sina håll som läckerhet 206 ff; jfr FALKAR, GLADA, HÖKAR, UGGLA, ÖRNAR
- rom: dryck gjord på sockerrör 350, tillsammans med spansk peppar ett motmedel vid matförgiftning p.g.a. förtäring av maniok 405
- rosenäpple: mindre än maljäglet, gul både in- och utvärtes, med en förträfflig smak lik rosenvatten 118
- rosmarin: ger honung den bästa smaken 44, gör fåren i Montpellier särskilt läckra liksom i Spanien 260 f
- ruda: har ett vitt och mörkt kött m.m. 396
- russin: xxxiii, hos oss nyttjas de ofta till desserter, de bör vara av söta druvsorter och förskrivs från varmare länder, hur de torkas och förvaras, de bästa tycks finnas i Persien m.m. 159, russin som ingrediens i pilaff 329, ingår ofta i sherbet 335, 404, erbjuds främmande i Armenien 359, 445
- rutten föda: fransmännen vill gärna att viltköttet får en särskild bismak och lukt, fumet, d.v.s. tagit ett steg mot röta, på andra håll går man längre, t.ex. i Arrakan där man aldrig äter fisk utan att den är skämd och irokeserna njuter av rutten majs som de för detta ändamål grävt ner i kärr och låtit ligga tills den fått elak lukt 231 f, Kanadas indianer äter ruttnande katt, hund, svin, majs m.m. 441
- rutällig: maträtt på Färöarna som görs på ruttnad talg som fått ligga i sumpig jord 198
- rådjur: det bästa hjortdjuret, köttet efter djur i sumpiga orter dock knappt dugligt att äta 233
- rå föda: exempel på att ätandet därav är vanebildande xlvi, om Bergius behandling av ämnet lxix f, rått kött som nödföda 17, rå föda äts på många håll, själva äter vi ostron och gravad lax, i Peru förtär man rå fisk, i Abessinien njuter man av rått oxkött, i Kina är rått björnfett en delikatess, patagonerna slukar skeppsrätter råa m.m. 325 ff, abessinierna äter rått kött med mycket peppar 403
- råka: tämligen god flådd, enligt vissa inte sämre än duva 208
- rätter: äts inte längre i Europa, men romarna gödde dem för bordet och bl.a. Varro försäkrar att de är smakliga, äts flitigt i Asien av såväl jakuter, kalmucker som av kineser med flera folkslag, också i Afrika är rätter

en delikatess, inte minst i Fetu och Kongo, där de steks och äts med hull och hår, Hans Sloane berättar av egen erfarenhet att råttorna på Jamaica är en verklig läckerhet efter att de levt på sockerrör m.m. 278 f

räkor: äts mycket i Danmark kokta, med peppar, ättika och smör, förtärs också i stora mängder i Holland 309

räv: knappast någon god stek, dock bättre än varg, blir bättre i länder där den kunnat äta druvor och annan frukt, ungarna ska vara mörre och läckra, äts av ostjaker, jakuter m.fl. folkslag m.m. 228

rödmulle: betingade högt pris i Rom för sin kräslighet, Oribasius skriver att den är mörre än all annan fisk samt mera födande och välsmakande 381

rödpagell: anses ha förgiftat besättningen under Cooks andra världsomsegling, men det berodde på en växt som den ätit, fisken i sig utmärkt, med fett och stadigt kött och förträfflig rom 376 f

röd pitahaya (smultronpäron): en kaktusfrukt stor som ett gåsägg och enligt de flesta författare utanpå högröd och inuti vit, enligt andra röd även inuti, har en angenäm sötsyrlig smak 123 f

röd trumfisk: högt värderad i New England, läcker vid New York där den kallas Boss 379

rödvingetripial: fågel i Carolina, Nordamerika, som har ett fett och förträffligt kött 242

röding: har enligt Linné det mest välsmakande kött m.m. 386

rödlök: tillsammans med salt, bröd, vitlök och sur mjölk allt vad en turk behöver 404; mycket sötare, saftigare och angenämare i Egypten m.m. 430; viktig ingrediens i länderna runt Donau 444, äts av ryssarna till kaviar liksom nästan all annan mat 445 f

rödspätta: begärlig i Norge och Danmark, dess kött mjukt, sött och behagligt 375

rökt mat: val 190, tjäderbröst 236, murmeldjur 276, 278, fladdermus 280, makrill 380, laxfisk 383, siklöja 387, vitlax 388, skarpsill 392, sill 392, karp 396, donaulöja 397, bäver 397

rörsocker: en del i den transatlantiska triangelhandeln xxxv f, har en renare sötma än honung och är mer lätthanterligt, har därför påtagligt trängt undan denna vara, rörsocker beskrivs redan av Dioscorides såsom en stelnad honung funnen på vissa rör i Indien, i Europa dröjde det dock länge innan rörsocker blev en handelsvara, först med planteringarna i Amerika tar konsumtionen fart, socker länge en sällsynthet i Sverige förbehållen furstliga och högadliga begravningar och bröllop m.m. 48 ff

rötsimpa: hålls för god fisk i Norge, på Island och på Grönland, där den blir till soppa, dess rom äts rå på Grönland 374

sadeldelfin: förr ansedd som läckerhet i England, godare ju närmare huvudet man kommer m.m. 193

sagamité: vällinglik maträtt i Louisiana bestående av sönderstött majs som kokats tillsammans med viltkött 433, tillagas av Kanadas indianer, som blandar i kött, fisk, säd och frukter 440

sake: xlvi; rusgivande japansk dryck gjord på ris liknande spanskt vin (d.v.s. sherry), med en svag lukt av vägglöss 347

salak: angenämt syrlig frukt som är föga känd bland européer, anses hälsosam 100 f

salt: värt sin vikt i guld i Abessinien, där man slickar på det 404

saltad mat: torsk xxxv, lxv, svin 187, val 190, tumlare 193, säldjur 196 f, prutgås 201, lunnefågel 202, havssula 204, pingvin 206, oxkött 213, björnfötter 223, ren 234, lamantin 224 f, vesslor 230

sandkrypare: har ett ogement sött och behagligt kött 382

*Salmo salmarinus*: enligt Gesner den yppers- ta av fiskar 386

sanktpersfisk: allmänt erkänd som en läckerbit, redan Columella och Plinius värderade den högt, spanjorerna räknar den ibland de kräsligaste av fiskar 374

sapotillplommon, äv. sapote, zapote: äggformig frukt med saftigt och mjukt kött som då det begynt ruttna sätts fram på alla hederliga bord, räknas med en söt, i vissa fall

- honungssöt smak, till de yppersta amerikanska frukterna m.m. 87 f
- sardell: se ANSJOVIS
- sardin, äv. célerins: kommer från Italien inlagd med salt, kapris och oliver, förträfflig både färsk och rimsaltad 393, 395; jfr ANSJOVIS
- selaga: itelmensk maträtt bestående av varje-handa rötter, bär, nötter m.m. som kokats i sälspäck eller annat lämpligt matfett 196
- senap: tycker inte barn om, däremot gamla 15, ett tillbehör till ragu på rått kött i Etiopien 328, på Madagaskar dricker man ibland en dryck gjord på sockerrörets saft, långpeppar och senap 346, ett tillbehör i England till glasål 368
- sengångare: anses välsmakande i Cayenne 226
- serranoskinka från Alpujarra 186
- serval: ytterst läcker som ung 228
- sesamolja: 210
- se-tse, tse-tse, se KAKI
- sherbet: xxvix, lvii; i Konstantinopel görs all sherbet med snö och is 332; Levantens uppfriskande favoritdryck, görs på vatten och socker samt olika frukter som russin, torkade dadlar och fikon, citron, persika, granatäpple, aprikos m.m., ibland tilläggs ambra, mysk eller violer för att ge den en angenäm doft 334 f, dess beredning i Turkiet 404, 432, ett njutningsmedel för perserna 430
- sibiriskt myskdjur: äts enligt Marco Polo m.fl. vid de finaste bord i Kina, det hålls jämgott med rådjur, handjuret mindre gott m.m. 235
- sidensvans: i England en läckerhet, enligt Gesner är levern särskilt god, vid Johan III:s taffel äts dock blott 29 sidensvansar under ett år 242
- sidra: se LOTUSBRÖSTBÄR
- sik: fisk som står på de förnämares bord, i Tyskland hålls den för synnerligen läcker, bäst är havssiken enligt utg., Mälarens sikar, särskilt de från Arbogatrakten är berömda m.m. 387
- siklöja: fet och läcker, äts i Preussen halstrad och het, enligt Petrus Artedi läcker både rökt och saltad m.m. 387, 388
- silkesfjäril: dess larv äts med begär i Ostindien 314
- sill: 301, dess kött är fett, löst och läckert, god även saltad, enligt Tulpius bra för matsmältningen och slemlösande, kullasillen den bästa svenska m.m. 391 f, 393
- sillval: äts av norrmän dagligen och smakar enligt Linné som stör 190
- sirap: från sockerrör 48; jfr AGAVESIRAP, PALMHONUNG DIBS, DUSCHAP, PEKMEZ, LÖNNSIRAP
- sisel: ska vara delikat, kalmuckerna äter den kokad med sur mjölk eller i den kittel de använder för att destillera brännvin av stömjölk m.m. 278
- sjupp: se TVÄTTBJÖRN
- sjurygg: fisk som äts både kokt och spicken på Grönland 367
- sjusovare: fångas höstetid i Italien, liksom i Steiermark m.fl. orter, insaltas i tunnor 274
- själv döda djur: äts av indianerna i Kanada 441
- sås: med spansk peppar 21, med kokbanan 81, tranbär 176, blir utmärkt gjord på björnfett 223, görs på ödleägg i Västindien 285, kryddad med svalbo 321, 323, ansjovis ger god sås 392, gulfisk godast tillsammans med äggsås 396, turkarna gör en sås av olja, lite citronsaft eller vinättika och peppar och salt som passar till fisk 432; jfr GARUM, NUKE-MUM
- sjöborre: ätes av fattiga i England, på romarnas tid en läckerhet, i Italien kokas de i kalkvatten, bäst är deras ägg som smakar som kräftor m.m. 319
- sjöelefant: ungarnas kött går inte att skilja från gumsekött, de gamlas blir fränt och osmakligt 197
- sjögräs: stuvat i ljustalg tjänligt som nödproviant 17
- sjökock: enligt vissa källor en synnerligen läcker fisk, verkar dock ej ätas allmänt i Norge m.m. 369
- sjötunga: läcker fisk, havets drottning enligt Pennant, fastare än rödspättan, därtill sötare och mera närande, italienarna säger

att den äger samma värde bland fiskarna som raphöhns bland fåglarna m.m. 375 f

skalbaggar: en art i Siam lär vara rätt läcker, äts även i Mexiko 314

skaldjur: se HUMMER, KRABBOR, KRÄFTOR, MUSSLOR, RÄKOR

skallerorm: äts av amerikanerna efter att huvudet huggits av, i vissa fall även stjärten, ska vara förträfflig i soppa, indianer ute på resa vederkvicker sig genom att äta ormen levande 291

skarpsill: liten men förträfflig spis, exporteras från Hamburg till England 392

skarv: ung och flädd en god stek, äts begärligt i Norge där dess skinn används till bokband m.m. 204

skata: har ett hårt och segt kött, äts likväl i Norge, även av förnämt folk, äts även i Italien 209

skedand: finns både vild och tam i England där den anses delikat 251

skeppsråttor: kan i stunder av nöd betinga ett högt pris 17

skinka: i halvruttet och härsket tillstånd en läckerhet i Kapkolonin 37, skinkorna från Westfalen, Lübeck och Pommern berömda 186

skinn och hudar: i uppblött tillstånd kost för de belägrade i Reggio, Kalabrien, när Dionysios attackerade staden 386 f.Kr m.m. 17, oxhud beredd på hottentotska manéret en rätt att slicka sig om fingrarna efter 213

skogsduva: dess svårsmälta och osunda kött, stod på Johan III:s bord m.m. 255

skogskanin: finns i Sydamerika, liknar hare och kanin i smaken 247

skogsmurmeldjur: rätt goda, i smaken mer lika svin än kanin 278

skrubbskädda: den bästa flundran i Östersjön 375

skunk: dess stank känd av alla, men skjuter man djuret utan att det hunnit bli skrämt är dess kött gott och liknande grisens m.m. 229

skäggsimpa: anses rätt tillagad mycket god i Yorkshire 373 f

skäggtsorsk: dess kött mört, äts på Grönland 372

sköldpadda 296 f: se HAVSKÖLDPADDA resp. LANDSKÖLDPADDOR

sköldpaddssoppa: lxxxii f, 298, 300

skörbjuggsört: används av färöingarna för att bota skörbjugg 426, 427

slätvar: mycket välsmakande, födande och lättsmält, romarna hedrade den med att kalla den vattenfasanen, bästa fisken ficks dåförtiden från Ravenna, den är bättre om vintern än om sommaren 376

smak: varierar med hälsa och ålder, barnet älskar det söta och milda, gamla finner behag i salt och kryddad mat, smaken är också underkastad modets växlingar, något om grundsmakerna och vad en läckerhet är 15 ff

smultron, släkte: xxviii, xxxix, den starka lukten av smultron kan förorsaka sjukdomsanfall särskilt hos kvinnokönet, de odlade bären är inte lika goda som de vilda, smaken i allmänhet angenämt vinaktig, äts vanligen råa med t.ex. vin, socker, mjölk, kanel, ingefära, på Island med sur grädda, avnjutes som dessert insyltade i sockersirap i Quebec, olika sorter m.m. 162, 163, 164 f

småcitrus (cam-chain, cam-quit, sommekeo): frukt med ljuvlig smak, Dampier påstår sig aldrig ätit någon godare pomeranssort 136

småskrake: äts i skärgården av allmogen, helst i soppor som blir rätt mäktiga, köttet bättre på de skrakar som lever i insjöar 207

smör: ingår i österlänningarnas diet 40, 42, ersätts med salfett vid lagandet av pannkakor på Gotland 197, ersätts av manteca i Sydamerika 209 f, smörtillverkning genom mjölkens omskakande uti ludna skinn ger dålig smak 210, ersätts av noshörnings- och flodhästfett i södra Afrika 231, används flitigt i abessiniernas kök 403, blir till tvål i Sibirien 424, ratas av de grekiska kvinnorna som hellre äter några halvruetna oliver och spritade bönor 432

sniglar: romarna som enligt Apicius sätte stort värde på dem lade dem i salt och mjölk innan de tillagades m.m. 315 f; jfr VINBERGSSNÄCKA

- sobel: äts i nödfall av tunguserna 230
- socker, se PALMSOCKER och RÖRSOCKER; jfr HONUNG och SIRAP
- sockerannona: synnerligen söt frukt med vitt kött och det bästa rykte i Amerika 95 f
- socker-biscuits: hör jämte ett glas med vatten till välfägnaden vid visiter i Andalusien 331
- soja: 309, 319
- snösparv: god, står om våren på det kungliga bordet i Berlin m.m. 243
- sommargylling: blir fet och välsmakande, med bästa rykte i Italien, kallas på vissa orter för becfigue för att den föder sig av fikon m.m. 242
- soppa: färöingarnas kornmjölssoppa lvii, julsoppa på nyslaktat svin och mjölk lxvi, på skeppshund lxvix, 272, sköldpaddssoppa lxxxii, n. 39, 298, med spansk peppar 20, honung i turkarnas soppor 40, med papaya 70, på hjortron 169, med härsket fett på Färöarna 198, med skrake i 207, med stormfågel i 207, med kråka i på Jylland 208, med skata i på Jylland och i Kanada 209, med kaja 209, med hjortsenor i Kina 233, med trana 239, svartssoppa på hare 245, med papegoja i Guyana 257 f, med tupp 265, hundsoppa bra mat för sjuka enligt Hippokrates 270, med havsutter 274, med kängurusvans 277, dansk igelkottsoppa 279, blir förträfflig med ödlor i 283 ff, med fladdermus 283, skallerormsoppa en läckerhet 291, soppa gjord på sönderstötta gräshoppor 309 f, 404, på larver 315, på bläckfisk 321, kryddad med svalbon 323, med varmt blod och rått kött i 328, med bonit 380
- sorbet: äts i Neapel och görs med snö istället för med is 332
- sothöns: sothöna (*Fulica atra*): allmänt förekommande på matbordet i Italien, inte minst under karnevalen i Venedig, också rörhöna och rödbrun sumphöna hamnar i köket 203
- spansk peppar: som smakprov xxvi, 18, 19, bränner som eld i munnen, anses sund i Amerika, används i såser, äts rå m.m. 20 f
- sparris xxxiv, 424, 425
- spindlar: äts av kvinnorna i Kamtjatka för att bli fruktsamma, även mexikaner och bushmän slukar dem 400 f
- springhare: äts på Afrikas södra udde 276
- späckhuggare: tämligen god att äta enligt Pontoppidan 193
- stare: vitsordad av Galenos som sätter den näst efter frankolinen, har en besk smak som sitter i skinnet varför fågeln bör flås, Romarrikets läckergommar brydde sig inte om att äta starar men nu finns det inga fåglar som äts mer där än dessa och sothöns, verkar också ha varit en populär fågel på Johan III:s bord m.m. 241 f
- stenbock: blir i Tyrolen och Schweiz mycket god, de djur som lever uppe i bergen blir visserligen mindre men smakligare än dem i dalgångarna, deras kött blir mörare och mer aromatiskt, hos schweizarna är stenbock gästabudsmat 234
- stenbär: vackert röda, behagligt syrliga, av Olof von Dalin upptagna till landets läckeraste frukter m.m. 171 f
- stensimpa: lös i köttet, lättsmält, dess rom ätes 374
- stenskvätta: blir tämligen fet på Sussex åkrar, sänds som läckerhet till London 244
- sterlett: lxxv, utlåtande om den av abbé Chappe d'Auteroche och av J.G. Gmelin 306 f, 364 f, störfisk som är som bäst i Kamafloeden, dess feta kött överträffar allt annat i störsläktet, smakar nästan som ål 366
- stjärnäpple xxxiii, kärnfrukt med vitaktigt kött och en söt och fadd smak som tillalar Amerikas invånare 89 f
- stomjolk: xv, dricks tillsammans med te och smör av tunguserna 334, en kär dryck bland tatarerna 336 f; jfr KUMYS
- storspov: enligt de flesta bedömare en god fågel, kanske bättre än någon annan vattenlevande 240
- stockfisk: se TORKAD FISK
- stormfågel: i allmänhet tranig, äts på Grönland, valfiskare gör s.k. förfriskningsoppa på den efter att den hängt upp och ner så att tranet kunnat rinna ut genom gapet 207



- storspig: duger endast till trankokning 379
- storörad opossum: äts av indianer och svarta hellre än fisk 231
- strandkrabba: bäst mellan Mickelsmäss och jul och bättre i ny än i nedan, Pennant anser den var den bästa mat man kan tänka sig i vilket Worm instämmer 307
- strandskata: i Värmdötrakten även kallad albrok, mör och god 251
- struts: dess kött hårt och svårsmält, enligt vissa även fränt, äts likväl i Alger, i Libyen och Numidien hålls tama strutsar för fjäder- och köttproduktion, en utvald läckerhet för romerska, persiska och indiska regenter, den amerikanska strutsen ska vara tämligen god m.m. 253
- strömming: se SILL
- stubbkväkare: ganska god fisk 378
- stäm: dess kött välsmakande, liknar insaltad anjovis 396
- stör: 364, fisken framför andra under antiken, så högt aktad i Rom att den bars in på matborden med kronor på huvudet, dess kött vitt och angenämt, blir emellertid på ålderns höst synnerligen svårsmält m.m. 366
- sugfisk: köttet löst och sladdrigt, smakar enligt fransmännen som jordärtskocka 372 f
- sur mjölk: ett tillbehör till tungusernas te 334, njuts av isländarna i form av syra 336, ingår i nogajernas boza 355, turkarnas oxygala en form av sur mjölk som de späder med kallt vatten och doppar sitt bröd i 404
- sutare: dess kött vitt, löst, saftigt och smakligt, äts allmänt i Frankrike, skinet en stor läckerhet på Conrad Gesners tid m.m. 396
- svagdricka: lämplig för daglig läskning 352 f
- svalbon: deras aromatiska egenskap, deras tillagning och användning i soppor, föda för prinsar i Siam, kinesernas käraste rätt m.m. 321, 323 f, om hur man bereder dem med ginseng för hälsans skull 439 f
- svalor: Kamtjatkas itelmener håller deras ungar för de största läckerheter och äter dem med inälvor och allt efter att kokts på glödande stenar, men sanningen är att de inte är mycket att äta m.m. 263
- svamp: x, xxiv, xxxiv, föremål för långvarig svensk skepsis lxxxii; n.36 se även TRYFFEL
- svan: annars osmaklig, blir den fet och god i Kamtjatka, förr i tiden gästbudsmat i England men ingen svan stod 1582 på Johan III:s bord m.m. 201 f
- svansagutier: saftigare och bättre än aguti 276
- svartbjörn: dess kött, särskilt fötterna, hålls för bästa mat som kan fås, i Kanada göder man dem i ett par år, i Carolina håller man björningar för den delikataste rätt, dess fett det sötaste som kan fås m.m. 221
- svarthallon: liknar hallon, har funnits i engelska trädgårdar sedan 1600-talet, har de senaste årtiondena börjat synas i svenska m.m. 171
- svart hocko: fågel i Guyana vars kött liknar kalkonens 264
- svart trumfisk: liknar en rund fet gris och är god 377
- svin: dess feta fläsk uppskattat redan av grekerna, än mer av romarna som visste att nyttja varje lem på en fet sugga, även nordborna hade som Eddan klagör tycke för svinkött, judar och muslimer har däremot fattat motvilja mot detta medan det hos kineserna alltid utgör huvudrätten vid bjudningar, olika svinslag och deras kulinariska förtjänster, inverkan på köttets kvalitet av vad svinen äter m.m. 186 f
- svinister: används av allmogen 210
- svärdfisk: dess kött vitt, men ändå inte fett, hålls i Messina högre än än stör, köttet liknar mer oxkött än fisk 369
- sädesärla: jagas Italien för sin smaklighet 244
- säl: 192, eskimåerna är snåla efter sälspäck, 193 f, 417
- taggannona: en större gulgrön tropisk kärnfrukt med vitt saftigt kött, mjukt som smör och av angenäm lätt syrlig smak erinrande om vindruvor enligt Merian Sibylla Merian 99
- tahitiäpple: lxxvi, förträfflig guldgul frukt funnen på Tahiti med smak lik ananas 100

- tandsjöpung: kineserna använder den till mat på samma vis som svalbon, men värderar den än högre 320
- tapir: finns i Amerika, ungdjuren goda 231
- tarasun: 359, 420
- te: dryck från Kina och Japan där den dricks dagligen, finns av många kvaliteter, dricks utan socker i Kina, med kandisocker i Siam, älskas av kalmuckerna som dricker det med kamelmjolk, smör och salt m.m. 333 ff, i Sydamerika gör man te på Paraguayväxten (d.v.s yerba mate) 357 f, te hos burjater 419, om te i Kina 420; se även MATE
- termiter (hvita myror): rekommenderas av resande till det värsta, dock smakliga rostade, mindre mättande än *Curculio Palmarum*, äts med aptit av bushmän och hottentotter, olika arter m.m. 312 f
- tiger: lxi, äts gärna av kineser och tatarer, dess kött ska vara vitt och gott som hönskött 227
- tilltugg: konfekt 358, kat, melonkärnor 360, salt, sjöfågelskinn 361
- tjäder: ingen oäven kost som blir än bättre om den får hänga till sig, en del rekommenderar bultning och att fågeln späckas vid tillagningen men det är inte helt nödvändigt m.m. 235 f
- tobak: har en motbudande smak, ändå allmänt antagen, dels av förment medicinsk nytta, dels som ett sätt för användaren att vilja synas karlaktig, dess bruk i Amerika, vilket är som allra starkast i Cartagena, och dess vidare spridning över världen m.m. 27 f, 29, 30 ff, 34 f, 36 f, allmänt brukad i Ryssland 446
- tobis: rätt god, enligt somliga verkligen läcker, slängs dock bort av Värmdös kustbönder som oduglig 369
- tobisgrissla: ingår i det grönländska och isländska kosthålllet, likaså i Norge och på Färöarna, fettet går att använda i stället för smör 203
- toddy, äv. palmvin: xxxii, 52, görs av kokospalmens saft (sav) 338, 339, blir när det surnat till god ättika 340, 348, 350, dess framställning 437, är laxerande 443
- tofsvipa: en verklig läckerhet för kräsna med mört och fett kött, fet och sund kost 249 f
- tomat: xxxiii, lxxxii n.35
- tonfisk: 304, når ofta en anseelig vikt, köttet på sina ställen helt mjukt, på åter andra stadigt, det liknas av flera författare vid kalvens, den saftiga buken bäst, inlagd tonfisk en handelsvara i stora delar av Europa, insaltad var den en eftertraktad av romarna m.m. 380 f
- tordmule: värderas högre i bl.a. Norge och på Färöarna än i Sverige 202
- torkad fisk: på Godahoppssudden kan hård och gul stockfisk ligga på hedersfaten 36 f, 416, grönländarna äter vithaj torkad 365, de äter även havskatt torkad 368, torkad torsk 371, uer äts torkad av grönländarna 379, saltad och soltorkad makrill hör till Hamburgs förnämsta läckerheter 379
- torkad frukt: torkad gurmelen förs av kalmuckerna till Sibirien såsom handelsvara 64, soltorkade fikon alltid bättre än de som ungstorkats 71, torkad banan kan smakmässigt tas för fikon 76; se även BRUNELLER
- torkad mat i övrigt: om en fransman som åt torkad orm på Värmdö 293, torkade gräshoppor 310, på Formosa åt man torkade vildsvin, hjort och fisk utan vidare beredning 327
- toro: maträtt i Assinie, Elfenbenskusten, som består av fisk som kokas med en palmfrukt, salt och mycket paradiskorn 443
- torsk: 370, ingick i triangelhandeln över Atlanten xxxiii, har sött mört kött, äts både kokad, torr och halvrudden på Grönland, huvudet jämte tungan och levern bästa biten, rika fisken vid Travemünde, Island och Terre-neuve, varifrån insaltad torsk förs till Västindien m.m. 371
- trana: mer i ropet förr i tiden, stod på Johan III:s bord, äts späckad med nejlikor och peppar i Frankrike om vintern m.m. 239 f
- tranbär: xliii, l, för de flesta munnar alltför sur att äta råa, men behagliga genom syltning och annan åtgärd, Kalm om de amerikanska tranbären m.m. 176

- trastar: intar en märkesplats i Roms yppighetshistoria, de göddes i särskilda fågelhus och åts av bl.a. Lukullus, till de läckraste trastarna hör sångtrasten, särskilt när den ätit enbär m.m. 258 ff
- tropikfågel: dess kött enligt en källa svart, osmakligt, odrägligt 206
- tryffel: liii, finns i bl.a. Provence, letas upp med hjälp av svin, ett afrodisiakum 431
- tumlare: dess kött svart, svårsmält och likt gammalt kor, åts likväl med begär i Finnmarken, än mer så på Grönland, Ole Worm finner levern och tungan rätt god m.m. 193
- tupelobär: lxvi, åts av björnar som därmed får en motbudande bismak 221, ger också upphov till en flytande honung som är eftertraktad 222
- turturduva: under detta namn blandas många arter runt om jorden, turturduvan uppskattades redan av romarna, i Provence är den en läckerhet m.m. 256
- tvättbjörn: åts allmänt i Nordamerika och under uppskattning, man bör dock undvika tiden då den lever av fisk 223
- tånglake: liknar laken till smaken, dess rom särskilt god 372
- tårnor: ger inga avundsvärda måltider, men åts likväl på olika håll i världen 207
- uer: en välsmakande nordatlantisk fisk, grönländarna äter dess skinn och läppar råa 378 f
- uggla: åts både i Nordamerika och i Arkangelns på Kolahalvön 208
- utter: i allmänhet inte smaklig, engelska kockar har dock kunnat laga den så att ingen kunnat skilja den från villebråd, åts i Frankrike under fastedagar m.m. 273 f
- vaktel: allmänt betraktad som en av de bästa skogsfåglar, i Tyskland gödes den med säd och blir särdeles läcker m.m. 248, vaktelkamper en form av middagsunderhållning i Kina 420
- val: en särskild läckerhet för nordliga folkslag, men även omtyckt mat på bl.a. Madagaskar, späcket hålls för bättre än oxkött av isländarna m.m. 190, 191, 193; jfr GRINDVAL, GRÖNLANDSVAL, NARVAL, SADELDELFIN, SILLVAL, SPÄCKHUGGARE, TUMLARE
- valtran: dricks av eskimåerna som vore det brännvin 196
- valross: rätt god att äta, så även dess späck, dock enligt uppgift sämre än isbjörn 193, 194 f
- vandringsduva: xxxvi, lxx, 254, deras mängd så stor att himlen förmörkas, i september månad anländer de till Rhode Island, folket slår ihjäl dem med stänger utan att de flyger undan, i Kanada har man haft bönedagar mot denna landsplåga, köttet dock gott m.m. 256, 440
- vanlig eland: dess feta bröst ett läckert stycke 235
- varg: dess kött är så odrägligt att inget djur äter dess as, inte ens kalmuckerna gör det om inte nöden tränger sig på m.m. 228
- vassbuk, se SKARPSILL
- vassla: blir efter att ha mognat i ett år till drycken syra på Island 336, vassla utspädd med vatten blir drycken blanda i Värmland och Älvdalen, på Hebriderna heter den blandium, morlakerna dricker mjölkvassla med ättika 336, används mot katarralfeber på Färöarna 426
- vatten: den dagliga drycken för nio tiondelar av mänskligheten, i kallt tillstånd ljuvligt i varma länder och kyles därför i Turkiet, Persien m.fl. asiatiska länder med is 330 f
- vattenbuffel: köttets kvalitet växlar, i t.ex. Aceh på Sumatra är det gott medan det är torrt och oätligt i Indien 213 f
- vattenmelon: bäst i Astrachan li, uppfriskande i hettan lvi, blir söt och ljuvlig till smaken i sydligare och varmare länder, den läskar och svalkar och går att äta även vid sjukdom m.m. 64 f, 66, 67 f
- vegetarianer: lvi, finns i Indien 435
- vegetarisk kost: omdebatterad på 1700-talet xxxvi
- verdacia, d.v.s. grön Reine Claude: se PLOMON
- vermicelli: 420

- vikunja: får skiftande smakomdömen, indianerna håller dess kött för läckrare än får 220
- vildgäss: det finns flera arter, de är vanligen både godare och hälsosammare att äta än tamgäss 201
- vildsvin: finns på många håll i världen, blir inte minst goda av att äta landsköldpad-dor, i det antika Rom fångade man dem le-vande och gödde dem för slakt, man satte på bordet ett vildsvin per gäst m.m. 186 ff
- vin: den av människor mest omtyckta dryck-en av vilken det finns många sorter bland vilka märks champagne, bourgogne, ma-deira, tokajer m.fl., några gamla recept på hur man beredde claret med allsköns kryddor m.m. 341–346, vin i Indien 437; jfr BOURGOGNEVIN, BÄRVIN, CHIANTI, CLARET, EST EST EST
- vinbergssnäcka: föddes upp av romarna med vin och kli i deras cochlearia, lär vara smakligast om vintern, äts med förtjus-ning i Thüringen, göds idag i Kairo med vetemjöl, deras kött hårt men närande m.m. 315 f
- vindrivor: ingår i pekmez 47, odlades av Noak strax efter syndafloden, sannolikt inte bara för vinets skull då de erbjuder både välsmakande och närande föda, sedan dess har många sorter uppkommit som får resebeskrivarnas lovord, på våra breddgrader får vi nöja oss med russin m.m. 153 f, 155 f, 157 f
- virginiarall: lika eftersökt i Virginia som ortolansparvarna och beckasinerna i Eu-ropa, de anländer utmärklade i september men blir snart så feta av vildhavre i träsket att de inte kan flyga och klubbas då enkelt ihjäl av invånarna med åror 250
- småvessla: torkad och saltad jämgod med hare enligt Galenos 230
- vithaj: äts på Grönland, kokad, torkad, även halvrutten 365
- vitlax: finns i Kaspiska havet, dess rödaktiga kött är fett och läckert, särskilt rökt, som sådan en läckerhet i hela Ryssland 388
- vitlök: allmänt antagen krydda i Spanien 21, används jämte salt och ättika till inlägg-ningar av mango 113, används som medicin i Ryssland 447
- vittling: har enligt samstämmiga sagesmän ett löst, välsmakande och oskyldigt kött 372
- vämjelse inför viss föda: orsaken härtill t.ex. följd av barndomsintryck eller religiösa förbud 18, om svenskarnas fördomsfulla inställning till hästkött 18, 20; jfr FÖRDO-MAR och FÖRBUD
- zebra: äts gärna av hottentotter m.fl afri-kanska folk 219
- zummit: bröd gjort av honung, fint mjöl och kryddor som kvinnorna i Marocko äter för att bli feta och eftersökta 42, 439
- åkerbär: xxviii, avsmakat av förf. xxxix, har försynen ensamt tilldelat Norden, det har enligt Linné företrädet framför varje annan självmant växande frukt i Europa m.m. 160 ff, 161
- ål, äv. blankål, cieche, elvers m.fl. namn: dess kött sött, vitt och smakligt, bör ätas i lagom dos och inte för ofta, Hippokrates varnar för ålen som ohälsosam, äts rökt och spicken i Hamburg, norska bönder räds den m.m. 368
- åsna: har i tamt tillstånd ett hårt och osmak-ligt kött, det intygar redan Galenos, de vilda är däremot smakliga m.m. 217 f; jfr ONAGER
- ägg: insamling 200; efter sjöfågel 202–7 äg-gen den enda nytta man i svenska skärgår-den gör sig av måsfåglarna 204; garfågeln ägg eftertraktade 204; tranägg 240; efter tofsvipa 250; strutsägg 254; ödlor ägg 284 f; krokodilägg 288 f; sköldpaddsägg 294, 298, 298 ff, äggen det godaste på sjöborren 319; gräshoppor godast då de är äggstinna 310 f, 416; ägg äts ej av brahminer 435
- äggulor som utfordring åt dikalvar: 211; jfr DIDJUR
- äggost: 42
- älg: dess kött liknar hjortens, men grövre och mer hårdsmält och till för starka magar, saltat älgkött fanns i hovköket på Johan

III:s tid, den amerikanska älgan beröms för sin goda smak, mule och tunga bästa delarna, älg tunga förs ofta från Ryssland till England m.m. 232 f

äpple: nämns i talet mest som smakjämförelse, annars frukternas frukt i Europa med många symboliska betydelse 349

ärter: i beduinernas pilaff 329, 421

ättika: tillbehör till många maträtter passim, jämte salt och kryddor ett sätt att bereda mat genom inläggning, inte i barns smak, desto mer i äldres 15, används för att mildra älg tungans vilda smak 233, skivat rått oxkött i Tonkin blir efter att ha legat några timmar en läckerhet 325, jämte senap tillbehör till glasål 368, på Cypern fångas becfignes och läggs i ättika för export 400

ödlor: finns på många håll av olika slag och storlek, många av dem välsmakande,

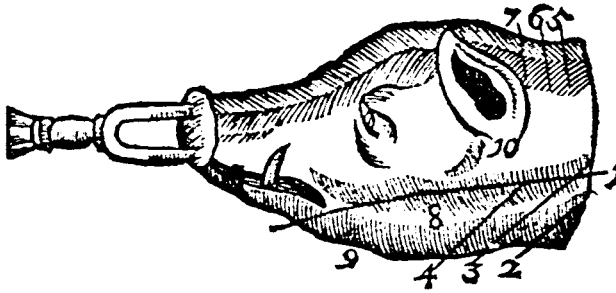
främst så leguaner (igvana), även varanödlan (talagoya) är förträfflig m.m. 284 f, 288

ökenspringrättor: hålls för en läckerhet av araber, finns av olika slag 276

öl: varmt sådant användes 1611 som medicin i den danska flottan 31, en enligt läkarna sund dryck, har en särskild plats bland oss nordbor såsom muntrande, det finns otaliga sorter i Tyskland varifrån vi gärna importerat denna dryck, på senare år har man även sett engelska sorter på förnäma bord, däribland porter som numera med gott resultat brygges även här m.m. 351 ff; se även ALE, BRAUNSCHWEIGER MUMMA, SVAGDRICKA; Jfr BOZA, BRAGA

örnar: hör till kalmuckernas förnämsta rätter m.m. 207 f

överkänslighet mot viss föda: xli f, t.ex. smultron, smör och vin 18



## REDAKTÖRENS TACK

Denna bok har, precis som det gjorde för Bengt Bergius, tagit tid att göra. Att den alls kommit till stånd beror på medverkan från en rad institutioner och personer.

Först och främst måste Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens chefsbibliotekarie Lars Ljunggren framhållas. Under många år har han byggt upp akademiens bibliotek en föredömlig forskningsinstitution med en imponerande utgivning av allt från forskningsrapporter till gedigna källutgåvor. Det är också han som i samråd med några akademiledamöter identifierat betydelsen av Bergius tal och givit mig förtroendet att hålla i den fortsatta redigeringen. Under arbetets gång har sedan Clas-Ove Strandberg, under långt tid ansvarig för de äldre samlingarna vid Stockholms universitetsbibliotek, ställt både sitt bibliografiska vetande till verkets tjänst och hjälpt till med framtagningen av bildmaterialet. Clas-Ove har också i flertalet fall utfört fotograferingen av detta. Ett par nödvändiga kompletteringar kom till stånd med skyndsam hjälp av Helena Backman vid samma bibliotek. En viktig insats har Karin Martinsson, förste trädgårdsintendent vid Bergianska trädgården, och Sven Kullander, förste intendent vid Naturhistoriska riksmuseet, stått för genom att ta fram underlag till bokens botaniska och zoologiska nyckel. Bengt Jonsell, professor Bergianus emeritus, och Gunnar Broberg, professor emeritus i idé- och lärdoms historia vid Lunds universitet, har vänligt ställt sina kunniga pennor till förfogande för bokens upptakt. Rent handgripligt har Lars Paulsrud varit en oändligt tålmodig och insiktsfull formgivare som åstadkommit grafisk harmoni av ett ovanligt bångstyrt material.

Ingen bok blir till utan tillräckliga resurser. En rad institutioner har tryggt denna boks utgivning. Vid sidan av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien har i detta fall följande institutioner stött tillkomsten:

Kungl. Vetenskapsakademien, där föreståndaren för Centrum för vetenskapshistoria, professor Karl Grandin, tidigt visade ett stort intresse för projektet och såg till att utgivningen blev en angelägenhet för båda akademierna.

Bergianska stiftelsen som ställde bildskatterna i sitt bibliotek till förfogande när fotograferingen skulle genomföras.

Riksbankens Jubileumsfond vars direktion blixtnabbt förstod verkets betydelse och anslog ett mer än generöst tryckbidrag.

Dessutom Stiftelsen A.W. Bergstens donation, Stiftelsen C.F. von Horns fond, Stiftelsen Per Palmgrens fond, Åke Wibergs stiftelse.

Till alla nu nämnda ett djupt känt tack!

*Jakob Christensson*

Bromma i november 2014

## ENHETEN FÖR DE AREELLA NÄRINGARNAS HISTORIA (ANH)

Verksamheten är inriktad på historiska projekt, rådgivning och bokutgivning inom skogs- och lantbrukshistoria. Till enheten hör även Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bibliotek (KSLAB) och arkiv. Biblioteket är specialiserat på skogs- och lantbrukshistorisk litteratur i vid mening. Det riktar sig främst till forskare i skogs- och lantbrukshistoria. På hemsidan [www.ksla.se/anh/](http://www.ksla.se/anh/) presenteras biblioteket tillsammans med Akademiens arkiv.

ANH utger dels bokserien *Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden* (SOLMED), dels skriftserien *Miscellanea* som består av personbibliografier, litteraturförteckningar och mindre skrifter. En översikt över skriftutgivningen finns tillgänglig på hemsidan [www.ksla.se/anh/publikationer/](http://www.ksla.se/anh/publikationer/). Böcker och skrifter kan beställas från ANH, Box 6806, 113 86 Stockholm, tfn 08-54 54 77 20, e-post [kslab@ksla.se](mailto:kslab@ksla.se).

Nedan följer en förteckning på böcker i SOLMED-serien. För *Miscellanea* se ANH:s hemsida.

### Nyhetsbrevet Freja

Freja, som utkommer med sex nummer per år, informerar om Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bibliotek och den litteratur som vi – norra Europas största agrarhistoriska bibliotek – köper in, våra projekt och presenterar de böcker som vi ger ut. Freja ger även information om andra agrarhistoriska aktiviteter, både i Sverige och internationellt. Freja bevakar nya böcker med historisk inriktning i ämnen som trädgårdsskötsel, organisationer, landskap, djurhållning, veterinärer, naturskydd, etnobotanik, skogsbruk, växtodling, teknik, botanik, politik, livsmedel/mat och för lantbruket betydelsefulla personer. Prenumerationer tecknas via [per.eriksson@ksla.se](mailto:per.eriksson@ksla.se)

### Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden (SOLMED)

SOLMED utges av ANH. Redaktörer för serien: *Lars Ljunggren* och *Per Thunström*.

### Utgivna

Nr 65 (denna volym) **Bengt Bergius**. Tal om läckerheter. Oavkortad illustrerad utgåva

Red. *Jakob Cristensson*. 2015. Inbunden, 672 s., ill. delvis i färg. Pris: 500 kr.

Nr 62 Den svenska lantbrukslitteraturen från äldsta tid till 1850 av **P.M. Hebbe**

Faksimilutgåva med korrigeringar, kompletteringar och tillägg av *Olof Kåhrström*. 2014. Inbunden, 848 s., ill. delvis i färg. Pris: 500 kr.

Nr 61 Att bruka men inte äga. Arrenden och annan nyttjanderätt till mark i svenskt jordbruk från medeltid till idag

Redaktör *Anders Wästfelt*. 2014. Inbunden, 320 s., ill. delvis i färg. Pris: 350 kr.

Nr 60 Vid fjällets fot. A.W. Bergsten och hans Enaforsholm i Västjämmland – från jaktvillan till fjällgård

Redaktör *Hans Antonson*. 2012. Inbunden, 376 s., ill. i färg. Pris: 200 kr.

Nr 59 Ömse sidor om vägen. Allén och landskapet i Skåne 1700–1900

Av *Patrik Olsson*. 2012. Inbunden, 307 s., ill. i färg. Pris: 350 kr.

Nr 58 När landet kom till staden. Lantbruksmöten och lantbruksutställningar som arenor för agrara moderniseringssträvanden i Sverige och Finland 1844–1970

Redaktör *Olof Kåhrström*. 2013. Inbunden, 416 s., ill. delvis i färg. Pris: 350 kr.

Nr 57 Upplysning, arbete, samarbete. Lantbruksveckan 1911–2007

Av *Tore Johansson* och *Ronny Pettersson*. 2013. Inbunden, 264 s., ill. delvis i färg. Pris: 150 kr.

- Nr 56 Traktorer, mjölkmaskiner, hästräfsor, motorsågar och Statens Maskinprovningar. Maskin- och redskapsprovningarnas betydelse för Sveriges jordbruks- och skogsbrukstekniska utveckling 1896–1996  
Av *Jan-Olov Jansson* och *Per Thunström*. 2012. Inbunden, 464 s., ill., delvis i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 55 Mitt emellan virkesintressen. Virkesmätningens historia i Sverige  
Av *Ronny Pettersson*. 2011. Inbunden, 656 s., ill., delvis i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 54 Agriculture and forestry in Sweden since 1900. Geographical and historical studies (parallellutgåva på engelska av SOLMED nr 53)  
Redaktörer *Hans Antonson* och *Ulf Jansson*. 2011. Inbunden, 512 s., ill. i färg. Pris: 200 kr. Knuten till denna antologi är atlasen *Agriculture and Forestry in Sweden since 1900*. Utgiven av National Atlas of Sweden. Temaredaktör *Ulf Jansson*. Temavärd KSLA. 2011. Inbunden, 232 s., ill. i färg. Pris: 250 kr.
- Nr 53 Jordbruk och skogsbruk i Sverige sedan år 1900. Studier av de areella näringarnas geografi och historia  
Redaktörer *Hans Antonson* och *Ulf Jansson*. 2011. Inbunden, 512 s., ill. i färg. Pris: 200 kr. Knuten till denna antologi är atlasen *Jordbruk och skogsbruk i Sverige sedan år 1900*, utgiven av Sveriges Nationalatlas. Temaredaktör *Ulf Jansson*. Temavärd KSLA. 2011. Inbunden, 232 s., ill. i färg. Pris: 250 kr.
- Nr 52 De areella näringarnas välgörare. Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens donatorer och välgörare under 200 år  
Av *Nils Edling*. Inbunden, 734 s., ill. Pris: 250 kr.
- Nr 51 Börje Hanssen. Åter till Österlen – en tidig mikrohistoria  
Agrar- och socialhistoriska texter i urval med en inledande biografi av *Anders Perlinge*. 2010. Inbunden, 368 s., ill., delvis i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 50 Svenskt skogslexikon  
Uppställt af *Axel Cnattingius* (omtryck av 1894 års upplaga). Redaktör och artikelförfattare *Per Eriksson*, samt artikel om tre skogslexikon av *Bengt Ek*. 2010. Inbunden, 224 s. ill. delvis i färg. Pris: 150 kr.
- Nr 49 Försök til et swenskt skogs- och jagtlexicon  
Af *Magnus Henric Brummer* (omtryck av 1789 års upplaga). Med inledande artikel av *Kerstin Ekman* och med bakgrundsartikel av *Roger Bergström* och *Kjell Danell*. 2010. Inbunden, 160 s., ill. Delvis i färg. Pris 150 kr.
- Nr 48 Nycklar till kunskap. Om människans bruk av naturen  
[Utges gemensamt med CBM Centrum för biologisk mångfald i deras skriftserie nr 34.]  
Redaktörer *Håkan Tunón* och *Anna Dahlström*. 2010. Inbunden, 372 s., ill. i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 47 Agrarhistoria på många sätt. 28 studier kring människan och jorden  
Redaktör *Britt Liljewall*. 2009. Inbunden, 552 s., ill., delvis i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 46 Färkonsulenter på 1700-talet. Biografisk matrikel över eleverna vid Jonas Alströmers schäferskola på Höjentorp och i Alingsås 1736–64  
Av *Per-Ola Räv*. 2010. Inbunden, 158 s., ill. delvis i färg. Pris: 100 kr.
- Nr 45 Millefolium, rölrika, näsegräs. Medeltidens svenska växtvärld i lärd tradition. Vernacular Plant-names and Plants in Medieval Sweden  
Av *Inger Larsson*. Ny utökad upplaga 2010. Inbunden, 304 s., ill. i färg. Pris: 250 kr.
- Nr 44 Den svenska färskötselns äldre historia – några kapitel ur Ull och ylle  
Av *Sven T. Kjellberg* (Omtryck ur 1943 års upplaga.). Redaktör och artikelförfattare: *Carin Martiin*. 2009. Inbunden, 143 s., ill. Pris: 150 kr.



- Nr 43 Lucius Junius Moderatus Columella. Tolv böcker om lantbruk. En tvåtusenårig lantbrukslära från romarriket. Översättning från latinet av Sten Hedberg. Samt Liv, lantbruk och livsmedel i Columellas värld. Tolv artiklar av nutida svenska forskare  
2009. Inbunden, 680 s., ill. delvis i färg. Pris: 350 kr.
- Nr 42 Ekonomiska skildringar ur Sveriges historia. Landshövdingeberättelser, läromedel, tävlingsskrifter, reseberättelser och andra skrifter i Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens arkiv, samt plansch- och kartmaterial i Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bibliotek  
Av *Olof Kåhrström*. 2009. Inbunden, 192 s., ill. delvis i färg. Pris: 150 kr.
- Nr 40 Kartlagt land. Kartor som källa till de areella näringarnas geografi och historia  
Redaktör *Ulf Jansson*. 2007. Inbunden, 228 s., ill. i färg. Pris: 250 kr.
- Nr 39 Från Pier De' Crescenzi till till Albrecht Thaer. Om några märkvärdigheter i Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens biblioteks äldre samling  
Av *Olof Kåhrström*. 2007. Inbunden, 280 s., ill. i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 38 Veterinärinrättningen i Stockholm 1821–1880  
Av *Hans Blomqvist*. 2006. Inbunden, 302 s., ill. Pris: 200 kr.
- Nr 35 Lantbrukarnas organisationer. Agrart och kooperativt 1830–1930  
Av *Olof Brandesten*. 2005. Inbunden, 485 s., ill. Pris: 200 kr.
- Nr 34 Skog i förändring. Vägen mot ett rationellt och uthålligt skogsbruk i Norrland ca 1940–1990  
Av *Stig Hagner*. 2005. Inbunden, 394 s., ill. i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 32 Jordbrukarnas kooperativa föreningar och intresseorganisationer i ett historiskt perspektiv  
Redaktör *Reine Rydén*. 2004. Inbunden, 352 s., ill. Pris: 200 kr.
- Nr 30 Från byatjur till genteknik. Milstolpar i svensk husdjursgenetik och husdjursavel under 1900-talet  
Av *Jan Rendel*. 2003. Inbunden, 315 s., ill., delvis i färg. Pris: 200 kr.
- Nr 29 För modernnäringens modernisering. Två studier av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens tillkomst och tidiga historia  
Av *Nils Edling*. 2003. Inbunden, 248 s., ill. Pris: 150 kr.
- Nr 28 Groveda. Om en bondgårds ekonomiska historia 1786–1950  
Av *Karl-Henrik Pettersson*. 2002. Inbunden, 255 s., ill., delvis i färg. Pris: 175 kr.
- Nr 27 Ett reformverk under omprövning. Skifteslagstiftningens förändringar under första hälften av 1800-talet  
Av *Ronny Pettersson*. 2003. Inbunden, 309 s., ill. Pris: 150 kr.
- Nr 26 Regionala främjare av de areella näringarna under 200 år. Hushållningssällskapens historiker, periodiska skrifter och arkiv  
Av *Olof Kåhrström*. 2002. Inbunden, 316 s., ill. Pris: 150 kr.
- Nr 23 Experimentalfältet. Kungl. Lantbruksakademiens experiment- och försöksverksamhet på Norra Djurgården i Stockholm 1816–1907  
Av *Ulrich Lange*. 2000. Inbunden, 408 s., ill., delvis i färg. Pris: 175 kr.
- Nr 18 Gud bevara utsädet! Produktionen på en västsvensk ensädesgård: Djäknebol i Hallands skogsbygd 1760–1865  
Av *Lennart Andersson Palm*. 1997. Inbunden, 224 s., ill. Pris: 75 kr.
- Nr 17 Lövtäkt och stubbskottsbruk. Människans förändring av landskapet – boskapsskötsel och åkerbruk med hjälp av skog  
Redaktörer *Håkan Slotte* och *Hans Göransson*. Del I. 1996. Hft., 210 s., ill. Pris: 100 kr. Del II. 1996. Hft. (del I och II: 464 s.), ill. Pris: 100 kr.