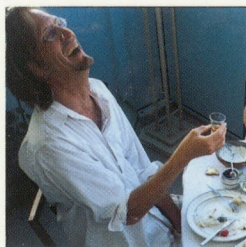
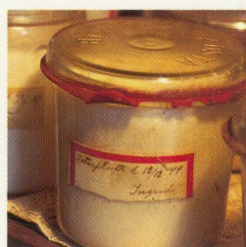
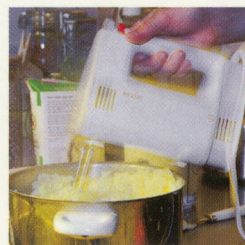
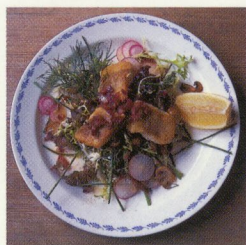
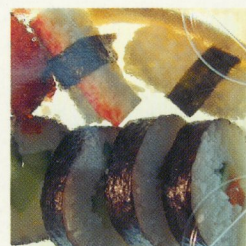
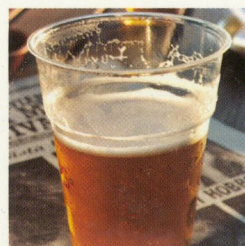
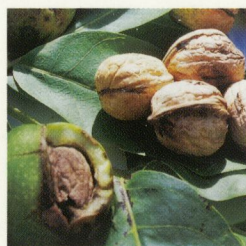
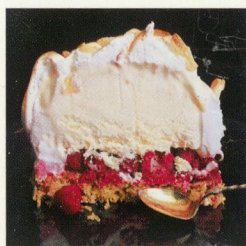
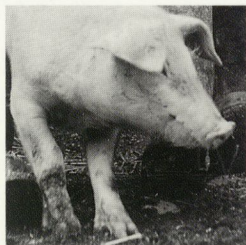


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Annika Tegnér är intendent vid
Nordiska museet.
Hon ansvarar för museets sam-
ling av äldre keramik.

Puddingar, pastejer och terriner

Annika Tegnér

I museets samlingar finns det många ovala terriner med relief-dekor runt formen och ett liggande lejon eller en sfinx som lockknopp. Man brukar kalla dem puddingformar eller pastejterriner. Dekorens beståndsdelar är gustavianska med festonger, pärlbårder, antika figurer och meandrar. En del motiv är lånade från engelska fabrikers svarta basaltgods. Rörstrand gjorde dem av glaserat flintgods, men det finns också pastejterriner av oglaserat rött lergods som kan vara svartmålade eller bronserade på utsidan, några är målade med guldfärg. En slät modell med målade eller koppartryckt dekor tillverkades också. En del av formarna är lite nötta men många ser egentligen inte ut att ha använts särskilt mycket – har man verkligen lagat mat i dem eller var det serveringskärl?

Jag började leta i kokböcker, från Cajsa Wargs hjälprea från 1755 och framåt, på jakt efter så exakta upplysningar som möjligt om hur man lagade puddingar och pastejer och vilken sorts kärl som användes. Det var rolig läsning men inte alltid så uppmuntrande. Det finns gott om recept på både »buddingar« och pastejer men när det står att rätten tillagas i form så framgår det sällan vilket material formen är gjord av. En kokbok som ger tydliga anvisningar är Hagdahls *Kok-konsten som vetenskap och konst*. Där finns illustrationer som visar några terriner av lergods som Hagdahl använder för att tillreda rätter som kokas i vattenbad. Men han anmärker samtidigt att »tillredning i terrin använ-

des icke så mycket nu som förr, i anseende till det obekväma vid deras servering; men som de länge kunna förvaras, hafva de bland kallrätter sitt värde». Yttrandet verkade lovande för ett fortsatt sökande bakåt i tiden. Men vi väntar lite med maten ...

Om ovala terriner med lejon på locket



Rörstrand började tillverka bordserviser av flintgods under slutet av 1700-talet. Då ingick bland uppläggningsfat, karotter och saladjärer också två stycken pastejterriner. Den modell som tycks ha varit vanligast är en oval form med höga raka kanter, ca 30 cm lång, med ett par olika dekorer av klassiserande figurer och girlanger i relief. På locket vilar ett lejon eller en sfinx. Kanske är det en liknande servis som Märta Helena Reenstierna, Årstafrun, hade. I bouppteckningen 1841 upptas: »En gammalmodig Service af hvitt Engelskt Porcellaine« med bland annat två stycken puddingformar med lock och lösa bleckformar. Årsta-

Pastejterrin av glaserat flintgods med målade rankor och delar av reliefdekoren markerad med grönt. Tillverkad vid Rörstrand omkring 1800. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



Pastejterrin med lejon på locket ur Rörstrands priskurant 1842. Den släta modellen hade ofta mönster i blått koppartryck

I England gjordes pastejterriner av ljust gult gods som skulle se ut som deg. Osignerad terrin i museets samlingar, troligen tillverkad av Wedgwood under 1800-talets första hälft. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



frun äter ibland en kalvpastej som aftonmåltid, gräddad i stora salskakelugnen njöts den med en sup och ett glas rött samt smörgås. Annars nämner hon pastejmer i förbifarten: »2 pastejmer till middag« eller »fisk, kalv och hummerfärser tillagades till en liten pastej.«

I Rörstrands första illustrerade priskurant 1842 finns »Terriner, Pastej-« samt »Bleck till d:o«. Pastejterrinererna såldes redan på fabriken med en lös insats av bleckplåt vilket kan förklara att de ser så lite använda ut. Maten kunde tillredas i den förtennade bleckformen och sedan användes flintgodnsformen som serveringskärl. I priskuranten är det en slät modell som är avbildad, också den med ett lejon som lockknopp. De reliefmönstrade formarna, som inte lämpade sig för tryckta mönster, hade tagits ur produktion. Den släta modellen med lejon finns kvar till 1857 och pastejterriner i olika modeller ingår i serviserna under större delen av 1800-talet hos både Gustavsberg och Rörstrand.

På det keramiska området kom det nyaste från England under 1700-talet. Josiah Wedgwood utvecklade olika flintgodsmassor



Pastejterrinen av oglaserat lergods tillverkad av Erik Fahlstöm, Södertälje. Den antikiserade dekoren och lejonet på locket användes också på Rörstrands terriner. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

som användes för både servisgods och prydnadsgods. Släta ovala pastejformar med fat tillverkades vid många fabriker. Däremot har jag inte hittat några direkta förebilder till de reliefdekorerade formarna, men många av motiven återfinns bland annat på engelskt svart basaltgods. Wedgwood gjorde pastejformar av ett mycket speciellt slag i sitt ljusgula gods, det så kallade »cane ware«. Grundformen är oval eller rund med pålagd dekor. Både den ljusa färgen och den lite oregelbundet bulliga formen påminner om deg. Meningen var att de skulle se ut som rikt utsmyckade pajska. Kring sekelskiftet 1800 när det periodvis var brist på mjöl i England kom de här formarna att fylla en funktion. De blev populära och liknande pajska gjordes också av många andra tillverkare i Staffordshire ända in på 1900-talet. Inuti formarna fanns en motsvarighet till Rörstrands innerform av bleckplåt men här var den gjord av glaserat stengods. Den färdiga rät-

Rund och oval pastejterriner av Fahlströms tillverkning. Den runda bronserade terrinen har en s.k. 'widow-knob' på locket. Till vänster en guldmålad terrin stämplad 'S.C.B.'. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



ten togs ur ugnen i sin stengodsform och serverades i den uppvärmda ytterformen. Sådana här pastejterriner tycks inte ha tillverkats i Sverige även om en oglaserad modell som Höganäs gjorde vid mitten av 1800-talet har en rankdekor som kan påminna om Wedgwood.

Om Erik Fahlström och Södertälje stenkärlsfabrik

Rörstrands reliefdekorerade pastejterriner är märkta med fabriakens namn men inte daterade och det är svårt att säga både när de började och när de slutade att tillverkas. Den släta modellen med målad eller tryckt dekor är den enda som finns avbildad i priskuranterna. Men det finns en intressant parallell eller kanske till och med föregångare till flintgodsterrinerna. Samma modeller som Rörstrand gjorde av vitglaserat flintgods gjordes också vid en liten fabrik i Södertälje. Den drevs av Erik Johansson

Fahlström som tidigare varit verkmästare vid Rörstrand och ledare för fajanstillverkningen. Fahlström blev tvungen att lämna Rörstrand efter en tragisk händelse då han av barmhärtighet tagit livet av en döende liten flicka. Han dömdes till halshuggning men benådades. Efter att ha avtjänat sitt straff flyttade han till Södertälje där han inköpte en »stenkärlsfabrik« och tillverkade hushållsgods av olika slag.

De pastejterriner som tillskrivs Fahlström är gjorda av oglaserad rödlera och signerade med ett sammanflätat »EJF« åtföljt av ett nummer. I museets samlingar finns tre olika terrinmodeller av hans tillverkning. Utom den tidigare nämnda ovala modellen med ett antikt motiv omgivet av girlanger har vi av Fahlströms tillverkning också en rund terrin med Wedgwoodinspirerad »widow-knob«, en lockknopp med en sörjande änka, och en oval form med meanderbård nedtill och girlangedekor. Här har locket akantusblad med en blomknopp i centrum. Terrinerna är oglaserade men kan ha en bronserad eller målad utsida. Fahlström tycks ha märkt sina terriner i löpande följd, en terrin i samlingarna har nummer 40 och en annan terrin i samma modell i privat ägo har nummer 51 vilket talar för att det inte är fråga om ett modellnummer. Slutdatum för tillverkningen är 1787 då Fahlström drucknade i Mälaren.

Men frågan kvarstår: Har Fahlström tagit med sig modellerna från Rörstrand eller har Rörstrand tagit upp Fahlströms modeller? Bilden kompliceras av att det också finns andra tillverkare som gör exakt samma pastejterriner, både signerade och osignerade. Jag lämnar de olösta problemen till en annan gång och går istället över till vad som kunde serveras ur terrinerna.

Om pastejer och puddingar

Hagdahl definierar en pastej som en tillredning av kött, fisk eller frukt som är innesluten i deg och gräddad i ugn. Pastej kan lagas i formar av metall eller porslin, på fat eller bara innesluten i deg.



Erik Fahlström signerade sina terriner invändigt i botten. Foto i Nordiska museet

Många av Rörstrands pastejter-
riner har en sfinx på locket.
Foto Birgit Brånvall, Nordiska
museet



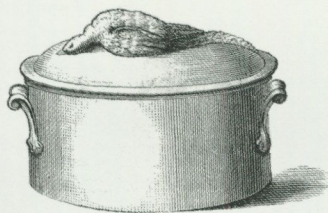
Enligt ett modernt matlexikon skall en pastej vara inbakad i deg runt om och kan ätas både kall och varm. Motsvarigheten heter på franska pâté. Det som i dag brukar kallas pâté ska egentligen heta terrin och lagas i ugn eller i vattenbad i en form av keramik eller metall. När Hagdahl ger sådana recept kallas de exempelvis »Färs skinka i terrin« eller »Rapphöns i terrin«.

Pastejerna med sina dekorativa degskal lagades antingen i bakugnen eller i en tårtpanna som kunde ställas över elden. För att få övervärme lades glöd på locket. På 1500-talet ingick köttpastej i biskop Brasks matordning och på 1600-talets överdådiga bord var pastejerna ett viktigt inslag. Det var inte alltid degen skulle ätas, ibland tjänade den bara som hölje under tillagningen och dekorativ skåderätt på bordet. De mest utsmyckade pastejerna beställdes hos särskilda pastejbagare som kunde göra skallet så att det återspeglade pastejens innehåll, som en hare eller en duva. Degen gjordes av rågmjöl och vatten eller vetemjöl och

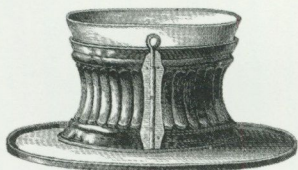
vatten. En kokboks författare säger till och med att »om man är varsam kan denna deg flera gånger brukas att lägga den uppvärmda pastejen, eller annat stuvat kött uti«. Anna Maria Rückerschöld ger i sin kokbok recept på hård pastejdeg som rörs med vetemjöl och hett vatten tills det blir en smidig, blank deg som tål att stå flera timmar i ugnen och som lämpar sig för »alt slags åldrigt kött«. Hon har också recept på pastejdeg med smör »som duger att äta«.

I 1700-talskokböcker som Cajsa Wargs eller Johan Winbergs finns olika pastej- och puddingrecept. Pastejerna tillagas i sina degskal och puddingarna kokas ofta med ingredienserna inknutna i tyg. »Sedan smörjes en serviette med smör, och lägges öfwer en kastrul, hwari denna blanningen slås. Servietten knytes väl om med segelgarn, och buddingen lägges då strax i en kittel med watten, som kokar starkt, at deri koka ungefärligen 3 timmar; hwarefter han tages upp, segelgarnet löses af, och buddingen stjelpes försigtigt ur servietten på fatet.« Puddingar med många ägg kan också lagas i smord och bröad räfflad form, här avses troligen en förtennad kopparform. Att koka pudding inknuten i en servett är en metod som anbefalles av flera kokboks författare också under 1800-talet.

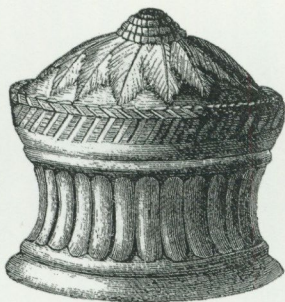
Enligt Winberg kan inbakning i pajdeg också vara ett sätt att förlänga matens hållbarhet. Han har bland annat recept på en »Pastej af Oxkött« som tillagas så att oxköttet först marineras i ättika och salt, en del av det görs till färs. »Sedan göres en upsat brändegs pastej, och på botten läggas fläskbarder, samt det köttstycket som legat i ättika, hwilket först bör torkas, och åter färsen däröver, samt fläskbarder derofwanpå. Pastejen göres färdig, gräddas 6 à 7 timmar i ugnen; och när degen hårdnar göres en öppning i locket med en knif, på det ångan eller wädret ej må spräcka honom sönder. Denna pastej är tjenlig att föra med sig på långa resor om sommartiden, emedan han håller sig längre frisk än om köttet blifvit stekt i gryta; hvarföre han här beskriver. Eljest är han onödig.«



Terrin av keramik ur Hagdahls kokbok



Pastejform med gångjärn av metall ur Hagdahls kokbok



Den färdiga pastejen med dekorerat lock av deg

Carolina Welzins *Ny kokbok* utkom 1805. Då har ovala formar med lock av glaserat flintgods funnits att köpa på Rörstrand i ca 15 år, oglaserade formar har funnits på marknaden ännu längre, och frågan är om det avspeglas i recepten. Carolina Welzin ger recept på puddingar som kokas i servett eller i smord form under lock i vattenbad. Som generell anvisning säger hon om puddingar att hon utgår från en »vanlig form« av en kannas rymd, dvs. 2,6 liter. Jag mätte några av museets formar som är tämligen jämnstora, men fann att de är lite för stora och rymmer drygt tre liter.

I Anna Maria Zetterstrands *Kok- och Hushållsbok*, som utkom 1863, finns en genomgång av nyttiga hushållsredskap och kokkärl. För puddingar och aladåber rekommenderar hon kopparformer, »om man har råd«. Förtennade bleckformer är billigare, skriver hon, men håller inte att skuras många gånger innan de rostar och går sönder och har den nackdelen att de svärtar ljusa puddingar där förteningen nöts bort.

Vi återvänder till Hagdahls illustrerade kokbok och receptet på färsk skinka i terrin »Noix de porc en terrine« som illustreras med en teckning av en rund terrin av lergods eller porslin med två handtag och lock. Om materialet sägs att det ska kunna uthärda ugnsvärme. Nu har vedspisen blivit vanlig och rätterna tillagas i vattenbad i ugn. Ett recept på rapphöns i terrin illustreras med en oval terrin, sannolikt gjord av glaserat flintgods. På locket ligger en utsträckt död fågel av samma typ som man kan se på 1700-talsterriner från Marieberg och Rörstrand. När Hagdahl tillagar till exempel kall pastej på kalv och skinka »Pâté de veau et jambon« så rekommenderar han en form med gångjärn så att man kan ta ur pastejen utan att stjälp upp den. Här kläds formen med pastejdeg som ska gå en tum utanför formens kant. Färs, skinka och kalvkött varvas och formen täcks av ett lock av degen, som »dekoreras med blad av deg och ristningar med kniven« så att det på illustrationen påminner om locket till en av de formar av rött lergods som finns i samlingarna. Deg-

locket penslas med ägg och i mitten skärs ett litet fyrkantigt hål. Formen gräddas i ugn. I hålet hålls sedan en gelé och pastejen får kallna innan den tas ur formen och serveras. Då behålls den insvängda sidans räfflade mönster och med sitt deglock ser den ut som om den lika gärna kunde vara gjord av lergods!

Cirkeln är inte slut, men tack vare illustrationerna i Hagdahls kokbok så har vi i alla fall närmat oss de oglaserade formar som Fahlström tillverkade på 1780-talet. Om de inte varit målade eller bronserade på utsidan så hade parallellen med de så kallade romargrytorna legat nära till hands. Jag har goda vänner som prövat att laga paté i en oglaserad pastejterrin med utmärkt resultat. Men jag stannar för tanken att de använts som serveringskärl för rätter som tillretts i en lös insats av bleckplåt, eftersom de flesta är så fräscha invändigt. Även om en och annan av Rörstrands flintgodsformar ser ut att ha stått i vattenbad innan den bars fram till bordet.

En engelsk pastej. Ur Anna Maria Rückerschölds *Den Nya och Fullständiga Kok-Boken*, 1796

I 4 ägg varifrån 12 vitor äro borttagne vispas mycket väl. Ett halvt kvarter skirat smör och ett halvt kvarter vatten slås till och vispas väl tillsammans. Med en träsked arbetas då in så mycket gott vetemjöl att det blir som en lös deg, vilken sedan arbetas smidig på bordet, men aktas att bli för hård. När han sist är lagom tunn utkavlad skäres en botten därav som passar till tårtpannan. Några små bitar gott smör, förvällad och upplockad gädda, några avskalade kräftstjärtar, väl rengjorda unga kycklingar i 4 delar skurne, citronskivor, brynta murklor, styckad sparris, litet stött socker och salt, lägges om varannan med smörbitar emellan och ett avpassat deglock täcker alltsammans, sedan det är smort med ägg att det fäster sig. Man krusar det efter behag och låter det gräddas med lagom eld över och under eller i en lagom ugn. Såsen göres av buljong, 1 glas vin, socker och avreds med äggulor.

Rapphöns i terrin. Recept ur Charles Emil Hagdahls *Kok-konsten som vetenskap och konst*, 1879

2 rapphöns, skinka, 40 ort kalvlever, smör, 1 skålpund kalvkött, 1 skålpund späck, salt, kryddor. Rapphönsen urbenas, skäras i fyra delar, späckas med skinka och kryddas. Kalvlevern och rapphönslevernarna fräsas med lite smör och få kallna. 1 skålpund kalv- eller svinkött utan fett hackas med lika mycket färskt späck, stötes, blandas med levernarna, kryddas, saltas och drives igenom sikt. En terrin beläggs med hälften av färsen, rapphönsen läggs därpå och betäcks med den återstående färsen och späckskivor. Formen insättes i måttligt varm ugn i vattenbad och gräddas 2 1/2 timme.