



På middagar och supéer.

vanligt är det icke, att en stockholmare som »lefver med i världen» mottager fyra eller fem middagsbjudningar i veckan under tiden mellan nyåret och påsk samt att han lika många gånger bjudes på supé, med dans, om han är ungarl och ännu valsmessig, med spelparti kanske om han hör till de gamle herrarne. Alltid är det mycket folk på supéerna, och balerna äro alltid »animerade». De riktigt stora middagsbjudningarna börja kanske något inskränkta i nya Stockholm, men äro ännu visst icke afskaffade. De ha i lång tid varit herskare i vårt hufvudstadslif. »Vi äro tvungna att se folk hos oss», säger frun i huset; »vi ha så stort umgänge»... »Det är nödvändigt för min ställning», förklarar mannen till en förtrogen. Och så bjuda de i hop så stort antal som möjligt. Alla höra de till »umgänget», fastän det nog händer, att värden icke känner igen dem alla samt att värdinnan kommer i förlägenhet, då hon skall för hvarandra föreställa två af husets »närmaste vänner».

Det är för de stora bjudningarna som man har en stor våning och i synnerhet en stor sal hvilken användes både till matsal och danssalong. Så stora matsalar känner man icke till i andra lands enskilda våningar, och i Paris skulle man finna dem ofantliga. Här *måste* de finnas, ty här ingå de i de fosterländska sedvanorna och utgöra inhemska kulturprof.

Matsalen är möblerad i ek, stor och tung och med bildhuggeri. Stolarne äro så stela med de höga ryggstyckena och så viktiga, att man skall vara en stark karl för att lyfta dem, och »buffeten», fordom kallad salsskänk, är ett vidunder i omfång, men ett vidunder

med fördelaktigt utseende och prydd med antika silfverpjeser. Här är alt *antikt* som är hundra år, kanske också något yngre, alldeles oberoende af stilen och tillverkningsorten. På en hylla som avslutar den höga träpanelningen och löper kring alla väggarne eller åt minstone längs den förnämsta långväggen finner man tallrikar, muggar och mångahanda krukmakargods i gammal fajans, majolika kanske, kärl från Rhein och andra berömda »potterier». Alt är »antikt».

Men gästerna införas icke genast i matsalen. De proppas in i salongen, fordom kallad förmaket, i kabinettet med de små förtjusande rococomöblerna, också »antika», och i herrns rum i renässansstil, ja kanske till och med i sängkammaren, hvilken i Stockholm icke är något afstängdt och för obehöriga otillgängligt rum. Öfver alt är det fullt med möbler och öfverfullt med gäster på och mellan sofforna, kåsöserna, fåtöljerna och stolarna. Möbelformerna äro alt mera raka, stela och högtidliga, gammaltyska och obekväma till och med i fåtöljerna och i tvärraka soffan under väggbrädet, ty äfven i salongen finnes ett sådant bräde, en hylla med åtskilliga kuriositeter. För att gifva omvexling åt de jämnlöpande linierna, slänges en möbel hit, en dit, men de se ej ledigare ut för det. I herrns rum, ofta det minsta och obekvämate, äro möblerna allra allvarligast, men där står skrifbordet på sned midt på golvet, alldeles oberoende af dagern och utrymmet. Det skall se otvunget ut.

Det är icke behagligt att kryssa fram mellan alla dessa raka linier och rätvinkliga hörn i de öfverfyllda rummen, men det är åt minstone icke så tomt och uttrycksfattigt som i gamla Stockholms glest möblerade boningar med få eller inga bekvämligheter längs de kala väggarne med några få kopparstick. I nya Stockholms salonger ser man åt minstone ett och annat konstverk. Här finnes Sveriges allmänna konstförening, och nästan hvarje år har man ett lotteri för det eller det välgörande ändamålet, för nordiska muséet, konstnärsförbundet, idiothemmet o. s. v., och alt detta bidrager att göra våra hem någorlunda konstnärligt utrustade. Konstverk köpas icke i nya Stockholm, de vinnas på lotteri, men det gör ju icke något till saken, då man ser dem i den fina salongen hos den gästvänliga familjen som är känd för sina utmärkta middagar.

»Det är väl aldrig gående bord?» hviskar en herre med ängslan till sin närmaste granne i salongen.

»Jo, det vill jag hoppas», svarar den andre. »Kan man vara mera fri än under en gående middag? Man tager för sig hvad man vill och huru mycket man vill, slår sig ned hvar man finner för godt, väljer sitt sällskap, är oberoende och fullt själfständig.»

»Tackar ödmjukast! Man kämpar om matbitarne, liksom man

i lifvet kifvas om bröststyckena, får en gaffel i nacken, en såsskål på ryggen, ett glas vin öfver västen. Man är knuffad och trampad, skall passa upp på damerna, är slaf och det utan föda, är . . .»

Klagovisan afbrytes af vaktmästarne med smörgåsbrickorna och de förtroendemän som bära bränvinsflaskorna. Äfven smörgåsbordet är gående, och detta är onekligen ett framsteg. Det finnes familjer som gått ännu längre och afskaffat hela »institutionen», det gamla fosterländska bruket att taga »helan» och »halfvan», kanske äfven »terzen» samt proppa magen full med viktualier redan innan man kommer till det egentliga middagsbordet. Alla ha dock icke ännu vågat taga steget fullt ut, men onekligt är, att dit syftar nya Stockholm. Tills vidare läpjar man på en kummin, renadt eller aquavit, tager en liten tunn smörgås med tilltugg och är icke i något afseende öfverlastad, när man träder in i matsalen.

Herrarne bjuda naturligtvis damerna armen, ty ännu kan icke någon kvinna, vore hon än aldrig så frigjord, gå ensam från salongen till matsalen. Hon *måste* ha ett stöd; och är hon väl inkommen i salen, *måste* ledsagaren skaffa henne, i fall det är gående bord, en god plats, *måste* springa efter mat åt henne, *måste* se till att hon har något att dricka samt att hon får godt sällskap.

Det är gående bord äfven denna gång, ty herrskapet X. har så ofantligt stort umgänge, och matsalen är lämpad därefter. Men dessa ociviliserade tillställningar som hörde till det Stockholm som lefde omkring midten af århundradet, något förut och långt efter, tyckas lyckligtvis vara på väg att afskaffas och öfverlefva kanske icke adertonhundralets slut. I deras ställe har man redan nu till en del åter fått dessa behagliga gästabud, där man ordentligt sitter vid ett gemensamt bord, äter, dricker och pratar i all sköns lugn, känner sig vara medlem af ett bildadt samhälle och icke tillhöra en halfvild hord som slåss om maten och trampar under fötterna ej blott sin nästas liktornar, utan alt hvad godt skick heter. Ett »sittande bord» är det som egentligen skiljer det bildade samhället från det obildade.

Timmen för en middagsbjudning är nu vanligen klockan fem, sällan tidigare, men ej heller senare. Antalet af gäster kommer naturligtvis att inskränkas genom det allmänna återvändandet till de sittande borden, men i de flesta fall öfverskrides ännu det högsta som en god föreskrift påbjuder — »ej flere än sånggudinnorna». Att ej »färre än gracerna» förekomma, faller af sig själf. Välplägnaden är ungefär densamma, antingen man sitter eller går, och sällan olika i olika hus, äfven om förmögenhetsförhållandena äro ganska skiljaktiga, i allmänhet lika god som tillräcklig, ej sällan öfverflödig.

Stockholms »societet» har mer än en gång haft aktningvärda afsigter att göra inskränkningar i det öfverflödiga kalasandet, men någon afgörande förändring har likväl icke kommit till stånd. Med ett eller annat års mellantid uppdyker alltid en försäkran, att nu skall det vara slut på all kräslighet och nu skall den största sparsamhet iakttagas. Men det stannar alltid vid blotta försäkran. I början af 1870-talet stiftades en måttlighetsförening, hvars medlemmar förbundo sig att icke bjuda sina gäster på mer än *sex* rätter, men föreningen dog af dålig matsmältning. Några efterföljare ha ej haft längre lifstid.

I allmänhet är den mat som bjudes på våra middagar, såsom sagdt, god, kan någon gång vara utsökt fin. Det är fransk kokkonst, heter det, men det är en »sanning med modifikationer», ganska betydliga sådana till och med. Högst sällan t. ex. användes spett vid stekens tillagning, hvilket dock, äfven i ganska blygsamma kök, alltid är oeftergiftigt inom den franska matlagningen. Grönsaker förekomma här icke i tillräcklig mängd, men tillagning af en sallad börjar man lära sig. Endast undantagsvis förnimmes ett inlägg från vetenskapen till vår matlagnings fromma, men det fins dock i Stockholm en vetenskapligt bildad läkare, d:r Ch. E. Hagdahl, som tagit saken om hand och inlagt stor förtjänst i det högst hälsovigtiga ämnet genom utgifvandet af sitt lika fullständiga som i alla afseenden intressanta verk om »Kokkonsten såsom vetenskap och konst, med särskildt afseende på hälsoläran och ekonomiens fordringar».

Kockar äro sällsynta här, förekomma endast i spridda exemplar, och mest hos utländska diplomater. Skickliga kokerskor är det ondt om, men vid middagar och supéer anlitas ofta s. k. kokfruar, personer af yrket, hvilka gjort till sitt lifs uppgift att så godt de förmå tillfredsställa våra finmakare och som verkligen lyckas någon gång.

Till utbildande af skickliga husförestånderskor ha under senare år uppstått hushållsskolor, hvilka erhållit goda vitsord, men för utbildande af verkliga konstnärer och konstnärinnor i den högre matlagningen finnas ännu inga undervisningsanstalter, ehuru de nog komma med tiden, då de flickor som tagit en vacker studentexamen och egnat sig åt kemi böra ha företräde vid inträdespröfningen, vare detta sagdt på fullaste allvar. Behovet af bildning gör sig i vårt samhälle all mera gällande, och en så vigtig befattning som tillredande af människans föda borde aldrig anförtros åt en obildad person.

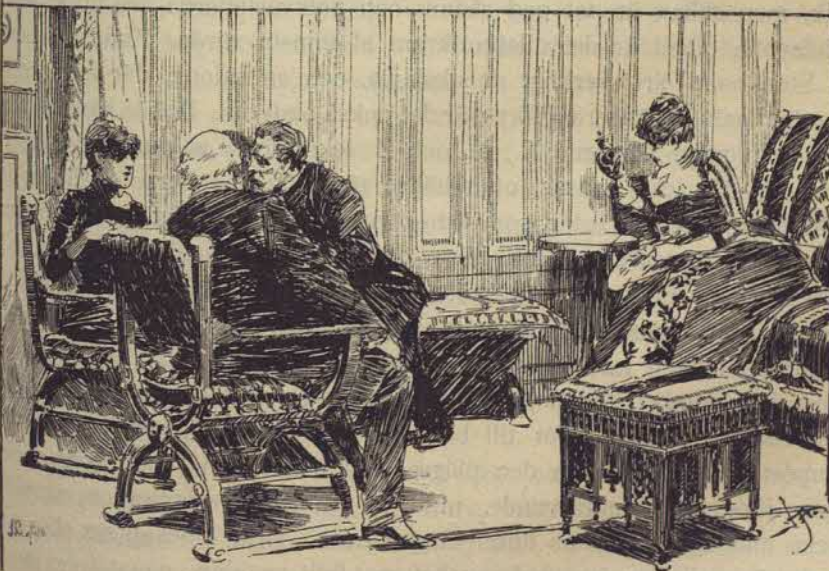
Emellertid sätter man sig nu till det med blommor i fina vaser och kristallskålar samt med mer och mindre smakfulla uppsatser prydda middagsbordet och låter sig väl smaka af rätter, vid hvilkas tillredning just icke så stor bildning och vanligen aldrig en smula kännedom i kemien gjort sig gällande. Man har en så mycket mera

bildad bordsgranne, hvilken kan tala om både Arvid Ödmann och Caroline Östberg, om Innocensen och Amaranten samt till och med har icke blott sett »Rosmersholm», utan äfven läst en god del af de många djupsinniga utläggningarna och som finner det obegripliga ofantligt intressant, under det damen på andra sidan, så filosofie kandidat hon än är, eller kanske just af den orsaken, förklarar den vara galen som grubblar öfver Ibsen och ännu mera den som öder bort tiden med att läsa hans uttolkare. Ni finner er road, dricker först med den ena grannen, sedan med den andra, höjer ett tredje glas mot en vän midt emot, uppmanas af värden att med honom tömma ett fjärde och finner tillvaron ganska dräglig.

Det är fortfarande franska viner som mest drickas. I förra århundradet hade rhenvinerna öfverhand. De förekomma nu i färre antal än de spanska och iskänkas vanligen endast efter fisken. På finare middagar bjudes Constantia till deserten, någon gång under middagens lopp Capri, men för öfrigt äro vinsorterna nästan lika oföränderliga som maträtterna, och Stockholm torde icke ha många *verkliga* kännare, skulle äfven de som anses för sådana vara ganska talrika.

Redan vid första glaset ofvanpå soppan, vanligen bordeaux, ehuru en och annan äldre finsmakare föredrager sherry eller madeira, dricker värden sina gäster till i samlad trupp, och sedan vidtager det enskilda »tryckandet». Det är ej i Stockholm som i Köbenhavn, att skålarne börja redan vid första rätten och sedan fortgå oafbrutet, enär hvar och en af de manliga gästerna där anser sig fela mot godt bordskick, om han icke stiger upp och föreslår en skål samt gör detta i ett så långt tal som möjligt, hvarigenom middagsätandet i väsentlig grad inskränkes och de enskilda samtalen nästan helt och hållet undertryckas, så mycket mera som det nog händer, att hela bordsällskapet mellan hvarje skål, äfven på ganska fina, till och med officiella middagar, unisont afsjunger en och annan sång på ett halft tjog strofer.

En dansk middag är egentligen en tal- och sångsammankomst, med några bitar mat och ett par glas vin till mellanspel. En stockholmsmiddag tillgodoser så väl materiella som intellektuella behof, och de enskilda samtalen äro ofta lika lifvande som vinerna, men ingendera försummas för långgrandiga skåltal. Först vid desserten börja hos oss, liksom i Frankrike, skålarne, och på enskilda middagar äro de vanligtvis icke många. Till slut föreslås af värdinnans högra granne, en af »stekgubbarne», de som ha förtroendet att sitta på denna hedersplats, en skål för värdfolket, och den drickes naturligtvis med jubel.



I Curmans villa.

Då är bordsittandet också slut och man bjuder ånyo sin dam armen och följer henne skyddande in i salongen, där hon nedsättes på en trygg plats, hvarefter man så fort som möjligt skyndar till herrns rum för att efter eller jämte kaffet få sig en stark havanna, alldeles oundviklig på en bättre middag. Efter kaffet kommer också konjaken eller munken af den heliga Benedikti-orden, den äkta nämligen, en likör som till stor del utträngt alla andra. Sedan händer det, att man smyger sig sin väg, men det händer ock, att man stannar vid spelbordet eller kanske deltager i ett litet »sauterie», en hoppfull eftersläng af den glada festen, och fram emot klockan elfva är man färdig till en liten supé.

Någon gång gifvas ännu frukostmiddagar klockan tre på dagen, men de äro sällsynta i nya Stockholm, och det ser ut, som skulle supéerna efter gamla systemet äfven få maka åt sig, dessa orimligt tråkiga supéer, på hvilka man infinder sig klockan åtta eller nio eller ännu senare, sköljer i sig en kopp hett té, dricker ett par glas punsch, knuffas i dörrarne, pratar om de ligkiltigaste föremål, hör knapt hvad någon säger för det allmänna sorlet, tränges sedan omkring matbordet, skrapar åt sig några ostron, smakar på en hummer-à-la-daube, dricker åtskilliga glas vin med bekanta och obekanta och räddar sig slutligen för att innan midnatt hinna in på Operakafét eller på Kung Karl och berätta för vännerna där att man varit på supé hos generalen eller generaldirektören, grosshandlaren eller fabrikören och att man nu vill taga skadan igen för några mycket tråkiga timmar.

Nog händer det, att man någon gång på supéerna får höra musik, men sällan är det god sådan, och fiolkvartetterna äro nu mycket sällsynta, oftast är det diletantkram af minsta värde. Endast få hem i Stockholm äro verkligt musikaliska, och en salong, där ett intressant allmänt »causerie» föres, är det också ondt om. Det är kanske därför som unga herrarne X., Y. och Z. icke gärna gå på dessa supéer, så vida där icke dansas, utan hellre sätta sig hos Berns. Där ha de Meissners goda orkester, som vida öfverträffar allt möjligt pianoslammer i sällskapskretsarne. Men höra de verkligen på Meissners musik? Visst icke! De prata och sköta egen glasmusik. De lära sig förakta musik, och därtill är nämnde kapellmästare visst icke orsak, men kanske orsaken kan letas upp på annat håll.

Det gamla Stockholm, det vill säga Stockholm för minst femtio år sedan, brukade *sitta* till bords, ej blott på middagar, utan äfven supéer. Möjligtvis kan den plägseden komma igen. Den vore onegen icke ett baksträfvande, utan ett framsteg i civilisation, så vida icke middagarne flyttas ännu längre fram, börja klockan sex eller sju och göra alla supéer med mycket mat fullt omöjliga, något ännu mera

eftersträfvansvärdt. Emellertid händer det äfven nu i intelligenta hem, att man bjudes på sittande supé. Det är galenskap visserligen att sätta sig ned för att grundligt äta och dricka på en sen nattlig timme, men det är åt minstone metod i galenskapen, och det kan vara alldeles förtjusande roligt. Kunde äfven den gamla goda plägseden, att den som röst har sjunger en visa vid bordet, åter upplifvas, vore nöjet ännu större. Men . . . vi ha inga visor, åt minstone inga nya, som kunna sjungas i bildadt sällskap. Nya Stockholm har ej någon Valerius, ingen Franzén håller, och om Bellman sjunges, sker det i kör och ej, såsom det borde vara, med solostämman. Vi ha operan och musikföreningarna och — Berns. Andra tider, andra seder.

Ett bruk som uppstått under senare år och tyckes utvidga sig är att en familj bjuder sina vänner icke till sitt hem, utan ställer till ett yppigt gästabad på ett världshus, och det med eller utan bal. Det har onekligen sina fördelar, enär man därigenom slipper från allt det bestyr och alla de obehagligheter som föregå och efterfölja stora fester i hemmen, då dessa äro så att säga upp- och nedvända i många dagar för att värdigt kunna mottaga gäster under några timmar. Något intryck af hemlif skänka däremot dessa tillställningar naturligtvis icke, men de kunna likväl vara ganska angenäma och äro vanligen mycket präktiga, i synnerhet då de, såsom ofta, gifvas i Grand Hotels stora våning med ett rikt och smakligt smörgåsbord i vapensalen samt ett stort förråds- och många små förläringsbord i stora festsalen, hvar efter man åter samlas kring bälarna i först nämnda rum och skiljes sent efter midnatt. På det sättet kan en familj, hvars alla vänner icke få plats i familjens våning, se omkring sig ett par eller tre hundra på en gång och därmed i fullt mått tillfredsställa gästfrihetens fordringar. Detta är nya Stockholm.

Men en annan yttring af gästfrihet, som otvifvelaktigt kan betraktas såsom en välgörande ombildning af vårt sällskapslif, är den som utgått från andra hem i Stockholm och syftar att skapa verkliga »salonger», där i allmänhet intelligenta män och kvinnor träffas och där i synnerhet konstnärer, skriftställare och vetenskapsmän samt framstående slöjdidkare kunna vara säkra att få utbyta tankar med hvarandra utan att intresset i främsta rummet tages i beslag af mat och dryck, men där dessa ej håller saknas, där det aldrig spelas kort och icke rökes, om ej möjligtvis det senare under någon kort stund i ett aflägsset rum.

Man erhåller ett kort, genom hvilket man underrättas t. ex. att professor Gustaf Retzius och fru Anna Retzius äro hemma för sina vänner söndagarne den . . . den . . . och den . . . klockan 8—11 e. m., och en annan dag kommer ett kort med tillkännagifvande, att pro-

fessor Carl Curman och fru Calla Curman äro hemma för sina vänner onsdagarne den . . . och den, också vid samma tid, samt ordet »hvardagsdrägt» i kortets högra hörn. Man infinder sig när man vill under de angifna timmarne och träffar alltid intressant sällskap, vare sig att det är i den präktiga våningen med den stora salongen med takmålningarna, i det gamla s. k. spökslottet vid Kungsbacken, som för några år sedan undergick fullständig omskapning och eges af L. J. Hiertas arfvingar och där hr och fru Retzius mottaga sina vänner i ett älskvärdt hem, eller det är i den förut omnämnda vackra villan vid Floragatan, där hr och fru Curman omgifvas af utmärkta konst- och konstslöjdverk, bland hvilka de vissa aftnar vilja se sina vänner.

Själftva den byggnad, där sist nämnda aftonsamkväm, verkliga »salonger», hållas, är ej blott i sitt redan omtalade yttre, utan äfven i det inre så egendomlig, att den torde förtjäna en skildring såsom karaktäristisk för nya Stockholm. Den i två våningar af tegel uppförda och med grecciserade detaljer prydda byggnaden med sin starkt utspringande, af sirade konsoler af trä uppburna takfot, har öfver ingången en liten portik utanför den anspråkslösa vestibulen, hvarifrån en bred, af några få steg bestående trappa leder till ett i husets midt beläget, genom båda våningarna gående, med takljus försedt rektangulärt rum, påminnande om den antika bostadens *atrium*. I stället för de i detta senare vanligen förekommande kolonnerna för uppbärande af den i öfra våningens höjd på alla sidor löpande balkongen, uppbäres denna af starka takbjelkar.

Den som första gången inträder i detta atrium, erfar en angenäm öfverraskning. Det är ett stycke af den antika verlden, tycker man, och likväl är det ett med våra förhållanden fullt öfverensstämande och ej håller med vårt klimat oförenligt rum som förenar den antika byggnadskonstens sköna jämnått med nordisk hemtrefnad. Rummet är på dagen fullt upplyst af sitt takljus, och på aftonen erhåller det en lika tillräcklig som behaglig belysning af stora hängande lampor som på gästaftnarne kasta sitt ljus öfver mångt karaktäristiskt nutidshufvud, tillhörande någon af vetenskapens, konstens eller litteraturens framstående idkare. Skådar man upp åt balkongen, finner man denna på sådana aftnar också upptagen af en utsökt samling herrar och damer, och man ser många vackra och intelligenta kvinnoögon blicka fram mellan storartade palmer, filodendror och andra sydländska växter som i den rikaste grönska slingra sig längs balkongräcket och böja sig långt öfver salongen där nere.

Blickar man bak om gästerna i bottenrummet, finner man vägar som äro »boaserade» öfver manshöjd och på dem en hylla som

helt och hållet upptages af intressanta konstindustrialster, i synnerhet inom keramiken. Öfver hyllan äro väggarne målade i mörk rödbrun ton. Går man upp i öfre delen af rummet, finner man väggytorna på balkongen ofvan dörrarne upptagna af en på alla sidor löpande figurfris, tecknad i svart på rödbrun botten och framställande scener ur lifvet i synnerhet inom hus under antikens dagar. »En dag i Hellas» kallar den lycklige egaren denna framställning, hvilken han själf komponerat och som utförts af dekorationsmålaren Wetterstrand. Där saknas hvarken baden eller måltiderna, lika litet som människens och kvinnornas sysselsättningar för öfrigt under olika timmar eller det symposion hvarmed dagen afslöts, det klassiska »nachspiel», då grekerne läto drufvosafterna från Chios och Lesbos väl smaka sig.

Öfver frisen, som krönes af en med palmetter prydd list, avslutas rummet med en stor hålkäl, smyckad med girlandbärande kariatider som med sina luftiga färger bilda en behaglig öfvergång till det mattslipade, med stjärnor ornerade glastaket genom hvilket det starka ljusflödet nedströmmar.

Husets öfriga rum äro i enlighet med planens regelbundna form på ett symmetriskt sätt ordnade omkring denne karaktäristiske sal, hvilken åt alla sidor öppnar sig medelst stora skjutdörrar och hvarifrån gästerne i fullständig sällskapsfrihet sprida sig i hela denna äfven genom den lika smakfulla som ändamålsenliga och bekväma möbleringen utmärkta byggnad, hvars arkitekt Fritz Eckert visat sig så väl uppfatta egarnes konstälskande afsigter i förening med deras önskan att erhålla en i alla afseenden hemtreflig bostad.

Den Curmanska villan är onekligen något karaktäristiskt för nya Stockholm och ej utan samband med den ofvan antydda ombildningen af vårt sällskapslif.

