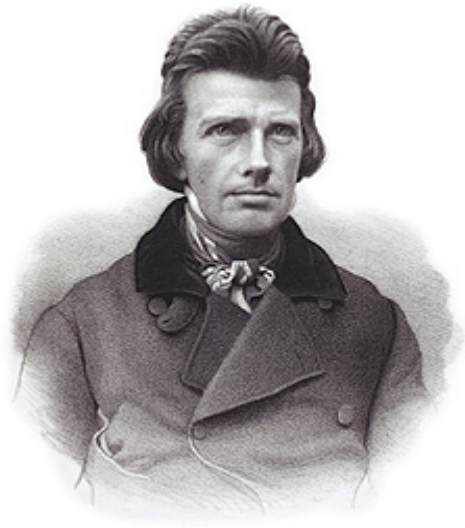


MAT I GLUNTARNE



av

Jan S. Andersson

Inledning

En stor del av handlingen i Gunnar Wennerbergs *Gluntarne försiggår på krogar och understundom på utvårdshus*. Man skulle då kunna tänka sig att mat skulle nämnas, åtminstone som ackompanjemang till den ymniga dryck som inmundigades därstädes. Skildringarna av bordets mera fasta substanser är dock få; den mest innehållsrika beskrivningen av mat får vi i den ofta sjungna Glunt nr 25, *Examenssexa på Eklundshof*, men även på andra ställen dyker en del läckerheter upp men också rätter som inte särskilt gouteras av det ibland ganska kräsna sällskapet. I Glunt nr 13 räknar Glunten upp de sillrätter som erbjuds på krogen ”Äpplet”, men betecknar dem som ”usel mat”, vilket kanske kan bero på hans iråkade dystra sinnesstämning. Äpplet var annars känt som ett bra matställe. Den enklaste husmanskosten försökte man nog undvika och det är betecknande att Glunten klagar över att trakteringen hos moster Hoppenrath ständigt består av palt.

Hursomhelst har jag letat fram kokböcker från tiden för att se hur man kunde tillaga de rätter som nämnts på Wennerbergs tid. Jag har haft tillgång till två kokböcker. Den ena är Margaretha Nylander (pseudonym för Margaretha Emerentia Nordström), *Handbok wid den nu brukliga finare matlagningen*, 8:de upplagan, 1842 (MN), samt Gustafva Björklund, *Kokbok för tjenare och tarfliga hushåll*, utgiven 1851, och utgiven i facsimile på Bokförlaget Rediviva 1977 (GB). Den senare författarinnan är känd inte enbart på grund av sin kokkonst utan även som älskarinna åt Karl XIV Johan.

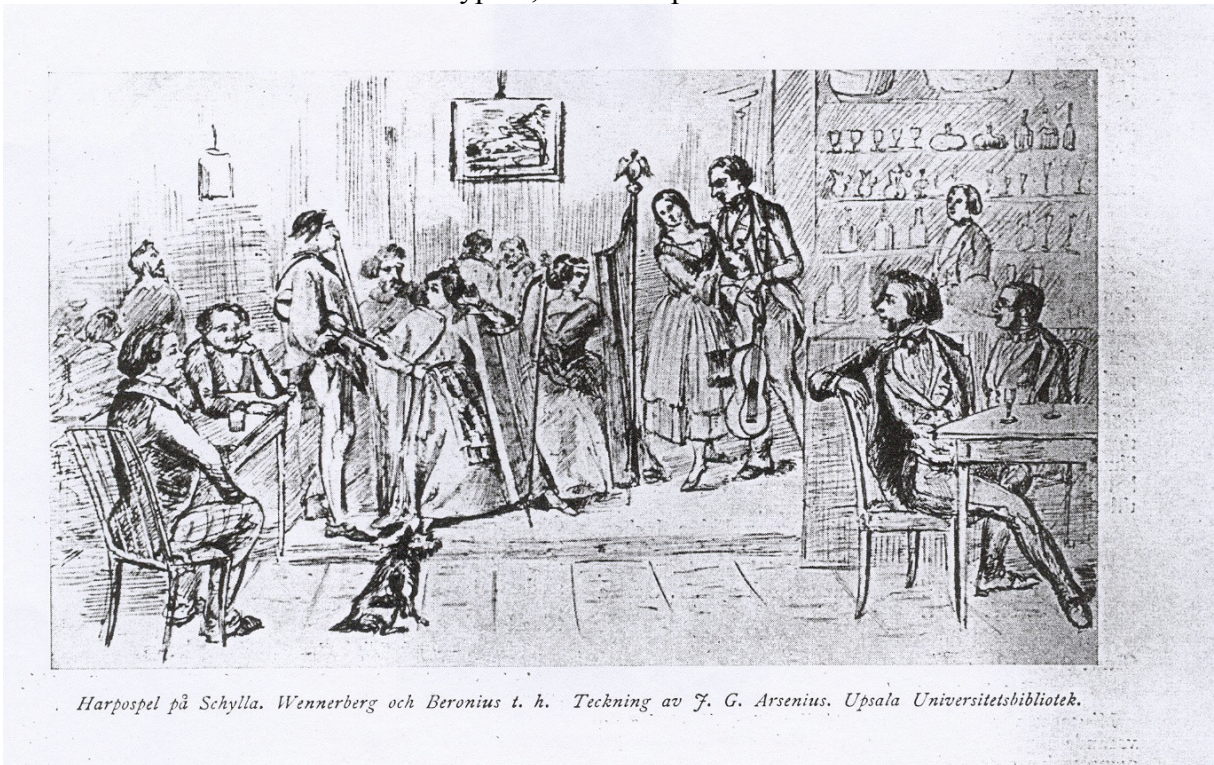
Glunt n:o VII
Harpospelet på Schylla

GLUNTEN

Leve det nattliga Schylla!
Här finns folkliv i banko,
harpor och slagsmål och fylla
os av kotletter och Lünzmans Baranko.

GLUNTEN

Kypare, toddar för två!
MAGISTERN
Kypare, fläsk och potatis.



Harpospel på Schylla. Wennerberg och Beronius t. h. Teckning av F. G. Arsenius. Upsala Universitetsbibliotek.

179. Fläsk-Koteletter.

Desse koteletter sitta bredwid ryggen på swinet: man hugger sidobenen så långa, som man will hafwa koteletterna stora till; ett ben för hwarje kotelett; sedan bultas de wäl, beströs med peppar och salt på båda sidor, och man låter dem ligga så en timma; hwarefter de stekas i en tackjernspanna, eller, om man så will, på halster. De ätas med sin egen saft och anrättas med brynt surkål (N:o 226) eller stufwade macaroni. (N:o 263).

GB

Swin-kotletter

(Början identisk med GB) --- samt doppas uti sammanvispadt ett skedblad mjölk till hwart ägg, och wändas uti rifwet bröd; sedermera stekas de gulbruna på halster eller i stekpanna, och anrättas omkring stufwad syra, spenat eller något annat grönt. – Äppelmos till swin-kotletter är äfwen ganska godt, och kunna de då ätas som förrätt.

MN n:o 179

Glunt n:o XIII

Huru gluntens svårmod, på "Äpplet", skingras av Magisterns vårfantasier

MAGISTERN

Nå så låt gå!

Brännvin för två!

Randigt! - läs högt nu! - Vad finns de? -

GLUNTEN

Inlagd sill,

holländsk sill,

Norges sill i papper,

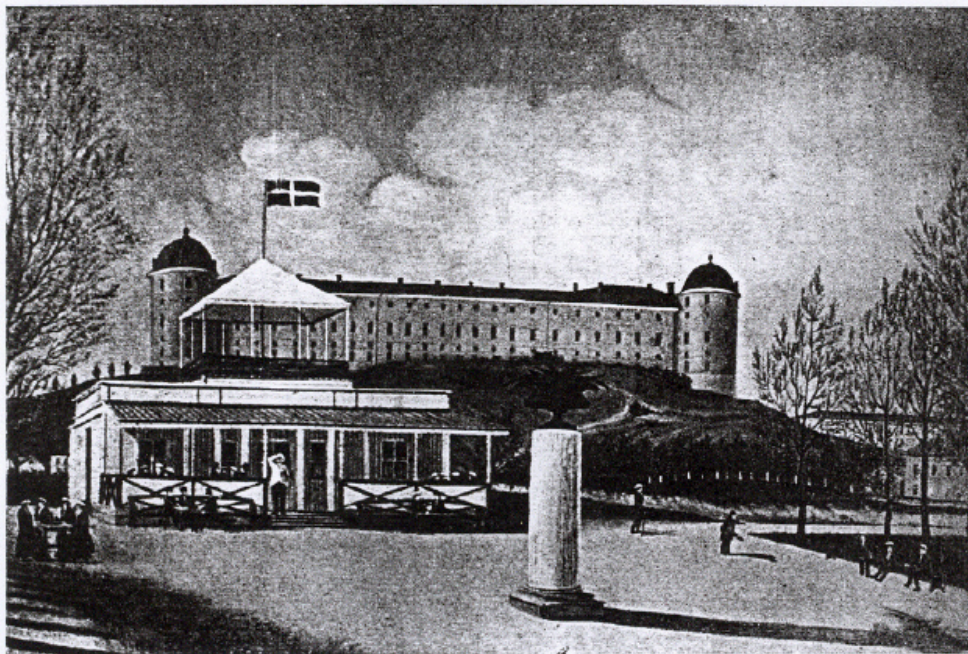
sillsalat...

usel mat!

Aldrig mer attrapper!

BÄGGE

Och när ångbåten kommer, min bror,
finns det böckling ombord, som jag tror.
Och på "Flustret" står Norberg och glor
I vit jacka och blankade skor.



Flustret. Oljemålning av J. O. Högstadius. Tillhör direktör H. Swanfeldt, Upsala.

Glunt 13

- på "Äplet"

Skylden på Österbergs källare vid Gilletorget föreställde riksäplet, hvadan .lokalen också benämndes derefter. I inledningen berättar Wennerberg om juvenalernas berömda söndagssoiréer på källaren Äplet. Ursprungligen hade man träffats på Åkerstens schweizeri vid Stora Torget på den tomt, som Handelsbankens hus nu upptar. Denna lokal visade sig snart vara för trång, och man flyttade då sammankomsterna till Äplet.

Källaren Äplet var vid denna tid så gott som nybyggd. Huset uppfördes 1838-39 av traktören Christian Berglin, och var Upsalas första egentliga restaurang i modern mening. Där fanns på nedre botten dels en utskänknings- och försäljningslokal - belägen ungefär där Barowiaks tobakshandel nu ligger - dels en "källare", som redan från början fick rykte om sig att vara ett gott matställe, och på övre botten fanns en för sin tid mycket storslagen festvåning, omfattande en stor sal och flera smärre rum. .

Namnet på källaren, "Äplet", hade säkerligen som Herdin antager (Herdin, K. W., Bygge och bo. 2. Stockholm 1934) övertagits från en äldre lokal på samma tomt, som vid 1830-talets slut var stadens mest besökta värdshus. .

I början av 1840-talet köptes rörelsen av Johan Erik Österberg, som alltså. svarade för trakteringen vid juvenalernas kapitel. Sundblad skriver: "Huset på, min tid gulmåladt och obrädfodradt, har sin historiska märkvärdighet derigenom, att juvenalerna under några år derhade sina soiréer. Wennerberg kallar det "Äplet". Jag mins emellertid aldrig något annat namn på det, än Österbergs. Teckningen af denne faller inom det sorglustigas område. Jag mins honom föga, och hvad som kvarstår, är blott en dimmig bild af ett rödbrusigt, något fnasigt ansigte och ett par förskrämda ögon, som nästan ständigt voro riktade åt kökshållet. (I detta departement regerade hustrun med klokhet och kraft, men för att kunna detta, hade hon måst sätta sig i respekt hos mannen, hvars roll var temligen underordnad.) Han såg ut som det onda samvetet, tyckte jag, och de enda ögonblick, då, han kunde se lifvad ut, var, då han höll sina bombastiska tal eller tog "lektion i filosofi". (Sundblad, J., Upsalalif. Stockholm 1884. Sid. 520.) .

Österberg efterträddes av källarmästare Clas Löf 1849, vilken på ett utmärkt sätt uppehöll ställets goda anseende. 1866 sålde han gården och källaren till handlanden Johan Petter Ahlqvist. Denne drev emellertid aldrig själv källarrörelsen, utan han hade köpt den för att hjälpa sin svåger Hultberg, som förestod näringsstället till sin död 1876, varefter hans änka under några år skötte den. Det är under Hultbergs tid, som källaren ändrar namnet till Phoenix. Och det är från 1860-talet, som den klassiska Phoenix-interiören förskriver sig. Den har ju blivit välkänd för många generationer Upsalastudenter. Staden gjorde en stor förlust, när restaurangen år 1934 tvingades att upphöra.

Det blir en lustig kontrastverkan, när man läser. Sundblads skildring av Phoenix som höjden av . nymodighet: "Jag gjorde ett par besök på Phoenix, som juvenaltillhållet Äplet numera kallas. Detta, omskapadt till en af nutidens "frestelseställen" med alla sina lockelsemedel, är ej mera igenkänligt. Om den gamla värdshussalen med sina gulmålade bord med de svarta träskofvorna och sina trästolar och *rottingmålade* sitsar har man alls ingen påminnelse." (Sundblad, - a; a. Sid. 531.) Fram till slutet behöll Phoenix sin höga standard i kosthållet, och otaliga äro de studentsexor, som där ha avätits. Juvenalorden har liksom juvenalerna på 1840-talet haft många kapitel i dessa salar. .

Randigt brännvin

Liksom det nu gifves olika arter af brännvin, såsom kummin, falu, renadt m. fl. så fans det då - och kanske än - en synnerligen omtyckt, som kallades "randigt".

Och när ångbåten kommer

Det fanns visserligen två ångbåtar i Upsala på den tiden; men här menas helt visst endast den, som fördes af den hedersmannen, kapten Roos, hvars förträffliga fru serverade utmärkta sexor - åt juvenalerna. Just så ja; ty då andra försökte få del af hennes håfvor, aflopp det merendels mot önskan. Uppasserskorna, som ej utan skäl, betraktade sig såsom införlifvade med detta "folk af fria fasoner"; förklarade då med en bestämdhet och enstämmighet; som är högst, ovanlig hos bestuckna vitnen, att "fru Roos allsingingenting har med sig i dag", eller att "alltsammans har gått åt under: resan", eller "att det skuras i salongen" o. d. Häraf den, belåtenhet, hvarmed Magistern vid blotta tanken på ångbåtstiden genast antager att han, "vore en, som: stod vid dörren och dunka". Genom en allenast af de gynnade känd dunkning eller knackning på dörren; till den lilla försalongen, der juvenalernas "festin des dieux" firades, . insläpptes man; och antagligen kände Magistern denna dunkning mycket väl.

Inlagd sill

Inlagd sill har jag inte funnit något recept på i någon av de kokböcker jag använt. Jag vågar en gissning att denna klassiker bland svenska sillrätter under det tidiga 1800-talet inte tillagades på ett sätt som avviker särskilt mycket från de recept vi använder under början av 2000-talet. Min mamma lärde sig lägga in sill av sin mamma som föddes 1891 och som i sin tur lärt det av sin mamma som lärde sig det av sin mamma, och så är vi väl uppe i början av det 19:de århundradet. Så här har ni mammas recept:

4 urvattnade saltsillfiléer
1 dl ättikssprit 12%
2 dl vatten
2 dl strösocker
1-2 rödlökar
10 kryddpepparkorn
1-2 lagerblad

Koka upp en lag av ättikssprit, vatten och socker och låt den kallna. Skär sillen i bitar och varva med rödlök i en kruk. Håll över lagen och tillsätt kryddpeppar och lagerblad. Man kan också låta bli att koka lagen men hållbarheten blir då kortare. Låt sillen stå över natten innan den serveras.

"Holländsk sill"

Sill med olja och ättika

God Holländsk sill fläkes, alla ben borttagas; hvarje halwa skäres på snedden i 4 delar och lägges i mjölk ungefär en timma, hwarefter de uppläggas på en ren handduk. Tre hårdkokta ägg-gulor sönderkramas och blandas med 3 skedblad matolja och ättika, så att såsen blir tunn, men simmig. Sedan den är silad genom hårsikt, lägges däruti litet socker, fransk senap, fint hackad persilja och peppar; sillbitarna doppas sedan deruti och uppläggas på anrättningskarotten; den öfverblefna såsen slås deröfver.

MN n:o 85

("Holländsk sill" är troligen, enligt vad jag hittills lyckats utröna, snarare en benämning på råvaran än på ett speciellt sätt att tillreda sill.)

79. Norsk sill i papper.

Sillen rensas, hufvudet och stjerten afbuggas. Sedan skall den ligga i watten ett dygn samt ömsas en eller twänne gånger. Man skär ett ark skrifpapper i fyra delar, eller flera. emedan det beror på sillens storlek; beströker papperet med kallt smör, hwarpå man strör litet riswebröd, och lägger sedan sillen derpå; hwarefter papperet öfverwikes wäl och i wacker fason. Sillen stekes i stek- eller lång-panna och anrättas på en karott med potatis till.

Norsk sill i papper

salt sill
smör
ströbröd
potatis

Sillen rensas och huvud och stjärt skärs bort. Låt sedan sillen ligga i watten ett dygn. Byt watten en eller två gånger. Klipp till ett ark skrivpapper i bitar som anpassas till sillarnas storlek. Stryk kallt smör på pappersbitarna och strö på litet ströbröd och lägg sedan sillarna på var sin pappersbit och vik papperet över sillarna. Sillen steks i stek- eller långpanna och serveras i en karott med potatis till.

GB

274. Lax-Salade.

Twå skålpund salt Lax skäres uti aflånga strimlor och lägges en timma i mjölk. Under tiden skäres potatis, rödbetor och kött, af hwarje sort hälften så mycket som laxen, samt om man så har, något äpplen och saltgurkor afwenjom 3 a 4 hårdkokade ägg. Laxen upplägges i ett durchslag och tryckes wäl ur med en trädsked, hwarefter den blandas med det öfriga och alltsammans omröres wäl samt uppblandas med olja, ättika, hwitpeppar och engelsk senap. När detta är wäl blandadt, kan man, om man så bebagar, fylla en tratt med saladen, packa den wäl full och hårdt tillsammans samt uppstjelpa den på ett fat eller karott; sedan formeras kring tratten en frans af den öfriga saladen, och garneras med rödbetor, kräftstjertar och ägg. Den serveras med skarp-sås (N:o 111), hwilken hålles i sässtål.

275. Sill-Salade.

Sillen benas och lägges uti mjölk samt skäres uti litet kortare strimlor än till lax-salade. Uppblandningen blir densamma som den föregående; den, som tycker om det, kan taga syltad löf och hacka deribland. Den förwillar smaken, utan att ändå smaka löf.

III. Skarp-sås.

Se ägg kokas väl, så att de blifwa hårda. När de äro kokta, skiljas gulorna från hwitorna och arbetas väl med en trädsked; man strör deruti litet socker, för att bättre få sönder dem; dertill kommer fin matolja, så att det blifwer finmigt, och god kryddättika. Detta silas genom hårsikt och sikt iströs litet hwitpeppar.

405. Frauss Krydd-Ättika.

Man tager basilika, timjan, rosenmarin och dragon, en god hand full af hwardera, och två händer af mejram, krusmynta, salwia och lagerbärsblad tillsammans, två skedblad krossadt dillfrö, ett skedblad krydd- och svart-peppar samt neglikor tillsammans groft stöta. Detta allt lägges i en stor bouteille med wid hals och sedan slås derpå 3 stöp god winättika (se föregående) hwarmed det får stå i warmt rum i 2 eller 3 weckor, då ättikan affilas och förwaras väl ombunden. Ett eller två skedblad här af i ragoüter eller steksåser gifwer en ganska god smak och sparar mycket kryddor; ty denna ättika gifwer genast smak åt anrättningen, då blotta kryddorna, ditlagda, behöfwa längre tid för att meddela sig. Ett par skedblad af denna ättika, blandad till sådan ättika, som i karaffner dagligen gifwes till bordet, gör wid alla fyltor och inlagda rätter, som fordra ättika mycken nytta. Obs. att alla örterna böra först wara torlade, ty annars möglar ättikan.

GB

Sill-sallat

Sillen watlägges ett dygn, flås, benen borttagas, och sallat deraf tillredes i öfwrigt lika med N:o 82. [lax-sallat, nedan]

MN, n:o 84

Lax-sallat

Ett stycke af en salt laxsida watlägges dagen förr än den skall nyttjas till sallat; då skäres den i små tärningar, med lika mycket kokt eller stekt kött som laxen, äfwnsom potates, äpplen och inlagda rödbetor (se sallater), hälften af hwardera emot laxen; ett skedblad kapris, och 3 à 4 hårdkokade ägg, skäras äfwen i små tärningar; allt detta uppblandas sedan med 2 à 3 matskedsblad söt grädda, några matskedsblad matolja och ättika, litet fin stött starkpeppar, socker och fransk senap. Sedan skäras några potäter i tunna skifwor, hwaraf utskäres rundlar med en pipa eller ett litet horn af en fingertopps widd; af rödbetsskifwor utskäres på samma sätt. Nu smörjes en form eller en kastrull med matolja; lägg deruti rundlar eller ränder af de utskurna potäterna och rödbetorna, att botten och bräddar blifwa betäckta dermed. Då formen är på detta sätt wackert klädd, öses den tillblandade sallaten warsamt deruti tills formen blifwer alldeles full; packa sagta derpå, hwarefter den uppstjelpes på karott; men låt formen ligga qwar deröfwer en stund, tills sallaten får stadga sig.

MN n:o 82

Böckling med äggröra

Hela hufwudet och halfwa stjerten afskäres på böcklingen, hwarefter, den upplägges ordentligt på en karott. Äggröra göres af 10 ägg, hwaraf 4 hwitor borttagas, ett qwarter söt grädda, och litet fint hackad persilja, om så behagas; alltsammans tillika med en nypa fint salt wispas och slås i en kastrull, hwaruti är smält ett stycke smör af ett hönsäggs storlek, och sättes på sakta eld, hwarefter man hwarsamt lossar äggröran med en liten träspade från botten och bräddar. Då alltsammans är stadnat, anrättas den på karott, hwarpå ej får läggas lock, och ätes sedan till böcklingen.

MN n:o 71

Glunt n:o XI
Gluntens moster

Ack, det är förskräckligt att varenda dag
få så gräsligt mycket bannor, som jag får just jag,
och ej töras svara, utan tåla allt
och så till på köpet nästan ständigt äta palt.

415. Att göra Palt.

Allt det spad som har blifwit öfwer, då man kokat korf, blandas med godt svagdricka, som icke är surt, och hvaraf tas ges en tredjedel mot två delar blod. Häruti röres sedan så mycket sammanmalet rågmjöl, att paltdegen låter forma sig till paltämnen. Denna deg arbetas och klappas ganska väl, så att mjölet får svälla. Deruti läggas finskuren purjolök, mejram, svart- och kryddpeppar, finskuren njurtalg eller ister och salt. En gryta ställes på elden med watten och litet salt uti och när det friskt sjuder, iläggas paltämnena att koka; men ej för många på en gång, ty då fastna de tillhoppa. När de kokat något, upptages en palt och stäres: är den då torr och pipig, så är den kokt, då de öfriga upptagas och läggas på ett fat. Så fortfäres tills allt är slut.

Palt

svinblod
korvspad
svagdricka
rågmjöl (sammanmalet?)
purjolök
mejram
svartpeppar
kryddpeppar
njurtalg/ister
salt

Två delar blod blandas med en del svagdricka. Därefter ihålls så mycket rågmjöl att degen låter sig formas till paltämnena. Degen bearbetas och klappas väl så att mjölet får svälla. Sedan iläggs finskuren purjolök, mejram, svart- och kryddpeppar, finskuren njurtalg eller ister och salt. Paltarna läggs i sjudande vatten som saltats något. Lagg inte i för många paltar åt gången för annars fastnar de lätt i varandra. Prova om paltarna är färdiga genom att ta upp en palt och skära upp den. Är den torr och pipig är den färdig och de andra paltarna kan tas upp.

GB



Glunt n:o xxv
Examens-sexa på Eklundshof

MAGISTERN
Calle!

GLUNTEN
Janne!

MAGISTERN
Kypare!

GLUNTEN
Hör opp du!

MAGISTERN
Herr Schy. . .

GLUNTEN
Petter!

MAGISTERN
Här är han!

GLUNTEN
Ptro, stopp du!

MAGISTERN
Buga dig djupt, din sjutusan! Glunten har ta't kameraln.

GLUNTEN (*till kyparen*)
Vi ska' sexa; men varken därinne i salen,
ej heller i smårummen eller på svalen,
och inte på vindskammarn, ej på balkongen,
men just här i träd går' n, i gräsgröna gången.

MAGISTERN
Petter!

GLUNTEN
Sprang han?

MAGISTERN
Hejda dig!

GLUNTEN
Stå still du!

MAGISTERN
Böckling...

GLUNTEN
blommor. . . .

MAGISTERN
rättika...

GLUNTEN
och sill du!

MAGISTERN
Nej, ge nu riktiga order; annars så bär det på tok.

GLUNTEN
Du skall duka, men prydligt, min käraste Petter, med blommor på bordet och brutna servetter
och rättika, böckling och renstek med mera och en butelj öl och en dito madera.

BÄGGE
Sätta vi oss här?
Eller kanske där?
Ja, där i trädens skugga slå vi oss i ro.
(De lägga sig i gräset)

BÄGGE
Här är gudagott att vara,
o, vad livet dock är skönt! Hör vad fröjd från fåglars skara, se, vad gräset lyser grönt! Humlan
surrar, fjäriln prålar, lärkan slår i skyn sin drill,
och ur nektarfyllda skålar dricka oss små blommor till.
(Kyparen kommer med sexan)

GLUNTEN
Där ha vi Petter!

MAGISTERN
Ståtligt kalas! Rena servetter. . .

GLUNTEN
slipade glas...

(De sätta sig till bords)

MAGISTERN
Nå ja, denna sexan tycks ju vara utan vank; smöret färskt och sötmjölksosten. . .

GLUNTEN
smakar bra, men luktar illa.

MAGISTERN
Å tvi fan, så dåligt brännvin! Det var bara lank.

Kasta flaskan ned i gräset!

GLUNTEN

Ja, men akta pulsatilla!
Alkohol och sippor passa ej ihop.

MAGISTERN

Nej men!
Rättikan är god.

GLUNTEN

Jaså!

MAGISTERN

Se här en skiva!

GLUNTEN

Nej jag tackar.
Den jag åt för åtta da' r sen' . . .

MAGISTERN

Känns den kanske än?
Nå, så åt kotletter!

GLUNTEN

Kors, jag äter så att svetten lackar. Ser du på balkongen?

MAGISTERN

Nej!

GLUNTEN

Se dit, där Lotta står!

BÄGGE

Kors, så pittoreska vyer ifrån denna lilla grotta!

GLUNTEN

Ser du?

MAGISTERN

Ja!

GLUNTEN

Stå still!

MAGISTERN

Se nu du!

GLUNTEN

Slå i öl - gutår!

MAGISTERN

Aj, nu går hon.

GLUNTEN
Det var skada.

BÄGGE (*ropande efter henne*)
Skål för dina strumpor, Lotta!

MAGISTERN
Blev hon ond?

GLUNTEN
Nej, gu'bevars!

MAGISTERN
Hur smakar din kotlett?
Min är torr...

GLUNTEN
Precis som min...

MAGISTERN
och flottig sen. Slå i madera.

GLUNTEN
Tacka vill jag böckling!

MAGISTERN
Poh! Nu börjar jag bli mätt.
Se här kommer kyparn. . .

GLUNTEN
Nå, vad nu då!

MAGISTERN
Få vi ändå mera?

BÄGGE (*då de få se ett fat med bakelser*)
Bakelser - fy hundra. . .

GLUNTEN (*till kyparen*)
Är du tokig eller. . .

MAGISTERN
Gå!

BÄGGE
Gå så långt som pepparn växer!

GLUNTEN
Sådant kan du ge novischer. Skaffa hit cigarrer!

MAGISTERN
Fort!

BÄGGE
De bästa du kan få. . .

MAGISTERN
Cuba, numro. . .

GLUNTEN
Skål, magister! Skål i botten!

MAGISTERN
Morgens Fischer!
Skål (*de klinga och dricka*) ... jaha!
Inte var det här madera-

GLUNTEN
Tvi, vad är det för en mölja?

MAGISTERN
Ja, det vete Gud.. .

GLUNTEN
och kyparn...

MAGISTERN
Det går lika bra!
Låt din fantasi blott lägga druvans eld i Fyris' bölja.
Skål!

GLUNTEN
Jag tror vi brodda med halva?

MAGISTERN
Nå så kör!
Skål för äkta Juvenaler!

GLUNTEN
Skål för dem av gamla stammen!
Drick i botten!

MAGISTERN
Åja!

GLUNTEN
Så ja; det är som sig bör.

MAGISTERN
Tack nu, Glunten!

GLUNTEN
Tack!

MAGISTERN (*reser sig från stolen*)
Quod felix faustumque. . .

GLUNTEN (*avbryter*)
Amen, amen!

MAGISTERN (*rörd, håller tal*)
Måtte du med tiden. . .

GLUNTEN (*generad, avbryter ständigt*)
Tyst!

MAGISTERN
få njuta. . .

GLUNTEN
Tig!

MAGISTERN
Tig själv!
all den sällhet. . .

GLUNTEN
Tralalala!

MAGISTERN
som din varma...

GLUNTEN
Tralalala!

MAGISTERN
vänskapsfulla själ förtjänar. . .

GLUNTEN
Var så god och repetera!

MAGISTERN
Och *om* lyckan dig förlänar. . .

GLUNTEN
Jaså - blir det ändå mera?

MAGISTERN
sina allrabästa håvor, glöm dock icke din Magister!

BÄGGE
Skål, min hedersbror!
(*De kasta sig ned i gräset. Glunten somnar*)

MAGISTERN
O, hur stilla solen sjunker ned vid Rickombergas lunder! Kom och lägg dig här i gräset! Tyst,
jag hör det gro. Du är trött av dagens strider. Här är bäddat, tag en blunder!

Se, kring sängen små blåklockor ringa dig i ro.

En gång, efter större strider, får du vila här inunder, men, då ringa andra klockor, Glunten, vill
du tro? Ah, han sover. Lätt förgättna äro livets bästa stunder, när vår ande vinkas dit, där ljusa
drömmar bo.

(*Magistern börjar även bli tung. Allt är tyst en stund*)

MAGISTERN (*halvsovande*)
Det var strunt till examen han tog till slut.

Jag tror vi brodda med en halfva?

Att "halfvan går" likasåväl som "helan", derom blir man ljudeligen öfvertygad vid hvarje studenttillställning i Upsala, och det så fort sig göra låter. Att hon åter uppträder såsom en gengångare mot slutet af kalaset, sedan man både ätit och druckit, hörer väl numera till ovanligheterna. Fordom befans det emellertid nödigt vid ett och annat festligt tillfälle, då rörig mat och besynnerligt vin obetänksamt förtärts med ungdomlig aptit, att söka hålla styr på den upproriska inqvarteringen genom en finalsup, som, utan afseende på sin jemlikhet med helan, alltid städadt benämndes halfvan. Man satte dermed liksom en af- och sammanslutande udd eller brodd på den formlösa välfägnaden; och det var väl sträfvan efter detta, som förmådde Glunten till den föga gentila uppmaningen att till dessert "brodda med en halfva".

216. Ren-Stek.

Rensteken lägges två dygn i svag ättika; sedan upptages den och späckas med grossfläsk späckfläsk, som är rulladt uti stötta nejlikor, ingefära, peppar och salt. Sedan lägger man fläskskivor i botten af en kittel, tillika med lök, peppar och lagerbärblad samt ett par qvistar basilika. Deruti lägges steken och ställes på sakta koleld att stekas, hvarunder den vändes ofta, så att den får en gulbrun färg, på båda sidor. Sedan spädes den med bouillon, och man låter den fortfarande sakta stekas, tills den kännes mör. Då beströs den med litet mjöl, så att såsen blifver simmig, derigenom blifver steken wacker. Sedan upptages den hwarefter såsen uppvispas och silas samt gifwes i såsskål till steken.

Renstek

1 renstek	salt
späckfläsk	lök
fläsk	lagerblad
ättika	färsk basilika
nejlikor	buljong
ingefära	vetemjöl
peppar	

Rensteken läggs i svag ättika och får stå i två dygn. Steken späckas sedan med späckfläsk som rullats i stötta nejlikor ingefära, peppar och salt. Fläskskivor läggs i botten av en gryta tillsammans med lök, peppar och lagerblad och ett par kvistar basilika. Sedan iläggs steken som får steka på svag värme. Vänd steken ofta så att den får en gulbrun färg på båda sidor. Sedan späds den med buljong och får sedan steka tills den känns mör. Strö sedan på litet vetemjöl så att såsen blir simmig. Tag upp steken och vispa och sila såsen som serveras i en såsskål till steken.

GB

Drycker

Här några recept på drycker som både finns och inte finns nämnda i Gluntarne.

459. Bischof.

Ett skålpund fint socker doppas i friskt brunnswatten, hwarpå hålles ett stop rödt win och dertill en swenskt pomerans, som flyfves. Sedan betäckes bålen wäl och får stå i några timmar, så att pomeransen urdrages, hwarefter tillhålles ännu ett halfstop win af samma sort som förut.

460. Pounsch.

Till ett stop Arack och ett stop Romm tages 4 skålpund finaste raffinad-socker, hwaraf kokas en lag med så mycket brunnswatten, att det med sockret utgör en kanna. Denna lag blandas mycket wäl tillsammans med aracken och rommen hwarefter den är färdig.

GB

Pounsch

Till hwarje butelj Arack af 7 à 7 ½ graders styrka, tages 1 skålpund fint Kanarie-socker, 1 half citron

½ stop kokhett watten

Citronerna skalas mycket wäl innan de med citronklämmare kramas på sockret; sedan tillslås det kokheta wattnet. När sockret wäl smält, tillslås aracken. Åstundas pounschen kall, bör bålen antingen genast sättas uti is, eller tappas på buteljer, och nedasättas i källaren. Innehåller aracken 11 grader, tages till hwarje butelj 1 ½ skålpund socker, samt en citron och 3 qwarter watten.

MN n:o 639

Bischoff

4 buteljer godt Bourdeaux-Win,

2 färska pomeranser, hwilka ristas eller skorras.

1 skålpund fint socker, eller något mera, efter smak.

Till denna dryck kan även tagas en butelj Mosel-Win, som gör drycken lenare i smaken; men då tillägges mera socker.

MN n:o 641



Eklundshof tillkom i mitten av 1700-talet, och har fått sitt namn efter traktören Nils Eklund.

Under slutet av 1600-talet användes Polacksbacken till regementsövningar.

Då började man också att dricka brunn vid nuvarande Brunnsparvilljungen. 1720 analyserades vattnet och "Upsala Helsobrunn" inrättades.

1754 byggdes värdshuset, nuvarande Mässen. I konkurrens med andra traktörer beviljade magistraten år 1767 Nils Eklund rätt att idka traktering och spisning mot billig betalning. Efter Eklunds död omkring 1775 fortsatte hans änka att driva rörelsen till 1789.

I början av 1800-talet byggdes Brunnshuset och ett brunnssällskap bildades.

Då det blev populärt bland Uppsalas aristokrati att dricka brunn och promenera i Geijersdalen uppfördes även Brunnsparvilljungen.

För trakteringen under åren 1826 till 1840 stod källarmästaren Christian Berglin som även drev det anrika Phoenix inne i Uppsala. Det var under dessa år som Eklundshof hade sin tids glansperiod, det framgår inte minst av "Gluntarne" och andra litterära och musikaliska belägg. Vid den tiden fanns det kätgelbanor intill värdshuset. Kätgelspelet skulle inte bara ge fysisk kraft utan också ge möjlighet till ett glatt och livat kamratskap. I anslutning till kätgelbanorna fanns det små granrisbaracker där spelarna kunde läska sig med drycker av olika slag.

Eklundshof och närbelägna Polacksbacken var också ett ställe där juvenalerna gärna samlades och här förlades ofta förstamajfirandet samt karnevalsuptåg. Under den här tiden disponerades värdshusets övervåning som spisningslokal och sällskapsrum av officerskåren.

Nästa restauratör på Eklundshof var Fredrik Schylander, en bekant källarmästare från välkända Schylla inne i Uppsala. Schylander skötte trakteringen från 1840 till 1851 då han efterträddes av Carin Joholm, "Mamma Joholm", hon höll också krog på Svartbäcksgatan och vid Stora Torget i Uppsala.

År 1853, det stora koleraåret, var Eklundshof stängt då man hade karantän där. Från 1859 och några år framåt innehades stället av kryddkrämaren JCR Hultberg vilken var gift med en dotter till ovannämnda "Mamma Joholm". Efter en omfattande reparation under 1860-talet övertogs arrendet av Sven Josef Norberg, en välkänd person i Uppsala som tidigare innehåft såväl Flustret, Gästgivargården och Stadshotellet.

Vid EKLUNDSHOF.

Table d'hôte från och med den 30 maj till och med den 7 juni, från kl. 2 till 5 e. m., serveras i trädgårdens tält; skalle otjenlig väderlek inträffa, serveras i kugelbanan. Inträdeskort säljas alla dagar i herr Norbergs Schweitzeri, Drottninggatan N:o 8, samt på stället, till 2 kronor, hvarför erhållas 4 rätter mat och smörgåsbord.

3189

C. O. PAULIN.

År 1876 till 1878 fanns traktören Carl Oscar Paulin på Eklundshof som efter hans död övertogs av änkan Anna Paulin som drev stället till 1885. År 1885 tillkom dock ett förbud för all utskänkning av spritdrycker för landets lägerplatser, även anrika Eklundshof drabbades av detta förbud och dess saga var därmed all. Vid slutet av 1800-talet skänktes värdshuset till militären, som använde det som Underofficersmäss. Markan uppfördes och efter hand även Biblioteket.

När Upplands Signalregemente flyttade till Enköping 1982 övertogs Eklundshof av krögarparet Folke och Heléne Bennbom. Eklundshof återuppstod 1983 efter en nära 100-årig sömn, nu som ett modernt center för konferenser och fester. Genom ett omfattande renoveringsarbete har man lyckats bibehålla det gamla och den fina atmosfären i kombination med de nödvändiga moderniteter för att passa dagens krav. Det senaste tillskottet bland byggnaderna är hotellet som byggdes 1990. Eklundshof har inlett en ny glansperiod.

[©galax webb, 2003](#)

Mått och vikt

Skålpund = 425,036 g

Skedblad ?

Matskedsblad ?

1 nypa = 1 kryddmått

1 hand = ½ dl

stop = ½ kanna = 1,308 l

halvstop = 0,654 l

kvarter = ¼ stop = 0,327 l

(kanna = 2 stop = 4 halvstop = 8 kvarter = 32 jungfrur = 2,617 l)

1 jungfru brännvin är alltså en rejäl sup; en ”åtta”.