UMEÅ UNIVERSITET

# FRÅN FATTIGSOPPA TILL PUNSCH À LA GLACE

## En etnologisk studie av klass och genus i två adelskvinnors receptsamlingar 1766-1845

**Isabelle Fredborg**

Kandidatuppsats, 15 hp

Etnologi C, Ht 2025

Handledare: Helena Pettersson

# Abstract

**From Poor Man's Soup to *Punch à la Glace*: An Ethnological Study of Two Swedish Noblewomen's Recipe Manuscripts (1766-1845)**

The recipe manuscripts of Swedish eighteenth-century noblewomen have largely been overlooked in research, despite the owners' proximity to power and their crucial responsibilities within the household.

Through an analysis of two noblewomen's recipe manuscripts, this thesis examines expected roles, everyday practices, and social relationships through the lens of class and gender.

Recipe manuscripts, estate inventories, and household examination rolls inform the analysis. The recipe collections were photographed and transcribed using the AI-assisted transcription platform Transkribus.

Drawing on concepts of habitus, distinction and symbolic capital developed by Pierre Bourdieu, complemented by feminine respectability by Beverley Skeggs, the analysis suggests that the recipe collections can be seen as instrumental work tools that were functions of the noblewomen's expected habitus and feminine respectability. Costly recipes such as *punsch à la glace,* arrack ice cream, can be seen as marking distinction within the upper class, while recipes detailing different types of rusks for the gentlefolks and classes of servants suggests clear distinction within the household. The recipes may be understood as forms of symbolic capital that supported the noblewomen's performance of class and gender ideals. Lastly, it is suggested that the noblewomen's role as recipe curators can be interpreted as giving them authority over whether received recipes would include the donors' names, proposing that they controlled who was ascribed feminine respectability in the recipe collections.

**Keywords:** recipe manuscripts, Swedish nobility, habitus, distinction, symbolic capital, ethnology, handwriting transcription, AI

# Innehållsförteckning

**Inledning** ..... **7**
Syfte och frågeställningar ..... 7
Avgränsningar ..... 8
Material och metod ..... 8
Primärt arkivmaterial ..... 8
Kompletterande arkivmaterial ..... 9
Tryckta källor ..... 9
Bricolagemetod ..... 9
(AI-)transkribering är en analytisk akt ..... 10
Närläsning, jämförelse och tematisering ..... 11
Reflexivitet, källkritik och forskningsetik ..... 11
Teori ..... 12
Klassperspektiv utifrån Bourdieu ..... 12
Genusperspektiv utifrån Skeggs ..... 14
Görande av klass, görande av genus ..... 15
Tidigare forskning ..... 15
Kulturhistorisk kontext ..... 16
Adelskvinnornas liv och förutsättningar ..... 16
Adelskvinnans förväntade habitus ..... 17
Vad är ett recept? ..... 17
Disposition ..... 18
**Kunskapshantering som habitus-uttryck** ..... **19**
Recepten som arbetsredskap ..... 19
Kurerade samlingar med många källor ..... 19
Den mobila, fysiska kunskapen ..... 20
"Torr och förarglig som all potatis bakelse" ..... 21
Den tysta kunskapen ..... 21
"1/2 mark smör väl urtvättad" ..... 22
Den passade receptanvändningen ..... 22
Receptsamlingen som habitus-uttryck ..... 22
**Praktiker passande en grevinna** ..... **24**
Det söta livet ..... 24
Punsch à la glace ..... 24
Konservering snarare än tillagning ..... 25
Herrskapet, mamsellerna och folket ..... 26
Distinktion i receptsamlingarna ..... 26
**Receptet som social valuta** ..... **29**
Elitens receptutbyte ..... 29
Recept som gåva mellan adelskvinnor ..... 30
Sirapsdricka i det sociala rummet ..... 30

Tjänstefolkets recept....31
Fattigsoppa....32
Recepten som mångbottnat symboliskt kapital....32
**Avslutande diskussion....34**
Den antagna respektabiliteten....34
Görandets villkor....34
Vem blir "auktor"?....35
Vidare forskning....36
Avslutning....37
**Sammanfattning....38**
**Käll- och litteraturförteckning....39**
Otryckta källor....39
Arkiv....39
Internet....40
Tryckta källor....40
Litteratur....41
**Bilaga 1: Bilder på källmaterialet....47**
Horns samling....47
Heijkenskjölds samling....52

# Inledning

Ända sedan jag, driven av ett mathistoriskt intresse, började undersöka äldre handskrivna receptsamlingar har jag upprepade gånger slagits av samma tanke. Adelskvinnorna som ägde dem utgjorde en del av den absoluta eliten i Sverige, med god utbildning, ekonomiskt välstånd och mäktiga släktingar. Tvåhundra år senare tycks dock recepten ofta vara det enda spår av dem som återstår, åtminstone i de offentliga arkiven. Trots sin direkta koppling till kvinnlig vardaglig praktik har receptsamlingarna ägnats mycket liten uppmärksamhet i svensk forskning i allmänhet och etnologisk i synnerhet.[1] Adelskvinnorna har ofta blivit en del av marginalen, en fotnot i sin makes biografi. Det väcker frågan om vad vi kan få reda på om dem och hur deras liv såg ut, baserat på det material som finns kvar.

De mindre glamorösa vardagsbestyren har både i dåtida och nutida skildringar ofta hamnat i skuggan av den gustavianska tidens prakt. Adelskvinnorna hade dock en nyckelposition i hushållet. Medan mannen ansvarade för förvaltningen av godset, hade kvinnan ansvar för hushållsskötseln samt att anlita och instruera tjänstefolket. Hon skulle organisera, delegera och övervaka arbetet inomhus – allt från barnuppfostran och matlagning till städning och skötsel av det dyrbara linneförrådet. För att kunna uppfylla sin förväntade roll började upplärningen om hur hushållet skulle skötas redan under de tidiga tonåren (Ilmakunnas 2024, s. 26; Rundqvist 1989, s. 197-202). Genom upprepning och aktivt deltagande i hushållsarbetet förväntades adelsdottern förvärva de naturliga dispositioner som skulle sedan skulle vägleda henne som gift kvinna. Som hjälp i detta arbete kunde hon ha en receptsamling.

De två receptsamlingar jag valt att studera har tillkommit cirka 1766-1845 och utgör en del av Esplundaarkivet vid Riksarkivet. Arkivmaterialet består av buntar av vikta, fläckade receptblad och nötta anteckningshäften, som spänner från noggranna avskrifter till hastigt nedklottrade ingredienslistor. Materialet är särskilt intressant att studera då det i egenskap av varierat, aktivt arbetsdokument ger en möjlighet till djupare förståelse och nyansering av bilden av adelskvinnorna.

## Syfte och frågeställningar

Syftet med denna uppsats är att genom två svenska adelskvinnors receptsamlingar belysa deras förväntade roller, vardagliga praktiker och sociala relationer utifrån klass och kvinnlig respektabilitet under perioden 1766-1845. Det gör jag genom att fokusera på

[1] Svensk etnologisk forskning som rör receptmanuskript har varit summarisk (Berg 1992) eller begränsad till omfång (Fjellström 2016).

livsmedelsförädling och måltidsberedning utifrån dessa två receptsamlingar. Jag arbetar utifrån följande frågeställningar:

- Hur kan receptsamlingarna som arbetsredskap förstås som ett uttryck för adelskvinnornas habitus och kvinnlig respektabilitet, sett till vardagliga praktiker runt kunskapshantering?
- Hur används distinktioner genom passande praktiker för att skilja adelskvinnan från andra samhällsklasser, betona hennes kvinnliga respektabilitet och förstärka hennes önskade sociala position?
- Hur fungerade recepten som symboliskt kapital för görande av kvinnlig respektabilitet inom och mellan olika positioner i den sociala hierarkin?

***Avgränsningar***

Genom studien ämnar jag bidra med en förståelse för hur adelskvinnornas receptsamlingar speglade klass och kvinnlig respektabilitet och utgjorde en social och erkänd kunskapspraktik. Eftersom livsmedelsförädlingen och matlagningen utgjorde en viktig del av hushållets arbete har jag valt att fokusera på dessa aspekter. Denna inriktning är särskilt relevant då tidigare forskning diskuterat adelskvinnans hushållsroll i stort, men i mycket liten utsträckning fördjupat sig inom hennes köksrelaterade roll eller receptsamlingarnas betydelse för skötandet av denna.

Jag exkluderar flera intressanta perspektiv av relevans- eller utrymmesskäl. Omhändertagandet av hushållets egna råvaror gör ett hållbarhetsperspektiv relevant, både ur ekonomisk och livsmedelsmässig synvinkel, vilket har exkluderats av utrymmesskäl. I det granskade materialet finns även recept på exempelvis textilfärg, tvättmedel och huskurer, avgränsat på grund av livsmedelsfokuset. Dryckesframställning avgränsas av utrymmesskäl. Under arbetets gång har jag i Esplundaarkivet funnit receptsamlingar efter två av Horn och Heijkenskjöld, som jag exkluderar av utrymmesskäl.

# Material och metod

I detta avsnitt presenterar jag de två undersökta handskrivna receptsamlingarna, redogör för uppsatsmetoden med AI-transkribering, närläsning, jämförelse och tematisering, samt presenterar forskningsetiska överväganden.

***Primärt arkivmaterial***

Uppsatsens forskningsmaterial består av handskrivet arkivmaterial i Esplundaarkivet (Riksarkivet Marieberg), med fokus på de två receptsamlingarna. De ägdes av grevinnan Lovisa Ulrika Mörner, född Horn af Rantzien, och hennes svärdotter grevinnan Catharina Lovisa Mörner, född Heijkenskjöld (hädanefter refererade till med flicknamnen “Horn” och “Heijkenskjöld”, samt som “adelskvinnorna” och “receptägarna”).

Horns receptsamling uppgår till cirka 154 recept och beräknas ha huvudsakligen ha uppkommit under perioden 1766-1823. Samlingen består huvudsakligen av en arkivpärm med en stor bunt av lösa ark med ett eller flera recept, samt tre häften om 5-15 recept (LUH 1751 – 1823, I:117; se bilaga 1, bild I:A-I:E). Heijkenskjölds receptsamling består av cirka 277 recept och beräknas huvudsakligen ha uppkommit under perioden 1795-1845. En arkivpärm innehåller en bunt med huvudsakligen lösa ark samt åtta tryckta tidningsrecept (CUH 1780-1845, I:191; se bilaga 1, bild I:F-I:K). Tidsuppskattningarna (och därmed uppsatsens tidsomfång) är baserade på de år då adelskvinnorna fyllde femton år (en vanlig ålder för att börja med hushållsbestyr, se Åström 1993, s. 261-267) och det år de avled. Recepten är skrivna på svenska, med ett fåtal tyska och franska undantag.

Utöver receptsamlingarna innehöll arkivet även vissa lösa anteckningar och räkningar, samt brev till och från receptägarna, som jag också gått igenom för att få ytterligare förståelse för hushållets skötsel. Breven är huvudsakligen skrivna på franska.

### *Kompletterande arkivmaterial*

Boupptecknigar kan ge kunskap om människors förmögenhet, skulder samt materiella och sociala förhållanden (Perlinge 2017, s. 96). Jag har därför studerat Horn och Heijkenskjölds boupptecknigar för att få information om vilka husgeråd som fanns i hushållen (Horns bouppteckning 1823; Heijkenskjölds bouppteckning 1845).

Genom att konsultera relevanta husförhörslängder har jag fått information om hushållens storlek, tjänstefolkets namn och titlar, samt möjliga receptbidragare. Informationen i husförhörslängderna kan dock vara ofullständig eller felaktig, och får därför ses som vägledande snarare än bestämmande.

### *Tryckta källor*

Christina Wargs hushållsbok utkom i 14 upplagor mellan 1755 och 1822, vilket gör att den kan ses som en allmänt spridd vägledning över informationen ett större hushåll förväntades behöva. Den femte upplagan (1770) har använts för jämförelser för att kunna analysera receptsamlingarnas prioriteringar. Jag valde denna upplaga då den var den senaste innan Lovisa Ulrika Horn gifte sig år 1772, alltså runt den tid när hennes receptsamling bör ha påbörjats.

### *Bricolagemetod*

Metodvalets mål är att skapa en så helhetlig, detaljerad och samtidigt fokuserad bild som möjligt som grund för analysen utifrån det valda ämnet. Jag arbetar huvudsakligen en bricolagemetod som kombinerar olika metoder (såsom AI-transkribering, tematisering och närläsning) och källor (arkivmaterial i form av recept, brev, boupptecknigar) för att besvara frågeställningarna och placera källorna i sitt rumsliga och tidsmässiga sammanhang. Genom att till exempel enbart studera räkenskaper över brödanvändning i adliga hushåll skulle en

felaktig bild kunna uppstå som ignorerar brödets fulla användning, däribland som konsistensgivare i såser (Laurioux 1997, s. 13). För bricolagemetoden har jag inspirerats av Marie Steinrud (Steinrud 2008), Fredrik Nilsson (Nilsson 2017) och Simon Ekström (Ekström 2017). Genom etnologiskt detektivarbete identifierar och sammanför de information ur olika källor till en tydligare och underlagsmässigt starkare helhetsbild – vad som kan kallas "metodologisk triangulering" (Bäckman och Ekström 2022, s. 269). Till följd av detta utökade jag recepten och breven med bouppteckningar och husförhörslängder.

### *(AI-)transkribering är en analytisk akt*

Jag har valt att digitalisera och transkribera receptsamlingarna för att lättare kunna ha kontinuerlig tillgång och inte utsätta originalhandlingarna för onödigt slitage. Det möjliggör även ett eventuellt tillgängliggörande av materialet för forskning.

Eftersom Esplundaarkivet omfattas av särskilda villkor sökte jag och beviljades åtkomst av Riksarkivet, Marieberg. Vid hanteringen skilde jag lösbladsbunten från arkivpärmen, separerade sida för sida vid avfotograferingen och återförde därefter arket i rätt ordning. Fotografierna har sedan transkriberats med hjälp av AI-plattformen Transkribus.[2] Transkriberingsverktyget valdes då att plattformen initierats och används av ett stort antal europeiska universitet och arkivinstitutioner (Terras 2022, s. 186). Transkriberingen har därefter manuellt kontrollerats och korrigerats, bitvis med omfattande korrigeringar. Korrigeringarna kunde exempelvis vara på grund av att Transkribus tolkat layouten fel och satte raderna i fel ordning, misstolkade siffror, eller ibland inte kunde läsa en viss handstil.[3] Arbetet med korrigeringarna blev då en sorts dialog där Transkribus gav ytterligare förslag för min tolkning.

Jag har utfört transkriberingen efter principerna från transkriberingsprojektet *Gender and Work* vid Uppsala universitetet, eftersom de ska underlätta forskningsanvändning (Transkringsprinciper GAW). Dessa inkluderar exempelvis att behålla versaliseringar och särskrivningar samt transkribera diakritiska tecken såsom ring, prickar och streck över å, ä och ö samt à, men undvika de för 1700-talet vanliga *ú* och *ý*.[4]

Barbro Kleins förkunnande att transkribering är en "analytisk akt" har format den svenska etnologin (Klein 1990). Hur "muntligheten" i en intervju transkriberas påverkar intrycket. Även för skriftligt material krävs en medvetenhet om vad transkriberandet innebär för nyanserna i radbyten, bläckfläckar, pennhantering, etcetera. Vid behov är det möjligt att troget återge materialet med hjälp av diakritiska tecken och kommentarer. Användningen av

---

[2] Jag har använt Transkribus AI-modeller *Swedish Lion II* för svenskt material, *The Text Titan I ter* för brev på franska, och *Transkribus Print M1* för visst tryckt material.

[3] På grund av att materialet innehöll många olika handstilar förbättrades inte transkriberingsresultatet, då Transkribus inte kunde använda mina korrigeringar för förbättringar.

[4] Diakritiska tecken är markeringar vid bokstäver. Exempelvis är ring och punkter på å, ä och ö diakritiska tecken.

AI-transkribering kan underlätta genomgång av ett större material på kortare tid (Terras 2022, s. 195). Transkriberingens långsamhet som gör plats för nya insikter, och som i viss mån försvinner vid AI-transkribering, kan istället kompletteras av närläsning vid analysen (Henriksson & Sund 2024, s. 88). De emellanåt omfattande korrigeringarna resulterade i ett långsammare förhållningssätt och därigenom god förtrogenhet med materialet.

### *Närläsning, jämförelse och tematisering*

Den korrigerade transkriberingen har särskilt underlättat vid snabba jämförelser samt översättningar från franska. Vid analys läste jag texten sida vid sida med digitala källmaterialsbilder för att få med fler nyanser. En utmaning vid användning av digitaliserat forskningsmaterial är distansen till föremålens materialitet. Jag undersökte därför allt relevant fysiskt arkivmaterial minst två gånger för information som svårligen identifieras enbart digitalt. Tack vare detta noterade jag exempelvis vikningar och nålhål, vilket bidrog till analysarbetet runt receptens mobilitet (se "Kunskapshantering som habitus").

Vid närläsning kan uppmärksamhet på detaljer, friktioner och "särskilt talande exempel" följas av tematisering (Henriksson & Sund 2024, s. 77). Jag gick först igenom recepten och noterade vad som stack ut, förvånade mig eller väckte frågor, såsom ovanliga titlar, namnmarkeringar eller oväntade receptval. Därefter förtecknade jag recepten för en bättre överblick och identifiering av mönster. Närläsningen gav djupare kunskap om de enskilda "receptskärvorna", som sedan sammanfogades till en helhet genom tematisering. Vissa "särskilt talande exempel", såsom punschglass och fattigsoppa, valdes ut för fördjupad analys. Jag jämförde sedan teman med Wargs hushållsbok för att fördjupa förståelsen för receptsamlingarnas prioriteringar och vad som valts bort. Att receptägarna möjligen hade delat in recepten annorlunda än Warg bedöms inte begränsa värdet av jämförelsen, som enbart ger en övergripande bild av samlingarnas inriktning.

Jag har enbart i undantagsfall jämfört Horn och Heijkenskjölds receptsamlingar med varandra, då recepten kan ha flyttats mellan dem efter receptägarnas död. Vad gäller analys av receptordningen gör systemet med lösa lappar att samlingarna antagligen inte är i samma ordning som receptägarna hade. Bundet material studerade jag mer ingående för ledtrådar till hur receptsamlingen uppkommit – i ett svep eller pö om pö.

### *Reflexivitet, källkritik och forskningsetik*

Etnologen Rebecka Lennartsson framhäver utmaningen för nutida forskare att "fältarbeta" i 1700-talets arkivmaterial, då vi idag har andra värderingar och förutsättningar (Lennartsson 2010, s. 56). Ett reflexivt förhållningssätt redogör för erfarenheter som kan påverka arbetet, notera "blinda fläckar" och problematiserar antaganden. Perspektivmedvetenhet och redogörande för den analytiska processen bidrar till ökad forskningstransparens och -kvalitet (Nilsson 2024, s. 227, 240-241).

Förutom att utöka mina kunskaper om 1700-talet har jag försökt genomgående redogöra för antaganden. Genom att mentalt gå igenom tillagningsprocesserna kunde jag identifiera dolt arbete som lätt förbisågs, exempelvis att smöret behövde tvättas innan användning på grund av hög salthalt.

Under reflektioner över hur jag kunnat påverka uppsatsarbetet noterade jag att jag från början beslutat att om möjligt transkribera receptsamlingarna med hjälp av Transkribus. Verktyget gavs legitimitet genom att jag använt det under en paleografi-kurs vid Göteborgs universitet[5] och därefter vid transkribering av andra handskrifter. Jag har återkommande reflekterat över AI-transkriberingens påverkan på uppsatsen och bedömer inte att resultatet påverkats negativt av AI-användningen, tack vare närläsning och granskning av det fysiska materialet.

Källkritik blir nödvändig för att förstå och analysera materialet, samtidigt som reflexivitet kan hjälpa till att värdera analysens subjektivitet. I sin slutgiltiga form har Esplundaarkivet (Riksarkivet) upprättats först cirka 100 år efter den sista receptägarens död, vilket kan ge en skev bild av materialets ursprungliga innehåll och ordning. Jag har genomgående haft medvetenheten att receptsamlingarna därför studeras så som de bevarats.

Med hänsyn till god forskningssed (Vetenskapsrådet 2024, s. 55-56) har jag gjort en forskningsetisk bedömning av materialets känslighet och Transkribus-användningen, med bedömningen att känsliga uppgifter och relevant forskningsetisk problematik saknades. Ingen GDPR- eller upphovsrättslig problematik aktualiseras, då den sista av receptägarna avled år 1845.

# Teori

Nutida perspektiv behöver appliceras varsamt i en historisk kontext (Ehn och Löfgren 1999, s. 65). Med detta i åtanke har jag valt analytiska ramverk för att belysa olika aspekter av materialet, med fokus på ett klassperspektiv utifrån Pierre Bourdieu, kompletterat av ett genusperspektiv utifrån Beverley Skeggs.

### *Klassperspektiv utifrån Bourdieu*

Vid valet av teoretiskt ramverk utgår jag ifrån ett klassperspektiv för att kunna se hur adelskvinnornas recepthantering påverkas av deras samhällsposition. Även om klassperspektivet har ifrågasatts under slutet av 1900-talet (Skeggs 1997, s. 6-7) bedömer jag det relevant då 1700-talets samhälle genomsyrades av uttalade, ibland lagreglerade gränser mellan klasserna, eller “stånd” som det då kallades.[6] “Klassförräderi" verkar ha straffats

[5] *Paleografi och artificiell intelligens (AI). Att läsa historiska källor med hjälp av ny teknik* (vt25), arrangerad i samarbete med Riksarkivet.

[6] Se exempelvis överflödsförordningarnas reglering av ståndens klädsel (Runefelt 2015, s. 38, 50).

hårdare än ett frånsteg från kvinnonormen.[7]

Den franske sociologen Pierre Bourdieu utgör stommen för uppsatsens klassperspektiv, eftersom hans begrepp erbjuder en mångfacetterad diskussion av 1700-talets adelsliv. Detta har gjort att hans teorier använts i tidigare forskning som rör adelskvinnor under samma tidsperiod (exempelvis Rundquist 1989; Åström 1993; Steinrud 2008).

Av Bourdieus begrepp anser jag habitus, distinktion och symboliskt kapital relevanta för uppsatsens syfte. Bourdieus begrepp *fält*, ett definierbart socialt rum inom vilket aktörerna kan rankas (Bourdieu 1995 [1980], s. 66-68), avgränsas på grund av lägre relevans och utrymmesskäl.

Uppsatsen genomsyras av Bourdieus idé om *habitus,* som kan förstås som en "omedvetna disposition" baserad på en persons miljö, normer och kulturella seder under de formativa åren. Habitus är en seg struktur, det vill säga svårföränderlig, och avslöjar lätt en persons ursprungliga grupptillhörighet (Bourdieu 1995 [1980], s. 52-65). Genom att använda habitus-begreppet för att studera vardagliga praktiker vill jag förstå hur receptsamlingarna utgör ett uttryck för adelskvinnans förväntade erfarenhet och förmåga.

Även om ett adels-habitus naturligt skilde sig från tjänstefolkets var det viktigt att markera sin grupptillhörighet. Därför använder jag Bourdieus begrepp *distinktion,* som kan definieras som "rätt" smak som tydliggör den sociala ställningen (Bourdieu 1984 [1979], s. 260-317). Distinktionsbegreppet gör det möjligt att studera hur adelskvinnorna tydliggjort och framhävt sin ställning både mellan klasserna och inom överklassen med hjälp av recepthanteringen. Jag kopplar även distinktion till ekonomen och sociologen Thorstein Veblens idé om *iögonfallande konsumtion* ("conspicuous consumption"), konsumtion för att framhäva den egna ställningen (Veblen 1899, s. 75ff).

Med ett överklasshabitus som grund och en förståelse för distinktionernas förmåga att skilja sociala grupper blir det relevant att se till den bourdieuska valuta som värderas i det sociala rummet: *symboliskt kapital.* Det kan vara såväl fysiska som abstrakta resurser, och delas vanligen i tre kapitalslag: kulturellt, socialt och ekonomiskt.[8] Bourdieu lägger mycket vikt vid det som kallas *kulturellt kapital.* I den ingår finkulturen, i form av kännedom om exempelvis konst, musik och litteratur, men även språkkunskaper, att veta hur man för sig, och kännedom om normer (Bourdieu 1995 [1980], s. 125-125). *Socialt kapital* utgörs av relationer och tillgång till olika nätverk, medan *ekonomiskt kapital* kan förstås som pengar och andra ekonomiska tillgångar (Bourdieu 1984 [1979], s. 114-115). Något upphöjs till symboliskt kapital genom att erkännas som värdefullt av inflytelserika personer (Bourdieu

[7] Exempelvis förlorade en adelsfröken i enighet med 1622 års adelsprivilegier sin frälsejord om hon "gifte ned sig" med en ofrälse. Det var ett av skälen till att de som saknade lämpliga friare ofta hellre valde att förbli ogifta (Sjöberg 1997, s. 78-180; Norrby 2005, s. 122-124).

[8] Bourdieu har senare delat in sitt symboliskt kapital i fler underarter, såsom utbildningskapital (Broady 1990, s. 171). För enkelhetens skull klassificerar jag dylika resurser som kulturellt kapital.

1992, s. 147). Begreppet gör det möjligt att se hur recepten erkändes som värdefulla och utgjorde symboliskt kapital inom och mellan olika positioner i den sociala hierarkin.

Bourdieu begränsas av att han, trots pendlingen mellan hierarki och individ, inte djupare behandlar effekten av genus. Även om Bourdieu utgör uppsatsens huvudsakliga teoretiska ramverk har jag därför kompletterat med ett genusperspektiv.

### *Genusperspektiv utifrån Skeggs*

1700-talets normer gav inte kvinnor samma handlingsutrymme som männen, och även om vissa kvinnor omförhandlade sin möjlighetsrymd får de ses som normutmanande (Rydström och Tjeder 2021, s. 38ff, 48). Förväntningarna på hur adelskvinnorna skulle uppträda och vilka sysslor som var passande var annorlunda än männens (Steinrud 2008, s. 143; Norrby 2005, s. 70). Jag anser att detta motiverar tillägget av ett genusperspektiv för att besvara syftet. Istället för att kontrastera kvinnor och mäns världar vill jag närmare studera adelskvinnornas vardagliga handlingar och praktiker, vilket gör den brittiske sociologen Beverley Skeggs genusidéer lämpade.

Beverley Skeggs har vidareutvecklat Bourdieus idéer till en teori där *kvinnlig respektabilitet* är nära kopplat till klasstillhörigheten (Skeggs 1997, s. 1-4). Skeggs har fokuserat på hur arbetarklasskvinnor använt respektabilitet i form av moralisk auktoritet för att hävda sig inom sin klass och respekteras av andra klasser. Skeggs menar att respektabilitet inte utgjort ett bekymmer för de som ansågs ha den – i det här fallet överklassen (Skeggs 1997, s. 1). Trots det anser jag att hennes tankar är relevanta för uppsatsen, eftersom högreståndskvinnorna skulle genom sitt beteende utgöra förebilder för de lägre stånden (Ulvros 1996, s. 36-40).[9] Adeln var medveten om att deras vunna position kontinuerligt behövde underhållas och förvaltas för att bestå (Norrby 2005, s. 85).[10] Adelskvinnorna kan sägas ha varit ständigt medvetna om verkliga och upplevda bedömningar från andra (Skeggs 1997, s. 4), vilket möjliggör synen på kvinnlig respektabilitet som något som även adelskvinnor behövde bibehålla.

För denna uppsats definierar jag *kvinnlig respektabilitet* som *görande av kvinnlighet på "rätt" sätt för att framstå väl, stärka eller bibehålla sin sociala position, och undvika repressalier*. Jag ser görande av kvinnlig respektabilitet som nära kopplat till Bourdieus habitus. Genom att analysera receptsamlingarna utifrån kvinnlig respektabilitet blir det möjligt att se hur uttryck för husliga ideal skulle ge kvinnor uppskattning, moralisk auktoritet och en särskild ställning gentemot andra (Skeggs 1999, s. 39, 71-78).

---

[9] Respektabilitetsbegreppet har även använts i 1700-talsforskningen (exempelvis Lindroth 2019).

[10] Norrby sammanfattar adelns medvetenhet med ett ordspråk från Riddarhusets fasad – *per labores itur ad honores,* latin för "genom arbete når man ära".

***Görande av klass, görande av genus***

I uppsatsen arbetar jag utifrån att klass och genus utgör roller som är sociala snarare än medfödda, och skapas och befästs genom imitation och upprepning. I denna utgångspunkt inspireras jag av Judith Butlers begrepp *performativitet* (Butler 2007, s. 214-219). Även om Butler huvudsakligen tillämpar sitt performativitetsbegrepp på genus, menar jag att det även går att knyta det till Bourdieus klassfokus, då även hierarkiska positioner i det sociala rummet är beroende av görande och formas av upprepning.[11]

# Tidigare forskning

För att förstå adelskvinnornas roll har jag haft stor glädje av etnologiska studier som redogjort för uppfostran, förtydligat rollfördelningen mellan kön och klasser, och beskrivit det dagliga livet, där Angela Rundquists *Blått blod och liljevita händer* (Rundquist 1989) och Marie Steinruds *Den dolda offentligheten* (Steinrud 2008) utmärker sig. Anna-Maria Åström med *'Sockenboarne'* (1993) har erbjudit ytterligare ett detaljerat perspektiv på adelsdöttrarnas roller. Johanna Ilmakunnas *Flitiga och sysslolösa* (Ilmakunnas 2024) bidrog till förståelsen för överklassens syn på måltider och mat, till vardags och som maktverktyg.[12]

Flertalet källor har bidragit till en förståelse för de handskrivna receptsamlingarnas historiska kontext, utformning och roll. Däribland kan jag särskilt nämna Wendy Wall för diskussioner om manuskriptens materialitet, Sara Pennell för perspektiv på recepten som kulinarisk valuta som överförs mellan tid och rum, och Michelle DiMeo tankar om manuskriptens bakomliggande kollektiva samarbete (Wall 1993 och 2016; Pennell 2004; DiMeo 2016). Vidare har Helga Müllneritsch bidragit med en förståelse för den historiska synen på receptsamlingarnas värde och status (Müllneritsch 2019). Maren Jonasson och Märtha Norrback bidrog med ett perspektiv på samlingarnas roll och utformning utifrån en svensk och svenskfinsk kontext, baserat på handskrifter i ett transkriberingsprojekt av Svenska litteratursällskapet i Finland (Jonasson et al. 2022-2025, Norrback 2022; Jonasson och Norrback 2024).

Forskning som berör svenska receptmanuskript har huvudsakligen utförts av ekonomisk-historikern Ulrica Söderlind, där jag särskilt haft glädje av hennes gastronomiska studie av dagboksmaterialet efter "Årstafrun", som var samtida med uppsatsens adelskvinnor (Söderlind 2019). Svensk etnologisk forskning har enbart i ett fåtal fall ägnat sig åt receptmanuskript (Berg 1992; Fjellström 2016). För en bild av svensk måltidskulturs

[11] Butler gör själv en koppling mellan performativitet och habitus (Butler 1997, s. 142ff; Butler 2007 [1990], s. 28, 233f.)

[12] Framförallt Åström men även Ilmakunnas är huvudsakligen fokuserade på det då svenska Finland. Jag har funnit att deras forskning överlag stämt överens med förhållanden i Sverige, med en medvetenhet om att adelns hushåll i Finland generellt var enklare än de svenska (Jonasson och Norrback 2024, s. 126-127).

utveckling och hur den skilde sig mellan klasserna har jag haft särskild nytta av Richard Tellströms *Varje tugga är en tanke,* som delvis utgår ifrån handskrivna måltidsförteckningar (Tellström 2024).

# Kulturhistorisk kontext

I detta avsnitt ger jag en bild av adelskvinnornas ekonomiska och sociala förutsättningar för att etablera kontexten inför vidare analys. Vidare beskriver jag hur en adelskvinna utvecklade sitt förväntade habitus och kopplar det till görande av kvinnlig respektabilitet. Avslutningsvis redogör jag för hur jag i denna uppsats förstår ett recept ur ett kulturhistoriskt perspektiv.

### *Adelskvinnornas liv och förutsättningar*

Efter att ha blivit föräldralös som fyraåring växte Lovisa Ulrika Horn af Rantzien upp hos sin morbror, riksmarskalken och riksrådet greve Göran Gyllenstierna och hans hustru. Hon gifte sig med sin fostermors systerson, hovmarskalken greve Carl Gabriel Mörner af Morlanda. Bergsmansdottern Catharina Ulrika Heijkenskjöld växte upp på Hellefors bruk. Hon gifte sig med sin farbrors frus kusin tillika Horns äldsta son, stadsrådet greve Adolf Göran Mörner af Morlanda.

De båda kvinnorna tillbringade mycket tid vid två stora godskomplex, Esplunda i Närke och Björksund i Södermanland, men även vid andra gårdar. Horn ärvde delar av Björksund och godset Thorönsborg i Södermanland efter sin morbror (Mörner 1985, s. 27). Heijkenskjöld ärvde i sin tur tillgångar i bruket Stjernfors i Västmanland. Till godsen hörde stora marker i form av skog och jordbruk, med underlydande gårdar och torp, vilket framgår av boupptecknigarna (LUH bouppteckning 1823; CLH bouppteckning 1845). Dessutom hade de tillgång till en bostad i Stockholm, först på Nybrogatan och därefter Regeringsgatan (Heijkenskjöld 1933, s. 131-132). När Horn avled år 1823 uppgick bouppteckningens netto till 383 145 riksdaler banco, vilket år 2026 motsvarar betalning för lika lång arbetstid som det tar en manlig industriarbetare att tjäna ihop 2 218 719 851. Horns motsvarande siffra år 1845 var 189 977 riksdaler banco, eller 1 023 723 419 för industriarbetaren idag.[13]

Horn och Heijkenskjöld föddes båda i adelsfamiljer, gifte sig adligt, och hade ett rikt umgänge inom överklassen. I det tjugotal bevarade breven i Esplundaarkivet som de skickat till Carl Gabriel Mörner nämns ett trettiotal adelsfamiljer, ofta återkommande. Adelskvinnorna närvarade emellanåt vid hovet eller vid tillställningar där kungligheterna närvarade, och Heijkenskjöld nämner för sin svärfar att prinsessan Sofia Albertina förhört sig om honom och hälsade (CGM 1737 – 1828 I:101).

Sammantaget framstår Horn och Heijkenskjöld som en del av den ekonomiska och

[13] Beräknat med hjälp av prisomräknare från 1823 respektive 1845 till 2026 års priser (Edvinsson och Söderberg 2011).

sociala eliten i Sverige. Deras liv präglades av glädjeämnen och besvikelser liksom alla, men de hade bättre förutsättningar än de flesta.

### *Adelskvinnans förväntade habitus*

Horn och Heijkenskjölds ekonomiska och sociala förutsättningar ledde till strikta förväntningar på vilken sorts kunskaper och förmågor de skulle ha. Grunden i adlig uppfostran var att bli medveten om och närma sig ett ideal. En rad tryckta hushållsböcker artikulerade idealet om den gudfruktiga, blida och kompetenta adelskvinnan som lydde maken, fostrade barnen och styrde över tjänstefolket (se exempelvis Broocman 2016 [1739]; Meyer 1787; Campe och Hasslerot 1798). Det digra ansvaret gjorde att adelskvinnorna sällan var utan sysslor, trots att de gärna skulle visa upp en skenbar sysslolöshet för besökare (Steinrud 2008, s. 138).

Adelsdöttrarnas intellektuella uppfostran betonade framförallt skriv- och läskunnighet samt ämnen såsom franska, historia och geografi. Utöver detta skulle de utveckla sitt estetiska sinne och lära sig att vara behagfulla genom färdigheter i teckning, musik och sömnad (Parland-von Essen 2005). Den husliga utbildningen började på allvar i femtonårsåldern, då de ansågs ha fått tillräcklig intellektuell skolning (Åström 1993, s. 261-267). Adelsdöttrarna skulle bland annat lära sig “kokande, insyltande, destillerande, och andra qwinno-slögder, som kunna skicka sig för theras stånd och villkor” (Broocman 2016 [1739], s. 76). De turades om att "hafva veckan", då de hade särskilt ansvar för diverse springsysslor. Förädling av livsmedel från trädgården, handarbete och skötsel av linneskåpets innehåll ingick också i arbetet (Rundqvist 1990, s. 65-67; Ilmakunnas 2024, s. 469). Sysslorna skulle förbereda dem för att självständigt och involverat ansvara för hushållet.[14]

Upplärningen skedde genom görande, genom härmning och upprepning. I kontrast till männens militäriska utbildning skulle den unga kvinnan odla gracerna genom vad den franske litteraturvetaren Nathalie Grande kallat *impregnering*, kunskapsabsorbering genom vistelse i rätt miljö (Grande 1999). Hon skulle, med andra ord, odla rätt habitus.

### *Vad är ett recept?*

Wendy Wall har poetiskt hänvisat till recept som "pappersbevis på band mellan människor skilda av tid eller rum" (Wall 2016, s. 3). Den sociala aspekten kan skönjas redan i själva ordet "recept", från det latinska *recipere*, "att ta tillbaka eller få". Eftersom det husliga arbetet som rörde receptsamlingarna utgjorde en väsentlig del av adelskvinnornas vardagliga liv vill jag lägga en grund för hur recept kan förstås ur ett kulturhistoriskt perspektiv.

Ett recepts huvudfunktion kan ses som omvandlingen av natur till kultur genom arbete (Wall 2016, s. 3). Recepten kan därmed avslöja något om vilken sorts kultur som var önskvärd i adelskvinnornas miljö. För denna uppsats definieras "kultur" utifrån Magnus

[14] Se exempelvis de detaljerade dagboksanteckningarna efter Märta Helena Reenstierna, "Årstafrun" som redogör för Reenstiernas sysslor (Söderlind 2019).

Öhlanders *Kulturbegreppet och isberget* (Öhlander 2019) som *helt eller delvis gemensamma meningsskapande och socialt delade praktiker såsom traditioner, estetiska uttryck, normer, vanor, med mera.*

Idag förknippas ordet "recept" ofta automatiskt på något som rör matlagning eller bakning på grund av vår kulturella kontext. Av Horn och Heijkenskjölds samlingar blir det tydligt att de hade en annan, bredare definition, då deras samlingar dessutom inkluderade recept som rörde bryggning och destillering; färgning av textilier och garner; rengöring; skönhetsmedel; och några huskurer. Bland handlingarna efter Horns make Carl Gabriel Mörner finns flera buntar med djur- och humanmedicinska recept bevarade (CGM 1737 – 1828 I:101) Receptsamlande i sig tycks alltså inte ha varit kvinnligt kodat. Istället blev det som föll inom hushållet, "kvinnans jurisdiktion", förknippat med kvinnlighet. I den form samlingarna efter Horn och hennes make har bevarats pekar det på en tydlig, bekönad ansvarsuppdelning där livsmedelsrelaterade recept förknippas med kvinnlighet.

Utifrån detta kan recept i en kulturhistorisk kontext förstås som att göra abstrakt erfarenhet eller kunskap explicit och fysisk på ett sätt som möjliggör förflyttning, spridning och lagring av information. Jag definierar "recept" i denna uppsats som *en förteckning av ingredienser med specificerade eller vägledande måttanvisningar, oftast tillsammans med instruktioner, som ska uppnå ett visst resultat.* Resultatet kan beroende på ingredienserna, måtten och instruktionerna till exempel vara en mandeltårta, hostmedicin, eller röd färg till ullgarn.

# Disposition

I "Kunskapshantering som habitus-uttryck" studerar jag den vardagliga recepthanteringens mobila, fysiska kunskap och tysta, förkroppsligade kunskap utifrån habitus och kvinnlig respektabilitet. Därefter undersöker jag i "Praktiker passande en grevinna" hur distinktion skilde adelskvinnorna från andra samhällsklasser och förstärkte hennes önskade sociala position och kvinnliga respektabilitet. I "Recept som social valuta" studerar jag slutligen hur adelskvinnornas habitus och distinktion möjliggjorde odling av receptsamlingen som symboliskt kapital och relationsstärkande kulinarisk valuta.

I "Avslutande diskussion" analyserar jag adelskvinnornas roll som receptkurator, där deras auktoritet skulle kunna ses som bestämmande av andras kvinnliga respektabilitet.

# Kunskapshantering som habitus-uttryck

I detta kapitel studerar jag hur receptsamlingarna som arbetsredskap kan förstås som ett uttryck för adelskvinnornas habitus och kvinnlig respektabilitet, sett till vardagliga praktiker runt kunskapshantering. Samlingarnas materialitet och innehåll tyder på att Horn och Heijkenskjöld utformade, kurerade och redigerade sina samlingar som mobil, fysisk kunskap. Som kontrast till detta synliggör jag den tysta, förkroppsligade kunskap som manuskriptet tar för givet.

## Recepten som arbetsredskap

Horn och Heijkenskjöld har valt ett lösbladssystem för sina samlingar istället för att binda in dem. Systemet med lösa lappar ger intrycket av de båda samlingarna växt fram successivt. De få häftena tycks skrivna med samma bläck och handstil, vilket tyder på att recepten nedtecknats i ett svep, kanske genom avskrift (LUH 1751 – 1823, I:117). Överlag är receptarken av hög papperskvalitet och i A5-liknande storlek, även om samlingarna innehåller allt från folio-blad som vikts till häften, till lappar stora som nutida visitkort. Ett papper med sorgkant[15] och andra med enklare matematiska uppställningar tyder på att adelskvinnorna ibland kunde återanvända papper eller ta det som fanns närmast till hands för att anteckna recept (CUH 1780-1845, I:191).

Vissa recept består av sirliga rader formellt språkbruk. Andra består enbart av ingredienser med mängdangivelser, utan titel eller beskrivning. De ger intrycket av en anteckning i hast, alternativt en sammanfattning av det viktigaste ur ett annat, redan känt recept. Samtidigt ställer de större krav på den som hanterar samlingen – både för att känna till vad som avses, och hur rätten skall lagas.

***Kurerade samlingar med många källor***

Historiska receptmanuskript har sällan en upphovsmakare, ens när de skrivs av en enda person. Istället bör de ses som resultatet av ett ofta kollektivt samarbete (DiMeo 2013, s. 39-40; Wall 2016, s. 11). Mängden stilar avslöjar att Horn och Heijkenskjölds samlingar inte enbart är upprättade av dem själva. Recepten skiljer sig åt, både vad gäller handstil och uttryck. Flera recept har namnmarkeringar, vilket jag undersöker i “”Receptet som social valuta”. Många recept har okänt ursprung, både vad gäller innehållet och vem som bidragit. Vissa har avancerade titlar som ger intrycket att de är avskrifter.[16] Genom sökningar i Kungliga Bibliotekets databaser “Svenska tidningar” samt “Libris” har jag spårat några recept

[15] En svart kant på ett brev eller kort som tillkännager dödsfall eller uttrycker kondoleanser.

[16] Exempelvis *sätt att tillreda det skönaste Bär-vin, utan någon tillsats av utländske viner*.

till olika nationella och lokala tidningar samt pamfletter[17], medan ett sojarecept är avskrivet från Christina Wargs hushållsbok. Ytterligare recept tycks vara avskrifter men har oidentifierat ursprung.

# Den mobila, fysiska kunskapen

När jag studerade arkivmaterialet noterade jag att majoriteten av de lösa receptarken hade veck som tyder på att de har vikts, ofta två gånger. Jag identifierade två troliga sätt som receptet kan ha transporteras: ihopvikt passar formatet att lägga i ett brev, och även i de dolda fickor som var vanliga i 1700-talets kvinnodräkt (Rasmussen 2001, s. 41). Detta tydde på att recepten flyttats mellan eller inom hushåll. Dessutom finns i båda receptsamlingarna ett stort antal lösa receptark med kluster av små hål (se bilaga 1, bild 1:G). Vid närmare granskning och närläsning insåg jag att nålar använts för att fästa ihop receptark. I flera fall satt ett recept fastnålat vid ett annat, eller användes för att göra tillägg (se bilaga 1, bild 1:C; 1:D; 1:E). Mängden nålstick visar att vissa lappar separerats och fästs ihop många gånger. I Heijkenskjölds samling har ett uppslag i det tunna häftet *Matbeskrifningar* grupperingar av små hål på sidorna, samt två kvarvarande, fastnålade lappar (CUH 1780-1845, I:191, se bilaga 1, bild 1:G; 1:H). De anonyma recepten på uppslaget och lapparna tycks gälla olika sorters bakverk och består huvudsakligen av ingrediens- och mängdförteckningar.

Manuskriptjusteringar blev beständiga genom att lappar syddes fast, medan nålar erbjöd enkelhet och flexibilitet (Wall 2016, s. 30). Vecken och nålanvändningen visar på receptens mobilitet, både inom hushållet och mellan hushåll. Jag menar att adelskvinnorna har valt sätt för redigering och organisation som passade deras vardagliga praktik. Istället för otympligare inbundna volymer har de valt ett system där utvald information med lätthet kunde förflyttas och förvaras på ett säkert och informellt sätt, såsom i en klänningsficka. Lösarkssystemet med nålar utgjorde ett ordnat system, samtidigt som utvalda delar kunde separeras från resten och kureras till unika, tillfälliga receptkonstellationer baserade på tillfällets kunskapsbehov. Då hushållsansvaret innebar många olika aspekter blir det tänkbart att avbrott eller akuta situationer kunde göra det nödvändigt för Horn och Heijkenskjöld att vara flexibla i sitt arbete, till exempel om något gått fel i köket eller ett bud kom med viktiga nyheter. En flexibel receptsamling kan därför ses som en del av att underlätta deras arbetsuppgifter. Sammantaget gör det att materialet framstår som inte bara en samling teoretisk kunskap, utan ett levande arbetsdokument.

[17] De identifierade tidningsurklippen spänner över trettio års tid och är huvudsakligen ur Dagligt Allehanda och Inrikes tidningar, med enstaka recept från Åbo tidning, Handels tidning, Linköpingsbladet, Hushålls-tidning för Östergöthlands län och Carlstads tidning.

***"Torr och förarglig som all potatis bakelse"***

Den ogillande kommentaren noteras på ett av Heijkenskjölds recept (CUH 1780-1845, I:191), och sticker ut i jämförelse med de övriga, betydligt mer torftiga omdömena i de båda samlingarna. “Probatum”, latin för “det är prövat”, förekommer några gånger, medan andra recept kommenteras som "oförsökta", "god" och "bästa beskrivningen". En annan typ av markering utgörs av kryss, som kan markera att recept är särskilt bra (Müllneritsch 2019, s. 61), eller bara att de har testats. Läsare kan skönjas i rättelser, namn och tillägg (Laurioux 1997, s. 21). Jag har dock inte kunnat identifiera dem. Kommentarerna kan antas vara åtminstone delvis gjorda av Horn och Heijkenskjöld.

Utöver vägledande betyg förekommer även erfarenhetsbaserade råd. Exempelvis har ett recept på citronglass ett horisontellt skrivet tillägg, möjligen i en annan handstil än receptet, som påminner om att inte glömma att täta formen med vått papper (CUH 1780-1845, I:191). Andra recept berättar vad som kan förberedas dagen innan. En annan sorts kommentar gör hänvisningar inom materialet, såsom "finns på ett annat papper", "det finns en annan beskrifning", men även "denna finns beskrifen i boken annorlunda". Kommentarerna tyder på att adelskvinnorna både hade god översikt över materialet och förtydligade dess struktur. "Boken" framstår som självklar nog att inte behöva namnges.

Läsare kan skönjas i rättelser, namn och tillägg (Laurioux 1997, s. 21). Jag har dock inte kunnat identifiera dem. Kommentarerna kan antas vara åtminstone delvis gjorda av Horn och Heijkenskjöld. Flera recept innehåller produktionsanteckningar om hur mycket som använts, vilket bildar en sorts "efterrecept". Exempelvis noteras hur många kannor mjölk som krävdes för att fylla herrskapets skorplår år 1831, hur de gjorde *metwurst* år 1844, eller hur mycket *saftglace* som förberedes dagen innan "större souper". Enstaka lösa lappar redogör för vad som gått åt till tjänstefolkets julmat (LUH 1751 – 1823, I:117; CUH 1780-1845, I:191). Dessa tillagda kommentarer kan ses som explicitgörande av tyst kunskap i hushållet, som genom att undvika misstag förbättrar resultaten och därmed produktionen från adelskvinnans ansvarsområde.

# Den tysta kunskapen

I jakten på outtalad, tyst kunskap har jag vänt mig till bouppteckningarna, som avslöjar förekomsten av husgeråd som inte motsvaras av recept. Exempelvis hade hushållet i Stockholm två pannkakslaggar, en plättlagg och två pannkaksspadar (Heijkenskjölds bouppteckning 1845, s. 15, 23-25). I Horns hushåll visar måltidsförteckningen från 1798 att någon typ av plättar eller pannkakor åts flera gånger i månaden (LUH 1751 – 1823, I:117). I de båda receptsamlingarna finns dock endast ett relaterat recept bevarat, *Fru Lagerströms mandelplättar* (CUH 1780-1845, I:191).

En anledning till att pannkaks- och plättrecept är frånvarande skulle kunna vara att de

ansågs alltför simpla för en grevinnas samling. En troligare anledning är att ett vardagligt recept på pannkakor är lätt att komma ihåg utantill eller blanda "på känsla". Det har därför inte funnits någon anledning att skriva ned enklare recept, då pannkakan utgjorde en del av den förkroppsligade kunskapen som förväntades kunna lagas utan minnesstöd. Det stämmer överens med Jonasson och Norrbacks observationer om att vardaglig, tyst kunskap var muntlig, till skillnad från festmaten som krävde dokumentation (Jonasson och Norrback 2024 s. 149). Mandelplättarna bevärdigas med ett recept som bevaras eftersom det skiljer sig från den dagliga matlagningen genom att kopplas till en person, ett mer komplicerat tillagningssätt och en dyrare smaksättning med sötmandel, bittermandel, och socker.

***"1/2 mark smör väl urtvättad"***

Receptinstruktionerna förutsätter också förkunskap om arbetsmoment. De förargliga potatisbakelserna skiljer sig från andra recept, då instruktionerna specificerar att smöret ska vara väl urtvättat. Smöret saltades nästintill oätlighet för hållbarhetens skull och att det behövde tvättas innan användning var en självklarhet då (Fredborg 2022, s. 79).

Ugnen ska vara “bra nog varm” i ett recept på *mandel torta*, vilket specificeras som att vitt papper blir mörkbrunt när det kastas in. Övriga recept nöjer sig med uttryck som "varm" eller "medelmåttig". De antar användarens förkunskaper, baserade på förkroppsligad erfarenhet.

***Den passade receptanvändningen***

Ytterligare en kunskapstyp som döljs i receptsamlingarna är tidpunkten eller tillfället då ett visst recept ska användas. Enstaka anteckningar avslöjar ungefär när ett recept användes, såsom skorpor för vintern, eller gröt till tjänstefolket för julen. Vissa recept och anteckningar kan kopplas till en säsong genom att ta hänsyn när den typen av aktivitet var vanlig. Slakten skedde ofta under sen höst eller tidig vinter då djuren hade gott hull. Konservering i form av inläggning, torkning, syltning, och saftning skedde naturligt i anslutning till att grönsaker, bär och frukt mognade (Berling 1804, s. 44).

Maträtter förknippades med olika tider på året och deras relaterade fester och ritualer (Ilmakunnas 2024, s. 204). Inget recept kopplas explicit till en viss årstid eller högtid, antingen kristen eller säsongsbunden. Det antyder att utöver de av säsongen och tillgången satta begränsningarna behövde Horn och Heijkenskjöld själva veta när ett recept passade sig att tillaga, och för vem.

# Receptsamlingen som habitus-uttryck

Att ärva "familjeboken", en kulinarisk referensbank, betydde att ärva utprovad kvinnlig kunskap överförd mellan generationerna som en sorts "icke-monetär hemgift" (Pennell 2004,

s. 240-241; Leong 2013, s. 95).[18] Bourdieu menar att kulinarisk smak avslöjar dispositioner såväl som klassade ideal och preferenser (Bourdieu 1984, s. 77, 190). Att ärva eller bevara passande recept tydliggör vilka recept som ansågs passande. Genom att vissa recept har antecknats och bevarats har denna önskade disposition befästs i fysisk form och kunnat vidareföras till kommande generationer. Receptsamlingarna kan därför sägas utgöra ett fysiskt uttryck för habitus genom samlandet av önskvärd, accepterad kunskap som adelskvinnorna förväntades både behöva och kunna hantera.

En adelskvinna förväntades kunna sköta hushållet på ett effektivt och kompetent sätt, samtidigt som hon hushöll med resurserna (Broocman 2016 [1739], s. 74-83). Historiska receptsamlingar visar indirekt på det hårda arbete, planerande och samarbete som hushållet krävde (Jonasson och Norrback 2024 s. 149). Receptsamlingarnas form, med mobila lösblad som kan stoppas i en ficka om arbetet blir avbrutet, framstår som anpassad efter de många ansvarsområden som Horn och Heijkenskjöld hade. De spridda källorna och handstilarna ger intrycket av att kunskapshanteringen utgjorde en del av det vardagliga livet, där attraktiva recept efterfrågades, insamlades, testades och bevarades över tid. Genom påminnelser om exempelvis att täta glassformen kunde framtida misstag och dyrbara olyckor som slösade tid och råvaror undvikas, samtidigt som produktionsanteckningar torde ha utgjort värdefullt minnesstöd för framtida planeringar. Dessa kommentarer bidrog till hushållets kunskapsförvärv genom att göra den tysta kunskapen och erfarenheten explicit, till förmån för såväl för Horn och Heijkenskjöld som deras efterkommande. Receptsamlingarna ger också indirekt ledtrådar om den tysta kunskap som var en del av adelskvinnornas förväntade habitus, såsom kunskapen om när en viss rätt lämpade sig, eller hur varm ugnen skulle vara.

Adelns förmåga att ackumulera kunskap och tillgångar över lång tid bidrog till deras status (Bourdieu 1984, s. 281). Skeggs menar att framförallt män ansetts som trovärdiga innehavare av kunskap, medan vita högreståndskvinnor blev "kunskapsobjekt" genom att de ansågs ha kvinnlig respektabilitet (Skeggs 1997, s. 18). Genom sin adlighet kan Horn och Heijkenskjöld sägas ha fått antagen kvinnlig respektabilitet – en position som dock behövde bibehållas. Arbetet med att anteckna och bevara ett recept tillskrev inte bara kunskapen ett värde, utan gav även adelskvinnorna trovärdighet som kunskapsinnehavare. Genom att samla – kurera – och redigera recept kan adelskvinnan ses positionera sig som en auktoritet, där hennes val blir den kunskap som reproduceras i hushållet och vidareförs till nästa generation. Recepthanteringen kan därför ses som ett sätt att bibehålla den kvinnliga respektabiliteten och stärka anspråket på att ses som en förvaltare och förnyare av kunskap, i enlighet med adelskvinnans förväntade habitus.

[18] Att receptsamlingarna upprättats över tid styrks av de olika handstilarna, som varierar från tydliga exempel på sjuttonhundratalets tyska stil till mer moderna uttryck.

# Praktiker passande en grevinna

Efter att ha etablerat hur receptsamlingarna kan ses som ett uttryck för adelskvinnornas habitus blir det naturligt att se till habitus särskiljande effekter. I detta kapitel undersöker jag därför vilka distinktioner och passande praktiker som skiljde adelskvinnan från andra samhällsklasser och förstärkte hennes önskade sociala position. Genom en jämförelse med Christina Wargs hushållsbok från 1770 analyseras hur kvinnlig respektabilitet reproducerades genom vad som betonades, valdes och valdes bort.

## Det söta livet

Innan svensk betsockerframställning slog igenom i slutet av 1800-talet var socker i form av importerat rörsocker en lyxvara (Torell 2007, s. 1). I jämförelse med Christina Wargs hushållsbok (Warg 1770) innehåller både Horns och Heijkenskjölds samlingar en betydligt större mängd söta recept i form av desserter, kakor, småkakor, bakelser och sylt. Nästan alla recept med namnmarkering är just söta recept.[19] *Grevinnan Taubes morotskaka* och *ostkaka från grevinnan Oxenstierna* framstår som passande för en adelskvinna att förknippas med – oavsett om hon bidrog, förknippades eller hyllades med receptet.

Recept såsom gräddkaka, äppelkaka och smörmunkar återfinns i flera varianter i båda samlingarna. De förekommer även åtskilliga gånger i en måltidsförteckning från 1798 i Horns samling, som visar att något sött oftast serverades både till *middag* och *afton*[20]. Genom sin frekvens och upprepade servering kan de anses särskilt viktiga för hushållet. Småkakor, marmelader och tårtor utgjorde en del av det behagfulla överflödet som värdinnan kunde visa upp för gäster för att markera sitt ekonomiska välstånd, sina talanger och sin hushållningsförmåga. Tillsammans med lyxföremål och förfinade seder utgjorde det ett estetiserande av vardagen (Ilmakunnas 2024, s. 191-193, 226). Många av recepten är av det slag som man kan tänka sig att adelskvinnorna själva kunnat vara med under tillagningen, såsom sylter och inläggningar. Sannolikheten är dock lägre att frun i huset vispade smeten till mjuk pepparkaka de två timmar som ett recept kräver – för sådant fanns pigor.

### *Punsch à la glace*

Christina Warg menade att *glacer* var "mycket ohälsosam spis", och inkluderade därför bara sju recept i sin omfattande hushållsbok (Warg 1770, s. 449). Kanske delade Horn Wargs uppfattning, då hennes samling begränsades till tre recept. Heijkenskjölds samling innehåller

[19] *Kungens ris-kaka* och *Souppe a la Reine* blir tydliga exempel på recept i samlingen som tycks vara namngivna för att förknippa receptet med (i det här fallet kunglig) glans.

[20] *Dîner* eller *middag* var det vi idag kallar lunch (Ilmakunnas 2024, s. 191).

dock inte mindre än tjugosex recept *à la glace* av grädde, bär eller frukt (CUH 1780-1845, I:191). Jag fäste mig vid att fyra receptark beskriver *punsch à la glace*, varav två är fläckade, svårlästa på grund av vattenskada,[21] och innehåller samma recept. Förutom stora mängder socker, citron, och ibland vin innehåller glassen även nyckelingrediensen arrak. Denna rörsockerbaserade sprit importerades till Sverige från nuvarande Indonesien i vart fall från år 1733. I bättre bemedlade kretsar användes den för att blanda till en bål som kallades *punsch*, som snart blev populär nog att bli omsjungen av Bellman (Bellman 1922, s. 24).

Glassen blev vanligare med tiden men förekommer framförallt i kokböcker för finare kök.[22] En anledning var att de kostbara ingredienserna preparerades på ett sätt som också var dyrbart, då is behövde beställas eller skördas vintertid och förvaras. I Heijkenskjölds bouppteckning antecknas att hushållet hade fyra stycken *glace dosor* av tenn för att frysa glass (Heijkenskjölds bouppteckning 1845, s. 12). De behövdes säkerligen, då receptet *punsch a la glace som jag gör den till en full bål* bland annat innehåller cirka 1,7 kg socker, 2,4 liter vatten, 2 liter franskt vin, saft av fyra citroner och 2 dl arrak[23]. I jämförelse med ett nutida recept på vinsorbet för 4-6 personer skulle Heijkenskjölds glassrecept med en liknande portionsstorlek räcka till cirka 32-48 personer.[24] Den stora förekomsten av glassrecept och de fläckade receptdubbletterna tyder på att glassen har varit ett återkommande inslag[25].

# Konservering snarare än tillagning

Medan Horn och Heijkenskjölds samlingar har betydligt fler söta recept än Wargs hushållsbok är andra delar underrepresenterade i jämförelse. Vissa av Wargs kategorier saknas helt – varken får eller vilt finns bland de bevarade recepten. Så när som på ett par recept förekommer inälvsmat inte alls, och slakt nämns bara i en enda anteckning. Trots detta noteras flera gånger i Horns måltidsföreteckning från 1798 att det serverats rådjur, fårbringa, kalkon och rapphöns (LUH 1751 – 1823, I:117), och gott om djur fanns på gården – utöver den fullvuxna nötboskapen som uppgick till 77 oxar och 75 kor (207 totalt) fanns 229 får, baggar och lamm, samt 12 grisdjur (Horns bouppteckning 1823, s. 43-44).

Kött nämns huvudsakligen i form av *hackekorv* och *metwurst*. En anteckning i Heijkenskjölds samling noterar att en oxe gav 36 pund kött, 7,5 tjog paltbröd, 23 hackekorvar

[21] Baserat på att resten av samlingen är oskadd tycks vattenskadan snarare ha uppstått under användning än vid förvaring.

[22] Se exempelvis Weltzin (Weltzin 1812) som saknar glassrecept, medan den finare inriktade Nylander (Nylander 1826) har 13 recept.

[23] Omräknat från "4 skålpund socker, 7,5 qvarter vatten, 6 qvarter franskt vin av ljus färg, 4 citroners saft, 2 eller 3 jungfruar arrack".

[24] Beräknat utifrån att Heijkenskjölds recept innehåller 8 gånger mer vätska än vinsorbet ur Bonniers kokbok (Bonniers kokbok 2002, s. 426).

[25] Åtta flaskor arrak är upptagna i bouppteckningen efter Heijkenskjöld. Även om de även kunde användas för punsch styrker det att Heijkenskjöld har haft tillgång till ingredienserna (Heijkenskjölds bouppteckning 1845, s. 119)

och 14 långkorvar (CUH 1780-1845, I:191). Baserat på liknande kommentarer i andra recept tycks recept som rör animaliska produkter huvudsakligen ha dokumenterat mängden ingredienser eller färdigbehandlade livsmedel, kanske för att underlätta framtida uppskattningar av produktionsmängd och arbetsbörda. Korvarna ingår därmed i ett mönster i receptsamlingarna där icke-söta recept huvudsakligen gäller olika typer av konservering. Gods som Esplunda och Björksund var till stor del självhushållande genom odling av spannmål och grönsaker, uppfödning av boskap, och mjölkhushållning, med trädgårdar för frukter (Heijkenskjöld 1933, s. 131). Insaltade gäss, rökta korvar, torkad spenat, konserverade ägg och olika typer av syltade frukt och bär är alla exempel på bevarande snarare än tillagning av mat för servering. Adelskvinnan behövde se till att förråden räcker från en skördesäsong till nästa, vilket gjorde det självklar att ta hand om allt från markerna och ladugårdarna.

# Herrskapet, mamsellerna och folket

I båda receptsamlingarna finns recept som explicit refererar till statusskillnaderna inom hushållet. I Horns samling finns exempelvis en beskrivning på öl till folket, gjort på fint mjöl blandat med "medelmåttigt". En beskrivning av medwurst gjord av kött från grisens rygg, hals och länd följs av en för *folkets hackekorf* där beståndsdelarna är halsrot, lungor, hjärta, njurar och mellangärde – resterna som blir kvar när köttet använts.

Arket titulerat *Bakning av skorpor för vintern hösten 1831* i Heijkenskjölds samling skiljer explicit på de olika grupperingarna i hushållet med recept för *stora skorplådan*, *herrskapets skorplår*, *m[amse]llernas skorplåda* och *folkets skorp låda*, samt på *bättre rifvebröd* och *folkets rifvebröd*. Tjänstefolkets skorpor innehåller *eftermjöl,*[26] lite vetemjöl och mer rågsikt. *Folkets kryddskorpor* har visserligen samma kryddning av pomerans, fänkål och anis som herrskapets, men innehåller betydligt mindre sirap och smör, och ingen honung. Recepten utgör tydliga distinktioner mellan klasserna inom hushållet och framhäver de skarpa gränserna inom godsens hierarki. Herrskapet har sin mat, mamsellerna sin, och "folket" sin – tydligt separerat till både recept och innehåll.

# Distinktion i receptsamlingarna

Överklassen tog gärna efter franska seder, där måltiden blev en kulturell praktik för att stärka relationer, visa upp sitt välstånd och skilja sig från andra grupper (Ilmakunnas 2015, s. 458-460, 470-471). Receptsamlingarna fokuserar på det söta överflödet, där särskilt de mer avancerade skulle kunna ses som det Thorstein Veblen definierar som *iögonfallande konsumtion*. Iögonfallande konsumtion lät adeln visa upp sitt välstånd för sitt umgänge som

[26] Ett sämre mjöl från sista malningen.

ett led i att stärka sitt rykte. Veblen noterar också hur denna typ av konsumtion bidrar till "differentiering inom klassen" – vad Bourdieu kallar distinktion (Veblen 1999 [1989], s. 75-78). Jag menar att receptsamlingen visar hur denna distinktion gäller på två plan – mellan och inom klasserna. Under denna tid åt en stor del av befolkningen mycket enkelt och repetitivt (Tellström 2024, s. 125-130). Bourdieu föreslår att mat som inte har som huvuduppgift att mätta, utan istället väljs av andra skäl såsom hälsa eller estetiska skäl, utgör en tydlig distinktion mellan klasser (Bourdieu 1984, s. 185-187). Dyra ingredienser – socker, smör, vetemjöl, ägg – och ett resultat som utgjorde överflöd snarare än nödtorft, gör att det vardagliga ätandet av söta bakverk kan ses som en distinktion gentemot andra klasser.

Inom överklassen krävdes mer för att imponera. Nyadling gjorde adeln till en allt mer heterogen grupp, samtidigt som vissa icke-adliga skaffade sig betydande ekonomiska resurser (Norrby 2005, s. 30-33, 44-61, 320-322). Det gjorde det viktigare att markera sin inkludering i "rätt" grupp, där högre status betydde högre förväntningar på att kosta på sig (Norrby 2005, s. 79). Det estetiska uttrycket skulle höja adeln över de andra klasserna, där kvinnorna ansågs ha ett särskilt försprång genom att vara naturligt behagfulla (Parland-von Essen 2005, s. 82-86, 175). Utöver dyrbarheten kan det vara en anledning till att adelskvinnorna gärna ville förknippas med det söta, där de tack vare sin klasstillhörighet blev en sorts "estetisk auktoritet" (Skeggs 1997, s. 76). 1700-talets adelshabitus kopplade feminint och passande uppförande och utseende till kvinnlig respektabilitet (Skeggs 1997, s. 99). Det är troligt att adelskvinnorna varit måna om att upprätthålla den typ av representation som förväntades av dem.[27] Denna representation skulle kunna exemplifieras med punschglassen, med importerade lyx-ingredienser, moderiktig arrak, och en komplicerad arbetsprocess som krävde is i en tid långt innan elektriska frysboxar. Glassen kunde dessutom serveras på ett estetiskt tilltalande sätt på några av de silver- eller porslinsfat som är upptagna i Heijkenskjölds boupptecknig. Punschglassen kan ses som ett påkostat, moderiktigt och estetiskt sätt att markera distinktion inom överklassen.

Förutom distinktion vad gäller receptens innehåll kan vi även se distinktion vad gäller arbete, särskilt grövre arbete. Steinrud visar att godsets kvinnor kunde arbeta tillsammans med männen för att ta hand om kött, blod och inälvor efter slakten (Steinrud 2007, s. 148). Samtidigt ger utformningen av anteckningarna och korvrecepten intrycket att handla mer om beräkningar och instruktioner vid arbetsdelegering, än recept som adelskvinnan själv tillagat. Båda Horn och Heijkenskjöld hade hushållerska och kökspigor, och kunde ta in mer hjälp från andra delar av godset om det krävdes.[28] Recept som rör grövre sysslor såsom

[27] Förutom flertalet serviser antyds det även av vinkällaren. Vid Heijkenskjölds bortgång innehöll den 150 respektive 317 flaskor vin på de två huvudgodsen (Heijkenskjölds boupptecknig 1845, s.43, 119).

[28] Det framgår av husförhörslängder för Esplunda (*Husförhörslängder. Äsplunda säteri.* 1775-1791; 1821-1825) samt för Björksund (*Husförhörslängder. Björksund.* 1810-1815; 1826-1830).

kötthantering antyder en distinktion inom hushållet, där adelskvinnorna snarare fokuserade på organisation, instruktion och delegering än själva det fysiska utförandet. Därmed blir tjänstefolket mer utbytbara medan adelskvinnorna särskiljs, en distinktion som förstärks ytterligare av att upprättandet av recept kan ses som en distinktion (Hall 2016, s. 21).

Till skillnad från adelskvinnorna sågs kvinnor ur de lägre klasserna som "robusta" och mindre feminina (Skeggs 1997, s. 99). Medan adelsfruar på mindre gårdar kunde deltaga i matlagningen anställde större hushåll en hushållerska (Ilmakunnas 2024, s. 207). Recepten i de två samlingarna handlar om hur köttet ska sparas, inte hur det ska bli färdigt att sätta på bordet. Att behöva ta hand om den dagliga matlagningen kan ses som en typ av grovarbete som inte var förenligt med femininitet och därmed respektabilitet för en adelskvinna. Genom kunskap om och erfarenhet av köksarbete fick adelskvinnorna auktoritet i kontakten med tjänstefolket (Ilmakunnas 2024, s. 207). Trots det framstår det som viktigt att vara medveten om hur nära involverad hon skulle vara för att både ha översikt och behålla sin femininitet, och därmed upprätthålla skillnaden till de mindre respektabla tjänstekvinnorna.

# Receptet som social valuta

I detta kapitel undersöker jag hur recepten fungerade som symboliskt kapital inom och mellan olika positioner i den sociala hierarkin. Namnmarkeringar pekar på ett receptutbyte mellan olika sociala ställningar, där recepten använts för att ges som gåva, stärka relationer och utbyta kunskap. Därmed framträder bilden av att recepten erkänts ett värde som symboliskt kapital och en sorts social valuta.

## Elitens receptutbyte

Handskrivna receptböcker kunde utgöra dyrbara gåvor.[29] En betydligt mer anspråkslös men inte mindre viktig gåva utgjorde det vardagliga utbytet av recept. Även om det är svårt att bilda sig en uppfattning om ett nätverk utifrån historiska receptsamlingar (Wall 2016, s. 13) menar jag att samlingarnas namnmarkeringar kan bidra med information om det kollektiva receptsamarbete i vilka Horn och Heijkenskjöld ingått. Flera av recepten i både Horns och Heijkenskjölds samlingar kan kopplas till andra adliga kvinnor. I Horns samling nämns tre grevinnor – Taube, Oxenstierna och Posse – som alla skulle kunna sägas vara på hennes sociala nivå. Att ett recept har ett visst namn i titeln betyder dock inte nödvändigtvis att receptet är skapat av eller kommer direkt från den personen. På grund av hur Horns umgänge såg ut är det dock möjligt att hon fått recepten av grevinnorna. Till Heijkenskjölds samling har en fru Lagerström bidragit med flera recept – mandelplättar, sockerbröd och *mandeltorta*, där den sistnämnda har fått kommentaren "god". Recepten kan knytas till den adliga familjen Lagerström, som dock inte ansågs lika fin som de landägande släkter med koppling till hovet som Horn och Heijkenskjöld hade anknytning till.

Båda receptsamlingarna antyder receptägarnas sociala nätverk och tyder på att de fått recept av personer i andra hushåll. I Heijkenskjölds samling hänvisar ett par recept explicit till närliggande gårdar. Titeln *Myrö ost* pekar på att receptet kommer från herrgården Myrö, vilket ligger granne med Esplunda där Heijkenskjöld bodde. Att det fanns ett umgänge mellan gårdarna framgår av ett av de få bevarade breven från Heijkenskjöld till Horns make, där hon den 15 juli 1824 skriver att hon ska på middag hos grevinnan Kalling, som nyligen återkommit till Myrö (CGM 1737 – 1828 I:101)[30]. De två recepten på Stickelsjöbakelser tyder på att Heijkenskjöld fått recept genom sin farbrors hushåll på Stickelsjö herrgård. Sammantaget ger det intrycket av ett informellt nätverk av relationer inom vilket recept

[29] Se exempelvis hushållsboken som Gustaf Abraham Piper gav sin hustru år 1739 (Piper 2007).

[30] Släkterna tycks ha haft ett umgänge, då Horns måltidsförteckning noterar att hon den 19 februari 1798 hos Kalling ätit middag, det som idag kallas lunch (LUH 1751 – 1823). I ett brev till sin make från juni 1774 nämner Horn att hon bjudit in Kallings till söndagen (CGM 1737 – 1828 I:101).

utbyts. I Heijkenskjölds samling återfinns även *Min svärmors syltningsmetod*, som beskriver en rad olika sätt att ta hand om bär. Även om samma recept inte återfinns hos Horn tyder det på att adelskvinnorna kan ha utbytt recept med varandra. Instruktioner för glassberedning finns identiskt hos båda kvinnorna, vilket tyder på informationsutbyte eller tillgång till samma källa.

***Recept som gåva mellan adelskvinnor***

Sara Pennell menar att receptgivande skapade en sorts skuld som kunde återgäldas med ett recept eller en annan relaterad gåva (Pennell 2016, s. 251). Det motsatta händelseförloppet syns i en notering på baksidan av ett recept i Horns samling. I meddelandet tackar fröken Meyendorf "gref gyllenstierna" för en almanacka genom att skicka en beskrivning på pepparkakor[31]. På pepparkaksreceptet finns ett "NB", nota bene, som kommenterar att om mjölmängden kunde minskas om mjölet är "så gott som på Boxholm", ett gods som under en tid ägdes av Horns fosterföräldrar. I ett brev till sin då blivande make nämner Horn att "fröken Meijendorf" "med tusen ursäkter" hade bjudit dem på mat, vilket tyder på ett visst umgänge (CGM 8 augusti 1771, I:101).[32] I detta fall utgjorde receptet explicit en gengåva. Det tyder på att Meyendorf ansåg att det hade ett motsvarande värde för att radera den sociala tacksamhetsskulden, och att hon kunde anta att mottagaren skulle vara av en liknande åsikt. Receptet framstår därigenom som symboliskt kapital. Receptets inneboende värde som social valuta ökar genom Meyendorfs kommentar om mjölet, då det framhäver familjariteten mellan givaren och mottagaren, samtidigt som det är en komplimang till godsets resurser.

# Sirapsdricka i det sociala rummet

Receptutbytet skedde inte enbart mellan personer inom samma klass. Ett av Heijkenskjölds recept, en beskrivning på *Honings eller Sirapsdricka*, skiljer sig från de andra genom att såväl plats och datum som namn är utskrivna – "Blinsvik den 3 Nov. 1825", signerat "M L Hellstrand" (se bild 1:K). Husförhörslängderna från denna period avslöjar att receptgivaren bör vara den då femtionioåriga Maria Lovisa Hellstrand, maka till frälsekamrer Anders Hellstrand (S:t Anna kyrkoarkiv 1824-1829)[33]. Oavsett om receptet var efterfrågat eller en av Hellstrand initierad gåva tyder den prydliga, nästan lite stela och formella handstilen och hur pappret undertecknats på att Hellstrand tagit givandet på allvar. En ofrälse hustru till en frälsekamrer stod under en grevinna i rang, så möjligen såg hon det som en ära att överlämna receptet.

---

[31] Receptet överlämnades troligen år 1762-1770, då Boxholm ärvdes år 1762 av Horns moster och fostermor, grevinnan Eva Maria Gyllenstierna, och såldes år 1770 (Ridderstad 1875-1877, s. 54).

[32] "Mlle Mejendorf nous eut déja | regale d'un bon soupé avec milles excuses de ce qu'il n' | etait pas meilleur"

[33] Hellstrand hänvisas till som "revisor" av Heijkenskjöld.

De lägre klasserna hade sämre förutsättningar och lägre behov av att upprätta recept.[34] Kvinnornas deltagande i receptutbytet kan ses som ett "finhetsanspråk" som genom passande recept visade upp femininitet och kvinnliga färdigheter på ett sätt som ger kvinnlig respektabilitet. Receptet kan ses som en social valuta som skulle förbättra deras position och inkludera dem i det önskade sociala nätverket (Wall 1993, s. 3, 12). Att Hellstrand deltar i receptgivande höjer henne över de tryckta kokböckernas allmänna publik, en distinktion i sig – och namnmarkeringen får mig att tro att Hellstrand velat betona detta. Att recept erkänts som värdefullt av adelskvinnorna torde vara något hon känt till. Ett välfungerande recept till Heijkenskjöld kan ses som en markering att Hellstrand hade något värdefullt som skiljde henne från de lägre klasserna.

Att lägga till ett namn visar inte bara att ett recept är donerat, utan markerar också att receptet är värdigt att införlivas i det sociala nätverkets kunskap (Pennell 2016, s. 250). I detta fall har Hellstrand stärkt sin position som upphovsmakare genom att själv skriva dit sitt namn. Därmed kan Hellstrand, så länge receptet kvarstår i samlingen, fortsätta att tillskrivas värdet av det symboliska kapital hon bidragit med. Kanske är namnmarkeringen inte bara socialt strategiskt utan även kopplat till en viss ängslighet – om inte Hellstrand själv skrev sitt namn var risken att Heijkenskjöld inte skulle göra det. Hellstrands recept skulle då ha blivit ett av de många anonyma i samlingen som är skrivna av någon annan än Heijkenskjöld.

# Tjänstefolkets recept

Adelskvinnor kunde även få recept av de som stod under Hellstrand även i rang. Sara Pennell menar att tjänstefolk var en vanlig källa till recept (Pennell 2016, s. 243). I Heijkenskjölds samling finns ett recept på ost och ett på äppelmarmelad, båda tillskrivna "Mlle Ekmark". Av husförhörslängden framgår att en mademoiselle Margareta Charlotta Ekmark arbetade för Heijkenskjöld på Esplunda under 1820-talet (Husförhörslängder. Äsplunda säteri, 1821-1825). Titeln *mamsell* användes vid denna tid för ogifta, borgerliga kvinnor och hushållsrollen kunde inkludera exempelvis uppassning, barnpassning och köksbestyr. Horn och Heijkenskjöld bör ha haft ekonomisk möjlighet att anställa kompetent tjänstefolk, men trots avstämningar mot husförhörslängder för Esplunda och Björksund har inga ytterligare namn ur tjänstefolket återfunnits i receptsamlingarna. De hushållerskor, kokerskor och kökspigor som tjänat under de årtionden som Horn och Heijkenskjöld levde på godsen torde ha bidragit till att öka kunskapen i hushållet.

Min slutsats blir att mamsell Ekmark haft en tillräcklig hög position och nära relation med Heijkenskjöld för att hon skulle bli knuten till ett recept. Tjänstefolket som enbart befann sig i köket har istället befunnit sig så pass mycket längre ned i rang, att deras bidrag

[34] Jag tänker framförallt på lägre skriv- och läskunnighet och tillgång till papper, samt en enklare, mindre varierad kost.

till receptsamlingen förväntades. Även om kökspersonalen hade sitt kunskap och förmåga att laga utan recept framstår det som rimligt att samla recept från dem, eftersom kunskapen kunde försvinna om de slutade sin tjänst. Ett flertal recept i samlingarna torde därför vara skrivna av eller inspirerade av recept som den professionella kökspersonalen samlat eller utarbetat. Möjligen uppfattades deras recept som en sorts hushållets kollektiva kunskap som därmed tillhörde adelskvinnorna.[35] Därmed var inget namn nödvändigt.

Ytterligare ett exempel på anonymiseringen av de professionella ur de lägre samhällsklasserna syns av receptet där baksidan har noteringen "bagarens krydd kringlor". Bagarens roll som professionell yrkesinnehavare blev viktigast och namnet irrelevant. Anonymiseringen kan ses som ett förskjutande av det symboliska kapitalet till att enbart tillhöra mottagaren.

### *Fattigsoppa*

Heijkenskjöld fick inte bara recept av de med lägre position i samhället, utan har troligen i sin roll som godsets härskarinna även gett dem recept. En avskrift av ett recept i *Åbo tidning* lovar att en viss *fattigsoppa* av korngryn, rotfrukter och benmjöl skulle kunna mätta 20 personer.[36] Adelskvinnorna förväntades hjälpa mindre bemedlade och idka välgörenhet (se exempelvis Broocman 2016 [1739], s. 74-83; Steinrud 2008, s. 161-164). Osjälviskhet och framförallt genuin omsorg om andra har varit ett sätt för kvinnor att framhäva sig som moraliska och tillskrivas moralisk auktoritet (Skeggs 1997, s. 56, 62ff). Receptet kan därmed ses ha ett värde som en annan typ av symboliskt kapital jämfört med de kakrecept som Heijkenskjöld och Horn utväxlade med sina jämlikar. Att ge ut receptet tillåter dem att fullfölja sina plikter och sitt habitus som välvillig härskarinna. Därmed kan receptet på fattigsoppa ses som en typ av symboliskt kapital, ett uppfyllande av kvinnlig respektabilitet genom moralisk auktoritet.

Receptet pekar på en maktposition, där det kan tänkas ha varit svårt för någon att vägra ta emot den välgörenhet som gåvan innebar. Fattigsoppan kan då ses som en distinktion som skiljer grevinnan från mottagaren, samtidigt som det upprätthåller en relation där mottagaren är i en underordnad ställning. Som social valuta kan den även ses som ett sätt att få mottagaren att stå i tacksamhetsskuld eftersom denne fått en gåva.

## Recepten som mångbottnat symboliskt kapital

Med dagens ögon riskerar handskrivna receptmanuskript att ses som underlägsna de tryckta, som hemliga eller ofärdiga och därför inte menade att spridas (Müllneritsch 2019, s. 56-57).

[35] Det skulle i så fall stämma överens med en tendens att framhäva sitt eget arbete och utelämna tjänstefolkets, som ses exempelvis i adelskvinnan Jacobina Charlotta Munsterhjelms dagboksnotering där hon tar åt sig äran för att ha bakat 2 000 bröd (Karlsson 2017, s. 77).

[36] Receptet har spårats till *Åbo tidning* den 15 april 1807, s. 6.

Bourdieu menar att skrivkonsten gör det möjligt att lagra och ackumulera nedärvda kulturella resurser i fysisk form (Bourdieu (1995 [1980] s. 124-125; Bourdieu 1984 [1979] s. 80-83). Genom tillägg och redigeringar över tid uppgår receptsamlingarna till ackumulerat symboliskt kapital, där konkretiserande av information gör att värdefull kunskap kan transporteras mellan människor i tid och rum.

Horn och Heijkenskjöld kan genom sin ekonomiska, sociala och kulturella ställning sägas tillhöra den svenska samhällseliten under den undersökta tidsperioden. Receptsamlingarnas omfång visar att de tagit arbetet med att dokumentera, kurera och vidareutveckla kulinarisk kunskap på allvar. Arbetet i sig kan ses som ett bevis på att recepten hade ett erkänt värde i deras ögon, och därmed kan tolkas som symboliskt kapital. Detta symboliska kapital framstår som uppbyggt av flera kapitalslag. "Rätt" recept för iögonfallande konsumtion krävde dessutom ekonomiskt kapital i form av dyra ingredienser och kompetent tjänstefolk för tidskrävande och komplexa arbetsprocesser. Vidare krävdes det viktiga sociala kapitalet som erbjöd möjligheten att deltaga i skapandet och cirkulerandet av recept. Förutom att stärka sociala band hade dessa recept implicit godkänts av "rätt" personer. Det blev ett sätt att upprätthålla de kulinariska klasskillnader som tryckta kokböcker riskerade att sudda ut, då de var tillgängliga för alla som hade råd (Wall 1993, s. 12; Pennell 2004, s. 239).

Receptsamlingarnas olika handstilar och namnmarkeringar tyder på funktionen som social valuta som stärkte det sociala kapitalet. Som ett exempel på detta framstår Hellstrands sirapsdricka som ett sätt att genom ett passande recept erkännas kvinnlig respektabilitet av kvinnan i högre rang. Att bli inkluderad i den rätta sfärens receptutbyte kan därför ses som en möjlighet att öka sin förmåga till distinktion genom socialt och kulturellt kapital. Ett välvilligt recept från rätt person blev en bekräftelse på inkludering i den önskade kretsen. För adelskvinnor som Horn och Heijkenskjöld var denna inkludering troligen mer självklar än för Hellstrand. Samtidigt kunde de delta i en annan form av receptdistribution, där de uppfyllde den kvinnliga rollen som välgörarinna genom att ge recept till traktens fattiga.

# Avslutande diskussion

I den avslutande diskussionen diskuterar jag hur adelskvinnornas kvinnliga respektabilitet antogs men andra kunde behöva förtydligas. Därefter diskuterar jag hur receptsamlingarna visar spänningen mellan kontroll och distans, och vidareutvecklar detta till en diskussion om kvinnlig respektabilitet och auktoritet. Slutligen föreslår jag vinklar för vidare forskning.

## Den antagna respektabiliteten

Skeggs arbetarklasskvinnor behövde markera kvinnlig respektabilitet för att uppnå och bibehålla den. Under analysen av arkivmaterialet efter Horn och Heijkenskjöld har jag kommit att se adelskvinnornas respektabilitet som antagen. Den tycks i princip från födseln så självklar att den inte behöver nämnas – åtminstone så länge de inte gör något för att förminska den. Antagen respektabilitet betyder inte att de saknade medvetenhet om den. “När man uppför sig som man borde, har man ingenting att förebrå sig för”, menar Horn i ett brev till Heijkenskjöld där hon berömmer för hur hon skött hushållet i Stockholm “där anständigheten kräver så mycket.” Här antyds att det inte bara gäller det moraliska uppförandet, utan även förmågan att representera på det sätt som adelskapet krävde.

I det tjugotal bevarade breven efter Horn och Heijkenskjöld till Horns make Carl Gabriel Mörner nämns otaliga gånger att de varit bortbjudna eller ätit hos olika adliga personer eller närvarat vid hovet. Den enda gången några ytterligare detaljer lämnas är när Heijkenskjöld reser via Askers prästgård. Prästfrun bjöd på kaffe serverat i "den omtalade Caffkannan... bär, frukt och bärsaft samt flere sorters bröd och bakelser" i ett hem som var "trefligt – nätt ock Städat – det var en vacker bostad, och vittnade alt om trefnad och sällhet." Respektabilitet framstår som något som inte ifrågasätts för de adliga, och enbart behöver nämnas för de som skulle kunna antas ha mindre.

## Görandets villkor

Adelskvinnornas bibehållande av sin antagna kvinnliga respektabilitet kopplar jag till Bourdieus distinktion. Genom att välja rätt recept och enbart ägna sig åt respektabla hushållssysslor utövar adelskvinnan distinktion inom sin klass och gentemot de andra klasserna. Men i detta arbete skönjer jag en spänning: adelskvinnan har dels ett behov av att vara nära arbetet för att kontrollera det, dels ett behov att distansera sig för att markera distinktion och bibehålla kvinnlig respektabilitet.

En diskussion av klass och kvinnlighet som baserade på görande kräver ett medvetande om görandets villkor. En hushållerska eller kökspiga blir inte en adelskvinna för att hon

kokar sylt eller bakar en kaka med sin husmor, även om de skulle utföra exakt samma arbetsmoment och framställa en dyrbar slutprodukt. Medan adelskvinnan när som helst kan lämna arbetet, riskerar kökspigan att bli utan mat och husrum om hon gör detsamma.

Det framstår därför som att det vid köksligt samarbete krävdes ett upprätthållande av klassgränserna för att adelskvinnan skulle kunna behålla sin feminina, behagfulla status och inte riskera att sjunka i status genom att beblanda sig med det alltför grova. Utöver instruering och delegering kan de fysiska recepten ses som ett bevis på denna hierarkiska skillnad: det är adelskvinnan som valt receptet, har förmåga att dokumentera arbetet, samt lagrar, innehar och "äger" kunskapen. Sett ur denna synvinkel utgör receptsamlingarna ett fysiskt uttryck för distinktion och en maktrepresentation. De kan göra sylt tillsammans, men husmodern har ensamrätt både till att äta den och behålla kunskapen.

Bourdieu menar att enbart den med social makt får gensvar, och den som talar utan social makt blir en bedragare (Bourdieu 1991, s. 109). Butler bygger vidare på Bourdieu och menar istället att auktoritet byggs genom handlande, där den utan erkännande kan skaffa sig makt genom sina handlingar (Butler 1997, s. 146ff). I ett brev till sin make berättar Horn att hon avskedat en kökspiga eftersom hon hade en “hög dosis av högfärd”, krävde att bli titulerad “jungfru” och ville sitta vid mamsellernas bord (CGM 1737 – 1828 I:101). Detta kan ses som ett exempel på hur auktoritetsförsöket inte erkänts av de styrande. Skeggs menar att närhet till “rätt” kunskap inte garanterar acceptans (Skeggs 1997, s. 15). Tjänstefolket kunde med tiden säkerligen lära sig vissa av de skriftliga recepten utantill, och därmed fått en viss auktoritet genom förmågan att utföra receptet. Trots det framstår själva det fysiska arket som det obetvingliga beviset på adelskvinnans ensamrätt till auktoritet i relationen till tjänstefolket.

# Vem blir “auktor”?

Att ett recept markeras med namn gör att personen tillskrivs auktoritet, som *auktor*, eller författare. Genom att skriva dit sitt eget namn har frälsekamrershustrun Hellstrand markerat sin roll i för adelskvinnans hushålls värdefulla kunskapssamling. Att gåvans värde prövats och verifierats framgår av omdömet “bästa beskrivningen”, vilket gör receptet till en kulinarisk valuta som befäster relationer och överför kunskap (Pennell 2004, s. 240-252).

Skeggs menar att passande kunskap och tillräcklig respektabilitet var nödvändiga för att en person skulle ses som en individ. De som inte ansågs kapabla till respektabilitet blev istället en del av de stora massorna och utgjorde “de andra” (Skeggs 1997, s. 3, 24). Vid diskussionen om symboliskt kapital framträdde ett mönster gällande vilka namn recepten bar. En namnmarkering kan ses som ett kvitto på receptets cirkulering och dess värdighet att vara en del av det kollektiva receptarbetet (Pennell 2004, s. 250). Vem som blev ombedd att dela med sig av ett recept kan ses som en del av det sociala maktspelet, där grevinnas recept

torde haft större värde som social valuta. Att inga namn från de kökspersonalen finns med kan kopplas till att de i alltför låg ställning inte ansågs kapabel till kvinnlig respektabilitet. De kan därför ses som en del av massan som genom sin namnlöshet ifråntogs värdet av receptet som symboliskt kapital.

Namnmarkeringarna var troligen välkomna påminnelser för Horn och Heijkenskjöld om hur deras kollektiva receptsamarbete var en del av relationsarbetet i deras sociala krets. Den fina associationen höjde dessutom deras egen sociala status om de spridde receptet vidare. Möjligen har receptarbetet varit en del i adelskvinnornas arbete för att erkännas inte bara kvinnlig respektabilitet utan auktoritet, där deras recept – med namn – utgjorde en investering i sociala relationer och ett hävdande av kunskap.

När jag analyserade namnen som förekom insåg jag dock att ännu ett namn saknades i varje samling: det på receptägarinnan själv. Varken i Horns eller Heijkenskjölds samling finns någon namnreferens till dem. Receptsamlingarna skiljer sig på detta sätt från inbundna receptmanuskript såsom Gustaf Abraham Pipers hushållsbok från 1739 (Piper 2007 [1739]) och Hedvig Eleonora Wachtmeisters hushållsbok från 1761 (Wachtmeister 2009 [1761]), där receptägarens namn tydliggjorde vem den värdefulla kunskapen tillhörde. Möjligen kan Horn och Heijkenskjölds namn ha funnits på annat material som inte bevarats, kanske en dokumentmapp. En annan möjlighet är att receptsamlingen på ett självklart vis helt och hållet tillhörde Horn respektive Heijkenskjöld i egenskap av hushållets härskarinna. Spåren av önskade sociala relationer stärkte samlingen, men det var ytterst Horn och Heijkenskjöld som bestämde vilka recept som bjöds in, accepterades eller avfärdades. Rollen som kurator framträder då som överskridande den som upphovsperson.

Adelskvinnornas habitus lärde dem de nödvändiga distinktionerna och odlandet av socialt kapital som krävdes för att sköta hushållet väl. Horn och Heijkenskjöld bestämde vem som anställdes eller avskedades, vilken efterrätt som serverades, vem som gjorde korv och vem som gjorde skorpor, vems recept som markerades med namn och vems som förblev anonymt. I denna uppsats har jag visat hur receptsamlingarna kan ses som ett sätt för Horn och Heijkenskjöld att uttrycka och bibehålla den kvinnliga respektabilitet som förväntades av dem som adelskvinnor. Utöver det kan rollen som receptkurator sägas ge ytterligare auktoritet. Den som ansågs värdig fick sågs som en individ och fick en namnmarkering, medan de professionella ur den stora massan fick bidra anonymt. Genom sitt receptarbete kan adelskvinnorna därför sägas ha fått makten att bestämma vem som kunde erkännas kvinnlig respektabilitet.

# Vidare forskning

Vidare etnologisk forskning skulle exempelvis kunna undersöka måltidsförteckningen från 1798 i Horns samling, där en fördjupning skulle kunna jämföra vad som faktiskt serverades

med receptsamlingarnas ideal. En annan möjlighet är att utöka materialet med två receptsamlingar från adelskvinnornas nära släktingar som jag återfunnit i arkivet, vilket skulle kunna ge insikter om informationsflödet, inflytelserika tryckta källor, eller hur deras från födseln olika sociala ställningar tog sig uttryck i samlingarna. Utöver detta vore det intressant att använda AI-transkribering av handskrifter i vidare etnologisk forskning för att kunna diskutera och utarbeta passande metoder.

Ytterligare forskning på svenska receptmanuskript skulle kunna bidra till en ökad förståelse för mat och måltid som kulturell praktik. Tack vare den finska manuskriptforskningen skulle även jämförelser mellan svenska och finska adelsfamiljernas måltidsskick och kulinariska ideal möjliggöras, samt en nordisk forskningskultur kunna etableras inom området.

# Avslutning

Min avsikt med denna uppsats har varit att belysa det idag undanskymda arbete som adelskvinnor som Horn och Heijkenskjöld en gång utförde. Tack vare att deras receptsamlingar bevarats kan även det vardagliga livet för kvinnor i andra samhällsklasser skymtas, långt efter att andra jordiska spår efter dem har suddats ut. Någon har vispat en kaksmet i två timmar. Någon har ätit av folkets kryddskorpor. Någon har noggrant präntat ett recept för att, kanske lite stolt, lämna över till *fru grevinnan*. Genom ytterligare studier av materiellt kulturarv i form av arkivmaterial såsom dessa handskrivna receptsamlingar kan vi få en förståelse för hur livet såg ut för kvinnor ur olika samhällsklasser.

# Sammanfattning

Trots sin position som ekonomisk och social elit och sitt ansvar för hushållet är svenska adelskvinnors receptmanuskript relativt outforskade som kulturhistorisk källa. I denna uppsats har jag utgått ifrån Pierre Bourdieus teorier om habitus, distinktion och symboliskt kapital, samt Beverley Skeggs begrepp om kvinnlig respektabilitet för att studera två receptsamlingar.

En adelskvinna i deras position förväntades från tidig ålder lära sig att ansvara för hushållet, och recepthanteringen blev en del av detta arbete. Som ett uttryck för adelskvinnans habitus har receptsamlingarnas kunskapshantering fokuserat på samlande, upprättande och kurerande av fysisk, mobil kunskap, även om tyst kunskap också kan skönjas i materialet. Trendig punschglass visade upp välstånd och god smak med iögonfallande konsumtion som utgjorde en distinktion inom klassen. Samtidigt markerade betydligt enklare kryddskorpor tjänstefolkets tillhörighet i hushållshierarkin, som distinktion mellan klasserna. Recepten fungerade som mångbottnade symboliska kapital baserade på kulturellt kunnande, ekonomiska förutsättningar och ett rikt socialt nätverk.

Närläsning av de båda receptsamlingarna pekar på att adelskvinnorna utöver att bibehålla sin kvinnliga respektabilitet tog rollen som kuratorer och genom denna auktoritet kunde ge dem makten att bestämma vem som tillskrevs kvinnlig respektabilitet genom att bli inkluderad med namn.

# Käll- och litteraturförteckning

## Otryckta källor

***Arkiv***

Stockholm

*Riksarkivet Marieberg*

Esplunda arkiv 720290

*Carl Gabriel Mörner af Morlanda,* 1737 – 1828. I:101-115 (hänvisas till som *CGM 1737 – 1828*)

*Lovisa Ulrika Mörner af Morlanda*, född Horn af Rantzien, 1751 – 1823. I:116-118. (hänvisas till som *LUH 1751 – 1823*).

*Catharina Ulrika Mörner af Morlanda*, född Heijkenskjöld, 1780-1845. I:184-193. (hänvisas till som *CUH 1780-1845*).

*Riksarkivet i Stockholm/Täby*

Svea Hovrätt

*Bouppteckning efter Lovisa Ulrika Mörner af Morlanda*, född Horn af Rantzien, 1823. SE/RA/420422/01/E IX b/221. (hänvisas till som *Horns bouppteckning 1823*)

*Bouppteckning efter Catharina Ulrika Mörner af Morlanda*, född Heijkenskjöld, 1845. SE/RA/420422/01/E IX b/272. (hänvisas till som *Heijkenskjölds bouppteckning 1845*).

Lund

*Riksarkivet i Lund*

Rinkaby kyrkoarkiv

*Husförhörslängder. Äsplunda säteri.* 1775-1791. SE/ULA/11275/A I/1, s.33ff.

*Husförhörslängder. Äsplunda säteri.* 1821-1825. SE/ULA/11275/A I/6, s. 39.

*Husförhörslängder. Myrö säteri.* 1775-1791. SE/ULA/11275/A I/1, s. 65ff.

Uppsala

*Riksarkivet Uppsala*

Tystberga kyrkoarkiv

*Husförhörslängder. Björksund.* 1810-1815. SE/ULA/116111/A I/2.

*Husförhörslängder. Björksund.* 1826-1830. SE/ULA/116111/A I/6.

Vadstena
*Riksarkivet Vadstena*
S:t Anna kyrkoarkiv
*Husförhörslängder. Blinsvik*. 1824-1829. SE/VALA/00321/A I/8, s. 230.

***Internet***
Kungliga biblioteket. (2025). Databas: *Svenska tidningar*. https://tidningar.kb.se/ (Hämtad 2025-12-01).

Transkribus. (2025). https://transkribus.org/ (Hämtad 2025-12-01).

# Tryckta källor

Bellman, Carl Michael. (1922). Carl Mikael Bellmans skrifter. Standardupplaga utgiven av Bellmanssällskapet, II. Fredmans sånger. Stockholm: Albert Bonniers förlag.

Berling, Carl Fredrik. (red.). (1804). *Handbok för unga husmödrar; innehållande en kort underrättelse om en husmoders pligter, samt nödig underwisning i de särskilte göromål som kunna förefalla innom ett hushåll. Öfwersatt och utgifwen af Carl Fr. Berling*. Lund: C. F. Berling.

Broocman, Reinerus Reineri. (2016 [1739]). *En fulständig swensk hus-hålds-bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskiötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Uppsala: Centrum för biologisk mångfald & Stockholm: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien.

Campe, Joachim Heinrich, och Mathias Hasslerot (översättare). (1798). *Herr J.H. Campes Faderliga råd til sin dotter. En afhandling, swarande mot Theophron, för den upwäxande qwinliga ungdomen. Ofwersättning*. Skara: F. J. Lewerentz.

Hemberg, Birgitta och Fredrik Eriksson (red.). (2002). *Bonniers kokbok*. Stockholm: Albert Bonniers förlag.

Meyer, Andreas. (1787). *Huru skal et ungt fruntimer wärdigt bilda sig? Ofwersättning från den fjerde tyska uplagan. Af E[ric] F[orssén]*. Göteborg: Samuel Norberg, Kongl. Gymn. Boktr.

Nylander, Margaretha. (1826). *Handbok wid den nu brukliga finare matlagningen; innehållande tillika beskrifning på confecturer, sylter och glacer; samt ett bihang, att göra soja, fransk senap, ättickor, bär-winer, bär-safter, att inlägga ansjovis, m. m.; jemte några*

*underrättelser om slagt, bryggd och brödbakning*. Tredje utökade upplagan. Stockholm: Henrik A. Nordström.

Piper, Gustaf Abraham. (2007 [1739]). En liten hushållsbok, som lärer huru man bör tillreda I. Allehanda mat och spis, II. Bakwärck, bröd och pasteijer, III. Syltsaker af fruckter och bär, IV. Wattn, drycker och liqueurer, V. Nödige hushållssaker, och VI. Läkedomar för folck, och boskap sammanskrefwen år 1739. Stockholm: Nordiska museets förlag.

Wachtmeister, Hedvig Eleonora. (2009 [1761]). *Hushållsbok 1761*. Brokindsamlingen, Riksarkivet. https://sok.riksarkivet.se/bildvisning/R0000815_00001 (Åtkomst 2026-01-02).

Warg, Christina. (1770). *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber. Femte uplagan. Tilökt med et bihang. Med kongl. maj:ts allernådigste privileg*. Stockholm: Grefingska tryckeriet.

Weltzin, Carolin. (1812). *Anwisning till tarfwelig matredning. Jemte beskrifning om bärs och frukters syltning; grönsakers och rötters förwaringssätt; kötts och fisks saltning och förwarande; om brödbakning, smörs tillredning och ostgörning; om ättickor, bränwiner och bärwatten, m.m*. Andra upplagan. Stockholm: Henrik. A. Nordström.

# Litteratur

Berg, Gösta. (1992). Några handskrivna svenska kokböcker från 1600-talet. I Myrdal, Janken, och Katarina Ågren. (red.). *Föremål som vittnesbörd. En festskrift till Gertrud Grenander Nyberg på 80-årsdagen den 26 juli 1992*. Uddevalla: Nordiska museet, s. 26-35.

Bourdieu, Pierre. (1984 [1979]). *Distinction. A social critique of the judgement of taste*. London: Routledge & Kegan Paul.

Bourdieu, Pierre. (1991). Authorized Language. The social conditions for the effectiveness of ritual discourse. I Thompson, John B. (red.). *Language and Symbolic Power*. Cambridge: Polity Press, s. 107-116.

Bourdieu, Pierre. (1992). Det intellektuella fältet – en värld för sig. I Broady, Donald. (red.). *Texter om de intellektuella*. Stockholm: Brutus Östlings Bokförlag Symposion, s. 143-161.

Bourdieu, Pierre. (1995 [1980]). *The Logic of Practice*. Cambridge: Polity Press.

Butler, Judith. (1997). *Excitable Speech. A politics of the performative*. New York & London: Routledge.

Butler, Judith. (2007 [1990]). *Genustrubbel. Feminism och identiteternas subversion*. Göteborg: Bokförlaget Daidalos.

Bäckman, Maria, och Simon Ekström. (2022). Metodfrågans var, när och hur. I Silow Kallenberg, Kim, Elin von Unge och Lisa Wiklund Moreira. (red.). *Etnologiskt fältarbete. Nya fält och former*. Lund: Studentlitteratur, s. 257-275.

DiMeo, Michelle. (2013). Authorship and Medical Networks. Reading attributions in early modern manuscript recipe books. I DiMeo, Michelle och Sara Pennell. (red.). *Reading and writing recipe books, 1550–1800*. Manchester: Manchester University Press, s. 25-46.

Edvinsson, Rodney, och Johan Söderberg. (2011). A Consumer Price Index for Sweden 1290-2008. I *Review of Income and Wealth*, vol. 57 (2), s. 270-292. https://historical statistics.org/Jamforelsepris.htm (Hämtad 2026-01-05).

Ehn, Billy, och Löfgen, Orvar. (1999). *Vardagslivets etnologi. Reflektioner kring en kulturvetenskap*. Stockholm: Bokförlaget Natur och Kultur.

Ekström, Simon. (2017). Långt borta och förunderligt nära. Den arkivaliska serien som kulturvetenskaplig metod och historisk källa. I Jönsson, Lars-Eric, och Fredrik Nilsson. (red.). *Kulturhistoria. En etnologisk metodbok*. Lund: Lund Studies in Arts and Cultural Sciences, s. 23-40.

Fjellström, Christina. (2016). Två kokböcker från 1700-talet. Matlagning i Reinerus Broocmans tryckta hushållsbok och i Christina Vallerias handskrivna kokbok. I Tunón, Håkan. (red.) *En fulständig swensk hus-hålds-bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskiötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Uppsala: Centrum för biologisk mångfald, och Stockholm: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, s. 1 057-1 072.

Fredborg, Isabelle. (2022). *Smöret smakte jag aldrig. Recept, berättelser och traditioner från svenska fäbodar*. Stockholm: Bokförlaget Äril.

Grande, Nathalie (1995). L'instruction primaire des romancières. I Colette Nativel. (red.). *Femmes savantes, savoirs des femmes: du crépuscule de la Renaissance à l'aube des Lumières. Actes du colloque de Chantilly (22-24 septembre 1995)*. Genève: Librairie Droz, s. 51-58.

Heijkenskjöld, Syster. (1933). *En bergsmanssläkts historia. Släkten Heijkenskjöld. Av Syster Heijkenskjöld med bidrag av major Carl Heijkenskjöld*. Stockholm: P. A. Nordstedt & Söners Förlag.

Henriksson, Blanka, och Ann-Helen Sund (2024). Närläsningens analytiska tekniker. I Nilsson, Bo, och Anna Sofia Lundgren. (red.). *Att analysera etnografiska material*. Umeå: Bokförlaget h:ström - Text & Kultur, s. 71-95.

Ilmakunnas, Johanna. (2015). Måltidsupplevelser i 1700-talets Sverige och det tidiga 1800-talets Finland. I *Historisk Tidskrift för Finland* 100:4, s. 453-484.

Ilmakunnas, Johanna. (2024). *Flitiga och sysslolösa. Essäer om 1700-talets Europa*. Stockholm: Appell förlag, och Helsingfors: Svenska Litteratursällskapet i Finland.

Jonasson, Maren et al. (utg.). (2022-2025). Historiska recept, SLS Varia 14, Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland. https://urn.fi/URN:NBN:fi:sls-9765-1666945600 (Hämtad 2025-12-01).

Jonasson, Maren, och Märtha Norrback. (2024). Finnish Manuscript Recipe Books, ca. 1730-1850. Cross-regional influences, copied recipes, and authorship issues. I Peters Kernan, Sarah och Helga Müllneritsch. (red.). *Culinary Texts in Context, 1500-1800. Manuscript recipe books in early modern Europe*. Amsterdam: Amsterdam University Press, s. 125-155.

Karlsson, Jessica. (2017). "God! Let Me Not Waste a Moment of This Year" An intersectional perspective on the practices of time-use in gentry women's households in Sweden, 1793-1839. I Alm, Mikael. (red.). *Performing Herself. Everyday practices and the making of gender in early modern Sweden*. Opuscula Historica Upsaliensia 53. Uppsala. Historiska institutionen vid Uppsala universitet, s. 45-88.

Klein, Barbro. (1990). Transkribering är en analytisk akt. I *RIG – Kulturhistorisk tidskrift* 73:2, s. 41-66.

Lennartsson, Rebecka. (2010). Etnografiska utfärder i 1700-talets Stockholm. Etnologi, historia och metod. I *Kulturella perspektiv* 19:3, s. 56-67.

Leong, Elanie. (2013). Collecting Knowledge for the Family. Recipes, gender and practical knowledge in the early modern English household. I *Centaurus 55,* s. 81-103.

Lindroth, Caroline. (2019). The Best Foot Forward. Language and creation of public identities in late eighteenth-century London. I Alm, Mikael och Karen Harvey. (red.). *Powers*

*of Description. Language and social history in the long eighteenth century*. Opuscula Historica Upsaliensia 57. Uppsala. Historiska institutionen vid Uppsala universitet, s. 15-42.

Müllneritsch, Helga. (2019). The Chameleon in the Kitchen. The plural identities of the manuscript 'cookery book'. I Rosenhaft, Eve, Helga Müllneritsch och Annie Mattsson. (red.). *The Materiality of Writing. Manuscript practices in the age of print*. Uppsala: Avdelningen för litteratursociologi vid Litteraturvetenskapliga institutionen i Uppsala, Uppsala universitet, s. 53-102.

Mörner, Magnus. (1985). *Material till släkterna Mörners historia. Utgiven av Mörnerska släktföreningen genom Magnus Mörner*. Stockholm: Mörnerska släktföreningen.

Nilsson, Bo. (2024). Reflexivitet som analytiskt hjälpmedel. I Nilsson, Bo och Anna Sofia Lundgren. (red.). *Att analysera etnografiskt material*. Umeå: Bokförlaget h:ström - Text & Kultur, s. 223-249.

Nilsson, Fredrik. (2017). Snedvridningar – kulturanalytiska ledtrådar. I Jönsson, Lars-Eric, och Fredrik Nilsson. (red.). *Kulturhistoria. En etnologisk metodbok*. Lund: Lund Studies in Arts and Cultural Sciences, s. 59-72.

Norrback, Märtha. (2022). *Bröd och bot. Hushållsböcker och receptsamlingar under det långa 1700-talet*. Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.

Norrby, Göran. (2005). *Adel i förvandling. Adliga strategier och identiteter i 1800-talets borgerliga samhälle*. Doktorsavhandling. Studia Historica Upsaliensia 217. Uppsala: Uppsala universitet.

Parland-von Essen, Jessica. (2005). *Behagets betydelser. Döttrarnas edukation i det sena 1700-talets adelskultur*. Södertälje: Gidlunds förlag.

Pennell, Sara. (2004). Perfecting Practice? Women, manuscript recipes and knowledge in early modern England. I Burke, Victoria E. och Jonathan Gibson. (red.). *Early Modern Women's Manuscript Writing. Selected papers from the Trinity/Trent colloquium*. Aldershot: Ashgate, s. 237-258.

Perlinge, Anders. (2017). Boupptecknigar som kulturhistorisk källa I Jönsson, Lars-Eric, och Fredrik Nilsson. (red.). *Kulturhistoria: En etnologisk metodbok*. Lund: Institutionen för kulturvetenskaper, Lunds universitet, s. 89-103.

Ridderstad, Anton. (1875-1877). *Beskrifning öfver Östergötland. Historiskt, geografiskt och statistiskt lexikon öfver Östergötland. Förra delen. A—L.* Norrköping: M. W. Wallberg & Comp. Boktryckeri.

Rundquist, Angela. (1989). *Blått blod och liljevita händer. En etnologisk studie av aristokratiska kvinnor 1850-1900.* Stockholm: Carlsson bokförlag.

Rasmussen, Pernilla. (2001). Konstruktionsteknik och tillskärning. I Hammar, Britta och Pernilla Rasmussen. *Kvinnligt mode under två sekel.* Lund: Bokförlaget Signum, s. 39-63.

Runefelt, Leif. (2015). *Att hasta mot undergången. Anspråk, flyktighet, förställning i debatten om konsumtion i Sverige 1730–1830.* Lund: Nordic Academic Press.

Sjöberg, Maria. (1997). Kvinnans sociala underordning – en problematisk historia. Om makt, arv och giftermål i det äldre samhället. I *Scandia,* vol. 2, s. 165-192.

Skeggs, Beverley. (1997). *Formations of Class and Gender. Becoming respectable.* London: SAGE Publications.

Steinrud, Marie. (2008). *Den dolda offentligheten. Kvinnlighetens sfärer i 1800-talets högreståndskultur.* Stockholm: Carlsson bokförlag.

Swahn, Jan-Öjvind. (2003). *Mathistorisk uppslagsbok. Andra reviderade och utökade upplagan.* Bromma: Ordalaget Bokförlag.

Söderlind, Ulrica. (2019). *Hushållning och värdskap hos Årstafrun. Märta Helena Reenstiernas dagböcker ur ett gastronomisk och ekonom-historiskt perspektiv.* Malmö: Academic Press.

Söderlind, Ulrica. (2024). *Historiska smaker från fyra århundranden: svenska handskrivna recept av kvinnor under 1200-, 1600-, 1700- och 1800-talen.* Lund: Universus Academic Press.

Tellström, Richard. (2024). *Varje tugga är en tanke. Svensk matkultur under 800 år.* Stockholm: Natur och kultur.

Terras, Melissa. (2022). Chapter 7: Inviting AI into the Archives. The reception of handwritten recognition technology into historical manuscript transcription. I Jaillant, Lise. (red.). *Archives, Access and Artificial Intelligence. Working with born-digital and digitized archival collections.* Bielefeld: Bielefeld University Press, s. 179-204.

Torell, Ulrika. (2007). Att äta världen. De massproducerade sötsakernas idévärldar i Sverige 1860–1914. I *RIG - Kulturhistorisk tidskrift*, vol. 90, nr. 1, s. 1-16.

Uppsala universitet, Gender and Work. (2025). Registreringsprinciper – Om hur man ska tänka vid registrering i databasen GaW. https://www.uu.se/forskning/gender-and-work/databas/vad-ar-databasen-gaw/uppbyggnad/om-kalltrogenhet (Hämtad 2025-12-07).

Veblen, Thorstein. (1899). *The Theory of the Leisure Class. An economic study of institutions*. New York: The Macmillan Company.

Vetenskapsrådet. (2024). *God forskningssed*. https://www.vr.se/analys/rapporter/vara-rapporter/2024-10-02-god-forskningssed-2024.html (Hämtad 2025-10-02).

Wall, Wendy. (1993). *The Imprint of Gender. Authorship and publication in the English renaissance*. Ithaca: Cornell University Press.

Wall, Wendy. (2016). *Recipes for Thought. Knowledge and taste in the early modern English kitchen*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

Åström, Anna-Maria. (1993). *"Sockenboarne." Herrgårdskultur i Savolax 1790-1850*. Helsingfors: Svenska Litteratursällskapet i Finland.

Öhlander, Magnus. (2019). Kulturbegreppet och isberget. I Öhlander, Magnus, och Maria Bäckman, Jesper Fundberg, Pia Karlsson Minganti, Lars Kaijser, och Simon Ekström. *Eftertankar – sex etnologer korsar sina spår*. Stockholm: Vulkan förlag, s. 13–46.

# Bilaga 1: Bilder på källmaterialet

Samtligt material är fotograferat med tillstånd av Riksarkivet enligt de särskilda föreskrifter som gäller vid hantering av Esplundaarkivet. Fotografierna är oredigerade och tagits av Isabelle Fredborg under perioden september-december 2025.

## Horns samling

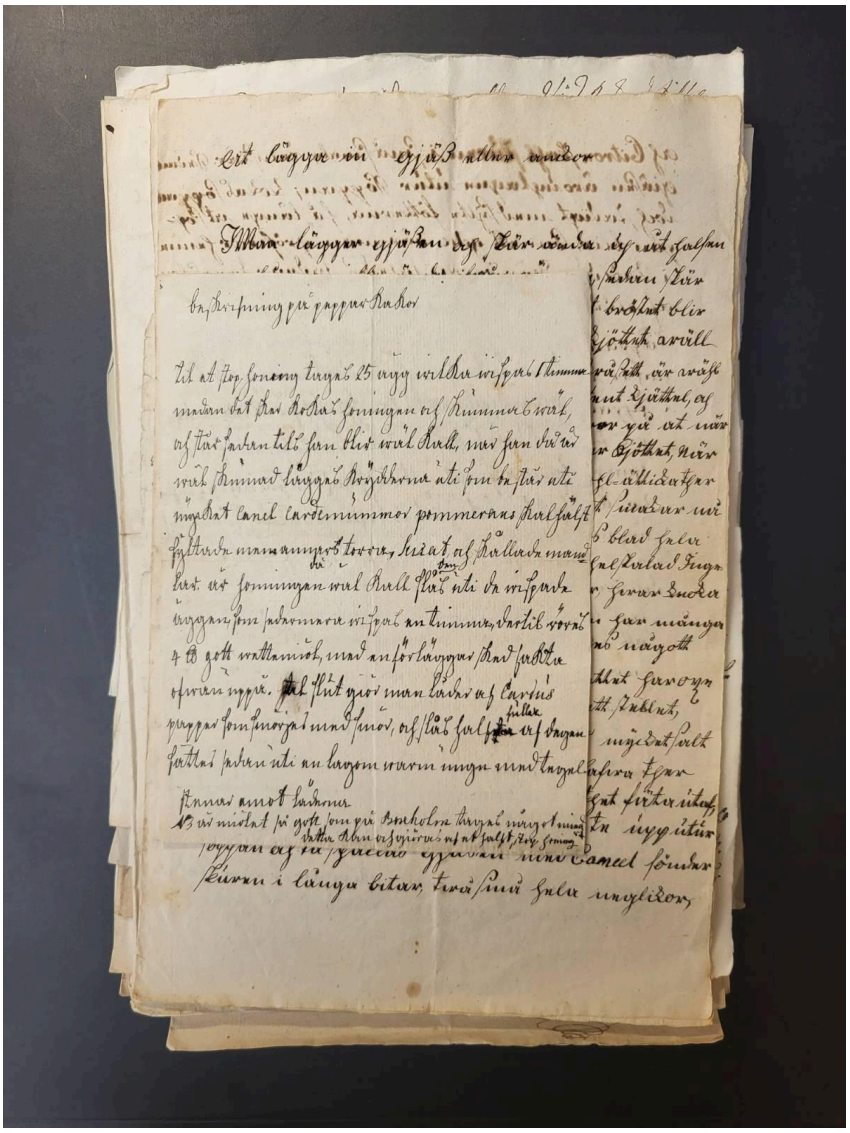


**Bild 1:A.** Horns receptsamling (LUH 1751 – 1823), uttagen ur sin arkivvolym. Receptsamlingen består huvudsakligen av lösa ark, samt ett fåtal bundna eller ihopnålade häften.

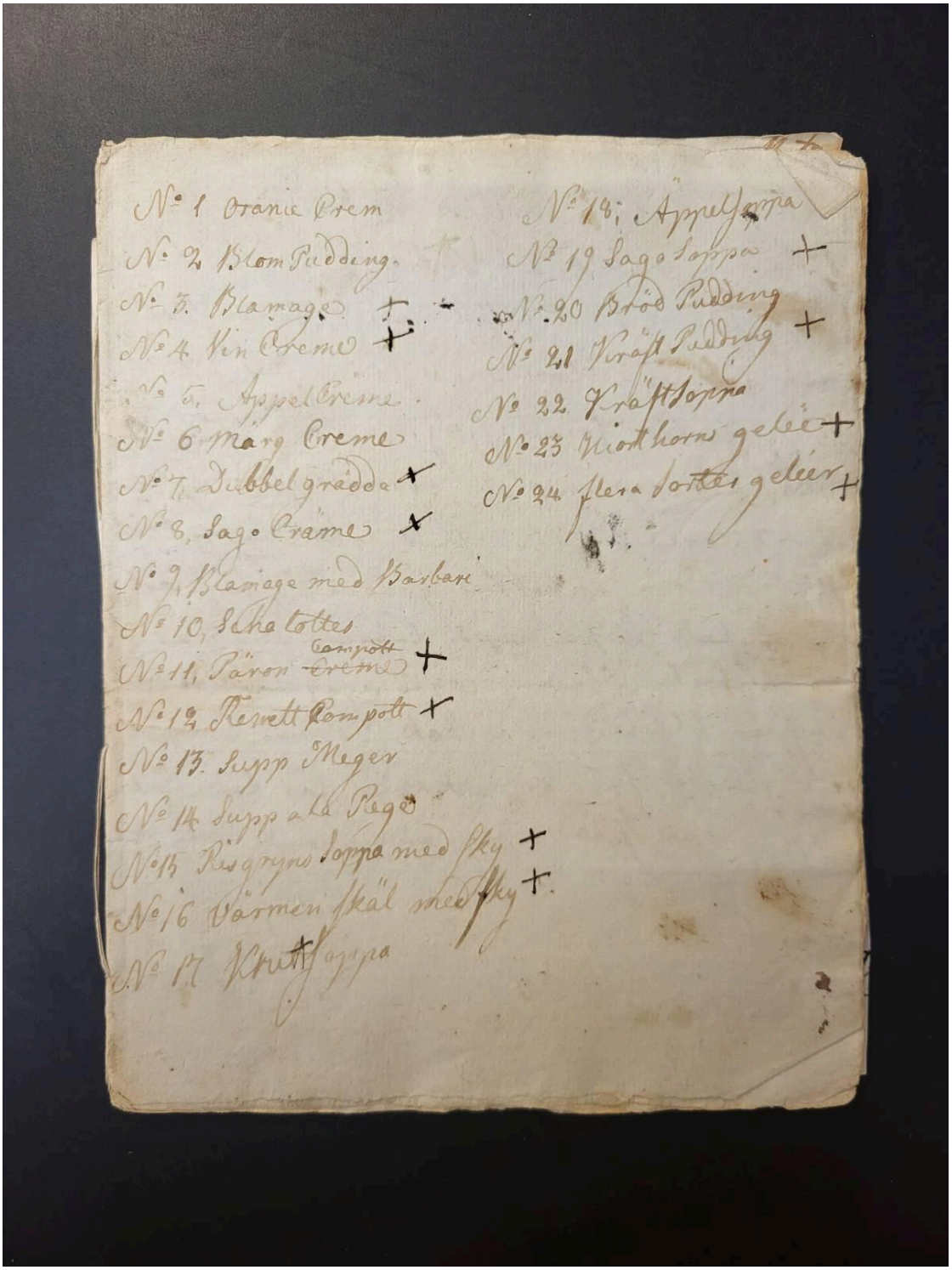



**Bild 1:B. Horns samling (LUH 1751 – 1823).** Sytt recepthäfte som är huvudsakligen fokuserat på söta rätter. Förteckningen tycks upprättad med samma bläck och handstil, vilket pekar på att det är en avskrift gjort i ett svep. Kryssmarkeringarna är gjorda med ett annat bläck. De skulle kunna betyda att rätten är provad, eller att den är provad och godkänd. Sidan är fläckig, vilket tyder på användning.

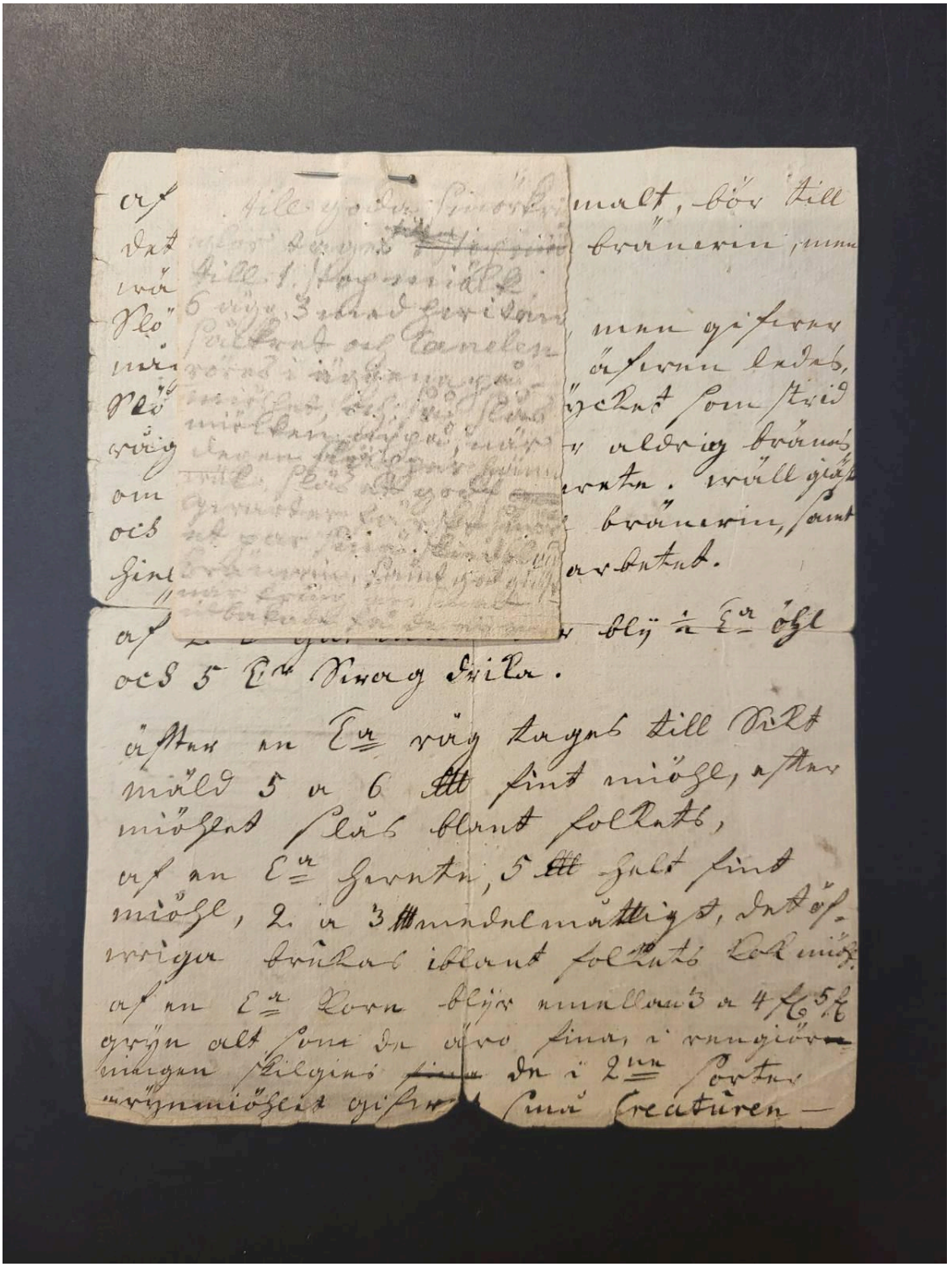


**Bild 1:C. Horns samling (LUH 1751 – 1823).** Ett separat recept på goda smörkringlor har nålats fast vid ett som gäller bryggning. Det undre dokumentet är skört och har delvis fallit isär där det vikts, med skadade hörn, vilket tyder på upprepad användning.

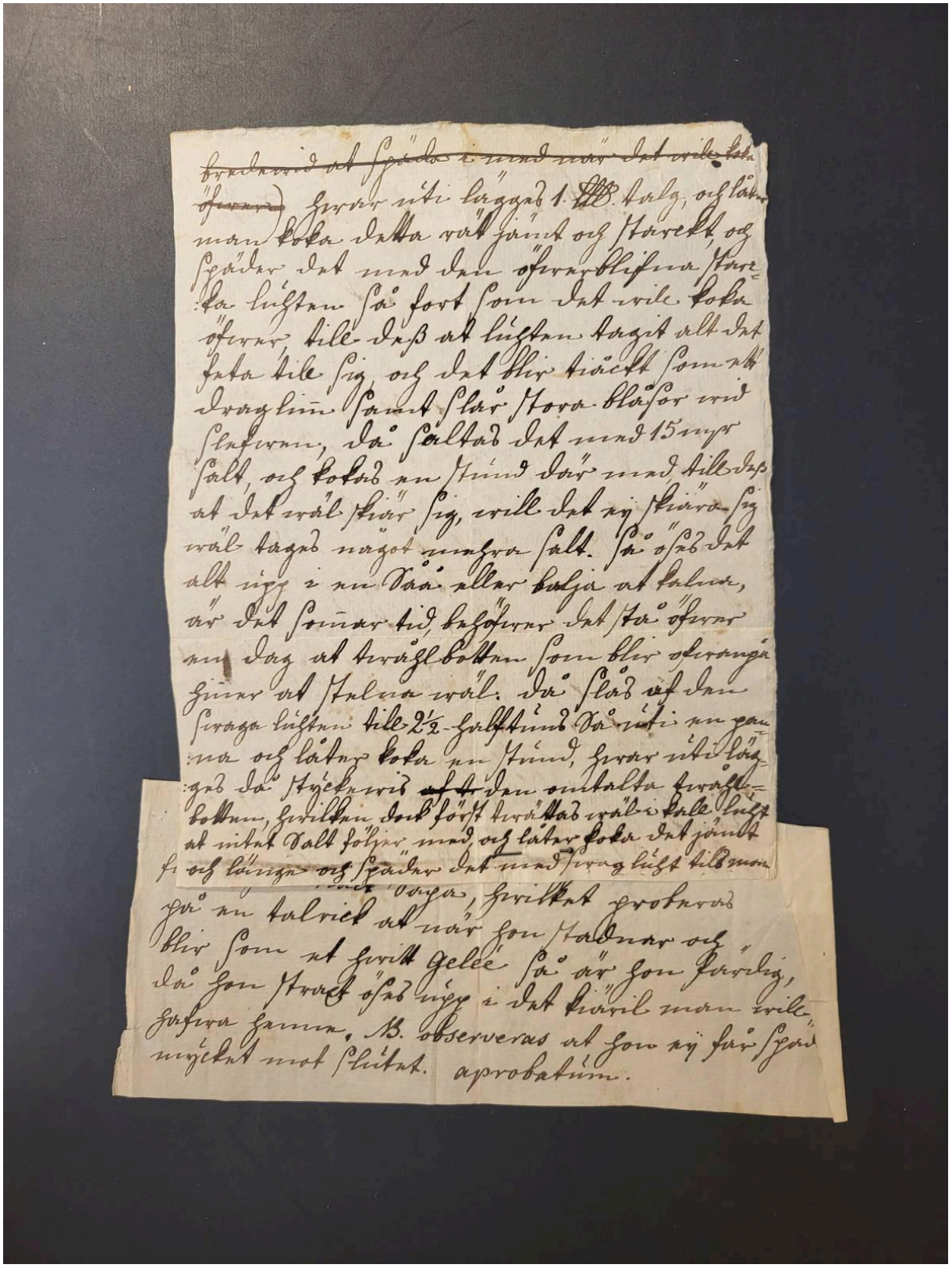


**Bild 1:D. Horns samling (LUH 1751 – 1823).** Receptarket har förlängts genom att en lapp nålats fast i underkanten.

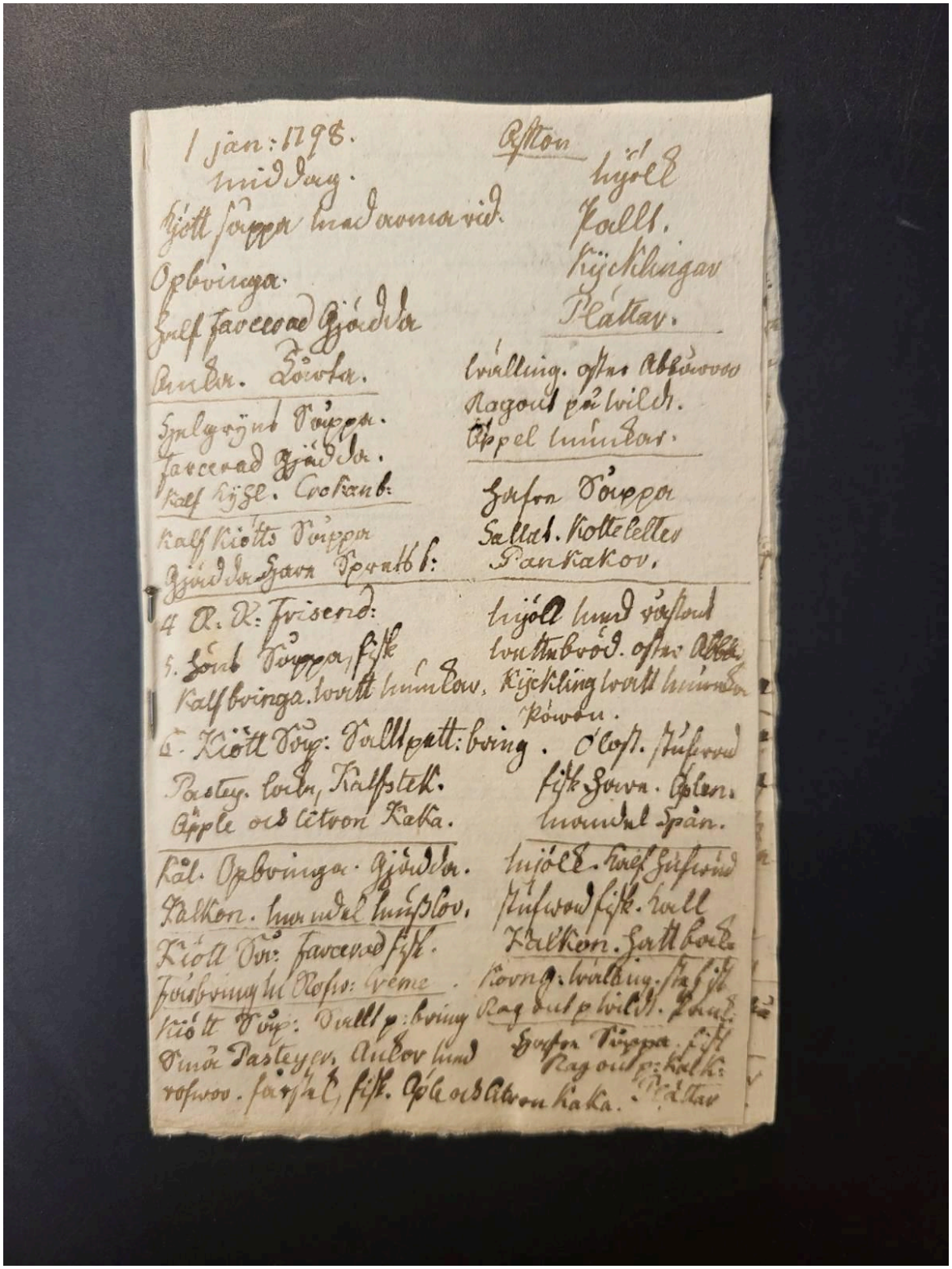


**Bild 1:E. Horns samling (LUH 1751 – 1823).** Förstasidan av den bevarande måltidsförteckningen från 1798. Den kan antas vara upprättad av Horn och innehålla de rätter som serverats i hushållet till *middag* och *afton* under årets tre första månader, med start på nyårsdagen. Häftet är ihopsatt med en nål.

# Heijkenskjölds samling

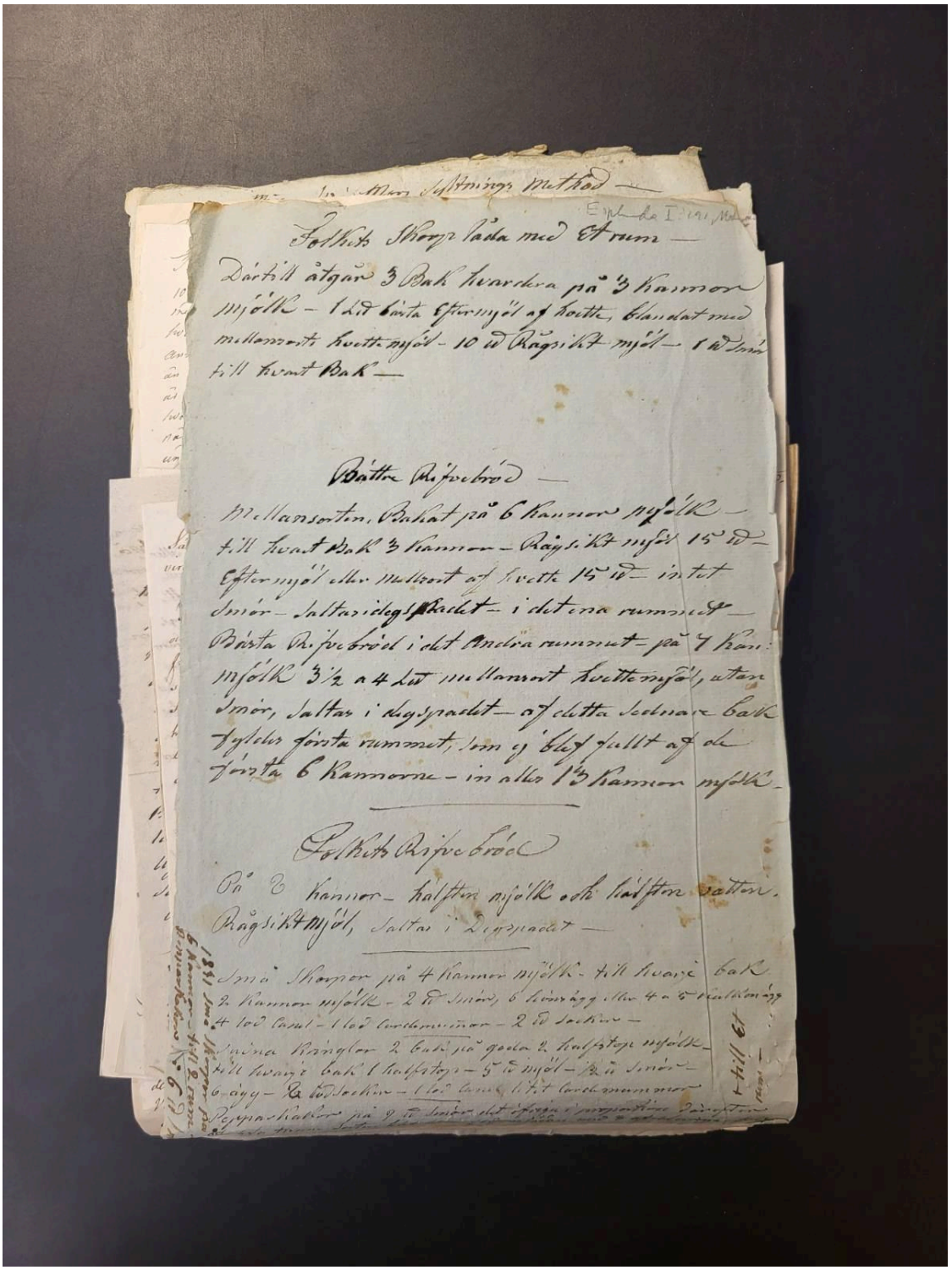


**Bild 1:F. Heijkenskjölds receptsamling (CUH 1780-1845)**, uttagen ur sin arkivvolym. Receptsamlingen består huvudsakligen av lösa ark och ett fåtal bundna eller ihopnålade häften.

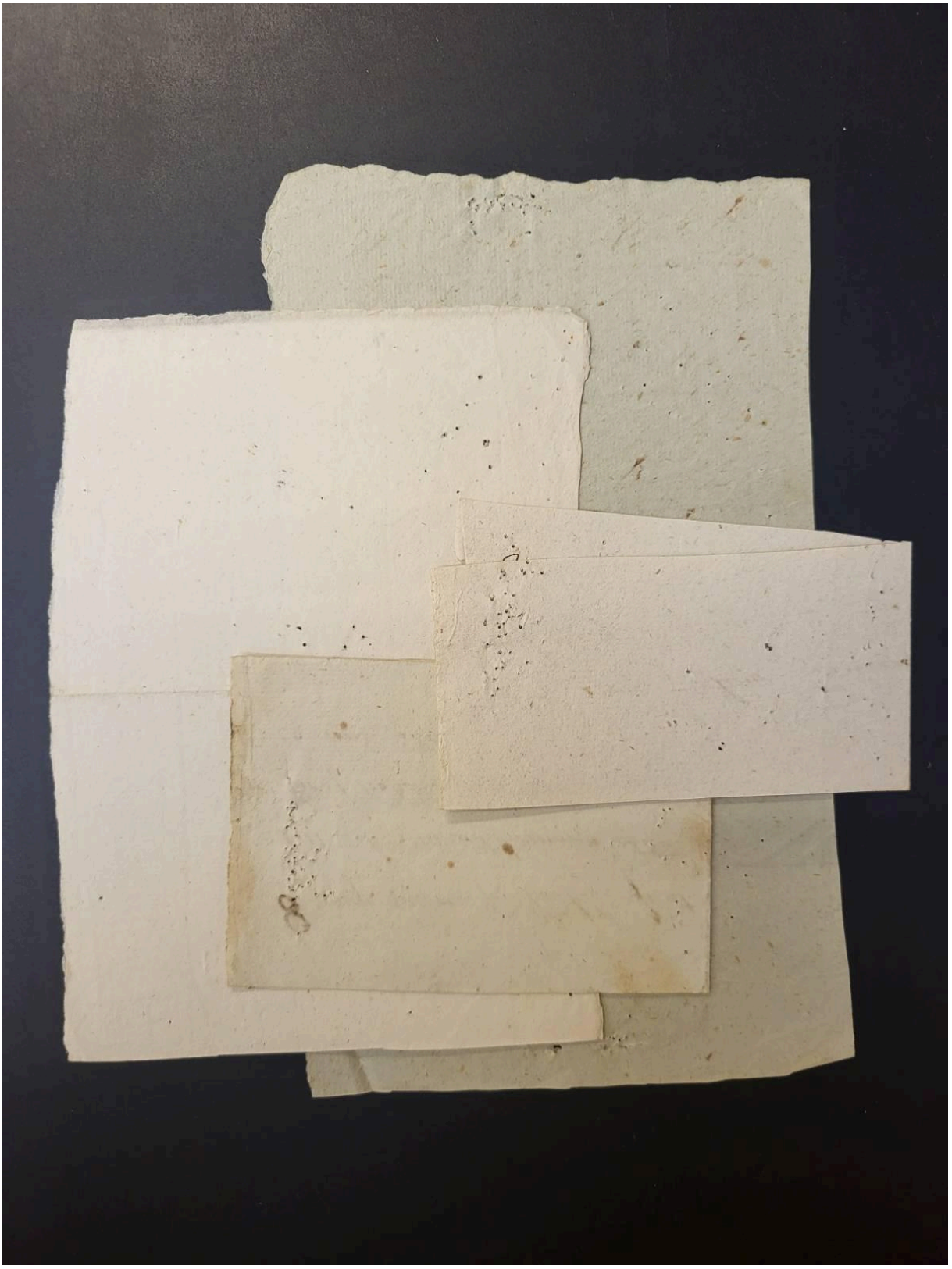


**Bild 1:G. Heijkenskjölds samling (CUH 1780-1845).** Exempel på lösa ark med nålstick som tyder på att de nålats fast i häften eller i varandra. Arken ses från baksidan och har recept på framsidan.

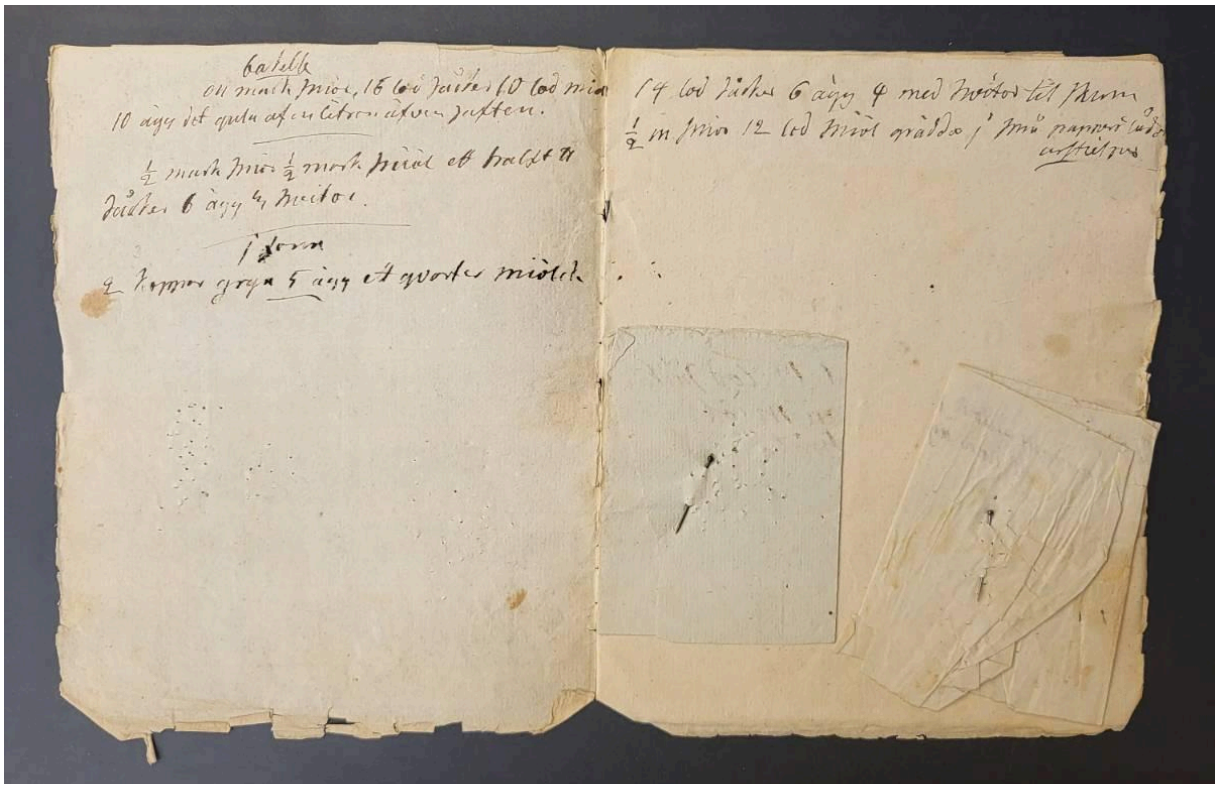


**Bild 1:H. Heijkenskjölds samling (CUH 1780-1845).** Ett uppslag ur ett tunt häfte som sytts ihop med vit tråd. Två recept har nålats fast i sidan. Recpetarken har flertalet nålstick. Under texten på den vänstra sidan syns ett kluster av nålstick där andra receptark möjligen har nålats fast.

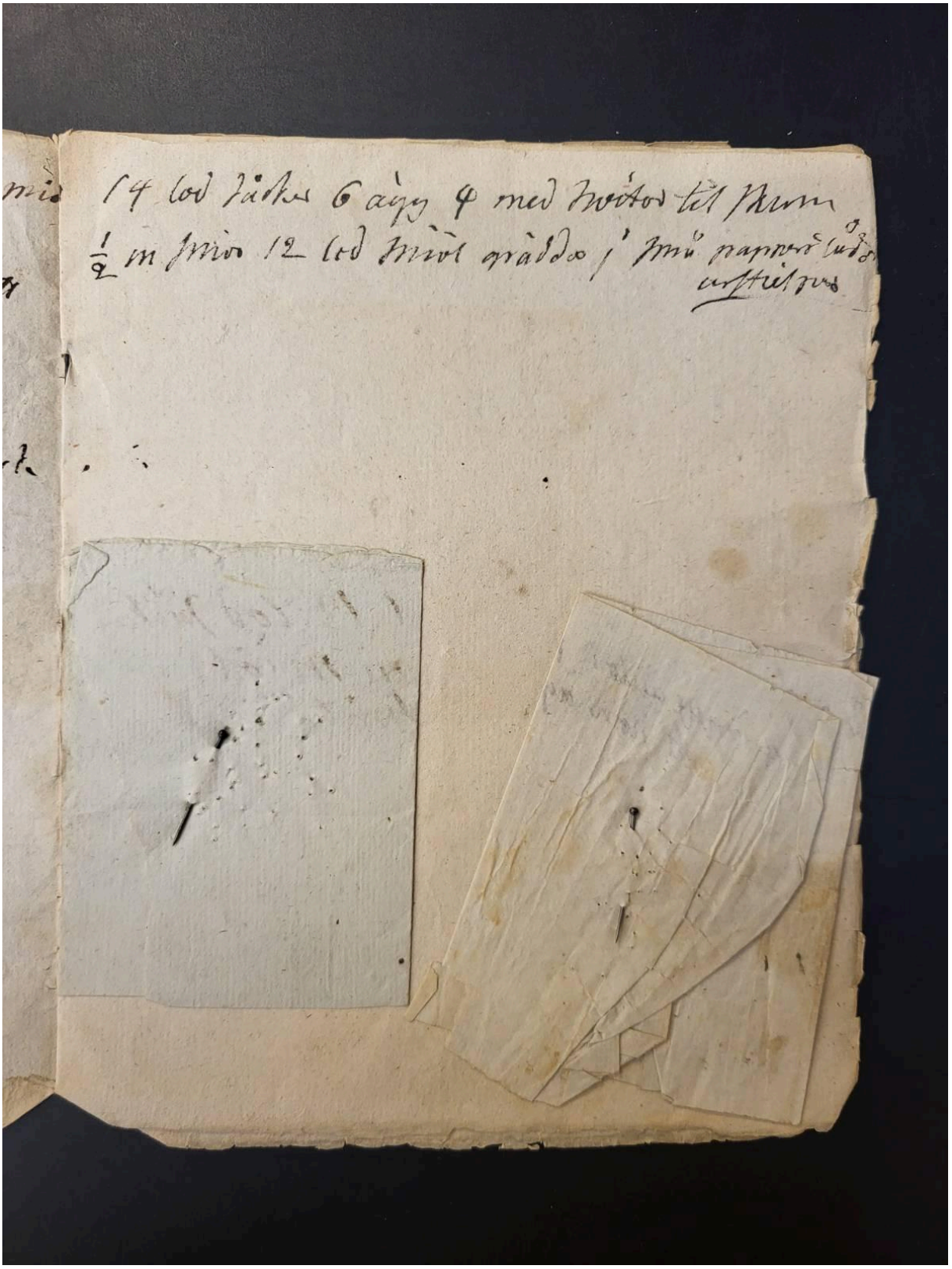


**Bild 1:I. Heijkenskjölds samling (CUH 1780-1845).** Närbild på bild 9. De fastnålade receptarken har en mängd nålstick vilket tyder på att de upprepade gånger satts fast och avlägsnats från häftet.

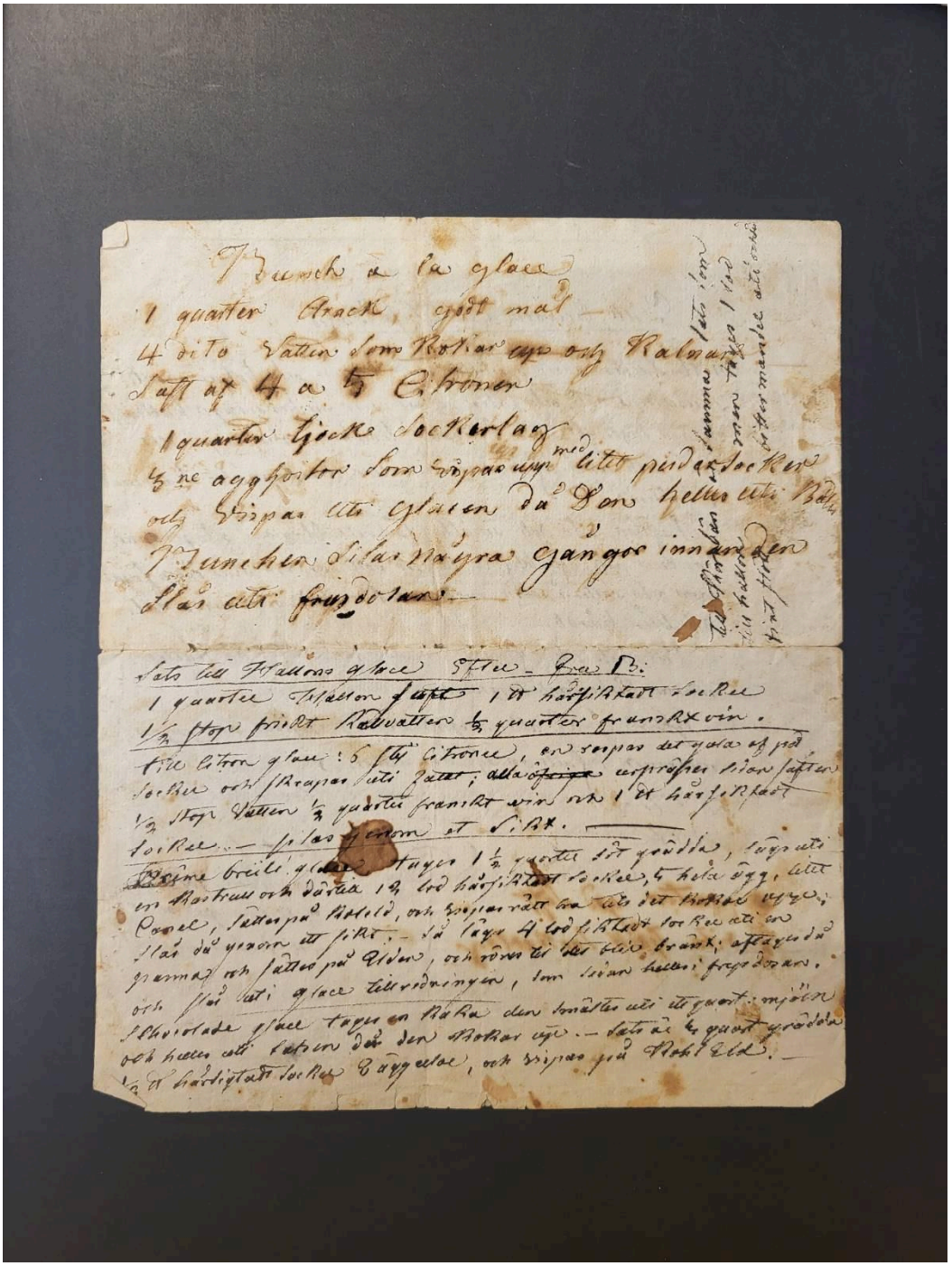
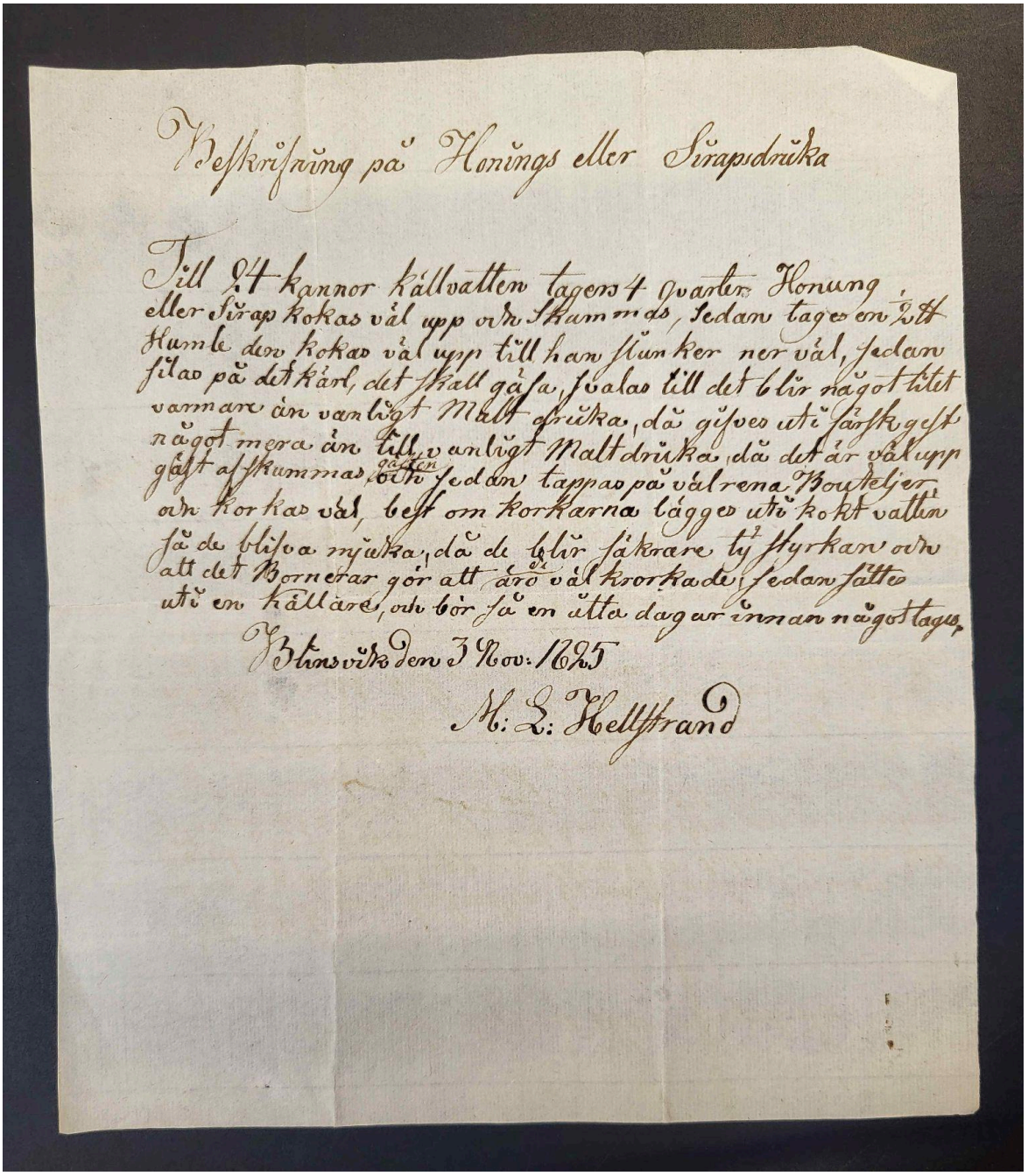


**Bild 1:J. Heijkenskjölds samling (CUH 1780-1845).** Fotografi av recept på *punsch a la glace, sats till hallons glace Efter Fru B, crême brulé, citron glace, schokolade glace*, samt vertikalt, slånbärsglass. Arket är skört av upprepade vikningar, har flera olika fläckar, och bläcket på det översta receptet tycks ha runnit ut som om arket fått vätska över sig. Handstilen för *punsch a la glace* tycks skilja sig från de övriga.



Beskrifning på Honings eller Sirapsdrika

Till 24 kannor källvatten tagers 4 Qvarter Honung eller Sirap kokas väl upp och skummas, sedan tages en ½ Humle den kokas väl upp till han sunker ner väl, sedan silas på det kärl det skall gäsa, svalas till det blir något litet varmare än vanligt Malt drika, då gives uti särskilt gest något mera än till vanligt Malt drika, då det är väl upp gäst afskummas gästen och sedan tappas på vålrena Bouteljer och korkas väl, bäst om korkarna lägges uti kokt vatten så de bliva mjuka, då de blir säkrare ty styrkan och att det Bornerar gör att äro väl krorkade, sedan sättes uti en källare, och bör stå en åtta dagar innan något tages.

Blinsvik den 3 Nov: 1825

M: L: Hellstrand

**Bild 1:K. Heijkenskjölds samling (CUH 1780-1845).** Fotografi av Hellstrands recept *Beskrifning på Honings eller Sirapsdricka,* daterat Blinsvik den 3 Nov: 1825. M. L. Hellstrand.