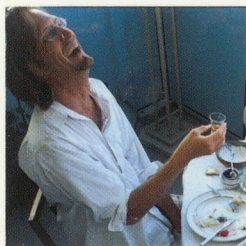
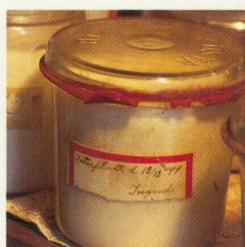
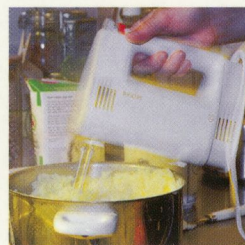
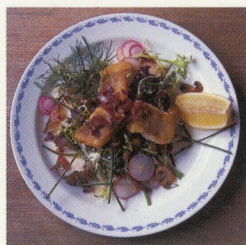
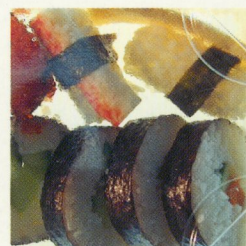
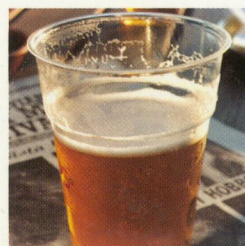
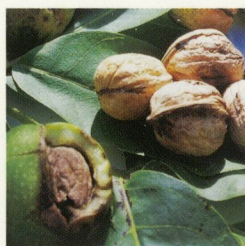
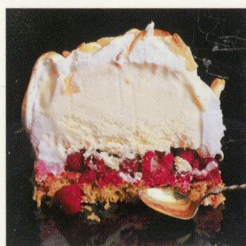
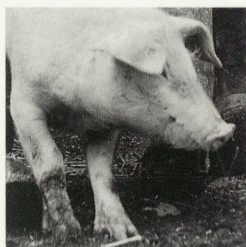


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

©Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Eva Carlsson är religionshistoriker. Hon har varit projektledare för utställningen Livets högtider på Skansen.

Konfektbröllop

Sötsaker och nytänkande vid livets högtider

Eva Carlsson

Enkelt, ekonomiskt, vackert och deliciöst. Så kan de under 1800-talet så populära konfektbrölloppen beskrivas. De uppstod som en reaktion mot den mångsekelgamla seden med pompösa och överdådiga gästabud vid livets stora högtider. Hur detta gick till antyds på ett målande sätt i August Blanchés roman *Vålnaden*: »Ingen brud kunde föras till brudsängen, intet lik till graven utan dukade bord och skummande bålar ... Det ansågs icke för något kristligt bröllop eller någon kristlig begravning, om man icke hade magplågor och huvudvärk i flera dagar därefter. Framlidne ärkebiskop Wallin lärde oss slutligen, att man kan vigas lika bra och begravas lika bra vid en kopp buljong och några konfektbitar. Så uppkommo de s.k. konfektsbrölloppen och konfektsbegravningarna.«

Detta nya mode kring bröllopsfirande höll i sig fram till 1900-talets början och det etablerades, såsom vanligen sker, först i de ledande samhällsskikten i städerna. Bjudningen bestod huvudsakligen av bara vin och konfekt, mat serverades inte. Mottagningen hölls gärna för den närmaste kretsen på förmiddagen i hemmet, där också vigseln ägde rum. Ibland kombinerade man detta med en större middagsbjudning på kvällen som då kunde ske antingen i hemmet eller på restaurang.

Tanken med tillställningen var som sagt att den skulle vara enkel. Helt enkelt verkar det ändå inte ha varit att anordna en sådan mottagning. I Gustafva Björklunds *Kokbok för husmödrar, innehåller öfver 2000 anrättningar* från 1840-talet, beskrivs den



Ett enkelt sätt att fira bröllop?
Interiör i utställningen Livets
högtider på Skansen 2000. Foto
Marie Andersson, Stiftelsen
Skansen

Det dukas till 1800-talets te-
bjudning. Foto Marie Andersson,
Stiftelsen Skansen



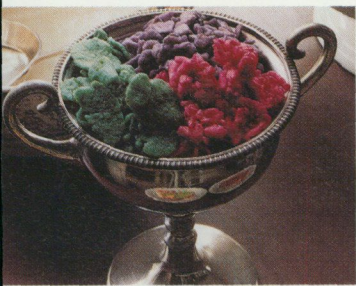
mest modesta varianten av ett »confects-bröllop« på följande sätt: »Före vigseln serveras thé med flera sorters bröd; samt derefter Rhenskt, Mosel, Johannisberger eller Hochheimer med confect. Derefter twänne sorter glace med bröd; derpå en serving af windrufwor och någon slags frukt, såsom bergamotter [päron] eller äpplen. Sedan åter win och confect, och glace med bröd. Derpå tårta med win-gélée åt damerna, samt aracts-, romm-, eller glace-punsch åt herrarne. Till skålarne twänne bålar. En whit bål af Mosel, Rhenskt, Ananas och Champagne. En röd dito af S:t Julien, Rhenskt Bleckert [rosévin från Rhenområdet], Champagne, socker och swenska pomeranser, tillika med is uti båda.«

I verkligheten ordnades det inte alltid så gediget arrangerade konfektbjudningar med sju olika uppdukningar, som i denna beskrivning. Årstafrun beskriver i sin dagbok bjudningen vid ett dop hon bevistat våren 1828: »Före dopet dracks Thé, efteråt Rhenskt vin och Confect.« På kökspigan Anna Stinas bröllop som denna herrgårdsfru lät arrangera i oktober 1827 dracks det först »Thé och Saffransbröd, sedan efter Vigseln Muscatvin och

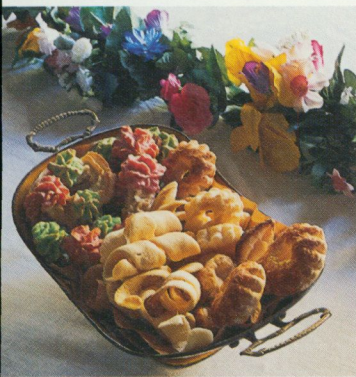
Sockerbröd«. Därefter serverades mat.

Ekonomin fick antagligen också råda över hur pass omfattande bjudningen fick lov att bli. August Blanche beskriver i en av sina berättelser hur, efter vigseln hemma hos en skomakargesäll, bruden bjudit kring »biskuit och brända mandlar på en tallrik«. På ett bord hade hon vidare ställt fram en bricka med flera vinglas. Brudgummen som varit ute och hämtat en butelj tömde denna i de uppradade glasen. Men eftersom han tagit fel butelj och istället slagit upp soja spottade prästen och klockaren ut innehållet efter den utbringade skålen.

Om teet serverades vid sittande bord så gick den senare delen av bjudningen till ungefär som vid moderna tiders cocktailbjudningar. Man fick sig ett glas champagne eller vin, plockade konfekt ur konfektskålarna, »minglade« och samtalade efter behag. I Fredrika Bremers roman *Familjen H* får man en doft av hur en dylik bjudning kunde gå till: »Ja, jag begriper ta mej tusan ej varför fruntimren nu för tiden ska så mycket befatta sig med lektyr, ta mej tusan jag det kan förstå!» sade löjtnant Arvid i det han sträckte sig efter en tallrik konfekt och tog sig en hand full. Julie gav sin fästman ett bistert ögonkast ... 'Jag skulle', sade hon rodande av förtrytelse, 'hellre vilja sakna mat och dryck än att vara berövad läsning. Gives det väl något för själen mera förädlande än läsningen av goda böcker? Något som ...' Kornett Carl skyndade sig att slå ut ett glas vin och vatten över löjtnant Arvid, och låtsade som om han avbrutit systemens tal genom sitt utrop. 'Visste jag inte att det skulle gå rasande; jag försökte balansera med glaset på tumändan. Pardon, svåger!' ... Emellertid skulle Julie ej så snart komma utur sin lilla klämma ... 'Jag tror verkligen', sade Algernon, 'att det är bättre att ingenting läsa, än att läsa blott romaner. Romanläsningen är för själen vad opium är för kroppen ...' Julie skrattade. 'Bästa professor', ropade hon, 'hjälp, hjälp! Jag börjar rättnu på att tro mig vara en förlorad och förtappad varelse. Säg, jag ber, något till försvar för romanläsningen, så skall jag ge er något gott', och skälmaktigt leende höll hon



Kanderade violer och brända mandlar. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen



Bröd och konfekt skulle ha olika form och färg. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

en krans av konfekt i höjden. 'Den har visserligen sina goda sidor', svarade professorn, ... för min del anser jag läsningen av goda romaner såsom en den nyttigaste ...' 'Hör, hör!' ropade Julie och klappade händerna ... Nu steg Julie hastigt upp ... gick till professorn, gav honom ej konfektkransen men omfamnade honom med barnslig hängivenhet, under det hon sade: 'Tusen tack, tusen tack, jag är nöjd, alldeles nöjd!' ... Löjtnant Arvid såg ej 'alldeles nöjd' ut, men åt oförtrutet konfekt.«

Att det inte bara var den kulinariska aspekten som skulle beaktas på dessa tillställningar förstår man när man läser recepten. Ögat skulle också tillfredsställas. Bröd och konfekt skulle vara av olika färg och form: »mandelkransar, karameller och glaserade frukter rullade ut åt alla håll« står det till exempel i Bremer-romanen *Hemmet* apropå att Petrea snubblat och tappat sin konfektpåse. Karameller av olika slag, smaksatta med olika typer av essens, färgade och formade till olika fasoner var en sorts konfekt. Vidare var mandelkonfekt populär liksom glaserade frukter. Men brända mandlar var nog den vanligaste konfekten. Dessa serverades även i enklare hushåll såsom framgick av Blanchés framställning av skomakargesällens bröllop.

Vilken typ av figurer som mandelkonfekten brukade formas till går att läsa i den tidigare nämnda kokboken av Gustafva Björklund: »Då allt är inarbetadt, bör massan vara som en hård deg; hwarefter den lägges på bordet och deraf rullas, tillika med finsiktadt socker och stärkelse, små kransar, stjernor och hjertan, hwilka uttagas med form, samt tre och fyrkantiga fasoner.«

Brödet som i Årstafruns dagbok ofta benämns med namnen skorpor, bakelser, sockerbröd eller saffransbröd, utfördes likaså i olika former. Sockerspånen formades till att »få utseende af hyvelspån« och de så kallade schäferhattarna var bakelser formade till att likna den populära modehatten under 1700-talet.

Men för att bli riktigt vackra skulle kakorna också ha färg: »Då man glaserar sockerspån, schäferhattar och dylikt, sättes litet



Schäferhättarna liknade en populär modehatt. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

hvit glasyr med en knif på kanterna af bakelsen, sedan doppas den i strösocker af olika kulörer och ställes att torka; det har utseende af krusflor.» Så skriver Anna Maria Zetterstrand i sin *Kok- och Hushålls-bok, grundad på 80-årig öfning och erfarenhet i kokkonsten och hushållningen* från 1872. I hennes bok står också hur man skulle bära sig åt för att färga strösocker. För att få exempelvis gul färg användes saffran. Till den röda färgen skulle »1 lod röd cochenill ... en liten knifsudd bränd alun, 1 dito cremortartari och 1/2 knifsudd vit, renad pottaska» blandas samman. Till den blå färgen skulle »vacker blå modefärg» inköpas. Cochenill var den bekanta Koschenill-lusen som användes för att få röd färg. Alun, cremortartari och pottaska var alla bindemedel för att få färgen att fästa.

En modern betraktare slås av det koncentrat av sötma som dukades upp vid dessa kalas. Man drack sött vin till sött bröd och konfekt. Det som vi tänker på som kaffebröd hade man alltså inte

I Gustafva Björklunds kokbok är receptet på schäferhättar följande:

Ett halft skålpund söt- och 2 lod bittermandel skalas och stötas mycket fint, hwarefter det lägges i en stenmortel tillika med 8 ägg-gulor och 12 lod finstött socker; detta arbetas mycket väl.

Efter gräddningen skall de fortfarande varma kakorna läggas runt särskilda bleckbockar för att de få wacker fason, då de blifwa kalla.

Bischoff

4 buteljer godt Bordeaux-Win,
2 färska pomeranser, i hvilka
ristas eller skorras,
2 skålpund fint socker, eller
något mera efter smak.
Till denna dryck kan äfwen
tagas en butelj Mosel-vin, som
gör drycken lenare till smaken;
men då tillägges mera socker.

Hwit Carolina eller Ärke-
Bischoff

4 buteljer Mosel-Win och 4
buteljer Rhenskt win, eller 6
buteljer ungt franskt win,
eller 3 buteljer gammalt franskt
och 2 dito Champagne,
3 skålpund fint Socker, eller
något mera, efter smak; samt
2 à 3 Pomeranser, i hvilka
skorras.

bara till kaffe. I recepten i Anna Maria Zetterstrands bok kan till exempel stå om kakorna att de skulle »användas till kaffe, the, sylt, glace, vin, soppor m.m.«.

Sött tilltugg krävde sött vin. Vanliga viner vid denna tid var dessertviner som madeira och portvin. Men som framgår av Gustafva Björklunds rekommendationer var det alltså inte i första hand sådana viner som serverades. Vita, tyska (och söta) viner såsom Moselviner var populära, men även röda, franska viner. Dock var det inte så vanligt att dricka vinet naturellt. Enligt en annan av August Blanchés berättelser måste värden under en bjudning läxa upp en av gästerna, som spätt ut det fina årgångsvinet med vatten. Värden hörde tydligen till en modernare generation konsumenter som föredrog att inte skämma vinet genom att blanda ut det. Annars tyckte man i regel att det naturella vinet smakade surt. Var inte vinet naturligt sött, som Rhen- eller Moselvin, blandade man därför gärna i lite socker. Eller också gjorde man bål.

I *Handbok wid den nu brukliga finare matlagningen* från 1842 av Margaretha Nylander finns ett recept på Bischoff, en vanlig typ av bål, som kunde utökas med ytterligare vinsorter och kryddor. En sådan variant var »Hwit Carolina eller Ärke-Bischoff«. Den senare bålen har en förhöjd smak då en av ingredienserna utgörs av champagne. Det som i vår tid framstår som en hädelse, nämligen att blanda ut exklusiva viner med socker, vatten och kryddor, var vid denna tid det vanliga sättet att dricka vin. Pomerans och citron användes ofta, men även det som vi tänker på som klassiska glöggkryddor, till exempel kanel och kryddnejlikor. På något sätt ger också själva konfektbjudningarna associationer till moderna tiders glöggställningar. De är okonstlade till sin karaktär och festen består huvudsakligen av vin, kakor och sötsaker. Förutom vintoddyn och sommarens bål tycks glöggen vara den dryck som överlevt av 1800-talets sedvänja med sötat och kryddat vin.

Men när man dricker vin hör det till med en skål. Den lilla dikt till skålen som utbringades för Emilia och Algernon, brudparet i den tidigare nämnda romanen Familjen H, får avsluta artikeln. Det är en text full av tilltro, speglade hur man på den tiden inte tvivlade på att ett äktenskap skulle bestå fram till guldbröllopsdagen:

»Låt oss glasen fulla skänka;
hurra! Botten uti båln!
Skummet må i taket stänka;
Sälla makar – er är skåln!
Klinge alla glasen samman,
må vi här i muntert lag
efter femti år med gamman
fira er guldbröllopsdag!«