

På Hasselbacken och operakällaren, i »Grand»  
och på bolagskrogen.

**F**ullt med folk på verandan. Hvert enda bord är upptaget. Hundra personer intaga en afvaktande ställning för att vid första lägenhet sätta sig i besittning af otåligt efterlängtrade platser. Det gäller en middag på Hasselbacken, en icke oviktig beståndsdel af stockholmslifvet, något som hvarje främling vid sitt besök i vår hufvudstad måste vara med om och som hvarje stockholmare, i fall någon möjlighet gifves, ingalunda vill försumma.

Det är en vacker försommardag eller en vacker septembermiddag, i bägge fallen en anledning för den verkliga stockholmaren att äta på Hasselbacken. Under högsommaren äter han kanske på Alphyddan på Marstrand, till och med midt inne i Paris, hos Champeaux, så vida han ej måste nöja sig med dietföda i Karlsbad eller sitter på sin egen veranda ute i skärgården. På den tiden är Hasselbacken besatt af främmande trupper, af engelsmän som glömma Richmond, när de få plats här på verandan, af fransmän som visst icke förgäta terrassen i Saint-Germain-en-Laye, men finna sig lika bra på Djurgården, och i synnerhet af tyskar, som tala om Brühl'sche Terrasse, men medgifva, att Hasselbacken är »famos».

På hvilken dag som helst mellan maj och oktober är verandan fylld af glada gäster, vare sig infödingar eller främlingar, och alla instämma de i det omdömet, att platsen är af första ordningen. Det fans en tid, då den verandan var mera utsigtsfri än nu, då musikpaviljongen icke tog så mycken plats midt emot, då moriska paviljongen icke ännu kommit till och då åtskilliga andra hinder icke

stodo i vägen för en fri överblick af vår sköna hufvudstad. Det var den tiden då Hasselbacken icke kunde taga emot så många gäster som nu.

Tillbyggnader ha sedermera gjorts, förbättringar vidtagits, planteringar ökat behaget af det i sig själfvt så ovanligt behagliga stället. Om blicken från verandan nu mera icke kan tränga så långt omkring, har man det dock bekvämare i många afseenden, mera omväxling i den närmaste omgifningen, mera nutidsmässigt på det hela. Och vill man ovilkorligt taga en överblick öfver stad och land och vatten, så behöfver man blott gå en trappa upp för att från stora balkongen få en lika vacker som vidsträckt utsigt. Det gör man hälst på en af de stora festmiddagarne, till hvilka man har det nöjet att inbjudas — mot en afgift af minst 25 kr., ofta 40 eller 50, de äkta stockholmska subskriptionsmiddagarne.

Nu är det endast fråga om en helt vanlig hvardagsmiddag på verandan. Man går om bord på en ångslup vid Strömparterren eller nedanför Karl XII:s torg, så vida man icke föredrager en lustvandring öfver den vackra Skeppsholmen och där tager plats på ångfärjan eller ock vid Norrmalmstorg sätter sig i en spårvagn, under den vackra årstiden i en af de stora öppna. I de två förra fallen anländer man till Alkärret, bredvid folkförlustelseplatsen ej långt från Hasselbacken, och i de bägge senare till Allmänna gränden, alldeles under backen.

Man går med lätta steg — till Hasselbacken går man alltid med sådana — upp för den breda trappan och är genast inne i härligheten, kastar i förbigående en blick på Bellmanseken och på schweiseripaviljongen, där en gång grosshandlaren och borgarståndstalmanen J. G. Schwan hade sin sommarbostad och där äfven sedermera stockholmsfamiljer bott på sommarnöje midt bland eller åt minstone vid sidan af värdshuslifvet. Man småler kanske åt tomten med paraplyet och gossen med stöfveln, genom hvars sula vattnet skvalar utan uppehåll eller minskning, två af den moderna skulpturens humoristiska påhitt, i närheten af Alfred Nyströms Bellmansstod.

Är man gammal stockholmare, erinrar man sig en vacker augustiafton 1872, då den stoden högtidligt invigdes, en af det glada Stockholms muntra fester, och när man därefter blickar upp mot trappan till verandan, tycker man sig kanske se själfva fader Wilhelm som står där och ler, har ett vänligt ord och en uppmärksam hälsning för hvar och en, under det hans ständigt vakna blick omfattar hela parken och hufvudbyggnaden in- och utvändigt samt sörjer för att intet fattas och att allt är i bästa ordning. . . . Nej, det var en villa blott. Sedan februari 1883 hvilar Wilhelm Davidson i grafven, men hrr Manne och Ernst Davidson fortsätta hvad deras fader börjat och

vaka öfver att det anseende som Hasselbacken fick redan för tre årtionden sedan icke i någon mån minskas.

Vi äro på verandan, och som ett bord där i hörnet redan är bestäldt, behöfva vi ej trängas bland de tåligt bidande eller otåligt platspockande. I de inre rummen vill man ej gärna sitta på en så vacker dag, men de äro dock icke tomma, och i stora salen längst bort ha hvarken stockholmare eller främlingar tvekat att söka ersättning för hvad som nekats dem på verandan. Hvilket slammer af tallrikar och gafflar! Hvilket sorl af glada röster!

Där inne i skänkrummet ha de manliga gästerne i allmänhet börjat middagens förspel, det fosterländska bränvinsbordet. Damerna förakta förspelet och skaffa sig matlust med att vänta på herrarne och göra betraktelser öfver verlden omkring sig. Efter lång väntan komma herrarne i trupp eller gåsmarsch från skänkrummet, belåtna med invigningen och utan öfverplagg, hvilka lemnats hos öfverrockbevararen, en af ställets stordignitärer, hvilken har sin affärslokal i granskapet af bränvinsbordet, utan att själf någonsin begagna sig af närheten.



Wilhelm Davidson.

En sådan öfverrockbevarare är något egendomligt för Stockholm. Tjänsten fordrar ej blott påpasslighet och ordentlighet, utan äfven ett mer än godt minne, som hjälper sin egare att genast känna igen en person, skulle han ock icke ha sett honom mer än en gång förut, och icke blott personen utan äfven dennes hatt och öfriga

löspersedlar. En bland de förnämsta i den vägen är J. E. Arenander, den store menniskokännaren, hvilken under en lång följd af år innehade öfverrock-hatt-galosch-mottagareämbetet å Hasselbacken och ej en enda gång tog miste på vicomtens galoscher och då varande finansministerns, nu mera landshöfdingens guttaperkor. Ämbetet är indrägtigt, om ock ansvarsfullt och själsansträngande, och hr Arenander köpte sig ett hus i Klaratrakten, drog sig tillbaka från Hasselbacken, när gamle Wilhelm dog, och njuter nu sin ledighet med värdighet på landsbygden. Mången har studerat till sämre ämbeten. Ingen af Hasselbackens gamla kunder under sextio och sjutiotalen glömmet den vänligt leende hedersmannen Arenander, utan att de därför på något sätt ringakta hans efterträdare.

Så indrägtigt är väl icke de uppässande vaktmästarnes syssla, men det föder nog sin man att bära fram föda åt gästerna på Hassel-

backen. Lön ha de visserligen, men drickspengar utgöra dock bästa inkomstkällan. Mycken ordning råder vid uppässningen, och liksom den förste af Hasselbacksdynastien ständigt själf öfvervakade allting, ser man också de nu varande värdarne kasta granskande blickar omkring sig.

Det går raskt undan med förtäringen. Man äter antingen *à la carte* eller *à prix fixes*. Uppässarne stå i liflig förbindelse med gästborden å ena sidan och köket å den andra, och från källaren sprides det ena dussinet buteljer efter det andra öfver hela lokalen. Några egentligt nya rätter förekomma sällan. De senare årtiondena ha icke varit synnerligt uppfinningsrika i det afseendet. Men det ges »varianter», en och annan liten förändring i det gamla vanliga, och grönsaker förtäras onekligen mera nu än förr.

Hvad dricker man på Hasselbacksmiddagarne i hvardagslag? Något litet öl, kanske ej så litet, men mera vin, mest bordeaux. Champagne föraktas icke håller, men de starka spanska vinerna förekomma ej så mycket som för tretio och fyrtio år sedan, och de rhenska vinsorterna drickas icke ofta, i motsats till hvad händelsen var under förra århundradet. På soppan bordeaux, på fisken möjligtvis något rhenskt eller sauterne, på köttet bordeaux eller champagne, på steken kanske bourgogne och slutligen vid desserten ett litet glas spanskt eller portugisiskt.

Men detta är ju en festmiddag? Nej, det är en hvardagsmiddag på verandan. Vi äro ett muntert folk. En festmiddag intages i smårummen eller i stora, ofantliga salen i öfre våningen. Där går det mycket hetare till. Där drickas flera sorter bordeaux, ett par bourgogne, champagne, spanskt, portugisiskt, kanske ock ungerskt och Capvin. Och likväl kan det ju hända, att kamrern med familj sitter på verandan och till maten nöjer sig med en enda butelj bordeaux. Sådant *kan* hända, men att någon nu mera skulle komma ut till Hasselbacken för att äta ett par portioner mat och dricka en half butelj öl, det händer knapt, åt minstone hör det till de allra sällsyntaste undantag och framkallar ovillkorligt mycket dåligt lynne hos uppässarne, något som man bör akta sig för.

Hasselbackspubliken består af hvarjehanda slags »bättre folk», högre ämbetsmän med nordstjärnans kraschan, hvilken de dock icke visa på verandan, endast i festvåningen, extra ordinarie hofrättsnotarier och departementssamanuenser med hög grad i »Tratten» och P. B., som de ej håller visa på verandan. Grosshandlare och kontorister, fabrikörer och literatörer, agenter i långa rader, officerare af olika grader, diplomater i parti, friherrinnor och grefvinnor och köpmansfruar utan tal. Vi äro alla med. Vi ha alla pengar, då det är fråga om att äta middag på Hasselbacken. Det kan inträffa, att en ung

man bland gästerne i upppassareskaran ser en vaktmästare, gammal hedersman, hvilken på förmiddagen anlåtats såsom diskontör, men det gör ingenting. Diskontören passar upp med all möjlig aktning och påpasslighet och bugar sig vördnadsfullt, då han tager emot drickspengar af sin kund. Hade han icke »diskonterat» på förmiddagen, skulle han ej på middagen haft nöjet att erhålla drickspengar af samme unge man. Han har således gjort en dubbelt god affär, och det är med upprigtig glädje han tager mot beställning på ännu en butelj Chateau la Rose.



På Hasselbacken.

Samtalet är, äfven det, lifligt på verandan, men dyker då och då ned i de tonvågor som svalla från musikpaviljongen. Det är endast middagsmusiken, men äfven den låter höra sig. Stundom låter den höra sig kanske allt för mycket, så att ni icke kan uppfatta hvad den förtjusande damen, eder bordsgranne, har att meddela. Men äfven däruti ligger något lockande och retande . . . Ett glas Latour, som icke musiken kan förvränga, ett vackert leende, ett

kvickt uttryck som man hör endast till hälften, under det Boccacciotonerna kväfva den andra hälften, kanske till stor fördel för det kvicka uttrycket. Glasens klang, toner och kvickheter, leenden och skrattsalvor, rapphöns, Chambertin, glace och Constantia.

Middagen är slutad. Kaffet intages under bar himmel, nedanför verandan eller utanför moriska paviljongen. Uppassarnes röda mössor irra hit och dit, synas på långt håll öfver de tätt sittande gästerne,

men deras egare häjdar man ej så lätt. »Sjuan! Hvar är sjuan?» Man har fått numret, men ser ej mera till den som bär det. Han kommer dock en gång, balanserande med kaffebrickan och likörerne, och så kan man slå sig i ro med cigarren, dryckerna och vännerna och den glada världen rundt omkring sig.

Urtaflan öfver verandan visar på sju. Aftonmusiken har börjat. Stor orkester. Det är andra gardets musikkår under direktör Kjellbergs anförande. I många år var det nu mera aflidne direktör Sjöberg som ledde den musiken och hvars namn är nära förenadt med Hasselbacken och dess konserter. Stället är nämligen känt icke blott för mat och dryck, utan äfven för god musik, och mången stockholmare, som icke har tid eller råd att äta middag där, går dit på aftonen för att njuta af hvad den öppna musikpaviljongen har att bjuda. Mången afton är hela »parken» — kunde ock kallas trädgården — öfverfylld af musikälskande, punschdrickande och rökande herrar samt lika musikälskande, teförtärande damer. Bord vid bord, stol vid stol på hela den vidsträckta platsen.

Men äfven sommaraftonen i norden är kylig, och det händer visst, att många af Hasselbackens gäster trotsa kylan eller genom ökad punschförtäring motarbeta hennes inflytande och sitta kvar så länge en enda ton finnes öfrig i musikpaviljongen och en enda droppe i glaset, men lika ofta inträffar, att man af den svala aftonluften jagas till baka till verandan eller till de inre rummen för att där intaga en lätt aftonmåltid, hvilken nog kan draga ut till midnatt, möjligtvis öfverskrida den timmen. Huru kommer man då hem till staden igen? Spårvagnarne visa sig ej efter klockan elfva, men det gifves »nattbåtar», en af nutidens nyttiga uppfinningar, hvilka ända till klockan ett forsla Hasselbacksbesökande till baka till staden. Åkaredroskor saknas ej häller. Bak om Hasselbacken är ett hyrkuskverk, och för öfrigt kan man med telefon beställa så många hyrvagnar som hälst. Man behöfver således icke frukta för att göras till uteliggare.

Hvad vi nu sett är Hasselbacken i hvardagslag. Han förekommer ock i feststämning, och det är något äkta stockholmskt utan motstycke på andra ställen. Då smyckas hufvudbyggningen med flaggor, kransslingor, blommor och sköldar, och festliga tillställningar göras i parken. Stundom tages en liten inträdesafgift, men tilloppet af folk är lika stort i alla fall. Den minst utsmyckade festen är kanske första maj nu för tiden, ehuru äfven då, i synnerhet om väderleken är något så när vårlig, Hasselbacken fylles af glada stockholmare, och det är rätt svårt att i parken komma öfver en liten sittplats.

Högtidigare går det till på Bellmansdagen, den 26 juli. Då står Djurgården i högsommarskrud, och Hasselbacken har sin del i fägrin-

gen. Då sjunger P. B:s utmärkta kör från öfre balkongen, och inne i festvåningen firas sällskapetets höga mysterier, under det ett par tusen fruntimmer och skraddare, de enda som ej kunna vinna inträde i orden — alla andra stockholmare äro naturligtvis med där uppe — nedifrån parken lyssna med andakt till »Upp Amaryllis», »Storm och böljor» o. s. v. som i fylliga toner slungas ut i natten, hvilken göres till ljus dag genom tusentals gaslågor.

Men så kan Hasselbacken visa sig storartad äfven vid alldeles extra fester, t. ex. då Stockholm har någon stor vetenskaplig världskongress, vid hvilket tillfälle hundratals utländska namnkunnigheter bjudas som gäster, vid stora bord i parken trugas att dricka punsch, i moriska paviljongen öfvertalas att smaka på vårt tiograders och äta fina viktualier, ställas upp på en talarestol som fått plats vid den nyströmska Bellmans fötter, där de heligt bedyra, att Stockholm är den gladaste, skönaste och vänligaste stad på jorden, hvaruti vi, som stå omkring och hurra, hjärtligt instämna, hvarpå de europeiska storheterna bäras upp i festsalen, som är dekorerad med god smak, ställas vid en af de stora bräddade bälarne och af våra egna bästa talare öfvertygas, att vi äro dem mycken tack skyldiga för att de inse huru trefligt vi ha det.

Skall det vara en riktigt lysande sommarfest, så måste den hållas på Hasselbacken. Och mindre fester, såsom jubelmiddagar för våra store män och sådant mera, hållas ock där, vore det äfven midt i vintern, men då endast i festvåningen. Det var i den våningen som Nordenskiöld firades af sällskapet Idun och andra samfund, då han återvände från sin stora färd. En och annan bal försiggår där också med stor framgång. Under det Hasselbacks-dynastiens grundläggare ännu lefde, såg han på sin födelsedag alltid vid en glad middag sina närmaste vänner omkring sig, och de voro tre hundra, blott de *närmaste*. Han hade för öfrigt många flere. Stockholms fattiga voro kanske i främsta rummet hans vänner. Arma skolbarn hade honom att tacka för mycket, och de olyckliga döfstumma på Manilla glömde han aldrig.

Huru det är möjligt att vid de stora festerna bespisa öfver tusen personer och göra dem otörstiga, förefaller underbart, men om man skaffar sig tillträde till den storartade och utmärkta köksafdelningen samt undersöker huru vinkällarne äro beskaffade, skall man åt minstone någorlunda fatta huru det går till. Dessa afdelningar synas aldrig, men att de finnas märkes nog på rätternas mängd och beskaffenhet samt på det aldrig trytande vinförrådet. Vid utomordentliga tillfällen kan Hasselbacken på en enda dag lemna mat och dryck åt 1,200 personer, och det hvardagliga antalet under sommaren uppgår ofta till 6 och 700. I festsalen ha middagar gifvits för emellan 4 och 500

personer, alla sittande. Men så finnas också mellan 60 och 70 fasta medhjelpare i de nyss nämnda afdelningarna samt omkring 50 eller 60 särskilda uppappare. Alla äro aflönade.

\* \* \*

»Källaren dog och den fina restauranten föddes». Med dessa ord avslutas uppsatsen om operakällaren i »Gamla Stockholm». De kunna ock tjäna till inledande af en framställning om samma ställe i vårt årtionde. Vid dess början var det redan slut med den gamla operakällaren och hans mer på dryck än spis beräknade uppgift, men ju längre årtiondet framskridit, dess mer ha äfven spåren af de gamla förhållandena utplånats. Den fina restauranten har redan hunnit full utveckling och stadga.

Klockan är nio på morgonen. Operakällaren öppnas samtidigt med förköpsluckan i den andra teaterförstugan. En och annan tidig gäst anländer, icke såsom förr för att få sig en bäsk eller annan morgonsup, utan för att taga sig ett par »wimermarkare», delikat anjovis, eller äta en portion varm mat. Någon lifligare rörelse har dock icke ännu börjat. De 18 större och mindre borden i stora salen, samt de 13 borden i mindre afdelningen lysa af inbjudande hvitt duktyg, men stå ännu nästan tomma, med sin vakt af 17 uppappare, alla komma till mogen ålder. Det förr allmänt gängse bruket att använda barn till uppässning på källare är för länge sedan afskaffadt. Gossar förekomma dock i affären, men till andra sysslors utträttande, icke till gästernas betjänande.

Fram emot klockan elfva anlända de egentliga frukostätande. De utgöras kanske mest af resande och dernäst af agenter och andre affärsmän som ha utgöromål. Militärer äro sällsynta på denna del af dagen, och civila ämbetsmän förekomma nästan aldrig. Af alla frukosterande förtära de allra flesta varm mat. Det händer att måltiden inledes med en sup bränvin. Öl drickes, mest i seidel tappadt omedelbart från fatet. Vin ser man ej ofta till, om icke en kvart-butelj Beaune eller ett glas Sherry. Fruntimmer äro sällsynta, men förekomma dock, i synnerhet resande och i manligt sällskap. Under middagsmåltiden synas de oftare, och således gäller ej mera hvad August Blanche skref för några och tjugu år sedan, att det täcka könet »ännu icke blifvit så emanciperadt, att det kan stiga dit in.»

Förr brukade stadens handtverksmästare ofta »titta in» på operakällaren under förmiddagen, icke just för att ordentligt frukostera,



men för att »få sig en gaffelbit» med helan, halfvan och kanske »terzen», eller för att taga sig en »stenborgare» med en »källarskorpa» och ett glas svagdricka, och det hände nog, att mer än en »stenborgare» offrades åt förmiddagsnöjet samt att mästaren icke så snart tittade ut igen. Sådant ser man nu icke till. Betecknande är, att i hela källarlokalen finnes under frukosttiden ej mer än *ett* odukadt bord, där de slå sig ned som komma in för att endast förtära våtvaror, och dessa bestå nu mera nästan aldrig i annat än öl.

Vid ett-tiden är det egentliga frukostätandet slutadt, ehuru en och annan gäst icke intagit sitt förmiddagsmål förr än klockan tu. Då börjar det som är operakällarens hufvuduppgift i vår tid: middagsserveringen. Redan under förmiddagen har man då och då sett en liten blek man som visat sig än här, än där i lokalen och åter försvunnit, stundom bak om den skulpterade väggen i smörgåsrummet, stundom i en liten



Bengt Carlsson.

skrub, ett arbetskabinett af minsta slag. Mellan klockan tolf och ett synes den bleke och magre mera regelbundet. Ingenting undgår hans intelligenta blick. Han är tyst och ser ut som den blygsammaste af alla blygsamma, är liflig men icke orolig, finnes öfver alt, men fjäskar aldrig. Någon kroppens vältalighet har han icke, och minst af allt ser han ut såsom en välmående värdshusvärd. Det har han öfverlemnadt åt sin närmaste man, öfverkyparen, hr Bäckström, en präktig representant för operakällarens födande förmåga, men på sam-

ma gång en ytterst vaksam intendent, alltid förekommande mot gästerne och påpasslig.

Den lille magre mannen är värden själf, Bengt Carlsson, en person som hinner med allting utan att göra väsen af sig och som med sin intelligens förstått att draga nytta af tidens riktning ej blott för sig utan för det allmänna. Såsom omdanare af denna stora värdshusrörelse och skapare af den nutidsrestaurant, hvilken ännu kallas operakällaren, men ej har mycket gemensamt med den *gamla* källaren, har hr Bengt Carlsson verksamt och med god framgång ingripit i nutidsförhållandena.

»Att bli herre öfver operakällaren, det är att bli förlofvad med Fortuna, bli en gudinnas make», skref August Blanche, och hr Bengt Carlsson har onekligen gjort denna förlofning ännu fruktbarare än någon af hans företrädare, men så har han också mer än dessa arbetat för ordning och skick, och *mot* dåliga värdshusvanor. Ordentlighet fordrar han äfven af sina biträden, och den som haft tillfälle att be-

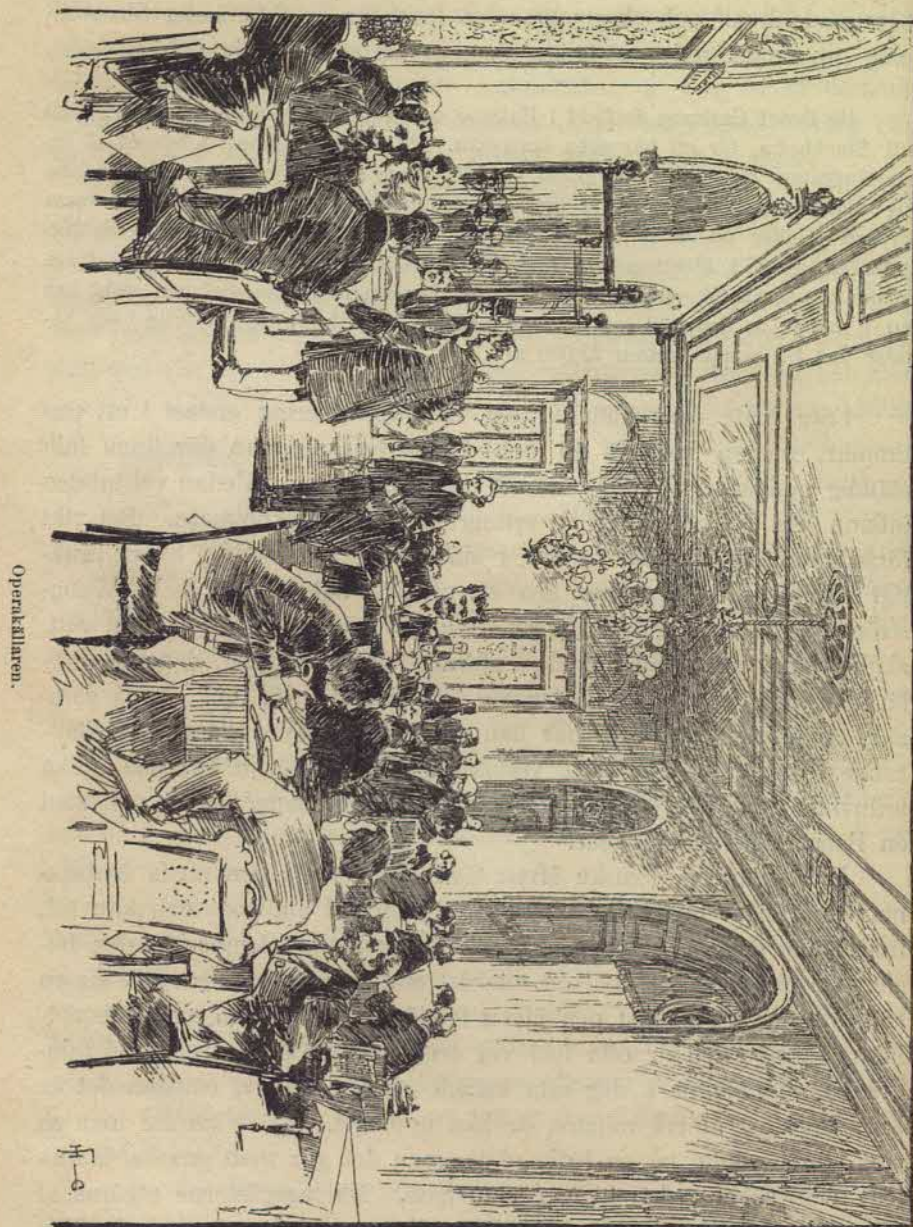
söka den underjordiska delen af operakällaren, en hel verld för sig, där matens tillredande och råvarornas förvarande, öl- och vinkällarne m. m. framställas i en mängd ingalunda stora, men på det sinnrikaste begagnade hvalf och skrymslen, den först får en fullständig föreställning om »mästarens» ovanliga förmåga att ordna, leda och styra.

Hr Bengt Carlsson är född i Halland och kom, vid sjutton års ålder, 1856 till Stockholm, för att här söka sin lycka. På källaren Hoppet i hörnet af Vesterlånggatan och Funkens gränd, nu för länge sedan försvunnen, gjorde han sig under sju år bemärkt såsom en ordningsälskande och ovanligt verksam kypare. Under tre år dref han sedan sjelf källarrörelse på Iduna vid Lilla Nygatan. År 1873 öfvertog han operakällaren och vardt sedermera innehafvare äfven af operakafét, »Lagergrens» kalladt efter sin första innehafvare, samt har nu i många år drifvit dessa rörelser med storartad framgång. I årlig hyra betalar han till kungl teatern 25,000 kr.

Förr hade operakällaren sin middagsservering endast i ett par timmar, mellan klockan tu och fyra. Nu kan man där finna fullständig middag i fem timmar, alt till klockan sju. Redan vid tutiden infinna sig några gäster, i synnerhet äldre stockholmare. Det rikt försedda smörgåsbordet lockar i sin särskilda afdelning, hvars präktigt skulpterade träväggar äro ett utmärkt arbete från J. O. Wengströms mekaniska snickerifabrik. Om vi känna källarmästaren rätt, skulle han önska att alldeles afskaffa smörgåsbordet, denna fosterländska osed, men han vågar väl icke ännu bryta med ett så gammalt missbruk. Mycket har han gjort för värdshusedernas förbättrande, men att taga bort viktualierna med därtill hörande olika bränvinsorter *före* middagsmåltiden öfverstiger sannolikt till och med en Bengt Carlssons krafter.

Vid fyratiden, kanske äfven förr, infinner sig den civila ämbetsmannavärldens ungar, ett slägte som vill äta godt och kan tillfredsställa detta på operakällaren. Öfverrocken lemnas åt den bugande rockbevararen, hvilken medelst emottagna tioöringar gör sig en rätt vacker årsinkomst och äfven förtjänar den genom sin ordentlighet. Stora salen är ofta fylld vid denna tid på dygnet och det mindre rummet, ännu i dag ofta kalladt »smårummen», emedan det är sammanslaget af två mindre, är lika upptaget. Ej sällan får man en god stund vänta på en ledig plats, men det gör man ganska tålmodigt och söker sedan taga skadan igen. Middagsgästerne utgöras af olika slags folk, alla af de bildade klasserna, krigsmän och fredliga tjänstemän, affärsmän, konstnärer o. s. v. Några egentliga original finner man just icke, om man ej skulle vilja räkna dit den gamle herrn med det martialiska utseendet, hvilken lär vara en helt fredlig affärsman, samt gamle rektorn som så försigtigt håller sig till väg-

garne, men de två herrarne tillhöra icke fyratiden, utan tutiden, middagsätare af gamla stammen. För öfrigt se operakällarens gäster ut



Operakällaren.

»som folket är mest», och några scener af den gamla sorten, sådana som förr uppfördes i denna underafdelning af kungl. Stora teatern, Konjanders bekanta »våningen inunder», förekomma nu nästan aldrig.

Själfvä operakällaren har icke kunnat undgå tidens utjämnande verkan. Han är nu snarare en vanlig *européisk* restaurant än en sär egen *stockholmsk* förfriskningslokal, hvilket dock icke hindrar, att man där finner ett stort antal på olika områden bemärkta stockholmare.

När middagsgästerna aflägsna sig vid sjutiden på aftonen, fyllas icke rummen af de gamle toddy- och punschgubbarne som fordom infunno sig vid den timmen eller ännu tidigare. De tyckas ha alldeles försvunnit. »Teaterströmmen» under operaföreställningarnas mellanakter är ej håller så stark som förr. Då förut tusentals smörgåsar förtärdes, är det nu endast hundratals. Detta torde vara en ganska talande statistik, liksom det för operakällarens gäster är betecknande, att då nästan hvar och en förut drack en half butelj öl, drickes nu mera blott ett glas, och helst lätt Pilsener.

Att operakällarens nu varande »mästare», liksom alla hans företrädare, tycker mest om femaktspjeser, är kanske sant, men därmed följer icke, att »intresset där uppe», såsom Blanche anmärkte, »stiger med teaterströmmen där nere», och att någon konstnare i våra dagar finner att »illusionen ökas, när man ser föremålen genom glas», ännu mindre att någon sådan skulle nu för tiden kunna, liksom för några och tjugu år sedan, säga, att han aldrig ser något teaterstycke förr än han fått sig »supen med ölglaset». Teaterkritiken i »våningen inunder» är i vår tid ej så bestämmande, liksom mellanakts-förtäringen ej är så storartad som förr. Hade Stora teatern en foyer för åskådarne, vore operakällarekritiken otvifvelaktigt än mindre betydande, men ännu gäller kanske hvad Blanche yttrade, att får man »ett glas punsch mellan hvarje akt, så skall det vara en ohjälpligt dålig pjäs som icke tar sig mot slutet.»

Efter teaterföreställningen fylles operakällaren med aftonvardsätande, och då får man där se åtskilliga skådespelare, aldrig några skådespelerskor. För öfrigt bestå gästerna af allehanda s. k. »bättre» folk af mankön. Att en och annan gäst stannar efter måltiden för att dricka ett glas med någon vän är icke ovanligt, men de forna dryckeslagen upprepas icke.

Ett särskildt bruk som väl funnits alt sedan operakällarens äldre tider är förtärandet af »salta biten» hvarje söndagsmiddag. Då är hela lokalen fylld af herrar i öfverrock och hatt, glänsande söndagshattar, som i största hast förtära en bit salt oxbringa och dricka ett glas öl samt därefter skynda sig att på promenaden njuta af sin söndagsledighet.

Emellertid är hela källarpersonalen ofvan och under jord sysselsatt äfven långt in på natten, liksom den varit i verksamhet sedan tidigt på morgonen. Utom öfverkyparen, består denna personal på

operakällaren och kafét af ett par hushållerskor, en kallskänksförestånderska, en kassör, ett par kassörskor, en hofmästare, tre kontrollanter, två öltappare, tjugusex uppappare, fyra drängar, åtskilliga kokerskor och köksor, diskerskor, o. s. v., i alt 75 personer, af hvilka omkring femtio äro aflönade. Uppassarne få sin föda, men äro för öfrigt till större delen hänvisade till drickspengar, ett aflöningssätt som medför många olägenheter och borde för länge sedan vara afskaffadt, men nu mera är inrotadt i stockholmsvanorna.

\* \* \*

Frågar man en ungar i Stockholm hvar han äter sin middag, får man, om han tillhör de bildade klasserna, i de flesta fall svaret: »på operakällaren». Alla gå dock icke dit hvarje dag. Många intaga sina måltider på »Rydbergs» eller på »Grand», så vida de icke äta på Kung Karl, W6, Hamburger Börs eller hos »Rosengren» (nu Lagerström), på Phoenix, Café Anglais, Iduna, Pelikan, Nord, o. s. v. Stockholm saknar icke matställen, dels restauranter och källare, dels mera enskilda »matserveringar».



Regis Cadier.

Låt oss gå på »Grand», d. v. s. Grand Hôtel, hufvudstadens förnämsta gästhus och det af bemedlade resande mest kända, med ett läge som öfverträffar de flesta andra hotel i Europa, de schweiziska knapt undantagna.

Är man själf ett barn af björnlandet, bör man ej skrämmas af de två upprättstående vilddjur som i nedra förstugan mottaga den inträdande. Björnar ha aldrig kunnat uppehålla en sannskyldig stockholmare. Vi gå upp för den präktiga dubbeltrappan, träda in i kapprummet, där den gamle diplomaten tager mot oss med ett lika förbindligt som vänligt beskyddande småleende, Diplomaten måste han efter utseende och sätt vara och franska talar han hälst, men han roar sig med att hänga upp vår öfverrock och stanna till dess bevakande.

Så äro vi inne i matsalen, icke vapensalen, som också stundom användes till matrum, utan i den ursprungliga salen med hans lika präktiga som redbara utstyrsel och i de minsta småsaker fina smak. Ingen hotelmatsal i hela det öfriga Europa gör ett bättre intryck. Det är en aristokratisk *salle à manger* af första ordningen. Men *svensk* är den matsalen, ty där står det stora, väl försedda bränvinsbordet. Ej håller här i ett rum som tyckes närmast afsedt för

»das elegante Fremdenpublicum» få bränvinsflaskorna och sillbitarne saknas. Man äter för öfrigt efter matsedel eller låter uppassarne sätta fram en middag till 4, 6 eller 8 kr., vin naturligtvis oräknadt, och man kan verkligen icke blott äta middag, utan rent af »diner», något som alldeles icke är detsamma. Vin drickes alltid till maten på detta ställe, så vida man icke är amerikanare och föredrager vatten med is.

Men stockholmaren är ofta kinkig i mat och dryck. Han kan visserligen nöja sig med ganska tarflig föda under lång tid, äter då i hemmet sillbullar och pepparrotsskött, kanske till och med — fasligt att omtala — slarf sylta, men så slår han sig lös och går en dag på »Grand», och när han kommer därifrån, säger han med ett förnämt missnöje: »det var rakt ingenting...» »Du skall gå på Rydberg», uppmanar hans vän, och nästa gång äter han verkligen på Hôtel Rydberg.

»Ja, det var något annat,» förklarar han. I själfva verket var det alldeles det samma. Men på det viset har den fördomen uppstått, att mathållningen på Hôtel Rydberg öfverträffar den på Grand Hôtel. Sanningen är, att man äter godt på båda ställena samt betalar alldeles lika pris. Bägge äro be-

räknade för resande främlingar i främsta rummet, enär de tillhöra de två hotelen, men stockholmare hitta också dit, och för mången stockholmsfru ökas nöjet af »Don Juan» eller »Friskyttan» på Stora teatern, då hon i sin mans och ett par vänners sällskap får efter föreställningens slut supera på »Grand» eller på »Rydberg»... »Det är roligt!» säger hon. Och när Stockholms glada ungarlar, ogifta och gifta, varit på Nya teatern och sett »Boccaccio», händer det, att de någon gång icke begifva sig till operakällaren, utan till »Gropen», som är »våningen inunder» i Grand Hôtel, och där i muntert sällskap slå sig till ro ett par timmar.

Om »Grand» icke kan täfla med Hasselbacken i afseende på gröna träd, blommor och middagsbord i fria luften, så söker det att hålla



I Grand Hôtel.

sig i jämbredd åt minstone medelst middagsmusik, något som där-  
emot icke afhöres i Hôtel Rydberg. På kungliga födelse- och namns-  
dagar gifver Grand Hôtel Stockholms invånare tillfälle att visa sin till-  
gifvenhet för kungahuset, ty då anordnar hotelet särskilda middagar  
med fast pris, i hvilka alla trogna undersåter kunna mot några få  
kronor äta en glad festmåltid och mot några andra kronor fukta  
festen med ädel drufsaff. Dylika namnsdagsmiddagar ha ock gifvits  
på Hôtel Rydberg, och i dem har mer än en främling mot stort nöje  
deltagit, skänkande sin aktning och beundran åt ett så älskvärdt prof  
på undersätlig vörndnad. Andra restauranter, t. ex. Pelikan, fira på  
det sättet åtminstone Mårtens gås.

Liksom Grand Hôtel har sina två stora matsalar, sitt kafé och  
sin undervåning, den nyss nämnda »Gropen», så har Hôtel Rydberg  
sin stora matsal två trappor, sin ännu någon gång begagnade mindre  
matsal en trappa upp, sitt kafé och sin fint utstyrda restaurant på  
nedra botten. Det är den sist nämnda som nu mera har största an-  
talet gäster. Man vill ej göra sig besvär med de två trapporna och  
finner kanske äfven den stora matsalen där uppe alt för högtidlig.  
Det är dock en och annan trogen kund som fortfarande äter sin  
middag i den matsalen. Långt upp i rummet vid ett fönster finner  
man hvarje dag mellan klockan fem och sex, vinter och sommar, en  
äkta stockholmare som där intagit sina middagsmål alt sedan mat-  
salen öppnades och förut innehade en motsvarande plats i den mindre  
salen. Ser man icke »kamrern» på den platsen, står det icke rätt till.

Vi ha hittills talat om Grand Hôtel och Hôtel Rydberg i deras  
egenskap af restauranter och kaféer, men deras förnämsta betydelse  
ligger dock i att vara stora, tidsenliga hôteler för resande. Man be-  
höfver ej vara alt för gammal för att minnas den tid, då Stockholm  
icke hade andra gästhus än de små, otrefliga och ofta odrägliga »rum  
för resande» som funnos i synnerhet i den inre staden och mest i  
gränderna mellan Vesterlånggatan och Stora Nygatan, några vid sist  
nämnda gata, andra vid Norra Smedjegatan. Det var först med Hôtel  
Rydberg, tillkommet genom grosshandlaren Abraham Rydbergs dona-  
tion och öppnadt 1857, som Stockholm fick ett verkligt hôtele för  
resande, men egentligen var det med år 1859, som detta hôtele kunde  
fullt uppfylla sin bestämmelse. Det öfvertogs då af Regis Cadier, hvil-  
ken kan anses såsom den verklige skaparen af Stockholms nu så högt  
stående hôteleväsen och som under tre årtionden utvecklat det till hvad  
det för närvarande är, fullt jämförligt med det bästa i den vägen i  
Europas förnämsta städer.

Regis Cadier är född fransman, men var i mycket unga år anställd såsom  
kock i St. Petersburg hos den ryske statsmannen Daschkoff, och då denne till-

trädde sändebudsposten i Stockholm, följde Cadier med honom, men lämnade snart tjänsten och fick anställning i Oskar den förstes kök, hvilken befattning han sedermera öfvergaf för att öppna en charkuteribod vid Fredsgatan. Egen värdshusrörelse började han först i n:r 12 vid Gustaf Adolfs torg som under namn af »Frères Provenceaux», efter den verldsbekanta restauranten i Palais Royal i Paris, stod i högt anseende hos Stockholms finsmakare och skämtsamt benämndes »bröderne Frères». År 1859 öfvertog han det då två år gamla Hôtel Rydberg. Han innehade äfven Pohlsro på Djurgården, men öfverlemnade det till sin landsman Vasseur, som deraf skapade Alhambra.

Hôtel Rydberg var ett godt och fint gästhus, men kunde ej taga emot så många resande som anmälde sig. Hr Cadier önskade också få styra ett hôtel som han inrättat efter egen känedom af hvad nutiden i det afseendet fordrade. Denna önskan fick sin uppfyllelse i Grand Hôtel som sommaren 1874 öppnades såsom bostad för främlingar och restaurant af första ordningen samt festlokal. Om ock Hôtel Kung Karl, en lika aktningvärd anstalt, fastän af mindre omfång, uppstod före Grand Hôtel, är det dock i synnerhet det senare som fullt utvecklade hvad nya Stockholm nu kan bjuda resande i bekväma bostäder, god uppässning m. m.

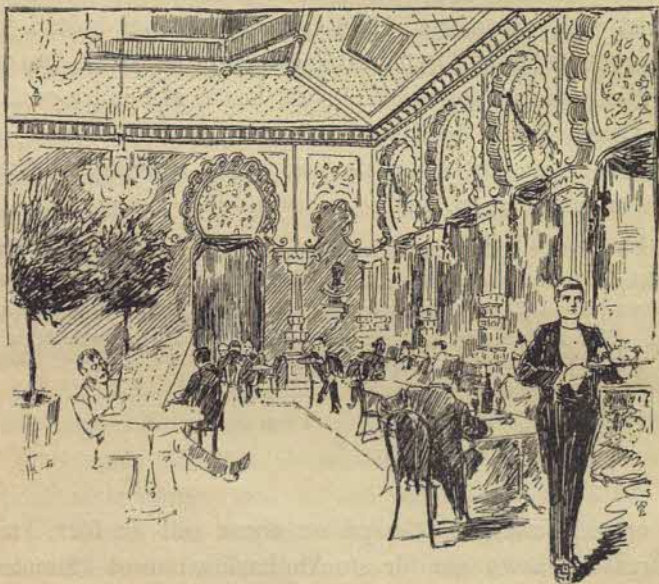
Stockholm har ett stort antal hoteler, såsom Kung Karl och Kung Karls Annex, W6, Bellevue, Germania, Suède, Kanan, flere vid Norra Smedjegatan, alla på Norrmalm, samt ett och annat godt, om ock litet, bland de många i den inre staden. Vår hufvudstad kan på ett i allmänhet tillfredsställande sätt hurbärga en god del af den stora »turistströmmen.»

\* \* \*

Om operakällaren, fastän på ett annat sätt än förr, kan fortfarande betraktas såsom det för stockholmslifvet mest kännetecknande värdshuset, och »Rydbergs» samt »Grand» gälla ej blott för infödingar, utan äfven och företrädesvis för främlingar i vår stad, så finnes dock ett icke ringa antal andra restauranter, som också försvara sin plats såsom storstadsvärdshus. Ett sådant är t. ex. Hamburger Börs, en moderniserad återstod af det Stockholm som lefde inom sig själf och icke visste stort af den öfriga världen. Den gamle källaren i Jakobs gränd, sedan kallad Jakobs Kyrkogata, nu Jakobsgatan, med sin »kyrka» (det största rummet) och sina smårum, har nu inkräktat hela huset som förvandlats till hôtel och festliga sällskapslokaler, under det bottenvåningen gjorts till en väl hållen restaurant, som icke på något sätt påminner om de gamla mörka källarerummen och hvars gård undergått den största förvandlingen. Den har nämligen täckts med glas-tak och omskapats till ett »moriskt kafé», som oaktadt sin österländska utstyrel är riktigt storeuropeiskt i sitt egentliga väsen. Hambur-



ger Börs fortsätter för öfrigt med att vara ett mycket besökt middags- och aftonspisningsställe, men har följt med sin tid och antagit nutids-seder. De gamla källarsederna ha öfver alt i Stockholm nästan alldeles försvunnit. Hvar finnas nu våra »nobisgubbar»? De synas ej mera. Om man afton efter afton besöker våra källare, skall man endast på dem som tillhöra en mycket låg ordning, och de äro nu mera högst få, komma i tillfälle att studera det gamla stockholmska källarelivet med dess kanske i ett och annat lustiga samt för iakttagaren i visst afseende »intressanta», men i de flesta fall ganska råa uppträden.



Moriska kafét på Hamburger Börs.

Det är icke blott operakällaren och Hamburger Börs som förvandlat sig. Samma förhållande har ock, åtminstone till större delen, inträffat med Rosengrens (Lagerströms) källare vid Salviigränd, Iduna vid Lilla Nygatan, Frimurarekällaren, »Kungsträdgården» vid Hamngatan (f. d. Tre Remmare vid Regeringsgatan), Pelikan på söder, m. fl.

En källare som redan från äldre tider mera hållit middags- och aftonspisning än idkat källarrörelse i gammal bemärkelse, är Hôtel du Nord vid Kungsträdgården, arfvunge till det gamla »Ryswijks» vid Nya Kungsholmsbrogatan, och detta är i ännu högre grad fallet med Hôtel Phœnix, som i sin bottenvåning ända från Wilhelm Davidsons tid varit en »européisk» restaurant. Om det är Bengt Carlsson på operakällaren som går i spetsen för nutidsrörelsen inom det stockholmska

värdshuslivet, var det otvifvelaktigt Wilhelm Davidson som redan för mer än tre årtionden sedan gaf första signalen.

En mycket besökt källare i nyare stil är Runan vid Brunkebärgstorg och en nutidsrestaurant som vunnit uppmärksamhet är Café-restaurant Anglais vid Stureplan på en af nya Stockholms lifligaste punkter, men i framtiden otvifvelaktigt af ännu större betydelse i storstadsrörelsen. I ungefär enahanda stil uppstår den ena restauranten efter den andra, t. ex. National, som nu flyttat in i den våning i hörnet af Regeringsgatan och Herkules backe som senast innehades af »Tysta Mari», men under de första tiotalen af vårt århundrade af »Franska värdshuset», en då för tiden mycket bekant restaurant. Till samma afdelning hör Café-restaurant Métropole i hörnet af Hamngatan och Beridarebansgatan. Öfver alt på dessa ställen finner man en tillmötesgående »kappfångare», ständigt fint dukade bord, flink upppassning och anspråk på drickspengar, dock med undantag af Runan och Métropole, där betjeningen aflönas och är förbjuden att taga mot någon vedergällning af gästerne.

En restaurant som har sin egen karaktär är Jones' Grillrum, i engelsk stil, vid Jakobstorg, men som ock liknar sig vid Bouillons-Duval i Paris, ehuru det har föga likhet med dessa »ångkök», är finare men med mycket mindre utrymme.

På ett annat sätt karaktäristiskt är Café du Bazar, det gamla namnet på det kafé som i bazarbyggnaden å Norrbro för nära femtio år sedan öppnades af F. De la Croix.

»Hvar skola vi äta i dag?» säger en af Stockholms finsmakare till en vän med likartade intressen. »På Grand eller Operakällaren?»

»Jag tror, att vi gå till Stoehr», föreslår den andra finsmakaren.

Förslaget vinner genast bifall, och man vandrar till nyss nämnda kafé-restaurant hvilken sedan några år innehafves af F. D. A. Stoehr. Lägenheten är ej stor, men fintligt anordnad. Man slår sig ned i ett af de små kabinetten som icke äro annat än några enkla afplankningar af den forna stora kafésalen. Man har utsigt öfver en stor del af Norrbro och hela Gustaf Adolfs torg, äkta stockholmskt, men i afplankningarna bredvid höras främmande språk. Det är ett mellanfolkligt värdshus af första ordningen, där man alltid finner en utmärkt lagad *plat du jour* till måttligt pris samt kan, mot högre betalning, förskaffa sig hvilka läckerheter som helst.

Hr Stoehr, född tysk, men sedan många år stockholmare, är själf en ovanligt skicklig kock och var länge *chef de cuisine* hos grefve W. von Scheel-Plessen, danskt sändebud i Stockholm. De stockholmare som för ett par årtionden sedan hade nöjet att vara inbjudna till nämde sändebuds gästvänliga salonger i f. d. Braheska huset vid Drottning-

gatan ha icke glömt den ypperliga undfågnaden, för hvars tillredande man hade hr Stoehr att tacka. Nu upplifva de gärna det angenäma minnet genom att då och då intaga en liten festmåltid i Café du Bazar, hvilken visserligen faller sig något dyr, men, i förhållande till hvad man får i god mat och ädel dryck, alldeles icke är obillig. Det hela har onekligen tycke af en god parisrestaurant, en af de äkta och »solida», utan bjäfs och prål, men med full valuta för hvad man betalar.

Vill man fira dagen i *petit comité*, kan man göra det i särskild lägenhet, det forna, nu alldeles omändrade schackrummet, där Georg Dahlqvist utkämpade så heta strider med konungar och bönder, men nu har en helt annorlunda karaktär, väl ombonadt och nästan hemtrefligt, riktigt egnadt för en liten fin middag i förtroligt sällskap.

Hvart man går i nya Stockholm, finner man nutidsrestauranter i dagens smak, men det gamla är dock icke alldeles utdödt. Det finnes åtminstone *ett* gammalt värdshus inom stadens område samt två eller tre i närmaste omgifningarna. Det förra är Piperska Muren på Kungsholmen. Äfven där har man följt med sin tid och i öfre våningen, bredvid Coldinuordens gamla, alt annat än prydliga högtidssal, inredt en liten nätt, väl möblerad våning för enskilda mindre tillställningar, där man betjänas förträffligt efter nutidens fordringar, men för öfrigt har hela stället fordomdagsprägel. Rummen på nedra botten äro låga och anspråkslösa och erinra mer om sjutton-än adertonhundralet, ehuru varor och uppsättning äro fullt nutidsenliga. Den senare bestrides af fruntimmer, hvilket nu mera hör till undantagen på Stockholms restauranter. Ännu kan man sommartiden intaga förfriskningar på den gamla »muren» i den lilla parken samt till och med begifva sig upp i ett träd för att bland dess löfverk dricka ett glas för nytt och gammalt; men när man sitter där uppe vid bordet på grönskande gren och skådar omkring sig, ser man öfveralt höga tegelstensmurar som i ungdomlig käckhet resa sig omkring den gamla värdshustomten.

Den nya tiden rycker fram och tränger sig på den gamle Piperska muren. Denne var fordom icke något hinder för stället landtliga behag, men de nya höga murarne som höra till hyreskasernerne rundt omkring kväfva det behaget. På trädgrenen känner man sig icke som förr fri i det fria, och man dricker där ej så mycket punsch.

Huru vida punschdrickningen, såsom det påståtts, verkligen minskats i Stockholm under senare tid, torde väl icke vara så säkert, men visst är att öldrickandet tilltagit, och likväl ha vi icke många särskilda öllokaler. Den förnämsta är den under namn af Cerevisia kända, hvilken ock är en liten restaurant, i källarvåningen under n:r 13 Fredsgatan, en efterbildning af de tyska öllokalerne.

\* \* \*

»Om vi i dag skulle gå på en bolagskrog?» sade en af de ofvan omnämde finsmakarne som bruka då och då »dinera» hos Stoehr.

Förslaget väckte häpnad, då man fann att det framstälts på fullt allvar. I Italien kan en man med bildning, till och med af hög samhällsställning, besöka en *osteria*, hvilken icke är något annat än en vanlig krog, men om ett helt simpelt biträde i en handelsbod skulle gå in på en bolagskrog i Stockholm, satte han kanske hela sin framtid på spel. Att en extra ordinarie i konungens kansli eller en löjtnant vid gardet kunde träffas på en stockholmskrog är alldeles otänkbart. Och dock äro våra krogar vida snyggare än flertalet af t. ex. Romas osterior. Jämlikhet finnes ingenstädes i Europa, hvarken i det konstitutionela Italien eller det demokratiska Frankrike, men i det offentliga lifvet blanda sig folkklasserna i många land dock mera obesväradt med hvarandra än hvad fallet är hos oss.

Emellertid *kan* en bildad man äfven i Stockholm besöka en krog, förutsatt att han alldeles icke frågar efter hvad folket säger, men hemmastadd där känner han sig icke. Det förefaller honom såsom vore han ute på äfventyr, och det kan hända, att han inbillar sig kunna råka ut för ganska romantiska tilldragelser, men inbillning är det då. En stockholmskrog på åttiotalet är ett rätt hyggligt ställe, men föga romantisk. Den åsigten grundar sig på personlig erfarenhet.

Men äfven utan romantik har man på stockholmskrogarne godt tillfälle att studera det s. k. folklifvet, det som lefves af hufvudstadens mindre bildade och mindre bemedlade eller fattiga befolkning, i synnerhet af mankön. Kvinnan synes på Grand Hôtel, Rydbergs och nu mera äfven på operakällaren, liksom på Kung Karl och W6, men nästan aldrig i bolagskrogarnes offentliga rum, träffas däremot i deras enskilda och i köken, där mången ordentlig kvinna af folket intager sina måltider.

En öfverlefva af det folklif som Bellman skildrat och som nog funnits i verkligheten, äfven om det skådats genom skaldens färgade glas, träffar man i vår tid endast på Stockholms krogar. Lifvet där är visserligen icke fint, kan till och med vara ganska rått, men däruti ligger ofta en humor som mildrar råheten, till och med en älskvärd gladlynthet som icke är sämre än på det fina kafét, fastän den framträder i en annan form.

En bättre klädd person tyckes icke väcka något utomordentligt uppseende, när han väl kommit in på krogen, skulle än hans inträde dit ha på gatan framkallat de förbigåendes förundran. Man kastar visserligen en och annan spörjande blick på honom, säger kanske till och med ett glåpord, men lemnar honom för öfrigt i fred vid det bord där han slagit sig ned. Förhållandet skulle sannerligen icke

vara likadant, om en sämre klädd karl besökte ett förfriskningsställe för »bättre folk», äfven om hans portemonnä vore aldrig så späckad och han iakttog det mest städade uppförande.

Sitter man tyst i en vrå på krogen och gör sina iakttagelser, störes man vanligtvis icke. Man är glömd i sorlet, hvilket i synnerhet om aftnarne är mycket högstämmt och i den oupphörliga strömmen af gäster som komma och gå. Då och då infinder sig kanske en af uppasserskorna och gör sig underrättad, om man önskar något vidare, men af andra störes man icke, så vida det ej skulle falla någon af de mera beskänkta gästerna in att öppna ett litet samtal, hvilket möjligtvis kan vara i kitslig afsigt, men kanske också endast af vanlig meddelsamhet. Samtalet kan urarta till ett försök till gräl från den vanlige krogkundens sida, men om den mera sällsynte gästen icke är alt för oförståndig, räcker det försöket icke länge. Slagsmål höra till undantagen nu för tiden och undertryckes snart af polisen. Visserligen sade en gång en upprymd kroggäst till mig:

»Vänta herrn lille till dess slagsmålet börjar», liksom detta skulle vara en vanlig aftonunderhållning, men uttrycket torde endast ha varit ett på stället öfligt talesätt utan djupare mening.

Aftonen är naturligtvis den gynnammaste tiden för att sätta sig in i kroglivet, men äfven på en förmiddag kan det ega sitt intresse. Låt oss t. ex. återgifva det besök som tecknaren af hit hörande illustration och författaren gjorde på en krog vid Österlånggatan en höstdag anno 87.

Trakten är just icke den med bästa ryktet i Stockholm. Sjömän, schåare och dylikt folk är Österlånggatan vanliga »trafikanter», och äfven om ett stort antal af dem kan vara ganska aktningvärda personer, är öfrigas uppförande åt minstone icke utmärkt för stillsamhet, knapt för laglydnad. Gatan är därför en af de bullersammaste, till och med en af de farligaste nattetid och fordrar starkare polisbevakning än annorstädes. Förr voro blodiga slagsmål på Österlånggatan och de där utmynnande grändernas krogar mycket vanliga. Grändernes krogar finnas ej mera, men själfva gatan har tre, hvilket visar huru stort behof den trakten har af sådana utskänkningslokaler. Då oordningar förefalla, är det visst icke alltid på krogarne, mycket oftare på gatan, skulle de förra någon gång och de små kaféerna mycket oftare vara den egentliga orsaken.

Konstnären och jag hälsade på i Österlånggatan alla tre utskänkningslokaler, men stannade slutligen i den nordligaste, hvilken såsom ljusast erbjöd bästa tillfälle till afteckning. Klockan led mot tolf. Rummet var ganska befolkadt. Där syntes visserligen icke några fina herrar, men ej heller några trasvargar. Snyggare kunde må

hända en och annan ha varit, men smuts och elände märktes ingalunda. Alt såg ordentligt ut. Träborden och trästolarne voro i godt stånd, väggarne och taket rena, golfvet temligen snygt, oaktadt det ideliga trampandet med gatusmutsade skodon. Det hela gjorde godt intryck, men denna bolagskrog utgör ingalunda något undantag: alla dem jag besökt se ungefär likadana ut.

Annat var det för tretio år sedan samt otvifvelaktigt mycket senare. Under förra hälften af 1850-talet brukade författaren och två konstnärer i ungdomlig äfventyrlust besöka Stockholms »näringsställen», såsom krogarne då kallades. Skam den som tänker illa om oss för den saken! De krogarne voro då eländiga nästen, och det var sannerligen icke öfverflödigt, att vi ej vågade oss in i dem utan förklädnad. Säkerheten till lem var sannerligen icke stor och till lif knapt större. Gästerne utgjordes af det värsta slödder, uslingar, höljda eller knapt höljda i trasor. Hela sällskapet var vanligtvis öfverlastadt, några sofvo ruset af sig på golfvet, andra sparkades ut då och då, men raglade snart åter in.

Huru annorlunda ser icke en bolagskrog ut i våra dagar! . . . En af de tre uppasserskorna kom fram till oss och frågade, om vi ej ville stiga upp i öfre våningen. Nej, det ville vi icke. Till ett stort antal bolagskrogar finnas särskilda rum, hvilka äro afsedda för sådana gäster som icke trifvas bland de vanliga krogkunderne, och dessa lokaler äro ofta bättre än källare af lägre ordning. Vi afböjde dock uppasserskans framställning, bestälde någon förtäring och stannade vid det bord, där vi slagit oss ned. Ingen oroade oss. Största antalet gäster skockade sig framför disken, där åtskilliga supar intogos. En och annan sväljde till och med en hel »Hagbergare», d. v. s. två supar slagna tillsammans i *ett* glas. Andra tycktes vid borden vänta på middagsmaten som ännu icke var färdig. Man var glad, pratade och hade roligt.

»Nej, se där är hästgardesnisse!»

»Ja ha, Nisse med långa kran . . .»

*Långa kran* var en benämning på f. d. lifgardistens ansenliga kroknäsa.

»Hör du Nisse, bjuder du på något? Ser du, jag har inte ett öre.»

Den tillsporde, en ståtlig karl i snygga arbetskläder, förklarade, att han icke haft någon förtjänst på en hel vecka. Men nog hade han en styfver kvar, och lite bränvin kunde han väl bestå.

Tillbudet antogs med glad tacksamhet. Man slog sig ned. Öfver alt tycktes små »kottierier» bilda sig, men flertalet kände hvarandra personligt, och samtalet var tämligen allmänt från bord till bord. En munter stämning rådde i salen, vare sig att den kom af en eller an-

nan förmiddagssup eller af godt lynne i allmänhet. Något bråkande märktes icke, men kraftiga skämtord och ej få svordomar korsade hvarandra.

*Smygen, Kullris* och *Busen*, smeknamn på tre af sällskapets mest framstående medlemmar, af hvilka »Busen» dock icke hade något afskräckande utseende, höllo målron förnämligast vid makt. Men under tiden gjordes äfven affärer. En af sällskapet tyckte, att en annan borde byta stöflar med honom och naturligtvis gifva något emellan. Förslaget dryftades ganska grundligt och ledde slutligen till en stöfvelprofning, men därvid stannade det för den gången. Något stöfvelbyte kom icke till stånd.

Min kamrat konstnären hade under tiden flitigt sysslat med sin teckning. Detta väckte slutligen uppmärksamhet. Alt flere gäster slogo lofvar kring vårt bord och kastade forskande blickar på teckningen, under det samtalet afstannade och de gjorde miner åt hvarandra. Lofvarne vordo alt trängre, och till sist hade vi hela skaran öfver oss. Påträngande voro de visserligen, men icke besvärliga, och den strängaste höflighet iaktogs.

»Nej, har man sett på fan!» utropade en som kommit i tillfälle att få den bästa öfverblick af teckningen. »Där ä' dom hela tutten!»

»Och du med», skrek en annan, »och *Edla Kalle* se'n!»

*Edla Kalle* är en ungmö med tvärskuren lugg, rask flicka, som nog skulle paradera i epistlarne, i fall *Bellman* kommit hit.

Nu vardt ett utrop än från den ena, än från den andra af gästerne, kritiserande och berömmande om hvarandra.

»Det skall nog in i *Nisse*», gissade man om teckningen.

»I *Kasper* kanske», sade man sedan.

Då jag förklarade, att teckningen vore ämnad för en bok, utbrast en glad schåare:

»Åh hå, Stockholms mysterier!» Det tycktes vara en literär schåare.

Alla skulle emellertid se hvad »hr artisen» åstadkommit, och de som ej kände igen sig ville, att han skulle rita af dem särskildt. Det var endast en gammal man som gick för sig själf och ej tycktes taga del i den allmänna rörelsen.

Tecknarens konst var den förmedlande öfvergången till närmare bekantskap mellan oss och ställets vanliga gäster. Litet öl gjorde bekantskapen gladare och mera tryggad. Nästan alla våra nya vänner voro schåare som lefde af tillfällig förtjänst med lossning och lastning vid *Skeppsbron*, men för tillfället funno sig till största delen i saknad af arbete, hvilket dock icke gjort dem nedslagna. Det var starka och duktiga karlar som icke syntes på något sätt fördärfvade af bränvin.

Nu frambäres matsedeln, en stor svart trätafla som sättes upp på väggen och som i läslig kritskrift meddelar hvad stället har att bjuda på till middag. Denne kan intagas när som helst mellan kl. 12 och 6.

Låt oss läsa denne matsedel, nedanför hvilken gästerna nu skocka sig:

Fläksoppa, Sviskonsoppa, Risgrynsvälling, således tre olika soppor efter 12 öre portionen. Fläksoppan tyckes vinna lifligaste efterfrågan. Vidare:

Id med pepparrot, Kallops, Griljerad oxbringa, Ugnstekt gris, Rimmadt svinhufvud, Gödkalfstek, Lamm . . . det tager aldrig slut, tyckes det, med lockande rätter.

Portionen kostar 25 eller 35 öre och är ganska stor samt renligt och väl lagad. Stoehr lagar visst bättre, det är nog sant, Operakällaren, Rydbergs, Grand Hôtel också, och sällskapet är på dessa ställen af ett annat slag, men bolagskrogen är sannerligen icke att förakta. Vi ha för närvarande 67 sådana krogar i Stockholm. För hundrafemtio år sedan utgjorde krogarnes antal *åtta hundra*, och då hade vår hufvudstad knapt 70,000 invånare.

Den kanske allra viktigaste skillnaden mellan gamla och nya Stockholm är att det senare går oupphörligt framåt uti, vi skola måhända ej säga absolut nykterhet, men åt minstone inskränkande af bränvinsförtäringen. I det memorial som dåvarande sekreteraren i öfverståhållare-ämbetets kansli, nu mera polismästaren S. Rubenson 1884 öfverlemnade till *la Commission pénitentiaire internationale* och som finnes infördt i komiténs i Roma och Neuchâtel tryckta bulletin för augusti nämnda år meddelas en intressant historik öfver bränvinsfrågan i Sverige och synnerligen i Stockholm. Där erinras bland annat, att då man i medlet af 1700-talet hade här i hufvudstaden en krog på 67 invånare, hade man på 1880-talet en på 2,726. Under de få år som sedan dess förflutit har siffran ännu mer förbättrat sig, ty hr Rubenson räknar 70 krogar på 190,800 invånare, då vi nu ha blott 67 på 220,000.

Länge hade man i Stockholm önskat, att bränvinsminuterings- och utskänknings- skulle öfverlätas åt ett bolag som lemnade säkerhet för att försäljningen *icke* förskaffade bolagets delegare *annan vinst än skälig ränta* på deras i företaget nedlagda penningar. Men saken var i anseende till åtkilliga åt enskilda upplåttna rättigheter icke så lätt att genomföra. Då, i april 1865, stadsfullmäktige tillsatte en komité för frågans utredande, funnos, förutom 40 utminuterings- och 103 bortauktionerade utskänkningsrättigheter, 367 andra äldre rättigheter, af hvilka 135 voro grundade på burskap och hvilkas innehafvare således voro borgare i staden. Denna komité var första steget till genomförande af det s. k. »Göteborgssystemet», som egentligen borde heta »Jönköpings-systemet», emedan det icke var ursprungligt i Göteborg, men väl i Jönköping. Men det tåle många år och kostade stora ansträngningar samt äfven betydliga penningesummor, innan systemet kunde här genomföras.

Sedan den första komitéen utredt frågan om de olika rättigheternas natur och möjligheten att aflösa dem, men år 1875 ännu funnos 146 rättigheter, af



hvilka 77 grundade sig på burskap, tillsattes af stadsfullmäktiges beredningsutskott en ny komité för att afgifva slutligt förslag till förändringens genomförande. I st. f. att såsom förut helt godtyckligt sätta ut en viss summa, för hvilken rättigheterna skulle inlösas, började man nu på den nya komiténs förslag att underhandla med rättigheternas innehafvare och behandla saken såsom en vanlig handelsaffär beroende på frivillig öfverenskommelse. Detta gick så lyckligt, att staden inom ett par veckor hade i sina händer 133 medgifvanden af rättighetsinnehafvare, att de ville mot en årlig pension, växlande efter olika förhållanden mellan 500 och 2,000 kr., afstå från rättigheterna. Dessa pensioner uppgingo sammanlagdt till ett årligt ersättningsbelopp af 124,100 kr. De af nyss nämnda 146 rättigheter återstående 13 förvärfvades sedan efter hand.

På inbjudning af åtskilliga framstående personer bildades ett bolag, som under namn af *Stockholms Utskänkningsaktiebolag* erbjöd sig att för tre år, från och med den 1 oktober 1877, öfvertaga all minuterings- och utskänkningsrörelse med vilkor, att bolaget i årlig försäljningsafgift erlade 300 kr. för hvarje minuthandelsrätt och 480 kr. för hvarje utskänkningsrätt samt därjämte till *kommunen afstode sin nettobehållning*. Detta erbjudande antogs, och sakernas nya ordning vidtog den 1 oktober 1877.

Aftonen förut funnos 193 krogar i verksamhet. Den 1 oktober voro de ej flere än 87. Hvad som gör heder åt bolagets anordningar, men äfven åt den krogbesökande allmänheten var att detta plötsliga försvinnande af 106 krogar, uteslutande besökta af samhällets lägsta klasser, icke gaf anledning till något visadt missnöje, mycket mindre till några oordningar.

Detta var onekligen början till det framåtskridande i nykterhet och ordentligt lefnadssätt, som sedan visat sig inom de klasser, hvilka hufvudsakligen besöka krogarne. Att superiet befinner sig på tillbakagång kan ej nekas, ty då de statistiska uppgifterna för 1877—78 visa 26,<sup>56</sup> liter pr person, hade den siffran för 1885—86 nedgått till 16,<sup>98</sup> och lär, efter hvad vi hört, för 1886—87 ytterligare minskats, nämligen till 14,<sup>48</sup>.

Att äfven goodtemplarrörelsen haft sitt inflytande på denna lyckliga förändring, är obestridligt, men utskänkningsaktiebolaget torde dock ha minst lika stor andel. Minskandet af polisförseelser torde ock stå i nära sammanhang med den minskade bränvinsåtgången. Ehuru antalet af för fylleri bötfälde möjligtvis icke i och för sig eger någon bevisningskraft i afseende å superiets till eller aftagande, kan dock nämnas, att då under året oktober 1876—september 1877, det sista under det gamla systemet, de sakfäldas antal var 7,245 eller 49 på 1,000 invånare, utgjorde detta under oktober 1885—september 1886 blott 5,943 eller 28 på 1,000. Under kalenderåret 1876, då Stockholm hade en mantalsskrifven folkmängd af 147,500 personer, inträffade 778 alkoholsjukdomsfall och 5,718 lagförda fyllier, d. v. s. 5,<sup>37</sup> på 1,000 invånare af de förra och 39 på 1,000 af de senare. Tio år därefter, då Stockholms mantalsskrifna utgjorde 211,000, inträffade endast 547 alkoholfall eller 2,<sup>59</sup> på 1,000 inv. och 4,680 lagförda fyllier eller 22 på 1,000.

I början af det nya systemet kunde icke lämpliga lokaler genast anskaffas, hvarför bolaget måste använda åtskilliga af de gamla, till stor del otjänliga krogställen. Småningom har detta förändrats. Nya lokaler ha öppnats till en del i särskilda af bolaget inköpta eller uppförda byggnader, och nu mera lemna dessa lokaler i allmänhet icke mycket öfrigt att önska. Många af dem öfverträffa till och med ganska stora anspråk på sådana utskänknings- och matställen.

För hvarje krog finnes en manlig eller kvinlig föreståndare, hvilken aflönas af bolaget med från 1,500 till 2,100 kr. om året. Föreståndarens och bolagets ömsesidiga förhållanden ordnas genom kontrakt, hvarigenom bestämmes, att all utskänkning af spritdrycker och viner verkställes för bolagets räkning, utan att föreståndaren får däraf draga någon vinst. Däremot får han eller hon sälja mat, kaffe, té, chokolad, maltdrycker, cigarrer o. s. v, samt är, hvad maten vidkommer, skyldig att tillhandahålla den god och väl lagad, varm och kall, icke utlemna dryckesvaror på kredit eller mot pant och borgen samt tillse, det rusgifvande drycker icke lemnas åt personer under 18 år eller åt redan berusade. Bolaget bekostar möbler i serveringsrummen samt kärl till förvarande och glas till utskänkning af spritdrycker, hvaremot öfrig materiel tillhandahålles af föreståndaren. Lyse, värme och rengöring bekosta bolaget och föreståndarne gemensamt, äfven som aflöning åt biträdena.

Af de 250 utskänkingsrättigheter bolaget hade sig upplåtna under året till oktober 1886 voro 131 lemnade åt enskilda personer, nämligen 47 för försäljning till afhemtning af bättre spirituosa samt 84 för idkande af serveringsrörelse. Själft begagnade bolaget 94 utskänkingsrättigheter, af hvilka de nämnda 67 å utskänkingsställena, där förtäring eger rum, de s. k. »bolagskrogarne», samt 27 å bränvinsmagasin. De öfriga 25 utskänkingsrättigheterna begagnades icke.

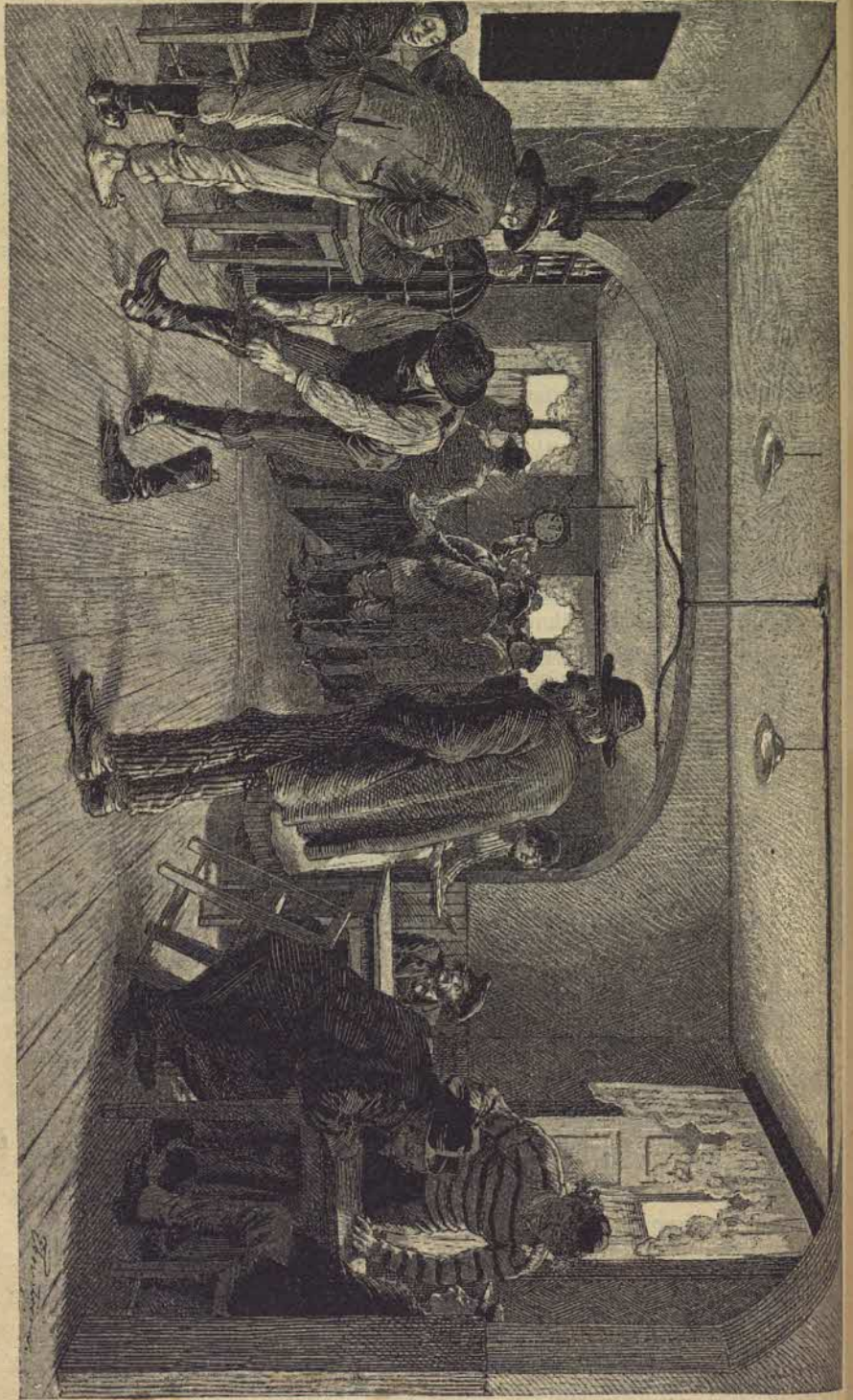
Af de nämnda 84 rättigheterna för serveringsrörelse, d. v. s. å hötel, källare och vissa kaféer, voro 3 öfverlätne åt klubbar och 9 allenast för en del af året.

Ordningen å de olika slags försäljningsställena, på hvilka rörelse utöfvas för bolagets omedelbara räkning, öfvervakas af en i bolagets tjänst anställd kontrollör, hvarjämte en inspektör, f. n. handelskemisten, d:r C. Setterberg, på för föreståndarne okända tider och med biträde af för dem obekanta personer tager kännedom om maten och dricksvarorna samt egnar dem en noggran undersökning på kemisk väg.

Men om det nu omnämnda systemet icke erbjuder annat än fördelar och det sätt hvarpå det tillämpats endast förtjänar beröm, har det dock haft sina motståndare. Det har icke från de krogbesökandes sida, åt minstone icke offentligt, mött något ogillande, men dess större fiendskap från annat håll, och om det på sin tid så beryktade och så motbjudande *bränvinskriget* icke lyckligtvis vore redan utkämpadt, kunde nog anledning finnas att göra det till föremål för en utförlig skildring. Nu vilja vi endast i minnet återföra den tid, då ångbåtar, för ändamålet särskildt hyrda, under höst och vinter förde bränvinshemtande personer kostnadsfritt till Reymersholm i Mälaren för att där åt dem sälja rusdrycker till lägre pris än hvad utskänkingsbolaget i Stockholm kunde åstadkomma.

»Här, stockholmare», hette det, »skall ni för billigt pris få bättre bränvin än hvad ni får af det egennyttiga utskänkingsbolaget. Det är långt till Reymersholm visserligen, men jag bjuder på fri resa. Det blir bara en liten lusttur. Tag kaggar med er, så skall jag fylla dem med tiodubbelt ren vara.»

Det var lockande. Mannen på Reymersholm förklarades vara folkets vän... Bränvin för billigt pris! Och tiodubbelt se'n! Ång-



En bolagskrog.

båtarne fylles af törstiga skaror som sjöngo välgörarens lof... Arbetsarne lemnade sitt arbete, öfvergåfvo hustru och barn eller togo dem med sig. Hvarje familjemedlem kånkade på ett bränvinskärl, och bränvinsfloden på Reymersholm leddes in i Stockholm. Ju mer hvar och en köpte, dess högre premium fick han. Det grep så omkring sig, att för öfrigt aktning svärda husmödrar icke tvekade att skicka sina tjänare ut till den »rena» bränvinskällan för att få varan för bättre pris. Bränvinsfärderna gåfvo för öfrigt anledning till ganska störande uppträden.

Orsaken var, det bör icke glömmas, att »välgöraren» icke lyckats uttränga utskänkningsbolaget samt ej håller att få antagas till dettas enda skaffare. När Reymersholms »förädlingsverk» ej längre var i hans händer, flyttades högkvarteret österut, till Fjäderholmarne, och de från förra stället bekanta uppträdena förnyades. Men nämnda holmar höra nu mera till Stockholms kommun, och stadsfullmäktige kunde därför göra slut på detta orättfärdiga krig.

Ett vida ädlare bruk af sin stora företagsamhet, skarpa blick och ovanliga ihärdighet gjorde bränvinskriget's upphofsman och oförskräckte ledare, då han i aktning svärd praktik sökte täfla med bolagskrogarne och i stället för att frästa folket med bränvin lemnade det tillfälle att för billigt pris få god föda utan starka drycker. Hr L. O. Smith grundade nämligen ett ångkök på Kungsholmen. Maten tillredes snyggt och kraftigt samt förtäres dels i en tarflig lägenhet på nedra botten, dels i en bättre utrustad, en trappa upp. Mot abonnement på sex dagar erhåller man middag, bestående af köträtt och soppa, för 35 öre samt frukost och kvällmat med mjölk efter 20 öre, således 75 öre för dagen. Frukosten ätes kl. 8— $\frac{1}{2}$ 10, middagen kl. 12—3, kväll kl. 6—9. I första afdelningen är priset något högre. En tredje afdelning, för ännu mindre bemedlade, lemnar i öfverlevor från de två första middagsmat för 15 öre och soppa för 8 öre samt afton, bestående af nykokt gröt, för 10 öre. Starka drycker äro bannlysta från alla afdelningarna, men öl finnes. Fattiga skolbarn ha lemnats tillfälle att, mot af människovänliga personer lemnade måttliga bidrag, erhålla god och sund föda från detta ångkök. Till aflägsnare skolor skickas maten i hermetiskt tillslutna kärl. Största antalet har senast utgjorts af Ladugårdslandet, där 60 barn på detta sätt bespisats. I Storkyrkoförsamlingen har antalet varit några och fyrtio.

Besöker man ångköket, som hålles mycket ordentligt och hvars föreståndare är hr O. Larsson, finner man sig nöjd med alla anstalterna där och kan med god smak äta den mat som framsättes, men det är likväl icke mycket besökt. Orsaken torde väl vara flerfaldig. En är onekligen, att bränvin alldeles saknas. Mången går

därför hällre till bolagskrogen, hvilken dess utom bjuder på en långt mer omväxlande matsedel. En annan orsak ligger i omöjligheten att få äta på kredit, hvilket bolagskrogarne ej häller medgifva, men som går ganska lätt för sig på de enskilda matställen hvilka, fastän de icke ega rätt att tillhandahålla bränvin, draga dem till sig som äro i saknad af pengar. Dessa enskilda matställen göra vanligtvis förluster på sitt kreditsystem och gå ofta under, men nya uppstå ständigt i de föras ställe.

Det är icke första gången som Stockholm gjort försök med ångkök. De ha aldrig visat sig lifskraftiga. Vid Humlegårdsgatan uppstod i medlet af åttiotalet ett sådant »kök», ett ganska godt värdshus, hvilket i synnerhet under landtbruksmötet 1886 var öfverfyldt af middagsgäster. Lokalen var i en källarvåning under gatan, men ganska stor och ljus, inrättad i närmaste öfverensstämmelse med Bouillons-Duval i Paris. Priset på köttportioner var 40 öre. Det tyckes såsom skulle så oklanderliga restauranter, där icke bränvin, men väl vin och öl utskänkas, kunna motsvara anspråken hos en stor del af medelklassen, och likväl äro de aldrig långlifvade. Ångköket vid Humlegårdsgatan förde under 1887 en tynande tillvaro och upphörde slutligen, hvarefter »Unionen», en annan billighetsrestaurant, intog dess plats.

