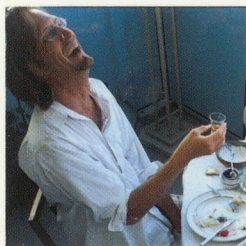
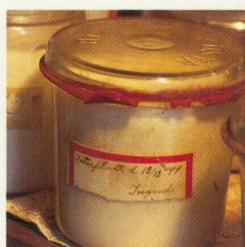
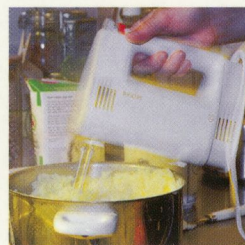
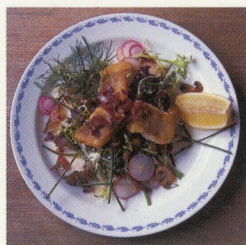
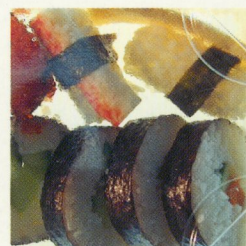
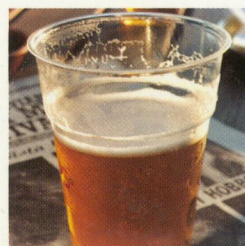
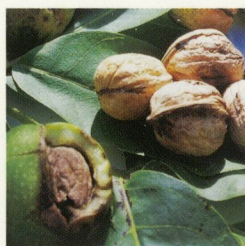
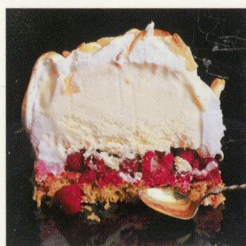
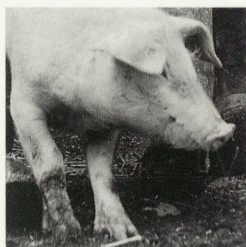


GOTT OM MAT



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

Carin Tisell är arkivchef vid
Nordiska museet.

Vad berättar matsedeln?

Carin Tisell

En inblick i den kommande måltiden. Matsedel från Hasselbacken 1856. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



Alla matsedlar har någonting att berätta, den gemensamma nämnaren är att det står mat på menyn. Nyktert eller fantasiegående – havregrynsgröt eller jerusalemsoppa! Matsedeln ger gästen en försmak av de läckerheter som väntar och den sentida betraktaren får någonting att fundera över. En matsedel försedd med datum och ortsangivelse och andra uppgifter kan ofta berätta mycket om vanor, prisnivåer och kulturliv. Ibland är den bara

ande samlingar från personer eller restauranger.

Det urval jag gjort här är helt personligt och i viss mån slumpat. Jag valde två familjesamlingar, von Krusenstierna och Stähle och en restaurangliggare från Hasselbacken. Döm om min förvåning, när jag upptäckte hur dessa kompletterar varandra och flätas samman. Stähle och von Krusenstierna var på väg till samma middag för att fira invigningen av den nya järnvägssträckan Stockholm–Rimbo, men von Krusenstierna fick förhinder. Båda herrarna besökte vid ett flertal tillfällen Hasselbacken.

Edvard von Krusenstierna var en skicklig jurist, som bland annat arbetade mycket med lagfrågor och under åren 1879–1889 tillhörde statsråds-kretsen. Hans samling omfattar tiden 1881–1906 och består av inbjudningar och menyer, ibland med generalpostdirektörens egna kortfattade kommentarer på baksidan, en serie omdömen i stigande skala: »ack ja – trevligt – synnerligen trevligt – förstklassig mat och goda viner«. Under dessa 25 år var Edvard von Krusenstierna bortbjuden i snitt 55 gånger per år. Mycket var givetvis representation, som 146 inbjudningar till slottet. Den 5/1 1891 noterar han att konungen höll ett lysande tal. När jag ser dessa inbjudningskort kan jag inte låta bli att tänka lite extra på formuleringen »Klädsel för Damer, Icke dansande, Svart Hofdräkt, Dansande, Hvit Hofdräkt«.

Hur många bjudningar han själv var värd för vet jag inte, men han hade åtminstone en middag på Hasselbacken. Den 23/5 1884 bjöd han fem gäster på »Crécy – Piggvar – Hommelsallad – Morkulla – Sparris – Jordgubbar – Ost – Desert« till en kostnad av 9 kronor per person. Han var också inbjuden dit ett antal gånger, bland annat till brukspatron Pahlman 15/9 1903. Meny och gästlista finns i von Krusenstiernas samling, beställningen, som visar att det kostade 12 kronor per person, i Hasselbackens liggare. Den gången serverades nio herrar en utsökt middag på tio rätter.

Viktor Stähle, född 1866, har efterlämnat en matsedelsamling, som sträcker sig över en längre period, 1882–1944. Viktor Stähle



Matsedel från Hasselbacken
den 29/9 1875. Foto Birgit
Brånvall, Nordiska museet

Matsedel från Hasselbacken
den 27/5 1877. Foto Birgit
Brånvall, Nordiska museet



cigaretter – Kastanjer à la Parisienne – Madeira Extra – Hochs-heimer Berg 1897 – Pommard 1903».

Av måltider ute kan nämnas »Tjär-Olles« middag för Viktor och Gerda 5/7 1916 då han bjöd på »Hors D'oeuvres – Tortue Claire – Turbot Poché – Beurre Fondu et Raifort – Poussin Suèdoise – Salad – Asperges – Fraises à la crème frappé«. Matsedeln, utan tvekan Hasselbackens, är bevarad i Ståhles arkiv, men beställningen saknas i Hasselbackens liggare, som den dagen bara upptar en middag för den ryske ministern. Nio gäster inleder den måltiden med Bortsch à la Russe. Kuvertkostnaden, 16 kronor, tillhör de högre det året.

År 1937 har KTH 45-årsminnesfest och serverar följande lunch på Skansen: »Gott om stöddigt käk – därtill eldvatten eller mera – Gewöhnliches – Döpt hönsbarn med plugg och grönfoder samt lite snask – Kaffe – Tandvärk.« Middagen hade serverats på Strand kvällen innan: »Smörgåsbord – Sjötungsfilet Royal – Ungfågel med sallad – Färska päron Cardinal – Småkakor – Viner.«

En av de större samlingarna är Hasselbackens liggare 1870–1929, där år för år alla beställningar är noterade med värd, antal gäster och pris per person samt meny. Vackra förtryckta matsedlar varvas med handskrivna menyer. År 1897 är vinjetten till Industriutställningen den vanligaste. Till varje årgång finns en alfabetisk förteckning över beställare. Det var här jag fann von Krusenstiernas middag. Viktor Ståhle har varit gäst 45 gånger. Fantasin skenar iväg vid tanken på Stockholmskt uteliv under ca 50 år. Vem åt vad tillsammans med vem? Och vem betalade? Och varför kom det inga damer till Svenska Kennelklubbens middag?

Bland matsedlarna finns också material som samlats in för ett radioprogram, *Värdshuset Tuppen*, den där varma sommaren 1955. Den 22 juli valdes 30 restauranger ut och alla beställningar registrerades. Vad åt vi helst sommaren för 45 år sedan? På första plats kommer köttträtter, därefter fisk och grönsaker. Trots alla nyheter på matområdet är mönstret det samma idag. Men

Gösfilé à la Soto Major
4 portioner

1 kg gös

Marinad:

2 msk olja

1 msk citronsaft

1 liten rödlök, hackad

1/2 msk salt

1 kryddmått vitpeppar

Till panering:

1 dl mjölk

1 dl vetemjöl

Till sautering: olja eller kokosfett

Temperatur på fett: 180–200 °

Sauteringstid: 4–5 minuter

Rensa och skölj fisken. Filea den och skär filéerna från skinnet. Dela dem om de är stora.

Blanda ihop marinaden och gnid in filéerna med den. Låt fisken ligga 1–2 timmar.

Ta upp filéerna och torka av dem. Doppa dem i mjölk och vänd dem i mjöl. ►

vilken speciell maträtt som var populärast år 1955 framgår inte, vilket känns litet tomt. Jag tänkte mig att glass borde ha haft en strykande åtgång just den här sommaren, men när jag tittade på matsedlarna fann jag att 200 portioner hade beställts, att jämföras med att 600 personer valde jordgubbar och vispgrädde!

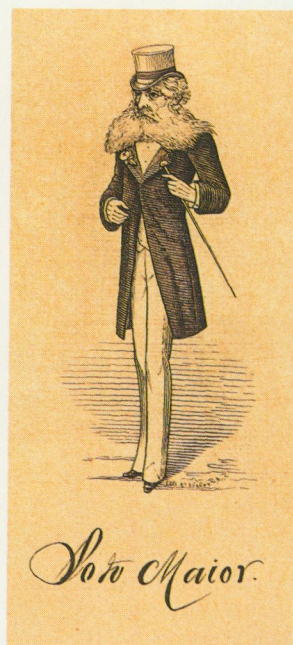
Till sist funderar jag över ett album benämnt Matsedlar från Stockholmsrestauranger under kristiden 1918–1921. Kristid är en tolkning, men jag hade inte väntat mig så mycket rysk kaviar som jag fann på de matsedlarna!

Läsningen av matsedlar har öppnat mina ögon och väckt min nyfikenhet. Jag kommer att återvända. Den här gången hann jag bara hastigt bekanta mig med Vicomte Antonio da Cunha de Soto Maior, en portugis som år 1857 förvisades till Sverige som minister. Han blev en av portalfigurerna i det Stockholmska umgängeslivet fram till sin död 1894. En försmak av allt spännande som finns i hans samling ger ett recept på Gösfilé à la Soto Maior. Väl bekomme!

► Hetta upp fett i en stekpanna eller låg fiskpanna (sautoir). Fettet bör stå till pannans halva höjd. Lägg i filéerna och sautera dem tills de fått guldbrun färg. Vänd dem efter halva tiden. Ta upp dem med hålslev och låt dem rinna av på hushållspapper.

Garnera med citronklyftor och servera med kokt potatis och champinjonsås samt persilja friterad i fett.

Stora kokboken 1968



Soto Maior, Portugals minister i Stockholm. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet