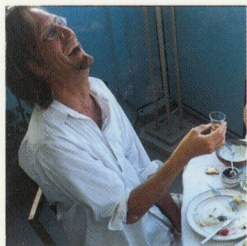
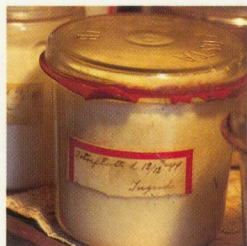
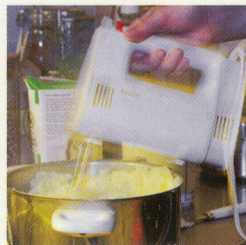
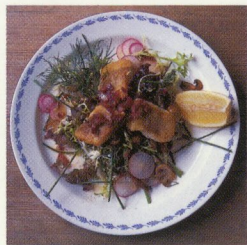
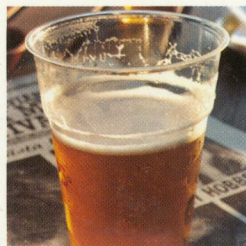
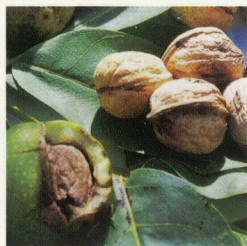
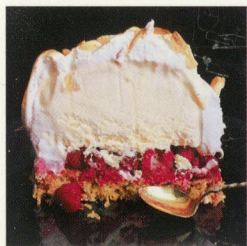
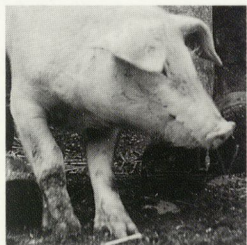


GOTT OM MAT



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

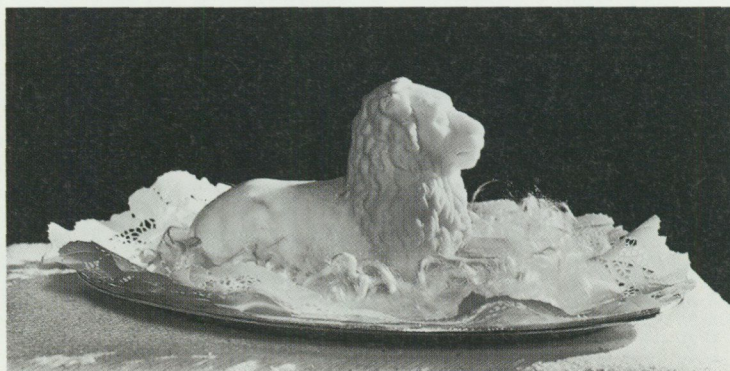
Kersti Wikström är intendent
vid Nordiska museet.
Kulturhistorisk mat är ett av
hennes ansvarsområden.

Från honungssnö till hushållsglass

Om glassens former och former

Kersti Wikström

Allt kan göras i glass, lejon såväl
som lokomotiv, svampar och
seriefigurer. Men vad är det
som gör att alla älskar glass?
Foto i Nordiska museet



Vad är det som är så lockande med glass? Sorbet, parfait, ost a la glace, Schnee Eis, bombe glacée, glace au four, milkshake, chokladpuck och knattepinne är bara några av det kära barnets alla namn. För en gourmet kan det vattnas i munnen vid tanken på kombinationen av vanilj- och kaffeglass eller praliné- och champagneglass blandad med inlagd frukt, som är några förslag från mästerkocken Escoffier i *Le Guide Culinaire* från 1903. Men hemligheten ligger inte bara i smaksensationerna. Inte heller beror det på utformningen. Hushållsglass i prosaiska förpackningar är numera den verkliga storsäljaren.

Bengt Bergius höll ett tal vid Kungl. Vetenskapsakademiens sammanträde den 3 maj 1780, som kan sammanfattas i en nästan reklamässig sanning: Alla älskar glass! – i vilken form den



än serveras. Han säger bland annat: »Märkligt nog, att folket uppe i de kallaste länderna så gärna både dricker och äter kallt ... även lapparna, vilka låta sin med kråkbär uppblandade renmjölk stenfrysa, hugga sedan stycken därav, och äta så frusna de äro.« Vidare berättar han att »man satte en vällust uti att äta frusna rötter, vilket man finner hava skett av själve kung Gustaf den I:s prinsessor«.

Glasstillverkning har varit en utmaning för uppfinnarna. Frysosor som vrids för hand från tidigt 1800-tal och svensk glassmaskin med vev från 1800-talets andra hälft. Foto Mats Landin, Nordiska museet

Det som gör glass till något speciellt är den överraskande och friska upplevelsen av kyla. Till skillnad från många andra rätter var det inte kostnaden för råvarorna som höjde glassen till en festrätt, utan svårigheten att framställa den. Tillgången till is eller snö var avgörande.

Konsten att göra glass

Den ursprungliga »glassen« bestod av is (lat. *glacies*, fr. *glace*) eller snö, som blandades med något smakämne för att sedan drickas. Man har spekulerat i om det är kinesernas bruk att blanda snö med honung ett par tusen år f. Kr. som har spritt sig till indier, perser och araber. Araberna kallade anrättningen »sharbat« (dryck), ett ord som känns igen i det franska »sorbet« och engelska »sherbet«. De tillsatte torkad frukt, helst russin, medan turkarna föredrog en smaksättning med rosen- och violvatten samt kryddor.

Konsten att bevara kyla finns belagd från 300-talet f. Kr. i Grekland, där man förvarade snö i grävda gropar övertäckta med eklöv. Alexander den store skall under kriget mot Darius 333 f. Kr. ha botats från en svår sjukdom av sin läkare Arkane Philippi med hjälp av snökylda fruktdrycker.

Romarna var också kunniga i att bevara is och snö, men de täckte över den värdefulla varan med halm och tyg i stället. Plinius d.ä. (23–79 e. Kr) omnämner att en del romare drack is, medan andra föredrog snö, och att man funnit på ett sätt att även under den hetaste månaden kunna frambringa snö. Kan det ha varit ett tidigt experiment med köldblandning han menar?

Köldblandningen skulle bli revolutionerande för glasstillverkningen och möjliggöra framställning av vad vi idag menar med glass, dvs. en hårdfrusen massa. År 1550 nämns köldblandning för första gången. Receptet var salpeter i vatten. Mot 1600-talets mitt hade man funnit att i en blandning av is eller snö och grovt salt kunde temperaturen sänkas till -15 eller -20 grader.

Den som betytt mest för glassens segertåg genom Europa är Katarina di Medici. När hon 1533 gifte sig med prins Henrik av Frankrike medförde hon till Paris ett antal italienska köksmästare. I sin tjänst hade hon också sockerbagaren Francesco Procopio Coltelli, som allmänt räknas som uppfinnaren av den moderna glassen. Vid den här tiden bestod den dock fortfarande av frusen saft eller fruktpuré. Coltellis recept gick i arv i familjen och på 1660-talet öppnades Café Procopé vid rue de Fossés i Paris där allmänheten kunde läska sig med glass i otaliga läckra smaker och färger. Glassätandet blev snabbt en modefluga och 1676 utträdde de franska glass- och lemonadtillverkarna ur sockerbagarnas skrå och bildade ett eget med 250 medlemmar, lika många som det då fanns glassbutiker i Paris.

Fysikern Réaumur (1683–1757) experimenterade också med köldblandningar, men sin största insats för glassens förädling presenterade han i en skrift 1734. För att åstadkomma glass, smidig och vit som snö, måste man, säger Réaumur, med en kniv skrapa ner all glass som frusit på kärlets väggar. Ju oftare man gör detta, desto bättre blir glassen. Frysningen får heller inte gå för snabbt, då får man hårda isbitar i stället för den delikata »snöglacen«.

Under första hälften av 1700-talet började man göra glass av mjölk och grädde. I det franska uppslagsverket av Diderot och d'Alembert, *l'Encyclopédie* som utkom 1751–72 förklaras »glaces« som ett modernt ord givet välsmakande drycker, konstfärdigt framställda och lätt frysta. Under ordet »is« (fr. glace) tar man upp köldblandning med is och salt använd till att frysa »rätter gjorda av mjölk eller olika fruktsafter och socker med en konsistens av kräm eller mjuk ost«. Man ger rätterna namnet »glace«. De förklaras utmärkta att servera som mellanrätt (entremets) eller som dessert och »förhöja mycket bordets njutning«.

Vid ytterligare läsning av *l'Encyclopédie* framgår också att glassätandet ingalunda är någon ofarlig sysselsättning. I långa spalter återges läkaren Hoffmans farhågor inför ett alltför vidlyf-

Ost a la glace
enligt Cajsa Warg
Hälften söt grädde
hälften söt mjölk
kanelstång
citronskal, tunt skuret
socker
kokas
silas
fryses.

Snö-mos a la glace
enligt Cajsa Warg

Söt grädde
socker
vispas
litet körsbärs- eller hallonsaft
fryses.

Creme a la glace
enligt Cajsa Warg

Mjölk
kanelstång
citronskal
socker
kokas
silas
6 äggulor
sjuds
rörs kall
fryses.

Chocolade a la glace
enligt Cajsa Warg

8 lod riven choklad
halft stop söt mjölk
stött kanel
socker
vispas
silas
fryses.

tigt intagande av kylda drycker och glass. Men han tillägger, »eftersom drickandet av glace har blivit allmänt, så kan man inte förvänta att en invändning för hälsans skull med framgång skall kunna tävla med de lockande nöjen som utlovas; det är viktigt att åtminstone försöka minska brukets skadliga verkningar så långt som möjligt«. Med stöd av dr Rivières forskningar i ämnet föreslås i l'Encyclopédie att man bör iakttaga följande: att inte intaga glass då man är upphettad, till exempel efter kroppsövning, att inte intaga glass utan att först ha ätit mat »för att den ytterligt kalla vätskan skall bli något utblandad i magsäcken«, att bara intaga den litet åt gången och att då »dricka något mer vin än vanligt för att den uppvärmande effekten skall balansera effekten av glace, som är synnerligen skadlig för barn, åldringar och alla dem med ett svalt och känsligt temperament; glace passar bara sådana personer, som har en stark kroppsbyggnad och som är vana vid kroppsövningar«.

Vid den här tiden hade Cajsa Wargs *Hjelpreda i hushållningen för unga Fruentimber* utkommit och uppenbarligen har författarinnan nåtts av de dystra profetiorna från Frankrike, för hon inleder kapitlet om »a la glace« med orden: »Ehuruwäl a la glace är en mycket ohelsosam spis, så kan likwäl icke underlåtas att deraf upteknas några slag för dem, som denna kylande maten änteligen wilja hafwa.« Cajsa Warg var troligen inte någon personlig motståndare till glass, för strax därpå ger hon sex läckra och uttömmande recept för glasstillverkning, som täcker in hela skalan av glasstyper, från frusen saft till ost a la glace.

Att varningarna för glass inte hörsammades intygar Bengt Bergius i sitt tidigare nämnda tal. Även Märta Helena Reensterina, mera känd som Årstafrun, erkänner sin svaghet för glass. I bilagorna till hennes berömda dagbok återfinns »Wanille glace« under rubriken »De maträtter jag mäst tycker om«. Och enligt Bellman bjöds på Haga nyårsnatten 1790 »En liten a la glace, en lingon saladier, och en obruten kork av skönaste madeira«.

Ett flertal kokböcker författade under 1700-talet förmedlade



På 50-talet slog glassen igenom på allvar. Foto Gunnar Lundh i Nordiska museets arkiv

konsten att göra glass. Joseph Gilliers införde 1751 sorbetièren – en träbytta med en inre frys dosa. Mellanrummet packades med is och grovt salt, och glassen »vreds« tills den blev riktigt frusen. Det var mycket viktigt att se till att saltet inte trängde in i dosan, för då blev glassen helt förstörd. Emy, författaren till *L'Art de faire les glaces* från 1768 utvecklade Gilliers sorbetièr med en vev. Han fann nämligen att glass frös fortare och jämnare om den var i rörelse.

I och med denna uppfinning är vi framme vid glassmaskinen, vilken alltsedan dess har använts i konditorier och i hemmen ända fram till vår tid. År 1927 uppfanns i USA den moderna kontinuerliga glassmaskinen för masstillverkning. Den massproducerade glassen fick en annan sammansättning än konditorivaran. Grädden och äggulorna ersattes med mjölkpulver, smör, glykos och konsistensgivare.

Glass kunde gjutas i kransform och fyllas med frukt. Foto Mats Landin, Nordiska museet

Ägg a la glace enligt Cajsa Warg

Till varje glass tages ett hårdkockt ägg
arbetas gulan med en träsked
litet rivet citronskal
tjock sockersirap
lägg 'äggulor' i formar
vispad grädde med socker och
orangevatten
gummidragant, ett halft tesked-
blad
fylls i formarna som 'äggvita'
fryses.

Körsbärssaft a la glace enligt Cajsa Warg

Saften pressas ur körsbär
stöt kärnorna, läggs i vatten,
silas
socker
slås uti glas
täcks med blylock, vaxas tätt
fryses
stjälpas upp på en saladiere.



Industritillverkningen banade väg för storkonsumtion och fryserna i hemmen har gjort den forna lyxvaran till vardagsmat. Den största ökningen i glassätandet upplevde vi från 1955 och framåt. Det var det året rock'n'roll slog igenom och den amerikanska tonårskulturen började påverka oss. Näst efter amerikanerna, äter svenskarna mest glass i världen.

Formar och former

I samma stund som man lyckats sänka temperaturen till en riktig infrysning av glass uppstod en snårig flora av recept och benämningar. Vid jämförelse av recept i kokböcker från 1700-, 1800- och tidigt 1900-tal kan man dela in glass i tre huvudgrupper: fruktglass, gräddglass och parfait.

Fruktglass är den äldsta typen och består av en fryst blandning av sockerlag och fruktmos eller saft. Hit hör sorbeten, som vid 1800-talets mitt hade utvecklats från den ursprungliga, kylda drycken till en lätt frusen blandning av sockerlag, fruktsaft och vin, helst champagne. Sorbeten serverades gärna som mellanrätt, före steken, då den ansågs befrämja matsmältningen och öka aptiten. Granit eller granité var mindre söt och lättare fryst. Ytterligare en variant innehöll italiensk marängmassa och serverades lätt och skummig.

Gräddglass skall göras av en sjuden kräm av grädde, mjölk eller en blandning av båda samt äggulor, socker och smakämnen.

Parfait består av sockerlag, fruktmos eller saft samt äggulor och vispad grädde. Escoffier upplyser beträffande parfait att benämningen ursprungligen endast gällde »Parfait au Café«, dvs. en kaffeglass, som med en lätt ordlek beskrivs som »l'appareil à Parfait« (den perfekta blandningen/blandning för parfait). Parfaiten skiljer sig från gräddglassen genom att den inte behöver »vridas« under frysningen.

Den första hårdfrusna glassen kom till under en tid då man över huvud taget excellerade i eleganta och fantasirika uppläggningar av maträtter. Det mesta har numera förenklats, men så sent som 1953 kunde man läsa i *Svenskt konditorlexikon*: »En flott glassdekoration, gärna med något personligt eller aktuellt inslag dagen eller föremålet till ära väcker både förtjusning och ofta beundran från gästernas sida, ofta hälsad med en spontan applåd, vilket inte minst gläder värdfolket och är en god reklam för konditorn.«

Cajsa Warg packar sin »a la glace« i formar av förtent bleck i fason av tre- eller fyrkantiga pyramider. Till »ägg a la glace« rekommenderar hon formar av tenn i två halvkor som läggs samman. A la glacier av bärsaft lägger hon i spetsglas och till dem klipper hon lock av gamla blydosor.

Joseph Gilliers, som 1751 gav ut sitt mästerverk med 25 olika glassrecept, beskriver också ingående hur man gjuter glass i olika

Glace au four, en rätt med anor från 1800-talets mitt. Foto Kerstin Bernhard 1973 i Nordiska museets arkiv



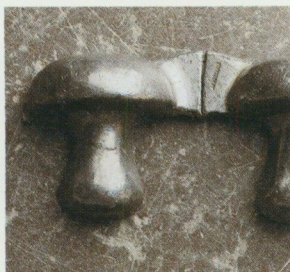
fasoner. Han introducerade glassbomben och framemot följande sekelskifte överraskades gästerna vid varje större tillställning med en dekorerad »Bombe glacée«. Bomben såg från början annorlunda ut än idag. Den var mera klotlik, men ganska snart fick den sin bredare och numera halvsfäriska form. Smaker och dekorer varierade i det oändliga.

Vid 1800-talets mitt berikades glassfloran med en Omelette à la Norvégienne! Ett överraskande namn som snart ändrades till Omelette en Surprise. Vid läsning av receptet i exempelvis Escoffiers version förstår man att det är vad som numera kallas »glace au four« (glace i ugn), en mycket hårdfrusen glass som i moderna recept övergiuts med en marängsmet och som får en så kortvarig vistelse i het ugn att värmen inte hinner tränga igenom till glassen. I omelettversionen har marängens äggvitor sällskap med gulorna.

Charles Emil Hagdahl presenterar i *Kok-konsten* ett antal sätt att forma glass och föreslår formar av bleck eller emaljerad koppar. »Stundom användes formar av tenn, som föreställa korgar med frukt och hava gångjern, nedre delen eller sjelfva korgen lemnas då i sin ursprungliga färg, men frukterna och blommorna penslas, sedan glacen är tagen ur formen, i sina naturliga färger.« Små formar, »moules à fruits« rekommenderar han till fruktglasser och de passar väl »till servering på baler«. Även fyrkantiga lådor är lämpliga som formar. Sådan glass serveras skuren i skivor. Glassen placeras antingen på servett eller på sockel av is.

Vid sidan av glassbomben har portionsglassen varit den mest populära. Pêche Melba och Coupe Belle Hélène är två klassiker. Den första består av en inkokt persikohalva på en sockel av vaniljglass, allt överdraget med jordgubbssås. Den andra utgörs av ett halvt inkokt päron, likaså på en sockel av vaniljglass med hackad praliné och till detta en chokladsås.

Det var portionsglass den svenska allmänheten serverades i de glassalonger, konditorier och schweizerier som på 1840-talet började etableras, i synnerhet i Stockholm, av invandrade italiennare, schweizare, tyskar och österrikare. Konditorierna levererade glass till festliga middagar i hemmen. I särskilda behållare, så kallade konservatorer, transporterades glassen, formad och dekorerad, omgiven av is-saltblandning eller senare kolsyreis, till beställaren.



Små glassformar av tenn, hjärtat från Oscar Bergs konditori. Foto Mats Landin, Nordiska museet

De första beläggen för glassförsäljning på gator och torg finner man i en tillståndsliggare för gatuförsäljning från 1890. Glassen bestod av mjölk, ägg, socker och vanilj. Inga andra smaker tycks ha förekommit. Tillverkningen skedde manuellt och glassen åts med sked ur små portionsglas. Strutglass och smak-satt glass infördes efter första världskriget. 1917 öppnade Pietro Ciprian en glasskiosk vid S:t Eriksplan där man troligen för första gången i Stockholm kunde avnjuta strutglass i olika smaker. 1920 förvärvade Ciprian en butik på Pipersgatan.

På 1930-talet började Mjölkcementen tillverka glass. 1935 lanserades glasspinnen Puck med buller och bång. Glasspinnen, tätt följd av struten med lösglass, har sen dess varit svenskarnas favorit. Mot slutet av 1950-talet kom även pinnar med isglass och ungefär samtidigt slog mjukglassen igenom. Den tillverkades i särskilda mjukglassmaskiner och var både frusen och mjuk, det var en ny sensation. Ännu mjukare är hamburgerkedjornas maskintillverkade milkshake.

Idag äter vi glass i alla upptänkliga former och smaker. Hushållsglassen har den största marknadsandelen och glasspinnarna är populärare än nånsin. De blir också alltmer fantasifulla och de kompletteras av fabrikstillverkade glassbakelser, glasstrutar, glassbåtar och andra glasspinnar utan pinne. Den kalla och regniga sommaren år 2000 låg GB:s matiga Sandwich, som många minns från 50-talet, överst på försäljningstoppen. Glasspinnar säljs också i storpack och ingår tillsammans med hushållsglass i alla barnfamiljers förråd av basvaror. Glassbilen från Hemglass har sedan 70-talet stått för en stor del av leveranserna. Eric Ericssons företag i Strängnäs tillverkar 18 miljoner liter glass om året.

Men under 80- och 90-talen har glassen också åter blivit något för vuxna. »Hemlagad glass« i olika raffinerade och äkta smaker har fått en renässans. Glass är inte längre bara barnens favorit, utan helt rätt på gourmetrestaurangerna.

Rätt i tiden ligger också »frozen yoghurt«, en nyttig glass som

gjort en trevande karriär sedan mitten av 80-talet. Nu konkurrerar tillverkarna alltmer med hälsosamma tillsatser och 1999 introducerades en hälsoglass innehållande *Lactobacillus plantarum*. Glass är på väg att bli *functional food*. Var det förresten inte Alexander den store som åt glass för att bli frisk? Redan de gamla grekerna ...

Birgitta Conradsons
fläderparfait

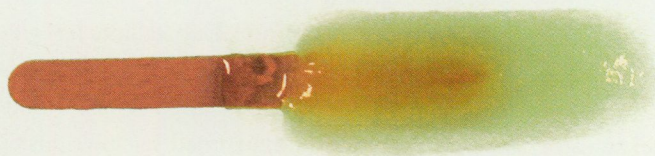
6 äggulor

1 1/2 dl socker

2 dl outspädd fläderblomssaft

5 dl vispgräddde.

Grädden vispas. Gulor och socker vispas i vattenbad. Allt blandas. Saften hälls i och smeten fryses 8–12 timmar. Innan parfaiten serveras får den mjukna något.



Ett färgstarkt formspråk utmärker många av dagens glassar. Som alltid måste de ätas genast. Foto Mats Landin, Nordiska museet