



UNICORNIS

Apotekarsocietetens sektion för farmaci- och läkemedelshistoria

Nummer 1 Anno 2024

**Kung Göstas
kryddkammare**

**Apoteksmuséet
i Heidelberg**



Lång vinter går mot sitt slut ...

När jag öppnade ytterdörren häromdagen för att gå ut med hundarna möttes jag av den första lärkans drill. Lite ovanligt tidigt men ack så glädjande. Det har varit en låååååå vinter, med snö kvar sedan november. Men nu kommer ljuset och värmen så sakta åter!

I detta nummer av Unicornis finns som vanligt en rapport, om än ovanlig, från Annika Wickman om det kommande apoteksmuséet i gårdshuset på Wallingatan. I artikeln ger Annika lite bakgrundshistoria till huset och vad det har använts till. Intressant läsning i en annars utdragen historia om renovering med idel överraskningar.

Claes Jagensjö har dykt ner i arkiven i Stockholms slott och granskat räkenskaperna vad gäller Kung Göstas kryddkammare. Det är fascinerande vad som kan gömma sig bakom räkningar och siffror. En skatt för en historiker och en intressant inblick i vad man stoppade i sig på slottet.

Lejus Medical AB har en spännande historia med uppgång och nedgång. Anders Cronlund har fångat den genom att i somras intervju Curt Appelgren, en av förgrundspersonerna i företaget. Anders Cronlund var också på invigningen av de nya Berzelius-utställningen på Karolinska Institutet och berättar kort om den.

I serien om Apoteksminnen från svunna tider kommer här ännu ett avsnitt. Denna gång från Folke Morén om sin tid på Apoteket Örnén i Örebro.

Sektionens ordförande Nils-Otto Ahlfelt ger i "På gång i sektionen" lite glimtar av sektionens aktiviteter och boktips för oss som intresserade av farmacihistoria. Nils-Otto tipsar också om apoteksmuséet i Heidelberg, kanske världens mest besökta apoteksmuseum.

Sist en uppmaning: Passa på att gå ut i den bleka vårsolen, då den behagar visa sig!

Thony Björk, redaktör
thony.bjork@gmail.com



Unicornis
utges av Sektionen för
Farmaci- och läkemedelshistoria
Box 1136, 111 81 Stockholm

Redaktionskommitté:

Thony Björk, redaktör, thony.bjork@gmail.com
Ola Flink, flink.ola@gmail.com
Anders Cronlund
Susanne Henriksson, layout
Teresa Matérn, ansvarig utgivare

Innehåll

Inledare: Lång vinter går mot sitt slut ...	2
På gång i sektionen	2
En rapport från Apotekarsocieteten museum	3
Receptförfalskningar förr i tiden	4
Apoteket Svanen i Örebro	5
Ny utställning om Jacob Berzelius invigd vid Karolinska Institutet	6
Apoteksmuséet i Heidelberg	7
Lejus Medical, Nica System och Curt Appelgren	8
Kung Göstas kryddkammare på Stockholms slott	10
Minnesord: Gunnar Samuelsson	14

På gång i sektionen

Det har varit en riktig vinter rätt länge även här utanför Uppsala när detta skrivs. Det blir mycket ljusare när jag är ute med hundarna i mörkret vilket jag uppskattar. Nackdelen är dock att det just nu är isigt bitvis.

Sedan förra numret har vi haft föredrag i samband med årsmötet den 18 november med temat doft och smak. Ett föredrag om mumier som läkemedel har vi också haft med Sofia Häggman. Föredraget med Dan Jibreus den 5 februari blev tyvärr inställt p.g.a. för få deltagare. Det reser ju frågan hur vi ska ordna attraktiva föredrag som lockar fler. Antagligen är lösningen att ordna dessa digitalt så att alla – både medlemmar och andra intresserade kan delta. Det kräver dock att vi anlitar Vindar Akat (kansliet) utanför kontorstid.

Per Boström och Ola Flink har ännu ett år ordnat en adventskalender som varit mycket bra och uppskattad.

Jag har just varit på ordförandekonferens där Göran Aldén gjorde en framtidsspaning om bl.a. AI. Huruvida AI är något bra eller dåligt råder det som bekant olika åsikter om. Personligen inser jag att det naturligtvis är svårt att stoppa utvecklingen. Jag tycker dock att det är skrämmande ur perspektivet att det inte stimulerar unga att studera då man ju bara behöver formulera en fråga för att få ett välskrivet svar. AI kan knappast generera ny kunskap utan bygger ju på befintlig. Att det kan avlasta kompetenta personer inte minst inom sjukvården kan vara värdefullt.

I skrivande stund har vi ett förslag till föredrag i samband med årsmötet lördagen den 15 november. Jag tar tacksamt emot förslag på föredragshållare. Förhoppningsvis är vi då nära en invigning av muséet så då kan Annika få en naturlig möjlighet att presentera hur det är tänkt.

Slutligen vill jag ge ett eller snarare två boktips nämligen Nils Uddenbergs verk *Lidande och Läkedom* i två delar. Den första delen avhandlar den medicinska utvecklingen globalt fram till 1800 och den andra delen 1800 – 1950. Båda banden är oerhört informativa med Nils Uddenberg som ciceron och tolkare av den historiska utvecklingen. Böckerna fungerar utmärkt att läsa i olika bitar beroende på ork och intresse. Båda banden är mycket rikt illustrerade med mycket material från bl.a. Hagströmerbiblioteket. Böckerna kom ut 2015 och kan fortfarande beställas om man inte hittar den/de från www.bokborsen.se till lägre pris. Personligen hade jag mycket större behållning av första bandet men det är nog mer kopplat till mitt intresse för medeltiden och tidigmodern tid.

Nils-Otto Ahlfelt, ordförande
Sektionen för Farmaci- och läkemedelshistoria

Utgivningsplan Unicornis år 2024

Nr	Manusstopp	Utgivning
2	15 maj	juni 2024

A Apotekarsocieteten

© Apotekarsocieteten Sektion för Farmaci- och läkemedelshistoria och artikelförfattarna.

En rapport från Apotekarsocietetens museum

I varje nummer de senaste åren har vi fått en rapport av Annika Wickman om hur arbetet med att färdigställa museet går. Så även i detta nummer, dock i en lite annan tappning. Historien om huset ...

Den här rapporten är lite annorlunda än tidigare. På grund av en större sanering av hussvamp i museifastigheten väljer jag att undvika detta dystra ämne och riktar istället blicken bakåt, tillbaka till den tid då Apotekarsocieteten tog plats i kvarteret mot gatan som då hette Rörstrandsgatan.

Museifastigheten från 1864 har en spännande historia, eller rättare sagt flera. Huset är ett gårdshus på Wallingatan 24 och ligger intill Apotekarsocietetens bibliotek, på Wallingatan 26. Tomten köptes av bygg- och murarmästare Axel Westin vid 1800-talets mitt och han lät bygga både gathus och gårdshus. I huset mot gatan bodde han sedan kvar resten av livet, vilket sträckte sig till 1889.

Kall för utsatta barn

Husen var under det sena 1800-talets urbanisering tätbefolkade. De mer välbärgade familjerna bodde mot gatan och de mindre bemedlade bodde i gårdshuset. De hade jobb som skomakare, spårvagnskonduktör och sömmerska.

Ågaren Westin, som var änklings, kände ett särskilt förtroende för en av dem, änkan och barnmorskan Carolina Holmqvist. De delade ett gemensamt kall för utsatta barn. Efter att Westin dog uppfyllde barnmorskan hans önskan och var den som organiserade så att fattiga föräldrar kunde hämta hela och rena barnplagg i huset. Westin hade testamenterat husen till Adolf Fredriks församling med önskan om att just den verksamheten skulle bedrivas.

Barnmorskan Holmqvist hade under minst tio år förlöst många barn, ofta i det egna hemmet. Hon hjälpte både "tarfliga" och "bättre fruntimmer". En del av barnen tog hon till Barnhuset på andra sidan gatan. Men det fanns undantag. År 1883 förlöste hon en tjugonioårig mamma som ville förbli okänd. Sonen, som fick namnet Fritiof, skrevs i kyrkboken in som "barnhemsbarn" men hamnade aldrig på barnhem. Istället växte han upp hos barnmorskan. Vid tidpunkten för pojken födelse var Fridtjof Nansen den kändaste "Fridtjof", eftersom Nansen nyligen utforskat vattnen runt Grönland. Det är sannolikt att pojken blev uppkallad efter honom, särskilt eftersom det rådde polarfeber i huset. Granne med barnmorskan hade Salomon Andrée bostad sedan några år, medan han var assistent i fysik vid Kungliga tekniska högskolan. Just när pojken blev till och föddes var Andrée dock bortrest, på den svenska fysikaliska-meteorologiska expeditionen till Spetsbergen 1882–1883.

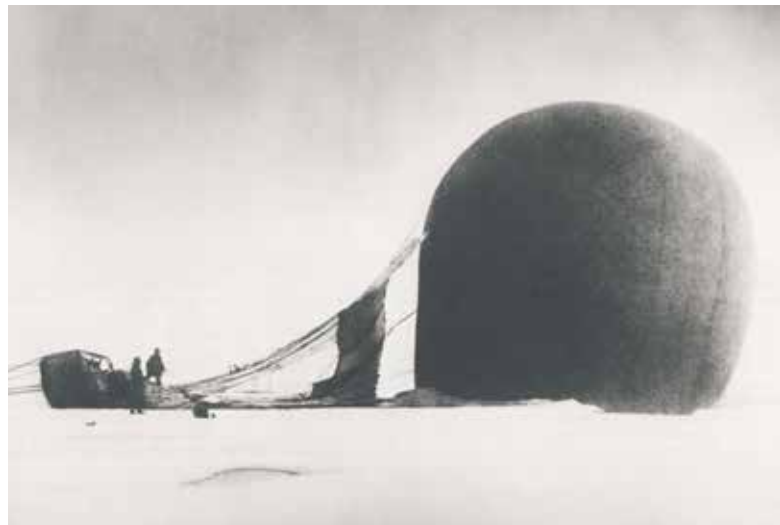


Foto taget av Nils Strindberg, medlem på Andrées expedition.

Rum uthyrt till Polarforskare

Det fanns alltså några enstaka rum i gårdshuset som hyrdes ut till lite finare herrar, och ett av dem hyrdes av Andrée. Det verkar ha varit på bottenvåningen. Med tanke på vilka ockerhyror man kunde ta ut i bostadsbristens Stockholm är det sannolikt att hans lägenhet beboddes av någon annan under hans frånvaro. Det kan ha varit en farmacistudent, eftersom Apotekarsocietetens och Farmaceutiska institutet låg vägg i vägg med fastigheten. Det kan också ha varit en blivande mamma som fick hålla till i lägenheten i ett halvår. Barnmorskan var nämligen inblandad i det nätverk som hjälpte blivande mammor som måste hålla sitt havandeskap hemligt, så kallade kascherade fruntimmer. Mot en avgift gömdes de på olika adresser i stan. De som kunde betala mer lockades med löften om rum med fönster och annan lyx.

Ibland, som i fallet med Fritiof, verkar beslutet att låta barnmorskan uppfostra barnet ha varit en affärsuppköpning. När Fritiof var cirka ett år annonserade barnmorskan efter ännu ett "bättre" moderlöst barn. Det finns inga tecken på att hon fick något just då. Istället verkar hon ha fokuserat på att förlösa barn, förmedla ammor och hyra ut rum till ensamma fruntimmer. Under det sena 1880-talet engagerade hon sig också i det nybildade Stockholms Barnmorskesällskap.

När Andrée skulle åka till Nordpolen med luftballong fick han hjälp av maken till barnmorskans kollega. I ett hus som ligger där det idag står en Hötorgsskrapa låg korgmakaren Per Gustaf Perssons hem och verkstad. Hans fru var barnmorska och bedrev en snarlik verksamhet som vår barnmorska, C. Holmqvist. Där var även en annan barnmorska med namnet M. Holmqvist verksam. Kanske var de två Holmqvistarna släkt. Andrée verkar hur som helst ha varit nöjd med korgmakarens produkter och köpte sina korgar där.

Tog hand om moderlösa barn

Ungefär samtidigt som Andrée gav sig av mot Nord-polen 1897 verkar vår barnmorska ha fått tillgång till medel. Hon flyttade in i ett bättre hus, några kvarter bort. År 1898 och 1899, när Fritiof var tonåring, hjälpte barnmorskan C. Holmqvist två moderlösa barn till världen, Nanna och Nils, och de fick växa upp hos den äldre barnmorskan, sannolikt med liknande avtal som Fritiof. När barnmorskans egna barn fått enkla yrken och emigrerat för att försörja sig fick Fritiof utbildning, blev maskiningenjör och, som vuxen, fabrikkör. Nanna gifte sig med en apotekare.

Annonser i dagspress och uppgifter från folkräkningar samt födelse- och dopböcker tar oss hit men inte längre, i alla fall inte utan omfattande vidare forskning. Kanske ska vi stanna här och respektera att vi rör oss i en terräng där fakta var avsedd att förbli i mörkret.

Ett bättre, moderlöst barn, ej under fyra år, kan mot en billigare årlig afgift få inackorderas hos en äldre, ensam Enkefru, som haft egna barn att uppfostra samt talrika skolgossar inackorderade i mer än 20 år. Rörstrandsgatan 18, 2 tr. upp öfver gården.

Ett bättre, moderlöst barn, ej under fyra år, kan mot en billigare årlig afgift få inackorderas hos en äldre, ensam Enkefru, som haft egna barn att uppfostra samt talrika skolgossar inackorderade i mer än 20 år. Rörstrandsgatan 18, 2 tr. upp öfver gården.

Annonser i Dagens Nyheter, februari 1884. Wallingatan hette vid den här tidpunkten Rörstrandsgatan och nummer 18 blev senare det som idag är nummer 24.

Annika Wickman, för museet

Receptförfalskningar förr i tiden

Anders Uppfeldt har funderat på hur man förr kunde avgöra om ett recept var förfalskat eller ej. Här återges också en notis som Bo Lindberg hittat i Vadstena läns tidning den 3 maj 1892.

En fråga är alltså hur apoteken kollade att recepten var skrivna av en legitimerad läkare eller om det var en förfalskning. Jag har frågat SOS om när matriklar över läkare och apotekare kom men ännu inte fått svar.

På mindre orter kände man säkert till sina förskrivare men det var väl värre i storstäderna.

En orsak till misstänksamhet var ju om det var avvikelser i hur receptet var utformat, latin, doseringar, indikationer osv.

Hur visste man att receptet var äkta?

Händelsen refererad i Vadstena läns tidning har fått mig att undra över hur apotekarna kontrollerade att recepten var äkta eller om de inte gjorde det alls. Sjöberg åkte ju fast för att han drev verksamheten i stor skala. Om någon kom med ett enstaka falskt narkotikarecept slank det kanske igenom utan vidare.

Kanske finns det någon av Unicornis läsare som vet mer om ämnet?

Anders Uppfeldt

Ur Vadstena läns tidning den 3 maj 1892

Hjalmar Brattström (1853–1900) föddes i Övre Ullered. Han blev student vid Värmlands nation 1871, medicofilosofie kandidat 1873, medicine kandidat i Uppsala 1878 och licentiat vid Karolinska institutet 1884. Sedan var Brattström provinsialläkare i Ramnäs i Västmanland 1884–1889 och i Lenhovda i Kronobergs län från 1890 till sin död. Brattströms namn cirkulerade i ett stort antal svenska tidningar 1892. Han anmälde då till kronolänsmannen, med åberopande av § 55 i instruktionen för läkare, till åtal en person vid namn Emil Sjöberg (1849–1898). Denne hade slagit sig ner som läkare på Skruvs järnvägsstation och skrivit recept på ett slags latin, vilka expedierats på apoteken eftersom det fanns två legitimerade läkare med det namnet. Hans fräckhet hade gått så långt att han begärt kommunalbidrag för sin verksamhet och han hade varje söndag låtit läsa upp braskande kungörelser om sin verksamhet i kyrkan. Utredningen visade att Sjöberg inte alls var läkare utan en gammal avsigtkommen provisor från Ronneby. Verksamheten upphörde när allmänheten genom tidningsskrivierna fick kännedom om bedrägerierna. / Bo Lindberg

Fräck quacksalvare. Provinsialläkaren Hjalmar Brattström i Lenhovda har, enligt A.-B., hos vederbörande kronolänsman, med åberopande af § 55 i instruktionen för läkare i riket, till åtal anmält en person, vid namn Emil Sjöberg, som slagit sig ned såsom läkare vid Skruvs järnvägsstation. Då mannen skriver sina recept på latin och två legitimerade läkare med samma namn ånåas, har "doktor Sjöbergs recept utan gensägelse expedierats af apoteken. Hans fräckhet har nu gått så långt att han begärt kommunalbidrag för sin verksamhet inom orten såsom läkare och hvarje söndag låtit i nejdens kyrkor läsa upp braskande kungörelser om sin verksamhet. Dessa kungörelser äro underleddade "Emil Sjöberg, läkare, examinerad kemist och massagör". Det hör till historien att mannens praktik är ovanligt stor och att han under ett helt år opåtaladt praktiserat i orten. Åklagaren har nu vådat sig till Ronneby, derifrån "doktor" uppger sig vara, för att vinna upplysningar om honom.

Apoteket Svanen i Örebro

Folke Morén skildrar här minnen från apoteket Svanen i Örebro där han påbörjade sin bana inom läkemedelsområdet. Dock blev inte apotek hans fortsatta bana.

Apoteket Svanen i Örebro finns inte längre, men där påbörjade jag min 12 månader långa preskolära praktik år 1960 inför apotekarutbildningen på Kungliga Farmaceutiska Institutet i Stockholm. Apoteket Svanens innehavare såg jag bara till någon gång då och då när han kom dit för att kontrollera kassan. Den som ledde den dagliga verksamheten var förste man som var apotekare och till sin hjälp hade han flera receptarier och apotekstekniker. Dominansen av kvinnlig personal var stor och det var besvärande för mig som de senaste åtta åren gått på högre allmänna läroverk för gossar.

När jag först kom till apoteket blev jag imponerad av de rymliga lokalerna bakom officinen med lager och laboratorier. Det stärkte mitt val av utbildning på grund av mitt intresse för de naturvetenskapliga ämnena. Under året på apoteket Svanen förde jag en laboratoriejournal på över 200 sidor med olika beredningar ur Ph. Svecia Ed. X och XI, Ph. Comp. II, AF och MB. Där finns syror och baser, vatten med eteriska oljor, emulsioner, krämer och salvor, reagenser, perkolat, dekokter, infusioner och tinkturer, plåster, pastor och liniment, siraper, mixturer och viner, näsdroppar och ögon- droppar.

Starköl på recept

Stärkande mixturer var mycket gångbara och patienterna kunde få starköl utskrivet på recept, och det fanns ju inte till försäljning på Systembolaget på den tiden. Varje apotek med självaktning tillverkade sin egen hudkräm och därför fanns också Svanens handsalva (*Cremor cosmeticus noster*) som såldes i stor mängd. Apoteket Svanens julsenap tillverkades av eleven och påbörjades en månad före jul. Blandningen skulle sedan röras om varje dag innan den var klar att dispensereras på glasburkar. Mycket julsenap såldes i officinen men en hel del delades ut som julklapp till anställda, läkare och tandläkare.

När jag under senare tid besökte museet i Apotekar-societetens lokaler blev jag varse att jag arbetat med utrustningar som numera var museiföremål, såsom "svanen" som vi använde för att blåsa upp kapslarna vid dispensering av pulver, och utrustningen för tillverkning av piller.

Gnistrande spanska flugor

Bland de mer ovanliga råvarorna fanns spanska flugor som gnistrade grönskimrande i ljuset, stjärnanis och

naturligtvis blodiglar. Sötlakrits var en råvara som uppskattades mycket av personalen och betraktades närmast som en löneförmån. Den stora åtgången gjorde att den alltid var färsk och god.

Av de torkade örter som vi sålde var kamomillblommor mest eftertraktade och de användes för framställning av teer.

Under övervakning av en receptarie fick jag blanda olika beredningar på recept och till sist var jag riktigt bra på att väga upp ingredienserna på balansvågen. Efter en tid fick jag också delta i försäljningen vid disken. När det kom in en man som bad att få tala med "apotekaren" blev jag stolt över att bli utvald, ända tills

»Söt lakrits var en råvara som uppskattades mycket av personalen och betraktades närmast som en löneförmån.«

jag förstod att han ville ha kondomer och råd om afrodisiaka. Jag var helt oerfaren på det området men jag tyckte mig ha läst att E-vitamin var bra så det fick han med sig.

Ringde in "det vanliga"

Mottagning av telefonrecept var en pärs eftersom läkarna ofta blev förargade när jag inte visste vad de avsåg med "det vanliga". Det var då en blandning som de brukade förskriva.

Mot slutet av min elevtid rensade apoteket Svanen ut alla gamla ståndkärl med inbrända etiketter och inslipade proppar. Jag bar hem så många jag kunde och resten kasserades och ersattes med konventionella glasburkar med skruvlock. Det var tragiskt att se hur det vackra apoteket förvanskades, men det var också ett tecken på en ny tid för apoteken.

När jag slutade på apoteket Svanen fick jag en Mont Blanc reservoarpenna med guldstift av personalen, och jag unnar mig fortfarande lyxen att signera olika handlingar med den reservoarpennan.

Efter min elevtid tyckte jag att jag kunde det mesta om verksamheten på ett apotek och bestämde mig då för att försöka ta mig till läkemedelsindustrin. Det lyckades och jag har varit trogen galenisk farmaci under hela mitt yrkesliv.

*Folke Morén
Caritasgatan 20 B, 216 18 Limhamn
Mobil 0761-157811*



Delar av organisationskommittén från vänster: Ingmar Ernberg (KI), Jan Trofast (Berzeliussällskapet), Karl Grandin (KVA), Elias Arnér (KI) samt Sten Linnarsson (KI).



Montrar på entréväningen.



Destillationsuppsättning på plan 9.

Ny utställning om Jacob Berzelius invigd vid Karolinska Institutet

Den 18 december invigdes utställningen "Jacob Berzelius – Klarhet och Sanning" på Biomedicum vid Karolinska Institutet. Anders Cronlund har skrivit ett referat från invigningen, här kompletterat av Nils-Otto Ahnfelt, som också deltog vid öppnandet.

Föremål från Jacob Berzelius (1779–1848) laboratorium, som i sin helhet finns sparade, har tidigare funnits utställda på Kungliga Vetenskapsakademien och senast i Observatoriet på kullen i Stockholm. Sedan flera år har de varit lagrade i väntan på nya lokaler att ställas ut i. Berzelius, som är en av den moderna kemins grundpelare, var även en av grundarna av KI. Detta förklarar varför utställningen, som fått namnet *Clarity and Truth*, hamnat på institutet (Klarhet och sanning var Berzelius valspråk). Striden kring bildandet av KI har skildrats i boken *KI och kampen mot universiteten* i vilken Berzelius polemiserar mot uppsalaprofessorn Isaac Hwasser, som ansåg att

endast de gamla universiteten skulle stå för akademisk utbildning och doktorsgraden.

Berzelius var professor i medicin och farmaci

En organisationskommitté med representanter från KVA, Berzeliussällskapet (Jan Trofast, ordförande), KI och Hagströmerbiblioteket har på drygt ett år skapat utställningen. Den består av 1–2 montrar på vart och ett av det nyuppförda Biomedicums 8 våningsplan, placerade nära hissarna så man hinner kasta ett öga på dem i väntan på transport. Ett aber i sammanhanget är den ibland minimala textstorleken. De äldre blå- och svartmålade utställningsborden utgör en påfallande kontrast mot byggnadens vita och trärena inredning. Utställningen är avsedd för anställda och forskare vid KI och därför är alla texter på engelska och förutsätter viss vana vid vetenskaplig nomenklatur. Endast två montrar i entréplanet är tillgängliga för allmänheten.

Berzelius var professor i medicin och farmaci vid Kirurgiska skolan, som blev KI, 1807–1832. Hans farmaceutiska insatser innefattar förbättrad apotekarutbildning vad avser dess vetenskaplighet, examination av apoteksstuderande, analyser av vatten, drogkvalitéer (kinabark) samt engagemang för tillkomsten av ett apotek i Vetlanda.

Ny bok

Invigningen föregicks av sex föredrag i Eva och Georg Kleins hörsal av medlemmar i organisationskommittén. Jan Trofast bidrog med en exposé över Berzelius liv och insatser, ämnen som han utvecklat i sin nyligen utgivna bok *Jacob Berzelius, Vänskap och Vetenskap*. Boken, som fanns till försäljning vid invigningen, är på 464 sidor och innehåller 16 fristående kapitel om Berzelius vetenskapliga insatser och liv.

Anders Cronlund

Kommentar

Jacob Berzelius genomförde fundamentala och noggranna experimentalundersökningar, vilket bekräftade och utvecklade "läran om de bestämda proportionerna", han införde nya och övergripande begrepp som katalys, isomeri, protein och polymer, gjorde banbrytande arbeten inom djurkemien, upptäckte nya grundämnen

(Ce, Se, Si, Zr och Th) och införde det symbol- och nomenklatorsystem som vi till stora delar använder oss av än idag. Genom utgivningen av årsberättelser över det gångna årets aktiviteter inom hela det kemiska området (referenslitteratur) gav han kemisterna ett starkt verktyg i sin forskning.

Den är mycket sevärd tycker jag och hoppas att ni alla kan få möjlighet att ta er dit. Utställningen på plan 3 är tillgänglig för alla, tider för vägvisning och anmälan att bese hela utställningen kommer att framgå på Kulturrådets hemsida <http://ki.se/om-ki/kulturradet>.

I samband med invigningen lanserades som nämnts ovan boken "Jacob Berzelius – Vänskap och Vetenskap" (464 sidor, 150 bilder, vackert inbunden), vilken kan inköpas direkt i samband med visning (210 kr), på Hagströmerbiblioteket (KI) (210 kr) eller från förlaget ligatum@gmail.com (280 kr inkl. frakt).

Nils-Otto Ahnfelt



Apoteksmuséet i Heidelberg

"German Pharmacy Museum" i Heidelberg är nog ett av världens om inte rentav världens mest besökta apoteksmuseum. På muséet kan man införskaffa boken "Das Deutsche Apotheken-Museum" för drygt 25 EURO. Det är en skrift som är otroligt rik på bild- och textmaterial som i sig är ett minnesdokument. Muséet är så stort att man helst bör avsätta två dagar för besöket för att göra det rättvisa. Jag kom dit tack vare ett resebidrag från Apotekarsocieteten 2018 för att se dessa "Schätze aus zwei Jahrtausenden Kultur- und Pharmaziegeschichte".

Jag hoppas att om ni har vägarna i närheten av Heidelberg tar er tid att åka till muséet som är beläget väldigt vackert ovanför universitetsstaden Heidelberg. Det besöks årligen av mer än en halv miljon besökare. När jag var där i början av maj 2018 var det dock lagom med besökare så jag antar att den stora strömmen av besökare är som störst under sommarmånaderna.

Se även <https://www.deutsches-apotheke-museum.de>
Nils-Otto Ahnfelt

Lejus Medical, Nica System och Curt Appelgren

Anders Cronlund intervjuade Curt Appelgren i augusti förra året om den spännande historien om bröderna Leif, Jan och Ulf Smiths företag Lejus Medical AB och om hur Conny Bogentoft och Curt Appelgren kom att påverka inriktningen på företaget.

Lejus Medical AB, nedan Lejus, var fram till 1982 ett postlådeföretag som ägdes av bröderna Leif, Jan och Ulf Smith. Företagsnamnet var en akronym av ägarnas namn. Leif och Jan hade en bakgrund inom marknadsföring på Volvo och Ulf var professor på Sahlgrenska sjukhuset med inriktning mot diabetes. Ulf hade upptäckt att guarmjöl från den sydasiatiska ärtväxten *Cyamopsis tetragonoloba* hade en positiv effekt på blodsocker och kolesterol. Mjölet sväller i magen och ger ett jämnare upptag av socker. Det gav även en mättnadskänsla och fungerade som bantningsmedel.

ZOC-principen

Ulf vände sig till läkemedelsföretaget Hässle i Göteborg med sin idé om ett diabetesmedel. Två anställda inom Hässles farmaciavdelning blev intresserade. Det var docent Conny Bogentoft och civilingenjören Curt Appelgren. De hade samarbetat en längre tid på att utveckla så kallade controlled releaseberedningar inklusive ZOC-principen (Zero Order

Controlled release) och stod för flera gemensamma patent.

Beredningsformerna gör att tidpunkt för upptag och plats i mag-tarmkanalen kan styras. I bägge fallen täcks kornen i ett granulat med en påsprayad polymerfilm vars permeabilitet styrs av filmens tjocklek och fysikaliska egenskaper. På förfrågan från Ulf åstadkom de ett lättrinande och i vatten sakta svällande granulat av guarmjölet.

Hässle, som var upptaget med forskning kring magsårsmedicinen Losec, ville dock inte gå vidare med preparatet, som då hamnade i Lejus. Conny gick 1982 in som delägare och Curt anlätades som expert på granulering och blev även han delägare samma år. Conny rekryterades 1983 till forskningschef på ACO Läkemedel AB och Curt blev Lejus tekniska och vetenskapliga ankarer fram till 1992.

Konditor blev civilingenjör

Curt var utbildad konditor med gesällbrev. Efter tilläggsstudier kom han in på Chalmers och blev civilingenjör. Under sin anställning på Hässle fortsatte han på deltid att studera vidare på KTH och blev teknologie licentiat. Arbetet resulterade i konstruktion av en så kallad closed-cycle-dragering i fluid bed (kärn i vilket granulatet sprayas med en polymer).

I tidigare processer gick använt lösningsmedel ut som avgas, men i closed-cycle återvanns det i en sluten process. Förutom miljö- och ekonomiska fördelar undveks risker för brand och explosion. Konstruktionen resulterade i bygget av flera anläggningar på Hässle och Astra Pharmaceutical Production i Södertälje. Styr- och reglerdon utvecklades av Hässles andre civilingenjör Ulf Jonsson.

Lej-Guar

När problemen med granulering av guargranulatet löstes skalades produktionen upp i en fabrik på Hisingen. Preparatet Lej-Guar lanserades som ett laxer- och bantningsmedel inom hälsokostbranschen i Sverige, Danmark, Österrike och England. Allt var frid och fröjd tills några användare i Sverige satte Lej-Guar i halsen, troligen beroende på för litet vätskeintag. Det resulterade i svenskt säljstopp. Genom att byta tillverkare till en dansk, Ferraton A/S, som var godkänd att tillverka läkemedel samt att enbart sälja via apotek kom försäljningen åter igång i Sverige. Denna gick utmärkt och Lejus expanderade. Kontor och laboratorium kunde flytta in i nya lokaler på Taljegårdsgatan 3 i Mölndal där Bofors Pharma tidigare legat och produktionen skedde på den inköpta tomten på Neongatan 10. Personalen ökade och Appelgren hade huvudansvaret för uppbygget av Lejus Laboratories AB och Lejus Produktion, såväl fastigheter som tillhörande processteknologi. Han lyckades värva tidigare medarbetaren fil mag Christina Eskilsson från Hässle. Hon blev laboratoriechef och till fabrikschef utsågs civilingenjören Jan Karlström.

Nica system

Curt Appelgrens engagemang i tekniker för spraydragering ledde 1985 fram till bildandet av ett bolag för tillhö-



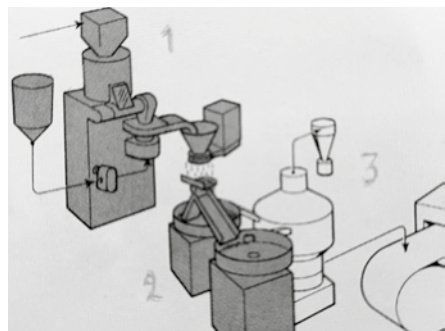
Curt Appelgren

Foto: Privat



Lejguarannons 1984 från Wellcome Collection.

rande utrustning, Nica system, tillsammans med Nemo Ivarsson. Bolagets namn var en akronym av grundarnas initialer. Nica blev ett eget bolag inom Lejus och sålde apparater (fluid-bed, mixer, extruder och sferonizer) till flera nordiska läkemedelsföretag. Ett schweiziskt bolag, Aeromatic, fick licens att sälja utrustningen i Schweiz, England och USA. Tyskland hade en egen agentur. Senare övertogs Nicas verksamhet helt av Aeromatic.



Nica System: 1 = mixer, 2 = extruder (producerar spagettliknande strängar som förstadier till sfärer) samt 3 sfäroniser.

Bröderna Smith och Appelgren lanserade Lejus och Nicas produkter på internationella symposier och upprättade samarbetsavtal med ett stort antal utlandsföretag. Ett tidigt sådant under medverkan av Jan Smith var med Berlex, Berlinexport. Det var ett tacknamn för Schering AB, som inte fick heta så i USA efter andra världskriget. Berlex hade ett kinidinpreparat på USA-marknaden och Lejus åtog sig att utveckla en ZOC-beredning av det. Det resulterade i ersättning för utvecklingsarbete och var mycket lovande. FDA ansåg dock inte att den nya beredningen var ett metoo-preparat utan krävde kompletterande studier. Då gick luften ur Berlex.

Lipocard

En kolesterolsänkande produkt, som var en utveckling av Lej-Guar, fick namnet Lipocard. Kring den hade Lejus långt gångna förhandlingar med ett amerikanskt bolag i New York. Appelgren och de tre bröderna var över och företaget beställde hem flera ton Lipocard för lansering. Men så meddelade FDA att ingående xylitol inte var godkänt som livsmedelstillsats och projektet dog. Lejus fick skicka över en person som kollade att all Lipocard eldades upp.

Olika länders regler för ingredienser i läkemedel och livsmedel var ett återkommande problem. Lej-Guar var klar för introduktion i Italien av Hoffman LaRoche, men landets myndigheter accepterade inte den allmänt förekommande och vedertagna etylcellulosan som livsmedelstillsats. Med Merrel Dows marknadssida i Tyskland hade företaget bra kontakt innan en person från deras FOU-avdelning i England var med på ett möte och sänkte projektet. En annan liknande händelse inträffade hos Schering i Berlin med en Nifedepin-produkt.

Gyllenhammar satte stopp

Andra produkter som Lejus bedrev formuleringsarbete inom controlled release var ASA, kinidin, Nifedepin, Furosemid och L-dopa. Appelgren och Jan Smith förde på ett tidigt stadium långtgående avtalsförhandlingar i mångmillionklassen med Pharmacia angående controlled releasetekniken. Dagen då undertecknadet av avtalet

skulle ske var tre personer från Pharmacia nere på Lejus, men den som var på väg för att underteckna blev stoppad på Arlanda. Vid Gyllenhammars inträde i Pharmacia sattes stopp för alla nya avtal. Tala om antiklimax. För Arlas hälsoyoghurt Dofidus utvecklades ett lätttrinnande bakteriegranulat som tableterades och samma förbättring gällde EWOS fiskfoder till bl.a. laxodlingar. Ett annat projekt Appelgren drev tillsammans med ett bageri i Skåne var kolestyraminkex. Kolestyramin binder till gallsyror och sänker kolesterolet, framför allt LDL. Det gjordes flera studier på Hässle, som dock till slut beslöt att inte lansera produkten. När Astra hade för dålig produktionskapacitet för dragering av metropolol ZOC blev Lejus close-cycleanläggning kvalificerad för sådan produktion. Astra byggde dock snabbt ut sin egen tillverkning.

En stor innovation, som Lejus genom Appelgrens insatser lanserade, var tekniken för smält granulering/dragering, CMT. I detta fall görs coating med en upphettad massa i flytande form som stelnar vid rumtemp. Tekniken kom till användning inom både farmaceutisk industri, livsmedelsindustrin samt kemisk industri. Med CMT tekniken togs en Novalucolberedning fram, som Astra tillverkade och lanserade efter nedläggningen av Lejus. Stor betydelse fick tekniken genom ett licensavtal med Sandvik Process System för framställning av lätttrinnande granulat. Appelgren, som skrivit 22 patent, och Eskilssons patent på smältpunktsgranulering och andra tekniker kommersialiserades och gav Lejus betydande intäkter.



Slutet för Lejus

1989 såldes Lejus till Instoria, ett av Investor och Providentia helägt företag. Bland de sista jobben på Lejus var smältpunktsgranulering av ett superadsorbent åt Johnson & Johnson för blöjtillverkning. Bröderna Smith lämnade Lejus 1989 och fick pengar och rättigheterna till Lej-Guar, Lejus då stora kassako. Bröderna Smith startade då Abigo. Senare stoppades tillverkningen av Lej-Guar i Danmark av miljöskäl. Lösningensmedlen gick direkt ut då reningsmetod saknades. Lej-Guar försvann från marknaden och ersattes av andra volymökande laxermedel av ispagulafroskal (Vi-Siblin) eller sterkuliagummi (Inolaxol). Den marknadsföring som bröderna Smith och Appelgren byggt upp under åren i Europa och Nordamerika avstannade helt. Instoria visade sig vara nollställda vad gällde marknadsföring inom läkemedelsområdet och 1991 såldes Lejus vidare till Linc, som finns kvar som ett investeringsbolag på läkemedelsområdet. Lejus övergick till att bli ett administrativt bolag, ägande patent och licensavtal. Bröderna Smiths Abigo, utvecklade en sårprodukt, som rönt stort intresse. Långt senare såldes Abigo till Essity, ett företag inom Mölnlycke-koncernen. Appelgren lämnade Lejus 1992 och startade upp Appelgren Melt Technology AB.

Anders Cronlund,
interju med Curt Appelgren augusti 2023

Kung Göstas kryddkammare på Stockholms slott

Claes Jagensjö har tittat närmare på Kung Göstas kryddkammare på Stockholms slott och berättar här om sina intressanta fynd i räkenskaperna.

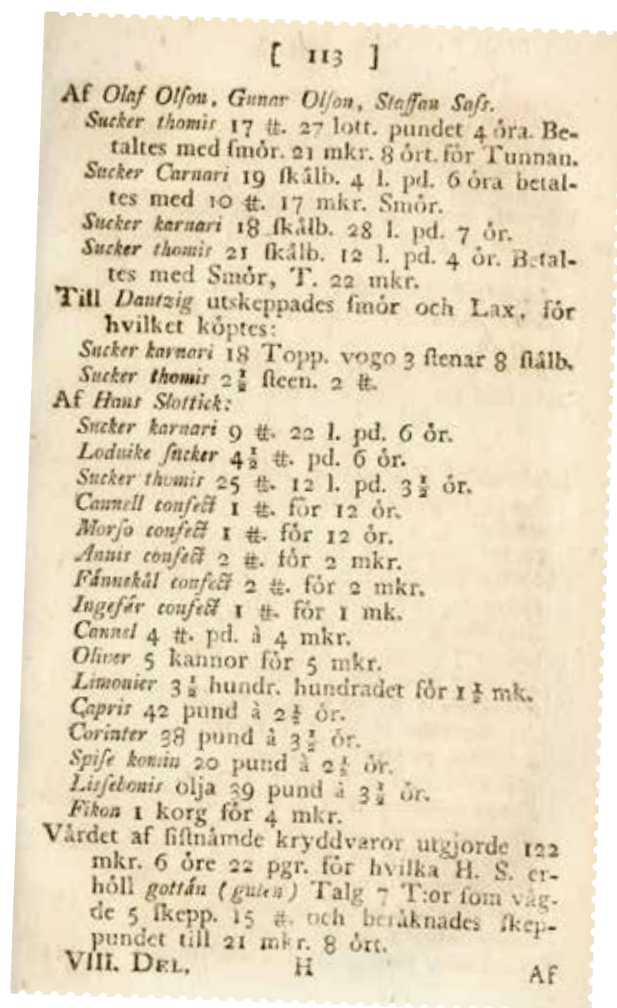
På Vasakungarnas tid var förvaltningen på Stockholms slott organiserat i olika kammare: silverkammaren, rustkammaren och husgeråds-kammaren. Det fanns även en kryddkammare, som förvaldade förrådet av huvudsakligen exotiska kryddor och andra dyra specerier. Kryddkammaren förestods av en kryddskrivare, som vägde och bokförde inköp och uttag av kryddor samt även stötte dem. Enligt en inventering gjord under kung Johan den III:s tid, den 7 juni 1578 var kryddkammaren utrustad med 31 kryddsäckar, ett kryddskrin, 10 kistor, 6 mortlar, en vågbalk med små och stora viktskålar samt vikter.

Räkenskaperna ger mycket information

Räkenskaperna för kryddkammaren finns bevarade i Slottsarkivet för de flesta av åren 1531-1593. Fem årgångar av räkenskaperna under Gustav I:s regerings-tid (1540, -46, -47, -51 och -57) finns publicerade 1808 av lärdomshistorikern Johan David Flintenberg¹, vilket underlättar eftersom läsning av handskrift från 1500-talet kan bereda vissa problem. I räkenskaperna är vikter redovisade i pund och lod. Ett skålpund vägde i Stockholm under 1500-talet 415,47 g och det gick 32 lod på ett pund². Priser anges i mark, öre och penningar, på en mark gick det 8 öre och på ett öre 24 penningar.

I kryddkammaren 1540 finns det torkad frukt som russin, korinter, sviskon, fikon samt mandlar. Under året konsumerades hela 818 skålpund (ca 340 kg) russin varav 28 pund gavs till kung Gustavs papegojor, vars skötsel anförtrotts fatburshustrun. Papegojorna fick även 23 pund mandel under 1540. Både mandel och russin förekommer som ingredienser till rätterna i biskop Brasks förslag på maträtter: lammkött och inbakade russin och mandlar, stockfisk med örter, russin och mandel, samt en gelé av tungor, russin och mandlar.⁷ Till "läkedom" fick drottning Margaretas pigor två pund sviskon från kryddkammaren.

Under hösten 1549 hade drottning Margaretas mor, Ebba Eriksson (Vasa), insjuknat och drottningen skickade några sviskon "samt rött och blankt vin" tillsammans med ett recept på en huskur, ett slags sviskonsirap, som skulle dämpa moderns "stora hetta". Först skulle sviskonen tvättas några gånger i varmt rinnande vatten och sköljas i rött vin. Drottningen skriver: "Slå så det vin bort och blank så tillhoppa, rör vin och klart rinnande vatten, lika mycket av varje, och slå väl socker uti och låt



så väl sjuda, sedan giva henne det att dricka, och om hon kunde äta av samme sviskon medan de var varme, så göra det henne mäktigt gott." Huskuren verkade dock inte ha hjälpt utan modern avled en kort tid senare.⁶

Sockertoppar värdemässigt störst

Socket är värdemässigt 1540 den enskilt största posten i kryddkammaren, totalt konsumerades 390 pund och 13 ½ lod (162,2 kg) toppsocker. Sockret levererades som sockertoppar, vilken form det fått vid tillverkningen, och delades in i tre kvalitetssorter. Det finaste sockret var kanariskt socker, vilket ursprungligen benämnde ett fint, vitt socker från Kanarieöarna, men sedan som benämning på bästa sorten av raffinerat socker. Melis är

socker av något sämre kvalitet än den bästa och Tomas-socker betecknade först socker från den portugisiska ön Sao Tomé i Guineabukten utanför Afrika, men sedan allmänt om brunt socker av ringa kvalitet. Drygt 80% av sockerkonsumtionen på slottet var av Melis-socker och knappt 10% respektive av de övriga kvalitétéerna.

Vid undersökning av Gustav Vasas skelett vid gravöppningen 1945 kunde man konstatera att i stort sett alla tänder saknades och det fanns utbredda bende-struktioner i käkarna efter mycket svåra tandinfektioner, som måste ha förorsakat kungen svåra smärtor. De bidragande orsakerna till kung Gustavs munhälsa var sannolikt hans konsumtion av socker i kombination med bristande munhygien.

Jämfört med dagens konsumtion i Sverige på närmare 40 kg/person och år verkar inte förbrukningen på drygt 160 kg per år för hela hovet varit överdrivet på något sätt. Dock ska man vara medveten om att även andra söta livsmedel som honung (honungskonsumtion var betydligt högre än idag) och frukt bidrar till karies samt att hovet vistades under långa tider vid andra slott och att kungafamiljen säkerligen konsumerade en större del av sockret än andra i hovet.

Över fyra kilo saffran!

I räkenskaperna finner vi vidare kryddor som saffran, peppar, pepparkummin (spiskummin), ingefära, kryddnejlikor, muskot, muskotblommor, kanelbark, galigo (galanga), paradiskorn, sedefere (sittver), kubeba (kubberpeppar) och lagerbär. Under året konsumerades hela 10 pund och 2 ½ lod saffran (4,2 kg) vid hovet i Stockholm! Christoffer vintappare kvitterade ut 2 lod saffran, 2 lod kryddnejlikor, 3 lod kanel, 5 ½ lod galanga samt 6 ½ pund och 12 lod Melis-socker för att "temperera" vin. Gamle Mäster Hans, som hovapotekaren Hans König kallas i räkenskaperna, kvitterade ut 28 pund Tomas-socker, 3 ½ lod saffran, 14 lod ingefära, galanga och paradiskorn och 8 lod kanel för att läcka (vilket betydde att låta rinna av vid silning) 28 kannor (73,3 l) klaret. Samma år läckte "mester Hans Apotheker" ytterligare 10 kannor klaret med likadan kryddblandning i samma proportioner.² Vid en jämförelse överensstämmer socker och kryddmängderna i stort med dagens glöggrecept.

Detta kryddade och med socker eller honung sötade vin, som är en föregångare till vår glögg, kallades hippokras eller klaret. Den tyske humanisten Walther Hermann Ryff (1500-1548) anser att skillnaden mellan hippokras och klaret är att hippokras sötas med socker och ska ha en röd färg medan klaret sötas med honung och är guldfärgad. Vidare skriver han att "Claret ist inn ober Deutschland nicht breuchlich, als in Sachsen, Dänemark, Schweden..." Klaret är inte vanligt i Tyskland förutom i Sachsen, Danmark, Sverige...³

Hippokras skulle vara rött

I de genomgångna räkenskaperna finns det inget som tyder på att man använt enbart socker till hippokras, utan det har även använts till klaret. Honung finns inte med i kryddkammarens räkenskaper, men sockermängderna tyder inte på att det också skulle ha använts vid beredningen. Däremot verkar det ha varit viktigt att hippokras var rött: "Hans Majestäts vintappare Christof-



fer erhöill, då han år 1542 skulle bereda rött hipogras, av hovapotekaren Hans König 5 ½ lod Torne solis, för att därmed färga vitt vin rött, ty det röda vinet hade tagit slut."² Torne solis är benämningen på små tygstycken som är indränkta i saften från växten *Crozophora tinctoria*, som växer runt Medelhavet. Vid alkaliska förhållanden är färgen blå och skiftar till rött vid sura förhållanden. Tygstyckena användes för färgning av konfekt, siraper och sålunda även vin.² Ryff ansåg att det var en smutsig och galen hantering att färga vitt vin rött... "det vore bättre om det förblev vitt, men världen vill bli bedragen."³

Ryff beskriver även beredningen av kryddvinerna vilken var likartad: Sedan vinet med de stötta kryddorna fått stå en tid, värmdes blandningen och socker eller honung tillsattes. Vinet klarnades sedan genom att tillsätta äggvita under vispning och slutligen silades det nu färdiga kryddvinet genom en strut av filtliknande tyg, kallad "Hippokrates påse" (*Manica Hippocratis*).³

Inte bara att förtäras

Men det var inte bara till mat och dryck saffran användes, utan 5 lod saffran kvitterades ut av Jörgen Balling för att färga tråd till den brandgula ärekläningen. Även kanel hade en annan användning än att förtäras, 2 pund 27 ½ lod kanel användes för att infärga 9 par knivskaft som mäster Henrik Knivsmed förarbetat till "vår nådige fru och de unge herrskap". Kryddorna användes även som läkemedel, till "Kong. Maj:ts hästsälva" åtgick 1 pund 3 lod ingefära och fatburshustrun Elin fick 4 lod till läkedom och för samma ändamål även 2 lod muskotblomma. Med 3 lod muskotblomma, samt med 2 lod muskot, behandlades den tioårige Gustav Johansson (Tre Rosor). Gissningsvis vistades han vid hovet och undervisades tillsammans med "de unga herrarna", prinsarna Erik och Johan, av den 1539 inkallade tyske läraren Mäster Jörgen (Georg Norman).

Pepparkonsumtionen var 40 pund 15 lod under 1540. När riksråden Knut Andersson (Lillie), Mäster Jörgen

och Gabriel Kristersson (Oxenstierna) sändes på en beskickning i augusti 1540 till ordensmästaren i Livland för att framföra ett förslag om en försvarsallians fick de med sig 4 pund peppar ur kryddkammaren. Det är oklart om pepparn var till förning under resan eller som en gåva till ordensmästaren, men det sistnämnda verkar mest rimligt med tanke på mängden.

Konsumtionen av spiskummin var 56 pund under 1540, vilken i förhållande till pepparkonsumtionen, 40 pund, med dagens mått mätt verkar hög. Vadstena kloster inköpte under åren 1541–1559 enligt klostrets utgiftsbok ungefär 27 pund peppar och 43 pund pepparkummin, vilket visar att övervikten för spiskummin är påfallande även för Vadstena kloster. Spiskummin var tydligen mycket omtyckt.

Ovanliga kryddor idag

Fyra av kryddorna, galanga, sittver, paradiskorn och kubeberpeppar är tämligen ovanliga i de flesta kryddskåp i Sverige idag. Galanga (*Alpinia officinarum*) är släkt med ingefära och har en markant doft av peppar. Det är rhizomet som används, vilket är något syrligare än ingefära.⁵ Sittver (*Kaempferia galanga*) kommer från Sydostasien och tillhör också ingefärsfamiljen. Rhizomet används, vilket har en pepprig kamferliknande smak.⁵ Paradiskorn (*Aframomum melegueta*) kommer ifrån Västafrika och är en flerårig upp till 1 meter hög ört ur familjen ingefärsväxter. Växtens frön användes som ett billigare substitut för peppar.⁵ Kubeberpeppar (*Piper cubeba*) är en klättrande buske och kommer ursprungligen från Sundaöarna (Java och Borneo). Man använder de ej fullt mogna frukterna, vilka har en kryddig aromatisk doft och en bitter smak.⁵

I kryddkammaren saknas helt kryddor som persilja, rosmarin, basilika, timjan, senap, dill, mejram, isop, fänkål och kummin. De har odlats lokalt och sannolikt inte betingat något högre värde som föranlett att de skulle förvaras och bokföras i kryddkammaren. I räkenskaperna för år 1551 inköptes kryddfrö som ”*emottogs av Olof Larsson på Stockholms slott och Bengt Kryddegårdsmestare på Malmen...*”. Vid slottet fanns både en kryddgård och en örtagård och odlingar för slottet fanns även i nuvarande Kungsträdgården, som Malmen syftar på här.

Kryddörter i kryddgårdarna

I ett brev från biskop Brask 1525 till Linköpingskäniken Olaus Magnus, som befann sig i Lübeck, beställer biskopen kryddfröer: ”*Om ni kunde ordna åt oss några kryddfröer för trädgården vore vi tacksamma – eller hela plantor – särskilt rosmarin, timjan, basilika, mejram, caryophyllus (kryddnejlika) och andra rara örter*”.⁷ Det framgår inte hur Brask lyckades med kryddnejlikan, men det visar att samhällseliten i Sverige odlade kryddörter i sina kryddgårdar.

Bland de exotiska kryddorna är det en krydda som saknas i räkenskaperna för kryddkammaren under de genomgångna åren under kung Gustavs tid. Det är kardemumma som endast omnämns 1551 vid inköp av 3 pund 6 lod kardemummakonfekt för 4 marker pundet. I räkenskaperna vid inventeringen 1578 återfinns kardemumma i en mängd av 30 lod för första gången. Men

Vara	Pris år 1546 (öre/pund)	Pris i 2024 års penningvärde ⁴ (SEK/kg)
Socker, Kanariskt	6,2	702
, Melis	5,3	605
, Tomas	3,9	441
Saffran	89,7	10.196
Kanel	41,8	4.751
Kryddnejlikor	37,3	4.243
Peppar (1551)	16,0	1.284
Muskot (1551)	48,0	3.853
Ingefära	16,0	1.817
Spiskummin	2,6	293
Mandel	3,0	341
Sviskon	1,8	199

enligt uppgift i SAOB ska kardemumma vara omnämnt i räkenskaperna för 1541 ”*Cardemoma 1 pd for — 2 mrch*”. Dock är det förvånande att kardemumma inte återfinns i räkenskaperna under något av de fem undersökta åren, vilket kan vara ett tecken på att kardemumma inte nyttjades i någon större utsträckning.

Kryddor för att visa sin position

En allmänt spridd missuppfattning till det rikliga bruket av kryddor i matlagningen under medeltiden och under den nya tiden är att många råvaror på grund av lång lagring blivit skämda och kryddorna skulle dölja dålig smak. Men dels döljer inte kryddor smaken på skämd mat särdeles effektivt, dels var kostnaden för de exotiska kryddorna betydligt högre i jämförelse med att skaffa färsk råvara, så om man hade råd med exotiska kryddor borde man ha råd med fräscha råvaror.

Orsakerna till användningen av de exotiska och dyrbara prestigevarorna var snarare för att markera och förstärka sin politiska och socioekonomiska position. Dessutom var humoralpatologin i högsta grad närvarande under den nya tiden och med ett holistiskt synsätt där även mat och dryck påverkade hälsan. Många kryddor ansågs ha effekten att kunna förebygga och bota sjukdom genom att balansera kroppens vätskor eller genom att förstärka eller försvaga de humoral egenskaperna hos ett livsmedel. Ett exempel är stekt fisk som beströddes med socker; socker ansågs vara torrt och varmt och så även stekt fisk.⁷

För 1546 ingår inköspriserna i räkenskaperna, vilka redovisas nedan för några varor i medelpris i öre per pund. För peppar och muskot redovisas priset 1551 eftersom inget inköp skedde 1546. Penningvärdet 2024 är mätt med konsumentprisindex och redovisas per kilogram. Med en alternativ beräkning får vi att priset för 1 kg saffran 1546 motsvarar betalningen för lika lång arbetstid som 239.789 SEK år 2024 mätt med löneindex för manlig industriarbetare/hantlangare 2024⁴. Inköspriser redovisas även för åren 1547, 1551 och 1557. Saffran finns inte med 1547, men däremot både 1551 och 1557. Priset för saffran de båda åren är 192 öre/pund, vilket är mer än dubbelt så mycket som 1546. Även kanel och kryddnejlikor betingar ett högre pris, 40 öre/pund respektive 1547, och 48 öre/pund 1551. Inköspriset för kanel 1557 var 48 öre/pund. Kryddnejlikor köptes inte

in under det året. Även priset för ingefära stiger under perioden för att 1557 vara 28 öre/pund. Under 1530-talet drabbades Europa inklusive Sverige av stigande inflation beroende på dels befolkningsökning, dels på ökad mängd silver orsakad av ökad silverbrytning i europeiska gruvor och även inflöde från Nya Världen. I materialet har vi spridda data från några få år, men vi ser en klar trend mot högre priser över tiden för alla varor vilket tyder på att prisökningen är inflationsdriven och inte enbart fluktuationer beroende på tillgång och efterfrågan.

Inköp från många håll

Den 31 mars 1536 skriver kung Gustav från Uppsala ett brev till den i Stockholm boende köpmannen Gerlach van Emden angående inköp av varor för kungens räkning i Hamburg: "*Desslikes någre gode ferske kryddor, Jngefer, Negliker, Muskater, Canell, Paradiiss körn, och andre kryddor som tw tenckie kan wij behöffue, och the som genom fersk äre Desslikes och något gott wijn, både vin van beauen och någett renst win, och annet win, som tw tenekia kan oss tjäner*".⁸ Detta är ett exempel på att hovet kunde beställa de varor de behövde av köpmän, som sedan levererade dem.

Varor köptes även in av utländska köpmän som besökte Stockholm, i räkenskaperna står det till exempel "*inköpt av de fransyske köpmännen*" eller "*tysk köpsvenn*". Varor köptes även in av svenska köpmän, både i Stockholm och i Nya Lödöse: "*Inköpt av Hans Skreddare, borgare i Stockholm*". I en notering 1546 står det "*Till Dantzig utskeppades smör och Lax, för hvilket köptes...*", vilket tyder på att de kungliga inköpen även gjordes på resor med egna skepp. Några av inköpen är gjorda i pengar, men de flesta inköpen är byteshandel. De vanligaste bytesvarorna är smör, osmundjärn samt oxhudar. Vax, talg (från nöt) och torkade gäddor förekommer några gånger vardera och stångjärn nämns 1557.

Drottning Margareta födde den 6 november 1540 den blivande prinsessan Cecilia, som mest har blivit känd för det sk Vadstenabullret.⁶ Nedkomsten skulle firas och en inbjudan till kyrktågning kombinerat med dop på juldagen och på annandagen bröllop mellan slottsfogden Ture Pedersson (Bielke) och Karin Holgersdotter (Gera) sändes ut: "*... att hålla vår kära husfrus kyrkogång, och låta kristna vår kära unga dotter uppå Juldagen den nästkommande, här uti vår stad Stockholm*".⁸

Under festligheterna åtgick det över 169 pund socker, 14 pund korinter, 80 pund fikon, 147 pund mandel, 22 pund oliver och 6 pund konfekt. Dessutom 4 ½ pund (1,87 kg) saffran, 22 pund peppar, 30 pund spiskummin och 8 pund kanel.

Konfekt i kryddkammaren

I kryddkammaren finns även 1540 redovisat 37 pund (15,4 kg) konfekt, varav nästan hälften skänktes till "*riksens råd, fruier, jomfruier och borgerskor vid Julehögtiden*", resterande utgavs till kungen och drottningen. Ytterligare sötsaker i kryddkammaren var syltad ingefära och suckat samt aranee-blommor (orange-blommor) som kanderades eller användes i olika bakverk eller konfekt. För 1546 specificerades den inköpta konfekten: kanel-, anis-, fänkåls-, ingefärs- och morsellkonfekt, vilken är

en liten kaka eller karamell av socker tillsatt med kryddor eller fruktsaft. Kanel- och morsellkonfekt kostade 12 öre pundet och den övriga 8 öre pundet. Under år 1551 köptes 38 pund och 27 lod konfekt in som var kryddad med koriander, anis, nejlikor, kubeberpeppar, ingefära, kanel, mandel, kardemumma, muskot och muskotblomma samt brun, gul och vit morsellkonfekt. Muskotblommekonfekten kostade 38 öre pundet och billigast var mandelkonfekten som kostade 5 öre pundet.

Dessutom redovisas 1540 ris, oliver, kapris, huszblatt (husbloss), Tragea Rubea (dragant) samt alun. Husbloss är benämningen på torkade simblåsor från olika storfiskar och användes som gelatin, vilket säkerligen kom till användning i bland annat bigot (dåtidens aladåb). Dragant är ett gummiliknande ämne som förhindrar att socker kristalliseras och kan användas vid formandet av figurer av socker som konfekt och dekoration. Den totala konsumtionen av alun var över 40 pund och det mesta hade utgivits till Siliacus Remsnidare för att garva hudar. En remsnidare förfärdigade bland annat tömmar och tyglar. Fatburshustrun på Gripsholm fick också alun att beta garn med vid färgning.

Den enda vara som helt säkert kommer från Nya världen är bresilja som inköptes 1546. Bresilja är ett rödaktigt trä från Brasilien och användes som färgämne. Bresilja var en stor och viktig exportprodukt så exportlandet fick samma namn.

Stora kvantiteter exotiska kryddor

Genomgången av räkenskaperna för kryddkammaren visar att exotiska kryddor konsumerades i stora kvantiteter vid hovet i Stockholm. Förutom att användas vid tillredning av mat och dryck har de använts som läkemedel både till djur och människor samt vid färgning. Upplysningar om till vad och av vem kryddorna använts, som finns lite här och var i räkenskaperna, ger mersmak att undersöka övriga årgångar av räkenskaperna från kryddkammaren.

Claes Jagensjö

Referenser i urval

- Flintenberg J D, Anmärkingar om utländske specerier, nyttjade i Sverige uti 16 seklet. Kongl. Vitterhets Historie och Antiquitets Academiens Handlingar: Åttonde delen, Stockholm 1808.
- Kockum A, Läkare och apotekare vid Gustav Vasas och hans söners hov. Stockholm: Hugo Gebers förlag 1949.
- Ryff M G, Neuwe Außergerüste Deutsche Apotheck, Straßburg 1602.
- Edvinsson, Rodney, Söderberg, Johan, 2011, A Consumer Price Index for Sweden 1290–2008. Review of Income and Wealth, vol. 57 (2), sid. 270–292.
- Swahn J-Ö, Boken om kryddor – Historien om kryddornas ursprung, bruk & egenskaper. 2 uppl. Göteborg: Rabén Prisma 1996.
- Tegenborg Falkdalen K, Vasadöttrarna. Lund: Historiska Media 2010
- Gröntoft M, redaktör, Biskop Brasks måltider - Svensk mat mellan medeltid och renässans. Stockholm: Atlantis 2016.
- Granlund V G, Konung Gustaf den förstes registratur. Stockholm: P A Nordstedt & söner 1871.
- Morell M, Research report No 16: Om mått- och viktsystemens utveckling i Sverige sedan 1500-talet- Vikt- och rydmått fram till metersystemets införande. Uppsala: Department of Economic History 1988.

MINNESORD



Gunnar Samuelsson 1925-2024

Professor emeritus Gunnar Samuelsson, Rimforsa, avled den 19 januari 2024 i en ålder av 98 år. Han sörjs närmast av sin dotter Irene med familj.

Gunnar Samuelsson föddes den 17 augusti 1925 och växte upp i Vårby där han gick i skolan för att därefter ta studentexamen vid "Södra Latin i Stockholm" 1944. En praktik som apotekselev följdes sedan av utbildning till apotekare vid dåvarande Kungliga Farmaceutiska Institutet i Stockholm. Efter förordnande som laborator i farmakognosi blev han 1962 den andre personen att avlägga examen som farmacie doktor i Sverige.

Gunnar initierade ett forskningsprojekt baserat på farmakologiskt aktiva proteiner från parasitiska växter, framförallt mistlar. Med hjälp av en egenhändigt byggd aminosyraanalysator bestämdes aminosyrasekvenser i dessa genom en då nyutvecklad metod, s.k. Edmandegradering. Senare års forskning avsåg isolering och strukturbestämning av farmakologiskt aktiva ämnen från somaliska läkeväxter. Han verkade samtidigt först som universitetslektor 1974-1986, och sedan som professor 1986-1990 i ämnet farmakognosi. Under dessa sista fyra år var han även inspektor för Farmaceutiska studentkåren och blev därefter utnämnd till hedersledamot av studenterna.

Gunnar Samuelsson utförde sin forskning och undervisning på ett gediget sätt med stort engagemang och noggrannhet, och bidrog till att utveckla ämnet farmakognosi till en modern disciplin. Baserat på sina föreläsninganteckningar publicerade han under en 25 årsperiod sju upplagor av sin lärobok "Drugs of Natural Origin", i vilken han med stor kunskap och erfarenhet beskrev molekyler, ur ett biosyntetiskt perspektiv, från växter och djur som har utvecklats till moderna läkemedel.

Gunnar var en mycket jordnära, ärlig och vänlig person. Han verkade utan stora åthävor och var hängiven sin forskning och undervisning under ett långt akademiskt liv, där han också fick äran att bli firad som jubeldoktor.

Vi är många idag som sörjer Gunnar men glada över att han fick leva ett långt liv och sedan lugnt somna in.

Från vänner och kollegor genom,

**Lars Bohlin, Jan G Bruhn, Anders Cronlund,
Wenche Rolfsen, Anders Backlund, Ulf Göransson**