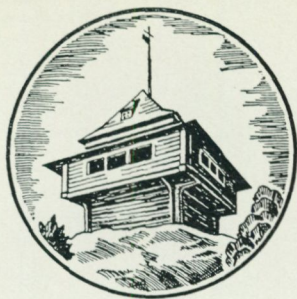


FATABUREN 1969



fataburen

Nordiska museets och Skansens årsbok 1969



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK

1969

Redaktion: Gösta Berg · Sam Owen Jansson · Skans Torsten Nilsson ·
Christian Axel-Nilsson
Redigerad av Ernst-Folke Lindberg
Layout: Torsten Stääf
Tryck: Tryckeribolaget Ivar Hægström AB 1969

Pärmens färgbild: Frieriet. Oljemålning av Knut Ekwall. Nordiska museet.

Bröllopsmiddagen

När bröllopsskaran återvände från kyrkan till bröllopsgården vidtog bröllopsmiddagen. Det var en ceremoni som både hos oss och annorstädes i världen är nästan lika fast förankrad i den folkliga traditionen som den kyrkliga vigseln. Vi möter den redan i medeltidslagarna och ännu i dag är det skick och bruk att även den torftigaste s. k. borgerliga vigsel följes av en enkel måltid med vittne-
na som gäster. Detta, att äta och dricka tillsammans vid viktiga och avgörande tillfällen i livet, har så gammal hävd, att vi endast osäkert och med svårighet kan förstå dess djupare och ursprungliga innebörd.

Så som vi känner bröllopsmiddagen från levande tradition och genom skriftliga källor från nyare tid, präglas den främst av medvetandet om att detta var den dag – ofta den enda – i livet, då två personer som brud och brudgum ensamma stod i centrum för allas uppmärksamhet. Utan hänsyn till förmögenhetsförhållanden eller samhällsställning förlänades brudparet vid denna fest en högre dignitet. Även tjänstefolket, pigan och drängen, soldaten och hans brud, blev på sin bröllopsdag drottning och kung och deras husbönder såg gärna till att festen blev hofffähig.

Arrangemangen kring bröllopsmiddagen är som helhet ett gott exempel

på statustänkande, där mönstren nästan alltid hämtas uppifrån, dvs. från befolkningskategorier som av något skäl ansågs för mera än ens egen. För bondebefolkningen blev herrgårdsfolket och prästgårdsfolket förebilden men kanske ännu mera borgerskapet i städerna. Men ytterst var det aristokratien och det kungliga hovet som blev modeskapande även på detta område. 1800-talets lantliga bröllopfester kunde, som vi skall se, ge associationer till de ståtliga banketter som följde på barocktidens fursteförmålningar.

Bröllopet var först och främst en familjefest och det är därför naturligt att brudens och brudgummens släktingar, även där de måste komma långväga ifrån, ansågs böra deltaga. Men därjämte inbjöds hos bondebefolkningen regelbundet en krets av grannfamiljer, i första hand byns, eller, där inte byar fanns, gårdens eller de närliggande gårdarnas folk. Man har ansett att fastare organiserade bjudlag av detta slag egentligen bara skulle förekomma på Gotland och i Skåne och att det därför skulle röra sig om en dansk institution (Nils Lithberg). Emellertid har förhållandena varit likadana på många håll i vårt land. I Uppland var den motsvarande benämningen »kalaslag» (August Isaacsson). Det är ju också helt natur-

ligt att sådana gruppbildningar uppstår – de har paralleller även i andra samhällsklasser.

Antalet gäster kunde under vissa förhållanden bli ganska stort. Så var inte minst förhållandet i de folkrika byarna kring Siljan i Dalarna. En fransk resenär som ganska grundligt lärde känna dessa bygder, Paul B. Du Chaillu, fick 1874 tillfälle att vara med om ett sådant bröllop i Västanors by i Leksand. Han har lämnat en ovärderlig redogörelse för detta evenemang, då en av socknens pampar, Liss Lars Olsson, gifte bort sin son med dottern till en granne. Bröllopsgästernas antal var 500 och bröllopet varade i fyra dagar.

Inte alla gäster var emellertid likställda och de behandlades inte heller som sådana. Utom de självägande bönderna och deras hustrur fanns en talrik krets av ungdom, tjänstefolk och obesuttna, som också fick sin traktering men som inte fick rum vid gästabudsborden eller ens inne i stugan. Även i detta fall påminner förhållandena om dem vi kan utläsa av 1600-talets bilder av allehanda officiella måltider.

Kretsen av inbjudna sammanhängar med de naturaprestationer som gästerna – med undantag för präst och klockare – hade att bidra med. Man må betänka att bröllopet inte endast omfattade den egentliga bröllopsmiddagen utan i regel även två följande dagar, ibland dessutom aftonen före högtidsdagen. Liksom vid begravningarna hade grannarna att på förhand leverera en »förning» (»forn», »kaksäck», »sänning» etc.) av livsmedel. Den kunde vara ganska

olika på olika håll i landet, men var strängt reglerad i varje bygd. I regel ingick vetebröd, smör, ost och i äldre tid även gröt. På södra Dal, där jag väl känner förhållandena, bestod förningen, som transporterades i en såsk eller en korg, på 1870-talet av fyra »kliningar», dvs. vetekakor med rikligt med smör och riven ost på, och två »oklinade» sådana kakor. Dessutom bars mjölkflaskor från granngårdarna till bröllopsgården för tillverkningen där av ostkakor etc. Från slutet av 1700-talet uppgår Pehr Osbeck från södra Halland, att förningen där bestod av »8–10 kakor, tjocka och vida som ett stort fat, varpå står en smörbytta och en långsmal ost... Ibland sina förningar sätta somliga fram en bytta med gröt, kokad av korngryn, bovetegryn eller risgryn i mjölk, samt ett fat med våfflor, munkar och annan bakelse, ibland en stor tårta». Den gotländska »sänningen» kunde under en senare del av 1800-talet utom av en spann mjölk eller en flaska grädde bestå av stora vetekakor, en ris- eller äppelpannkaka, ett par marker smör, omkring 20 saffransbullar men därjämte en vacker fårstek och, om så kunde fås, färsk fisk.

Den norske forskaren Andreas Ropeid har menat, att den tydliga övervikten för vegetabilier och mjölkprodukter i förningen bör förklaras med att det här gällde färskvaror som inte kunde hållas i förråd i det gamla självhushållet, medan detta utan svårighet kunde ske med kött och fläsk. Jag vet inte, hur långt en sådan förklaring räcker för våra svenska förhållanden. Under alla om-



1. Tre gäster anländer till bröllopet med förning, som tas emot av brudens vardagsklädda föräldrar. Förningen består av en smörtlårta, en mandeltårta och en stor saffranskringla med korinter. Ur C. A. Dahlström, Teckningar ur svenska folklivet, 1859.

ständigheter har animala produkter på flera håll ingått i förningarna. Berömd är sålunda Eva Wigströms skildring från Rönnebergs härad i Skåne: »Skinka, saltad eller rökt, kokades eller stektes i bakugnen tillika med ett väldigt stycke salt oxkött, en hel salt, sviskonfylld gås, två färska spädgrisar och två höns, änder eller kycklingar. Alla dessa, och stundom ännu fler, stekar lades på det stora gillesfatet av blankt tenn... De stora, jämna styckena lades i fatets botten, och för att fylla upp bredvid den ensliga gåsen måste man ge henne till granne en kalv- eller fårstek, så vida man ej var vidlyftig nog att bestå två gäss. På detta underlag lågo grisarna vackert på knä och uppburo kycklingarna. Hela förningen stöttades med köttgafflar och dylikt, tills den blev kall, då den... var så fast sam-

manfogad, att den kunde i orubbat skick transporteras. Skinkans utskjutande ben, liksom även gåsens och hönsens, pryddes med vitt, krusat papper, och en krans av 'kongaskorpor' (avlånga veteskorpor), trädde på en stark tråd, omgav hela fatet likt en frans. Denna stek jämte ett par av de tjocka råg- och vetebröden kallades 'enkel eller halv förning'. Skulle det vara 'hel förning', kom därtill en sockerkaka, bakad av ett par tjog ägg, socker och vetemjöl... vidare sextio till sjuttio mandelmusslor och gorån eller klenät. Dessa kakor utgjorde för sig en 'enkel förning'.» Från Danmark har en österrikisk krigsman omvitnat att sådana »saltmatsfat» framsattes på de skånska böndernas bröllopsmiddagar redan på 1580-talet (J. C. Barfod, Märkvärdigheter, ed. 1925, s. 135).

Alderdomlig är också den från olika delar av landet kända seden att i god tid före bröllopet tillställa bröllophuset en kvantitet malt för att användas till ölbrygden. Carl von Linné antecknar den från Bjursås i Dalarna, och i detta landskap liksom på Gotland blev den länge vid liv. Prestationernas storlek var som redan sagts noggrant fastställd. I bygderna kring Siljan, där räkenskapsföringen över huvud var högt utvecklad, hade man inte sällan särskilda stickor och kavlar, där de olika kvantiteterna markerades med skåror gård för gård. En liknande tanke låg bakom seden, sådan den tillämpades t.ex. i Siljansnäs, att på själva gästabudsbordet med krita markera fyrkanter, som försågs med respektive gårdars bomärken. Här lades förningarna upp

och hit gick sedan familjens medlemmar och tog sitt bröd och sin ost under bröllopsdagarna.

Man kan inte undgå att erinra om att sådana förningar förekom också i samband med vissa arbetsfester, där byalagets eller bjudlagets medlemmar kom samman för att hjälpa en granne. Det kunde gälla ett byggnadsarbete, en taktäckning, flyttning från en gård till en annan och liknande. Det rör sig säkerligen här om uråldriga företeelser. Man kan jämföra med den skeppsvist som enligt noggrant fastställda regler utgick i centrala bygder i de nordiska länderna för provianteringen av ledungsflottan.

2. Med brudparet i
spetsen anländer
bröllopsgästerna
till bröllopsgården.
Foto från Leksand
av A. Blomberg.

För dem som bodde på landet, både bönder och herrskapsfolk, tedde det sig naturligt att ordna bröllopsfesten i den egna gården. Det kunde ske i brudens eller brudgummens hem, varvid det avgörande synes ha varit tillgången på rymliga lokaler. En viss tendens förmärkes dock redan i äldre tid att lägga denna börda på brudens föräldrar. Vid ett sådant tillfälle togs alla utrymmen som i vanliga fall stod outnyttjade i bruk, sålunda övervåningar och bodar. Ofta gav ett bröllop anledning till ganska omfattande reparationer och nyinredningar. Det kunde gälla att bereda sängplats åt alla gästerna, men i första hand avsåg åtgärderna att göra bröl-





3. En bröllopsgård
i Gränsa landsförsamling. Liksom
vid kungliga korter brukade en
äreport resas vid
infarten. De två
avbarkade stänger
na med girlander
vid ingångsdörren
är bröllopssträd,
vilkas toppruskor
inte syns på bilden.
Foto Calla Sund-
beck 1900.

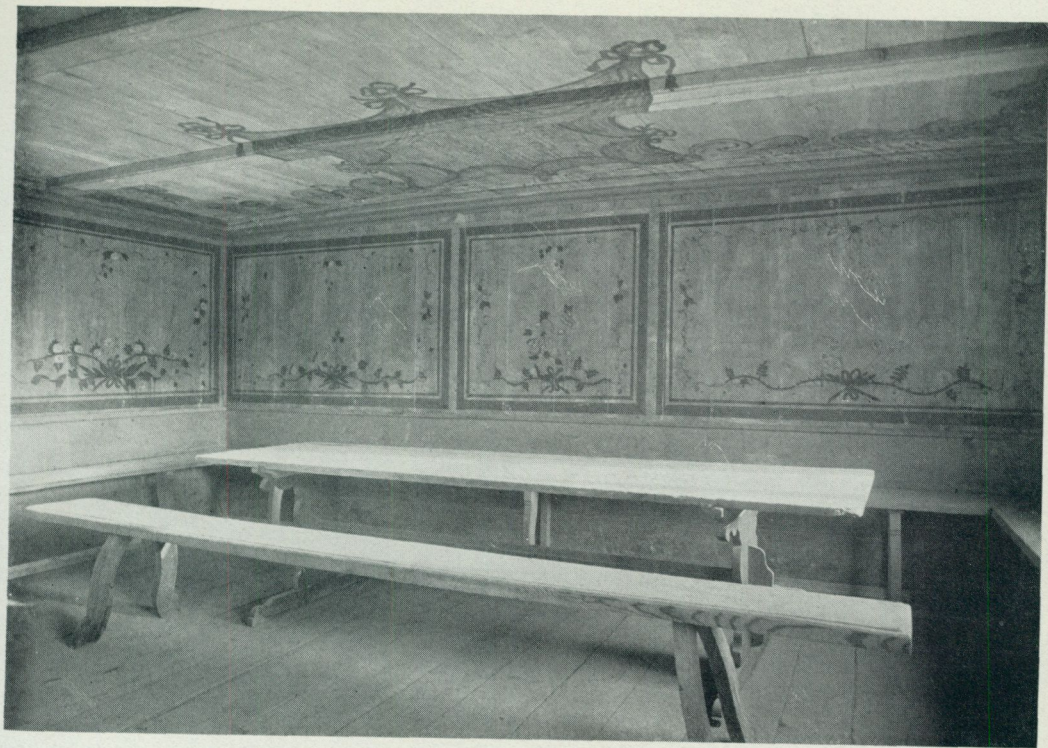
lopssalen och angränsande utrymmen representativa. Spismurarna vitkalkades, golv, tak och väggar skurades och efter urgammalt mönster »drogs» väggarna ännu under 1800-talet med textilier, i senare tid lakan med påsatta blommor. Emellertid kunde ännu mera omständliga förberedelser komma i fråga. Många av de målade rumsinredningar från 1600-talet och senare århundraden, som är ett så viktigt inslag i vår konsthistoria, har tillkommit genom den impuls som ett bröllop i ägarens familjekrets givit. Ofta förstod de anlitade konstnärerna att i den rika bildvärld som här utvecklade sig komponera in en eller annan måltidsscen, t. ex. den populära framställningen av bröllopet i Kana.

Vad de obesuttna beträffar synes det ha varit en fast regel att deras bröllop arrangerades och bekostades av respektive husbondfolk. Det kunde emellertid hända att de egna lokalerna inte räckte till eller inte var i det skick att man ansåg sig kunna ordna en stor festlighet där. Man kunde då hyra in sig hos en granne som upplät sin gård för ändamålet. På sina håll fanns det ställen som regelbundet kom till användning i sådana sammanhang. En byggnad av detta slag fanns i Nasta i Munktorps socken i Västmanland och står nu på Vallby friluftsmuseum i Västerås. I den vackra inredningen lägger man märke till den dekoration i form av en päll eller bordhimmel som målats i taket ovanför brudparets plats. Det var eljest en allmän sed att en rikt broderad eller på annat sätt dekorerad päll inte endast hölls över brudparet under själva vigselakten i kyr-

kan utan även hängdes över bordet vid brudparets plats under bröllopsmiddagen.

Att hålla bröllop i förhyrda lokaler var också det en sedvänja med aristokratiska traditioner. 1500- och 1600-talets adliga familjer höll, även när de var bosatta på landet, bröllop i en närbelägen stad. I Malmö uppläts vid 1600-talets början stora rådstugusalen för sådana fester, och i Uppsverige var Söderköping vid 1500-talets början särskilt anlitad som plats för de adliga brölloppen. Staden var då näst Stockholm Sveriges största handelsstad och ansågs ge stora möjligheter för inköp av behövliga textilier, specerier etc. I huvudstaden själv säges riksrådet och lantmarskalcken Lars Eriksson Sparre (1590–1644) gärna ha upplåtit sitt hus bakom Riddarholmskyrkan till adliga bröllops firande, en sed som fortsatte även efter hans död. De nygifta bodde vanligen kvar där, till dess att visiterna efter bröllopet mottagits.

Att offentliga lokaler i städerna uppläts till festligheter av detta slag synes ha varit ganska vanligt och har talrika motsvarigheter på den europeiska kontinenten. Sällsynt i vårt land synes däremot ha varit att som bönderna i de övre Dalasocknarna uppföra särskilda bröllopsstugor för gemensam användning. Det sammanhänger säkerligen med den blygsamma omfattning bebyggelsen hade på de enskilda gårdarna i de trånga och kraftigt uppstyckade byarna. Eljest apterades det största tillgängliga boningsrummet till festivitetslokal – hos bönderna den till vardags oanvända anderstugan eller nystugan.



4. Bröllopsstuga från Munktorps sn i Västmanland, nu på Vallby friluftsmuseum i Västerås. Taket över brudparets plats är målat som en päll.

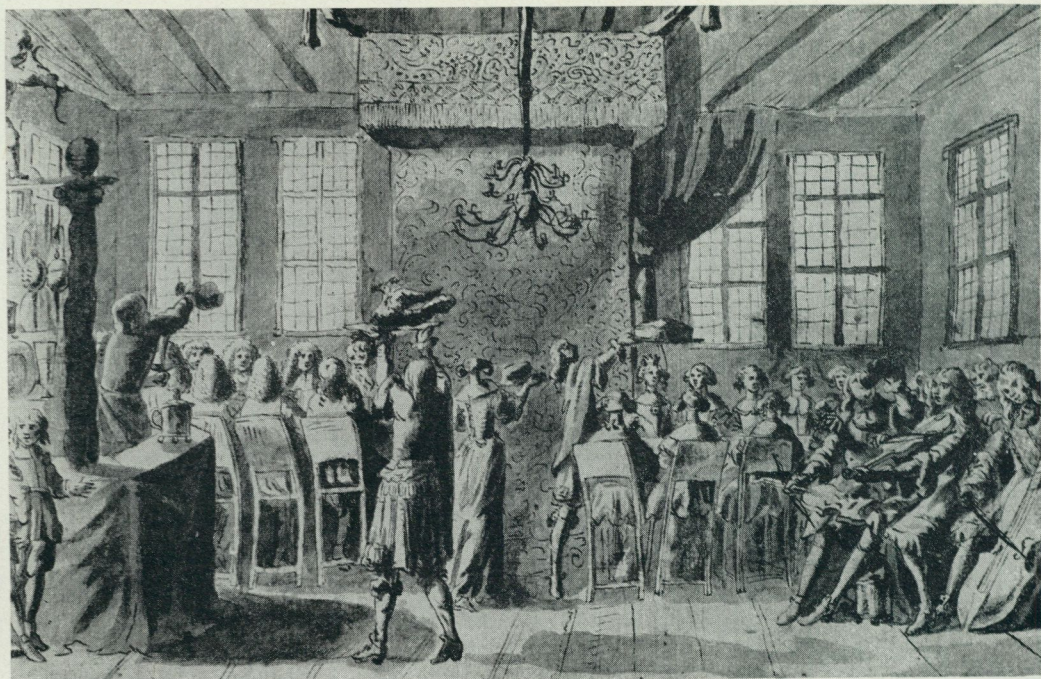
Runt väggarna fanns väggfasta bänkar eller man slog upp provisoriska sådana – om man inte hade ett motsvarande antal stolar, som fallet var i rika bygder i senare tid. Man tog fram och lånade samman stora bordskivor som fogades tillhopa till ett vanligt hästskoformigt högtidsbord, och man snickrade i ett hörn alldeles som på 1600-talet upp en skänk för alla dryckesvarorna, om en sådan inte redan stod på plats. Det var vid dessa tillfällen som målade bordsskivor och annat husgeråd, inte minst alla praktfulla former av dryckeskärl, kom till användning och ofta även anskaffades.

Bröllopen ägde vanligen rum under sommarhalvåret och detta under-

lättade på många sätt deras anordnande. Man behöver bara tänka på logeringen av de talrika gästerna, som kunde ske i oeldade rum, eller på den rikare tillgången av livsmedel, inte minst mjölken och mjölkprodukterna. Men man tillvaratog också på ett eljest inte vanligt sätt möjligheterna att med blommor och grönt dekorera bröllopsgårdens alla utrymmen.

Den betydande arbetskraft som åtgick för anordnandet och genomförandet av ett stort bröllop erhöll man vid sidan av gårdens eget tjänstefolk genom att anlita särskilt yrkesfolk, vanligen hämtade ur kretsen av de obesuttna. Det var en hel hierarki av ämbetsmän med skilda funktioner.

Även ifråga om betjäningens orga-



5. Bröllopsmåltid.
Rätterna spelas in
med musik. Ur L.
Magalotti, Sverige
under år 1674.

nisation märker man hur ännu under 1800-talet 1600-talets traditioner levde vidare, i varje fall bland bondebefolkningen nästan överallt i vårt land.

En av de viktigaste uppgifterna som ålåg värdar och värdinnor, vilka alltid var oskylda personer, bestod i att ordna med placeringen av gästerna. Denna var noggrant reglerad av sedvänjan, något skiftande i olika bygder. Rangordningen upprätthölls med mycken stränghet, men det var sed att man skulle krusa i det längsta. Värdarna fick ofta uppsöka gästerna på gömställen i bodar och andra uthus och föra dem in till det väntade gästbudet. På sina håll utrustade sig ordningsmännen för att skaffa sig större respekt med stora tagelpiskor, profosens urgamla attribut!

Brud och brudgum intog alltid hedersplatsen och satt då mitt fram vid gavelbordet. I övrigt intog männen sina platser till höger och kvinnorna till vänster, från gaveln räknat. Framskjutna platser gavs åt prästen och hans fru, men också åt klockarparet. I övrigt placerades gästerna, dels efter släktskap med brudparet, dels efter social ställning, vilket i de flesta fall innebar efter förmögenhet.

På gästbudsbordet var bröd av olika typer framlagda som dekoration, ett redan medeltida bruk som segt levde kvar genom tiderna. Eljest ändrade sig naturligtvis uppdukningen efter modets skiftningar och förnyelsen av husgeråd och bestick. En del av detta, t. ex. de olika sätten att lägga upp kniv och gaffel, kan vi stude-



6. Norskt bond-bröllop på 1790-talet. Rätterna bärs in till en steklåt. Handkolorerat kopparstick av J. Senn efter en akvarell av Joh. F. L. Dreier.

ra på de sydsvenska bonadsmålarnas konstverk.

Även själva matordningen har naturligtvis skiftat avsevärt under skilda tider, mellan olika bygder och i olika samhällslager. Särskilt gäller detta ordningen mellan de olika rätterna, som kan uppvisa de mest överraskande skiftningar, något som emellertid gäller inte blott för bondekalsen utan även inom den borgerliga kulturen. Vissa rätter hade i högre grad än andra blivit traditionella och har mycket åldriga anor. I mindre grad synes åtminstone i äldre tid förhållandena i vårt land visa exempel på att bröllopsmiddagarna med förkärlek introducerat nya och tidigare sällsynta ingredienser och anrättningar (Günter Wiegmann).

En sådan traditionell rätt var skinkfatet, som serverades under måltidens förra hälft. Genom ett domstolsprotokoll från 1624 är den känd från södra Dal, där en objuden bondson kommer in i stugan och sätter sig »uppå Bordet, På skinckefaathenn», som stod tillreds, när bröllopsskaran återvände från kyrkan. Det gäller alltså här en motsvarighet till det skånska saltmatsfatet, varom talats redan i det föregående. Någon gång serverades gröten, som i regel kommit med förningen, redan i början av måltiden, men det vanligaste var att den kom vid slutet. På många håll försvann den tydligen ganska tidigt och det är troligt att den efterträddes av den ostkaka eller brynost eller vad den kunde heta, som serverades näst sist vid middagen. Allra sist kom nämligen bröllopstårtan, som ofta var ett beställningsarbete hos en bagare i närmaste stad, men som också kunde tillverkas av kunniga husmödrar ute på landet. Under alla förhållanden skulle den vara konstrikt utförd med skulpturer, namnchiffer etc. Den motsvarade barocktidens krokaner, som länge levde kvar i aristokratisk miljö.

Höjdpunkten i hela måltiden var emellertid steken, vanligen kalvstek, som serverades under måltidens andra hälft, sedan man, utom det nämnda skinkfatet, förtärt t. ex. kokt fisk, färsk sådan, lutfisk eller kabeljo, men utan potatis, som ansågs för enkelt, kötsoppa med rötter och klimp och fruktsoppa. Den inbars av »föregångskvinnorna» (som de hette i Västergötland) på högt upplyftade fat och i takt till spelmännens musik. Det var då som de berömda »steklåtarna»

exekverades. På många håll spelades varje rätt in, men steken, ej sällan klädd med silver- och guldapper, omgavs av en särskild nimbus med uråldriga anor. Den skars sedan upp av prästen, ibland assisterad av klockaren. Den skicklighet den förre kunde demonstrera som förskärare – det gällde att portionera så att den räckte till alla – kom mången gång, sades det, att betyda en del för vederbörandes framtid även på den kyrkliga vädjobanan!

Rikligheten och variationen i rätter är det mest utmärkande draget hos bröllopsmiddagen. För svenska förhållanden kan i sanning gälla vad Sara Wacklin skrev från Limingo socken i Österbotten med minnen från 1800-talets början: »Det överfulla bordet tycktes vilja svikta under tyngden av allt vad man därpå uppradat. Här funnos pyramider av flera sorter bröd, tårter, pannkakor, stekar, skinkor, bringor, krämer, ost och smör, öl och brännvin m. m. I stora vita såar inbars risgrynsgröt och fet köttsoffa med stadiga klimpar uti, vilket allt östes i fat, som ställdes på bordet.»

Under hela måltiden serverades i stora kvantiteter öl och svagdricka och brännvin. En sup togs gemenligen till varje rätt och ofta var de förenade med skåldrickning av nära nog medeltida typ. Särskilt högtidlig var den av Eva Wigström beskrivna »omgångsskålen», som bjöds omkring bland gästerna av en talman, utrustad med två glas, av vilka han själv tömde det ena under uttalande av följande formel:

»Detta skall vara brudparets skål
hurra!

Samma skålen, samma skålen,
samma skålen drack ock jag»,

I omkvädet deltog alla de manliga gästerna.

Också tal förekom, bl. a. av den närvarande prästen, i samband med de insamlingar som företogs under måltiden för brudfolket, för de fattiga samt för olika befattningshavare vid festligheten. Av gammalt ursprung var de »grötrim», motsvarande de norska steven, som gav kvicka och ofta skarptungade gäster möjlighet att bidra till underhållningen. Inte så sällan måste man av utrymmesskäl äta i ett par omgångar och de som då inte var i tur underhöll sig gärna i det fria med glada lekar.

Den huvudsakliga delen av underhållningen bestods dock av spelmännen, som två eller tre tillsammans framträdde med fiol, klarinett, flöjt och på sina håll med nyckelharpa eller rent av säckpipa. Betänker man att de inte endast hade att svara för musiken under måltiden, vad som har kallats »skålarnas musik», utan att de i äldre tid medverkade i kyrkan och under färden dit och därifrån, förstår man vilken roll de spelade. I många orgellösa kyrkobyggnader hördes aldrig annan musik än denna. Svensk folklig musikkultur har över huvud i hög grad brölloppen att tacka för sitt fortbestånd. De framstående spelmännen, till vardags bönder eller gärningsmän, uppbar i sina respektive bygder ett rykte som inte stod våra dagars popartister och dansmusiker efter. Det kom på olika sätt till ut-



7. Dans på logen
vid ett bröllop i
Leksand omkring
sekelskiftet. Foto i
Leksands hem-
bygdsförenings
arkiv.

tryck även i de skålverser som rikta-
des till dem. Jag anför en konstlös
sådan som jag själv upptecknat på
södra Dal:

»Spellemanen den har vi kallat
för han ska roga oss allesamman
mä sina strängar å sin fiol.
25 öre dä ä för litet
för allt dä han sina strängar slitet.
50 öre dä får han ha,
så spelar han tä ljustan da.»

Och det var bokstavligen sant, ty
efter middagen började dansen, gra-

vitetiskt inledd av prästen och bruden
och under alltmera ökat överdåd från
spelmännens sida fortsatt genom hela
natten. Eller som författaren till den
magnifika Bröllops-Besvär's Ihugkom-
melse med dess skildring av 1600-ta-
lets motsvarande festligheter avslutar
sin framställning:

»Swinger här om med kannor och
krus,
högtärade gäster
Jungfrur ställer ehr an
Musicanter brummer på spelen!»

SUMMARY

Wedding banquet

The author describes what is typical for wedding banquets among wealthy farmers during the 19th century, and gives examples from different parts of the country.

The patterns followed were generally borrowed from the classes regarded as above the farming class – parsonages and manor houses provided them, but above all the ideal was to live up to the wealthy middle-class town population. Ultimately the royalty and the higher aristocracy introduced new patterns. That is why we find so many similarities between a 17th-century royal banquet and a 19th-century wedding feast.

Though essentially a family event, many guests could – and should – be invited to a wedding. An example from Dalarna in 1874 tells of 500 guests at a wedding which lasted four days. Guests were expected to bring, or send beforehand, food-supplies. Strict rules governed how much and of what kinds. This varies from district to district, but is always based on milk and cereal products.

Whether on farm or manor, it was natural to arrange the wedding banquet

in the home. Fairly early is the tendency to let it take place in the bride's parental home, but the deciding factor was space and accommodation for guests and labour for several days. The required help was recruited among the landless peasants and artisans in the locality.

When seated at the table, the bridal couple naturally had the seat of honour and on each side – men to the right and women to the left – were placed near relatives and prominent local people. Youths, servants and cottagers never sat at the table. On the table bread was laid out as part of the decorations – a remaining medieval custom. The amount of food served and the order of serving the dishes varied greatly in time and place, a common factor is the general abundance and that many of the dishes are of ancient traditional types. The climax was when the steak was carried in while the fiddlers played "steak music". To cut the steak and portion it out was the duty of the parson, and after the dinner he and the bride opened the dance.