

Denna matordning följdes under åratals nästan utan annan förändring, än att lika enkla rätter, såsom stuvning på soppkött med saltgurkor, korvkaka, bräckkorv eller fläskkorv någon gång insattes.

På morgonen före skolan fingo vi slätvälling eller havrevälling, kokt så tjock, att skeden nästan kunde stå i den, och på kvällen mjölk med ibetat grovt rågröd eller ölost — varm mjölk med svagdricka — och en kaka hårt rågröd, tjock som hästbröd, med smör så salt, att det var starkt bemängt med hela saltkristaller. Hade uppförandet under veckan varit gott, fingo vi därtill på söndagsmorgonen en liten kopp kaffe och ett halvt franskt bröd. Choklad, färskt smör, vetebröd, kakor och andra nutida barns läckerheter sågo vi aldrig till.

Allt vad vi fingo var av utmärkt beskaffenhet och vällagat. Uppköpen till hushållet skedde alltid i klump, icke genom småhandel hos slaktare och matvaruaffärer i staden. På hösten kom ifrån Norrland en stor tunna salt smör, som användes hela vintern. Från samma landsände anlände en halv tunna salt lax och längre fram på vintern några renstekar och ett parti frusen fågel. Sedan kölden inträtt i november, uppköpte vår mor på Hötorget ett halvt oxkreatur eller något mera, som dels nedsaltades, dels som fruset hölls hela vintern. Läckerheterna för bordet kommo från Skåne, där vår far hade en särdeles god vän, prosten Berlin i Balkåkra, som uppsände en fjärding färskt smör, varav vi pojkar fingo njuta endast på söndagen, ett par tunnor äpplen, vanligen Gravensteiner, samt färska valnötter.

En avskyvärd läckerhet kom, så länge vår far var växeldeputerad i Riksbanken, på höstarna från huset Rothschild i London, en knippa fasaner. Dessa framkommo, enligt den uppfattning vi pojkar hade, alltid ruttna, men i de finsmakares tycke, som inbjödos att