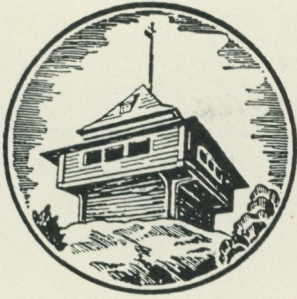




**NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK 1956**



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





Stormaktstidens festmiddag. Andra anrättningen med svanstecken i centrum.



Stormaktstidens festmiddag. Tredje anrättningen med marsipan, kanderade blommor och frukter samt andra sötsaker.



Rokokons festliga bord med de två serverande lakejerna. — T.h.: Hörn av bål-drickningsinteriören från omkring 1740.





Brännvinsbordet från 1700-talets slut, föregångaren till vårt svenska smörgåsbord.



1880-talets festbord med den praktfulla bordsuppsatsen av engelskt nysilver.



»Hulda» med sin kaffekanna av nickel står beredd vid namnsdagskaffebordet, som avslutar interiörernas kavalkad.

KULINARISKA STUDIER I 1800-TALET'S STOCKHOLM

av Rut Liedgren

"— — — for I look upon it, that he who does not mind his belly, will hardly mind any thing else."

Samuel Johnson

"I går war här musicalisk soirée — Louise, Mamsell Bundsen, Hertha Fröst, Ida Wretman, Mina Åkerhjelm, Boktryckar Haeggström, Cassels hitbjudna — (Brukspatron C. kom ej hindrad af klenhet). Mamsellerna C. utmärkt wäl och djupt urringade. I dag frossat på alla hummermagarne, hyars klor och stjertar i går tjenstgjorde. Här regnar och duggar jemt. Önskar Du måtte få all wätan i dina sjöar och wi torra gator.

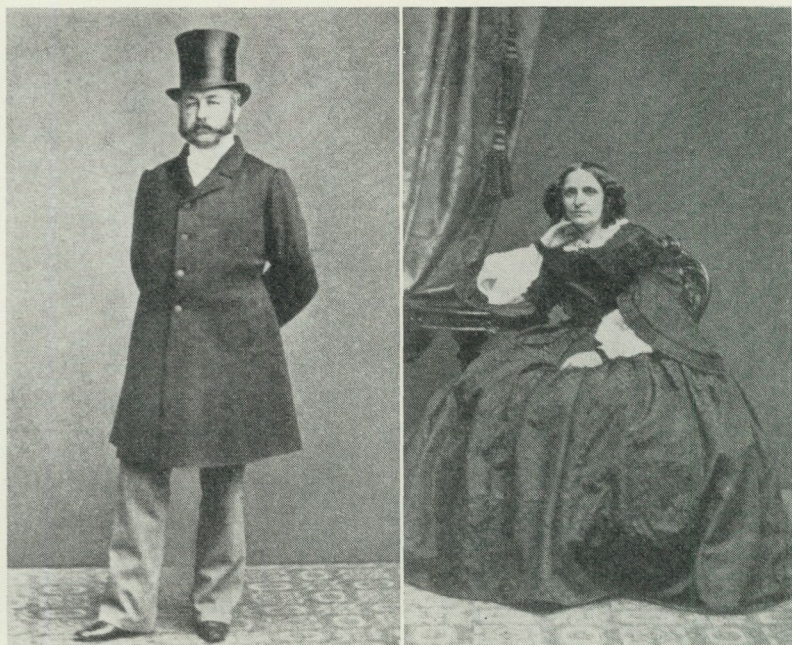
Fredags eftermiddagen.

I detta nu sitter Tante Bibbi och fröknarne Molly och Ida i flickornas rum med ljus i kronan och gonar sig efter Buljong, Gös, Tjäder och Compott på Gravensteiner nedsköljt med Chablis. — — — Bankerna här äro ganska oroliga för ett bombardement af Paris med deraf möjligen uppstående Bankirfallissementer.

— — —

Tante Bibbi ber mig helsa och säga Dig, att hon känner sig mättare än hon trodde sig kunna blifva på Söder. Fröken Molly ber mig säga att hon sänder paketet om måndag med godståg. Korfven äfven om den finnes att få.

Helsning och Vänskap
J. J. Hagströmer"



Kapten Johan Jacob Hagströmer och hans maka Louise, född Kyntzell.

Dessa fredligt idylliska rader, avtecknande sig mot 1870—71 års fransk-tyska krig, är hämtade ur ett brev daterat den 10 november 1870. Brevet är adresserat till brukspatron Olof Albert Robson på Aspa och författat av kapten Johan Jacob Hagströmer, gemenligen kallad Jean Jacques av sig själv och närmaste vänskretsen. Vid ovannämnda tidpunkt bodde kapten Hagströmer med sin familj två trappor upp Hornsgatan 29, det gamla vid sekelskiftet 1900 rivna Daurerska huset. Dit hade familjen flyttat 1863 från Hornsgatan 1, Hagströmer var genom sin hustru ägare till bägge gårdarna. Först hade H., som var född 1820, ägnat sig åt den militära banan, men 1849 hade han begärt avsked och etablerat sig som godsägare och lantbrukare på herrgården Wärsta i Viby socken i Närke. Där bodde familjen kvar till 1854, då Wärsta såldes och flyttning till Stockholm ägde rum.

Louise i det ovan citerade brevet är Jean Jacques' hustru, född Kyntzell, Cassels är Cassels på Stjärnsund, och "Tante Bibbi" är identisk med majorskan friherrinnan Beata Didrika Sofia Rüttersköld född von Vegesack, brukspatron O. A. Robsons svärmor och Verner von Heidenstams mormor, känd som Olshammars sommarfé och härskarinna från Heidenstams barndomsminnen "När kastanjerna blommade". På vintrarna bodde friherrinnan Rüttersköld i Stockholm, hon hade sin våning i huset Norrmalmsgatan 25 (nuvarande Biblioteksgatan). Fröknarna Molly och Ida slutligen hörde till von Vegesackska familjen, Ida var brorsdotter till Molly, som i sin tur var syster till friherrinnan Rüttersköld.

Tante Bibbis med överdådigt tjuvpojkskhumör kryddade empiriska försäkran om Södermalms möjligheter och kvalifikationer i den kulinariska genren är ägnad att dämpa oron hos var och en som till äventyrs varit skeptisk på denna punkt. Ju mer förtrogen man blir med matvanor och kosthåll i det Hagströmerska huset, det må gälla vardag eller fest, desto mer effektfull framstår Tante Bibbis spirituellt skämtsamma hälsning till sin svärson.

O. A. Robson var gammal god vän till Jean Jacques — de hade först varit officerskamrater vid Svea livgarde, varefter de som grannar under fem år i Närke, 1849—1854, fördjupat vänskapen. Kanske var avstånden trots allt mindre — eller mindre avskräckande — på den tiden; mellan Aspa och Wårsta var det fågelvägen minst fyra mil. Under officerstiden i Stockholm hade Robson och Hagströmer i varandras sällskap förtärt mången caviarpastej omväxlande med glace, mandelmjölk, liqueurer med tortor, té eller choklad med tillbehör. Fr mer substantiella måltider uppsöktes ställen som Barnhuskllaren, Htel Royal, Malmen, Lidingbro, Djurgårdsbrunn, Htel de Suede, ppet, Essingen, Rijswiks. Sexor inmundigades företrädesvis på utvrdshusen, ofta rtt avsidet belägna som Essingen, Liljeholmen, Hagalund, Ekensberg. Senare, då bägge gift sig, köpte de gäss gemensamt i november, vanligtvis var det Jean Jacques som köpte. Åtta var en lämplig sats fr Aspa, medan Wårsta klarade sig på ett mindre antal. Gs i alla former var inom parentes en föda som ej i någon form frsmddes av Jean Jacques. Tredjedag jul 1868 skriver han till Robson: "I gr aftons woro wi som sagt hos Dahlström der

bland annat serverades till Soupéen Tysk gås-sylta ganska god — fet och mör”. Under senare år finner man hurusom betydande kvantiteter gåslever ingår i kosten vid Hornsgatan. 1882 hälsas vårens ankomst 1 mars med ”en stor gåslefterpastej genom Anna Piper” (äldste sonens svägerska). Nyårsafton året därpå firades på enahanda sätt, fast gåslefterpastejen denna gång kom från Näsman (leverantör av delikatesser och med bod vid Stora Nygatan).

Från en period av familjen Hagströmers stockholmsår, 1865—1874, finns en rad ”supélistor”, en från vart år, bevarade. De belyser på ett ovanligt lärorikt och stimulerande sätt det högborgerliga skiktets umgängesvanor i dåtidens Stockholm. Särskilt anmärkningsvärda är de i listorna lämnade upplysningarna om utformningen av enskilda detaljer i själva arrangemangen och förberedelserna kring festerna, i samtliga förevarande fall bal med supé. Hagströmers stora årliga bal brukade inträffa någon gång under högsäsongen januari—april. Bjudningarna började omedelbart efter trettonhelgen, och man räknar lätt ut att det bör ha varit för- enat med en god portion svårigheter att finna ett datum då till- ämnade gäster verkligen var à prendre. ”Bortbjudningar hagla för tillfället. Jag önskar jag satt i lugnet på Aspa. Om Lördag på bröllopp (Ingenieur Anrepp och Ida Wretman, Justitiae Rådets gamla obehagliga syster. Hon får sju styfbarn). Det brölloppet orsakade att vi måst neka till en middagsbjudning till Schwan. Om måndag Soupée hos Wretman och Tisdagen bal hos Bergmans”. (Riksbankskassör, sedermera riksbankskommissarie Fredrik Berg- man, Götgatan 14, var kusin till fru Hagströmer.) Så klagar Jean Jacques i ett brev i början av februari 1872 till Robson.

Den första supélistan från 1865 inledes överst på första sidan sålunda: ”Kapten och Fru Hagströmer anhålla att få se — — — på Thé och Soupé Thursdagen den 23^{ie} kl 1/2 8”. Därunder följer hela raden av tilltänkta gäster med adresser, och vidare anteck- ning om huruvida de på respektive bostadsadresser av den utsända pigan eller betjänten söka personerna anträffats, allt uppställt i fyra kolumner. I den första står gatuadresserna, i den andra fam- iljens namn, i den tredje de olika familjemedlemmar som skulle inviteras, och i den fjärde med blyerts budets krumelurer ”Ja”,

"Ja (en stund)" eller "träffades ej". Slutligen har med Jean Jacques' blåpenna tillskrivits ordet "återbud" för några av de inbjudna. På bladets andra sida återfinns namnen på de gäster som verkligen infunnit sig: "Här woro på Balen den 23 Mars 1865" etc. Bland de uppräknade kan nämnas husläkaren "Doctor Tholander med 2^{ne} Mamseller Tholander", överståthållare Bildt med friherrinna, kapten Dahlström med fru, justitierådet Wretman med fru, överste Wirsén och fröknarna Wirsén samt mamsell Adelöf, major Heidenstam med fru och löjtnant Heidenstam, generalpostdirektören Staël von Holstein (Jean Jacques' f. d. förmyndare) med friherrinna och dotter samt baronerna Otto, Fabian och Jacob Staël, kammarherre J. A. von Schantz, fru härads-hövding Bergman och herr Henrik, konsulinnan Fenger, brukspatron Enander, major von Hofsten (en stund), kommissarie Stuart med fru Louise och löjtnant Carl, "Långa Baron v. Vege-sack", överstelöjtnant Lundgren, rektor Leffler, "Göstaf d^o", "Tant Koschell 2 Mamseller d^o och Herr d^o", fru Wertmüller, baron Liljencrantz, — och slutligen "Herr Nygren (Spelman)". Inalles "55 — Wi sjelfva 5 — Summa 60 personer". Vad gästerna bjöds till supén får vi ej veta, endast att det hela inleddes med té. Samma anordning återfinns på en matsedel från en Oscar II-supé i februari 1873. Här är det först "The et crème", så en paus, varpå följer consommé, lait froid, sandwicks et pain à la Parisienne etc.

Även 1866 års supélista saknar uppgift om menyens samman-sättning. Den visar emellertid en uppställning, som gör att man inte gärna förbigår den. Bostadsadresserna är slojade — gästerna var i stort sett desamma som 1865 — i stället finns en kolumn som meddelar dansantitet respektive trivsel vid spelbordet. Det ter sig så här:

M. Sophie Tholander — dansade
 General Bildt — blott en stund spelade
 Kapten Ohrström — dansar litet, spelar ej
 Fröken Ebba Wirsén — dansade, valsar ej
 Justitiae Rådet Wretman — spelade
 Major Heidenstam — spelade
 Fru — d^o — dansade, valsar ej
 Brukspatron Geijerstam — dansade
 Knut Bergman — (spelar bara vira)
 Henrik — d^o — dansar i nödfall

Auditör Gripensvärd — (spelar ogera)
 Major Hofsten — spelade
 Löjt. Brunius — dansar aldrig
 Löjt. Masreliez — dansade
 Major Krusenstjerna — spelade
 Löjt. Tottie — spelade etc.

63 gäster hade inbjudits men återbud hade kommit från 19. Procenten återbud håller sig rätt konstant genom åren.

Med listan från 1867 års bal får läsaren sin nyfikenhet stillad beträffande komposition av mat och dryck vid supén. Men innan vi övergår till själva anrättningarna, vill jag i korthet nämna hur Jean Jacques utformat årets schema över gästerna. Hans katalogisering torde kunna betecknas som toppen av vad som med högt driven metodik i den vägen kan åstadkommas. Vid sidan av "Bjudna" finns smärre kolumner, rubricerade "Dansande" med underavdelningarna "Herrar" "Damer", "Spelande", och "Gubbar", "Gummor". Längst till höger upptages utrymmet av vad som ansetts lämpligt att föra under "Anmärkning", nämligen uppgift om gästen accepterat inbjudan eller ej, i senare fallet kompletterad med upplysning om av vad orsak han uteblivit. — Men nu till maten vid supén. Den serverades kl. 12 och bestod av "Kall Färs af Orre Kalf och Fläsk med Jus ikring / Kall glacerad Sallt Tunga med Rysk salade / Varma Höns med Tryffel och Champignoner / Anka med Sylltgurkor och Pickles / Frukt budding/ Gelée och Bakelse af små Sandtårtor med hvit(a) silverknappar". Menyn och uppgift på de ingredienser som åtgått till de olika rätterna är nedskrivet av Louises hand, medan dryckerna förtecknats av Jean Jacques. Av de senare hade förtärts: "6/1 Champagne (deraf 1/1 till Geléet) 4/1 St. Esteph, 3/1 Portvin, 3/1 Sherry, 8/1 Krus Seltersvatten, 8/1 Punsch, 4/1 Bischoff, 4/1 ordinärt franskt, 1/1 d^o renskt, 1/1 Vin de Graves, 24/2 Porter, 33/2 Öl, 1 1/2 Mandel Essens". Jean Jacques hade en icke föraktlig vinkällare men brukade för årsbalerna från sin vinhandlare rekvirera största delen av vad som förbrukades.

Vad åt nu 1870-talets gäster på och med? Räckte manne familjens egna förråd av porslin, glas och silver? Där fanns exempelvis en engelsk servis, vit med grön lövranka kring kanten som fru Hagströmer ärvt efter sina föräldrar och som innefattade bl. a 273

flata tallrikar, siffran anförd för att ge ett begrepp om servisens omfång. Med glas var det något sämre beställt, i vinglas fanns det bara dryga 5 dussin, och silvret, trots imponerande antal av alla sorter, förslog ej heller, utan man fick låna från släkt och vänner och leja extra hjälp till transporterna, och dessutom hyra från bosättningsfirmor för komplettering. Bland de senare stod Åkerblom & Co., Götgatan 28, för en god del av servisgodset.

Beträffande balen 1868 ska vi inskränka oss enbart till en hastig blick på maten. Friherrinnan Rüttersköld, "Greken Herr Heidenstam" (torde vara identisk med Fredrik Carl von H., född 1842 i Atén, svensk-norsk vice konsul i Piraeus 1863), "Äldre unga Herr Montelius, Yngre unga Herr Montelius", "Löjtnant Tham vid Svea Lif-Garde" etc. kunde vid supén (som vanligt kl. 12) förse sig av "Kall rätt af Hjerpar färserade med förlorade ägg ikring, Små à la dauber på kräftor och Hummer, Franska Ärtor med sellerier, Kalfbresskroketter med Champignoner, Kalkon med Pruneller lingon och gurkor, Vanilj äppel crème med öfverspunnen hufva, Gelée i gult rött och hvitt med drufvor samt Bakelse" (en marginalanteckning säger att här var något fel på gelatinen, o ve!).

Järpar, om än anrättade och garnerade på olika sätt, är något av en fixstjärna på balernas matsedlar. 1869 varieras järptemat med ostron, därpå följde skinkaladåb med plommonägg, harkotletter med champinjoner, kalkon med pruneller, grönrätt av ärtor och sparris, fruktkräm med maraskino och glacerade kastanjer samt gelé och bakelser.

Som sjuttiofemte närvarande av 102 inbjudna balgäster 1870 förekommer "Gubben Eric", Jean Jacques' yngste son, 6 år. Friherrinnan Rüttersköld hade tyvärr lämnat återbud, men hon lät sig representeras av 2 1/2 dussin av sina gafflar, 2 dussin dessertskedar, 2 dussin téskedar och 2 såsskålar ur sitt silverskåp. Vid de bägge spelborden förnams en ny och lite ovanlig stämning: värden hade sagt till om att inga kortpengar fick förekomma. I tambur- och köksregionerna förmärktes en tydlig oro strax före festens början. "Inga vaktmästare höll på att komma genom Gamla Johanssons glömska", har Jean Jacques skriftligen utropat under vaktmästarnas namn. Blomqvist, som annars hörde till,

kom i varje fall inte, utan som tredje och fjärde vaktmästare hade man i sista ögonblicket tillkallat dels "En Okänd", dels doktor Tholanders betjänt. Året därpå var Blomqvist åter med, ehuru "trubbig". Hela balen gick till 401.30 rdr. Till fågelfärsen med tryffel och ostron som garnering hade beräknats en hare, två tjäderhonor, sex lb fläsk, kalvbringa, grädde, tryffel och två träd ostron (1 ostronträ = 16 kannor, dvs. över 40 liter). Bland varmrätterna lyste en med färg av vallmo, den bestod av champinjoner, fårs på hare och risgryn med saffran. Vingelét hade man hoppat över och bjöd i stället på hjorthornsgelée med glacerade vindruvor omkring och bakelser, "vindt makroner" (en sorts mandelkakor). Mandelpuddingen var garnerad med persikor och reine claudes samt sockerbröd (till formen som plättbakelser). "Tante Bibbi" kunde ha varit nöjd med detta bord.

Bland gästerna 1873 — för första gången bjudna på kort — märks docenten Gösta Mittag-Leffler (han förekom också 1865), grosshandlare John Arfwedsson, konsul C. D. Philipsson och löjtnant Nordenskjöld. Under kvällens gång förfriskar sig gästerna med mandelmjök och bischoff, och då klockan slår 12, anmäler förste vaktmästaren att supén är serverad. Kall fårs garnerad med ostron, kall skinka i jus med löskokta ägg, risoller med champinjonstuvning, grönrätt av franska ärter med rört smör, kalkon med sallader, maraskinopudding, vingelé med bakelser. Mamsell Pettersson och friherrinnan Rütterskölds Emma hjälper till i köket med att övervaka att allt kommer in på bordet som det skall och bör. När klockan visar en kvart i 2, avblåses balen, och när hon slagit 2, går vaktmästarna Olsson och Blomqvist och släcker alla ljus i kronor, armstakar och lampetter. Tidpunkten för uppbrott är alla åren densamma: en kvart i 2.

Den sista supélistan, från 1874, berättar om den stora årsbalen den 12 april. Bland familjemedlemmarna står upptagna ett par av de tidigare bland inbjudna förekommande namnen, Victor Tham, förlovad med Elin Hagströmer, och Ida Eschelsson, nygift med Johan Hagströmer. För ovanlighetens skull är både Robsons, Heidenstams och friherrinnan Rüttersköld, för att nämna några av familjens närmaste och äldsta vänner, närvarande bland rootalet gäster. Supén, som var uppdukad på tre bord, serverades en

1874 ans Bal

Sonntag den 12 April.
~~Sonntag den 12 April.~~

Björns	Björns	Björns	Björns	Björns
Herr Bagge	atobus	Fru Årberg	atobus	atobus
Fru Bagge	atobus	atobus	atobus	atobus
General Biedt	i Parken	Lieutenant	atobus	atobus
Johanniman Biedt	atobus	atobus	atobus	atobus
Fruken Biedt	atobus	atobus	atobus	atobus
Kammarsken Biedt	atobus	atobus	atobus	atobus
Leonard Eichelsson	atobus	atobus	atobus	atobus
Ela	atobus	atobus	atobus	atobus
Anna	atobus	atobus	atobus	atobus
Ella	atobus	atobus	atobus	atobus
Ella	atobus	atobus	atobus	atobus
Louise Flodman	atobus	atobus	atobus	atobus
Fruken Lundberg	atobus	atobus	atobus	atobus
Genier Knut Davidson	atobus	atobus	atobus	atobus
Arthur Frattinus	atobus	atobus	atobus	atobus
Lily Gulblom	atobus	atobus	atobus	atobus
Widow Gulblom	atobus	atobus	atobus	atobus
Fruken Lönnberg	atobus	atobus	atobus	atobus
Lieutenant L. Marschling	atobus	atobus	atobus	atobus
St. Ange	atobus	atobus	atobus	atobus
Herr Odman	atobus	atobus	atobus	atobus
Fru Odman	atobus	atobus	atobus	atobus
Osce v. Vaggeack	atobus	atobus	atobus	atobus
Major v. Heidenstam	atobus	atobus	atobus	atobus
Fru v. Heidenstam	atobus	atobus	atobus	atobus
Fru Fenger	atobus	atobus	atobus	atobus
Fruken Rytterskjöld	atobus	atobus	atobus	atobus
Fruken B. Gysenbock	atobus	atobus	atobus	atobus
Carolina Robson	atobus	atobus	atobus	atobus
Carl Albert Robson	atobus	atobus	atobus	atobus
Konstantin Rytterskjöld	atobus	atobus	atobus	atobus

Ur J. J. Hagströmers bjudningslista 1874. Obs.! Kolumnerna för gubbar, gummor, spelande, dansande. De senare uppdelade i herrar och damer.

halv timme tidigare än vanligt, troligen beroende på det stora antalet gäster. Uppassningen sköttes av vaktmästarna Olsson, Blomqvist, Lindqvist och Rundgren; Unga Johansson, som varit med alla år förut, saknas. Var och en av de fyra vaktmästarna erhöll 6 kr för sina tjänster mot 5 föregående år. Olsson som exekverade dansmusiken fick som vanligt 15 kr. — Matsilver lånades både från friherrinnan Rüttersköld och från Heidenstams, från Åkerholm togs efter vanan glas i stora mängder men också kaffekoppar — vi känner igen dem från tidigare baler, vita med 5 blå ränder. Att fyra av de Åkerholmska glasen, tjugotvå dussin, förolyckades, är knappast något att göra väsen av. Utgifterna för balen beräknades till ca 577:80 kr, varav 130 kr för viner (utom egna i vinkällaren), 17:50 för porter och öl, 2:50 för stearinljus, hyrning av porslin och glas från Åkerholm 10 kr, extra hjälp 8 kr, dansprogram från Svanströms, pennor och bjudningskort (beställda hos Schoumburg) 10 kr, Bergmans Charlotta 2 kr, och själva maten 340 kr. Kokfrun gjorde skäl för sina 15 kr, då hon omvandlade ägg, skinkor, tungor, höns, hummer och apelsiner till "Kall rätt af Höns med Hummersalade, Kall Skinka med Sandwiches, Varma Färser med Tryffel, Risoller, Grön Rätt af Ärtor med kastanjer, Kalkoner med Salader, Apelsintårta med Arrachscrème, Gelée med Bakelse". Sandwiches är en nyhet på den Hagströmerska balmenyn, de hade tillretts av varvat surt mörkt bröd och vitt franskt bröd. Som vi sett förekom sandwiches på en kunglig matsedel från 1873, men i övrigt torde de inte ha varit alltför vanliga vid denna tid. Utom husets egna pigor, fyra stycken, hade extra hjälp anlitats för 5 kr. Louise har på sin utgiftsförteckning Sockerbagaren, 78 kr, och Blommor och Grönt, 20 kr, däri inräknat blommor till kotiljongen, medan Jean Jacques som vanligt tagit viner och vad därtill hör på sin lott.

Till denna 1874 års lista hör flera blad, dubbelark i folio liksom förr om åren, med alla de inbjudna gästernas namn och adresser, fördelade på "Norr- och Staden", "Söder", "Posten". Posten anlitades endast för att nå dem som hade sin vistelseort på Karlberg, Långholmen eller Hantverkaregatan. Ladugårdslandstorg, Mosebacketorg, Oxtorgsgatan, Odengatan, Drottninggatans bortre regioner, var allt trakter som ej ansågs motivera fjäsk med post-

försändelser. Följaktligen finner man för varje namn antecknat med blyerts "Treffas intet", "Kommer", "Bortrest", "intet kommer Men fröken", "lemnar svar sedan", "Kommer", etc. av den tjänsteande som fått budandet på sin lott.

Kapten Hagströmer var, som torde framgå av ovanstående, road av mat, både att äta, läsa om och skriva om. Han var också en praktisk, minutiöst ordentlig och systematisk natur. Gärna tog han del av allt nytt som kom i handeln, det månde gälla skjutvapen, kopieringsbläck, mattsopare eller grönsakssköljare. Man kan därför vara tämligen övertygad om att han inte var någon eftersläntrare, varken då det gällde tekniska förbättringar i hushållet eller varunyheter av annat slag. Både i Stockholm och på resor i främmande städer försummade han sällan att under sina promenader noggrant studera bodfönstrens innehåll. Hans intresse för kokböcker och böcker i allmänna hushållsfrågor var synnerligen livligt och han underhöll det med all flit. Det beredde honom ett oskrymtat nöje att få sig tillsänd en matsedel från en tillställning som han visserligen ej själv varit närvarande vid. Han skriver i september 1871 till dottern Hilda, då gäst på Aspa: "I morse hade jag glädjen mottaga såväl Mammas som Ditt välkomna bref av den 2^a dennes, hwaraf jag finner att Ni må väl och hafwa trefligt. Tack för matsedeln från Stjernerund..." Till sin hustru skriver han ungefär samtidigt: "Med Lundgren på Sällskapet, bjuden på middag. Warm ungstekt ål med pikant sås (Rysligt rörigt) derpå utmärkt fläskcarré med spritärter. Flere glas sherry hälldes på ålen för att hindra beröring med fläsket. Engelsk ost med smör, surt bröd och cakes. Efter att hafva rökt och druckit Caffé gick hem"... "Då jag kom hem hade Herr Malmberg hemsändt till beseende en tjock Engelsk Kokbok Warne's Model Cookery and Housekeeping Book. Three Thousand Receipts. Coloured Illustrations. Den skall blifva mitt Söndags nöje att genomgå. Kostar 7:50." Kokboken i fråga figurerar också i ett brev till Hilda: "Nu som bäst sitter Ni och smälter den goda Stjernerundsmiddagen. Då jag tar afsked af Adèle Decker ämnar jag presenta henne med den i mitt förra omtalade Engelska Kokboken, den är utmärkt elegant bunden och har flere vackra kolorerade

planscher — och ser fin och dyrbar ut och är en passande gåfwa åt en nygift fru". (Adèle Decker gifte sig 1871 med arkitekt A. Th. Decker i Helsingfors.) Den var tydligen mer omedelbart lokande än Anna Maria Zetterstrands Kok- och Hushållsbok utgiven i Norrköping 1863.

Kokböcker på engelska började bli en artikel som inte gärna kunde förbigås av en för matkonsten intresserad person. Till sin gode vän Albert Robson skickar Jean Jacques 1871 bland andra julklappar "Cassell's Household Guide", vilken behagat honom själv å det högsta. Sedan Robson skrivit och tackat för julklappen och uttryckt sin uppskattning, skriver Jean Jacques: "Likaledes glädjer det mig finna såväl att bläckhornet tycks uppfylla sin bestämelse som, och det mäst af allt, att Cassell's Household Guide gör det, nemligen att skänka Eder alla nytta och nöje. — Jag har hört att äfven 'Goa Fröken' suger af dess visdomskälla". Jean Jacques i sin tur hade rekvirerat den nyttiga boken från England och fått den i sin hand några dagar före jul 1870. På julafton det året ökades hans kokboksbibliotek ytterligare, han fick av sin hustru flera kokböcker "eller rättare Encyclopedier" som han själv betecknar dem. Det är "Gute Küche", "La Cuisine" och två engelska, nämligen "Enquire within upon everything" och "Best of everything". — Då man är inne på engelsk mat, kan man inte gärna underlåta att tänka även på engelsk dryck, och då först och främst på té. Robson och Hagströmer hade i sina tédosor samma sorters té, och ett brev i detta ärende avgår hösten 1872 från Hagströmer till Robson: "Det requirerade Théet från Kobb, hwaraf jag tager 1 lb Packling Kongo (hitrequirerat för Göteborgs Riksdagsmännens behof) å 4 kr och 1 lb Congo Company å 2:60 som jag anser närapå lika bra, har Schwan låfwat taga med sig, äfwenså saxen (beställd hos Stille på Kungsholmen) om den blir färdig i tid... När jag slutat detta skall jag genomgå ett par engelska böcker 'The domestic World' och 'Take my Advice' som bokhandlaren har hemsänt för att fresta mig med". Några veckor senare meddelar Jean Jacques Albert Robson att han "i morgon" (1 november) "börjar Bantingskuren".

På nyåret 1867 hade J. J. inhandlat 1 kanna Bantings brännvin (osockrad pomerans) från Bexelius (grosshandlare i vin och destil-



Brukspatron O. A. Robson på Aspa med familj.

lerade drycker, Götgatan 40). Man är böjd att sätta detta inköp i samband med den "Bantings kur" som J. J. inledde i oktober 1866 och sedan under årens lopp återupptog under skilda perioder. Som bekant hade W. Banting 1863 offentliggjort den av honom efter förslag av londonläkaren W. Harvey företagna dietkuren i ett brev till allmänheten "Letter on corpulence, addressed to the public". Möjligen har Jean Jacques fått nys om detta arbetes existens, liksom kanske också om de engelska kokböckerna och hushållsråden, genom de engelska almanackor han varje år höll sig med. I brev till Robson annandag jul 1872 nämner Jean Jacques bland julkappar från sin hustru följande böcker: "Handbook for the Breakfast Table by Marry Hooper — Tycks ej innehålla något serdeles nytt. Corpulency and its self-dietry cure by A. W. Moore. Så vidt jag ännu kunnat finna, innehåller den endast att man skall undvika bröd och jästa drycker — med ett ord allt hvari jäst-ämnet ingår". Och längre fram i samma brev: "Sednare på e. m. Salen och Hvardagsrummet festligt upplyste Julen till

ära, ehuru vi äro aldeles ensamma. Louise spelar ny dansmusik. I mitt soffhörn har jag nyss genomgått den förut omnämnda Engelska Boken mot öfverdrifven fettma och funnit att som han sjelf säger hans régime kan inneslutas i ett nötskal — intet annat bröd än Bisquit ö dessa i ringe qvantitet — Inga gästa drycker — Bara vatten — Undantagsvis vin ö vatten — Ingen tanke på mat emellan frukost ö sen middag. Sparsamt med smör, ost, socker ö potatis — Till frukost 1 Bisquit, 1 ägg, 2 koppar kaffe eller Thé. Sen middag 2 rätter — Kött med grönsaker, en kokt eller 2 stekta potatis, pies and tarts can be served twice (härligt men ofattligt) hvarje slags pudding är förbjuden — Cheese and butter in moderation — Det hela förefaller mig ej så väl utfördt som den på Svenska utgifna Bantingskuren och flere angifna årtal från 1850 talet visar att den tyckes vara en föregångare till densamma, ehuru tryckt 6^{te} upplagan 1871”... Jean Jacques visste vad han här talade om; i hans kassajournal för år 1866 återfinns bland inköp den 23 november: Edholms bok om Bantingskuren, 75 öre.

1883 berikades den svenska bokhandeln med en ny bok om diet och korpulens. Det är den Epsteinska modifikationen av Bantingskuren som kommit ut i svensk översättning. Jean Jacques skriver härom till dottern Hilda den 16 november: ”I Svenska bokhandeln utkom en ny bok om korpulens och nytt medel att minska densamma. Den är utgifven af en Tysk fysiolog Eppstein samt öfversatt af en svensk Läkare. Den kostar 75 öre — Jag skänkte i går Tant Sophie (Sergel på Spånga) ett exemplar. Jag har ännu ej läst den — men tycker mig finna att man skall afhålla sig från bröd, potatis och alla slags sötsaker, deremot skall man i stor mängd förtära feta saker, såser, gåslefpastej m. m. dylikt — tyckes wara en mycket angenäm regime”. Måhända dikterades de under 1870—80-talen rätt ymnigt återkommande gåsleverköpen av hörsamhet mot de Banting-Epsteinska dietbuden.

Med Bantingskurens framträdande — ett exemplar av boken begåvade Jean Jacques Sophie Sergel med i februari 1868 — som en företeelse vilken den gärna borde pröva vilken önskade hålla sig à jour med modet, tycks den engelska matkulturen också ha vunnit terräng. Bortser man från rostbiffen, introducerad i Sverige under 1700-talets senare hälft, och vissa starka engelska såser,

hade det engelska köket knappast kunnat berömma sig av någon större anhängarskara i Sverige. I Jean Jacques' kassajournaler kan ett alltmer stegrat intresse för engelska såser iakttagas från och med 1840-talets senare år. Några stickprov. Den 22 december 1845 står i journalen upptaget "4 flaskor Engelska Saucer", 1859 köper han "3 flaskor Tomater", följande år "aptit ost engelsk sås och sallad crèm". I november samma år blandar han upp det hela med inköp av en tysk kokbok. 1871 finns en anteckning om köp av "mushroom catsup" och "Tomato sauce" och på julafton 1872 får han av sin hustru "en flaska Nabob sauce — Delicat — smakade den på Julnatten, sedan de andra gått och lagt sig — klädd i bara skjortan" (brev till Robson). 1887 finns en anteckning om en flaska "sallads sauce Prinsen of Wales" (från Mattson). "Reading sauce" förekommer också. Men Jean Jacques bekantar sig med annat än engelska såser. Julen 1867 får han en plumpudding i gåva av döttrarna Hilda och Elin, 1873 i januari förser han huset med en liten låda Sugar Wafers, 1878 skaffar han "potted anjovis, ham and chicken", 1879 "pickled Hering".

Vilken typ av engelsk ost som fanns tillgänglig i affärerna vid denna tid ger ej Jean Jacques' kassaböcker besked om. Kanske vågar man gissa på Cheddar. Mellan efterrätt och dessert hade vid 1800-talets mitt börjat serveras "engelsk ost, smör och cakes" eller svart bröd, gärna nedsköljt med portvin eller valfritt portvin och sherry. Från 1858 finns en matsedel i Nordiska museets samlingar av typen, med bl. a. rostbiff och före desserten ost, kex och alternativt portvin/sherry. Vid 12:e Allmänna Svenska Lantbruksmötets middag på Hasselbacken 1868 serverades likaledes rostbiff ackompanjerad av cirkassisk tunga och legymer, vidare Yorker-Skinka i Jus, varpå följde engelsk ost och cakes med portvin. Hotel de Suède hade 1853 en table d'hôte meny med såväl engelsk ost (bröd nämns inte) och smör som pickles. Jean Jacques för sin del höll sig mycket till neuchatelost, schweizerost och parmesan vid sidan av den engelska. Leverantör av denna ädla föda, liksom av lax och andra delikatesser, är från 1870-talets slut gärna Boivie; Anna Jancke, Marcus, Leffler och Luck återfinns även bland de handlande som saluför delikatesser som specialitet.

Till delikatesserna hörde främst, då som i våra dagar, kaviaren,

men också ansjovisen intog en framskjuten plats. Christiania-ansjovis tycks på 1850-talet haft gott renommé, Lysekils- och Gorgona-ansjovis blir senare aktade märken. Sardiner, räkor och serverad hummer är givetvis också begrepp som Jean Jacques inte förblir främmande för under årens lopp. Hade kaviar-pastejen varit 1840-talets "snacks", ser det ut som om ansjovis-pastejen skulle ha blivit 1850-talets, att döma av Jean Jacques' journaler. Ansjovis över huvud taget blev en stor artikel, även i form av ansjovispasta, något som förvisso inte betydde att kaviaren kom i skymundan, endast att denna reserverades för särskilt festliga tillfällen.

Vi har ovan uppehållit oss vid maträtter och arrangemang kring de stora kalasen, vi skulle nu se något på mindre, men fortfarande festpräglade middagar, dels sådana med gäster, dels av typen "en famille" som förekom vid årshelgerna. För att inte föra ämnet för långt, må det här räcka med exempel på helgmaten. Det hände sig att det en av mellandagarna 1867 serverades till middag hos familjen Hagströmer kaviar, buljong, biff och dessert. Detta torra konstaterande säger oss inte mycket. Men i Jean Jacques' tolkning får detta middagsbord sin rätta glans: "Efter intagen större qvantitet Svensk Caviar med finhackad rålok (går utmärkt väl för sig — uppväger dock ej Stör-caviar), 5 pasteijer till buljongen, biffstek med lok och förlorade ägg samt äppelkompott afröktes den 1^a julklappscigarren framför min brasa och befanns ypperlig... På aftonen har jag läst högt dels "Ändamålsenlig Matlagning och vägledning i Hushållet enl. Kemiska Grunder Albert Bonniers förlag pris 50 öre. En bok som mycket skulle intressera Dig och Goa Fröken... dels 2^{ne} intressanta följetonger i Stockholms Dagblad och Nya Dagligt Allehanda... Jag har nyss rökt en Nyströms Princera som var djeflig. Weilanderska lampan har nu brunnit ett par aftnar och tyckes wara så förträfflig som den utgifwes för". En annan mellandagseftermiddag beskrives summariskt men tillräckligt suggestivt målade för att förmedla vissa doftförmimmelser: "Scenen: mitt rum — brasa — Schwieler's nyss utrökt efter intagen middag af 1/2 lb Caviar — Buljong med kaka — och fogel". Trettondagen är det dottern Hildas födelsedag som

alltid firades med "Champagne och någon favoriträtt samt smask på e.m."

Under den tidrymd det här är fråga om, då man åt rejäla frukostar, försiggick även sådana gärna ute på restaurang, speciellt när någon resande kom till stan och man önskade träffa bekanta och se på stockholmslivet. För ungarlarna var det särskilt lätt att slinka in och få sig en hygglig frukost, ja ofta var det förvisso enda möjligheten, om man ville ha något till livs. På 1850-talet beger sig de unga herrarna till Opris eller Norriges vapen, för att nämna några lämpliga ställen, och sedan kommer hela raden av nya namn: Rydbergs, Hamburger Börs, Iduna, Runan, Phoenix. Och så 1883 en nyhet: W6 annonserar engelsk frukost à 1 krona. Jean Jacques är inte sen att pröva, vi finner honom där redan i början av mars. Andra namn på 80-talet är Cerevisia, Centralen, Maria hiss. 1886 på hösten, då surströmmingen just börjat sin säsong, gör Jean Jacques med sonen Albert ett besök på källaren Freden och beställer fram en surströmmingsfrukost efter alla kons- tens regler. Troligen var det första och enda gången Jean Jacques gett sig på detta vågstycke — hans kommentar är kort och gott "vedervärdig".

Men vem känner sig i våra dagar hågad att dela Jean Jacques' dagliga frukost? Enligt brev till Albert Robson midsommardagen 1872 såg den ut så här: "Nyss intagit min vanliga frukost — 3^{ne} stekta ägg — 6 skifvor s. k. skinkwurst (bräckt). Skinkwurst är rökt, salt fläsk rullad och ombunden i medwurstfason. Påminner starkt om Goa frökens caréskinka. Denna rätt är Mammamuschi, Sinnsiman, och Mums Mums". Om den frukost som kapten K. A. Schwan bjöd honom på i slutet av oktober 1872 "paltbröd, fläsk, hvitsås, Caffé, Sup och Svagdricka" var stående hos kapten Schwan framgår ej av texten. Uppenbart är emellertid att en frukost bestående av té och rostat bröd med smör och marmelad ej skulle väckt entusiasm hos den tidens herrar stockholmare.

För en och annan förefaller kanske det levande intresse för mat, för "ett gott bord", som ovanstående skildring lägger i dagen, en aning överdimensionerat, ja, nära nog verklighetsfrämmande. Men vederbörande erkänner då inte den kulinariska konsten som en av de sköna konsterna, där den väl dock i själva verket har

hemortsrätt. 1800-talsmänniskan, förutsett att hon vistades i en skapligt givmild miljö, insåg kärnan i detta påstående betydligt mer omedvetet och uppriktigt än våra dagars juice- och djupfrostfrälsta effektivister och kalorijägare och kunde utan själavårda eller känsla av andlig förnedring instämma med Robert Burns:

”Some hae meat, and canna eat,
And some wad eat that want it;
But we hae meat and wi can eat,
And sae the Lord be thankit.”

Källa: Kapten J. J. Hagströmers kassaböcker, brev m. m., av riksbanksdirektör Jacob Hagströmer deponerade i Nordiska museets arkiv.