



Levande proviant

Ingvar Svanberg

Skeppspredikanten Jakob Wallenberg beskriver i sin berömda rese-schildring *Min son på galejan* (1781) livet ombord på Ostindiefararen *Finland* omkring 1770: "Vänder jag mig åt akter, finner jag ett par ärbara segelmakare krökta öfver deras arbeten, under musik af en kacklande orkester af höns, gäss, kalkoner och ankor".¹

De levande fåglar som Wallenberg nämner och som står för "musiken" var i själva verket en del av den proviant som skeppet medförde. Förutom manskap var skeppen också fulla med allehanda slags levande djur, vilka var ämnade att tjäna som föda under resan.

Det är en intressant och lite förbisedd aspekt av äldre tiders mathållning under de långväga resorna till sjöss med segelfartygen. Innan kyl- och

Ingvar Svanberg, f. 1953, är senior forskare vid Institutet för Rysslands- och Eurasienstudier, Uppsala universitet. Som etnolog undersöker han i synnerhet människans relationer till djur i hennes närhet. Han har publicerat en rad vetenskapliga artiklar i *Ethnobiology Letters*, *Journal of ethnobiology*, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* samt *Journal of Ethnic Foods*. Bland hans senaste böcker märks *Folklig botanik* (2023), *Fåglar i svensk folklig tradition* (2023), *Fågelröster: om folkliga hämningsramsor och tolkningar* (2021) och *Nötkreatur i Sverige* (2021).

frysboxarnas tid – som inföll först under efterkrigstiden – var färsk mat nämligen sällsynt förekommande i det dagliga kosthålllet. Precis som för folkflertalet på land baserades födan till sjöss i första hand på cerealier, baljfrukter och rotfrukter, medan det kött och den fisk man åt var torkad eller saltad. Förutom sådana livsmedel fanns det möjligheter att dryga ut med färskvaror, vilken man gärna gjorde när möjligheter gavs, i synnerhet som mycken medförd mat förfors (blev möjlig, ruttnade eller angreps av "mask") längs resan.

Tack vare bevarade arkivhandlingar och publicerade reseberättelser av skeppspredikanter och fältskärer, har vi ett visst hum om kosthålllet på Ostindiefararna under 1700-talet. Maten som fördes ombord skulle räcka till en besättning på 100 till 150 man. Måltidsforskaren Ulrica Söderlind ger en detaljerad beskrivning utifrån bevarade provisionslistor av kosthålllet på Ostindiefararen *Lovisa Ulrica*. Vi får här inte bara veta som faktiskt fanns som proviant ombord, utan hon analyserar också näringsvärdet i den kost som serverades manskapet.² Även från många andra skepp finns sådana listor över proviant bevarade, så ämnet inbjuder till en mer fördjupad studie.³

Provianten inköptes i utresehamnarna i Stockholm och Göteborg, men också under utresan i Holland (i allmänhet gick dock rutten norr om Skottland) och i kuststaden Cádiz i sydvästra Andalusien, Spanien. Sedan kunde man fylla på i de tropiska hamnarna på Kanarieöarna, Sankta Helena, södra Afrika och i Asien. Kosthålllet till sjöss skilde sig i grunden inte från det som folkflertalet på land fick hålla till godo med. Förvaringsmetoderna var dock annorlunda och kosten kunde bli dålig eller rentav förstöras under resorna. Klagomål från besättningen på den mat som serverades var inte ovanliga.

I det följande kommer jag inte ägna kosthålllet något fördjupat intresse, utan begränsar mig till att i korthet redogöra för den levande proviant som medfördes på skeppen och som utgjorde ett mycket uppskattat inslag i kosthållningen. Vilka djur var det man medförde? Någon ingående källgenomgång har inte varit möjlig inom ramarna för denna essä, utan istället har jag fått förlita mig på strödda notiser i olika reseberättelser.

Kosten ombord

Linnélärjungen Per Osbeck, som 1750 reste ut som skeppspredikant med fartyget *Prins Carl* till Kanton och Java. Han ger oss detaljerade uppgifter om den proviant som togs ombord på fartyget i Göteborg:

Lefwande kreatur innehades till förfriskning under resan åtskil-
liga slag, som oxar, ko, kalffwar, swin, får, höns m. m. samt
följande Matwaror: 672 Lispund Kött [1 lispund = 8,5 kilogram],
336 dito Ståckfisk, 224 dito Smör, 1248 dito Bröd, 3360 Kannor
Ärter, 3360 dito Korngryn, 15 680 dito Dricka, som efter några
veckors wistande i Norrsjön surnade. Sedan var watn wår mesta
dryck, och det ofta osmakeligt och fullt med maskar.⁴

Arbetet ombord krävde mycket energi. Saltkött, torkad fisk, ärtsoppa och hårt skeppsbröd utgjorde därför viktiga inslag. Likaså medförde man smör och olja som ökade energitätheten i kosten; dessutom var öl en viktig del av skeppsprovianten. Kaptenen var mån om att besättningen skulle få tillräckligt med näring under de långa och krävande resorna.

En daglig ranson av brännvin, i storleksordningen en liten sup, var viktig för trivseln ombord. Av arrak (som kunde inköpas i Batavia) bryggdes till manskapet i en stor balja punsch två gånger i veckan. För befalet ombord fanns också allehanda sorters vin.⁵

Bristsjukdomar var länge ett stort problem för manskapet ombord, särskilt problematisk var skörbjugg som förorsakades av C-vitaminbrist och kunde vara dödlig. Ordet *skörbjugg* kommer från holländskans *scheurbek* "sårig mun". Sjukdomen kännetecknas av svullnader, sårnader, blödande tandkött, tandlossning samt ben- och muskelsmärter. Från 1500-talet framöver lärde sig en del sjöfarare att om manskapet fick citronvatten eller frukt kunde skörbjuggen motverkas eller till och med botas. Portugiserna planterade till och med fruktträd och grönsaker på ön Sankta Helena i Sydatlanten, en ö som var en viktig etapp på väg mot Indien, och kunde där lämna manskap som insjuknat i skörbjugg och plocka upp dem igen på återfärden om de hade återfått hälsan. Portugiserna lämnade också getter på ön, som snabbt förvildades och förökade sig. De blev senare ett lätt

byte för skeppsbesättningar som passerade ön och ville förse sig med färskt kött. Ön, som redan på 1600-talet tagits i besittning av Brittiska Ostindiska Kompaniet, var också viktig för Ostindiefararna eftersom man kunde bunkra färskvatten där.

Marinläkaren James Lind (1716–1794) från Edinburgh var betydelsefull för att få fram medel som kunde motverka skörbjugg bland sjöfolk. Han gjorde regelrätta experiment med besättningsmän och kunde konstatera att citrusfrukter (apelsin och citron) var ett gott medel för att bota sjukdomen. James Linds skrift *A Treatise of the Scurvy* (1757) blev banbrytande.⁶

Fram till 1800-talets början lär ett par miljoner sjömän dött av skörbjugg under det tidsskede som brukar kallas upptäcktsresornas epok.⁷

Fiske, fångst och jakt

Om ett fartyg hamnade i stiltje en längre tid så kunde förråden ta slut. Ett sätt att skaffa mat var då att fiska. När vädret tillät kunde besättningen förstås fiska även på sina frivakter, vilket var en populär fritidssysselsättning ombord. Fångsten överlämnades i allmänhet till kocken. Etnologen Knut Weibust uppger att fiske över huvud taget var ett vanligt fritidsnöje på segelskeppen. Flygfisk (som nämns i så gott som alla reseskildringar), makrill, haj och andra arter fångades.⁸ Uppskattad var boniten, *Katsuwonus pelamis*, en makrillsläkting, vars kött uppfattades som torrt. Den togs med krok som var betad med fisk eller med harpun. Per Osbeck skriver att den fångades på följande sätt:

En liten fisk stöpes af ten eller bly på en stor krok, wid kroken sätts spitsarna af et par pänne-fiädrar emot hwarandra, at det liknar en flygfisk, äfwen et par fiädrar i stället för stjärtfenan. Igenom huvudets på denna efterapade fisken sättes refwen, hwilken fiskaren på blindan eller annat ställe med et metspö kastar af och an öfwer watnet, tils Boneten nappar.⁹



En fångad flygfisk ombord på S/S Margit den 16 april år 1925.
Sam Svenssons samling, Sjöhistoriska museet

Också Clas Fredrik Hornstedt fångade bonit på ett snarlikt sätt, nämligen med hjälp av "krokar, på hvars öfra ända var tvärföre satt en sticka eller penna, för att likna flygfisken, flygande öfver vatten ytan under det fartyget sköt fart".¹⁰

Andra fiskar som kunde fås från skeppen var den som sjömännen kallade *albakor*, det vill säga långfenad tonfisk, *Thunnus alalunga*. Enligt Carl Johan Gethe var den "öfvermåttan god att äta". Enligt Gethe fångades den med ett drag format som en flygfisk och en vass krok i ändan, "hvilket man låter släpa efter skeppet".¹¹ Guldmakrill, *Coryphena hippurus* och svartfisk, *Centrolophus niger* var också viktiga matfiskar. På Ascension kunde man fånga svart tryckarfisk, *Melichthys niger*, vid stranden med bara händerna genom att slänga ut bröd i vattnet.¹²

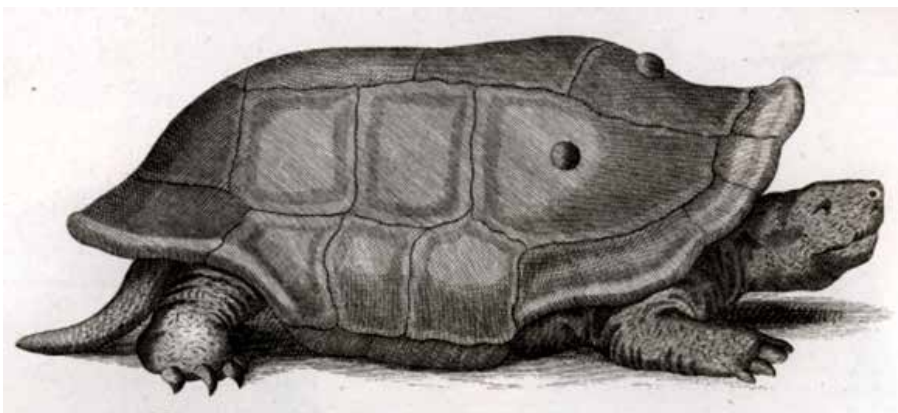
Besättningsmännen fångade också gärna haj, som följde skeppen, inte minst för att det vankades mat i form av för dem läckert avfall som kunde inkludera döda djurkadaver.¹³ Jakob Wallenberg berättar suggestivt om fångsten av en ovanligt stor haj:

Den vi nu hade fångat höll sex alnar i längden, och tjockleken var nästan samma. Han syntes kunna sluka en dragon hel, ty gapet utgjorde en tredjedel af kroppen. Fyra timmermän gingo på honom med yxor, och öppnade stora styckgluggar, både babord och styrbord, hvarutur blodet strömmade däcket rundt om i långa, otäcka krokar.¹⁴

Ett annat sätt att få omväxling i kosten var att fånga havssköldpaddor, vilka kunde harpuneras från skeppen. Ännu lättare att få sköldpaddor var att gå i land där de hade sina ägglägningsplatser. På Java salufördes havssköldpaddor som livsmedel.¹⁵ Grön havssköldpadda, förr kallad soppsköldpadda, *Chelonia mydas*, var ett viktigt byte på ön Ascension i Sydatlanten där långseglare gjorde ett stopp för att lasta ombord mat. Havssköldpaddor var eftertraktad spis:

Då hon slagtas, hugges först hufwudet af, och sedan skäres skalén ifrån. Köttet är grådt, men ju swartare ju fetare. När det feta är kokt blir det grönt, och smakar som mærg; det andra köttet är dels hwit, dels annorledes, och har smak nästan som oxkött. Köttet kokas uti såppan, som tilredes med Skyllpadd-ägg, ätes med ättika, och är en härlig läkedom emot skörbjugg, förstoppning och andra sjukdomar, Brösten stekes med skal och kött under namn Callopée och smakar kosteligt, i synnerhet medan de ännu äro feta.¹⁶

Sköldpaddorna kunde hållas levande ombord i veckor innan de slaktades och de motsvarade i kött en oxe. Det blev därför ett viktigt proteintillskott ombord för Ostindiefararna. Handeln med soppsköldpaddor på ön Ascension var väl utvecklad och därför av stor betydelse för äldre tiders handelsflotta. Denna kommers förlorade sin betydelse först i och med att Suezkanalen byggdes.¹⁷



Jättesköldpaddor på öar skattades hårt som livsmedel av sjömän. Jättesköldpadda på ön Reunion (Johann David Schoepf, Historia Testudinum iconibus illustrata 1792).

Även de landlevande jättesköldpaddorna som fanns på vissa öar i Indiska Oceanen skattades hårt av sjömännen. På Reunion försvann den endemiska jättesköldpaddan *Cylindraspis indica* i stort sett helt under 1700-talet på grund av sjöfararnas intensiva jakt. År 1840 var den definitivt utrotad. Kjellberg uppger att på Mauritius köpte eller fångade sjöfararna landsköldpaddor som fördes med som livsmedel.¹⁸

Sjöfåglar kunde fångas med krok och sedan tillagas.¹⁹ Albatrosser och stormsvalor skulle man däremot inte skada. Det var fåglar som kunde följa skeppen. Man lade gärna märke till albatrosser som dök upp vid båtarna. Stormsvalor ansågs vara förebud om storm eller olyckor.²⁰ Osbeck antecknade att stormvädersfågeln, numera efter förslag från Birdlife Sverige kallad vithakad petrell, *Procellaria aequinoctialis*, "har fått et namn af siöwännerna, som skal utmärka hans obehageliga ankomst. De kalla honom *Malefizer*, förmodeligen af male facere, emedan han gärna wisar sig, när stormen icke är långt borta".²¹

Nötboskap och fjäderfä

Förutom torrskaftning, tunnor med saltat kött, torkad fisk, öl, brännvin och annat som fördes ombord redan i Göteborg skulle också levande proviant i form av boskap och fjäderfä med. Varifrån boskapen inköptes har jag ännu inte lyckats få några närmare inblickar i, men det måste ha varit entreprenörer som skaffade fram all den proviant och den boskap som efterfrågades. Kalkoner var ännu inte särskilt vanliga i Sverige, men uppenbarligen fanns de tillgängliga på marknaden i Göteborg. Christoffer Tärnström antecknade ombord på *Calmar* den 28 februari 1746 att den dagen slaktades den största från Göteborg medförda oxen "såsom wi ock tilförene åtskilliga redan på resan slaktat, samt swin, ty på Ostindiska resor är man tämel. Wäl utrustad med åtskilliga slaktkreatur större och mindre, såsom oxar, Kor, får, getter, Swin, höns, Kalkoner, gäss etc."²²

Carl Rudolf A:son Fredberg skriver i sin stora bok om Göteborgs historia att den proviant som ombordfördes på båtarna bestod av en mängd levande djur, oxar, kor, kalvar, svin, får, höns med mera, vilka skulle slaktas vid behov under resan. Dessutom kunde ett skepps proviantlista innehålla 700 lispund kött, 400 lispund stockfisk, 250 lispund smör, 1,300 lispund bröd, 3 400 kannor ärter, 3 400 kannor korngryn, cirka 16,000 kannor dricka och så vidare.²³

Tärnström antecknade den 8 juni 1747 att kosthållet ombord närmast var på lyxnivå när skeppet närmade sig ekvatorn:

Wi lefwde denna tiden ganska magnifqvt, så at skiönt nu våra oxar blifwit ändade som wi haft från Cadix [Cadiz] felades dock ej 4, 5 a 6 rätter hwar måltid ock slaktades nu dageligen höns, Kalkoner, gäss etc. Aldrig någon måltid eller qwäll utan kostelig stek, kalkon eller gås eller ock som ofta brukades på vår resa at slakta utaf de stora Spanska swinen och steka en skinka i sänder sittandes swälen på ännu zirateligen utkrusad.

När skeppet passerade ekvatorn vankades det pastejer "ock dylikt".²⁴ Här hade man fyllt på förråden med levande djur under resans gång, uppenbarligen i spanska Cádiz.

Per Osbeck, som i sin tryckta reseberättelse ägnar djuren ett särskilt intresse, skriver också om de som man provianterade längs resan. Den 20 mars 1751, när hans skepp, som var på väg till Kanton, ankommit till Kanarieöarna, noterar han att "Kreatur af åtskilliga slag woro komne til skeppet, som oxar, swin, höns, dufwor m.m. så mycket, at en del der af spardes til hemresan från China".²⁵

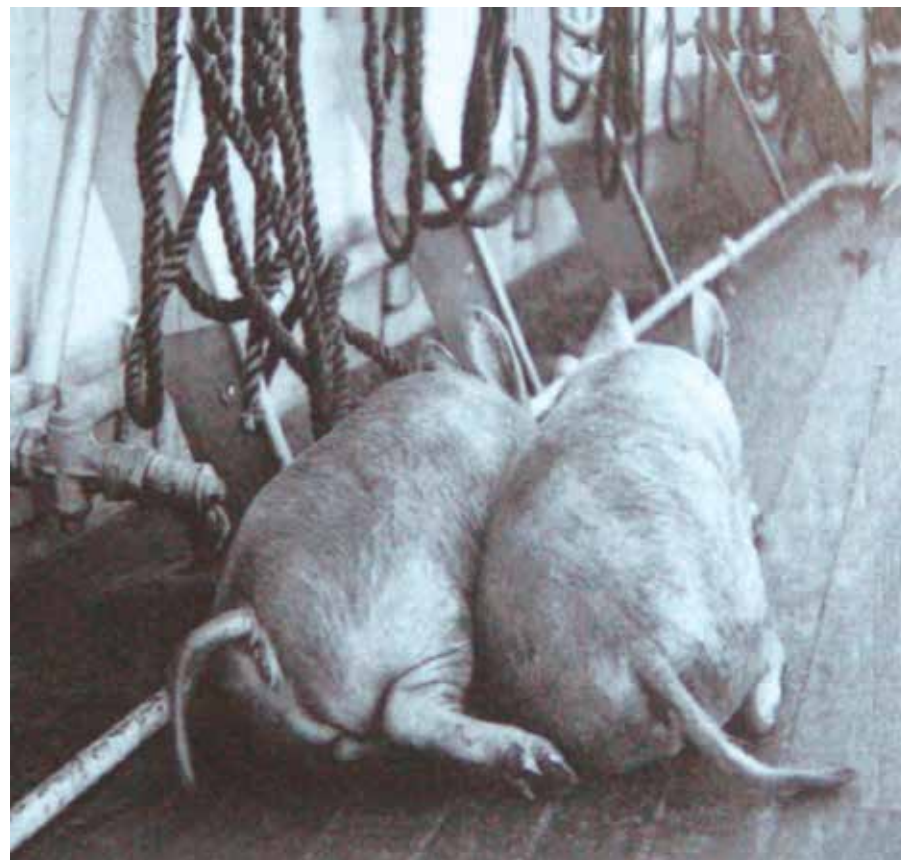
Djuren skulle inte bara förtäras under utresan, utan uppenbarligen sparas till hemresan. Tyvärr får vi inga närmare uppgifter om det foder man medförde till djuren, ej heller hur de sköttes ombord.

Väl framme i Java kunde nya inköp göras. Gethe och Osbeck noterar att javanesiska försäljare bjöd ut kokosnötter, tobak, pudersocker m.m., men också höns, ankor, samt olika papegojor.²⁶ På Java inköpte skeppet *Finland* under resan 1779 bland annat 7 bufflar, 400 höns, 72 änder, 24 sköldpaddor, 400 sköldpaddsägg och 400 kokosnötter, men också kaffe och pudersocker, tobak och kalebasser med friskt vatten.²⁷

Det skulle naturligtvis vara intressant att få närmare kännedom om hur oxar, getter, får, höns, kalkoner och gäss hölls och hanterades ombord. De kan ju knappast ha tillåtits gå omkring lösa med risk att de kunde sköljas överbord. Foderhållningen bör dessutom ha varit ett problem. Såväl stora som små nötkreatur kräver ansevärliga mängder foder som tar utrymme. Poängen var förstås att slakta djuren så snart som möjligt så att de inte förfors. Själv döda djur försmådde man som föda och hivades istället över bord för att bli hajmat.

Ännu i början av 1900-talet kunde segelfartygen som transporterade vete mellan Skandinavien och Australien medföra levande proviant. Vid sidan av potatis, socker, ärtor, bönor, makaroner, knäckebröd, saltkött, rökt fläsk, torkad frukt m.m. hade fyrmastbarken *C. B. Pedersen* som 1924 lämnade Göteborg inte mindre än sju grisar och sju får under däck. Dessutom fanns där en hönsflock som skulle förse besättningen med färska ägg. På hemresan från Australien tog man med samma mängd får och grisar för att slakta under färden tillbaka.²⁸

Det är i stort sett alla lantbruksdjur som fanns i Sverige under 1700-talet som kunde följa med skeppen: nötkreatur, får, getter, svin, höns, kalkoner, gäss och ankor. Nötkreatur, får, getter, svin, höns och ankor hölls allmänt av allmogen som produktionsdjur. Intressant är att kalkoner, vars



*Svin ombord på den fyrmastade barken Moshulu som hade förts med som proviant, men som de ombordvarande inte ville slakta utan istället gav dem namn. Ur Eric Newby, *The Last Grain Race* (1956).*

historia i Sverige fortfarande är föga känd, omnämns i åtskilliga källor, vilket tyder på att den var relativt vanlig, åtminstone i västra Sverige. Kanske var det rentav en fågel som företrädesvis hölls i städerna. De arkeologiska fynden sträcker sig tillbaka till början av 1600-talet. Möjligen var den vanligare än vad man hittills förmodat.²⁹ Tamgäsen var vanlig i södra och mellersta Sverige redan under medeltiden.³⁰

Relationer människa-djur ombord

De medförda djuren och den fångade fisken utgjorde ett mycket viktigt tillskott för sjömännens mathållning, både för trivsel och för näringsinnehållet. Kosten kunde vara ganska ensidig, men då det vankades färsk animalier var det extra festligt och något som manskapet såg fram emot. Sannolikt hade man ett osentimentalt förhållande till den medförda levande maten. Slakt tillhörde det människor hade vuxit upp med. Det hände emellertid att besättningen skapade känslomässiga band till den medförda levande provianten, band som kom att likna relationerna man kunde ha till de sällskapsdjur i form av hundar, katter, apor och papegojor som också fanns ombord.³¹ Jakob Wallenberg skriver skämtsamt en parodi på tidens minnesdikter över älskade husdjur som var på modet vid 1700-talets mitt. Den handlade dock om den norska oxen Rölle som man slaktade och förtärde, uppenbarligen med en viss vända. Etnologen Knut Weibust exemplifierar med grisar ombord som kunde förses med namn, som Sarah, Susan och Oscar, och därmed få status som sällskapsdjur. Det kan därför vara svårt att få någon frivillig att slakta sådana grisar, uppger han.³²

Ännu i början av 1900-talet medförde båtar på långa turer levande proviant. Numera förfogar man över utmärkta kylutrymmen varför det inte längre är nödvändigt att ha med sig boskap som livsmedel ombord. Det mesta finns också att köpa i de hamnar man kommer till. Däremot kan det bli aktuellt att medföra levande proviant i framtida rymdfärder. När människan beslutar sig för att resa till Mars och dessutom avser att stanna där måste hon, i likhet med äldre tiders sjöfarare, ta med allt livsmedel man behöver. På sikt måste hon också skapa förutsättningar för att kunna odla maten på resorna. Redan nu diskuteras hur exempelvis insekter (exempelvis mjölmask och syrsor), som är omvittnat proteinerika, skulle kunna odlas ombord på rymdskeppen och på framtida rymdstationer för att förses besättningen med näringsrik kost. Det sker en ganska omfattande forskning på detta område. Insektsfarmer kräver små utrymmen, och det skulle vara realistiskt att olika arter i framtiden kan bli den moderna boskapen, som passar för rymdfärder och rymdstationer.

Summary

Living provisions

The provisions carried by 18th-century sailing ships on their long voyages from Sweden to East and Southeast Asia consisted of cereals, legumes and root vegetables. The meat and fish they carried were dried or salted. There were, however, opportunities to add fresh food along the way, which they were happy to do, especially as much of the food had to be discarded having become mouldy, rotten or infested with “worms” along the journey.

An important part of the diet was the live animals loaded on board in the ports of Gothenburg and Stockholm, but also along the way in places like Cádiz and the Canary Islands. Virtually all domesticated animals that could be eaten were brought: cattle, oxen, goats, sheep, chickens, turkeys, ducks and geese, sometimes even pigeons. Turkeys seem to have been rather common on board although it was still not commonly kept by the peasantry at home.

There was also the opportunity to go ashore on Ascension Island and catch sea turtles that went up there to lay eggs. Land turtles were also caught or bought on the islands of the Indian Ocean and Java. The turtles provided hardy provisions that could last a long time on board. This essay provides an overview of the animals that were brought in alive to serve as provisions for the crew. The fresh meat was important for the crew's health and well-being.

Litteratur

Andersson, Karl-Olof, "De sista stora segelfartygen", *Populär Historia*, Januari 2021.

Bartholomew, Michael, "James Lind and scurvy: A revaluation", *Journal for Maritime Research*, vol. 4, No 1, s. 1–14, 2002.

Brøndegaard, Vagn J., "Albatrossen og Sømanden: et kapitel af den maritime folklore", i: *Handels- og Søfartsmuseet på Kronborg. Årbog 1963*, s. 111–148.

Fredberg, Carl Rudolf A:son, *Det gamla Göteborg. Lokallistoriska skildringar, personalia och kulturdrag* 1. Göteborg 1922.

Hansson, Ann-Marie, "Tre fartygsvrak vid Grand Hôtel, Blasieholmen." i: A-M Hansson & U. O'Meadhra (red.). *Växternas Stockholm: fossila växtrester och skriftliga källor berättar*. Stockholm 2020.

Hornstedt, C. F., *Brev från Batavia. En resa till Ostindien 1782–1786*. Helsingfors 2008.

Kjellberg, Sven T., "Till Svenska Ostindiska Compagniet". i: S. Erixon & S. Wallin (red.), *Svenska kulturbilder* Bd 2. Stockholm 1930, s. 67–94.

Kjellberg, Sven T., *Svenska ostindiska kompanierna. 1731–1813: kryddor, te, porslin, siden*. Malmö 1974.

Linnaeus, Carl, *Om havets natur (Natura pelagi). Akademisk avhandling under Linnés presidium 1757*. Uppsala 2022.

Maltin, Emma & Jakobsson, Håkan, "The introduction of the turkey (*Meleagris gallopavo*) in early modern Sweden – historical and zooarchaeological evidence of husbandry and consumption", *Post-Medieval Archaeology* vol. 57, No 1, s. 1–28, 2023.

Migaud, Philippe, "Des animaux exotiques à bord". i: J. Soulat (ed.), *Archéologie de la Piraterie des XVII et XVIII siècles. Etude de la vie quotidienne des flibustiers dans les Caraïbes et l'océan Indien*. Drémil-Lafage 2019, s. 383–396.

Osbeck, Pehr, *Dagbok öfver en Ostindisk Resa Åren 1750, 1751, 1752*. Stockholm 1757.

Price, Catherine, "The age of scurvy", *Distillations* vol. 3 No 2, s. 12–23, 2017.

Rydén, Bo & Carl Johan Gethe, "Dagbok hållen på resan till Ostindien 1746 – 1749". I: *Svenska Linnésällskapets Årsskrift* Årg. 1975 – 78, s. 51–128, 1981.

Skogman, Carl Johan Alfred, *Fregatten Eugeniens resa omkring Jorden åren 1851–1853, under befäl af C. A. Virgin*. Stockholm 1855.

Svanberg, Ingvar, "Die Sturmschwalbe in der nordatlantische Volksbiologie". *Ornithologische Mitteilungen: Monatschrift für Vogelbeobachtung und Feldornithologie* vol. 60, pp. 220–229, 2008.

Svanberg, Ingvar, "Papegojor och andra djur ombord", *Forum navale* 2021, s. 32–49.

Söderlind, Ulrica, "Kost, diet och näringsvärde för de ombordvarande på det svenska fartyget Lovisa Ulrica, både som Ostindiefarare och örlogsfartyg under senare delen av 1700-talet", *Tidskrift i sjöväsendet* 3, s. 253–272, 2015.

Tyrberg, Tommy, "The archaeological record of domesticated and tamed birds in Sweden", *Acta zoologica cracoviensia* 45, s. 215–231, 2002.

Tärnström, Christopher, *En resa mellan Europa och Sydostasien år 1746*. London 2005.

Wallenberg, Jakob, *Min son på galejan och Sannfärdig resebeskrifning: innehållande allahanda bläckhornskram, samlade på skeppet Finland, som afseglade ifrån Göteborg i december 1769, och återkom dersammastädes i juni 1771* (Humoristiskt bibliotek 1). Stockholm 1881.

Weibust, Knut, *Deep Sea Sailors* (Nordiska museets Handlingar nr 71). Stockholm 1969.

Noter

¹ Wallenberg 1881, s. 58.

² Söderlind 2015.

³ Kjellberg 1974, s. 196–198.

⁴ Osbeck 1757, s. 4.

⁵ Kjellberg 1974, s. 196; Kjellberg 1929, s. 81.

⁶ Bartholomew 2002.

⁷ Hansson 2020, Price 2017.

⁸ Weibust 1969, s. 117.

⁹ Osbeck 1757, s. 67.

¹⁰ Hornstedt 2008, s. 164.

¹¹ Osbeck 1757, s. 69; Rydén 1981, s. 69.

¹² Osbeck 1757, s. 295, 305–308, Linnaeus 2022, p. 10–11.

¹³ Osbeck 1857, s. 78.

¹⁴ Wallenberg 1881, s. 68.

¹⁵ Osbeck 1757, s. 97–98; Kjellberg 1974, s. 197; Rydén 1981, s. 107.

¹⁶ Osbeck 1757, s. 294.

¹⁷ Osbeck 1757, s. 293–294; Rydén 1981, s. 111.

¹⁸ Kjellberg 1974, s. 197.

¹⁹ Rydén 1981, s. 71.

²⁰ Brøndegaard 1963, Svanberg 2005.

²¹ Osbeck 1857, s. 77–78.

²² Tärnström 2005, s. 60.

²³ Fredberg 1922, s. 52.

²⁴ Tärnström 2005, s. 97.

²⁵ Osbeck 1757, s. 62.

²⁶ Rydén 1981, s. 72; Osbeck 1757, s. 100.

²⁷ Kjellberg 1929, s. 81.

²⁸ Andersson 2021.

²⁹ Tyrberg 2002, s. 227. Maltin & Jönsson 2023.

³⁰ Tyrberg 2002, s. 218.

³¹ Migaud 2019, Svanberg 2021.

³² Weibust 1969, s. 89.