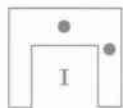




# Södra stadshuskällaren

Irene Sigurdsson



Drygt 14 000 liter vin skulle årligen få införas tullfritt till stadskällaren i Södra stadshuset enligt ett kungligt beslut år 1676. Karl XI lät nogsamt ange vilket vin som fick införas, nämligen: "trettio åmar renskt vin, tio pipor spanskt och tjugo oxhövden franskt vin". Borgmästare och råd var därmed skyldiga att endast utskänka "goda och oförfalskade drycker".<sup>1</sup>

Av skrivelsen från den 1 mars, framgår att staden låtit uppsätta ett ansenligt hus, där ett vin- och ölskänkeri av främmande drycker skulle inrättas. Problemet var bara att huset inte var färdigt när kungen skrev sitt privilegiebrev. Södra stadshuset var fortfarande en stor byggarbetsplats. Magistraten var dock ivrig att starta verksamheten och några lokaler utarrenderades i all hast till vinskänken Daniel Idman, vilken dock redan 1678 fick lämna rörelsen.

Nästa vinskänk hette Casten Standaert och det var han som kom att bygga upp en stadskällare som fick rykte om sig att vara en av de bästa i staden. Enklare källare fanns det många, likaså otaliga krogar och andra utskänkningsställen till exempel så kallade gårkök där färdiglagad mat kunde förtäras eller tas med hem.<sup>2</sup> Vårdshus och från 1680-talet även kaffehus kompletterade utbudet.

Casten Standaert hade sitt förnamn efter morfadern Casten Hoff, den kände vinskänken på Norrmalms stadskällare. Även vid Stortorget i Gamla stan fanns en stadskällare, Storkällaren.

En källare drevs av en yrkesutbildad vinskänk, ofta med 8–10 års utbildning. Han hade gått den inom skrat stadgade utbildningsvägen från lärling och gesäll till slutlig kunskapskontroll av Vinskänksocieteten.<sup>3</sup>

Enligt en förordning från 1703 måste vinskänken tillkännage lokalens läge med en särskild skylt, där källarens förgyllda symbol var placerad inom en vinlövskrans.<sup>4</sup>

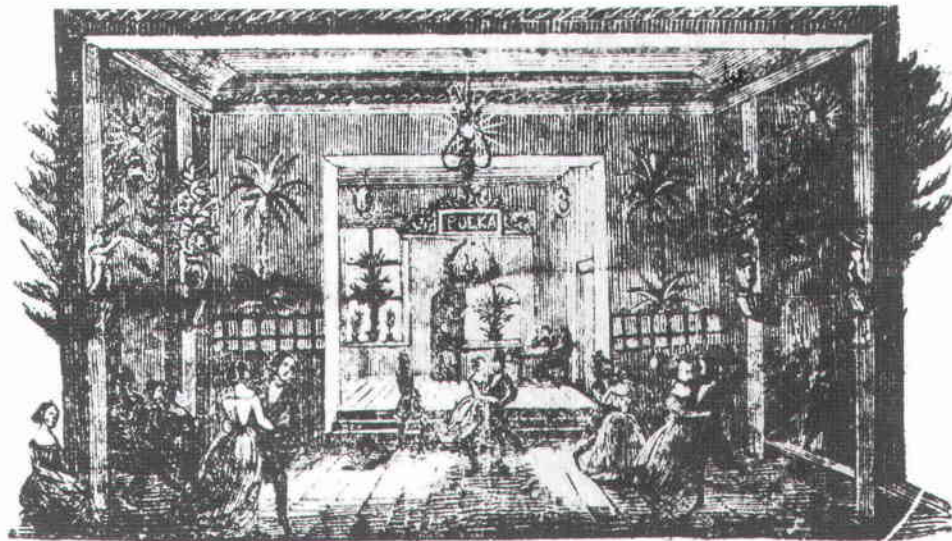
När Södra stadshuset stod klart 1680 kunde stadskällaren disponera en mångfald rum och utrymmen i huset, framför allt i den norra flygeln. Där hade källarstugan en egen ingång från Brunnsbacken. Innanför porten fanns en kall farstu (senare använd som skafferier) och till höger ett större kryssvälvt rum som var den egentliga källarstugan. Även hörnrummet mot Götgatan var serveringslokal.

Via ett förmak och en korridor kom man till köket som låg närmast huvudtrappan och hade ett par högt placerade fönsteröppningar. Ytterligare ett par rum, varav ett kallat barnkammare, fanns i närheten. Bagarstuga och brygghus låg på andra sidan trapphuset. I brygghusets spis var inmurad en kopparkittel av två tunnors rymd, cirka tvåhundrafemtio liter. Ett vedrum, ett skräprum, ett kolrum samt några mindre utrymmen under trappan fanns i denna del av huset.<sup>5</sup>

I byggnadens bottenvåning användes två stora välvda rum till att förvara vinet, mellan dessa rum låg svagdrickskällaren. Dit kom man via en direkttrappa från det inre serveringsrummet.

## Madam Jöranssons inventarium

Sofia Margareta Jöransson, född Kock, änka efter vinskänken Johan Jöransson, övertog rörelsen efter makens död 1743 liksom tidigare änkan efter vinskän-



## Stadshussalongen.

3 dag Lördag den 16 Februari (Fet-Tidagen) anställes

Dansnöje från kl. 7 till 1,

hvarstid musiken anføres af Hr Krans Weller, enligt följande

*Danstillställning i Stadshussalongen. Annon i Stockholms Dagblad den 16 februari 1847. SSM.*

ken Olof Björkman och änkan efter vinskänken Casten Standaert.<sup>6</sup>

Källarverksamheten hade nu pågått under många år och lokalerna var mycket nedslitna. När kontraktet med Madam Jöransson skulle förnyas i mars 1748 inspekterades lokalerna och kommenterades i ett inventarium som gjordes vid tillfället.

Det är tydligt att Madam Jöransson deltog aktivt i inventeringen. Beträffande den stora källarstugan, där man bland annat noterar de förrutnade fönsterbågarna och den gamla dörren med trasigt lås, skriver sekreteraren att Madam Jöransson ”påminde” om att valvet borde anstrykas med ljus oljefärg ”som när nödigt tvättas kan”.<sup>7</sup>

I Stadsmuseets utställning ”Stolta stad” som handlar om 1700-talets Stockholm, har den gamla källarstugan återfått det utseende den hade under Madam Jöranssons regim. Fönster med blyinfattade rutor, en grön kakelugn ansluten till den gamla rökgången, golvet belagt med kalksten och taket anstruket med ljus oljefärg – som källarmadamen önskade.

### Magnus Zelling tar över

Madam Jöransson måste överlämna rörelsen till vinskänken Magnus Zelling år 1754, möjligen på grund av sjukdom. År 1765 skriver man i bouppteckningen

efter henne att hon haft en ”långsam sjukdom”.<sup>8</sup>

Den tillträdande vinskänken Magnus Zelling var en betrodd man inom Vinskänks societeten och under flera år dess äldste föreståndare. Dessutom bedrev han grosshandelsrörelse i järn, en lämplig verksamhet i grannskapet av Slussen och nära järnets transportvägar.

Zelling tyckte att stadskällarens lokaler var i behov av upprustning och modernisering. Han satsade stora summor på detta, totalt över 10 000 daler kopparmynt. Men som hyresgäst krävde han ersättning av hyresvärden, staden, för utlägg.

I ett brev från Handels- samt Ämbets- och byggningscollegierna till Magistraten år 1757 kan man följa resonemanget runt ersättningskraven. Staden finner det inte alls oskäligt att ersätta Zelling eftersom rummen efter renoveringen representerar ett större värde än tidigare, men vill däremot inte ta kostnaden för alla nya papperstapeter, eftersom dessa betraktades som mindre varaktiga. Dessutom avser staden att höja hyran för Zelling med sex procent av ersättningsbeloppet, när hyreskontraktet ska förnyas vid nästa mikelsmäss.

Zelling följde tidens smak vad gäller inredningen. Väggar kläddes i vissa rum med oljemålade vävstapeter, ibland med motiv av landskap eller figurscener. Tapeter av papper var högsta mode. Handmålade eller tryckta ark limmades i våder och syddes ihop till vägganpassade fält. Så såg det ut i många borgarhus i staden vid 1700-talets mitt. En väggbeklädnad i källarstugans hörnrum beskrivs vackert i memorialet till Magistraten. Högt på väggarna hade Zelling låtit fästa fyra och trekvarts alnar höga papperstapeter med oljefärgmålade blomsterpelare.<sup>9</sup>

## Gäster och fester

Södra stadshuskällaren hade gott renommé och där ordnades många fester med prominenta gäster. När fröken Hedvig Taube i oktober år 1733 skulle firas på

sin nittonde födelsedag, gavs festen i Södra stadshuset. Kung Fredrik var en stund närvarande för att hedra sin kära fröken. Blott elva födelsedagar till skulle hon uppleva.

År 1736 kunde man bland gästerna notera den grupp av franska vetenskapsmän som skulle genomföra en gradmätningsexpedition i Lappland. Man kan förmoda att de lärda i sällskapet var fulla av förväntan. Syftet med den franska expeditionen var att undersöka jordklotets form – om det var avplattat vid ekvatorn eller vid polerna. Året därpå var fransmännen tillbaka i sitt hemland, efter en vinter med sådan köld att ”lepparna fröso fast vid kärilet, så snart man ville suppa brännvin, som var det enaste man kunde holla ofrusit til at dricka”.<sup>10</sup> Om detta visste de intet när de satt i Södra stadshuskällaren, vårsolen sken i Stockholm och de packade ner konjaksbuteljer att medföra på resan norröver.

## Augustibröderna

När en kronprins äntligen fötts, i november 1778, ordnade Hallrätten en fest i den stora salen på andra våningen för att fira den lyckliga tilldragelsen. Gustav III infann sig på kvällen för att titta på det illuminerade Stadshuset. För övrigt var alla stadens notabiliteter och prominenta personer närvarande.

Carl Mikael Bellman besökte förmodligen Södra stadshuskällaren vid flera tillfällen. Sällskapet Augustibröderna, i vilket han var ordensskald, hade sina sammanträden där.

Där kunde man också möta Ulla Winblad, Bellmansdiktens kärleksgudinna, i verkligheten en kvinna vid namn Maria Christina Kiellström. Hon levde ett mödosamt liv och kom ofta i klammeri med rättvisan. När hon för andra gången gifte sig år 1786, hette brudgummen Erik Lindstahl. Han var till vardags vaktmästare vid Hallrätten, vilket kanske bidrog till att bröllopfesten hölls just i Södra stadshuset, där Hallrätten var inrymd.



Contradanser utförda i Stadshuskällarens balsal, noterade av Jacob Anckarström 1760. KB.

En annan känd eller snarare beryktad person var stortjuven Lasse-Maja. Han fantiserar i en dikt om att beställa en måltid "uppå Södra stadsens hus". Det var i januari 1813. Vägarnas vinterkyla fick den jagade Lasse-Maja att dagdrömma om att äta och dricka sig mätt och glad i ett hus med många varma kakelugnar.<sup>11</sup>

## Drycker och mat

I en stadshuskällare, driven av en vinskänk, var naturligtvis vinet betydelsefullt såväl för värden som för

gästen. Vinskänken hade rätt att själv importera sina viner. Han fick både sälja vin och utskänka vin.

I konsumenternas intresse försökte Magistraten någon gång, till exempel året innan Södra stadshuskällaren öppnades, att utfärda pristaxor för olika slags viner. I taxan anges priset per kanna vin och bland de viner som räknas upp finns: rhenskt muskattellvin à 5 daler silvermynt, malvasir à 6, malörtsvin à 3, hoglandsvin à 3:16 och citronvin à 4:16 daler. Hoglandsvinet var ett bordeauxvin som var mycket uppskattat, det fanns både som rött och som vitt vin.

Viner som importerades till Stockholm var framför allt rhenskt och franskt vin. Konjak importerades i

inte obetydliga mängder. Italienaren Lorenzo Magalotti skriver i sin reseberättelse från 1674 att man drack spanskt vin på vintern och att adelsmännen mest uppskattade rhenskt vin.

Enligt importstatistiken hundra år senare (år 1775) importerades till Stockholm 1.053.800 liter vin, vilket kan jämföras med Göteborgs mer blygsamma 203.300 liter. De franska vinerna är vid den tiden helt dominerande.<sup>12</sup>

Vilken mat som serverades i stadshuskällaren är inte beskrivet. Kan vi hoppas att gästerna blev lika väl trakterade som det herrskap Bellman låter besöka Lorensberg?

Hagel med stekflott kring näsa och trut  
skall oss soupén beskära.

Järpar och orrar och braxen och mört,  
bischoff och dricka, bourgondi och vört,  
Hagel slå i!<sup>13</sup>

## Kadriljer och andra danser

Det dansades i Södra stadshuset. Själva festlokalerna utgjordes av de två större salar, som man kom upp till via en stentrappa från stadshuskällarens entré.

Jacob Johan Ankarström, trettioettårig kapten vid Nylands infanteriregemente, men bördig från Lindö i Vallentuna, beskriver i en anteckningsbok femton "Contre-Dancer som 1760 om wintren på Stadshuset Brukades".<sup>14</sup>

Till varje dans redogör Ankarström för de olika turerna, dock ej för stegen. Med en liten schematisk skiss visar han om det var en dans i två eller fyra linjer. Danserna i två linjer kallar han engelska eller "un Contre Dance Angloise", de i fyra linjer kallas franska eller "un Contre Dance a Quadrile". Dansturererna beskrivs på bokuppslagets vänstra sida, på höger sida finns notskriften.

De danser som Ankarström förtecknar är menuetten Jou Jou, La Serpente, Les Magdelonettes (en

Quadrile), La Reine, La Tirolliene, La Horn, La Petite Malice, La Troteuse (kvadrilj), La Laitere, La Nouvelle Alemande (kvadrilj), Wyche Wyche, Qui-Qui, La Melie, Cache-Cache, La Lowise. De franska benämningarna är målande beskrivningar av dansernas karaktär: kurragömmalekar, missöden, slagsmål, mjölkerskan, svärmaren, tyrolaren etc.

Contradansens steg och figurer är enkla och lättlärd. Dansen är inte speciellt avsedd för fest, utan användbar för varje tillfälle där glädjen har behov av att uttryckas i dans. Alla danser är avsedda för fyra par eller ett antal par jämt delbart med fyra.

Ankarströms anteckningsbok är vackert bunden i grönt skinn med guldtryck, på främre pärmens insida är infogad en spegel med fasettslipat, numera krossat glas. De flesta av bokens cirka 200 blad är tomma, endast 16 blad upptas av de ovan beskrivna danserna.

Jacob Johan Ankarström hade i september samma år som han förtecknade danserna, gift sig med Hedvig Ulrica Drufva. Ett par år senare föddes deras förste son, Gustav III:s baneman.

## Andra tidsfördriv

Gästerna åt, drack och rökte flitigt tobak i långa kritpipor vid besöken i stadskällaren. Kort- och tärningspel var vanligt även om sådant egentligen var förbjudet, det kunde bli böter för ägaren. Biljard var också förbjudet ibland.

Det fanns en hel del förordningar och ordningsregler, men efterlevnaden anses ha varit dålig. Utskänkningslokaler skulle vintertid stänga klockan nio på kvällen, på sommaren fick man ha öppet till tio. Man fick inte servera starka drycker till onyktra personer. Vid 1700-talets mitt betraktades emellertid sju supar som en normal dagsranson, låt vara troligen av svagare halt än våra dagars spirituosa.

Under tre år (1738–1741) praktiserade Carl von Linné i Stockholm. Han ägnade sig åt att bota sådana sjukdomar som *la jeunesse dorée* drog på sig. I en före-

läsning om dietik beskriver han hur en stockholmskavaljer tillbringar sin dag:

Stiger upp kl. 8 à 9, coafferar sit hår, kläder sig,  
kl. 10 går på coffehus, dricker ett par tassar coffe, pratar,  
kl. 11 expedierar i staden sitt,  
kl. 12 går på Ridдарhus torget at höra något nytt,  
kl. 1 spisar, altid med 1 à 2 kvarter vin,  
kl. 3 går på coffehuset at taga sig coffe älr et glas dricka,  
kl. 4 gör någon visite,  
kl. 5 går på Castenhof älr någon kiällare, dricker et glas rhenskt vin,  
kl. 7 går till Lars på hörnet etc. at taga en hjerpe.  
Sedan spelar til in på natten; går hem, Gud wet hwar.  
Äntel. får dropper, frossa älr hectique.<sup>15</sup>

Linné var knappast moralist men för sin tid klarsynt vad gäller alkoholens effekter. Med de flera hundra utskänkningsställen som fanns i en stad vars befolkning under senare 1700-talet var runt 70 000 personer, var det nära till vin, brännvin och öl.

Att uppträda onykter var inte någon skam. För att vinna inträde i den av Bellman instiftade Bacchi orden, måste man minst två gånger i allmän åsyn ha legat berusad i rännstenen, berättar den unge skalden

Johan Gabriel Oxenstierna i sin dagbok. Utländska besökare finner det svårt, rentav plågsamt att tvingas dela de svenska dryckesvanorna. En besökare skyller på att han vill gå i kyrkan för att slippa dricka mer än vad han tål.

## Mat ur grytan

Stadshuskällarrörelsen upphörde 1849.<sup>16</sup> En vin- och spirituosaaffär, Dahlheim & Engström, hade omkring 1880 sina lokaler i källarstugans serveringsrum i hörnet av Södermalmstorg och Götgatan. Senare övertog Stockholmssystemets affär andra delar av stadshuskällarens utrymmen. I södra flygeln fanns under och efter första världskriget ett försäljningsställe, ”Mat ur grytan”, som sålde billig, färdiglagad mat. Mer om detta i artikeln ”Ett köpmanshus i Stadsgården”.

Sociala hjälpbyrån för psykiskt sjuka utrymde 1950 sina källarlokalerna i Södra stadshuset. Då överlämnades till stadsmuseets samlingar många föremål som har med matlagning och förtäring att göra. Det är enkla bruksting av rustika material, stekpannor, muggar, knivar och gafflar.