

Bröllopsseder på Gottland

af

Nils Lithberg.

Bröllopsmiddagen.¹

(Forts.)

Det blir en stunds frist mellan förhandlingarna. Folket sprider sig i mindre flockar på gårdsplanen, men man umgås nu mera otvunget. Man börjar på att bli bekant till höger och vänster, samtalet flyter ledigare, och här och där hörs bland mängden af svartklädda människor en ljudelig skrattsalfva. Då och då får man se någon af de uppvaktande eller till och med brud eller brudgumme ute på gården samtalande med någon, och då riktas hela uppmärksamheten dit, men detta var endast i förbigående, ty brudfolkets plats är egentligen i brudkammaren, där anhöriga och nära vänner skocka sig omkring dem.

De, som emellertid nu ha det brydsamt nog och ingalunda få »dra på benen», äro skaffarne, som äro fullt sysselsatta med att få middagen i ordning. Denna dukas vanligen i salen, eller, om utrymmet där icke förslår, i en särskildt uppförd löfsal nere på gården. Middagen är dagens kanske viktigaste tilldragelse. Den skall vara rikligt tilltagen med mycket mat och många rätter mat, med mycket öl och många supar. Så har det varit, synes det, i all tid, och middagen har därför också varit ett af lagstiftningens största bekymmer. »Effterdi der giffues megen aarsage till drick oc Offuerflødighedt aff fremmede folck oc Giester udi Bryllupsdagen», läses

¹ Början till nedanstående skildring återfinnes i Fataburens årg. 1906, sid. 65, och årg. 1907, sid. 144.

det i Jens Bildes stadga, »da haffer mandt saa besluttett for forargelsis skyldt att affvinde att Brudtgum oc Brudt maa gaa till Gudts Bordt om de ville neste eller anden Søndag før eller effter Brylluppet eller oc naar første gang liusis for dennem, effter saa som leyligheden sig begiffue kandt.» Vidare läses i samma stadga »Om Brylluper, Barsel och andre Giestebud: Till att förekomma den nu vid sådana tillfällen brukliga, oskickliga och öfverflödiga bespisningen stadgas, att det endast får vara ett skinkefat på hvarje bord, hvilket fat skall gå långs nedåt bordet liksom i staden; ingen måltid får räcka längre än tre timmar. Om köksmästaren eller skaffaren häremot felar, skall han böta till Kongl. Maj:t 5 gamla daler. Sättes mer än ett skinkfat på hvar bord, skall husbonden böta 5 daler, mer eller mindre, allt eftersom han förmår. Äfven dessa förbud skola uppläsas från predikstolen, då det lysas tredje gången.

Öfverflöd i mat och dryck förbjudes äfven i 1606 års stadga, där det läses:

»1) I Visby skola ej flera gäster bjudas än 12 par i det mesta och skall bröllopet intet längre vara än till om Måndags afton och om Tisdagen skall all bröllopskost hafva en ände. — — — Ingen mera mat får frambäras än till det högsta 8 rätter. Detsamma skall ock iakttagas på landet hos probstar, präster och domare.

2) På landet hos allmogen får icke bjudas mera än 10 par folk allenast 2 dagar och 6 rätter — — —.»

Här liksom öfverallt annorstädes har lagen intet kunnat uträtta. Först i våra dagar har någon minskning med afseende på rätternas mångfald inträdt, men det oaktadt är bröllopsmiddagen dock mer än rikligt tilltagen. Gästerna själfva fatta emellertid sin uppgift på det mest samvetsgranna sätt, och det är en lust att se alla dessa friska och sunda människor, som äta till det otroliga utan att få magkrämpor.

»Hjär vankar lägge lif, när kalar haldä hus

Qvinfolki gäime mat u ban ga stinn sum lus»

är ett ord, som ännu i dag illustreras vid hvarje bondbröllop på Gottland.

Nu synes skaffarfolket med tämligen lugna åtbörder på trappan. Nu är middagen färdig, och gästerna uppmanas att »gå till bords». Hvar och en vet hvad det gäller, och man drar sig mera ut åt gården, ty man får icke vara framfusig och genast hörsamma kallelsen. Det hör till god ton att i det längsta motsätta sig inbjudningen, att skjuta den eller den före sig o. s. v. För att göra sig riktigt uppmärksammas som en belevad människa händer det ibland, att någon gömmer sig, så att skaffaren kan få leta mycket länge, innan han hittar på honom, allt under det de öfriga gästerna inom sig knorra af längtan efter det läckra bordet, men ingen vill vara den som går först. En gång berättas till och med om en gumma, som af »försöjnthet» gick och gömde sig under ladugolfvet för att icke komma först till bordet, men hon blef utan middag, ty det var ingen som lyckades upptäcka henne, förr än hon sent på aftonen bekvämade sig till att komma fram.

Gästerna placeras på följande sätt. Högst opp i »främlu» vid midten af »bästbordets» öfversta långsida sitta brud och brudgum — »unda späglén»; brudgummen sitter till vänster om bruden. Till vänster om brudgummen sitter brudtbonden och under (nedanför) brudtbonden sitter prästen. Därpå följer skolläraren, så kommer brudgummens far och sist öfriga manliga gäster, bland hvilka släktingarna sitta högst. Till höger om bruden sitter brudtöfverskan; därefter kommer »kunmädru», där sådan förekommer, så följer prästfrun, skolläraryfrun, brudgummens mor samt öfriga kvinnliga gäster med släktingarna placerade högst. Ibland händer äfven att »kunmädru» sitter under prästfrun. Bästbordets vänstra hälft samt det vänstra tvärbordet är reserveradt för männen — »manfälsksejdu»; dess högra hälft jämte högra tvärbordet för kvinnorna — »kvinnfälsksejdu». Den del af manfolksbordet, som är närmast dörren, kallas »snäländen»; där har far i huset sin plats, om han deltar i middagen, vidare sitta där en del obetydligare gäster, några skjutskarlar m. m. löst folk. Fordom hade äfven klockaren sin plats där.

Sedan alla gäster erhållit sina platser, reser sig brudtbonden, klappar i händerna till tecken, att det skall vara tyst, hvarefter han högt föreläser bordsbönen.

Först sändes en tallrik med gorån omkring, och omedelbart efter följa två tallrikar med limpa och hvetekaka. Så fort man kommit i ordning med smörgåsen, skall man ha aptitsupen. På en tallrik stå två glas. Brudtbonden fyller dem med brännvin, bjuder sedan brudgummen samt dricker honom till. Därefter sändas tallriken och flaskan till närmaste bordsgranne och så fortsättes laget rundt; sedan den ene supit, skickar han glasen och flaskan till närmaste man. På samma sätt fyller brudtöfverskan de två brännvinsglas, som äro afsedda för kvinnfolkssidan, med brännvin, bjuder därpå bruden hennes glas samt super henne till, hvarefter glasen fortsätta hela bordet nedåt.

Såsom det tillgår vid brännvinet, så sker äfven med de öfriga maträtterna. Brudgumme eller brud få aldrig ta emot fatet af skaffaren, utan det för manfolkssidan afsedda fatet lämnas till brudtbonden, som först bjuder brudgummen, därefter tar själf samt sedan skickar det vidare. Likaså emottar brudtöfverskan det för kvinnfolkssidan afsedda fatet samt bjuder bruden först. Skall någonting räckas från brudtöfverskan till brudtbonden, såsom stek eller tårta, hvilken brudtöfverskan numera vanligen skär, är det icke passande, att någon af brudparet hjälper till därmed, utan hon räcker fatet öfver bordet till brudtbonden, som därefter bjuder brudgummen. Vill brudtbonden eller brudtöfverskan t. ex. dricka, är det skick att först bjuda brudgummen eller bruden ölbägaren.

Efter smörgåsen följer en fiskrätt, kabeljo eller torsk, på vissa håll fjällfisk, gädda, id eller abborre. Efter fisken förkunnar brudtbonden, att man är mogen för halfvan med någon lämplig motive-ring, såsom t. ex. att fisken som bekant är ett djur, som lefver i det våta elementet och därför gärna vill simma.

Därefter kommer kokt kött med pepparrotssås.

Så kommer steken in — numera vanligen kalfstek. Till denna serveras lingon, rödbetor och gurkor samt rispudding. Endast i undantagsfall förekommer numera att steken spelas in. Sedan steken ätits, skola de ordinarie kollekterna upptagas till kokarmor, kärltvatterska och spelmän, stundom äfven till öltapparen. Ibland förekomma icke de båda sistnämnda kollekterna, ibland sparas de

äfven till efter soppan. Brudtbonden klappar i händerna samt erinrar om, att medan gästerna här sitta och njuta Guds gåfvor, böra de äfven minnas dem, som få bära dagens tunga och hetta för deras hederliga välfägnad, hvarefter han uppmanar till ett litet sammanskott åt kokarmor. En tallrik sändes omkring åt manfolkssidan och en åt kvinnfolkssidan, på hvilka brudgummen och bruden först lagt sina slantar. Sedan tallrikarna gått omkring till alla, åter-sändas de till brudtbonden, som räknar ihop pengarna samt därefter säger: »Sammanskottet till kokarmor belöper sig till — —», hvarefter tallriken för vidare befordran öfverlämnas åt skaffaren. Om en stund återkommer skaffaren och säger: »Jag skall härmed för samtliga de ärade bröllopgästerna meddela att kokarmor hälsar och tackar för det hederliga sammanskottet.» — Ånyo höres brudtbondens stämma, som uppmanar till ett sammanskott åt kärltvätterskan, hvarefter allt tillgår på samma sätt. Vid bröllopet vid Petsarfe i Norrlanda i sept. 1905 belöpte sig sammanskottet till kokarmor på 8 kr. 3 öre och sammanskottet till kärltvätterskan på 5 kr. 75 öre. Spelmannen och öltapparen afsade sig sammanskott; detta belöper sig vanligen på en summa något understigande kärltvätterskans.

Efter steken serveras fruktsoppa, och sist kommer efterrätten, som vanligen består af äppelkaka och bakverk. Därefter skall brudtöfverskan skära den stora tårtan eller sockerkakan, som ända tills nu stått orörd öfverst på bordet. Samtidigt med att denna sändes omkring serveras vin. Brudtbonden klingar i glaset och äskar tystnad, hvarefter talet för brudparet följer:

»Hedervärda Brudepar!

I hafven i dag i Herrans hus, inför Gud och en Christelig församling, högtidligen stadfästat edert heliga äktenskapsförbund, och vi äro öfvertygade, att I med Guds hjälp uppfyllen dessa heliga och dyra plikter.

Unga Brudgum! Du hafver här funnit din hjärtas älskarinna. Du hafver från ditt födelsehem tagit ett ömt farväl af hulda föräldrar och en kär syskonkrets, som skänkt dig varma lyckönsk-

ningar, du hoppas att äfven i detta nya hem, hvori du nu inträder, blifva mottagen som en son och kär make.

Hulda Föräldrar! Detta Brudepar hafver nu uppnått det mål, hvartill de sträfvat, och I önsken dem väl lycka och sällhet på deras framtida lefnadsdagar. Tag nu emot med ömt hjärta denna eder son och dotter, så skolen I kanske snart finna, att de bekymmer, som förut varit, skola blifva lättare, Eder ålderdoms dagar ljusa och glada. Lefven så förnöjda och troget bistå hvarandra så väl i sorg- som glädjedagar.

Församlade gäster! Vi förena oss och dricka en skål för detta Brudepars lycka och välgång och önska, att de alltid måtte lefva en säll förening med hvarandra!

Mätte sorger aldrig trycka
Och beröfva eder lycka,
Sällhet, frid och ro.
Då skall bygdens stilla trefnad
Försköna eder sammanlefnad,
Skänka kärlek, hopp och tro.

Brudeparets skål!¹

När brudparets skål tömmes af gästerna, spelas skålstycke eller »rundarium». Ofta brukas numera, att brudgummen med några ord besvarar skålen och »å mina och min bruds vägnar» tackar. Efter en stund klappar brudtbonden åter i händerna samt läser bordsbönen, hvarefter skolläraren tar upp psalmen »Pris vare dig, o Gud» etc., i hvilken alla instämma.

Sedan man läst och sjungit från bord, resa sig gästerna. De uppsöka nu först skaffaren och skaffarmor för att tacka för mat, hvilket från dessas sida besvaras med ett »väl bikummes»; sedan tackas brudgrummen och bruden samt far och mor i huset, och alla besvara tacksägelsen med »väl bikummes». Därefter går man omkring till öfriga gästerna, slår i hand och tillönskar »väl bikummes»,

¹ Meddeladt af O. Karlsson, Skoby i Gammalgarn, född vid Mattsarfve i Gammalgarn 1831.

ofta beledsagadt af »matklappen», ett kraftigt slag i ryggen med flata handen.

Nu bjudas cigarrer och gästerna sprida sig ut åt gården för att få litet luft efter den kraftiga och långvariga middagen, som i regel räckt i tre timmar.

Förloppet af bröllopsmiddagen, sådant det nu skildrats, är det vanligast förekommande på Gottland i våra dagar. Med afseende på rätterna kunna dock en del förändringar vidtagas. Sålunda hade t. ex. middagen vid ett bröllop vid Hardings i Vall, juni 1906, en mera moderniserad prägel. Den utgjordes af:

Smörgås: hvetebröd och limpa; en sup.

Soppa: sparrispuré.

Fisk: flundror; en sup.

Kött: lamkött med dillsås.

Stek: kalfstek med maccaroni, sallader.

Efterrätt: äppelkaka och fruktkompott med grädde.

»Tårta»; diverse bakverk; vin.

Middagen räckte från kl. 3 till kl. 6 e. m.

I äldre tider såg dock middagen betydligt annorlunda ut än nu. Dukningen var ungefär densamma, med undantag att tenntallrikar ännu på 1840-talet var det vanligaste. Knif, gaffel och silfversked förekommo vid bästbordet, under det gästerna vid långborden fingo nöja sig med en träsked samt den medförda fällknifven. Gaffel förekom icke, och det kunde hända, att man om en sådan tingest yttrade: »Va ska vör mä slejke spjaut da —, stick' augu äut pa uss!» Brödet var ofta uppstapladt i »kaksätt» och skars nästan alltid vid bordet. Ett kaksätt utgjordes af trenne kakor på hvarandra; ibland tre hvetekakor, ibland med »grofbröd» underst, därpå en »limpa» och därpå en hvetekaka. Ej sällan stod smörtallriken ofvanpå kaksättet.

Placeringen vid bordet var densamma, utom att ungmansdrängarne och brudpigorna, som då endast voro två af hvarje slag, sutto vid bästbordet midtemot brudparet. Vid adertonhundredalets början, då ungmansdrängarne ännu deltog i serveringen i stället

för de sedermera tillkomna ungskafterna, tillkom denna plats endast brudpigorna. De kvinnliga gästerna hade vanligen sina små barn i knäet, och de större stodo bredvid för att där erhålla sin vederbörliga bespisning. Ibland hände det äfven, att fattiga inkommo i salen och ställde sig bakom de personer, de tilläfventyrs kände, då de ofta hugnades med en tallrik stek eller en bröds kifva.

Sedan prästen läst bordsbönen, tager middagen sin början med den vanliga aptitsupen i brännvin eller rom samt sirapsbrännvin för kvinnorna. Brudtbonden tillsätter äfven nu föreståndare för de olika borden, som skola se till, att hvarken mat eller dryck får fattas samt att hvar och en får sin del. Brudtbonden serverar nu supen åt brudgummen, som super laget till, och brudtöfverskan gör bruden samma tjänst, hvarefter glasen fortsätta. Till supen förtäres alltid gorån, hvaraf man bryter endast en liten bit samt låter resten ligga orörd.

Den vid 1800-talets midt vanliga matsedeln hade sedan ungefär följande utseende:

Fisken var första rätten. Lutfisk med mjölksås börjar nu användas, men eljest var det flundror eller färsk fjällfisk med smörsås. Särskildt bemödade man sig att få gäddor, och till gäddans lefver skulle gästerna rimma. Rimmen afsågo dagens högtidligheter och kunde ofta få en något burlesk karaktär. Jag anför några efter Säve:

»Livår af en gädda och icke af en stårk,
Nesta ar gar hissojära bräudi mä an sårk.»

»Livår af a gäddå å inte af a hynå
Ora unga Bräudi jer rund sum a böna.»

Efter fisken skulle fisksupen motiveras och förtäras, medan tallrikarna voro ute för »vaskning».

Härpå följde vanligen tvenne kötträtter. Den första af dessa var salt kött med pepparrotssås. Omkring köttet låg köttkorfven och tungan. Brudtbonden skär det ena fatet och brudtöfverskan det andra. Det skurna lägges på en särskild tallrik och kringsändes. Först gå korfven och tungan, därefter köttet och sist såsen. Det

första fatet bjuder brudtbonden först åt brudgummen, hvarefter det sändes åt vänster nedåt bordet. Det andra fatet bjudes först åt ungmandrängarne, hvilka sedan transportera det åt höger nedåt. Brudtöfverskan förfar på liknande sätt med de för kvinnfolkssidan afsedda faten. — Köttsupen är obligatorisk.

Den andra kötträtten växlade; vanligen utgjordes den af skinka med senapssås, men äfven dillkött med potatispudding eller kalfstek med lingonsylt förekom. Supen beledsagade. Nu börja äfven ölpokalerna eller de ännu vanliga ölkannorna af enträ flitigt anlitas, och det gällde nu som alltid för öltapparen att vara »rapp i vänningarna», på det »intet af saftene tryta måtte».

Härpå följde soppa. Denna utgjordes vanligen af sviskon- eller russinsoppa med saffransskifvor; ej sällan förekom risvälling, som borde vara en liten grand »sviden» (vidbränd). På När förekom ibland äfven »färksoppa». Soppan serverades af brudtbonden och brudtöfverskan i samma ordning som köttet, men vanligen endast åt gästerna vid bästbordet, ty ännu var det mest brukligt, att gästerna vid långborden — liksom eljest i hvardagslag — förtärde soppan ur den gemensamma skålen. Därvid läto kvinnorna alltid hvarje sked åtföljas af kakskifvan för att förebygga, att man spillde på det fina bordlinnet.

Här och där, såsom i Eskelhem, synes det varit bruk att nu servera rispudding med sylt, men det vanligaste var, att turen nu var kommen till den förnämsta rätten vid middagen, *steken*.

Innan vi öfvergå till denna, vilja vi emellertid kasta en blick ännu ett stycke tillbaka i tiden och jämföra den nu förflutna delen af middagen med en sådan omkring år 1800. Hilfeling beskriver den sålunda:

»Sedan man öfweralt satt sig, i skänker Bruttebonden Bränvin i 2:ne ny forgyllte små Silfwerbägare som bjudas til Brud och Brudgummen, hwarefter Brudfrämman emottager den ena och Bruttebonden den andra att tilsupa hela öfriga laget. — Nu begynnes med suparnes kringgående wid alla Borden af förstyraren först, sedan man ifrån man, under detta inbära gamla skaffarfolken maten, assisterade af ungmandrängarne, som nu göra tjänst som underkaffare, men kallas ungscaffare.

När nu maten är inne på alla Borden och hela laget fådt appetitssupen, hwarom Bruttebonden frågar, tillsäges tystnad — då Prästen läser högt till Bords nästan alla wanliga Bordsläxor — Hwarefter Han önskar att maten måtte wäl smaka och bekomma dem.

— — — — —

Nu börjar Bruttebonden tranchera det större och Brudfrämman det mindre, såsom korf, tunga och dylikt — En färsk delicate litet påsaltad oxbringa — med Pepparrot — En färsk Skinka med senap, korf och tunga utgjorde första grundläggningen, Serwerades wid alla Borden af hwar sin förestyrare — först wälbakat Sötsurt Limpebröd circulerade, Hwetesimlor och kringlor lågo för hwar och en — wid förnämsta Bordet gafs Portugis Win på första rätten, de andra nöjde sig med en sup, som sades behöfwas på skinkan — Härnäst serwerades en rätt god Hönsesoppa med fiskfricadeller uti — hwarefter Fisken inbars, som till förnämsta Bordet bestod af färska Geddor, abborrar och någre större Rudor, Men vid de andre Borden kom färska Geddor tillika med salt fisk — man glömde ej taga en Sup på Fisken, hwilket Bruttebonden för hälsans skull samtelige tillrådde — — — —.»

Härefter är turen kommen till steken.

Då denna är den viktigaste och städse förekommande hufvudrätten, vilja vi behandla dess förtärande under olika tider i ett sammanhang för att därefter redogöra för den senare delen af midagen, hvilken något varierat under olika tider.

Så fort den näst föregående rätten var äten, smögo sig spelmännen ut. Fiolerna stämmas, och man kommer öfverens om, hwilket »stajkstrikt» skall väljas — så benämnes den valsartade melodi, med hvilken steken spelas in i salen — och man bestämmer hvilka marscher, kadriller eller »engelskor», som skola spelas medan steken förtäres. Kökspersonalen har ett stort hufvudbry. Värtdmor — husmodern — bestämmer, hvilka som skola skära stekarna. Kokarmor lägger upp dem pryddligt på faten. Vanligen förekommo lamm-, gris- och nöststek, stundom äfven gästek. Stekarna infördes hela och skuros vid bordet. Grissteken utgjordes ofta af en helstekt spädgris med äpple i munnen. — Man ställer upp sig i en lång rad med

spelmännen i spetsen och sedan skaffarfolket, hvar och en med sitt fat eller sin såsskål. Ibland voro skaffarfolket löjligen utstyrda, men sådant tillhörde mest andra dagens middag.

Ett klingande drag på fiolerna, och så kommer hela skaran in i salen dansande i takt — s. k. sotraf — efter stajkstriket. Faten bjudas omkring, än till den ene och än till den andre, men just som en gör sig beredd att ta emot fatet, skall detta hastigt ryckas undan, och i nästa ögonblick befinner sig fatet å en helt annan plats i salen. Allt till gästernas stora munterhet. »Huj! huj!» ropa de dansande, och så far man omkring på nytt. I ett nu kan man få se steken nästan gripas af en af gästerna och i nästa ögonblick visas den utanför fönstret, och den, som kan bäst »hurrera» med steken, får alltid stort beröm om sig. Så småningom hamna dock stekarna på sina bestämmelseorter, då ett par büsskott lossas samt musiken för ett ögonblick tystnar. Stekarna skäras och förtäras, under det spelmännen fortsätta att gnida på fiolerna. Då musiken är slut, erhålla dessa vanligen en sup för besväret.

Ännu vid 1800-talets midt var »stajkstriket» obligatoriskt, men sedan har det mer och mer bortlagts. Numera förekommer det vid ett och annat bröllop endast som kuriositet. I forna tider var emellertid ceremonielet vidlyftigare, och, för att belysa tillvägagångssättet under 1700-talets förre hälft, lånar jag här Neogards ord i Gautauminning:

»Öfwer måltiden mot slutet när the fläste retter äro inburne, äfwenwel steken, tå gå sedan brud och brudgumme ut. (Rat. Ther the gjöra 2 dagar sker thetta andra dagen.) Efter ett litet drogsmål får man höra utanföre fidlona, kommande tå spelemannen gångande före in och musicerar, hither han intet på annat stycke i hastighet, så får then psalmen hålla här: Hwar man må nu wel glädja sig; ell. Eya mitt hjerta rett innerlig jubilerar. Efter honom följa strax Skaffarenar med steken (ty om väl skal vara skal således 2 gånger stek bäras in), så kommer strax Brudpigan med gåfworna, helsande ifrå brud och brudgumme, och går så ofta, tils alla hafwa fått, hwilkom the hafwa ärnat något. Imidlertid må man tro begynner alt

qwickna i bröllopssalenom, när the få lucht af steken och höra leken, tå heter thet:

Laga, laga munnen til nå kumber staiki
Laga, laga baini til nå kumber laiken.»

Under denna tid förekom sålunda stek två gånger som skilda rätter, och det var den andra som spelades in. De gåfvor, som brudpigorna utdelade, utgjordes sannolikt af vantar och strumpor. Stundom utdelades dessa gåfvor äfven på aftonen, medan bruden kläddes om, eller vid den andra eller tredje dagens middag, hvarom mera i detta sammanhang.

Först under det att steken spelades in, skulle brudgummens föräldrar, enligt plägsed i Fardhem under 1800-talets början, anlända. Dessa infördes då i salen och sattes midt för brudparets plats samt började måltiden.

Vid det af Hilfeling skildrade bröllopet utbragte brudtbonden under steken skålen för brudparet, men i senare tider skedde detta alltid vid efterrätten.

Under steken upptogos äfven kollekterna. Dessa voro kollekten till kokarmor, kallad *kokarskaidi* eller kokskeden (Neogard), till spelmännen, kallad *spelmansskaidi*, till »kärvasskassku» och till lasarettet och de fattige.

Jämte stek serverades lingon, syltpäron, gurkor m. m. Supen på steken skulle finnas. Någon gång kunde vid bästbordet vin förekomma.

På Hilfelings tid följde på steken riskaka och bakelser. Nu druckos äfven skålar för brudtöfverskan, brudtbonden, prästfar och prästmor, »därnäst någon wid första Bordet sittjande Hederlig främmandes, så Brud och Brudgummens föräldrars och närmaste anhöriges, Brud-Jungfrurnas, Gamla skaffarfolkens och till slut hela Hederwärda Lagets skål».

Härefter följde *fladen* som »sluttractamente» jämte ost af två slag, »bryn ost» och »ordinair» ost.

I Eskelhem förtärdes under 1800-talets förra hälft efter steken äppelkaka och gräddkaka med ingefärspäron, hvarefter de hittills

orörda kaksätten angrepos, af hvilka hvar och en tog en bit af hvarje, ej för att äta upp, utan för att gömma hem som kalasgodt. På denna ort druckos skålarna först nu och kollekterna upptogs.

I Gammalgarn serverades efter steken puddingar af flera slag, hvarefter fladen tillsammans med »stajk-» och »vinstarusst» afslöt måltiden.

Mycket vanlig var äfven en annan matordning, sådan Sävskildrar den:

Så fort steken ätits, skulle spelmännen ut på nytt, denna gång för att spela in *fladen*, som här sålunda följde närmast efter steken. *Fladen*, »fladu», var en stor hvetekaka af omkring 20 verktons diameter och tjocklek i proportion. Denna bakades af kunmädru och medfördes af henne till bröllopet. Den var utsirad med russin och granna flätor, ibland af saffransdeg. På fladen lågo två ostar, en stekost och en vinsterost. Vanligen var det skaffarmor, som bar in dem. Dessa skulle nu skäras af kunmädru i så många skifvor, att hvarje bröllopsgäst, om dessa också uppgingo till öfver 100, finge sin del. På hvarje kaksrifva lades en skifva ost af hvarje slag, och detta kringsändes till gästerna, som dock icke förtärde det, utan gömde hem det med det öfriga »kallasguttet».

Efter fladen följde pannkaka, vanligen af tre slag: ugnspannkaka, rispannkaka och äppelpannkaka. Förskärarne skuro så, att de först i kakans midt utskuro ett hål så stort som knifven, hvarefter de delade den i triangelformiga bitar. Till pannkakan hörde en sup, enligt det gamla talesättet: »pangkaku ska ha ströjk».

På pannkakan följde tårta och samtidigt serverades vin. Vid de mindre brölloppen förekom vin endast vid bästbordet, medan de öfriga gästerna fingo dricka ur ölpokalerna. Sedan vinet serverats, reser sig brudtbonden och föreslår med ett tal brudparets skål, hvarefter han dricker; därefter dricker hvar och en med brudparet, tills alla druckit, hvarefter brudparet reser sig upp och besvarar skålen. För hvar och en som dricker spela spelmännen ett skålstycke — *rundarium*, som det kallas. Ibland skjutes det under skålen för brudparet. Därmed är måltiden slut.

En rätt, som fordom förekom, men som redan omkring år 1800 synes börjat försvinna, var gröten. Denna serverades omedelbart efter steken och i det icke ovanliga fallet, att fladen äts sist, mellan steken och pannkakan. Under 1700-talet var det i denna som brudparets skål utbragtes på så sätt, att hvar och en af gästerna med den i fatet liggande skeden tog en sked gröt, doppade denna i en tår vin i gröthålan i fatets midt samt sade: »Brudens och brudparets skål i gröten». Ibland voro flera fat med kall risgröt utställda med lagom »mellanstånd» på borden. Så synes seden varit i Gothem ännu under början af 1800-talet. Och under det man på detta sätt utbragte brudparets skål, skuros och utdelades fladen och ostarna, här dock icke af »kunmädr» utan af brudtbonden och brudtöfverskan. Gröten omtalas som en af de viktigaste bröllopsrätterna i ett bröllopskväde från midten af 1700-talet. Enligt Bergman skulle fordom äfven grötrim ha förekommit.

Fordom förekom äfven såsom afslutning på måltiden salt kött »för att få bättre lust att dricka», som det sades. Stundom inburos 3 eller 4 lammlår på ett stort tennfat, hvilka skuros och utdelades af brudtbonden, men det vanliga var, att köttet under hela måltiden stod uppstapladt som en »båsshajdar» på skålar af trä af 3 kvarters vidd på en hög svarfvad fot. Det utgjordes af salt kött, skinka, köttkorf, »bullarkytstycke» eller »aisbainstycke» samt tunga. Då måltiden var tillända, skars det och fördelades.

En annan sådan afslutningsrätt omtalar Hilfeling med följande ord:

»— — — under det Osten utdeltes inbars en tallrick med allehanda kraffs under full musiqve — man sade det war presenter til Brud-Jumfrurna, då man såg efter war skjult under god Rån, Hwetebrödsskifwer och små granrisqvistar, Råa Gås och Höns hufwuden med deras fötter, tomma äggskal, afätne små ben, några ihåliga nötter med mera, som ej så noga kan specificeras. Efter detta blef åter alarme med fiolerne, ett stort Fat inbars, man sade det war presenter til ungmansdrängarne — wid efterseendet woro 2:ne stora Benknölar af oxens lår stekar, hwaruti 2:ne brinande ljus woro ställde, bredwid låg ett par rå Tupphufwuden med Tuppfötter —

äfwen Ett par Hare fötter, 2:ne små Bränvinsbägare med Ett god Rån på hwarje, men i stället för bränwin war watn i bägarna, alt detta war skjult under gröna törneqwistar, hwarpå sutto röda Nypon som wärkeln pryddes fatet utwärt, wederbörande funno sig litet brydde — man log åt tillställningen, som ock tyckes wara Critisk med sine Hieroglypher.»

Hvarest ungmansdrängarne vid detta tillfälle hade sin plats vid bordet omtalas ej. Seden erinrar om de vid våra dagars bröllop brukliga »sakerskålarna» vid andra dagens middag.

Under måltiden har man tagit rikligt till bästa för egen del, men man vore icke kristen, om man endast tänkte på sig själf. Man bör äfven ha omtanke för de hemmavarande, så att man vid återkomsten kan visa och dela med sig något af den kostliga bröllopsmaten. Det brukades då förr i världen seden att ta mat-tallrik, hvarvid tillgick så, att man på en bredvid stående tallrik lade af den mat, man icke orkade förtära, för att gömma den hem. På somliga håll transporterade man det öfverblifna i en därför af-sedd duk, hvilken kvinnorna under måltiden hade utbredd i knäet. Detta kallades att ta »matdukar». På södra Gottland ingick åtminstone i senare tid i »matduken» endast vissa delar af måltiden, hvarom följande anteckning må meddelas: »Bröllopbordet var indeladt i många matlag, och i hvarje matlag voro uppstaplade 3 kakor, 1 limpa, 1 pannkaka och 1 stort köttfat, hvilket allt, sedan måltiden var mot sitt slut, först sönderskars och utdelades till hvar och en i matlaget och hemfördes som 'matdok'.»

Måltiden är slutad. Kvinnorna taga hand om sitt sparade för-råd med några brådslande rörelser, och nu klappar brudtbonden i händerna och frågar, om hvar och en af gästerna är väl försörjd, hvarefter bordsbönen läses tyst af de närvarande. Det låter som ett doft mummel i salen, och i nästa ögonblick tar klockarn upp: »Pris vare dig, o Gud». Ändtligen får man sträcka på sig litet, och man går omkring och gör sina skyldigheter med ett »tack för mat» och »välbikummes».

Fordom skulle nu de första sakerskålarna tas upp, hvilket Neogard beskriver så:

»När måltiden är all, man har läst och sungit och Presten gjort ett litet tal eller förmaning, begynnes sakarskålarna, då hvar och en, som har i något mål förset sig, måste dricka ut en bågare öl eller två, som icke rätt har förestått sitt embete, eller icke gifwit hwariom och enom sin retta titul: ty ingen moste då nemnas wid namn, utan efter förtjenst och Embete: Brudgumme, brud, Bruthebonde, Bruthöfwerska, Kunumädra, brudpiga, Ungmansdräng, Mager, skaffare, skenkjare.»

Sakerskålarna, som nu äga rum under andra former, förekomma, som nämndt, i vår tid vid andra dagens middag.

Som synes är matsedeln rätt omväxlande, men om man ser noggrannare på den, skall man finna, att det är vissa rätter, som varit obligatoriska, och man skall möjligen äfven kunna skönja, i hvilken ordning dessa följt på hvarandra. För att bringa någon klarhet häruti vilja vi först något uppehålla oss vid rätterna efter steken.

Den viktigaste af dessa har i senare tider utan tvifvel varit »fladen». Denna var bakad af en af de viktigaste funktionärerna vid bröllopet, kunmädru, af hvilken den äfven fördelades vid bordet åt hvar och en af gästerna, samt spelades in. Tillsammans med »fladen» förekom alltid ost, om hvilken vi känna, att den åtminstone på vissa delar af ön tillverkades af mjölk, som alla »bidlagets» kvinnor burit tillsamman. Icke öfverallt förekom »fladen», men då det t. ex. omtalas, att det i Viklau på 1860-talet, där »fladen» numera var bortlagd, var bruk, att efter middagen alla bröllopsgästerna skulle ha en skifva bröd hvar, som bars omkring, få vi med säkerhet anse detta som en lämning efter den gamla fördelningen af »fladen». Under sådana förhållanden torde det äfven vara berättigadt att antaga, att äfven fördelningen af kaksätten, som omtalas från Eskelhem och från södra Gottland, är en ersättning för den äldre fladen. Dock må det anmärkas, att från samma trakt af södra Gottland, där ofvanstående omtalas, äfven »fladen» förekom ganska sent, ehuru ovisst om kaksättet och »fladen» förekommo samtidigt.

Svårare blir det emellertid att klargöra, hvilken plats fladen intog på matsedeln. Af de anförda exemplen synes det vanligaste varit, att fladen afslutat måltiden. Detta bestyrkes äfven af hvad

som nyss anfördes från Viklau. De rätter, som följde mellan steken och fladen, voro olika på olika orter och tider. Oftast synes det varit pannkaka eller dylikt, t. ex. riskaka, pudding, äppelkaka. Den äldsta antecknaren, Hilfeling, anför riskaka. Samma rätt anføres äfven af Säve såsom förekommande, ehuru efter fladen. Riskakans plats tycks dock icke varit fullt fixerad, ty i Eskelhem förekom den *före* steken. Är bristen på en säkert fastställd ordning här i ögonen fallande, blir den det än mer, om vi taga del af den Säveska matsedeln och finna, att fladen här följde omedelbart efter steken.

Man kan icke värja sig från den iakttagelsen, att den här befintliga osäkerheten beträffande rätternas inbördes ordning beror på, att denna blifvit på ett grundligt sätt rubbad af någon anledning af ganska betydelsefull art. Vi finna emellertid, om vi studera de allra äldsta matsedlar vi ha till hands, att en rätt fallit bort, *gröten*. Denna var säkerligen en mycket viktig rätt i den forna middagen.

»— — — skall oe mat bihage

Prästfar u Prästu väl, da matte vör så lage

Att dar jär pejpur pa —; tänk till ajn hväjtan gråjt

Skall atä stöjfvvar väjn för prästu tul aj flåjt»

läsa vi i en af 1700-talets bröllopsvisor. Man hade särskild omsorg om gröten. I gröten utbragtes äfven brudparets skål, på samma sätt som ännu sker vid årsdagarna på Gottland, då alla vid bordet närvarande uttala sina välönskningar för »årdagsbarnet» med ett: »skål i gröten», när första skeden tages af den obligatoriska årsgröten. Grötrim lära ju äfven ha förekommit. Efter hand som man fann andra former för att utbringa skålen för brudparet, kom naturligtvis den gamla, icke särdeles hygieniska grötskålen ganska snart ur bruk och i sammanhang därmed äfven gröten som obligatorisk bröllopsrätt. Men det var klart, att uteslutandet af en så viktig sak som gröten skulle medföra vissa rubbningar. För att förstå dessa måste vi dock erinra oss, hvar gröten ursprungligen hade sin plats i måltiden. Gröten förekom närmast efter steken. Stundom följde på gröten pannkaka, men i Gothem följdes gröten omedelbart af fladen. Denna trakt har alltid varit känd för att hålla mycket segt fast vid de gamla traditionerna, och det vill

äfven synas, som den därifrån anförda matordningen har skäl för sig att vara den äldsta. Vi förutsätta detta och tänka oss, att gröten blir gammalmodig. Då kunna vi tänka oss tvenne alternativ. Det ena att den helt och hållet utgår. Då måste fladen komma att följa omedelbart efter steken. Sådant är ju äfven fallet enligt Sæve. Det andra att gröten ersättes af en annan rätt, hvarvid det ligger nära till hands, att den endast serveras i annan form. Här äga vi redan hos Hilfeeling upplysningen, att riskaka förekom mellan steken och fladen. Vid denna var det äfven, som skålarna för brudparet utbragtes, numera med vin serveradt i glas. Var gröten en obligatorisk, man skulle nästan kunna säga rituell rätt, så länge den var förbunden med skålen för brudparet, blef detta icke fallet med riskakan eller de öfriga rätter som ersatte denna. Till följd häraf blef icke heller deras plats så bestämd. Därför kunde dessa förekomma dels på grötens forna plats, dels före steken och dels äfven som sista rätt efter den efter allt att döma af ålder brukliga sista rätten fladen. Att gröten på vissa håll förekom jämsides med pannkakorna under 1800-talets första år bör icke förvåna oss. Man kan mycket väl ha hållit fast vid det gamla bruket med gröten äfven sedan pannkakorna blifvit mera vanliga och såsom en nymodig sed infört dessa senare bredvid den äldre rätten, tills den dock efter hand blifvit fullkomligt utträngd.

Under den senare delen af bröllopsmiddagen skulle rätterna sålunda hafva följt i denna ordning: a) stek, b) gröt, c) flade.

Kasta vi efter detta en blick tillbaka på middagens äldsta utseende, och hur den senare har förändrats, skola vi finna följande.

Redan tidigt bestod middagen af många rätter mat. År 1606 fastställes det dock, att endast 6 rätter få förekomma bland menige man på landet, medan 8 rätter få förekomma i staden samt bland präster och domare på landet. Rörande rätterna känna vi endast, att skinka förekom, då det talas om skinkfat.

Den nästa upplysningen hafva vi från 1730-talet i Neogards Gautauminning. Där omtalas inga rätter före steken, men sannolikt voro dessa ungefär desamma som vid århundradets slut, och såsom

de viktigaste kunna vi med stor säkerhet beteckna gäddan och soppan. Gäddan är äfven vid andra tillfällen, exempelvis vid julen, en obligatorisk rätt, och vid gäddans lefver rimmades det. Soppan utgjordes vanligen af risvälling, men äfven kötsoppa förekom. Så följde steken, hvilken serverades i två omgångar. Den första steken äts, som det vill synas, utan alla högtidligheter, men vid den andra började »ett gladare lif». Först går brudparet ut i ett särskildt rum, innan steken bäres in, ty under det gästerna äta denna stek får brudparet ej vara närvarande. Enligt en uppgift från Lärbro skulle det fordom varit brukligt, att brudparet under någon del af middagen gick till sängs; när detta skulle ske, kunde min sagesman icke säga. Då det emellertid endast omtalas, att brudparet aflägsnade sig under steken, ligger det nära till hands att antaga, att den från Lärbro omtalade seden står i sammanhang härmed.

Under tiden spelas steken in i stugan. Under många åtbörder och mycket skämt bjudes steken till de olika gästerna, tills den omsider efter en lång stund hamnar på sin bestämmelseort och förtäres under musik. Under tiden ankomma gåfvor från brudparet, troligen bestående af vantar och strumpor, liksom vid tredjedagens middag i Vamlingbo på 1740-talet. Kollektorna till spelmän och kokar-mor upptagas. Nu skulle äfven brudgummens föräldrar anlända.

Emellertid har brudparet ånyo intagit sina platser vid bröllopsbordet, och nu utbringas brudparets skål, så att ett fat gröt går omkring. Gästerna taga en sked gröt, doppa denna i vinhålet i midten samt förtära gröten, sedan de uttalat välönskningen med: »Brudens och Brudgummens skål i gröten».

Ny musik, och det är fladen som kommer in. Denna fördelas af kunmädrö i lika delar åt *alla* bröllopgäster tillsammans med ost af två slag. Härmed får väl den egentliga middagen anses slut.

Dock förekomma sannolikt af ålder ännu tvenne rätter: »skämt-rätterna» åt ungmansdrängarne och brudpigorna samt »kytfatet».

Omkring år 1800 hafva några förändringar inträdt. Gröten håller på att läggas bort och ersättes mer och mer med riskaka eller pannkakor. Dessutom förekomma bakverk af flera slag som dessert. Den gamla seden, att brudparet under ätandet af steken

skulle vistas i särskildt rum, är aflagd, och i sammanhang härmed står, att det gamla bruket att servera stek i två omgångar upphör. Det gamla bruket att spela in steken kvarstår.

Längre in på 1800-talet tillkomma allt flera efterrätter med pannkakor och äppelkakor, tårter och bakelser. I vissa trakter, där den forna gröten föll bort, förlades hela denna uppsättning efter »fladen». De många efterrätterna göra, att äfven »fladen» mer och mer kommer i skymundan, och slutligen omkring 1870 är den endast sporadiskt förekommande, stundom ersatt af bröds kifvor, som efter måltiden utdelas till hvar och en af gästerna. Fördelandet af »fladen», som ursprungligen var uppdraget åt kunmädru, öfverflyttas efter hand äfven på brudtöfverskan. Då pannkakorna komma i gång, skäras dessa endast af den senare.

Efter hand har ordningen emellertid ytterligare ändrats. Den gamla risvällingen eller köttsoipan har ersatts af fruktsoppa, men denna förlägges då ofta efter steken. Det gamla stajkstriket kommer mer och mer ur bruk. De många pannkakorna likaså. Numera återstå af dessa endast äppelkakan samt tårtorna som efterrätt. Liksom fallet fordom var med fladen och pannkakorna, så skall ännu i våra dagar brudtöfverskan vid bordet skära åtminstone tårtan, äppelkakan skäres numera vanligen, innan den kommer på bordet, så vida det icke öfverlämnas åt gästernas godtycke att ta för sig efter sinnesnärvaro och behof.

På sista tiden har man efter herrskapsmaner här och där utbytt den alltmer föråldrade och »bondaktiga» fruktsoppa mot köttsoipa, hvilken då serveras allra först. Med detta följer, att steken omedelbart följes af efterrätten.

Utbringandet af brudparets skål blef genom »grötskålens» upphörande löst ur sitt forna sammanhang och har numera öfverflyttats till efterrätten. »Kytfatet» har lagts bort, såsom passande föga tillsammans med senare tiders mera gourmandiska vanor. »Skämträtterna» hafva från den högtidliga förstadagsmiddagen flyttats öfver till den mera otvungna middagen på andra dagen, där de, som vi i sammanhang med denna skola se, hafva smält ihop med de redan tidigare till detta tillfälle öfverflyttade sakerskålarna.