



Ugnsbakade citronäpplen med rostade nötter, kanel och hallonmos

4–6 PERSONER

4 skalade äpplen (Cox Orange eller annan syrlig sort)
3 msk socker eller honung
1 msk malen kanel
60 g smör
70 g rostade hasselnötter
1 riven citron och citronsaft

Sätt ugnen på 200°. Smörj en eldfast form med smör. Klyfta ner äpplena, riv citronen över klyftorna och pressa över citronsaft. Strö på socker och kanel och lägg några smörklickar överst. Strö sedan grovhackade rostade hasselnötter över alltsammans. Grädda i ugn i 20 till 30 minuter eller tills äpplena är gyllenbruna och mjuka.

Hallonmos

Koka hallonen om de är frysta. Mosa med socker och vatten. Rör om väl. Servera!

200 g färska eller frysta hallon
(Frysta hallon *måste* kokas)
1 dl socker
0,5 dl vatten

Syltad ingefära

Kaffe fanns inte i Sverige på 1500-talet. I dag vill många gärna dricka en kopp kaffe efter middagen. En bit syltad ingefära till kaffet passar bra och ger en historisk fläkt.

en bit färsk ingefära
1 dl socker
1 dl vatten

Skala ingefäran. Koka upp sockret och vattnet och lägg ingefäran i sockerlagen. Koka tills den blir mjuk, i 30 till 50 minuter. Låt ingefäran kallna i lagen och förvara den sedan i glasburk i kylskåpet. Skär den i tunna skivor och doppa i strösocker.

»Ingefära växer ymnigare i Kina än på något annat ställe. Medan ingefäran är färsk, är hon ej så het och bitande på tungan, som då hon är torkad.»

»Den ingefäran, som skall insyltas, bliver först skalad, och lagd ett par timmar i salt eller ättika, varefter den måste ligga så länge övertäckt med mattor, tills den överflödiga vätskan hunnit förgå. Kineserna nyttja denna rot färsk emot magvärk, kolik, diarré och väderplågor.»

CITAT UR BENGT BERGIUS, *Tal om läckerheter*, 1780.



Dragarna och deras brödrakost

ATT VARA DRAGARE i 1500-talets Stockholm var hedervärt men slitsamt. Ordet dragare kommer från tyskans träger som betyder bärare. Och det var just det som var dragarens arbetsuppgifter – att bära. Stora, tunga tunnor, säckar, balar och korgar med livsmedel och andra varor, instuvade långt ner i lastutrymmena på handelsskepp från närområdet, eller från Tyskland, Holland eller Frankrike. Frakten kunde bestå av strömming och ål från skärgården, lax från Norrland, salt från Lüneburg i norra Tyskland (travensalt) eller från trakter vid Loirefloden (bajensalt), vin, mumma, öl och mjöd från Tyskland eller Holland, kött från Mälardalen och ättika, kryddor och fikon från Orienten som lastats om i Italien eller Tyskland.

Varorna skulle bäras upp till bryggor och brobänkar. Där väntade åkaren med häst och kärra, men det var dragarens uppgift att lyfta upp bördan på flaket. Likaså att lyfta ner den, bära in den till mottagaren, baxa ner den för trånga källartrappor eller krångla ut den i visthusbod eller fatabur. Stockholm var en stad med många små och trånga gränder där även en liten häst med kärra kunde ha svårt att ta sig fram. Ibland fick dragarna själva bära godset till mottagaren. En del av varorna skulle forslas från hamnen till något packhus eller våghus för att förtullas, besiktigas, vägas och stämpas. Organisationen kring hanteringen av varorna var rigorös,

Vindragarna är den grupp inom dragarlaget som lämnat efter sig flest spår. I Stora Hoparegränd i Gamla stan finns ännu det hus där vindragarna höll till under 1800-talet och ända in på 1900-talet. Huset byggdes troligen mellan 1585 och 1602, men har byggts om några gånger. På andra våningen finns en bostad med kalkmålningar från 1500-talet och på första våningen låg vindragarnas härbärke mellan 1818 och 1930. Ännu hänger deras skylt över gränden. Huset förvaltas i dag av Stadsmuseet som ordnar visningar för allmänheten.

FOTO: ATELJÉ LARSSON 1903.
STOCKHOLMS STADSMUSEUM.