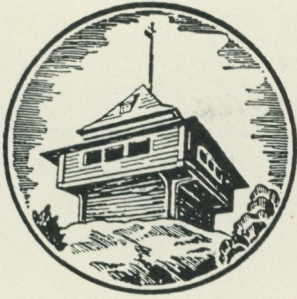




**NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK 1956**



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK

1956

Redaktion:

GÖSTA BERG · BENGT BENGTTSSON

Redaktör: Bengt Bengtsson

Omslagsbilden: Herrar vid bålen.

Detalj ur oljemålning, föreställande ett dryckeslag omkring 1740.

Okänd konstnär. Nordiska museet.

Tryckt hos Tryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1956

Djuptrycksplanser från Nordisk Rotogravyr

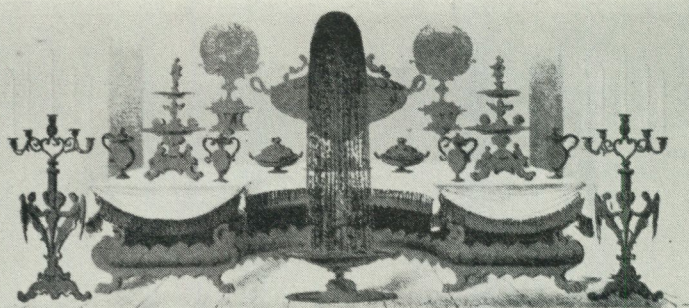
OM MATSEDLAR

av Fredric Bagge

Nordiska museets nya permanenta utställning "Mat och dryck" ger många och givande utblickar över det stora område, vars centrala plats intages av det dukade bordet. Den långa kaval-kaden av vardags- och festbord genom seklerna visar hur rikt facetterad denna sida av vår livsföring är.

Man kan beträffande festmåltiderna göra den allmängiltiga iakttagelsen, att den överflödande variationen av anrättningar i äldre tid med en gång sattes fram på borden; vi har väl ända in i våra dagar haft en kvarleva av denna typ av kalas i festmåltiderna på landsbygden, de måltider, där man började massanrätta t. ex. strömming och annan fisk, koka skinkor, baka osv. redan flera dagar före den stora festen. När sedan gästerna kom kunde måltiden pågå — efter en ritual där matsedeln ej behövdes — från tidiga middagen till sena natten, allt enligt gammal sedvänja och med de tillbehör som traditionen fordrade. Själv minns jag hur kyrkoherden i min hemförsamling hade en kyrklig förrättning en söndagsmiddag ute på landet, en förrättning som följdes av "bonnakalas". Kyrkoherden deltog mellan klockan två och fem i ett par rätter, for därefter in till stan för att hålla aftongudstjänst och återvände sedan till festen lagom för att i kraft av sin värdighet gå fram först och ta för sig av nästa rätt.

Den svenska knappheten var väl annars vanligare än överflödet; det har bl. a. under resonemanget om matsedelstryck påpekats för mig, hur Geijer samlade umgänget till en enkel ölsupa, om vilket Malla Silfverstolpe någonstans har berättat. Vad som för denna lilla artikel är av intresse att slå fast är, att man — vare sig förtäringen var riklig eller knapp — i äldre tider knappast hade något behov av matsedlar.



DINER

1843

le 30 November 1864

Glaces à la crème de St
 Pierre au blanc 8^{es} ans enchâssé
 Frit de bouff. garni
 Frits enluminés à la mangia
 Cornes aux fines
 Salade de laitue
 Charlotte à la Russe à la vanille
 Dessert

Souper.

Souche d'arbres
 Filote aux oreilles
 P.
 Comme en l'air.

Överbibliotekarie Carl Björkbom skrev på sin tid (i *Grafiskt Forum* 1937, H. 7, s. 215 ff.) om "Typographia Culinaria Suecia", där han i största korthet berör matsedelstryckets historia och berättar något om de matsedlar som finns i rikt urval i Kungl. bibliotekets samlingar. Han nämner också i sin artikel den betydande samling matsedelstryck, som finns i Nordiska museets ägo. De matsedlar som illustrerar denna lilla uppsats är hämtade från museets samlingar.

Nordiska museets mest betydande matsedelssamling är från 1800-talet och har donerats av källarmästaren Lagerström, vilken under ett långt liv som traktör samlade och gjorde noggranna anteckningar om de olika festmåltiderna.

Man kan — något som Björkbom också påpekat i sin tidigare omnämnda artikel — inte finna några tryckta matsedlar förrän i mitten av 1800-talet. 1860-talet förde delvis med sig en industriell högkonjunktur, och det är den nyrika borgerligheten som roar sig med att bjuda på rikliga måltider med tryckta matsedlar. Därmed inte sagt att den äldre aristokratin eller kungligheten skulle vara främmande för de nya måltidssederna; Karl XV och kretsen kring honom var väl minst av allt kost- eller dryckföretare.

De äldsta matsedlarna är endast delvis tryckta. Man kanske skulle kunna säga, att de är blanketter, på vilka man (med prydlig handskrift som faktiskt förekom på den tiden) skrev de aktuella rätterna och dryckerna. Dessa "blanketter" hade ett ganska varierande utförande. En som visas här har en blindpressad, för övrigt särdeles dekorativ ram med vindruvor, fågel och annat vilt. Denna typ av pressning känner man ju igen också från 1800-talets bokband, där pärmarna fått pressade mönster av olika slag. — En annan skriven matsedel (se bild 1) har en mycket vacker inramning i färglitografi från J. F. Meyer & Co., Stockholm.

Men som sagt: fram emot 1860-talet börjar de helt tryckta matsedlarna att bli allt vanligare. Var man riktigt fin — och det var man mycket ofta — gjordes matsedlarna helt och hållet i

Bild 1. Denna matsedel från 1864 är ett typiskt prov på tidens en smula yvigt dekorativa stil, överförd i vackert stentryck. Själva texten är utförd i en med den dekorativa omramningen harmonierande handskrift.

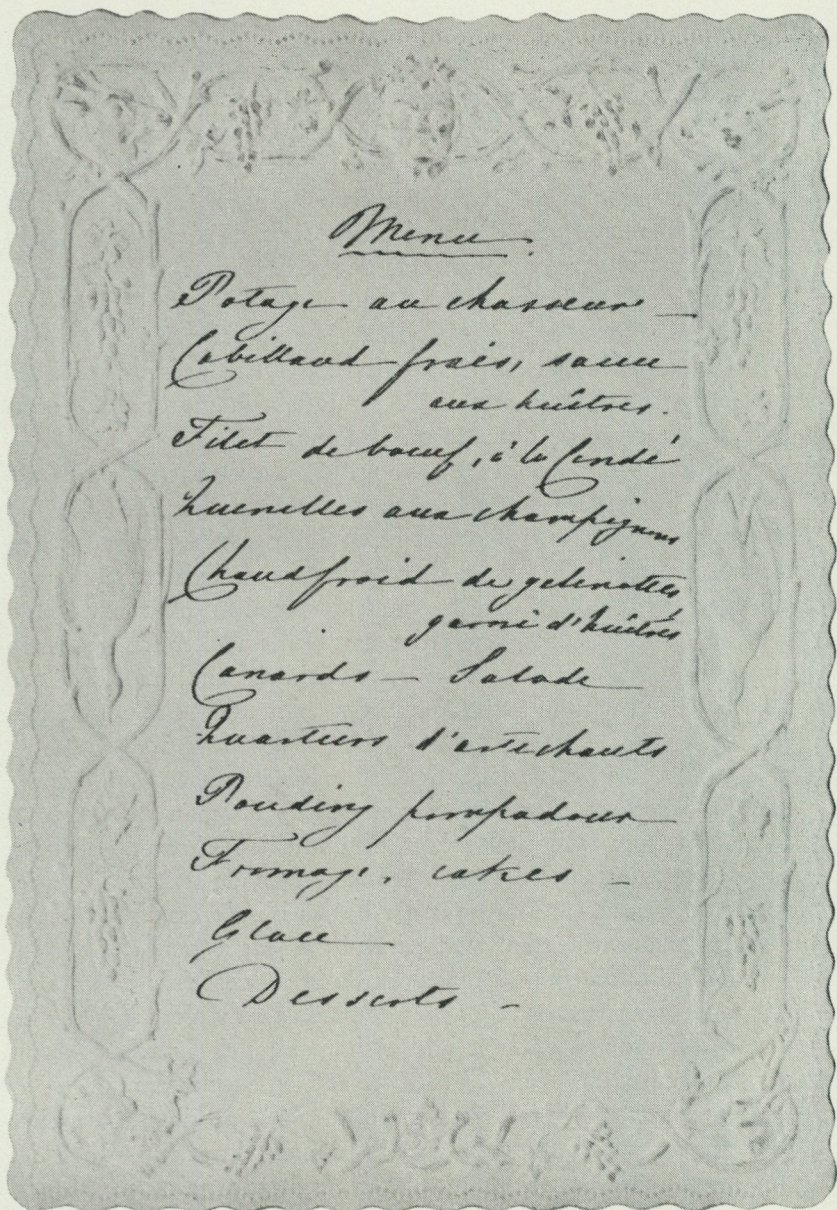


Bild 2. Blindpressningarna fanns inte bara på matsedlar utan också på t. ex. bokpärmar. Man skrev själva menun för hand i en slängig men dekorativ skrift, som väl harmonierar med själva "blanketten".

MIDDAG.

Julien-Soppa.

Gratine på Gös.

Rostbiff med Legumer.

Lamkotlet med Champignoner.

Kronärtskockor.

Gelée med bakelser.

Ost, Cakes.

Dessert.

Bild 3. Denna menu i enkelt boktryck och satt med engelsk antikva har en praktfullt utstyrd första sida, tryckt i litografi.

Östra Slambanan

FEST-MIDDAG
Den 2 Juli, 1866.

Smör och bröd etc. med brännvin samt Öl och Sörter.

<i>Türk Grönseppa</i>	Grand Vin de Moulton.
<i>Wens-kockett med Champignones</i>	Portvin. Sherry.
<i>Türk Lax } med mayonnäs-sås Gräsfad Lax } och färsk potatis</i>	Roit Portvin. Marcobrunner.
<i>Späckad Oxhare } Tunga } med grönsaker</i>	Champagne: Moët & Chandon.
<i>Glacé-Budding.</i>	Cap. Constantia.
<i>Ung Anka med sallader.</i>	Chambertin.
<i>Smultron med fäsen grädda.</i>	Portvin. Sherry.
<i>Wingels med Kiekan.</i>	Madeira: Malvoisie.
<i>Dessert.</i>	Champagne: Cliquet.
<i>Smör, Bröd och Ost.</i>	Sherry, Portvin.
<i>Kaffe, Likör och Cognac.</i>	

litografi, det tryckförfarande som hade uppfunnits av Senefelder ca 70 år tidigare och som hade sin guldålder under hela århundradet. Ville man vara en smula enklare kunde man få matsedlar, vilkas framsidor tryckts i litografi — de kunde alltså passa för olika tillfällen — och sedan hade man bara att trycka den aktuella förteckningen över vad som skulle vankas hos närmaste boktryckare. Det finns gott om båda slagen hos museet.

Man kan ju slå sig ner och njuta av dessa matsedlar ur olika synpunkter: typografiska, kulinariska, allmänt kulturhistoriska. Men gör man ett försök att granska dem strängt ur endast en synpunkt, så går man ohjälpligt bet. De är i många avseenden så enhetliga, att man får svårt att renodla endast en synpunkt på dem vid deras beskrivning.

Tag som exempel den här visade matsedeln från Östra stambanans invigning den 2 juli 1866. Den helt litograferade matsedeln andas i sin variationsrikedom en berusande lyckokänsla över maskinens och över huvud teknikens stormande framsteg. I typvalet har den en ädel s. k. engelsk skrivstil (som man bl. a. känner igen från de tidigare århundradenas kopparstick), men litografin och 1800-talet har givit de övriga typsnitten: den helt oschatterade grotesken till ortnamnen och "Wälkomne", en krusidullig nygotisk skrift till "Östra stambanan", "Fest-Middag" i en typisk 1800-tals nyrokoko, dateringen i en halvfet nyantikva, som går tillbaka på Didot i århundradets början, och slutligen vin och ölsorter i en för tiden betecknande ronde.

Lika variationsrik är man i fråga om mat och dryck. Man serverar två sorters champagne, vidare sherry, portvin, madeira, Cap Constantia, Grand Vin Mouton, Chambertin och så naturligtvis brännvin, öl och porter. Gör man det tankeexperimentet att gästen tar en klunk ur glaset till varje rätt under måltiden, och det gjorde han med största säkerhet, så kunde han under måltiden hinna sätta i sig minst 50 cl alkoholhaltiga drycker. De spädades förmodligen på, sedan taffeln hävts, av punsch, jämte likör och konjak, som båda nämns underst på matsedeln. Att

Bild 4. En rik variation i allt: i mat, dryck, bokstäver, dekoration. Festmatsedel till festmåltid.



DATA

från VEGAS färd:

Göteborg	den 5 Juli 1876.
Tromsø	den 21 " "
Nordkap	den 23 " "
Chabarowa	den 30 " "
Dickensham	den 6 Aug. "
Kap Escudjuckin	den 17 " "
Serajimov	den 31 " "
Koljutschin bay	den 28 Sept. 1876
	18 Juli 1879.
Outkap	den 20 Juli 1879.
Lawrence-ö	den 1 Aug. "
Bechtungs-ön	den 15 " "
Japan	den 3 Sept. "
Hongkong	den 3 Nov. "
Labuan	den 18 " "
Singapore	den 29 " "
Ceylon	den 16 Dec. "
Aden	den 7 Jan. 1880.
Suez	den 25 " "
Neapel	den 14 Febr. "
Lissabon	den 12 Mars "
Falmouth	den 27 " "
Vlissingen	den 8 April "
Köpenhamn	den 16 " "
Stockholm	den 24 " "

själva mathållningen var lika riklig med tio rätter på programmet behöver ju knappast tilläggas. Den typografiska generositeten motsvaras sålunda av ett lika stort överflöd i mat och dryck, så att själva matsedeln är kongenial med måltiden.

Vill man sedan ägna en liten tanke åt det rent historiska skedet, så kan vi ju notera att år 1956 firas 100-årsminnet av den första normalspåriga järnvägen i Sverige. Tio år senare var man alltså klar med en betydelsefull banbit, vars tillkomst den nyss refererade festmåltiden högtidlighöll: linjen Katrineholm—Norrköping—Linköping—Mjölby—Nässjö.

Men det var inte bara järnvägsbyggen, som fått sina epitafier på matsedlar. Många andra märkliga 1800-talshändelser har fått sina minnesmärken; ju märkligare de var desto flera middagar. Om man granskar en del av matsedelsskörden med anledning av A. E. Nordenskiölds Vega-färd och det mottagande han och hans män fick i Stockholm i april—maj 1880, så kommer man nästan till den uppfattningen, att själva forcerandet av Nordostpassagen var en barnlek jämförd med stordådet att med livet i behåll delta i alla de gedigna måltiderna till expeditionens ära. Generalstabens litografiska anstalt har till en av dessa middagar komponerat en sida, där hela Vegafärden är med i koncentrat. Det är rent förunderligt, hur mycket man fått plats med från isbjörnar, nordstjärna och istappsinramat skepp till vyer från de olika länder och städer expeditionen hann besöka samt en förteckning över viktiga data under resan. Och den förteckningen är satt med ett typsnitt, som kom att betyda mycket för de typografiska renhetssträvandena i början av vårt århundrade och för den fortsatta typografiska utvecklingen under vår tid. Detta typsnitt kallas i allmänhet *medieval* och vill i sin utformning efterlikna den tidiga boktryckarkonstens antikvatyper. Nyklassicismens Bodoni och Didot hade skapat en karaktär på sina typsnitt som i motsats till *medievalen* bl. a. hade en kraftig kontrast mellan de feta och fina partierna i bokstaven. Så småningom blev bokstaven, särskilt hos den s. k. engelska antikvan (se bild 3 och 6) smal och spetsig, och

Bild 5. En sida ur en matsedel, där Vegas färd 1878—1880 får en koncentrerad skildring i ord och bild. Typsnittet medieval var nytt för Sverige vid denna tidpunkt. Middagen hölls av Svenska Segelsällskapet.

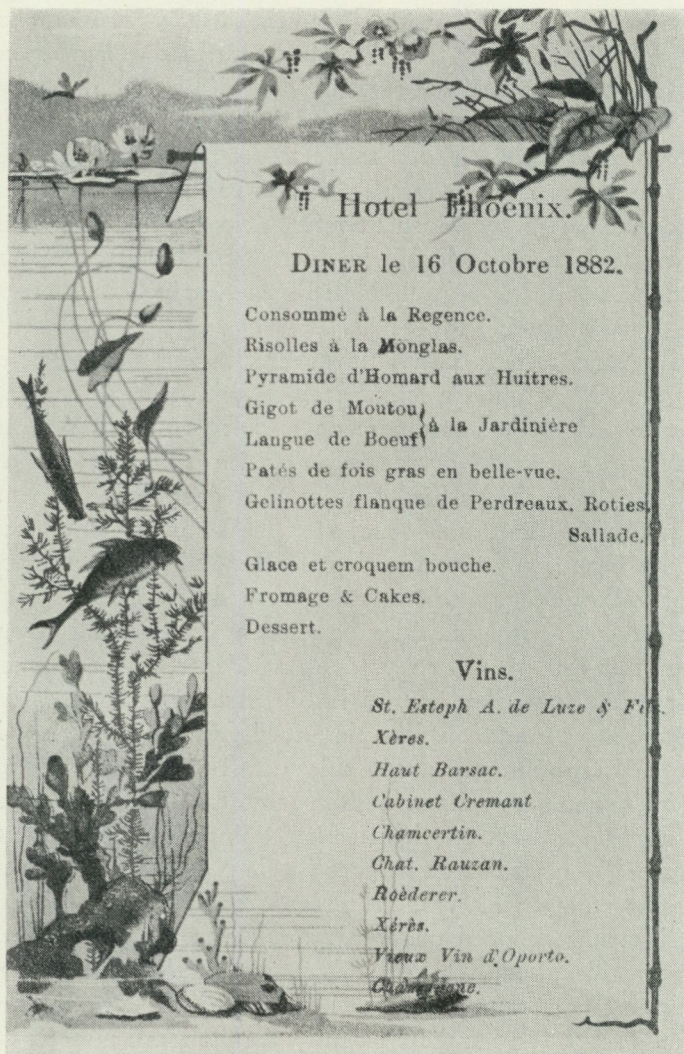


Bild 6. Här är både gammalt och nytt: näckrosor och fiskar, ja hela arrangemanget pekar fram emot "Jugend", typsnittet är den spretiga engelska antikva, som i många avseenden var betecknande för 1800-talets typtryck. Det litografiska trycket är raffinerat utfört i blått och guld.



Souper

du 3 Octobre 1881.

Couscoumme

Sandwichs

Salade de harengs à l'Italienne

Saumon à la Mayonnaise

Tambon de bayonne à la Gelée

Aspic de homards garni d'huitres

Pâté de gibier à la Gelée

Côtelettes d'agneau aux champignons

Salinottes rôties, Salade

Gheoreuil piqué rôti Gelée de groseilles

Riz aux truffes

Charlotte à la Parisienne

Gelée de Champagne aux fruits

Dessert:

2000 Persones Served at 72. Place under Kronprinsens förmåling

Bild 7. Så här mycket och gott åt enligt anteckning på matsedeln 2 000 personer, när dåvarande kronprins Gustaf förmäldes. Matsedeln är som synes betydligt stramare i karaktären än den rikliga måltiden.



A then helgha Sunnive dagh Mdecclxxxiiij.
 Til aftanen.

Brodd, smor, oft of mang annor godh thing.

It fersck lax m3 olie of miölf.

It lax rötth.

It stinka m3 äter.

It fughla m3 gront.

It iis m3 lafor.



Impressum per Iwarum häggström in stockholm.

denna "nyantikva" var allenarådande under så gott som hela 1800-talet.

Men 1880-talet kom med nya signaler på många områden. Socialismen och William Morris har kanske ingen del i att matsedeln från Hotel Phoenix den 16 oktober 1882 ser ut som den gör, men den nya realismen och reaktionen mot den tidigare stilimitationen kan under alla förhållanden spåras i den vackra infattningen med fiskar, tång, näckrosor och flygfän, blommor och blad. Det är tidig Jugend i vackra färger, samtidigt som middagen med tio rätter och tio olika drycker knappast har hunnit med i moderniseringen. Och typsnittet är engelsk antikva. När kronprins Gustaf förmäldes 1881 gavs bl. a. en supé på Stockholms slott, dit enligt anteckning på matsedeln 2 000 personer hade inbjudits. Matsedeln är i ronde, handlitograferad, enkel till utförandet, men rätternas antal är tretton, så man var tydligen inte skrockfull. Men så kom ju desserten, och den räknades kanske som nr 14 (se bild 7).

Men 1880-talet var trots allt den verkliga grogrunden till vad vi i dag skulle vilja kalla "den nya tiden". När man firade 400-årsjubileet av boktryckarkonstens införande i Sverige år 1883, låg det ju nära till hands att matsedelstrycket försökte imitera det tryck, som Johann Snell och hans samtida åstadkommit. Men oavsett detta hade man nog redan vid denna tidpunkt börjat svärma både för inkunabeltidens tryck och för det gamble språk, och den matsedel från Hæggströmska officinen som här visas är sålunda en god representant för nya strävanden inom typografin. Man bör också lägga märke till ramen som är helt byggd av typografisk materiel, linjer, paragraf- och parentestecken. Utom smörgåsbord bjöds man endast på fem rätter mat vid det celebra tillfället, och man kan därför fråga sig, om denna återhållsamhet kanske också ingick i den nya tidens tankar om en sundare livs-

Bild. 8. Zacharias Hæggström började som botryckare redan vid 1800-talets början och blev därmed stamfar till vår äldsta ännu verkande boktryckardynasti. Hans namn är bl. a. förknippat med den Hæggströmska träpressen på Skansen, en i sitt slag unik handpress, som ännu användes i Officina Typographica. När 400-årsminnet av boktryckarekonstens införande i Sverige firades år 1883, tryckte hans son Ivar Hæggström vidstående matsedel.

m cccc lxxxiij

Lijsst a/wppå al then kost of tåring/som uthbudhis
i then Gyldene Salen i Stadhsens Huus/her i Stot-
holm thenna dagh/den slerde i Decembris månadh
Anno Domini m d cccc lxxxiij/då man församblat sig at cele-
brera åminnelsen aff then förste iwenste typographi Joha-
nis Snells wistande her til landhe.

¶ Först giffwes der småå brödh medh alstions lädre ting
garnerade sampt thertil Passer medh slufwade swampar.
Sinner tu thetta tort/drickie erligh brennewijn of öl. Then
der ey nytthar stardt/drickie watu/suurbrunn eller annor.
Så giffwes der steel aff tiäder/stiönt trancherad liggande i
thes sauce of ornerad medh potaler/salater of meer. Bertil
drickie wij warannan til medh rödt wijn från Ludewijf Es-
chenauer. Til sluth giffwes en decoctum aff Cassie-bönan på
the Tuedars wijs. Köp digh thertil aff trögharedrengen
toback at drickia/of någhot slaghs liqueurer at warma tina
magha medh/förthp wintern är kommen.

¶ När tu så sitter/gladh of godh efter ändad måltidh/se dåå
stola boktryckiare Gesällerna sinuveligt sjunga för digh/Der-
sampt skoola i din Konst wälsförståndighe men orera of giff-
wa digh del andeligha fundamentet til then niutne tåringen.

Bild 9. 50 år efter föregående matsedel trycktes hos Ivar Hægströms Boktryckeri (med Carl Z. Hægström som chef) ovanstående matsedel, som har andlig släktskap med sin föregångare från år 1883. Till vänster har Carl Björkebonm skrivit gammalsvenska, och han har lyckats få en

1 9 3 3

M E N U

Sandwiches

Barquette

Coq de bruyère rôti à la suè-
dois

Sallade et gelée

V I N

Louis Eschenauer Camponac Mono-
pole

märkligt fyllig avhandling om en måltid som enligt högersidans menu var ganska spartansk, åtminstone om man jämför den med vad som bjudits under tidigare skeden. Typsnittet är på vänstersidan halvfet Fraktur, på högersidan en nyskuren Egyptienne ("Memphis").

föring. Lustigt nog har Hæggströms även tryckt matsedeln vid firandet av 450-årsjubileet 1933. Den är strängt "funkis", dvs. i asymmetrisk typografi, satt med en då nyskuren Egyptienne. Men på vänstra sidan i uppslaget är språket ålderdomligt, författat av Carl Björkbom och satsen är tät och kompakt, som på Snells tid, satt med fraktur och med Gustaf Owe som typografisk upphovsman. Det råder sålunda en egendomlig själsfrändskap mellan de båda trycken trots att 50 år skiljer dem åt i tiden.

Den nya tiden blev en dödstöt för den fantasifulla litograferingen och för den stora variationen i typsnitt. Denna förenkling drabbade nog i sin mån även mathållningen, men medan de nya riktningarna inom typografin nästan hade revolutionära drag, utsattes inte middagsätandet för en lika snabb nyorientering, när det gällde valet av mat och dryck eller måltidens utformning i övrigt.

Matsedlarna fick emellertid typografiskt rätta sig efter den nya typografiska purismen — särskilt märkbar under 1930-talets s. k. funktionalism — och det passar dem egentligen inte så bra, särskilt om de skall användas som illustrationer till en uppsats. Men man kan i matsedlarna få så gott som fullständiga stilprov på vad all världens stilgjuterier under vårt århundrade tillverkat och försålt till svenska tryckerier. Ur den synpunkten blir middagstrycket typografiskt-historiskt mycket värdefullt.

En samling matsedlar blir så mycket värdefullare för kommande typografisk forskning som tryckerierna ofta tagit fram sitt allra nyaste i stilväg, när det gällt att göra exklusivt accidenstryck, t. ex. i matsedelns form och att detta tryck sålunda kommer först med det nya. Ur den synpunkten kan matsedeln bli pionjären i fråga om stilval och typografiskt arrangemang. Man kan vidare följa reproduktionsteknikens utveckling just i matsedelstrycket. Autotypin eller rasterklichén, denna det slutande 1800-talets förnämsta reproduktionstekniska uppfinning kommer givetvis tidigt med i matsedeln, och även trefärgstrycket kan man finna representerat inom genren. (Naturligtvis kan allt detta studeras även i omfångsrikare tryck, som emellertid är betydligt otympligare att handskas med!)

Rent kulturhistoriskt utökas matsedelns innehåll i vår tid genom

Musikprogram

1.

Eine kleine Nachtmusik

W. A. Mozart (1756-1791)

2.

Rondo

J. Haydn (1732-1809)

3.

Bellmansmelodier

(C. M. Bellman 1740-1795)

arr.: E. Westberg



HÖGLOFTSTRION:

Axel Pettersson, piano - Pelle Fridstrand, violin - Gunnar Geatzel, cello

PIANO FRÅN HOFFMANN'S



17 · 12 · 1941

SKANSEN

Supé

SMÅ SMÖRGÅSAR

HUMMER SPECIAL

KALL JÄRPE MED SALLAD

ÄPPEL-BEÏGNETS MED
VANILJSÅS



Viner:

KÖNIGSMOSEL

CH. MONTROSE

DRY SACK

Tottieska Malmgården

den 17 dec. 1941

Bild 10. Denna lilla eleganta matsedel får till sist stå som representant för 100-tals andra i den välfriserade 1700-talsstil, som varit tongivande hos oss sedan 1920-talets början. Typsnitt Cochins, som lanserades av Akke Kumlien hos Norstedts redan under första världskriget.

införandet av de tryckta snapsvisorna. Man kan fråga sig, om det är tillkomsten av Organisations-Sverige som satt en sådan fart på "snapsvisandet". Visst har det funnits dryckessånger under århundraden, men i matsedlarna kan man knappast finna något spår av dem förrän i vår tid. Någon dionysisk yra avspeglar sig väl inte i denna moderna allsång, det är väl snarare en ny tids

möteskultur, som har gripit in för att organisera även livsglädjen. Och så har vi fått en aldrig sinande ström av mer eller mindre (kanske oftast det senare) spirituella bordsvisor. De har dagsländans korta liv eller ännu kortare, eftersom de blott ägnas ett par minuter under samvaron, men de överensstämmer i så fall med de tryck, där de återges. Det mesta hamnar säkert bland soporna, när bordet dukas av. Det är därför av värde att någon samlar på denna sortens trycksaker. De ger som synes stoff till funderingar och kan till och med i all knapphet teckna hela kulturhistoriska perioder.