



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö

## **Från bok till nätversion**

**Analys av grammatik i ett recept då och nu**

**Marie Andersson**

**Examensarbete 10 poäng**

Restaurangmanager programmet

Handledare: Susanne Dahlgren, Marianne Pipping Ekström

Examinator: Kerstin Bergström

Datum: Juni 2007



## GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM  
Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: Från bok till nätversion. Analys av grammatik ett recept då och nu

Författare: Marie Andersson

Typ av arbete: Examensarbete 10 poäng

Handledare: Susanne Dahlgren, Marianne Pipping Ekström

Examinator: Kerstin Bergström

Restaurangmanagerprogrammet

Antal sidor: 33

Datum: Juni 2007

### **Sammanfattning**

Det var under 1700-talet som genombrottet för kokböcker i Sverige kom. Under den här tiden skrevs det fortfarande kokböcker för överklassen, men allt mer började det komma kokböcker som hade en handboksliknande utformning med anvisningar för både mat och olika delar av hushållsarbetet. Under 1700-talet förekom det i kokböcker tre verbformer, imperativ, s-passiv och aktiv presens. Dock hade s-passiv tagit överhanden mot slutet av 1700-talet och detta sätt att skriva recept gällde fram till cirka 1900-talet, då det sker en återgång till att använda imperativ i receptskrivningen.

Idag är intresset för mat och måltidslitteratur stort i Sverige och övriga världen. Varje dag säljs det nästan 1,5 miljoner böcker om detta ämne runt om i världen. År 2004 utgavs i Sverige mer än fyrahundra böcker som anknyter till mat och måltiden, det är nästan mer än en bok per dag.

Syftet med studien är att beträffande grammatik jämföra ett och samma recept, nämligen Sjömansbiff i två olika upplagor av kokboken Hemmets Kokbok från olika tidsepoker. En upplaga av kokboken är från mitten av 1900-talet och är i bokform. Den andra upplagan är från början av 2000-talet och finns som nätversion, med detta menas att den finns tillgänglig på Internet. Den form av textanalys som förekommer i studien är en innehållsanalys då det förekommer en beräkning av hur många och hur ofta olika ord förekommer i recepten. Den analysmetod som finns representerad i studien är att undersöka vilka grammatiska former av ord, till exempel verb och substantiv som används i recepten och hur dessa har utvecklats. Resultatet visar att det i receptet skett en generell ökning av ordklasser och användning av måttangivelser.

**Nyckelord:** Kokböcker, grammatik, språkanlays.

## Innehållsförteckning

1. Inledning .....	4
2. Bakgrund .....	5
2.1 Kokböcker i Sverige.....	5
2.2 Språkliga förändringar i kokböcker.....	7
2.2.1 Grammatiska termer.....	7
2.2.2 Språkbruket i kokböcker .....	8
2.3 Utformning och måttangivelser i kokböcker.....	9
3. Syfte .....	11
4. Material och metod .....	12
4.1 Hemmets Kokbok.....	12
4.2 Hemmets Kokbok – en klassiker på nätet .....	13
4.3 Val av metod och recept.....	14
4.4 Urval.....	15
4.5 Tillvägagångssätt.....	15
4.6 Genomförande .....	16
5. Resultat.....	17
5.1 Substantiv .....	19
5.1.1 Sammanfattning av substantiv .....	21
5.2 Verb.....	22
5.2.1 Sammanfattning av verb.....	23
5.3 Adjektiv och adverb .....	24
5.3.1 Sammanfattning adjektiv och adverb.....	24
5.4 Räkneord .....	25
5.4.1 Sammanfattning räkneord .....	25
5.5 Måttangivelser.....	26
5.5.1 Sammanfattning av måttangivelser .....	26
5.6 Sammanställning .....	27
5.7 Utformning .....	28
5.8 För vem är receptet skrivet? .....	28
6. Diskussion .....	29
6.1 Metoddiskussion.....	29
6.2 Resultatdiskussion.....	29
6.2.1 Vilken skillnad finns det i antalet ord i olika ordklasser som finns i de båda recepten?.....	29
6.2.2 Har det skett någon förändring av förekomsten av måttangivelser i de båda recepten?.....	30
6.2.3 Hur skiljer sig utformningen av de båda recepten åt?.....	30
6.2.5 Vidare forskning.....	31
7. Referenslista .....	32

# 1. Inledning

Mitt intresse för mat och historia har följt mig genom min uppväxt. Så är det även idag. Det är en av anledningarna till varför jag valde att läsa på Restaurangmanagerprogrammet i Göteborg, för att kunna utveckla mitt intresse för mat och i viss mån även historia. När det var dags att välja ämne för examensarbete hade jag länge funderat på att undersöka kokbäckers utveckling i någon form. För mig är kokboken så mycket mer än bara en receptsamling, speciellt äldre kokböcker då de kan ses som "barn av sin tid". En kokbok ser jag förutom att den innehåller recept som vanlig litterär läsning och en historisk skildring av tidsperioden under vilken den skrevs.

Inspirationen för hur jag skulle utforma examensarbetet och vad jag skulle skriva om blev klart efter att jag läst Nancy Bergströms licentiatavhandling (Bergström, 1997). Bergström jämför två kokböcker som har utkommit i många år i Sverige och som är några av de vanligaste och populäraste kokböckerna i Sverige. Ännu en orsak till varför jag väljer att skriva om kokböcker är att jag som liten tyckte mycket om att läsa och titta på bilderna i min mormors gamla kokbok *Prinsessornas Kokbok* (Åkerström, 1938). Många av recepten som fanns i äldre kokböcker finns inte längre representerade i dagens kokböcker.

Jag har valt att jämföra en kokbok i två olika upplagor, från två olika tidsepoker. Utgångspunkten för uppsatsen är se vad som skiljer sig mellan ett recept från två olika tidsperioder. I och med att en av kokböckerna i studien endast är tillgänglig via Internet, skapar det en infallsvinkel för att se vad som har hänt med den språkliga utformningen i ett och samma recept från mitten av 1900-talet och från början av 2000-talet. Jämför man hur samhället såg ut i början av 1900-talet och framåt har övergången till 2000-talet inneburit förändringar i samhället. Familjesituationen och yrkeslivsstrukturen ser annorlunda ut än vad den gjorde för hundra år sedan. Det finns många enpersonshushåll, många personer som pendlar och reser i arbetet, nya matvanor och ett mångkulturellt samhälle. Samhället i dag och framförallt människorna är hela tiden på språng, vilket gör att snabbmatkedjor och restauranger ersätter den lagade maten i ett hem. Det finns många intressanta frågor att ställa, men min ambition här, är främst att studera kokböcker ur grammatisk synvinkel.

## 2. Bakgrund

I följande avsnitt ges en kort beskrivning av forskning runt kokböcker som språkliga instrument samt historik om svenska kokböcker.

### 2.1 Kokböcker i Sverige

Kokböcker är ingen ny texttyp, utan tillhör några av de äldsta skrivna instruktionerna. Precis som med andra yrken inom hantverk har kunskapen om matlagning och recept förts vidare i muntlig tradition, från en generation till nästa (Mårdsjö, 1998).

Tidigare forskning inom just ämnet kokböcker och deras utveckling finns bland annat att hämta i Nancy Bergströms licentiatavhandling från 1998 *Mat i skrift: recept och kultur i kokböcker*. Bergström har där studerat mat i ett antal upplagor av kokböcker från 1900-talet, nämligen *Hemmets Kokbok* och *Vår Kokbok* (Bergström, 1998). I licentiatuppsatsen undersöks bland annat tekniken för receptskrivande och hur övergången från muntlig till skriftlig kultur påverkat den sociala och mentala strukturen i ett samhälle. Bergström analyserar även de budskap som finns i recept och övriga texter, och ställer frågan om den kunskap och uttryck för stil och estetik som finns under olika tidsperioder kan visa på förhållandet mellan samhället och matkultur. Bergström menar att kokböcker speglar de uppfattningar och de idéer som har funnits i det svenska samhället under 1900-talets olika delar. Långt in på 1950-talet vände förorden i kokböckerna sig till husmödrarna, som ofta förväntades ansvara för hem och barn.

Två svenska forskare som studerat ämnet språkutveckling i kokböcker och övriga texter är Jan Anward och Lars Jäderberg. Anward undersöker i artikeln *Från potatisen kokas till koka potatisen* den förändring som sker i recept under 1900-talet rörande bruket av s-passivformer respektive imperativformer i kokböcker (Anward, 1994). I uppsatsen *Att vända på steken* av Lars Jäderberg görs en studie av ingredienslistans historia i svenska recepttexter, där bland annat kokboks författarna Charles Emil Haghdal och Cajsa Warg nämns (Jäderberg, 2003).

Det var under 1700-talet som genombrottet för kokböcker i Sverige kom, och kokbokslitteraturen blir allt mer omfattande. Många kokböcker får nu en mer en handboksliknande utformning med praktiska anvisningar för både matlagning och andra delar av hushållsarbetet, och kokböcker är inte längre enbart utformade för överklassens hushåll (Blomqvist, 2001). Författarna bakom de mer all dagliga kokböckerna var i många fall kvinnor. Margareta Elzbergs kokbok utkom 1751 med sin kokbok med den långa titeln,

Försök til en pålitlig matredningsbok, Eller Upriktig Beskrifning på allehanda matlagning, med hwad thetill hörer. Såsom then nu för tiden är brukrligt uit the förnämste Hof-kök, utan then förr wanlige tilsats af en myckenhet krydder. Jemte En upsats om Rätters indelning til Måltider, thetas uppsättande på Borden och om betjänanadet therwid ( Blomqvist, 2001, s. 14)

Blomqvist (2001) menar att Margareta Elzbergs försökte så gott det gick ta till vara den svenska smaken, men lyckas inte helt, vilket gör att det tillkommer influenser från de tyska och franska köken.

1755 gav Cajsa Warg ut *Hielpreda i Hushållningen för unga fruntimmer*. *Hielpredan* var under en lång tid den mest använda kokboken eller receptsamlingen. Den har ett stort register och många hushållsråd. Blomqvist (2001) anger att i sin kokbok skrev Cajsa Warg aldrig de

berömda orden ”man tager vad man haver”, däremot finns det förslag i recepten att man tar ”som man behagar” eller ”om så behagas” (ibid, s. 14).

Anna Maria Rükerskölds utkom 1796 med sin kokbok. Också den hade en lång titel:

Den nya och fullständiga kokboken, innehållande Beskrifning, at Med mindre kostnad tillreda hwarjehanda Smakliga rätter äfven af Potates, Samt Wälmenta Råd och Påminnelser, som jämwäl för bättre Hushåll kunna vara tjänande, jämte Bihang af Litet Hushålls-Allehanda (Blomqvist, 2001. s. 14)

Anna Maria Rükersköld var den första som visade recept på potatis, som vid denna tidpunkt var en nyhet på den svenska marknaden. Anna Maria Rükersköld tog också avstånd från överflöd av kryddor och dyra råvaror.

År 1822 utkom Margaretha Nylander med sin kokbok,

Handbok wid den nu brukliga Finare Matlagningen innehållande tillika Beskrifning på Confecturer, Sylter och Glacer; samt ett Bihang att göra Soja, Fransk Senap, Ättikor, Bär-winer, Bär-safter, att inlägga Ansjovis, m.m.; jemte några Underrättelser om Slagt, Brygd och Brödbakning (Blomqvist, 2001, s. 15).

Margaretha Nylander följs av Gustafva Björklund som 1847 gav ut *Kokbok för husmödrar*. Det är dessa två författarinnor som avslutar den ”wargska eran” (Blomqvist, 2001, s.15) och inleder en ny period i den svenska kokkonsten. Kokböcker ska nu nå ut till alla, inte bara det borgerliga hushållet.

I och med utvecklingen av tekniska hjälpmedel som järnspisen och senare gasspisen kunde recepten i kokböcker tillagas lättare, vilket gjorde att marknaden för kokböcker ökade. Nämnvärda författare under det sena 1800-talet är Anna Maria Zetterstrand, Mathilda Langlet och Knut Erik Venne Höökenberg. Under samma period utkom Doktor Charles Emil Hagdahl 1879 med sin kokbok, *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fodringar*, i vilken det finns representerat mer än tretusen recept. Charles Emil Hagdahls kokbok innehöll inte bara recept, men det förekom inga hushållsråd som det gjort i de tidigare kokböckerna, utan istället fokuserar Hagdahl på näringslära och ger en beskrivning av kokkonstens historia (Blomqvist, 2001).

Under 1900-talet utkom, förutom kokböcker, tidskrifter och mindre häften med recept som får stor popularitet och stor spridning i Sverige. År 1903 gavs *Hemmets Kokbok* ut av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala. Precis som i Charles Emil Hagdahls kokbok presenterades ingredienserna i receptet först och följdes av instruktionerna. Liksom många av de kokböcker som utkom under 1900-talet var recepten provlagade i provkök och ofta var det skolkökslärarinnor som står bakom arbetet. Några exempel är *Prinsessornas Kokbok*, *Vår kokbok* och *Bonniers Kokbok*.

Gemensamt för kokböcker under 1900-talets senare tid var att recepten i kokböckerna ställde allt färre förkunskapskrav på användarna, som nu bestod av både högborgerliga personer och alla som hade ett intresse och nytta av matlagning (Blomqvist, 2001). I äldre kokböcker från 1700-talet till 1800-talet var deras funktion inte att lära ut matlagning, då det antogs att användarna av kokböckerna hade de förkunskaper som krävdes för att tillaga mat (Tellström, 1999).

Idag är intresset för mat och måltidslitteratur stort i Sverige och övriga världen. Varje dag säljs det nästan 1,5 miljoner böcker om detta ämne runt om i världen. År 2004 utgavs i

Sverige mer än fyrahundra böcker som anknyter till mat och måltiden, det är nästan mer än en bok per dag. Av de fyrahundra böcker som utkommer årligen är cirka tjugo procent översättningar från andra språk (Måltidsakademiens biblioteksstiftelse, 2004). Recept finns inte längre bara i kokböcker, utan i tidskrifter och finns även tillgängliga på Internet (Larsson, 2001).

## 2.2 Språkliga förändringar i kokböcker

En faktor som kommer att belysas i studien är vad som skiljer sig åt vad gäller den språkliga utformningen i ett recept i form av ordklasser, vilket leder till en kort introduktion i grammatiska termer.

### 2.2.1 Grammatiska termer

Verb innebär ord som beskriver vad någon gör, vad som pågår eller saker som inträffar. Ordet verb härstammar från latinet och betyder helt enkelt *ord*. Verb är en av de största ordklasserna inom svensk grammatik som gör det möjligt att nyansera verbens betydelse och ange olika aspekter på handlingar, skeenden och aktiviteter (Ekengren, 2004).

Verb delas in i följande grupper:

<i>Infinitiv</i> (grundform)	att tvätta
<i>Presens</i> (nutid)	jag tvättar
<i>Preteritum</i> (förfluten tid, tidigare imperfekt)	tvättade
<i>Perfekt</i> (bildas med hjälpverbet <i>har</i> )	har tvättat
<i>Pluskvamperfekt</i> (bildas med hjälpverbet <i>hade</i> )	hade tvättat
<i>Futurum</i> (framtid)	skall tvätta
<i>Imperativ</i> (befallning, uppmaning)	tvätta!
<i>Aktiv presens</i> (en verbform som anger nutid: jag, han/hon, man tvättar, skär och hackar)	
<i>Passiv form</i> (ändelsen –s läggs på verbet)	
Infinitiv	att tvättas
Presens	tvättas
Preteritum	tvättades
Perfekt	har tvättats
Pluskvamperfekt	hade tvättats
Futurum	skall tvättas

Substantiv är tillsammans med verb en av de viktigaste ordgrupperna. Ekengren (2004) kallar dem språkets byggstenar och menar att utan dem skulle vi inte kunna kommunicera med varandra på ett meningsfullt sätt. Substantiv kommer från latinet och betyder *ord med substans*. Substantiv är namn på saker, föremål, personer, växter, djur och ämnen med mera. Substantiv känns igen genom att det ofta går att sätta *en, ett* eller *flera* framför dem. Substantiv kan ersättas av pronomen. Exempel på pronomen är: *jag, du, han, hon, den, det, man, vi, ni* och *de*. Substantiv kan även delas in i konkreta och abstrakta substantiv. Konkreta substantiv är sådant som går att "ta på", som *boll* och *blomma*, medan abstrakta substantiv är ord som upplevs med bland annat sinnet och känsla, ord som inte går att "ta på" som *ansvar, demokrati, förstånd, kärlek* och *mod*.

Adjektiv innebär ord som förklarar hur någon, något eller någonting *är* eller *ser* ut. Adjektiv beskriver egenskaper. Adjektiv betyder på latin "det som läggs till" och adjektivet läggs till framför substantivet och beskriver substantivet (Ekengren, 2004). Exempel på adjektiv: *stor, liten, röd, klar, het* och *varm*. Adjektiv kan kompareras, vilket innebär att man beskriver

graden av adjektivet genom att lägga till ändelserna –are och –ast.: *svag, svagare, svagast*. En del adjektiv ändrar vokalen, till exempel: *lång, längre, längst* och *stor, större, störst*.

Räkneord anger antal eller ordningsföljd och delas in i två grupper: *Grundtal*: ett, två, tre, elva, tjugosju, femtiosju. *Ordningstal*: första, andra, tredje, elfte, tjugofemte, femtiosjunde. Dessutom finns ordklasserna adverb, konjunktioner och prepositioner. Adverb beskriver hur man gör något, till exempel *slarvigt, noggrant, hastigt* och *sakta*. Konjunktioner fungerar som bindeord mellan andra ord och satser. Exempel på konjunktioner är: *och, men, eller* och *samt*. Prepositioner är korta ord som står framför andra ord, oftast substantiv och anger läge. Exempel på prepositioner är: *i, på, under, efter* och *bakom* (Ekengren, 2004).

### 2.2.2 Språkbruket i kokböcker

Under 1700-talet förekom det i kokböcker tre verbformer, imperativ, s-passiv och aktiv presens. Dock hade s-passivet tagit överhanden mot slutet av 1700-talet och detta sätt att skriva recept gällde fram till cirka 1900-talet, då det sker en återgång till att använda imperativ i receptskrivningen (Jäderberg, 2003). Med hjälp av de verbformer som används i recept går det att urskilja tre svenska stilar för receptskrivande. Verbformerna utmärks först och främst i beskrivningarna för hur rätten ska tillagas och det handlar om en variation mellan imperativ (*hacka löken*), s-passiv (*löken hackas*) och en konstruktion med aktivt presens och generiskt pronomen (*man hackar löken*). Det är först och främst imperativ och s-passiv som dominerar i receptskrivandet, den så kallade *man varianten* har en ganska undanskymd roll. Dock fanns det en period under 1700-talet då alla tre varianterna av receptskrivande förekom i recepten (Jäderberg, 2003).

I artikeln *Från potatisen kokas till koka potatisen* (1994) berättar Jan Anward om den förändring som skedde i recept under 1900-talet. Recept skrivs numera nästan helt med imperativer, medan det i äldre texter från 1900-talet är mer vanligt med s-passiver. Anward gör en beskrivning av förändringen och övergången av imperativer och s-passiver i matrecept och andra typer av anvisningar, och menar att någon gång mellan 1914 och 1980 ersätter imperativer de passiva presensformer som finns i matrecept. Varför framträder imperativ och s-passiv som mest i recepten? I samband med att läsaren identifieras med textens huvudperson (när personen tillagar mat utifrån receptet) är det inte nödvändigt att ytterligare fastställa identiteten med språkliga medel. I ett recept kan man se läsaren som person som är tillgänglig i direkt tal, vilket övergår till imperativ i texten. Däremot om man inte betraktar läsaren som någon tillgänglig för direkt tal blir det svårt att använda imperativ, vilket leder till att s-passiv används (Jäderberg, 2003).

Anward (1994) menar, att den förändring som sker i matrecept från s-passiver till imperativ inte är exklusivt för just den genren, utan att liknande förändringar har skett i andra skrivgenrer. Detta innebär en generell förändring i det svenska språkbruket som får genomslagskraft i flera olika genrer, som till exempel annonstexter under 1950- och 1960-talen. Vidare menar Anward att de annonser som innehåller direkt tilltal till läsaren så som du och ni ökar under samma tid. Användandet av imperativer och direkt tilltal i texter är en generell förändring i Sverige som sker i olika genrer i olika tidpunkter. Även Bergström (1997) menar att det så kallade ”berättandet” i kokböcker försvann helt, när man på 1950-talet övergick från passiv till imperativ i de avsnitt som beskriver beredningsanvisningar.



### 2.3 Utformning och måttangivelser i kokböcker

Äldre kokböcker skrevs oftast i tysk frakturstil (ett trycktypsnitt) fram till 1800-talet och böckerna var mycket dekorativa och vackert arbetade med bland annat blommor och figurer. Frakturstilen kallas även för gotisk stil och utvecklades och användes i Tyskland och Skandinavium (FrysiFonts, 2001). Frakturstil användes i Sverige från 1600-talets mitt till 1800-talets mitt. Efter 1800-talet började formgivningen att gå mot enkelhet men kokböcker trycktes fortfarande i frakturstil. I de äldre kokböckerna förekom inga bilder alls, men under 1800-talets senare del började allt mer bilder att figurera i kokböcker (Mårdsjö, 1998).



Figur 1. Exempel på frakturstil (FrysiFonts, 2006)

Äldre kokböcker var uppbyggda så att receptet började med beredningsanvisningarna för att sedan följas av de ingredienser som tillhörde maträtten. Denna utformning var den mest förekommande fram till 1900-talet då man ändrade till att ingredienserna kom först för att sedan följas av beredningsanvisningar (Ärlemalm, 2000). Ingredienserna var ofta listade i två kolumner längst upp i receptet. Sedan följer beredningen som bestod av korta meningar i ett stycke, koktiden angavs i texten. Denna utformning kom att bli standardform i bland annat *Hemmets Kokbok* i mer än femtio år (Bergström, 1997).

Vad gäller måttangivelser i texten menar Mårdsjö (1998) att en gräns kan dras mellan 1700-talets mitt och tiden som följer. Måttangivelser i recept från 1700-talet är sparsamma eller saknas helt, medan det under 1800-talet sakta tillkommer mera måttangivelser i kokböcker. Bergström (1997) menar att under 1900-talet utvecklades receptskrivandet till att beskriva mer exakt vilka måttangivelser av råvaror som skulle användas i receptet, och beredningsanvisningarna blev mer utförligare. Vidare menar Bergström att den talspråkighet som fanns i äldre böcker får träda tillbaka för att föra fram en mer skriftspråklig form i recept.

Under 1880-talet infördes metersystemet i Sverige, med enheter som gram, kilo, centiliter, deciliter, liter, meter och kilometer. Denna förändring märktes i kokböckerna. Charles Emil Hagdahl har en omvandlingstabell i sin kokbok *Kok-konsten*, där de gamla vikterna skålpund, ort och korn ändrades till gram och de så kallade rymdmåttan kubikfot, kannor och kubiktum ändrades till hektoliter, liter, deciliter och centiliter. Innan metersystemet infördes fanns det inga exakta måttenheter för att mäta upp kryddor vid matlagningen (Waldetoft, 2001). För att väga upp saknaden av detta användes uttryck som *nypa*, *sked*, *skedblad* och *knivsudd* för att uttrycka en liten mängd.

För att ange större mängder användes förr viktenheter som ort, lod, skålpund eller marker, men det var vanligt att istället använda sig av uppskattningssmått som näve, och man menade då det som fick plats i handen. Andra vanliga måttenheter som användes var bland annat kaffekopp och tekopp. De nämnda måtten ger en ungefärlig uppskattning om den mängd som ska användas i receptet. Waldetoft (2001) säger att ska man tillaga något efter recept i gamla kokböcker kan de äldre måttangivelserna ibland skapa problem. De vanliga måttenheterna som kannan och skålpund finns översatta till centiliter och gram. Problem uppkommer när man ska uppskatta enheter som kopp och glas så att det kan omvandlas till mer moderna mått, för innebörden av ett glas eller kopp var annorlunda i ett recept från 1700-talet.

### 3. Syfte

Syftet med studien är att jämföra ett och samma recept i två olika upplagor av samma kokbok från olika tidsepoker. En upplaga av kokboken är från mitten av 1900-talet och är i bokform. Den andra upplagan är från början av 2000-talet och finns som nätversion, med detta menas att den finns tillgänglig på Internet.

I studien presenteras och besvaras följande frågor:

Vilken skillnad finns det i antalet ord i olika ordklasser som finns i de båda recepten?

Har det skett någon förändring av förekomsten av måttangivelser i de båda recepten?

Hur skiljer sig utformningen av de båda recepten åt?

## 4. Material och metod

Här följer en presentation om de material som förekommer i studien. De kokböcker som valdes ut att undersökas i studien är Hemmets Kokbok. Jag har valt att jämföra ett recept från en äldre version av Hemmets Kokbok och ett liknande recept från nätversionen av Hemmets Kokbok för att studera utvecklingen av det skrivna ordet, utformning och måttangivelser i recepten.

### 4.1 Hemmets Kokbok



Figur 2. Framsida till Hemmets kokbok.

Hemmets kokbok gavs ut för första gången av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1903. Omslaget på den första upplagan hade ingen färgbild utan visar en äldre dam som står framför en spis. Färgerna går i vitt, svart och grönt. I den tionde upplagan från 1908 stod konstnären Carl Larsson för ett omslag som visade en ung flicka i randig klänning och ett stort vitt förkläde med sin bricka med kött, ost och pilsner. Det var Ida Norrby, rektor på Fackskolan som hade huvudansvaret för Hemmets kokbok och stod för redigeringen av recepten (Ärlemalm, 2002).

I förordet till Hemmets Kokbok från 1949 beskrivs Hemmet Kokbok som ”en kokbok för det borgerliga hemmet; den innehåller huvudsakligen vad man kunde kalla god husmanskost, men därjämte även ett ej ringa antal finare, och naturligtvis dyrare, rätter för mer festliga tillfällen ” (Hemmets Kokbok, 1949, s. 5). De matrecept som förekommer i Hemmets Kokbok är ett urval av den receptsamling som samlats in under åren hos Fackskolan för huslig ekonomi (Hemmets Kokbok, 1949)

Trots många upplagor, omarbetningar och moderniseringarna av Hemmets Kokbok har den enligt Ärlemalm (2002) bevarat sina pålitliga egenskaper. Redigering, layout och typografi har naturligtvis förändrats, nya recept och färgbilder har tillkommit (Ärlemalm, 2002). Hemmets Kokbok har utkommit i femtio upplagor sedan 1903. År 2007 publiceras den endast på Internet och inte längre som bok.

#### 4.2 Hemmets Kokbok – en klassiker på nätet

Hemmets Kokbok på nätet är ett arbete av Institutionen för Hushållsvetenskap, tidigare Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala Universitet. Utformningen av hemsidan och arbetet med att ta fram de recept som publiceras är ett samarbete mellan lärare och studenter på institutionen.



Kokboken - en klassiker i ny kostym - ges ut av Institutionen för hushållsvetenskap vid Uppsala universitet.

Figur 3. Startsidan till Hemmetskokbok.se

Hemmets kokbok på nätet nås genom att besöka hemsidan [www.hemmetskokbok.se](http://www.hemmetskokbok.se). Hemsidan är uppställd enligt figur 3. Under varje flik överst på sidan finns information om hemsidan och vilka recept som finns tillgängliga. De recept som är representerade är indelade i kategorierna: traditionellt, snabblagat, mikromat, festmat, exotiskt, vegetariskt, efterrätter, bröd, drycker och bufféätter. Till varje recept kan man räkna om receptet så att det passar till olika antal personer. I recepten finns även förslag på allergianpassning och variation på tillagning (se figur 6).

### 4.3 Val av metod och recept

Vald metod är en form av textanalys. Jag har valt att göra en textanalys av ett recept, nämligen Sjömansbiff, som förekommer i såväl den tryckta versionen av Hemmets Kokbok som i nätversionen. I det följande avsnittet presenterar jag mina utgångspunkter för textanalysen.

Bergström och Boréus (2000) menar att textanalys är ett val som ger många möjligheter för samhällsvetenskapliga undersökningar. Olika texter relaterar på olika sätt till grupper och människor. Det är människor som har skapat texterna och det är även människor som är textens mottagare. Texter kan användas för att finna relationer mellan grupper och individer som finns utanför själva texten.

Bergström och Boréus (2000) visar på fem inriktningar inom området textanalys. De fem inriktningarna är följande; innehållsanalys, argumentationsanalys, idé och ideologianalys, lingvistisk textanalys och diskursanalys. *Innehållsanalys* är den enda tydliga kvantitativa inriktningen i en textanalys. Metoden kan ibland kallas för kvantitativ textanalys. Genom att använda en innehållsanalys kan man bland annat räkna förekomsten av eller mäta vissa företeelser i textens innehåll om man vill studera hur något har förändrats under en tid. *Argumentationsanalys* innebär fokus på textens innebörd. ”Det kan vara intressant att undersöka en viss aspekt av vad en aktör argumenterar för och vilka skäl aktören anger. Vad som analyseras är den mer eller mindre explicita argumentationen” (Bergström & Boréus, 2000, s.20). *Argumentationsanalys* innebär fokus på retorik, läran om värtalighet. *Idé och ideologianalys* är en metod som används inom områden som statsvetenskap, historia och sociologi. Metoden gör att man kan söka efter förekomsten av olika typer, idéer eller ideologier i texter som till exempel utredningar, partiprogram eller i en samhällsdebatt (ibid). Den lingvistiska textanalysen för samman två olika analyser, nämligen analys av metaforer och den kritiska lingvistiska metoden vid analys av textens syntax, med andra ord den meningsbyggnad och ordval som förekommer i texten. I den kritiska lingvistiska metoden arbetar man med texter i samband med dess innehåll. Bergström & Boréus (2000) redogör för två av den kritiska lingvistikens analysmetoder: ”hur man genom analys av satslära och av ordval i en text kan säga något annat eller mer om textens ideologiska perspektiv än om enbart textens argumentation och uttalade påståenden studeras” (Bergström & Boréus, 2000, s. 197). Idén med den kritiska lingvistiska syntaxanalysen är att varje språk har utrymme för så kallade tankemodeller som ska beskriva händelser och relationer. Ordet diskurs innebär enligt Bergström & Boréus (2000) olika utsagor, talande eller skrivande i ett socialt sammanhang som är bestämt och de regler som styr vad som kan eller inte kan sägas eller skrivas i en text eller sammanhang. *En diskursanalys* riktar sig mot texters innebörd. I varje textanalys är det viktigt att tolkning ingår i metoden. Oberoende av hur man väljer att analysera en text måste den på något sätt tolkas. Hur man tolkar en text beror på den fråga som är ställd, hur texten ser ut och beroende på vilken inriktning av textanalys man valt.

Den form av textanalys som förekommer i min studie är en innehållsanalys och en textanalys. Det är en innehållsanalys då det förekommer en beräkning av hur många och hur ofta olika ord förekommer i recepten. Den lingvistiska analysmetoden finns representerad i studien genom att undersöka vilka grammatiska former av ord, till exempel verb och substantiv som används i recepten och hur dessa har utvecklats. De val som ligger till grund för studien är följande: Hemmets Kokbok på nätet från 2007 och Hemmets kokbok från 1949. Det recept som valts ut är Sjömansbiff. De ordklasser som kommer att studeras är verb, substantiv, adjektiv/adverb och räkneord.

#### 4.4 Urval

Hemmets Kokbok på nätet är ännu under konstruktion, det vill säga att alla recept inte än finns tillgängliga på nätet, och gjorde att valet av recept för studien var begränsat. Det var svårt att i Hemmets Kokbok på nätet hitta liknande recept i Hemmets Kokbok från 1949. Recept som hade samma överskrift i båda upplagorna var bland annat Dillkött och Raggmunkar. Det recept, Sjömansbiff som valdes ut till studien valdes ut på grund av att det fanns tillgängligt i både Hemmets Kokbok på nätet och i Hemmets Kokbok från 1949 och att det hade samma överskrift.

#### 4.5 Tillvägagångssätt

Nedan följer en beskrivning, och ett exempel ges på hur jämförelsen av receptet kommer att gå till. I exemplet väljer jag att endast beräkna substantiven i receptet från 1949. Markeringarna i receptet nedan är substantiv. Det är endast i metodexemplet som ordklasserna kommer att vara markerade. Nedanför receptet följer en tabell som listar substantiven i alfabetisk ordning. Tabellen är indelad i tre kategorier, ingredienser, beredning och övrigt, med övrigt menas överskrift med mera. Metodtabellen kommer endast att visa de substantiv som förekommer i ingredienslistan. Detta för att visa hur tabellerna i resultatet är utformade. De markerade substantiv i beredningen och övrigt är endast med för att visa hur det gick till när ordklasserna delades upp.

<b>154. Sjömansbiff</b> (f. 6 pers.).	
$\frac{3}{4}$ —1 kg. innanlår el. fransyska (benfritt)	2 små rödlökar
2 tsk. salt	2 $\frac{1}{2}$ lit. potatis
$\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar	4 dcl. svag buljong el. vatten
3 msk. smör	( $\frac{1}{5}$ —1 dcl. vitt vin el. öl)
<b>BEREDNING:</b> Köttet tvättas och skäres i skivor på tvären. Skivorna bultas, kryddas och brynas hastigt i het stekpanna. Löken skalas, skäres i skivor och brynes likaså. Potatisen skalas och skäres i skivor. I en gryta med tätt slutande lock nedläggas biffarna varvvis med löken; överst läggs potatisskivorna. Stekpannan vispas ur med buljongen, och denna (jämf. vinet eller ölet) hälls över köttet. Locket lägges på, och anrättningen får sakta koka 2—3 tim.	

Figur 4. Recept på Sjömanbiff ur Hemmets Kokbok 1949, s. 76.

Tabell 1. Exempel på redovisning av substantiv i receptet Sjömansbiff från 1949.

<b>Sjömansbiff</b>				
Placering i receptet	Hemmets kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets kokbok 2007	Antal ggr
<i>Ingredienser</i>				
	Buljong	1		
	Deciliter	2		
	Fransyska	1		
	Innanlår	1		
	Kg (kilo)	1		
	Lit (liter)	1		
	Msk (matsked)	1		
	Potatis	1		
	Rödlökar	1		
	Salt	1		
	Smör	1		
	Tsk (tesked)	2		
	Vatten	1		
	Vin	1		
	Vitpeppar	1		
	Öl	1		
<b>Summa</b>		<b>18</b>		
<i>Beredning</i>				
<b>Summa</b>				
<i>Övrigt</i>				
<b>Summa</b>				
<b>Totalsumma</b>		<b>18</b>		

#### 4.6 Genomförande

Efter att jag valt ut vilket recept som skulle vara med i studien började jag med att scanna in receptet för Sjömansbiff ur Hemmets Kokbok från 1949. Efter det skrev jag ut receptet för Sjömansbiff från Hemmets Kokbok 2007 på nätet, för att sedan scanna in dem i datorn. Jag kopierade över recepten till dataprogrammet Paint för att kunna skära i recepten så att de skulle passa in i ett Worddokument. För att lättare kunna urskilja de olika ordklasserna tog jag kopior på de båda recepten och markerade ordklasserna för hand, för att sedan lägga ihop dem och föra in dem i en tabell. För att markera orden använde jag återigen dataprogrammet Paint och markerade substantiven. Tabellen är indelad i en spalt för 1949 års substantiv och en spalt för 2007 års substantiv. (I exemplet är dock bara substantiven från 1949 representerade.) Varje spalt är sedan indelad i rubrikerna: ingredienser, beredning och övrigt. Med övrigt menas ord som inte förekommer i ingredienslistan eller beredningsanvisningarna, som till exempel rubriken Sjömansbiff.

I studien kommer följande analyser av receptet att utföras. Först beräknas förekomsten av ord ur olika ordklasser, hur ofta de förekommer i texten, sedan kommer språkbruket att analyseras, med detta menas ordklassernas olika former, som till exempel verbets tempusböjning. Vidare analyseras receptets utformning och förekomstens av måttangivelser i receptet.



## 5. Resultat

Resultatet kommer att presenteras på följande sätt. Först kommer två bilder som visar hur de två recepten ser ut. Sedan följer en beskrivning över fem ordklasser som finns representerade i Sjömansbiff receptet. De fem ordklasserna är substantiv, verb, adjektiv, adverb och räkneord. Dessa resultat är uppdelade i fyra tabeller som visar frekvensen av ordklasserna i recepten, dessa fyra tabeller följs av en tabell som sammanställer frekvensen av de olika ordklasserna. Efter varje tabell finns en kort sammanfattning över resultatet. Receptet är indelat i tre kategorier, ingredienser, beredning och övrigt. Ingredienser står för ingredienslistan, beredningen för beredningsanvisningarna och övrigt innebär allt runt omkring själva receptet. Därefter följer en tabell som visar på frekvensen av måttangivelser. Det sista som beskrivs i resultatet är utformningen på receptet och för vem eller vilka receptet är skrivet.

### 154. Sjömansbiff (f. 6 pers.).

$\frac{3}{4}$ —1 kg. innanlår el. fransyska (benfritt)	2 små rödlökar
2 tsk. salt	2 $\frac{1}{2}$ lit. potatis
$\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar	4 dcl. svag buljong el. vatten
3 msk. smör	( $\frac{1}{2}$ —1 dcl. vitt vin el. öl)

**B**EREDNING: Köttet tvättas och skäres i skivor på tvären. Skivorna bultas, kryddas och brynas hastigt i het stekpanna. Löken skalas, skäres i skivor och brynes likaså. Potatisen skalas och skäres i skivor. I en gryta med tätt slutande lock nedläggs biffarna varvvis med löken; överst läggs potatisskivorna. Stekpannan vispas ur med buljongen, och denna (jämte vinet eller ölet) hälls över köttet. Locket läggs på, och anrättningen får sakta koka 2—3 tim.

Figur 5. Recept på Sjömansbiff ur Hemmets Kokbok 1949, s.76.



## Sjömansbiff

**Huvudingrediens:** Nötkött

**Kategori:** Traditionellt,  
Festligt

**Energi/portion:** 780 kcal

En gryta med kraftig smak och doft av öl.

## Tallriksmodellen

För en komplett måltid enligt Tallriksmodellen servera vatten som dryck samt bröd, bordsmargarin och frukt som standard.

### Sjömansbiff

**Antal portioner:** 2

Ingredienser	Vikt	Mängd
gul lök	150 g	1,5 st
rapsoolja till stekning	efter smak	
lövbiff	200 g	-
potatis, okokt	500 g	5,5 st
salt	efter smak	
peppar	efter smak	
kalvfond	16 g	2,5 tsk
öl	80 g	0,75 dl
<b>Servera till</b>		
knäckebröd	-	2 skivor
bordsmargarin, 40 %	10 g	-
hårdost 17%, skiva	20 g	2 st
isbergssallat	20 g	0,75 dl
paprika, röd	80 g	0,75 st
tomat	60 g	0,75 st
chokladpudding	220 g	-

### Anvisningar

1. Skala och skiva löken, bryn den i rapsooljan i en stekpanna över svag värme. Lägg upp löken i en skål.
2. Bryn köttet över ganska stark värme, strö över salt och peppar efter smak.
3. Skala potatisen och skär den i tunna skivor.
4. Varva potatis, lök och kött i en gryta (det går även bra i en ugnssäker form). Salta och peppra lite på potatisen.
5. Blanda kalvfond, öl och vatten och håll detta i grytan(eller formen).
6. Låt grytan eftersteka under lock på svag värme tills potatisen är mjuk och köttet mörkt, ca 50 -60 minuter. Alternativt, täck formen med aluminiumfolie och efterstek i ugn vid 225 grader ca 60 minuter.
7. Servera rätten direkt ur grytan (eller formen) med en grönsallad samt chokladpudding som efterrätt.

### Variation på tillagning

Ölen kan uteslutas eller minskas vid önskan om mindre ölsmak.

### Allergianpassning

**Gluten:** Byt brödet mot ett glutenfritt alternativ. Gör en glutenfri efterrätt.

**Laktos:** Byt bordsmargarinet och mjölken mot laktosfria alternativ. Gör en laktosfri efterrätt.

Figur 6. Recept på Sjömansbiff ur Hemmets Kokbok 2007. (Hemmets Kokbok ,2007)

### 5.1 Substantiv

I Tabell 2 visas hur många substantiv som finns i båda recepten för Sjömansbiff. De ord som är markerade med fet stil är de som oftast förekommer i receptet. Tabellen för substantiv är uppdelade i tre tabeller (se tabell 2a, 2b och 2c) som visar på frekvensen av substantiv i de tre olika kategorierna, *ingredienser*, *beredning* och *övrigt*. Det är endast i tabellen för substantiv som tabellen är uppdelad i tre delar/kategorier. Detta på grund av tabellernas storlek.

Tabell 2a. Substantiv i recept Sjömansbiff. Frekvens. *Ingredienser*. Hemmets Kokbok 1949 och 2007

Placering i recept	<b>Sjömansbiff</b>			
	Hemmets Kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets Kokbok 2007	Antal ggr
<i>Ingredienser</i>	Buljong	1	Bordsmargarin	1
	Deciliter	2	DI (deciliter)	2
	Fransyska	1	<b>Gram</b>	<b>11</b>
	Innanlår	1	Gul lök	1
	Kg (kilo)	1	Hårdost	1
	Lit (liter)	1	Isbergssallad	1
	Msk (matsked)	1	Kalvfond	1
	Potatis	1	Knäckebröd	1
	Rödlökar	1	Lövbiff	1
	Salt	1	Paprika	1
	Smör	1	Peppar	1
	Tsk (tesked)	2	Potatis	1
	Vatten	1	Rapsolja	1
	Vin	1	Salt	1
	Vitpeppar	1	Skiva	1
	Öl	1	Skivorna	1
			<b>Smak</b>	<b>3</b>
			<b>St (styck)</b>	<b>5</b>
<b>Summa</b>		<b>18</b>		<b>35</b>

Tabell 2b. Substantiv i receptet Sjömansbiff. Frekvens. *Beredning*. Hemmets Kokbok 1949 och 2007.

Placering i recept	<b>Sjömansbiff</b>			
	Hemmets Kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets Kokbok 2007	Antal ggr
<i>Beredning</i>	Anrättningen	1	Aluminiumfolie	1
	Beredningen	1	Chokladpudding	1
	Biffarna	1	Efterrätt	1
	Buljong	1	<b>Form</b>	<b>4</b>
	Gryta	1	Grader	1
	Köttet	2	<b>Gryta</b>	<b>4</b>
	Lock	2	Grönsallad	1
	Löken	2	Kalvfond	1
	Potatisen	1	<b>Köttet</b>	<b>3</b>
	Potatisskivorna	1	Lock	1
	<b>Skivor</b>	<b>4</b>	<b>Lök</b>	<b>3</b>
	Stekpanna	2	Minuter	2
	Timmar	1	Peppar	1
	Vinet	1	<b>Potatis</b>	<b>4</b>
	Ölet	1	Rapsolja	1
			Salt	1
			Skål	1
			Smak	1
			Stekpanna	1
			Ugnssäker	1
			Vatten	1
			Värme	1
			Öl	1
<b>Summa</b>		<b>22</b>		<b>37</b>

Tabell 2c. Substantiv i receptet Sjömansbiff. Frekvens. Övrigt. Hemmets Kokbok 1949 och 2007.

Placering i recept	<b>Sjömansbiff</b>			
	Hemmets Kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets Kokbok 2007	Antal ggr
<i>Övrigt</i>	Pers/personer	1	Allergianpassning	1
	Sjömansbiff	1	Alternativ	2
			Bordsmargarin	2
			Bröd	2
			Doft	1
			Dryck	1
			Efterrätt	1
			Energi	1
			Gluten	1
			Gryta	1
			Huvudingrediens	1
			Kategori	1
			Komplett	1
			Laktos	1
			Mjök	1
			Måltid	1
			Nötkött	1
			Portion	2
			Sjömansbiff	2
			Smak	1
			Standard	1
			Tallriksmodell	2
			Variation	1
			<b>Öl</b>	<b>4</b>
<b>Summa</b>		<b>2</b>		<b>33</b>
<b>Totalsumma för substantiven i alla tabeller</b>		<b>42</b>		<b>105</b>

### 5.1.1 Sammanfattning av substantiv

Som kan avläsas i tabell 2c finns det 42 substantiv i receptet från 1949 och 106 substantiv i receptet från 2007. Detta innebär en ökning med 63 substantiv i receptet från 2007. Det vanligaste substantivet som används i receptet från 1949 är *skivorna*, som finns med fyra gånger och i receptet från 2007 är *gram* det mest förekommande substantivet, det finns med elva gånger, utöver detta är de mest förekommande orden i 2007 års recept *gryta*, *potatis*, *lök*, *form*, *öl*, *kött*, *smak* och *styck*. De substantiv som finns representerade i båda recepten är *potatis*, *salt*, *vatten*, *öl*, *tesked*, *deciliter*, *lök*, *skivor*, *lock* och *peppar*. Utöver detta skiljer sig substantiven i recepten från varandra och det har skett en ökning av substantiv i receptet från 2007. I recepten förekommer konkreta men också några abstrakta substantiv. Konkreta substantiv: *potatis*, *smör* och *lök*. Abstrakta substantiv: *gram* och *kilo*.

## 5.2 Verb

I tabell 3 visas hur många verb som finns med i båda recepten för Sjömansbiff. Även i denna tabell är de mest förekommande orden markerade med fet stil. I

Tabell 3. Verb i recept Sjömansbiff. Frekvens. Hemmets Kokbok 1949 och 2007.

Placering i recept	Sjömansbiff			
	Hemmets Kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets Kokbok 2007	Antal ggr
<i>Ingredienser</i>				
<b>Summa</b>				
<i>Beredning</i>	<b>Brynes/brynas</b>	<b>2</b>	Blanda	1
	Bultas	1	<b>Bryn</b>	<b>2</b>
	Hälles	1	Går	1
	Kryddas	1	Häll	1
	<b>Läggas/lägges</b>	<b>2</b>	Låt	1
	Nedläggas	1	Lägg	1
	Skalas	2	Peppra	1
	<b>Skäres</b>	<b>3</b>	Salta	1
	Tvättas	1	Servera	1
	Vispas	1	<b>Skala</b>	<b>2</b>
			Skiva	1
			Skär	1
			Strö	1
			Täck	1
			Varva	1
<b>Summa</b>		<b>15</b>		<b>17</b>
<i>Övrigt</i>			Byt	1
			<b>Gör</b>	<b>2</b>
			Kan	1
			Minska	1
			Servera	1
			Tillaga	1
			Uteslutas	1
<b>Summa</b>				<b>8</b>
<b>Totalsumma för alla tabeller</b>		<b>15</b>		<b>25</b>

### 5.2.1 Sammanfattning av verb

Som kan avläsas i tabell 3 finns det 15 verb i receptet från 1949 och 25 verb i receptet från 2007. Det innebär en ökning med tio verb i receptet från 2007. De verb som förekommer mest i receptet från 1949 är *skäres* (som finns med tre gånger), *brynas*, *läggas* och *skalas* (varje verb förekommer två gånger i receptet). I receptet från 2007 är det verben *bryn*, *skala* och *gör* som finns med två gånger vardera i receptet. De verbformer som finns representerade i båda recepten är passiv form och imperativ.

Exempel på passiv form i receptet från 1949 är *brynas bultas*, *hälles*, *kryddas*, *skalas*, *skäres* och *vispas*. Alla verb har slutändelsen –s.

Exempel på imperativ i receptet från 2007 är *lägg*, *peppra*, *servera*, *salta*, *skala*, *skiva* och *skär*. Alla verb är en uppmaning till att göra något.

### 5.3 Adjektiv och adverb

I tabell 4 visas hur många adjektiv och adverb som finns med i båda recepten för Sjömansbiff. Även i denna tabell är de mest förekommande orden markerade med fet stil.

Tabell 4. Adjektiv och adverb i recept Sjömansbiff. Frekvens. Hemmets Kokbok 1949 och 2007.

Placering i recept	<b>Sjömansbiff</b>			
	Hemmets Kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets Kokbok 2007	Antal ggr
<i>Ingredienser</i>	Benfritt	1		
	Små	1		
	Svag	1		
	Vitt	1		
<b>Summa</b>		<b>4</b>		
<i>Beredning</i>	Hastigt (adverb)	1	Bra	1
	Het	1	Ganska (adverb)	1
	Sakta (adverb)	1	Mjuk	1
			Stark	1
			<b>Svag</b>	<b>2</b>
			Tunna	1
<b>Summa</b>		<b>3</b>		<b>7</b>
<i>Övrigt</i>			Festligt	1
			Glutenfri	1
			Glutenfritt	1
			Komplett	1
			Kraftig	1
			Laktosfri	1
			Laktosfria	1
			Mindre	1
			Traditionellt	1
<b>Summa</b>				<b>9</b>
<b>Totalsumma</b>		<b>7</b>		<b>16</b>

#### 5.3.1 Sammanfattning adjektiv och adverb

Som kan avläsas i tabell 4 finns det fem adjektiv och två adverb (hastigt och sakta) i receptet från 1949 och 15 adjektiv och ett adverb (ganska) i receptet från 2007. I receptet från 2007 finns inga adjektiv från 1949 års recept och i 2007 års recept finns inga adjektiv med från 1949. Det adjektiv som förekommer mest i receptet från 2007 är *svag*.



#### 5.4 Räkneord

I tabell 5 visas hur många räkneord som finns med i båda recepten för Sjömansbiff. Även i denna tabell är de mest förekommande orden markerade med fet stil.

Tabell 5. Räkneord i recept Sjömansbiff. Frekvens. Hemmets Kokbok 1949 och 2007.

Placering i recept	Sjömansbiff			
	Hemmets Kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets Kokbok 2007	Antal ggr
Ingredienser	½	1	<b>0,75</b>	<b>4</b>
	¾	1	1,5	1
	1	2	2	2
	<b>2</b>	<b>3</b>	2,5	1
	3	1	5,5	1
	4	1	10	1
			16	1
			17	1
			20	2
			40	1
			60	1
			80	2
			100	1
			150	1
			200	1
			220	1
			500	1
<b>Summa</b>		<b>9</b>		<b>23</b>
<i>Beredning</i>	2	1	50	1
	3	1	60	2
			225	1
<b>Summa</b>		<b>2</b>		<b>4</b>
<i>Övrigt</i>			780	1
<b>Summa</b>				<b>1</b>
<b>Totalsumma</b>		<b>11</b>		<b>28</b>

##### 5.4.1 Sammanfattning räkneord

Som kan avläsas i tabell 5 finns det elva räkneord i receptet från 1949 och 28 räkneord i receptet från 2007. Det innebär en ökning med 17 räkneord i receptet från 2007. I recepten förekommer endast grundtal och inga ordningstal. Talet 0.75 är angivet fyra gånger.

## 5.5 Måttangivelser

I tabell 6 visas vilka måttangivelser som finns representerade i de båda recepten Sjömansbiff. Även i denna tabell är de mest förekommande orden markerade med fet stil.

Tabell 6. Måttangivelser recept Sjömansbiff. Frekvens. Hemmets Kokbok 1949 och 2007

Placering i recept	Sjömansbiff			
	Hemmets Kokbok 1949	Antal ggr	Hemmets Kokbok 2007	Antal ggr
<i>Ingredienser</i>	dcl	2	%	2
	kg	1	dl	1
	lit	1	efter smak	3
	msk	1	<b>g</b>	<b>11</b>
	tsk	2	skivor	1
			<b>st</b>	<b>5</b>
			tsk	1
<b>Summa</b>		<b>7</b>		<b>24</b>
<i>Beredning</i>				
<b>Summa</b>				
<i>Övrigt</i>	Personer	1	Kcal	1
			Portioner	1
<b>Summa</b>		<b>1</b>		<b>2</b>
<b>Totalsumma</b>		<b>8</b>		<b>26</b>

### 5.5.1 Sammanfattning av måttangivelser

Som kan avläsas i tabell 6 har det skett en ökning med 18 stycken måttangivelser i receptet från 2007, där måttangivelsen gram (g) har den största frekvensen. Måttangivelser som har tillkommit i 2007 års recept och som inte finns med i 1949 års recept är, %, *efter smak*, *skivor*, *gram*, *styck (st)*, *kcal* och *portioner*. De måttangivelser som finns med i 1949 års recept och som inte finns representerade i 2007 års recept är kilo (kg), liter (lit), matsked (msk) och personer. Gemensamma måttangivelser för båda recepten är deciliter och tesked. Det finns dock en skillnad vad gäller förkortningar i recepten. I receptet från 1949 förkortas deciliter *dcl*, medan i 2007 års recept förkortas deciliter *dl*.

## 5.6 Sammanställning

I tabell 7 visas en sammanställning av det antal ord i de olika ordklasserna som finns med i studien, nämligen substantiv, verb, adjektiv/adverb och räkneord.

Tabell 7. Sammanställning av antal ord i ordklasserna substantiv, verb, adjektiv och räkneord i receptet för Sjömansbiff i Hemmets Kokbok 1949 och 2007.

<b>Sjömansbiff</b>		
<b>Ordklasser, med måttangivelser</b>	<b>Hemmets Kokbok 1949</b>	<b>Hemmets Kokbok 2007</b>
Substantiv	42	105
Verb	15	25
Adjektiv/Adverb	7	16
Räkneord	4	28
Måttangivelser	8	26
<b>Summa</b>	<b>76</b>	<b>200</b>

I tabell 7 utläses att en generell ökning i Sjömansbiffreceptet från 2007 har skett vad gäller användningen av ordklasserna substantiv, verb, adjektiv/adverb och räkneord och användningen av måttangivelser i recepten. Det är en ökning med 124 ord i Sjömansbiffreceptet från 2007. Denna ökning av ord i receptet Sjömansbiff från 2007 har varit generell i varje ordklass förutom i ordklassen adverb, där det har skett en minskning. Det har även skett en ökning vad gäller frekvensen av måttangivelser som förekommer i receptet.

Förutom de fem ordklasser som ligger till grund för undersökningen förekommer det i Sjömansbiffrecepten ordklasserna konjunktioner och prepositioner. De mest förekommande konjunktioner i båda recepten är *och*. De prepositioner som finns i receptet från 1949 är följande; *i*, *på* och *över*. I receptet från 2007 finns följande prepositioner med; *över*, *i*, *på* och *under*. Gemensamt för båda recepten är att konjunktionen *och*, och prepositionen *i* förekommer mest i respektive recept.

## 5.7 Utformning

Som visas i figur 5 är utformningen av receptet för Sjömansbiff från 1949 gjort på följande sätt: längst upp på sidan finns ett nummer, 154 som följs av överskriften på receptet: Sjömansbiff. Detta följs av ingredienslista indelad i två kolumner med ett streck i mitten för att avskilja ingredienserna. Nedanför ingredienslistan kommer beredningen av receptet. Texten börjar med ordet beredning som är skrivet i versaler. Resterande text tar upp sju rader och har relativt korta meningar. Den enda färg som förekommer i receptet är svart.

Figur 6 visar utformningen av receptet för Sjömansbiff från 2007 som är gjort på följande sätt: längst upp i den vänstra sidan finns en bild på maträtten. Intill bilden står rubriken och under är texten indelad i två spalter. I den första spalten står receptets huvudingrediens, vilken kategori rätten tillhör och hur mycket energi per portion som rätten ger. I den andra spalten är överskriften Tallriksmodellen som följs av information hur man kompletterar måltiden för att passa in i tallriksmodellen. Under bilden är receptet återigen indelat i två spalter. I spalten till vänster står beskrivet antal personer som receptet är anpassat till och vilka ingredienser som förekommer. Under ingredienserna finns en ruta som visar på variation på tillagning av rätten. Det finns även förslag på efterrätt till måltiden som står längst ner i ingredienslistan. I den högra spalten står anvisningarna beskrivna. Under anvisningarna finns en ruta som visar på allergianpassning av rätten. Texten i receptet är skriven med färgerna svart och rött. Bilden visar maträtten med grönsaker, på en blå tallrik.

## 5.8 För vem är receptet skrivet?

Genom att noga studera innehållet i receptet kan utläsas vem det är tänkt att receptet ska rikta sig mot. I receptet från 1949 är instruktionerna korta och rakt på sak som visar en antydning till att användaren av receptet ska ha goda förkunskaper av hur maträtten Sjömansbiff ska tillagas. Receptet från 2007 riktar sig mot den hälsomedvetne användaren, då antalet kilokalorier finns angivet längst upp i receptet (se figur 6). Ytterligare en antydning till att receptet är tilltänkt hälsomedvetna hittas i rutan upp till höger (se figur 6) där det står beskrivet hur man anpassar måltiden efter den så kallade tallriksmodellen. Receptet visar även en antydning på att rikta sig till personer som vill kunna erbjuda alternativa förslag för att passa gluten- och laktosallergiker. Det finns en antydning i Sjömansbiff receptet från 2007 att personen som ska tillaga Sjömansbiff inte behöver ha djupa förkunskaper om matlagning då alla ingredienser är noggrant listade och anvisningarna talar om steg för steg hur maträtten ska tillagas. I recepten finns även en skillnad på det antal personer som receptet är beräknat för. I receptet från 1949 är det beräknat att måltiden ska vara till för 6 personer, medan i receptet från 2007 är måltiden beräknad på två portioner istället för antal personer som visas i 1949 års recept.

## 6. Diskussion

### 6.1 Metoddiskussion

Den information som finns beskriven i studien kommer från böcker av olika slag, kokböcker, uppslagsböcker, grammatikböcker och ämnesböcker, men även Internet har varit en viktig källa, då ett av recepten i studien är hämtat från hemsidan för Hemmets Kokbok, och rapporten ”Att vända på steken” av Lars Jäderberg (2003) som är hämtad från Institutionen för lingvistik på Stockholms Universitet.

Arbetet med uppsatsen gick som planerat med en del ändringar i det slutliga arbetet. Det visade sig att det fanns mer detaljer att lyfta fram i arbetet än vad som var tänkt från början. Genom att studera kokböcker ur en grammatisk synvinkel har det gett mig repetition i svensk grammatik, vilket har varit givande. Saker som kunde ha gjorts annorlunda är att tidigare kommit på hur metoden skulle utformas, det tog ett tag innan det blev helt klart vad arbetet skulle innehålla och hur det skulle utformas. Som nämnts tidigare har metoden i studien varit innehållsanalys och en textanalys. Det har varit en bra metod och passade in i mitt valda ämne. Nackdelen som jag ser det är att det var svårt att hitta bra metodböcker kring textanalys.

### 6.2 Resultatdiskussion

Syftet med studien var att jämföra ett och samma recept i två olika upplagor av samma kokbok från olika tidsepoker. En upplaga av kokboken är från mitten av 1900-talet och är i bokform. Den andra upplagan är från början av 2000-talet och finns som nätversion, med detta menas att den finns tillgänglig på Internet. I uppsatsen ställdes även fyra frågeställningar.

#### 6.2.1 Vilken skillnad finns det i antalet ord i olika ordklasser som finns i de båda recepten?

Stämmer det att äldre recept är skrivna i passiv form eller s-passiv form som nämns av Jan Anward (1994) medan dagens recept är skrivna i imperativ, en uppmaning? Att Sjömansbiff receptet från 1949 (se Figur 5) är skrivet i passiv form stämmer överens med Anwards antagande gällande äldre recept. Antagandet stämmer även på receptet från 2007 som är skrivet i imperativ.

I receptet Sjömansbiff från 1949 förekommer verben *brynas*, *bultas*, *kryddas*, *läggas*, *nedläggas*, *skalas*, *skäres* och *vispas*, som alla har slutändelsen –s, vilket innebär att receptet är skrivet i passiv form. Ännu ett exempel på detta är meningen ”Löken *skalas*, *skäres* i skivor och *brynes* likaså” (Hemmets Kokbok, 1949, s. 76). Värt att notera är att i receptet från 1949 (se figur 5) förekommer tre verb som skrivs med ändelsen –es i stället för ändelsen –as, , *brynes*, *skäres* och *lägges*. Detta är en annan form av verbets passiva form. Det recept på Sjömansbiff från 2007 (se Figur 6) som finns med i min studie är skrivet i imperativ, alltså en uppmaning till läsaren. Exempel på detta finns i meningen ”Skala och skiva löken, bryn den i rapsoljan i en stekpanna över svag värme. Lagg upp löken i en skål”. Verben *skala*, *skiva*, *bryn* och *lägg* är en uppmaning till användaren av receptet.

Av alla ordklasser i recepten för Sjömansbiff är substantiv den ordklass som finns med flest gånger i både receptet från 1949 och 2007, detta är mest tydligast i receptet från 2007. Angående adjektiv, och räkneord har det även där skett en synbar ökning av användandet i

receptet från 2007. Adverb är den ordklass där det inte har skett någon ökning, utan en minskning. Det finns ett adverb i receptet från 2007, medan det finns två i receptet från 1949.

Vad beror denna ökning på? En anledning till detta är att receptet från 2007 har utförligare beredningsanvisningar, en ökad ingredienslista och mer text runt omkring receptet (se Figur 6), genom att lägga till så många ord är det naturligt att det sker en ökad användning av antalet ord i receptet från 2007.

### 6.2.2 Har det skett någon förändring av förekomsten av måttangivelser i de båda recepten?

Ett recept består ju inte bara av ingredienser utan även av måttangivelser. I recepten har det hänt en del saker gällande användandet av måttangivelserna och även mängden ingredienser som används i receptet. I receptet från 2007 är mängden ingredienser beskrivna i vikt, mängd och efter smak, medan i 1949 års recept finns bara mängden ingredienser angivna. Ett exempel är mängden på potatis i de två recepten, 2 ½ lit. Potatis (1949) och 500 g eller 5.5 st potatis (2007). I receptet från 2007 finns inga måttangivelser för salt, peppar och rapsolja utan skriver att dessa ingredienser kan man använda efter smak. Detta är intressant då det i 1949 års recept står beskrivet den exakta mängd på det salt, peppar och smör som ska användas i maträtten.

I recepten finns även en skillnad på antal personer som receptet är beräknat för. I receptet från 1949 är det beräknat att måltiden ska vara till för 6 personer, medan i receptet från 2007 är måltiden beräknad på två portioner istället för antal personer som visas i 1949 års recept. En orsak till att det är så stor skillnad på antalet personer som ska äta maträtten kan vara att receptet från 1949 är anpassat till ett stort hushåll, medan receptet från 2007 är anpassat till de många enpersonshushåll och mindre familjer som finns i samhället.

Det som är lite intressant är att i receptet från 1949 skrevs förkortningen för deciliter *dcl*, medan i receptet från 2007 skrivs förkortningen *dl*. Nu finns inte måttangivelsen liter med i 2007 års recept, men noterbart är att liter förkortades *lit* i receptet från 1949 och inte *l* som det generellt gör i recept av idag.

### 6.2.3 Hur skiljer sig utformningen av de båda recepten åt?

Generellt sett så är det mycket som skiljer de båda recepten åt, inte bara färg och form utan även hur recepten är utformade vad gäller ingredienslistan, beredningsanvisningarna, övrig text och information. I receptet från 1949 är ingredienserna indelade i två kolumner som följs av beredningsanvisningarna. Receptet är enkel utformat och är vad man kan säga en standardutformning på recept från början av 1900-talets början och framåt.

Det förekommer inga utsmyckningar eller andra färger än svart. Receptet kan på grund av detta uppfattas som ganska tråkiga men det har en nostalgisk känsla och jämför man 1949 års recept med 2007 års recept så visar det en tydlig utveckling på vad som har hänt i hur man skriver recept under nästan 60 år. Receptet från 2007 är indelat i olika stolpar eller kolumner för att kunna förmedla så mycket information som möjligt, samtidigt som det ska vara överskådligt. Receptet från 2007 har även en mer estetisk utformning än det från 1949, med fler färger och med en bild på den färdiga maträtten. En orsak till att dagens kokböcker

innehåller mera färger och bilder är att de ska tilltala en bred publik, du ska uppmuntras och inspireras till att laga maträtten.

Som nämnts tidigare så finns det en antydning i receptet från 2007 att det riktar sig till den hälsomedvetne då antalet kilokalorier finns angivet, men det kan även finnas en antydning till att receptet är skrivet för personer, både män och kvinnor med ett intresse för matlagning och som inte har så djupa förkunskaper kring matlagning då både ingredienserna, anvisningarna och övrig information i receptet är utförligt beskrivet. Detta är en stor skillnad mot hur det var förr. Kvinnan hade ofta fått sin kunskap om matlagning från personer i sin närhet (mamma, mormor) eller vid någon husmorsskola (Tellström, 1999). Det fanns tillräckliga förkunskaper hos dessa kvinnor, vilket gjorde att de recept som fanns i kokböcker inte behövde ha långa ingredienslistor och beredningsanvisningar. Istället kunde kokboken ses som ett stöd i matlagningen och ge tips och råd i andra saker som tillhörde arbetsuppgifterna i ett hushåll. Just denna ansats syns i Sjömansreceptet från 1949, som kan sägas riktar sig till personer med en stor förkunskap om mat och matlagning och som framför allt hade tid att laga mat.

Att Hemmets Kokbok läggs upp på nätet är roligt och skapar en möjlighet för en ny generation att upptäcka dess användbarhet. Samtidigt är det synd att en kokbok som utkommit regelbundet i mer än hundra år helt plötsligt inte längre finns tillgänglig i bokform.

#### 6.2.5 Vidare forskning

Att receptet från 1949 riktar sig mot kvinnor syns tydligt, medan receptet från 2007 inte har några synbara attribut att den riktar sig till kvinnor utan har en mer allmän inriktning. I min språkliga undersökning av recept i kokböcker har jag bara nuddat på ytan av ett ämne som skulle kunna studeras ur många andra aspekter och kanske skapar en möjlighet att gå djupare in i kokböckers och deras recept. Kan man genom att studera och jämföra gamla kokböcker mot nya kokböcker se hur samhället har utvecklats under en tid? Innehållet i kokböcker skulle kunna studeras ur ett genusperspektiv, som bland annat Janet Theophano gjort i sin bok *Eat my words. Reading women's lives through the cookbooks they wrote?* Vem låg bakom arbetet med kokböcker och recept? Varför inte försöka utläsa hur kokböcker användes i de olika samhällsklasserna? Detta är några frågor som det skulle vara intressant att studera vidare.

## 7. Referenslista

- Anward, J. (1994). *Från potatisen kokas till koka potatisen. Om en historisk förändring i 1900-talets svenska. Språkbruk, grammatik och språkförändring. En festskrift till Ulf Teleman*. Lund: Lunds Universitet. Institutionen för nordiska språk.
- Bergström, G., & Boréus, K. (2000). *Textens mening och makt. Metodbok i samhällsvetenskaplig textanalys*. Lund: Studentlitteratur.
- Bergström, N. (1997). *Mat i skrift: Recept och kultur i kokböcker*. Göteborg: Göteborgs Universitet. Institutionen för hushållsvetenskap. Licentiat.
- Blomqvist, A. (2001). Med kokböckerna genom fem århundraden. *Gott om mat*. Nordiska Museet och Skansens årsbok 2001, 11-18. Stockholm: Nordiska museets förlag.
- Ekegren, H. E., & Lorentzson-Ekegren, B. (2004). *Ekegrens svenska*. Stockholm: Natur och Kultur.
- Eriksson, F., Hemberg, B., Bergenström, A., Hedh, J., Klein, Ö., Klötzke, G., et al. (2002). *Bonniers Kokbok*. Stockholm: Albert Bonniers Förlag AB.
- FrysiFonts (2006). *FyrisFonts Fraktur*. Hämtad 2007-04-25 från <http://www.fyrisfonts.com/typsnitt/fraktur/index.asp>
- Hemmets Kokbok (2007). *Välkommen till Nya Hemmets Kokbok*. Hämtad 2007-04-19 från <http://www.ihv.uu.se/kokboken/>
- Hemmets Kokbok*. (1949). Stockholm: P.A Norstedt och söners förlag.
- Jäderberg, L (2003) *Att vända på steken*. Hämtad 2007-04-12 från <http://www.ling.su.se/forskning/Dynamo/rapporter/lasse/lasse.html>
- Måltidsakademiens biblioteksstiftelse. (2004). *Årets svenska Måltidslitteratur 2004*. Grythyttan: Måltidsakademiens Förlag.
- Mårdsjö, K. (1998). *Maten, metoderna och livet. Svenska husliga handböcker 1750-1900*. Lund: Svensk Sakprosa, Institutionen för nordiska språk.
- Tellström, R. (1999). *Den demokratiska kokboken. Om budskapen i Vår Kokboks förord 1951-1997*. Stockholm: Stockholms Universitet, Institutet för folklivsforskning. Examensarbete, 10 poäng.
- Theophano, J. (2002). *Eat my words. Reading women's lives through the cookbooks they wrote*. New York: Palgrave.
- Waldetoft, D. (2001). En nypa salt. *Gott om mat*. Nordiska Museet och Skansens årsbok 2001. 35-40. Stockholm: Nordiska museets förlag.



Åkerström, J. (1938). *Prinsessornas kokbok*. Stockholm: Åhlén & Åkerlunds förlag.

Ärlemalm, I. (2002). *Cajsa Warg, Hiram och de andra*. Bromma: Ordalaget Bokförlag.