

Kockan i skogskojan



Henrik von Stedingk 92/96

Inledning

Hur hade hon det egentligen kockan, ensam kvinna i den manligaste av världar? Det kan inte ha varit lätt att som 17-åring anställas för att med minsta möjliga medel sköta hushållet för 10-15 mer eller mindre okända karlar och dessutom axla rollen av modersfigur parallellt med rollen som ung kvinna. Denna essä är en ren litteraturstudie. För att fånga hur kockan hade det i skogskojan bör man förstås fara runt och tala med de gamla kockor som fortfarande är i livet. Jag har försökt att kompensera denna brist av att inte personligen ha träffat någon kocka med att låta de som upplevde kockaepoken komma till tals genom utvalda citat. Människor har lätt för att romantisera över den tid som flytt. Detta märks i många av de skildringar som jag har läst av både kockor och skogsarbetare. Vad som är sanning eller efterkonstruktion får vi dock aldrig riktigt veta.

1 Kockasystemets uppkomst

1.1 Skogsarbetarnas arbetsförhållanden

Skogsarbetarna verkade länge under mycket dåliga arbetsförhållanden. Arbetet var tungt, kosthållet dåligt, bostäderna undermåliga och lönen räckte ibland bara till den mat som gick åt under avverkningssäsongen (Johansson 1994). Varje skogshuggare tillagade sin mat individuellt. En skogsarbetare från Dalarna berättar:

"Man kan göra sig en föreställning om hur det är, när man kommer in en middag och är hungrig. Man skall ha mat, men man vet inte vad man ska ha. Det står 7-8 man runt spisen med var sin stekpanna, det är 4-5 kaffepannor där förut och man ser nästan inte annat än pannor. Alla äro lika hungriga och alla ha lika bråttom, det blir att äta något så fort man kan" (SOU 1933:99).

Kojornas standard var ofta dålig och i många kojor fanns bara öppen spis att laga maten på. Den enkla och enahanda kosten baserades på fläsk, gärna det amerikanska som var saltare och fetare. Kolbullar, vetemjöl och vatten som gräddas i fläskflott, kunde enkelt tillredas i den öppna spisen. Namnet kommer av den svarta färg som anrättningen tog av glöden som sprätte upp från spisen (SOU 1933). Kaffet var skogsarbetarens livselixir och 12-14 koppar svart kaffe var en normal dags förbrukning.

Först i början av 1900-talet uppmärksammades de dåliga arbetsförhållandena genom en undersökning rörande skogsarbetarnas diet i Ångermanland. Undersökningen ledde 30 år senare till att en statlig utredning (SOU 1933:38) tillsattes för att utreda skogsarbetarnas kosthåll där man jämförde de kojlag som redan infört gemensamma **hushåll** med de som hade individuell kosthåll. Det konstaterades att bättre härbärgering samt införande av gemensamma hushåll samt anställande av kocka skulle kunna förbättra skogsarbetarnas diet och hälsa avsevärt.

1.2 Kockasystemet växer fram

Det hände att nybildade bostadslösa par fick bo tillfälligt i kojorna. Kvinnan förväntades laga mat åt männen och de blev på så vis de första kockorna (Johansson 1994). De första anställda skogsarbetarkockorna kom lokalt, bla i Dalarna och Härjedalen, ut i skogskojorna redan i början på 1900-talet. Först på 40-talet blev det mer allmänt i hela Norrland med kocka och gemensam hushållning i skogskojan. Detta att jämföra med rallarna som hade kockor redan i slutet av 1800-talet (Kvist 1990). Orsaken till den långsamma utvecklingen inom skogen, alla fördelar till trots, anses bero på de primitiva kojorna (SOU 1933).

En orsak till den låga standarden på kojorna kunde vara att uppförandet av arbetarbostad ingick i körarkontraktet och att arbetsgivaren inte tog det minsta ansvar. Genom skogshärbärgeslagen från 1920 fördes ansvaret över på arbetsgivaren och utvecklingen av skogskojorna inleddes (Welin 1971).

Införandet av kocksystemet var ett lyft för skogsarbetarna på flera plan. Maten blev inte bara bättre tillagad och godare utan också mer varierad och kosten fick därmed ett avsevärt bättre näringsinnehåll. Vidare blev maten också billigare, dels genom att gemensamma inköp av stora partier gav rabatt men ännu viktigare var kockans många gånger otroliga förmåga att hushålla med resurserna och återanvända allt. Maten kunde med gemensam hushållning bli avsevärt billigare i förhållande till individuell mathållning, kockalönen inräknad men med "betydligt bättre levnadsförhållanden". Skogsarbetaren kunde komma hem till ren och varm koja med dukat bord. De fick mer tid över till vila eller läsning på kvällskvisten. Alternativt kunde de förlänga sin arbetsdag. Den allmänna hygien förbättrades genom städning, tvättning av kläder och bättre mathållning (SOU 1933; Wallner 1934a). För att inte tala om de moraliska fördelarna som en jägmästare skriver: "ordning och renlighet bliva goda vanor, rått och ohyfsat uppträdande i ord och gärningar dämpas i regel i närvaro av kvinnor" (SOU 1933:100). Listan med fördelar skulle kunna göras mycket längre.

Utredningen resulterade i produktion av en propagandafilm samt en handledning med detaljerad information dels till skogsarbetarna om hur de skall gå till väga för anordnande av gemensamma hushåll, dels till kockan om hur hushållet bör skötas med förslag på veckomatsedlar och recept (Anon 1937; Anon 1949). Här poängteras de kunskaper som gjorde en bra kocka, nämligen förmågan att kombinera näringsriktig, varierad och god mat med ett lågt pris. "I en särskild tabell lämnas besked om olika födoämnenas dyrhet med hänsyn till deras näringsvärden, uppgifter som bör vara värdefulla..." skrev jägmästare Oscar Wallner (1934b) i en recension. Här ett utdrag ur handledningen: "Ett gott tillskott till vitaminförsörjningen erhålles vidare genom att konsumera en apelsin pr man och vecka, vilken lämpligen serveras såsom efterrätt till söndagsmiddagen" (Anon 1937:11). I ett supplement till handledningen utgivet 1942 med titeln "Råd och anvisningar till kockor i kristid" ges råd för hur man skulle klara sig i ransoneringstider med bibehållen näringshalt (Anon 1942).

Det hände att kockan inte uppfyllde de av skogshuggarna mycket högt ställda kraven med avseende på billig mat. De hetta att de var "för unga och oerfarna" (SOU 1933). På 30-talet togs därför initiativ till utbildning av kockor, först från enskilt håll, sedan beviljade riksdagen ett anslag så att drygt 500 blivande kockor kunde gå avgiftsfria 15-dagarskurser. Allt fler kockor utbildades efter att erfarenheten visat att en utbildad kocka kunde minska kostnaderna avsevärt. Undervisningen omfattade förutom hushållsgöromål, födoämnes och näringslära, kocklagets ekonomi samt förbandsläggning och enklare sjukvård (Welin 1971). Åren 1942-43 utbildades 1795 nya kockor (Nilsson 1984). Det totala antalet arbetande kockor är svårt att fastställa genom att många inte betalade någon skatt och därmed inte finns registrerade. Men omkring 4000 kockor anses ha varit i arbete under en normal vinter för att från 1942-43 uppgå till omkring 6000 (Nilsson 1982). År 1942 anställdes en kockakonsulent som for runt i skogen och till kockorna för att hjälpa dem med praktiska råd. Ett besök från kockakonsulenten var mycket uppskattat. Som mest fanns tio kockakonsulenter i arbete, år 1943 (Welin 1971).

1.3 Kockorna försvann

Samtidigt som skogskojorna fick en allt högre standard och arbetsmiljön för kockorna därigenom förbättrades avsevärt, minskade mot slutet av 50-talet paradoxalt nog antalet gemensamma skogsarbetarhushåll. Förbättrat vägnät och införande av arbetarbussar med daglig transport gjorde det möjligt för skogsarbetarna att bo i hemmet och ta med sig egen matsäck (Ryd 1981; Nilsson 1984). I och med mekaniseringen blev de arbetare som fortfarande behövdes åretruntanställda och de flesta föredrog att dagpendla (Nilsson 1982). I andra fall hyste förläggningarna färre arbetare och det blev en återgång till individuell mathållning. Behovet av kockan försvann. Skogsyrkesinspektionen konstaterade att sämre kostvanor återigen ifördes och ansåg nu att konservindustrin borde ta sitt ansvar nu när kockan försvunnit (Anon 1960). Vissa bolag ordnade sk skogsstationer (Welin 1971) där de sista kockorna fick anställning och titulerades skogsstationsvärdinnor (Anon 1960).

2 Arbets & anställningsförhållanden

2.1 Bostadsförhållanden

Skogsdrivningarna försiggick naturligt nog långt ifrån bebyggda trakter. Ibland kunde det röra sig om flera mil rakt ut i ödemarken. I detta väglösa land var häst och släde de bästa fortskaffningsmedlet. Drivningarna började vanligen direkt efter trettondagshelgen och pågick till april-maj beroende på föret dvs så länge som det fanns snö i skogen och isen bar (Nilsson 1982). Under dessa 3-4 månader var både kocka och skogsarbetare hänvisade till varandra och kojlivet.

Kojorna kunde variera mycket i standard, det förekom allt från förfallna gamla fåbodar till moderna monteringsbara baracker. I en del kojor hade kockan eget rum i andra inte. Vissa kojor var utrustade med separata kök, men många av de äldre kojorna bestod endast av ett rum där man åt, sov, tillagade maten och torkade kläderna. Rut som var 17 år då hon anställdes som kocka i Arvidsjaur 1937 berättar om sin första arbetsplats:

"Jag fick dela bostad med karlarna och vågade inte klä av mig och lägga mig förrän de lagt sig och släckt ljuset. Efter någon tid lyckades jag skaffa mig ett skynke att avskärma min bädd med. Min personliga hygien fick jag sköta när karlarna var i skogen. Själv brukade jag ha ärendet ut när karlarna skulle gå isäng, säkert var det lika genant för dem som för mig" (Nilsson 1982).

"Det sägs ju att skogsarbetarna bodde sämre än hästarna, men vi kockor hade det nog ett steg värre", säger Beda från Undersåker kocka på 30-talet. "Jag fick inte ens egen säng utan fick ligga i lag med bror min" (Nilsson 1984:53). Ofta ordnades det med någon form av skynke som skydd för kockans bädd eller en avbalkning av plywood eller spåntade brädor. Det var viktigt att denna vägg inte gick ända ned till golvet för att inte hindra värmen från att strömma in.

2.2 Anställningsvillkor

Kockorna anställdes av skogsarbetarna själva som delade på kostnaden för lönen samt för matinköpen. Ofta var fanns det bland skogsarbetarna någon släkting eller bekant till flickan och hennes familj. Detta utgjorde en garanti för båda parter. Matlaget visste att flickan var duktig och pålitlig. Flickan och hennes familj kunde i sin tur lita på att hon blev väl omhändertagen. Gemensamt för många kockor tycks vara att de vuxit upp i stora familjer och tidigt lärt sig att ta ansvar för syskon och alla andra i ett hem förekommande uppgifter. Dessa flickor var fullt utlärd husmödrar redan i tonåren och kapabla att före 20 års ålder sköta ett storhushåll (Nilsson 1982).

Det var många gånger tufft för kockorna att prestera det som krävdes av dem med de enkla husgeråd som de förfogade över. I de enklaste kojorna fanns endast en eldpall med öppen rökgång att laga mat på dessutom ständigt behängd med blöta kläder. När kojorna fick speciella torkrum för kläderna och riktiga järnspisar att laga maten på förbättrades arbetsmiljön avsevärt för kockorna (Nilsson 1984). En annan betydelsefull förbättring var när de fick eget rum. Det var nog kockan som gagnades mest av skogskojans utveckling eftersom den var hennes arbetsplats.

2.3 Arbetsdagen

Kockan var den som hade den längsta arbetsdagen i kojan, ca 17 timmar/dag inklusive arbete på söndagen. En vanlig arbetsdag började vid 4-tiden. Förberedelse av kaffe och smörgåsar med pålägg till kl 5 då körarna kom in efter att ha ställt med hästarna. Frukosten serverades mellan kl 7-9. Gröt eller välling och middagsrester. Middagen serverades mellan kl 12-13. Klockan fyra på eftermiddagen kom gubbarna hem för dagen och fick kaffe med dopp. Vid 18-tiden åts kvällsmålet bestående av gröt, bröd och ev. rester. Ca kl 21 blev kockan fri efter att ha ordnat disk och sett till att slasken tömts och friskt vatten burits in. Vissa förberedelser för morgondagen gjordes. Huggarnas arbetsdag varierade med dagslängden och därmed också tiden för frukost och eftermiddagskaffe. Var det långt från kojan till drivningsområdet tog man med sig smörgåsar och kvällsmålet fick istället bli dagens huvudmål.

Kockan skötte och ansvarade för allt som hade med köket att göra dvs utöver matlagning, bakning, städning och disk. På lördagarna skurades golven i kojan. Normalt fick kockan hjälp med bärande av vatten och slask samt vedhämtning, där karlarna följde ett rullande schema. Ibland kunde de även hjälpa till med torka kvällsdysken och passade på att prata lite med husets kvinna (Kvarnström 1979). För vissa kockor ingick också bäddning av sängar och ibland tvättning och lagning av kläder beroende på överenskommelse. En kocka berättar att hon fick bistå med första hjälpen om någon olycka skulle inträffa och att hon hjälpte till med fotvården (Bjernulf 1994).

Som ansvarig för det gemensamma hushållet valdes en kockfar. Kockfar brukade bistå kockan med det ekonomiska samt matbeställningen. Han tog upp betalningen av de andra karlarna och såg till att affären fick pengar för beställda varor. Servis och husgeråd ägdes gemensamt av kocklaget och var ganska enkel. Vid säsongens slut kunde servisen antingen auktioneras ut eller så köpte kockfar ut de andra och tog den med sig till nästa kojlag vintern därpå (Ryd 1981; SOU 1933).

2.4 Maten

En kocka kunde ha mellan 5-22 man men det rekommenderades att ytterligare en kocka skulle anställas om kojlaget var större än 12 man (SOU 1933). Kockan räknade matåtgången till ca 2 kg mat om dagen per person och i tillägg minst 1 liter mjölk (Anon 1937). Utkörningen av maten kunde ofta ordnas av handelsboden eftersom ett kocklag var en värdefull kund, men ibland fick kocka eller kockfar åka iväg och proviantera. Kött potatis och mjölk köptes direkt av bönderna i trakten. Problematiskt med utkörningen var att hindra maten från att frysa. Rotfrukter är frostkänsliga, fryst mjölk blir blå och smaklös medan fryst ost blir grymig. "Vi bäddade ner maten i hö men den frös ändå innan hästen kom fram till kojan" berättar Zyrene kocka i Vuollerim på 40-talet (Ryd 1981). Mjölk och potatis var i många fall ett nytt födotillskott för skogsarbetarna. Genom att kockan höll skogskojan varm under dagen kunde känslig mat förvaras frostfritt. Kylan underlättade däremot lagringen av annan mat som kunde hållas nedfryst länge.

Gubbarna ville ha stadig mat som kött och fläsk. Grönsaker och fisk förekom sällan. Det räknades inte som riktig mat av gubbarna. Huvudmålet varierades med olika rätter av husmanskost, som pölsa, ärtsoppa, blodpudding, gryträtter, bruna bönor och fläsk mm (se veckomatsedel och recept nedan). Maten skulle vara rejäl, god och framförallt billig. Ingenting fick förfaras. Ofta köptes hela och halva grisar eller kor av någon bonde. Allt togs tillvara. Av benen kokades buljong som ställdes ut på frysning för senare tillagning av såser och soppor. Innälvorna blev till pölsa eller leverstuvning och av blodet gjordes palt eller blodpudding. Rester från föregående dagar stuvades om, överbliven välling och gröt användes till brödbaket. "Karlarna bestjälades över att maten skulle kosta så lite som möjligt", berättar Zyrene. Bröd bakades ett par gånger i veckan. Det var svårt att laga mat samtidigt som man bakade, eftersom man måste elda försiktigt i en järnspis för att inte bränna bröden. Lingon eller blåbär var uppskattat och användes till sylt och krämer. Extra betydelse fick skogsbären under ransoneringstiden. Torkad frukt användes till efterätter som krämer och soppor (Ryd 1981).

3 Livet som kocka

3.1 Arbetet

Kocka var ett uppskattat arbete av kvinnorna på landsbygden, men också ett av de få jobb som erbjöds kvinnorna i Norrlands inland fram till 50-talet. Det var förhållandevis bra betalt. En kocka på 30-talet tjänade ca 35 kronor i månaden att jämföra med en piga som knappt hade 25 (Nilsson 1984). Det ryktades i skogen att kockorna fick högre betalt än körarna och huggarna eftersom de hade fri mat och normalt inte betalade någon skatt (Ryd 1981). Somliga flickor började som kockor för att samla ihop pengar för något ändamål, exempelvis sjuksköterskeutbildning, men många fortsatte som kockor år efter år och det var inte ovanligt att det slutade med giftermål med någon i kojlaget.

Kockornas arbete och närvaro i skogen var både nödvändig och uppskattad. Det faktum att de var uppskattade och omtyckta bidrog till att kockorna trivdes med sitt arbete och sin tillvaro. Kojlivets kamratanda och hjälpsamhet gjorde säkert sitt för att man skulle stå ut med slit och kyla under långa mörka vintrar (Nilsson 1984). Att vara kocka var ett fritt jobb. "Man var inte sin egen arbetsgivare men man bestämde översitt eget arbete och det var ingen som kom och la sig i" (Ryd, 1981).

Men nog måste de ha funnits stunder då de undrade om de skulle härda ut ända till påsk då säsongen normalt slutade. Det hårda arbetet som kocka måste dock ses ur sin tids perspektiv. Vilka alternativa jobb fanns det för en ung kvinna på landet? Genom att ta säsongsarbete på vintern kunde hon få en inkomst och samtidigt hjälpa till i byn på sommarhalvåret med vårbruk, slåtter och höstskörd på hemgården. Som anställd piga fick hon inte bara lägre lön utan också en klart underordnad position i förhållande till husmor.

3.2 Kvinnan

Kockorna behandlades väl i kojorna. Ryktet om de råbarkade skogshuggarna verkar klart överdrivet. Istället tycks de ha varit ganska så försynta vad gäller umgänget med kvinnor (Johansson 1994). En del flickor kunde uttrycka en viss oro för att något skulle kunna hända dem i början av tjänstgöringen men de flesta kände sig trygga (Nilsson 1982; Kvarnström 1979). Jag har inte i litteraturen stött på någon kocka som berättat om att hon blivit antastad eller på något sätt utsatts för sexuella trakasserier. Den totala frånvaron av sådana episoder i materialet kan förstås bero på att det är något man som kvinna helst inte talar om. Om anläggningskockorna skrivs att de verkade som om de snabbt valde ut en man att ty sig till. Kanske som ett skydd mot de andra karlarnas uppvaktning (Kvarnström 1979).



Några Vilhelminapojkar i kockans ålder stannar kvar i kjojan över söndagen eftersom de hade så långt hem. Lycksele, 1938.

Den belgiske journalisten Olivier Meurices (1941) ger utifrån sina upplevelser under ett besök i en skogskoja i Dalarna, en illustrerande redogörelse:

"Jag motser med spänning den stund då vi skola gå till sängs. Var i all världen logera egentligen de båda flickorna? Till min häpnad får jag höra att de ligga i samma rum som karlarna i en med papp inhägnad avbalkning. Den yngsta av de båda flickorna, en blond tös med pigga bruna ögon gäspar, sträcker på sig, drar upp väckarklockan.

- Vänd er om boys, säger hon...!

Skogsarbetarna som redan börjat klä av sig vända lydigt ryggen till. Jag hör ett rassel av feminina plagg, som falla på golvet."

Överväldigad av skandinavernas höga moral frågar han sig:

"Var annars än i Skandinavien skulle det väl komma i fråga att låta två kvinnor under en hel vinter dela logi med tjugofem män? En sådan situation skulle på alla andra håll i världen dra med sig förbittrade svartsjukedramer, våldsamma uppträden och slagsmål."

Han noterar inte ett opassande ord eller ens något försök till "galanta närmanden" från dessa "rättframma hedersmän".

En kojtext skriven på kockans dörr avslöjar att karlarna, även om de respekterade kockan, hade sina drömmar och fantasier:

"Än hur stolt kockan är
får hon lyfta på särken här"

Fruentimmershistorier verkar annars vara något som undveks i kojorna. De grövsta historierna som berättades handlade om hur kvinnor gett män svar på tal genom att vara fula i munnen (Johansson 1994). Kvinnor med en tuff attityd och rapp tunga tycks ha fascinerat karlarna. En underskön rallarkocka som gick under namnet "Svarta Björn" var duktig på att sätta männen på plats och hon blev smått legendarisk (Kvist 1990). Idag lever en del historier kvar om hur männen kunde pröva kockan genom diverse upptåg. Om hur hela laget låg split nakna när kockan skulle servera deras morgonkaffe eller hur man i de gamla primitiva kojorna där man delade en och samma brits, lät nykomlingen i laget ligga närmast kockan. Allt eftersom natten gick rullade karlarna sig allt närmare den stackars nykomlingen som till slut hamnade uppe på den intet ont anande kockan. Sådana historier är dock mest att betrakta som skrönor och kanske har de sitt ursprung hos rallarna där attityderna var tuffare.

Skogsarbetarkockorna hade gott rykte och ansågs som skötsamma flickor. "Folk tyckte man var duktig som gav sig på det där". Rallarkockorna och anläggskockorna däremot gick för att vara lösaktiga (Nilsson 1982). Sådana rykten hade lätt för att spridas då rallarna kom långväga ifrån och betraktas med misstänksamhet vilket även smittade av sig på kockan (Kvist 1990). Detta kan jämföras med skogsarbetarna som ofta kunde rekryteras lokalt. Rykten hindrades från att spridas då det var vanligt att kockan hade en anhörig eller bekant i kojorna. På så vis blev det en sorts social kontroll som även innefattade gubbarna.

3.3 Fritid

Några fritidsproblem fanns knappast eftersom tiden gick åt för arbete. Ibland blev det dock tid över, speciellt på kvällarna under den mörkaste tiden på året. Då kunde man sitta och samtala, läsa, lyssna på radio eller spela kort. Det berättas att en del kockor var ena riktiga hejare på att kortspel, "då fick man håll i slantan" (Nilsson 1982). Det hände att kockan gick iväg och besökte andra närliggande skogskojor för att få träffa andra kockor. "Ibland på kvällarna kunde jag ta en svängom med Peras Daniel under det att Sten Albert spelade dragspel. På söndagarna tog jag mig en ridtur med någon av hästarna, oftast Svarten, som Peras Daniel ägde" berättar Lisbet kocka i Dalarna på 50-talet (Bjerulf 1994). Det var nästan alltid någon i kojans som kunde spela något instrument, antingen dragspel, fiol eller gitarr.

Avslutning

Kockasystemet växer fram i en brytningstid mellan det agrara och det industriella samhället, där existensen av de båda samhällsformerna parallellt kan anses vara en förutsättning för kockasystemet så som det var utformat. Det som kännetecknar agrarsamhället är självhushållningen. Den kunskapen är det som lägger grund till kockans förmåga att hushålla med resurserna, som gör henne så värdefull för skogsarbetarna. För detta räcker inte en 15-dagars utbildning. Kockan kan också stå som representant för det framväxande industrisamhället som en av de första lönearbetena för kvinnor på landsbygden. Men med den nya tiden och ökade välfärden ställs nya krav från människorna. Man nöjer sig inte längre med samma enkelhet. Arbetarna vill bo hemma hos sina fruar och familjer. Det tunga kockajobbet förlorar i attraktion när en större arbetsmarknad med heltidsarbete och bättre löner öppnar sig för kvinnorna. Under 50-talet tar industrisamhället över alltmer och därmed försvinner kockan som företeelse från de svenska skogarna.

Kockorna är borta från skogen men kvar finns minnena, om än romantiserade, över den tid som svunnit. Zyrene Ryd, fd kocka får avsluta: "När jag bodde i skogen fanns alltid mycket att se. Nu jobbar jag sedan 10 år på ASEA i Västerås och har inte ens ett fönster att titta genom. (...) kamratskapen i kojorna var fin. (...) Folk baktalade aldrig varandra. Aldrig förekom sådant smågnat som inom industrin. På ASEA verkar ingen intresserad av att diskutera någonting (...) Vi fick tidningar sporadiskt till kojorna och hade dåliga radioapparater. Men det som hände ute i världen diskuterades. Ibland blev det politik. Om diskussionens vågor gick för högt knallade någon av karlarna ut i stallet. Efter tio minuter hade de glömt vad de pratat om, det hade blåst bort. Ingen ville bli osams med någon" (Ryd 1981).

Referenser

- Anon. 1937. Gemensamma arbetarhushåll - handledning för deras anordnande och handhavande. Andra upplagan. Kungl. Socialstyrelsen. Stockholm.
- Anon. 1942. Råd och anvisningar till kockor i kristid. Supplement till handledningen: Gemensamma arbetarhushåll (se Anon. 1937). Stockholm.
- Anon. 1949. Gemensamma arbetarhushåll - handledning för deras anordnande och handhavande. Tredje upplagan. Kungl. Arbetsarkivstyrelsen. Stockholm.
- Anon. 1960. Initiativ för att förbättra skogsarbetarkosten. Skogen 17(47), 318.

- Bjernulf, A. 1994. En kocka berättar. Skogshistorisk tidskrift 4, 37-39.
- Kvarnström, P. 1979. Kockor - kvinnans roll i mathållningen på anläggningsarbeten under 1900-talet. B-uppsats i etnologi. Stockholms universitet.
- Kvist, A. 1990. Bilder av svarta björn. B-uppsats i etnologi. Umeå universitet.
- Nilsson, B. 1984. Vårt dagliga bröd - en rapport från Skogsriket 1850-1950. Länstidningen. Östersund.
- Nilsson, I. 1982. Från individuell till kollektiv mathållning bland Norrländska skogsarbetare - med tonvikt på kockans roll. B-uppsats i etnologi. Umeå universitet.
- Johansson E. 1994. Skogarnas fria söner - maskulinitet och modernitet i norrländskt skogsarbete. Nordiska museets handlingar 118. Kristianstad.
- Meurice, O. 1941. En belgiers syn på svenska skogshuggare. Svenska Dagbladet 2/3, Söndagsbilagan, s1, 8.
- Ryd Y. 1981. Timmerskogen - skogsarbetare från Jokkmokk berättar. Skrivarförlaget/Norrbottens Bildningsförbund. Luleå.
- SOU 1933:38 Kungl. Socialstyrelsens utredning och förslag rörande förbättrande av skogs- och flottningsarbetarnas provianterings- och matlagingsförhållanden under vistelsen i skogarna samt Kungl. Medicinalstyrelsens undersökning rörande de dietiska och hygieniska förhållandenas inverkan på skogsarbetarnas hälsotillstånd. Socialdepartementet. Stockholm.
- Wallner O. 1934 a. Individuell eller gemensam mathållning? Skogen 1(21), 13-15.
- Wallner O. 1934 b. Handledning vid anordnande av gemensamma skogsarbetarhushåll. Skogen 21(21), 479.
- Welin, H. 1971. Skogsyrkesinspektionen 50 år 1920-1969 - en minnesskrift. Arbetskyddsstyrelsen. Stockholm.

Bildförteckning

Omslagsbild: Ett kojlag på västra sidan vid Ärtavallen i Lima. Kockorna är systrarna Gertrud och Margot Eriksson. Foto: Sven Persson 1952. Bild ur: Kardell, L. 1991. En skogshistorisk skiss. Särtryck ur: Lima och Transtrand. Ur två socknars historia. Malung.

Bild i texten: Några Vilhelminapojkar i kockans ålder stannar kvar i kojan över söndagen eftersom de hade så långt hem. Lycksele, 1938. Märta Jakobsson (kockan)/Västerbottens bildarkiv, negativ nr. Br 17650.

Matrecept.

Recepten äro beräknade för 10 man och 1 kocka.

Amerikansk fläskgratin.

1/4 kg amerikanskt fläsk
stora gula lökar
ås: 5 msk fett
2 kkp vetemjöl

2 l mjölk
salt, vitpeppar
(2 ägg)

Beredning: Skär fläsket i strimlor och löken i skivor och bryn desamma fett. Fräs fett och mjöl till såsen, som spädes med mjölk och får koka 5—10 min. Smaksätt och avred event. med 2 ägg. Varva fläsk och lök i äldfast form. Häll över såsen och sätt in anrättningen att taga färg — gratineras — i het ugn. Serveras med potatis.

Blodpudding.

1 blod
1/4 l mjölk
msk salt
kkp grovt rågmjöl
tsk ingefära

1/2 tsk nejlikor
1/2 tsk kryddpeppar
1 1/2 kkp sirap
1/2 kkp hackad brynt lök
6 msk fett (ister el. margarin)

Beredning: Smörj och mjöla puddingformarna. Vispa samman alla ingredienserna. Stek ett prov. Fyll formarna till drygt hälften och bind över papper. Koka i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen i 1 1/2 tim.

Till blodpudding serveras stekt fläsk, stekt lök, fläsk- eller löksås. Till uppstekt blodpudding serveras lingon.

För att spara fett kan blodpudding i stället för att stekas uppvärmas i tekpanna med mjölk. Låt då anrättningen sakta puttra under lock, tills kivorna dragit åt sig mjölken.

Pölsa.

1/2—2 kg hjärtslag (lungor och hjärta) el. lever el. annat kött (köttrester)
vatten
2 msk salt

10 hela pepparkorn
1 l (6 kkp) korngryn
1 1/2 tsk vitpeppar
1 tsk kryddpeppar
6 msk brynt lök

Beredning: Vattenlägg hjärtslaget dagen innan det skall kokas. Blötlägg korngrynen, späd med köttspad och koka dem mjuka (3—4 tim.). Mal det kokta köttet, blanda det med gröten och tillsätt kryddorna. Serveras varm med kokt eller stekt potatis.

ur Anon. 1949. Gemensamma arbetarhushåll - handledning för deras anordnande och

Brödpudding.

30—35 skivor bröd, rester och småbitar
margarin el. smör
3 ägg
1 1/2 l mjölk

3 msk socker
3 tsk kanel
1 tsk salt
3 kkp sylt el. äppelmos

Beredning: Vispa samman äggstanningen. Bred margarin eller smör på brödet. Lägg bröd och sylt varvtals i form och häll över äggstanningen. Låt brödet draga åt sig av denna. Grädda i ugn, till dess puddingen blir fast (omkring 1/2 tim.)

Ostkanters användning.

Beredning: Skrapa ostkanterna rena från paraffin och ev. mögel. Mal dem därefter på köttkvarn. Denna malda ost kan användas till:

1. Ost- och potatislåda (se recept).
2. Smaksättning av olika puddingar, t. ex. makaronipudding, endera genom att blanda osten i smeten eller strö den ovanpå.
3. Potkäs. Blanda den malda osten med tunn grädde till en smidig massa, som får mjukna upp. Smaksätt massan med exempelvis kummin. Potkåsen användes såsom smörgåspålägg.

Veckomatsedlar.

1.

Veckodag	Frukost	Middag	Aftonvard	Kvällsmål
Måndag	Sill och potatis, långmjölk	Fläsk och makaroner, fruktsoppa	Pytt i panna	Gröt (havregryns-, risgryns- el. mjöl-) och mjölk
Tisdag	Pölsa och potatis, långmjölk	Tisdagssoppa, risgrynspudding med sylt (råmos)	Sillbullar och potatis	•
Onsdag	Sill och potatis, havregrynsvälling	Bruna bönor och fläsk, kräm och mjölk (semilor)	Brödpudding med sylt	•
Torsdag	Korv och potatis, långmjölk	Ärter med fläsk, pannkaka med sylt	Inlagd sill och potatis	•
Fredag	Pölsa och potatis, mjölk	Köttbullar och potatis, fruktsoppa	Risgrynspudding med sylt	•
Lördag	Pytt i panna, klimpvälling	Kålsoppa, pannkaka med sylt (råmos)	Smörgås med kallskuret, långmjölk	•
Söndag	Havregrynsvälling	Köttssoppa, brödpudding el. fattiga ridare, sylt	Smörgås, långmjölk	Risgrynsgröt och mjölk

Bröd samt smör eller margarin till alla måltider. Kaffe till alla måltider utom kvällsmålet. Mjöl som druck om tillgång därtill finnes.