

## STOCKHOLMSKÄLLAN

▶ LÄS MER OM DET GAMLA STOCKHOLM PÅ STOCKHOLMSKÄLLAN: [www.stockholmskallan.se](http://www.stockholmskallan.se)

**MATKULTUR.** Från vänster: korvtillverkning på Slakthuset, efter 1912. I reklamkampanjer uppmontrades stockholmarna att köpa kött försett med Slakthusets blå stämpel. Sist köket i Elisabeth Östmans husmodersskola på Norrmalm, 1912.

FOTO: STOCKHOLMS STADSARKIV OCH STADSMUSEUM

# När juverpudding skulle bli delikatess

■ Genom att äta en mer varierad och hälsosam kost bestående av mindre smakliga delar av djurkroppar, skulle 1910-talets stockholmare få mer pengar kvar i plånboken!

Fram till 1900-talet slaktade man vanligtvis på hösten. De som hade råd köpte in ett lager av kött som saltades och röktes för att kunna ätas under de kommande månaderna. Bland stadens växande arbetarskara saknades både tid och pengar och många var utan ordentlig köksutrustning. I stället för att lägga upp ett förråd blev många tvungna att småhandla. Maten blev på så vis dyrare att köpa in.

I stadshallmaktige pläderades därför för både ett ökat fiskatande och att medborgarna borde lära sig att äta "mindre smakliga delar av djurkroppar". 1913 togs beslutet att inom Slakthus och saluhallsstyrelsens regi, grunda en kommitté med uppdraget att utöva "upplysningsverksamhet angående rationella hushållsmetoder". Husmödrarna skulle lära sig att tänka sparsamt i frågor kring matlagning. Kommit-

tén annonserade i Stockholmstidningarna våren 1915:

*"Huru skola vi kunna nedbringa våra levnadskostnader?!"*

*Fr. Gertrud Bergström håller ett sista föredrag över detta ämne Lördagen den 19 april kl 8 e. m. i Kungsholms realläroverk.*

*Vid detta tillfälle kunna intresserade husmödrar även anteckna sig till deltagande i de avgiftsfria demonstrationskurser i tillagning av fisk, billigare köttretter och vegetariska rätter, vilka under de närmaste veckorna komma att av slakthus- och saluhallsstyrelsens upplysningskommitté anordnas vid ett stort antal av huvudstadens skolkök och husmodersskolor."*

” Bland stadens växande arbetarskara saknades både tid och pengar, och många var utan ordentlig utrustning.

Här är ett av de recept som lärdes ut och provlagades på de populära matlagningskurserna:

**Pudding av kojufver**  
1 kojufver  
1 ägg

1 msk. salt  
¼ tsk. hvitpeppar  
Till formen: 1/2 msk. smör  
Beredning:

Jufvret vattlägges 1 dygn. Påsättes sedan i kallt vatten och kokas mjukt under 3 timmar. Males i köttkvarnen 1 gång, uppblandas med ägg och kryddor samt hålles i smord form, öfverströs med rifvetbröd och gräddas i ugnen. Serveras med senaps- eller citronsås.

En viss tveksamhet kanske råder kring smaken. Det är måhända inget vi skulle välja att äta i dag, men uppfinningsriktigheten var det ändå inget fel på.

Anna-Maria Tiberg Knutas