

Ett bidrag till det dukade bordets historia.

Af

Gerda Cederblom.

Den kände fornforskaren Nils Gabriel Djurklou berättar från Unnaryd socken, Småland, huru från julaften till tredjedagen samt på nyårsdagen och trettondagen — äfvensom om däremellan något julgille hölls — de s. k. julhögarna skulle ligga på stora stugubordet; brödet ansågs därigenom hafva vunnit en förunderlig kraft. Man trodde, att änglarna under julen gästade huset, och därför skulle allt på bästa sätt ordnas för deras mottagande. Mångenstädes låg bonden och hans familj under julnatten i den på golfvet utbredda julhalmen, då däremot för änglarna bäddar voro tillredda på bänkarna. Mat skulle för deras räkning kvarlämnas på stora bordet, och, sedan hvar och en druckit sitt lystmäte af julölet, ståndkan fyllas på nytt och stå till farängladagen eller trettondagen. Detta öl kallades änglaöl eller änglavin, och därmed beströkos kreaturen och bestänktes åkrarna för att hindra onda makter att göra dem skada. Allt, som kom i beröring med det heliga bordet och belystes af det helgade skenet från julbrasan eller julljuset, blef välsignadt, och i denna tro lågo utan tvifvel med kristna föreställningar uppblandade dunkla och förvirrade hågkomster af en forntida fädrens ande egnad kult, hvars offereld brann på den husliga härden och hvars offerfest firades vid den lefvande ättlingens högtidsbord.¹ Djurklou berättar äfvenledes från Unnaryd, att, sedan all säden var inbärgad, skärorna skulle läggas på stora stugubordet och där kvarligga öfver natten

¹ N. G. Djurklou, Unnarsboarnes seder och lif. 1874, sid. 71, 72.

13—120411. *Fataburen*.

för att helgas.¹ Från flera svenska provinser finner man dessutom uppgifter om, att de nyfödda barnen, så länge de äro odöpta, böra ha sin sofplats på stugans stora bord.² Och från Småland meddelas, att den nyfödda kalven till någon tid bör njuta hägn under främre bordsändan.³ Af dessa skildringar se vi, att stugans stora bord eller högtidsbord ansågs heligt ej blott under julhelg, då det var smyckadt till högtid, utan under året i dess helhet. En paragraf i Hälsingelagen, upptecknad under 1300-talet, antyder äfven bordets helgd. Brott begångna inom olika områden i stugan bestraffas nämligen mer eller mindre strängt. Lindrigast straffades det brott, som begicks mellan dörren och eldstaden, hvilken vid denna tid låg midt i rummet. Begicks brottet invid eldstaden, skärptes straffet, men strängast bestraffades det brott, som var begånget mellan eldstaden och gafvelväggen, d. v. s. nära eller vid det stora bordet längs den väggfasta gafvelbänken.

Dessa skildringar, som leda sitt ursprung från mycket aflägsna tider, ge en lämplig bakgrund till bordssedernas och borddukningens historia under senare tid, därigenom att de i viss mån belysa och förklara mycket i det utvecklade bordceremoniel, som gjort sig gällande, och hvaraf rätt många reminiscenser ännu kunna påpekas.

Bordet utgjordes i sitt första skede blott och bart af en träskifva eller bräda.⁴

I Edda-dikterna begagnas benämningen bjod (af ordet bjoda = bjuda) om såväl bord, fat som tallrik, hvilket anger, att »bjod» var ett mellanting af dessa bohag.⁵ — En tysk miniatyr från 1383 framställer äfven ett sällskap sittande med en bordskifva i knät, fig. 1.⁶ Ännu vid 1600-talets midt bildades bordet ofta inom stor-

¹ Djurklou, ofvan anförda arbete, sid. 8.

² Från Unnaryd sn, Småland, jfr P. G. Wistrand, Svenska folkdräkter, Stockholm 1907, sid. 33. — Från Gräsmark sn, Värmland. Nordiska Museets folkkunskapsarkiv.

³ Ur J. J. Törners Samling af widskepelse. Småland 75, 35. Afskrift i Nordiska Museets folkkunskapsarkiv.

⁴ Inom båtbyggeriets terminologi finner man ju fortfarande ordet bord liktydigt med bräda eller plank, liksom man i sjömansspråket begagnar uttrycket styrbord och babord.

⁵ Kristoffer Visted, Vor gamle bondekultur. Kristiania 1908, sid. 48.

⁶ Alwin Schultz, Deutsches Leben im XIV und XV Jahrhundert. Grosse Ausgabe. Wien 1892, pl. IX, fig. 1.

manshemmen af en lös skifva lagd på ett par bockar. Denna anordning med ett lätt flyttbart bord var i många afseenden praktisk i en tid då herremännen ofta reste från gods till gods för att in natura njuta gårdens afkastning. Några särskilda matsalar förekommo ej heller; man sof, åt, dansade och spann i samma rum. Bord med fast underrede förekommo dock tidigt under medeltiden,



Fig. 1. Miniatyrbild ur Rudolf von Ems världskronika från 1383.
Stuttgart, Kungl. privatbiblioteket.

och denna medeltida bordstyp med sina kryssformiga gafvelstycken anträffas än i dag här och hvar inom allmogehemmen. Först med renässansen begynner det fyrbenta bordet att komma i bruk.

Det i det föregående omnämnda stora stugubordet hade alltid fast underrede och hade sin bestämda plats, men vid detta åt man inom allmogehemmen endast vid högtidliga tillfällen. I hvardagslag

åt man antingen med tallriken i knät eller vid ett litet rundt bord af den typ, som ännu ofta anträffas i bondehemmen och vanligen benämnes mattafla och hopfälld äfven gör tjänst som stol.

Å taflor från såväl medeltiden som 1500- och 1600-talet kan man iakttaga, huru furstar intaga sina måltider vid särskilda bord. Det var ej tillbörligt, att de, åtminstone vid högtidliga tillfällen, åto tillsammans med underordnade. Sålunda kunde kejsar Ferdinand II vid sin kröningsmåltid år 1619 ej äta vid samma bord som kurfurstarna, och dessa kunde ej heller äta gemensamt, utan måste hvar och en ha sitt särskilda bord, fig. 2. Bilden af en festmåltid vid Ludvig XIII:s hof efter en högtidlig utdelning af riddarslag i Fontainebleau år 1633 framställer likaledes konungen sittande allena vid sitt bord, omgifven af en skara uppvaktande adelsmän, fig. 3. Och från svenska hofvet är känt, huru drottning Kristina och Maria Eleonora vid den förras kröningsmåltid tronade vid hvar sitt bord.¹ En jämkning af dessa förhållanden synes dock tidigt ha inträdt, så att personer af olika rang kunde äta vid samma bord, men ej vid samma duk, ty därtill fordrades full jämlikhet. Sålunda kunde husbonden äta vid samma bord som sina tjänare, men dessa hade sina bröddiskar eller fyrkantiga eller runda trätallrikar stående direkt på bordet, då däremot en duk var utbredd framför husbonden. Linné berättar härom från sin skånska resa år 1749, huru man »vid litet samkväm endast dukade bordsändan närmast högsätet, i hvilket bonden med sin hustru residerade; det öfriga husfolket satt på ömse sidor i gallbänken och på sätet».² Ville en furste hedra en främling inbjöds denne att gästa vid furstens bord, men en mindre extra duk eller servett breddes under furstens tallrik. Om etiketten eller själfkänslan i detta afseende sårades, kunde det medföra allvarliga konflikter. Hade någon blifvit placerad vid samma duk som en underordnad eller ovärdig, ansåg sig den förolämpade äga rätt att själf genom ett snitt afskilja närliggande del af duken för att ej synas dela densamma med en ovärdig. Han skymfade härigenom på grym-

¹ Johan Grönstedt, Svenska hoffester. I. Stockholm 1912, sid. 115.

² Carl Linnæi Skånska resa. Stockholm 1751, sid. 37.

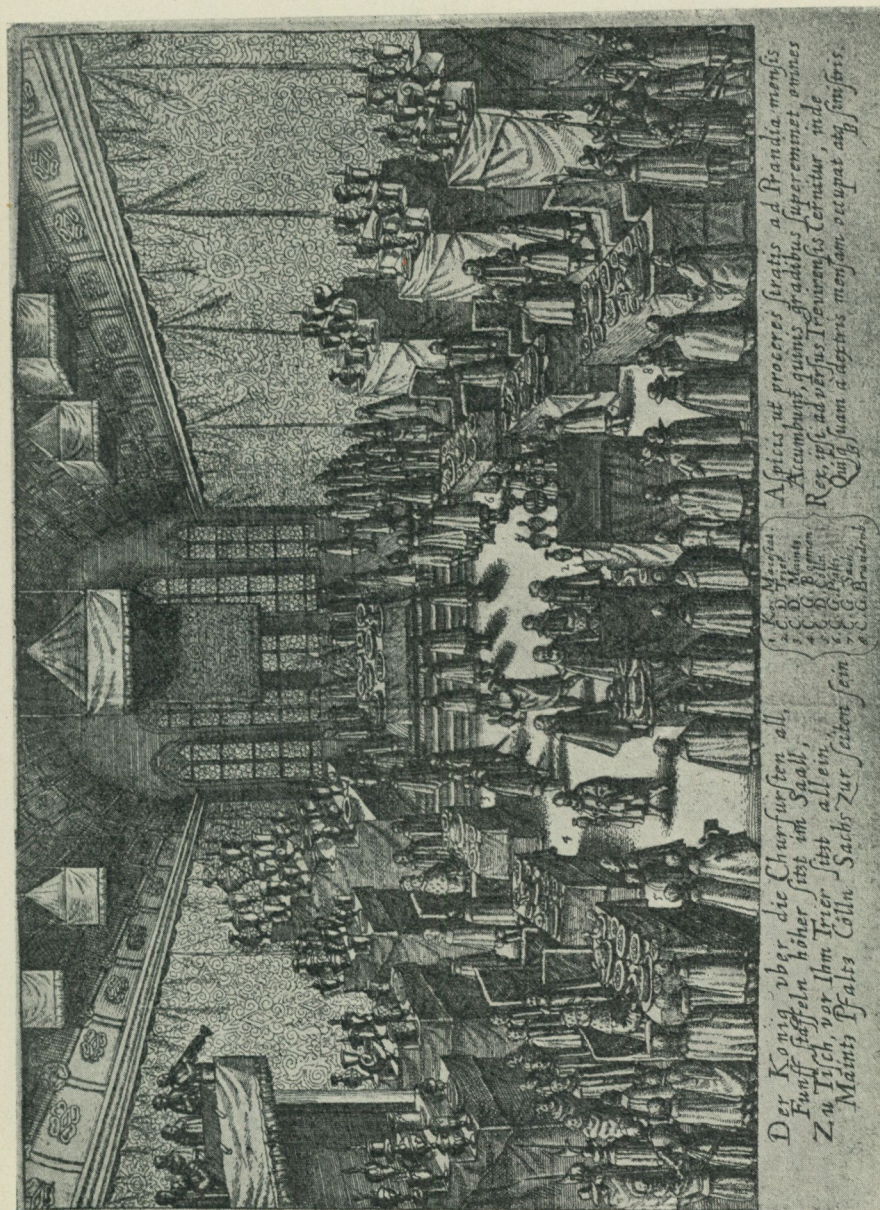


Fig. 2. Kejsar Ferdinand II:s kröningsmåltid i Frankfurt 1619.
Efter kopparstick i Germanisches Museum, Nürnberg.

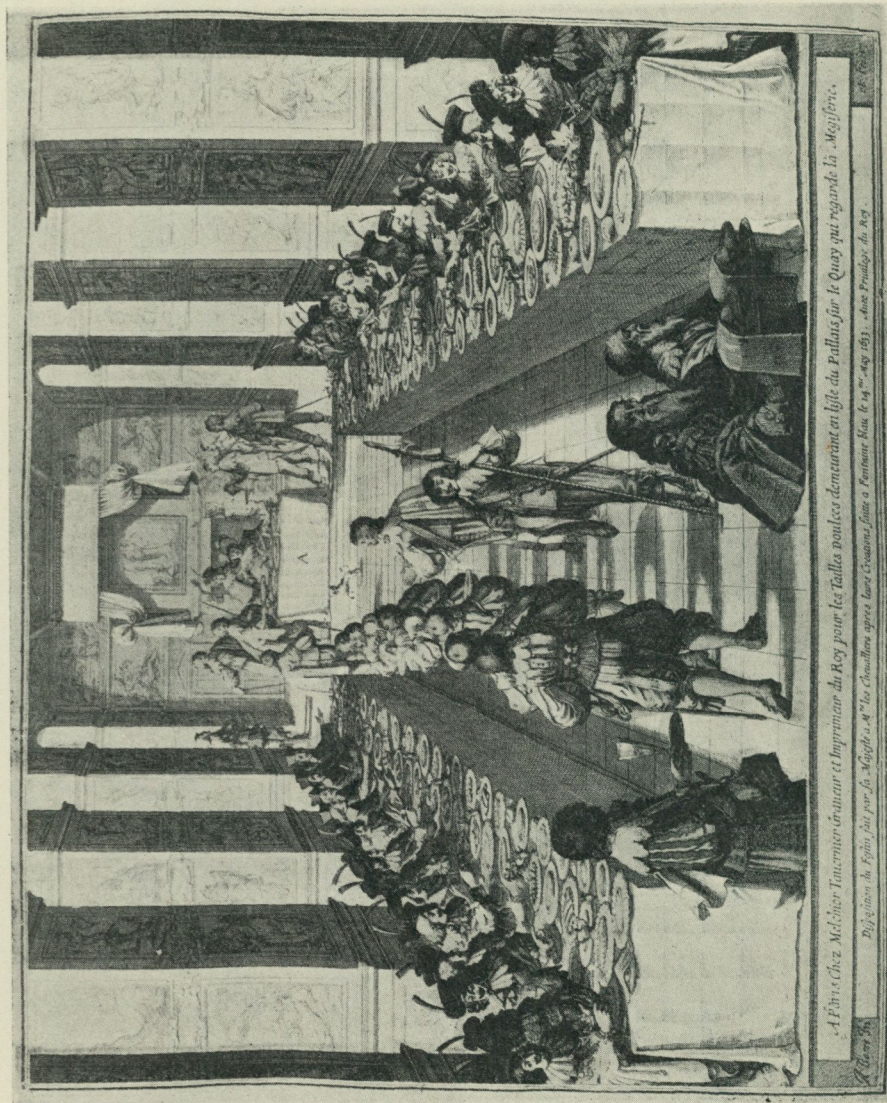


Fig. 3. Festmåltid vid Ludvig XIII's hof. Efter kopparstick af Abraham Bosse.

maste sätt den eller de, som han ville utpeka såsom ej jämbördiga med honom själf.¹

I Statens Historiska Museum i Stockholm finnes bevarad en linneduk i storlek 47 × 57,5 cm. med broderadt vasavapen samt initi-

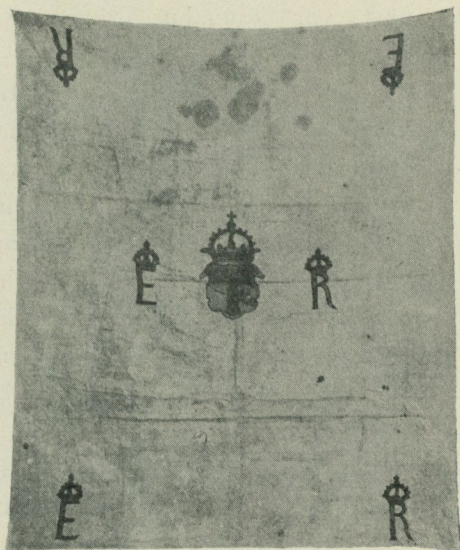


Fig. 4. Broderad duk,
tillhört konung Erik XIV. Statens Historiska Museum.

alerna E R (=Ericus Rex), se fig. 4. I museets inventarieförteckning är den upptagen såsom näsduk, och de synliga fläckarna uppgifvas vara blodfläckar uppkomna vid Sturemorden. Ehuru näsdukar började komma i bruk på 1500-talet,² synes det antagligare, att nämnda duk tjänstgjort som biliggare (tidigaste benämning på servett) och haft sin plats under konungens tallrik. Biliggarens öfre halfdel har då tjänstgjort som underlag för konungens kuvert, den nedre halfvan har hängt ned öfver bordskanten och utmärkt konungens plats.

¹ H. Havard, Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration. Paris (1890). T. III, col. 943, 944.

² Troels Lund, Dagligt Liv i Norden. Köpenhamn 1903. B. IV, sid. 150.

Det torde äfven vara ganska troligt, att i Sverige användandet af en särskild servett under furstens tallrik oafbrutet fortleft från Gustaf Vasas och Erik XIV:s dagar intill vår egen tid. I Stockholms kungaborg framsättes än i dag hvar och en af den kungliga familjens kuvert på sin särskilda servett såsom fig. 5 a och b visar, och då främmande furstar gästa vårt kungahus, ordnas äfven deras kuvert på liknande sätt.

En parallel till ofvannämnda förhållande anträffas äfven i en del svenska allmogebygder. Sålunda förekommer inom Helsingland, Ångermanland, Jämtland och Dalarna en sorts dukar (vanligen opphämtaväfnader i krapprödt, svart och gult mot linnebotten) som gå under benämning prästdukar, prästrutor, förhörsrutor eller prästförhörsdukar¹ och användas vid bröllop, husförhör och andra tillfällen, då prästen gästar huset. De äro nämligen särskildt afsedda att utmärka prästens plats, och prästen är ju ofta på landsbygden ortens förnämligaste man.

I Sollefteå socken i Ångermanland finner man liknande dukar, som här benämnas begravningsdukar. De användas först i sorgehuset å högtidsbordet såsom underlag för förningen för att sedan vid begravningsstågets afgang till kyrkogården aftagas bordet och bredas på kistan.²

Vid de europeiska hofven följdes ett detaljeradt ceremoniel vid bordens dukning och matens servering såväl under 1600- som 1700-talen, och det ansågs vara af utomordentlig vikt, att det till alla delar fullföljdes. Under Ludvig XIV ägde bordceremonielet lagstadgad form, och »l'Etat de la France», en sorts statskalender, meddelar ej blott hoffunktionärernas namn, titlar och löneförmåner, utan äfven hvad som åligger hvar och en. Hofstaten för konungens taffel var vid denna tid betydande och utgjordes af en hel stab höga tjänstemän. Nämnda kalender från år 1699 meddelar bland annat, att »le Premier Maître d'Hôtel», d. v. s. främsta mannen för konungens taffel, är en markis

¹ Dylika dukar förekomma sannolikt äfven i andra landskap, ehuru de där ännu ej äro konstaterade af Nordiska Museet.

² Enligt meddelande från fröken Beda Larsson, Mora, 1910.

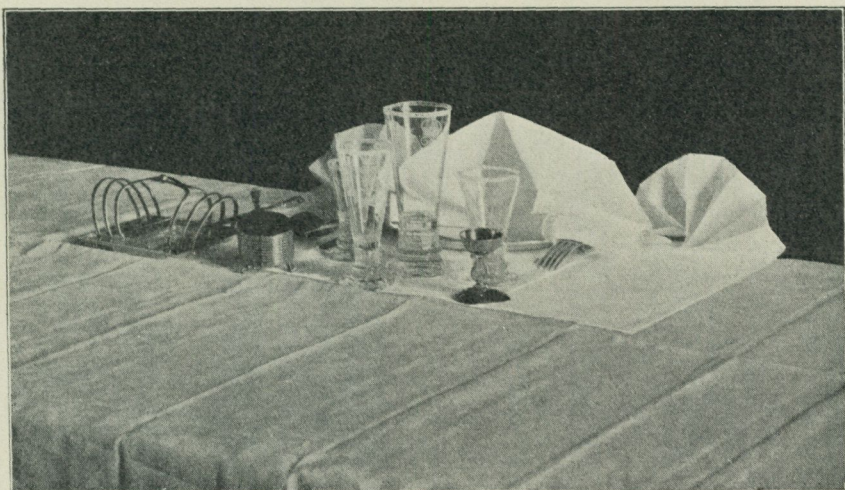
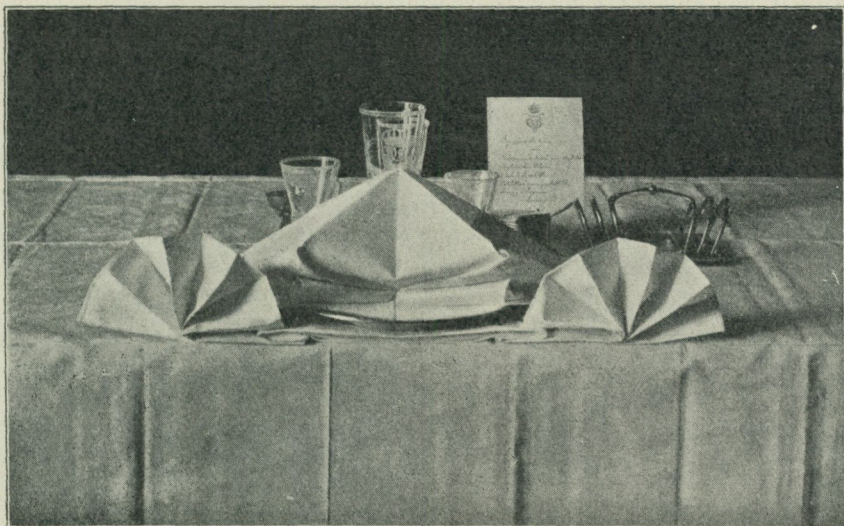


Fig. 5 a och b. Konung Gustaf Vs kuvert,
sedt från två olika sidor. Efter fotografi 1911.

med en årslön af 24,000 livres,¹ att han såsom tecken på sin värdighet bär en staf med silfverbeslag och rika förgyllningar. Denna för han, då han eskorterar köttet till den kungliga taffeln, då konungens »pains-benits» frambäres, samt på morgonen, då han åtföljer konungens bouillon.

Nämnda höga tjänsteman öfverräcker äfven till konungen de fuktade servetter, hvarmed denne före och efter måltiden tvättar sina händer, och han afstår denna ära endast åt »les Princes du Sang, aux Fils légitimés de France et au Grand-Maitre»² (riksmarskalken).

Det märkligaste af bordets alla tillbehör var otvifvelaktigt »la nef», ett rikt utsmyckadt etui, som inneslöt furstens knif, sked, gaffel, saltkar och tandpetare. Under en tidigare period bar nämnda etui ofta formen af ett skepp med tackel och tåg, förfärdigadt af silfver och guld,³ och åtnjöt nästan samma vördnad som en relik: det fördes i procession till den kungliga taffeln, och det tillkom hvar och en som passerade detsamma att göra en ödmjuk bugning.⁴ Detta fodral för konungens knif, sked, gaffel m. m. äger anor, som förtjäna att i sammanhang härmed uppmärksammas. Under katolicismens tidigare period förekom å altarbordet ofta fullriggade skepp af silfver, guld och ädla stenar. De användes antingen såsom relikgömma, rökelsekär⁵ eller såsom förvaringsplats för hostian och den heliga duken. Såsom gåfva hade de af förnämna personer öfverlämnats till kyrkan och ägde sannolikt sin upphöjda plats å altarbordet, på grund af den symboliska betydelse skeppet intagit inom den kristna församlingen allt ifrån dess äldsta tid. En motsvarighet till dessa kyrkskepp finna vi i konungens bordskepp, hvilket, vid sidan af sin uppgift såsom skyddande fodral för konungens kuvert,

¹ Livre var till 1795 enheten i franska myntsystemet, en livre motsvarar ungefär en franc (80 francs=81 livres).

² L'Etat de la France, Paris 1699. Tom I, sid. 58, 59.

³ Alfred Franklin, La civilité, l'étiquette, la mode, le bon ton du XIII au XIX siècle, Paris 1908. Tom I, sid. 135, 136.

⁴ H. Havard, anförda arbete. Tom III, col. 981.

⁵ Prags domkyrka ägde enligt en inventarieförteckning från 1337 tvenne rökelseskepp, ett af guld och jaspis samt ett af ametist. Beda Kleinschmidt, Lehrbuch der christlichen Kunstgeschichte. Paderborn 1910, sid. 502.



Fig. 6. Miniatymålning af J. Memling (död 1494) ur Breviarium Grimani i Venedig.

äfven var att betrakta såsom attribut till suveräniteten och såsom sådant bevisades stor vördnad.

Å en miniatyr af J. Memling i ett breviarium i Venedig framställes en bordscen med skepp, se fig. 6. Och Musée de Cluny i Paris äger ett praktfullt sådant, som enligt traditionen tillhört kejsar Carl V, fig. 7.

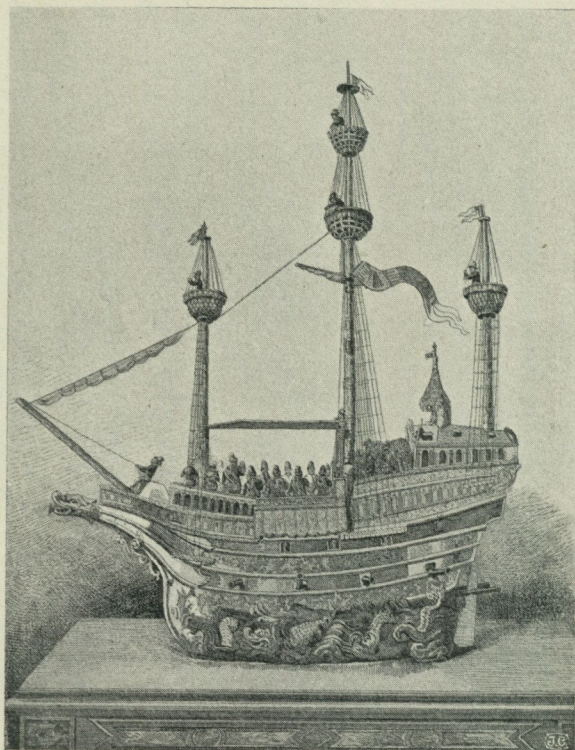


Fig. 7. Bordskepp som tillhört Carl V.
Musée de Cluny Paris.

Hur stor vikt, som fästes vid bordskeppets utsmyckning vid 1600-talets slut, bevisas bland annat däraf, att det af Ludvig XIV beställda betingade ett pris af omkring 100,000 livres, guldvärdet uppgick till 80,000 livres, och guldsmeden, som fått sig arbetet anförtrodt, arbetade på detsamma under nära sex år.

Bordskeppen hade vid denna tid förändrat sin ursprungliga form, som var mycket opraktisk, särskildt med hänsyn till att det alltid skulle åtfölja monarken, såväl under fredliga resor som under krig. Ludvig XIV:des bordskepp synes dock ägt kvar något af båtformen, det uppbars af tritoner och sirener.¹

L'Etat de la France från år 1736 omtalar äfven »une nef» från Ludvig XV:des hof, detta i form af ett afmastadt skepp af förgylt silfver. Traditionen förmäler enligt nämnda arbete,² att detsamma under 1500-talet af Paris stad öfverlämnats till någon af Frankrikes konungar. Samma källskrift meddelar, att konungens servetter förvarades i skeppet mellan välluktande dynor, samt att detsamma placerades å konungens bord, då han åt »en grand cérémonie», annars på kredensbordet. Det påbjudes vidare, att alla skola göra sin reverence vid passerandet af »la nef», prinsessorna ej undantagna.

Napoleon bibehöll såväl användandet af »la nef» för knif, gaffel, och sked som den fuktade servetten före och efter måltiden.³

En sen ättling till de franska konungarnas »nef» återfinnes äfven hos Sveriges nuvarande regent. Det utgöres af ett jämförelsevis enkelt fyrkantigt fodral af brunt skinn, innehållande vanlig knif och gaffel, fiskgaffel och knif, matsked, dessertsked och tesked, kombineradt peppar- och saltkar samt äggkopp. Det står under taffeltäckarens vård och medföljer konungen öfverallt inom riket, vare sig han reser till något lustslott, beger sig på jakt eller gästar någon privatperson.

En af de uppgifter, som nämnda fodral för konungens servett, knif, sked, tandpetare m. m. under äldre tid ägde, var gifvetvis att skydda dessa föremål för onda inflytelser. — Vis à vis maten var faran än svårare att afvärja. Såsom preservativ mot giftblandning användes här hvarjehanda föremål, som man tilltrorde förmågan, att då maten därmed berördes, kunna absorbera däri möjligen förekommande gifter. Bland dessa föremål omnämnas: en imitation af en ormtunga (vanligen förfärdigad af hajtänder), ett enhörnings-

¹ H. Havard, förut anförda arbete. T. III, col. 982.

² L'Etat de la France, Paris 1736. T. I, sid. 158.

³ Franklin, anförda arbete. T. I, sid. 136, 251.

horn (förfärdigadt af en narhvalstand), ett stycke agat m. fl. föremål¹. Tilltron till dessa undergörande föremål synes dock ha afmattats mot 1600-talets slut, från Ludvig den XV:des hof omtalas de ej. Allt, som framsattes på furstebordet skulle dock fortfarande noga undersökas och detta skedde genom kredensning.

Seden att kredensa mat och dryck ledde sitt upphof från medeltiden med dess ständiga fruktan för förgiftning. Allt efter som tiden och civilisationen framskred, förlorade den sin betydelse och öfvergick till en tom ceremoni; detta stadium torde dock ej inträdt förr än ett godt stycke in på 1700-talet. L'Etat de la France från såväl Ludvig XIV:des som Ludvig XV:des tid ge synnerligen detaljerade föreskrifter om huru kredensningen skall försiggå. Först skola föremålen i det förut omtalade »la nef» noga pröfvas. »Le gentil-homme servant» berör knif, sked, gaffel och tandpetare samt tallrikar och servetter med ett stycke bröd, hvilket »le chef du goblet» skyndsamt förtär. Under den pågående serveringen, då nya fat inbäras, beröres allt med tvänne brödstycken, hvaraf det ena förtäres af »l'ecuyer-bouche», det andra af »le maître d'hôtel». Då konungen begär dricka, afhämtar munschenken från buffén å en presentertallrik af guld konungens glas, två kristallkaraffer, en med vin och en med vatten, samt tvenne kredensbägare. Han nalkas nu konungen i sällskap med »le chef du goblet» och »le gentil-homme servant». Alla tre göra en bugning, dryckerna kredensas af »le chef du goblet» och »le gentil-homme servant», hvarefter konungens glas aftäckes och majestätet serverar sig själf.²

Efter att nu något närmare sysslat med ett par detaljer af dukningen och serveringen äger det sitt intresse att som hastigast öfverblicka dukningens officiella gång vid det tongifvande franska hofvet under Ludvig XIV:des tid.

Då tiden är inne att iordningställa konungens taffel, går hovvaktmästaren, »l'huissier de salle», till drabanternas sal, slår med sin käpp, ett sorts värdighetstecken, på deras dörr och utropar »messieurs, au couvert du roy», sedan går han till »le goblet» (hofskanken)

¹ Franklin, anförda arbete och del sid. 262.

² L'Etat de la France, Paris 1699. Tom. I sid. 75.

och afhämtar »les officiers du goblet». »Le chef du goblet» frambär nu bordskeppet, »la nef», och tåget till salen sättes i gång. »L'huissier de salle» går i tēten bärande sin baguette jämte duktyg och, ifall det är mörkt, en kandelaber.

Härefter kommer »le chef du goblet» med bordskeppet, hvilket noga bevakas af drabanterna, som sluta sig nära detsamma. Sist kommer »les officiers du goblet» med den öfriga servisen. Sedan buffén och »la table du prêt», det bord, hvarvid allt skall kredensas, äro ordnade, pålägga »les officiers du goblet» den hvita damastduken på konungens bord efter att först noga ha granskat densamma. Sedan nedlägger en af »les gentilshommes» med ostentation en servett, som till hälften väller öfver bordskanten, å den plats, som är afsedd för majestätet. Konungens kuvert ordnas och å tallriken lägges sedan en servett »proprement pliée à gaudrons et petits carreaux». Härefter vikes det nedfallande partiet af den undre servetten upp, så att den täcker kuvertet i sin helhet.

Sedan dukningen är afslutad, skall köträtten inbäras, och detta sker med än större ståt. »L'huissier de salle» går än en gång till drabanternas sal, slår ett slag på deras dörr med sin baguette och utropar »Messieurs, à la viande du Roy», går sedan till »l'office-bouche», där han finner »le maître d'hôtel, le gentil-homme servant» och »le contrôleur» m. fl. Köttet införes nu i procession enligt en kunglig förordning från år 1681. Två drabanter gå i spetsen, sedan »l'huissier de salle, le maître d'hôtel» med sin staf, »le gentil-homme servant-panetier, le contrôleur général, le contrôleur clerc d'office» samt »l'ecuyer de cuisine» och »le garde-vaisselle» bärande köttet. Tåget afslutas med tvenne drabanter som se till att ingen nalkas köttet. Härefter inbäres högtidligt af »le chef de jour» en fuktad servett mellan tvenne guldallrikar, som då konungen anländt öfverlämnas till »le maître d'hôtel», hvilken i sin tur bjuder konungen servetten till användning, då denne uppnått bordet. Efter måltiden bjudes konungen på liknande sätt en andra fuktad servett.¹

Det kan synas som om ofvan beskrifna bruk från Ludvig XIV:des praktlystna och slösande hof ha ganska litet att skaffa med samtida

¹ L'Etat de la France. T. 1, sid. 71, 72.

förhållanden här uppe i Norden. Detta är i viss mån sant, ett bordceremoniel sådant som Ludvig XIV:des har säkerligen aldrig existerat hos oss. Det lämpade sig ej för omplantering i svensk jordmån, men vi känna igen en del detaljer och vinna genom dess studium klarhet i en del förhållanden, som annars skulle varit dunkla. Vi återfinna exempelvis under Ludvig XIV:des tallrik en servett som nedlagts med ostentation. Vi må påminna oss servetten under Erik XIV:des och vår nuvarande regents tallrik samt prästduken eller prästrutan; släktskapen är tydlig.

Det torde ej heller vara något tvifvel underkastadt, att släktskap äfven förefinnes mellan förutnämnda servetter under furstetallrikarna samt den heliga duken, å hvilken hostian, det osyrade brödet, hvilat på altaret under pågående messoffer. Då så många andra paralleler förefinnas mellan altarbordet och det kungliga bordet, ligger det knappast något förvånande här. Vi må erinra oss altarskeppen och bordskeppen, samt huru såväl altarbordet som högtidsbordet täckts af flera dukar.

I Ludvig XIV:des bordceremoniel talas om, att den hvita duken utbredas på »la table dressée», hvilket med all sannolikhet betyder, att bordet redan förut täckts af en eller flera dukar.

Hvad som äfven är att beakta i Ludvig XIV:des bordceremoniel, äro de särskilda föreskrifterna angående köttets, stekens införande, hvilket sker med mycken pomp och ståt och närmast ger intryck af en högtidlig akt. Vi må i sammanhang härmed påminna oss den ännu gängse seden, att servera steken hel samt bruket, att husfädern, familjens öfverhufvud, skär för, likaså att den förnämsta skålen vid en högtidsmåltid bör föreslås under stekens afätande. Dessa sedvänjor, som leda sin upprinnelse från oändligt aflägsna tider, långt in i hedendomen, framhålla klart, hurusom offerdjuret varit stekens stammoder. Och tvifvelsutan är det äfven till följd häraf som »försnidaren» eller trenchianten under århundraden intagit en så framskjuten plats. En förskärbok från 1702, utgifven i Stockholm, meddelar härom: »Emedan en Trenchieants Character wid Håfwet intet bland de sämste utan wäl ibland de förnemste räknat warder så måste der till någon af Adel eller elliest en rätt skickelig och

wäl växter Person tillordnas.» Vidare tillägges: »För än som man sig i Trenchier Konsten bruka låter, måste man deruti förfaren och öfwat wara, och på Träbilderne sig behändig göra.» — — — »Då kan man med wackra och höfliga åthäfwor förfoga sig till Bords, när Händren tillförne twagne äre, hwarefter Knifwarne uppå sitt behörige Rum lagde. — — — Medh Furstliga och andra Förnähmas Taffel äre en Credents-Kniff, hwilken måste läggias mitt uthi, de andra på Sidorne der hos.»¹

Att unga svenska adelsmän verkligen tjänstgjorde som trenchianter eller förskärare bevisas bland annat af ett bref dagteckadt 9/2 1652 från den unge Johan Ekeblad, sedermera resident och envoyé vid franska hofvet. Han berättar i nämnda skrifvelse med en viss tillfredsställelse, att han nu hoppas bli »försnider» vid hofvet; han var då 24 år.²

Ännu vid 1700-talets midt meddelades det undervisning i förskärarkonst vid de tyska universiteten,³ och som bekant fästes det än i dag i de engelska gossensionerna en ej obetydlig vikt vid att ynglingarna lära sig väl skära steken.

Att äfven hvad beträffar kredensning liknande förhållanden med de i Frankrike existerat hos oss är otvifvelaktigt och framgår bland annat af här förut citerade på svenska utgifna trenchierbok.

En reminiscens af kredensning återfinnes i den nutida seden, att en artig värd eller bordskavaljer, innan han serverar dryck åt sin gäst eller bordsgranne, upphåller några droppar i sitt eget glas. Likaså torde den inom vårt kungahus gängse seden, att regenten alltid låter servera sig af samma person, den s. k. jägaren, antingen han intar sin måltid på kungliga slottet eller gästar privat person, kunna härledas från giftskräckens tid. Vi äga äfven en påminnelse om densamma i uttrycket »mettre le couvert», duka, sätta fram ett kuvert, härledt af verbet couvrir, betäcka. Allt, som framsattes på bordet, var nämligen i äldre tid efter kredensningen noga täckt, och

¹ Ny Alamodisk äg mycket nyttig Trenchier Bok. Stockholm Åhr 1702, sid. 2, 4.

² Nils Sjöberg, Johan Ekeblads bref. Stockholm 1911, sid 227.

³ J. H. Zedler, Grosses vollständiges Universal Lexikon. Leipzig und Halle 1743. T. XXXVII col. 468.

det tillkom en af »les officiers du goblet» att under konungens måltid aftäcka det ena fatet efter det andra.

Huruvida seden att erbjuda en fuktad servett före måltiden varit gängse i Sverige är svårt att utreda. Ett uttryck i det svenska språket synes dock haft sin upprinnelse i nämnda bruk: att blifva mottagen med varma servetter. Det är nämligen högst antagligt att ofvannämnda servetter doppats eller fuktats med varmt vatten, detta med hänsyn till den låga rumstemperaturen. Gästerna blefvo sålunda bokstafligen mottagna med varma servetter.

Madame de Motteville berättar i sina memoirer, hurusom då drottning Kristina år 1653 anlände till Paris och gästade drottning Anna af Österrike, le prince de Conti tillbjöd henne den fuktade servetten, innan hon skulle intaga förfriskningar. Drottningen tog emot den efter »quelques compliments répétés.»¹

Seden att för händerna använda en fuktad servett före och efter måltiden föregicks af ett annat bruk, som äfven fortlefde samtidigt med det förstnämnda och måhända var förhärskande i Sverige. En kammarherre, munskänk, väpnare eller page närmar sig bordet bärande en servett eller handduk på axeln, ett handfat i vänstra handen och en pipkanna i den högra. Fingrarna doppas i handfatet och aftorkas å handduken, hvarefter de ur pipkannen begjutes med några droppar välluktande vatten.

Till beredning af nämnda luktvatten omtalas rosor, lavendel, rosmarin, backtimjam, pomerans och violrot.²

Inom de mera borgerliga kretsarna var antagligen ingendera af dessa handtvagningsceremonier i bruk, utan gick hvarje gäst före måltiden att fukta sina händer under en vattencistern med tillhörande bassin, som vanligen var fästad vid muren i något af rummets hörn eller anbringad i ett skåp med nischformig fördjupning.³ Vid nämnda tvättanordning var antingen en servett eller handduk upphängd eller framräcktes en dylik af en bordspage eller sven.

¹ H. Havard, anförda arbete. T. IV, col. 995.

² Franklin, anförda arbete. T. I, sid. 259, 260.

³ I Nationalmuseets i Stockholm konstslöjdaafdelning sal XIII kabinett III finnes en dylik tvättanordning från 1600-talet.

Den franske ambassadörens sekreterare Charles d'Ogiers berättar från sitt besök i Stockholm 1634,¹ huru Johan Oxenstjerna, då han var inbjuden till ambassadören, efter måltiden öfverräckte till den samme »handduken» utan att i början kunna förmås att för egen del nyttja samma bekvämlighet. d'Ogiers tillägger: »så stor artighet visar man här främmande sändebud».

Servetten använd såsom torkkläde för mun och fingrar har genomgått ett par utvecklingsskeden värda att uppmärksammas. Före servetternas uppträdande inom dess moderna användning använde bordsgästerna dukens nedfallande parti såsom torkkläde, hvilket gjorde att detsamma ytterligt fort blef nedsöladt. Gaffeln hade ännu ej kommit i något allmännare bruk, utan fingrarna voro i flitig beröring med maten. En hvit duk räckte ej under en måltid, utan kunde två, tre, ända till fyra dukar användas. Man åt nämligen i flera s. k. omgångar, åtskilda af pauser då gästerna voro uppe och spatserade. Under dessa mellanstunder växledes duk, rätter och stundom äfven skåderätter.² Senare fann man det opraktiskt och oestetiskt att söla ned dukens kanter på ofvannämnda sätt, och servetter af dukens längd kommo i bruk, så att bordsgästerna längs ett bord betjänade sig af samma servett. Denna servettens tidigare form är ej konstaterad i Sverige. I Frankrike var den långa servetten i bruk ännu på 1630-talet, såsom synes af Abraham Bosses måltids-scen, fig. 8. Men samma konstnär visar å andra måltidsscener, att den korta servetten vid samma tid äfvenledes var i användning. En halfång servett, afsedd för två, uppträdde äfven såsom mellanform; denna användes då af herre och dam.

Tyvärr äga vi ej några äldre framställningar af svenska måltidsscener att lita oss till, utan få vi genom bevarade inventarieförteckningar söka sluta oss till, huru förhållandena här uppe i Norden gestaltade sig. I Gustaf Vasas fatbursförteckningar för Gripsholms slott, finner man »bijleggiare» omnämnas först år 1551, då af 19 alnar

¹ Charles d'Ogiers Dagbok öfver dess Resa i Sverige med franske Ambassadören d'Avaux. Åhr 1634. Svensk öfversättning 1828, sid. 16.

² Ett minne från denna tid lever ännu kvar i uttrycket »hvad nytt på tapeten». Ordet »täpit», tapet, användes nämligen om såväl väggbeklädnad som duk.



Fig. 8. Måltids-scen från 1630-talet. Af Abraham Bosse.

enbrett lärft gjordes 18 stycken, 5 på $1\frac{1}{4}$ och 13 på en aln. De syddes på alla sidor med rödt och grönt silke i hedensöm, andra omtyddes med hvit öfversöm eller öppensöm på alla sidor. Från samma år omtalas 55 fina dukar samt 85 enklare skifvedukar.¹ I inventariéförteckningen öfver hertig Johans af Finland och Katarina Jagellonicas lösegendom från år 1563 omnämnes 13 granne bileggiere, 8 små orene bileggiere och 4 bileggiere utan närmare bestämning, d. v. s. 25 biliggare; samma förteckning upptager 71 dukar.² Biliggarnes fåtalighet i dessa båda förteckningar såväl som deras utsmäckning tyda på, att de snarare användts under furstetallrikarna än såsom torkkläde för mun och fingrar. Det torde vara osäkert, om servetter enligt modernt begrepp voro i användning under Gustaf Vasas tid.

En förteckning öfver Erik XIV:s persedlar, som en Per Hendersson gör i ordning till »sin nådige herres behof uppå tåget anno 1562», ger äfven stöd åt den uppfattningen, att biliggarna enbart varit afsedda att användas under furstetallrikarna. Förteckningen upptager nämligen både rubriken biliggare och servetter. Biliggarna äro 11 st., hvaraf 5 släta, 3 broderade med grönt och gult silke, 1 sömmad med silke och hedensöm, 1 med korssöm och en af ryskt lärft. Servetternas antal uppgår till 151 stycken, hvaraf 113 äro af »damask» och 38 af dräll.³ Nordiska Museets samling af servetter tillhör en senare tid och genom den kan endast konstateras, att servetter af nutida form, väfda i damast och dräll, allmänt förekommo hos ståndspersoner under 1600-talets senare hälft.

Förutom ofvannämnda användningar af servetter tillkommer vid 1600-talets början ännu en af mer dekorativ art.

Servetterna började då att i Frankrike vis à vis bordets pryddande spela en viktig roll. Man formade dem till allehanda djurbilder och blommor m. fl. föremål. En skildring från Maria af Medicis förlofningsfest meddelar, att å högtidsbordet framställdes en

¹ N. Sjöberg, Konung Gustaf I:s fatbur på Gripsholms slott. Fataburen 1907, sid. 94.

² Hertig Johans af Finland och hans gemål Katarina Jagellonicas lösegendom 1563. Utgifven af Finlands statsarkiv genom Reinhold Hausen, Helsingfors 1909, sid. 90, 91.

³ Riksarkivet. Erik XIV: Kungl. resor.

jaktscen med allehanda djur och stora träd, delvis framställda af socker, delvis af vikt linne.¹

I en skildring, tryckt i Arras år 1611, omtalas huru ett långt bord täcktes af en damastduk med smått mönster. Duken var vec-kad på ett sätt som kom den att likna ett lätt krusadt vattendrag. Tallrikarna voro placerade längs bordets fyra sidor; på hvarje tall-rik låg ett bröd som täcktes af en servett, prydligt vikt i form af en frukt eller fågel.²

I Zedlers Universallexikon från år 1743 upphöjes servettbryt-ning till en konst och en vetenskap. Där omnämnes bland gängse servettbrytningar: fiskar, örnar, hönor, dufvor som näbbas, hönor på sina reden, harar, rosor, liljor, biskopshattar och påfvemössor.

Servettbrytning har, från dess första uppträdande omkring 1600, tidtals varit ur bruk men åter kommit på modet. En af Nordiska Museets vaktmästare har 1911 sammanställt ett 30-tal olika servett-brytningar, bland hvilka flera återfinnas bland de i Zedlers Universal-lexikon omtalade.

Sannolikt äro de af papper vikta saltkar, kråkor, båtar, askar m. fl. föremål, som den nu vuxna generationen lekte med som barn, ättlingar till förutnämnda servettbrytningar.

Den konstmässigt utförda servettvikningen sammanställdes vid dess första framträdande med skåderätterna i dessas senare skede. Skåderätternas glansperiod inföll under 1500-talet och varade på sina ställen till 1600-talets midt. I Danmark utfärdades förbud mot dem redan år 1643, enär de vid denna tidpunkt antagit alltför gigantiska former.³ Vid festmåltiden i Nürnberg år 1649 med anledning af West-faliska freden, se fig. 9, voro de dock ännu i bruk. Framställningen af denna storartade bankett ger en god föreställning om den pom-pösa prakt man under 1600-talet förstod att utveckla och äger för oss sitt speciella intresse därigenom, att den gafs af svenska härens generalissimus pfalzgreffen Carl Gustaf.

¹ H. Havard, anförda arbete. T. IV, col. 993.

² Under denna servettbrytningens tidigare period voro servetterna alltid stärkta.

³ Troels Lund, Dagligt Liv i Norden. Köpenhamn 1903, bd V, sid. 147.

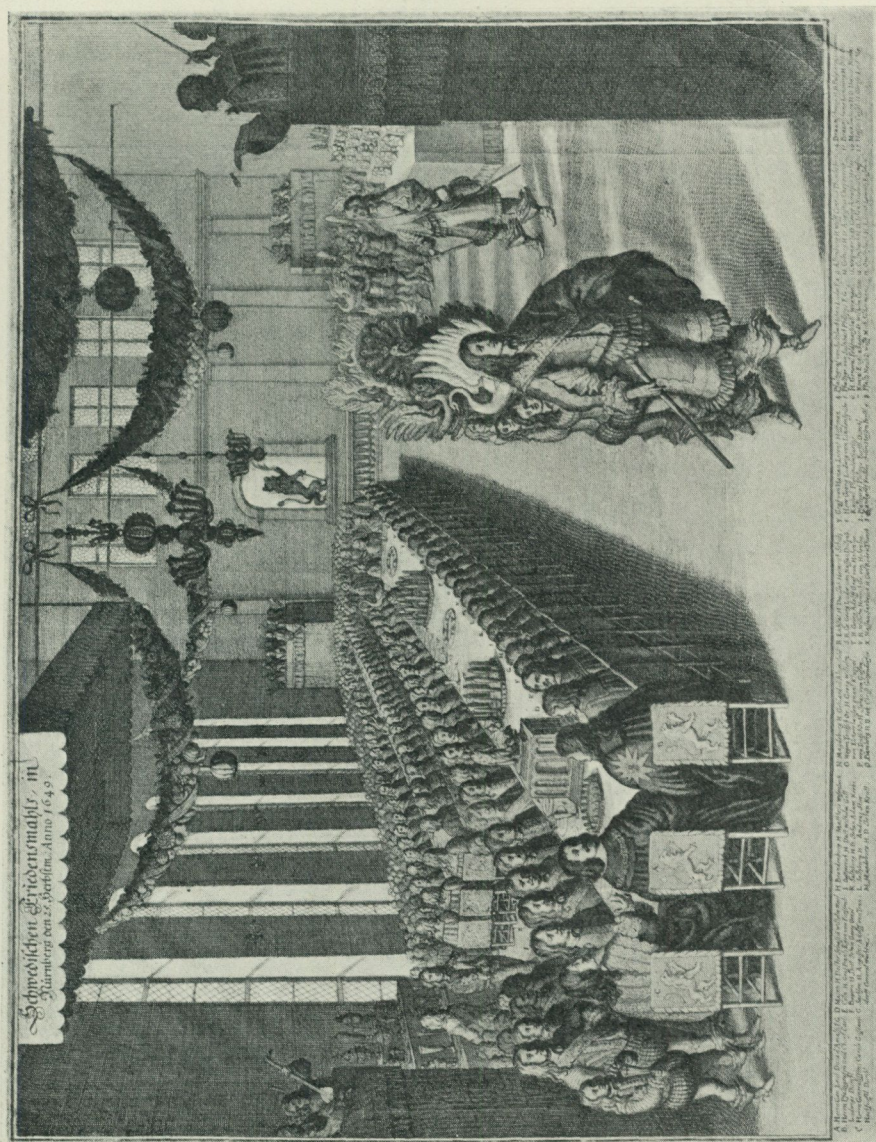


Fig. 9. Festmåltiden i Nürnberg 1649 med anledning af Westfaliska freden. Ur Theatrum Europæum, VI.

Gästerna infunno sig till denna märkliga bankett kl. 12 och fördelades då i sex rum efter rang och värdighet för att sedan tåga ut till sina respektive platser i den ståtliga rådhusalen, som dagen till ära var synnerligen festligt utsmyckad. — Allvarliga rangtviser uppstodo emellertid, så att banketten fördröjdes till kl. 5, då det blef blåst till taffel af 20 trumpetare. Handvatten bjöds omkring i fem silfverkannor med tillhörande bäcken. »Te Deum» sjöngs samt »Ära vare Gud i höjden, frid på jorden och människorna en god vilja». I salens fyra hörn voro musikläktare placerade, och från taket nedhängde sex guirlander, bundna af 30 olika sorters blommor och friska frukter, sammanhållna medelst guldband. Stolsryggarna voro dagen till ära öfverklädda med blått tyg, å hvilket var applicerad ett lejon i gul taft. Å hufvudbordets midt stod en förgylld kopparfontän, som uppkastade välluktande vatten, samt å ömse sidor om denna en skåderätt.

Framför fönstret i bakgrunden stod ett förgylldt lejon, som i ena tassén höll ett palmblad och i den andra ett sönderbrutet svärd. Från kl. 1—7 sprutade ur dess gap ut på det bredvid liggande torget två vinstrålar, en af rött vin och en af hvitt vin.¹

Maträtternas antal uppgick till 120, förutom frukt och konfekt, som förekom i stor myckenhet. Rätterna serverades i sex s. k. omgångar, åtskilda af pauser, hvarunder gästerna voro uppe och spatserade. — Den första omgången bestod af allehanda kosteliga soppor och kokta rätter, den andra omgången af stekta fåglar och vildt, den tredje af allehanda fiskrätter samt den fjärde af bakverk. Den femte omgången bestod af trädgårdsfrukter, dels serverade i silfverskålar, dels hängande i lefvande träd, med hvilka hela bordet var smyckadt.² Sedan frukten afätits och den sjätte omgången skulle serveras, aflyftades den hittills använda bordsskifvan (det talas nu endast om det förnämsta bordet), hvarunder en annan skifva var kosteligt dukad med tallrikar och servetter samt beströdd med

¹ Lejonet finnes ännu bevaradt i Nürnbergs rådhus.

² Joachim von Sandrart har återgifvit ifrågavarande festmåltid just då frukten och de lefvande träden inbäras. Bilden är införd i *Meiern Acta executionis* del I samt finnes i originalstick af Kilian uppsatt i Kungl. Bibliotekets visningssal.

allehanda kanderade blommor. Hela bordet besattes nu med konfekt- och marsipanskålar och i midten en stor förgylld skål med allehanda kanderade saker. Hvad som i dryck serverades förbigås egenomligt nog i tidens skildringar, men utan tvifvel förekommo dyrbara viner i riklig mängd. För munnen var alltså väl sörjdt med härlig mat och dryck, för örat med ljuflig musik, för ögat med skåderätter, för luktsinnet var likaledes väl sörjdt, och all denna härlighet var sådan, att man aldrig sett dess make.

Då under banketten skålar druckos för kejsaren och Sveriges drottning samt för fredens bevarande, blåste trumpetare och pukor trakterades.

Huru länge denna storartade fredsmåltid räckte, finnes ingen uppgift om, men mellan kl. 1 och 2 på natten lät Karl Gustaf Wrangel 30 musketerare oförmärkt inträda i salen och affyra den ena salfvan efter den andra, hvilket hade till följd att en del af gästerna blefvo illa till mods och smögo sig bort.¹

Med ofvanstående har hufvudsakligen afsetts att i någon mån utreda det dukade bordets samt en del bordseders förhistoria. En följande skildring kommer att mera direkt behandla svenska förhållanden under nyare tid.

¹ Samtliga uppgifter om fredsmåltiden i Nürnberg den 25:te september 1649 äro hämtade dels ur *Theatrum Europæum* del VI, sid. 938, 939, dels ur *Meiern Acta executionis* del I, sid. 366, 367.