

Konfekt i sorg och glädje

Anteckningar kring högtidskonfekt och konfektseder i Uppland

Av OLA EHN

Säkert är det ännu mången som från sin barndom minns när föräldrarna kom hem från en begravning och hade med sig begravningskonfekt, denna fascinerande godsak, som var mera en njutning för ögat än för munnen. Kanske har en och annan läsare själv varit med vid begravningar, bröllop eller dop där speciell högtidskonfekt i granna omslag serverats. Det är ju inte så länge sedan denna sed var allmän. Själva förpackningen kring den i övrigt enkla sötsaken kunde få de mest fantastiska utformningar. Även särskilda konfektdeviser och konfektmärken trycktes. Konfekten kom att bli en ofta ömt vårdad minnessak från en familjehögtid; en hel del av den gamla högtidskonfekten har bevarats till vår tid. Upplandsmuseet äger en intressant och belysande samling, som fått bli utgångspunkten för föreliggande studie. Samlingen innehåller ett rikt varierat urval i stort sett från 1800-talets mitt till 1920-talets början, dvs. under den tid konfektse-den var särskilt omhuldad och utbredd.

Konfektens form och prydnad

Högtidskonfekten uppträder i många olika utföranden. Den vanligaste typen är den som fått en grann förpackning; den kallas här omslagskonfekt. Den kan med avseende på omslagens form och utsmyckning grovt uppdelas i tre grupper. Uppdelningen gäller konfekt för alla högtider.

En grupp omfattar den mest påkostade konfekten. Den utgörs av stora och platta, fyrkantiga eller runda sockerkarameller, inlindade i glanspapper i silver, guld, vitt eller svart och ovanpå

dekorerade med rikt utformade konstgjorda blommor, en pappersbild eller en miniatyrfigur med anknytning till den högtid då konfekten serverades. Dekorationerna är för det mesta placerade på ett underlag av svart eller vit tyll, än arrangerad som rosetter, än som böljande skyar. Blommor var vanliga på konfekt för alla tillfällen. Vita och violetta, t. ex. klöver och violer, ses ofta på begravningskonfekt. Materialet är vax, papper, stärkt gasväv eller liknande. På dop- och bröllopskonfekt kan förekomma fruktklassar av små kulor i mycket tunnt målat glas.

På *begravningskonfekten* i den här gruppen utgörs utsmyckningen ofta av miniatyrer av gravvårdar i olika varianter, försedda med inskrifter som »Sof i ro» och »Sörjd». En uppslagen bok, ibland med den avlidnes namn inskrivet, samt ett timglas förekommer. Miniatyrfigurerna gjordes mestadels av en speciell massa kallad »dragant», en blandning av socker och det egentliga dragant, ett gummiliknande ämne.

En vanlig prydnad på *bröllopskonfekten* är brudparet, format i dragant eller i vax. Andra konfektprydnader vid bröllop är en myrtenkrona och ett duvpar kuttrande över sitt bo. Bild 3 visar en bröllopskonfekt med en liten röd tomtefigur i den vita tyllen. Tomtegubben tänktes i nordeuropeisk folketro bl. a. vaka över hemmets lycka och trivsel. I övrigt kan den mest påkostade konfekten, särskilt den som tillverkades av de större Stockholms-konditorierna, vara försedd med fint utförda miniatyrer i trä, elfenben, metall, papper, glas eller tyg, föreställande de mest skiftande ting. Här är några exempel: lyckobrev, spelkort, ask med sytrådsrullar i olika färger, parasoll, hopvikt skjorta med fluga, stövelpar, skottkärra, slipsten, segelbåt, lokomotiv och hus av den typ, som är vanlig i alperna.

Dopkonfekten kan även den uppvisa minutiöst utförda dekorationer men med mer begränsat motivförråd. En av de här avbildade dopkonfekterna, bild 5, prydes med en barnvagn i fin metalltråd, i vilken en liten barnfigur sitter inbäddad i vadd. Vagnen omges av tyll och naturalistiskt utformade blommor och blad i granna färger. Barnfigurerna kan ligga i en vagg, i en elegant säng av elfenben eller enklare på t. ex. en kudde helt

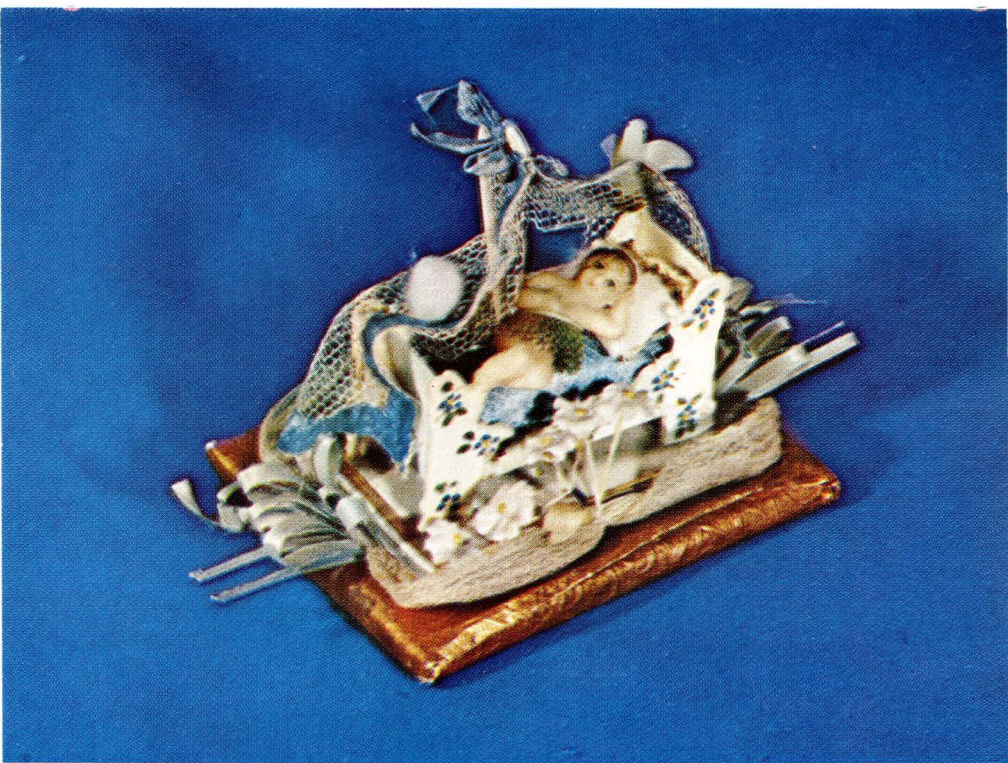


Bild 1. Dopkonfekt. Upplandsmuseet inv.nr UM 10.303.



Bild 2. Begravningskonfekt. Dekoration av svart och vit tyll, gröna kvistar och gravkors i grädfärgad dragant. Från Uppsala. Upplandsmuseet inv.nr UM 7.619 D.

nakna eller tidsenligt lindade. En rosett i ljusblått eller rosa anger om det gäller en pojke eller flicka. Olika fåglar i vax, dragant, porslin eller, i senare tid, i celluloid ses även. Naturligtvis finns storken med. Andra dopfåglar är struts, svan och duva, den senare en mycket gammal och välkänd dop- och fridssymbol.

Till denna första gruppen kan räknas den konfekt där omslaget utgörs av ett vitt slätt papper, som vikts runt en stor fyrkantig karamell och pryfts med reliefdekor av lack i olika färger. En begravningskonfekt är dekorerad med en svart likkista på katafalk, omgiven av gröna växtrankor. En annan konfekt har ett svart kors med en stor dödskaile nedtill.

Till en andra grupp förs här en inte fullt så påkostad konfekt, som har en förpackning av speciellt för ändamålet tillverkade papper med tryckta, pressade eller perforerade texter och mönster. Sådana omslag kunde på enkelt sätt vikas kring själva sötsaken, som i det här fallet är förhållandevis liten. Konfekten är avlång och kan ha formen av t. ex. en vikt serviett eller en näsduk vikt för bröstfickan. Variationerna är många. Utanpå klistrades i de flesta fall en devis, ett s. k. bokmärke eller annan tryckt bild med anknytning till den aktuella högtiden. Ibland satte man på en mindre tredimensionell dekoration av samma typ som på den mer påkostade konfekten. Bild 6 visar några av de vanligaste varianterna inom nämnda grupp. Det tryckta bildmaterialet och deviserna presenteras särskilt nedan.

Andra varianter av pappersomslag har tryckta yttäckande blommönster och vid ena eller båda ändarna fastklistrade fransar av kräppapper. Violetta blommor är här mycket vanliga på begravningskonfekt.

En tredje stor typgrupp omfattar den enklaste och vanligaste omslagskonfekten. Omslaget tillverkades av enfärgat silkespapper, som fransades i ändarna. Vid begravningar användes svart och vitt papper, vid andra högtider och fester papper i glada färger. Vid dop t. ex. var det brukligt med ljusblått eller rosa silkespapper. Fransarnas bredd på begravningskonfekten kan ge en antydning om den bortgångnes ålder. På vissa håll ansågs att fransarna skulle vara smalare vid äldre personers begravningar än vid yngres. Även på konfekt av sådan typ klistrades deviser eller tryckta bilder. Bild 7.

Förutom den nu presenterade omslagskonfekten, där förpackningen ägnats den största omsorg, fanns det högtidskonfekt, som saknade omslag men där istället själva karamellen blev föremål för formgivning. Upplandsmuseet äger formar av tunn kopparplåt till dylika karameller, sannolikt avsedda för begravningar. Avgjutningar från formarna ses på bild 9. De är platta och har olika motiv och texter i låg relief.

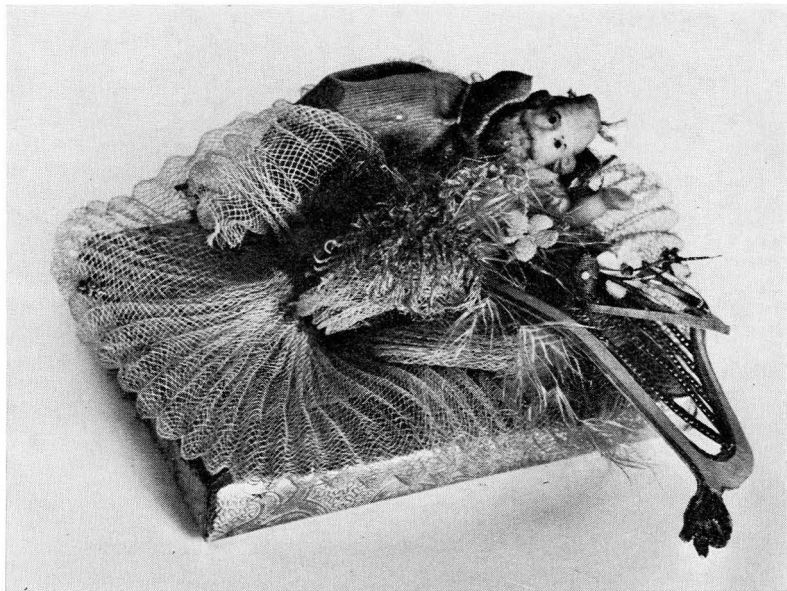


Bild 3. Bröllopskonfekt. Tomtefigur av rött tyg, harpa av förgylld papp. Inköpt i Uppsala och serverad vid bröllop i Knutby socken. Upplandsmuseet inv.nr SM 1.332 M.

En annan typ av högtidskonfekt utan omslag har karamellen formad till en figur av ätbar sockermassa i olika färger. På Nordiska museet finns begravningskarameller i form av enkla gravvårdar eller urnor med den dödes initialer skrivna med svart färg eller spritsade med karamellmassa. Bland bröllopskaramellerna återfinns det typiska vita duvparet över sitt bo och bland dopkonfekten lindebarnet. I övrigt kan dessa karameller vara formade till blomkransar eller blomsterurnor.

De tryckta *pappersbilderna*, som klistrades utanpå konfekten, förekommer dels i svart eller brunviolett på vitt, dels i flera färger, pressade i relief och utskurna, helt enkelt vad som för oss blivit bokmärken. De enkla bilderna i svart eller brunviolett finner man nästan uteslutande på begravningskonfekt. De uppvisar ett särdeles rikt urval av religiösa motiv, såsom Maria med barnet,



Bild 4. Bröllopskonfekt. Brudpar i dragant, ljusblå tygblommor. Serverad vid bröllop i Uppsala 1899.

olika helgon, den speciellt katolska bildframställningen av det brinnande hjärtat samt reproduktioner av Leonardo da Vincis och andra berömda konstnärers målningar, t. ex. Nattvarden. Gravvårds- och lit de parade-scener samt kyrkointeriörer förekommer. Någon gång kan man hitta en konfekt med en bild av Döden med lien. Dylika bilder är ibland försedda med korta texter, som vänder sig till den döde, såsom »Sof i ro», »Lycklig är Du» och »Ett sista tack och farväl», texter som fortfarande används på band till begravningskransar.

Från 1800-talets förra hälft finns fyrkantiga enkla konfektbilder tryckta i svart och handkolorerade, ej olika små kistebrev. De var avsedda främst för bröllopskonfekt. De flesta är försedda med korta deviser, tryckta med frakturstil.

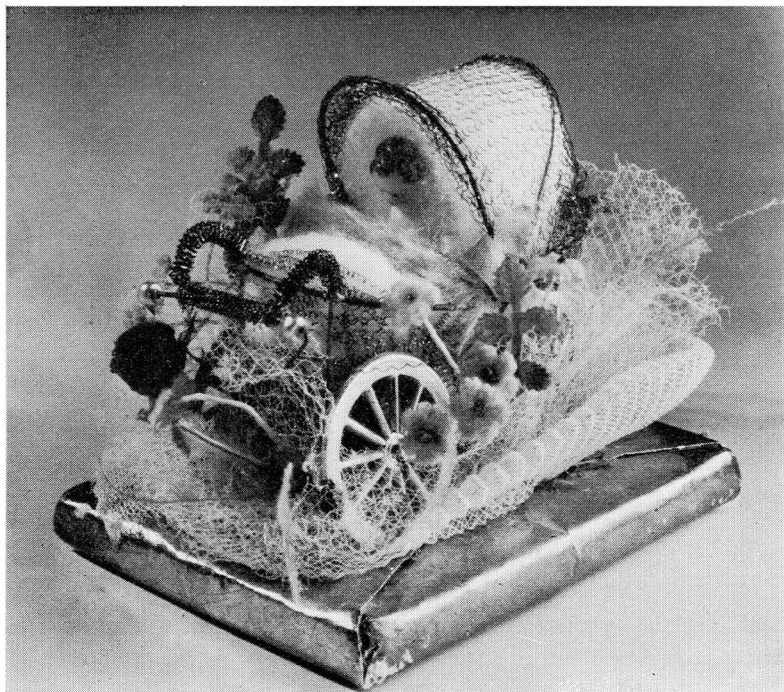


Bild 5. Dopkonfekt. Barnvagn i metalltråd, flerfärgade tygblommor. Serverad vid dop i Rasbo socken 1902.

De bilder av bokmärkstyp, som förekommer på begravningskonfekt, föreställer ofta änglar och putti. De är antingen utförda i flera färger eller enbart i guld, silver, vitt eller svart. Raphaels välkända änglabilder pryder f. ö. konfekt för alla högtider. Kristus på korset i flerfärgs- eller silvertryck ser man ofta på begravningskonfekt, likaså avbildningar av Torvaldsens välkända Kristusgestalt. Andra vanliga sorgemotiv är en lyra och Guds hand samt olika symboler för död och uppståndelse. Särskilt makaber för oss kan en av Upplandsmuseets franskonfekter från slutet av 1800-talet förefalla. Dess dekoration utgörs av ett fyrkantigt märke i svart och silver med en dödskalle och två korslagda ben. En krona i silver- eller guldpapper, »livets krona», pryder både

begravnings- och bröllopskonfekt. Symboler för hopp, kärlek och lycka, såsom ankare, hjärta och fyrklöver, hittar man på bröllopskonfekt. Bokmärksänglar och bilder av barn fanns i många olika utföranden att sätta på dopkonfekten. Därutöver bjöds ett oändligt motivförråd av olika blomster och blomsterarrangemang för all slags konfekt.

På begravningskonfekt kan ibland ses fotografiska porträtt av den avlidne.

Aldern på den här presenterade konfekten varierar. Som tidigare antytts känner man till konfekt från mitten av 1800-talet. Som en mer allmän företeelse upphörde konfektseden på 1920-talet. Alla olika typer synes ha förekommit i stort sett samtidigt. Inom den första gruppen av omslagskonfekt med de stora platta karamellerna förefaller det dock som om den tredimensionella decorationen utvecklats ur en äldre typ med plattare decorationer. Dessa sistnämnda, som var särskilt vanliga kring mitten av 1800-talet, utgörs av pappersbilder på underlag av tyll. Konfekterna med tryckta, pressade eller perforerade omslag var särskilt vanliga kring sekelskiftet och senare.

I Uppland levde bruket av begravnings-, bröllops- och dopkonfekt regelbundet kvar ett stycke in på 1920-talet, men det hände att bröllops- och dopkonfekt förekom rätt ofta på 1930-talet, begravningskonfekt mera sällan. Troligen var första världskriget en av orsakerna till konfektsedens upplösning. Så sent som på 1950-talet erhöll såväl Ofvandals konditori som H. E. Lundholms karamellfabrik i Uppsala beställningar på dop- och bröllopskonfekt; då användes dock gamla konfektomslag och märken ur lager från den tid då högtidskonfekt var mer allmänt i bruk.

Konfektpoesi

De tryckta deviser, som klistrades på konfekten, främst den av de enklare typerna, utgör en litteratur av alldeles speciellt slag. Konfektpoesin är inte precis någon skönlitteratur, men den kan kanske ses som en sorts litterär folkkonst, som gav ett sätt att uttrycka stundens allvar eller glädje och kläda i ord vad man kände inför livets stora högtider. Flera förlag och tryckerier ut-



Bild 6. Högtidskonfekt i pappersomslag med tryckta bilder och texter. Från 1800-talets senare del och 1900-talets början. I övre raden från vänster bröllopskonfekt, i ljusgrönt papper med svart tryck och ljusröd ros, från Güntherska konditoriet i Uppsala, dopkonfekt i blått glanspapper med guldtryck och stycke bild i flera färger samt bröllopskonfekt i silverpapper med rött tryck och blomsterprydnad i rött. I nedre raden begravningskonfekt i svart resp. vitt glanspapper. Den vänstra har en Kristusbild i flerfärgstryck och den mittre en bildframställning av det brinnande hjärtat. Upplandsmuseet inv.nr UM 10.841 samt SM 1.332 och 1.834.

gav under 1800-talet devissamlingar. De trycktes på stora ark, som sedan kunde klippas isär. Devissamlingar från 1800-talets första decennier innehåller endast kärleksdeviser och allmänna sentenser. Speciella deviser för olika familjehögtider började bli vanliga först på 1830-talet. Här följer några exempel på s. k. originaldeviser för sockerbagare, samtliga från sent 1800-tal.

Begravningsdeviserna påminner om döden:

Många äro livets dunkla skiften
Alla vägar bära dock till griften

Ingen utav döden glömmes
Snart du själv i graven gömmes.

De manar till ett bättre liv:

Döden skall en gång oss alla fjättra
Bed och verka, ångra och förbättra

Betänk o män'ska vad du gör
Du vet ej stunden, när du dör.

Ibland är devisen tröstande:

Vårt rätta liv i himmelen vi börja
Ej må du då den käre döde sörja

Se mot ljusa himlen opp
Sorgsna hjärta och äg hopp.

I några deviser framstår döden som ljuv och försonande:

Räds ej gravens nattomhöljda boning
Döden är blott kärlek och försoning

Ej finns en sömn så ljuv och söt
Som den i jordens lugna sköt.

Men döden kan också vara motsatsen:

I det mörka, tysta djupa
Allas våra dagar stupa.

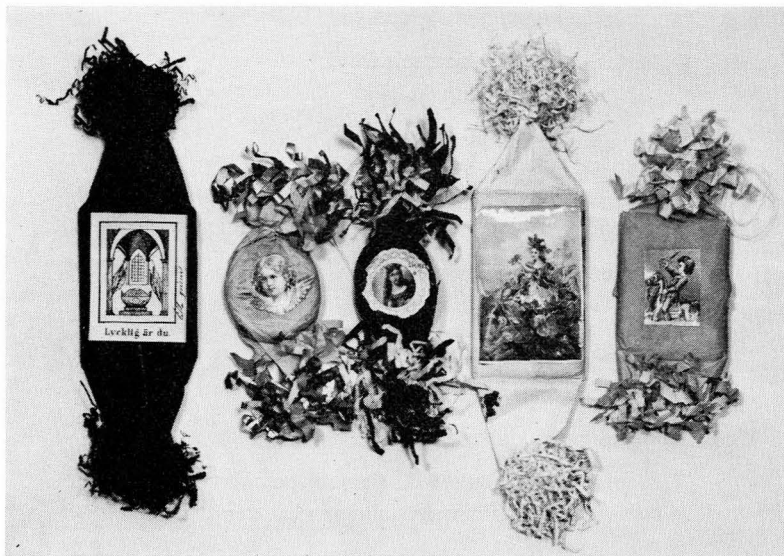


Bild 7. Högtidskonfekt med omslag av fransat silkespapper. Från vänster begravningskonfekt i svart, dopkonfekt (?) i rosa och guld, begravningskonfekt i svart och vitt, bröllopskonfekt i gult med bild i flerfärgstryck och julgranskonfekt från 1888 i rosa och gult med bild i flerfärgstryck. Upplandsmuseet inv.nr UM 7.619 och SM 1.332.

En mycket ofta återkommande devis är:

Sakta kom Ängeln och log
Viskade: »Nu är det nog».

Man har onekligen lättare att acceptera denna specifika konfektpoesi i sammanhang som bröllop och dop.

Vid *bröllop* kan devisen lyda så här:

Bruden lik en rosenknopp
Slår mot maken ögat opp

Det äkta ståndet är väl bäst ändå
Av alla stånd, så vitt jag kan förstå.

Gamla talesätt återfinns:

Att plocka smultron under snön
Är ju en sysselsättning skön.

Kärleken är ett genomgående tema:

O, kärlek, jords och himmels fröjd
Vem blir ej av din allmakt böjd

Ett liv utan kärlek, det är ju precis
Som jord utan grönska, blott höljd utav ris.

Vid *dop* handlar deviserna om föräldrastolthet:

Se modern, som vid vaggan sitter
Vad är för henne världens glitter

Känns icke hjärtat högre klappa
Vid dessa orden: mamma, pappa?

De talar också om vakande änglar:

Till barnet som oskuldsfullt slumrar och ier
Mång ängel från himmelen blickar visst ner

Änglar omkring barnen leka
och de späda kärligt smeka.

Sockerbagare, konfekttillverkare

Det var i första hand konditorierna, som tillverkade och sålde den rikt utstyrda högtidskonfekten. Ofvandals och Carl Axels konditorier i Uppsala har till vår tid bevarat en stor uppsättning konfekt av egen tillverkning. Landets mest berömda och anlitade tillverkare av konfekt för olika högtider och fester var Landelius hovkonditori i Stockholm, som bl. a. levererade konfekten till hovet. Även förmögnare familjer ute i landsorten hämtade gärna sin konfekt från Landelius. I Uppsala kunde man köpa högtidskonfekt i en del speceributiker, men beställning måste då ske i god tid. Lundholms karamellfabrik, som upphörde i slutet av 1950-talet, tillverkade högtidskonfekt, dock uteslutande av den enklare typen av silkespapper med fransar, som åstadkoms med mycket finurliga maskiner.

Dekorationerna och omslagen till den mer påkostade konfekten gjordes i regel inte av landsortskonditorierna själva utan beställdes från grossistfirmor. Bl. a. Axel Pettersson & Son, Uppsalas

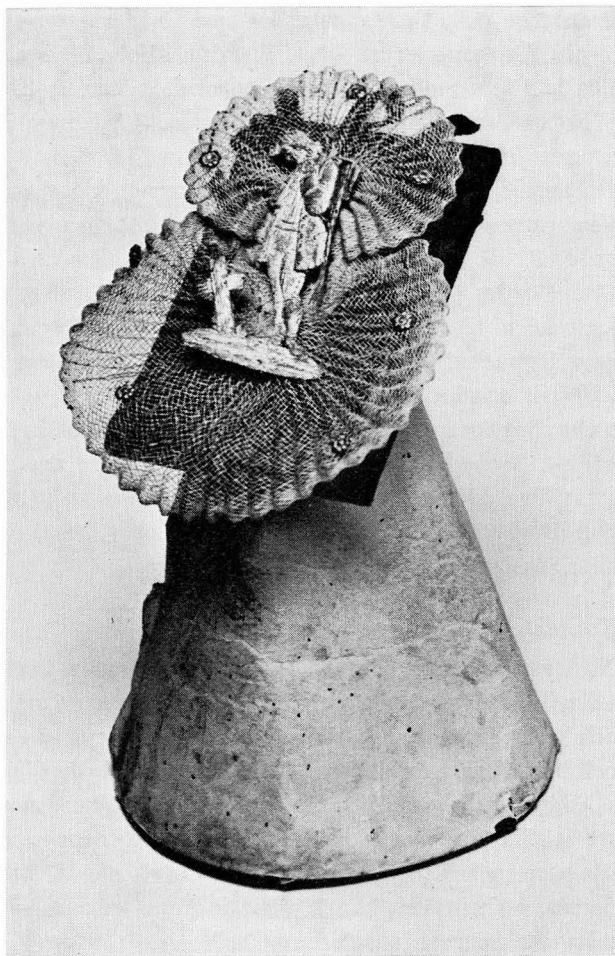


Bild 8. Begravningskonfekt på ställning av papper. Denna anordning var avsedd att stå i mitten av konfektskålen och höja upp »finkonfekten» över den enklare konfekten. Daterad 1877. Från Knutby socken. Upplandsmuseet inv.nr SM 1.332 A.

stora pappersfirma, lagerhöll bokmärken, deviser och annat för karamellomslagen.

Många av bokmärkena och de andra bilder, som klistrades utanpå konfekten, importerade sockerbagarna utifrån, bl. a. från

Frankrike och Tyskland, vilket ger förklaringen till att katolska motiv förekommer så ofta, framför allt på begravningskonfekt. Det hände att man använde franska devisor, tryckta hos Charles Wurth i Paris. Så gjorde Landelius konditori, men firman lät dessutom trycka egna konfekttexter på franska.

I större delen av den här presenterade högtidskonfekten kom förpackningen att bli huvudsak. Själva sötsaken spelade en underordnad roll, beroende på att man sällan eller aldrig åt upp den. Den gjordes i regel ej heller för att ätas. Vanligt socker blandat med krita blev en hård massa lämplig som stomme till en elegant förpackning. De hårda sockerbitarna kom emellertid på sina håll till användning under första världskriget, då tillgången på socker var knapp. Särskilt bra var de när man skulle dricka kaffe på bit. Men det fanns konditorier, som lade ner stor omsorg på att själva sötsaken skulle kunna ätas med njutning. Ofvandals konditori var berömt för sina mjuka och välsmakande »moreller» eller »inslagskarameller».

Konfektens servering

När, var och hur högtidskonfekten serverades växlade mellan de olika högtiderna men också inom olika samhällsgrupper, platser och tider. Frågor av sådan art skall här beröras endast i korthet och huvudsakligen de beträffande begravningskonfekten.

Vid begravingar hos den uppländska allmogen var det vanligt att konfekten serverades före själva jordfästningen vare sig begravningsfesten hölls hemma i sorgehuset, på något värdshus eller liknande. I Varmsätra by i Norrby socken förekom i mitten på 1800-talet att begravningsgästerna, sedan de samlats i sorgehuset på begravningsdagens morgon, trakterades med kaffe, smörgås, konfekt och vin. Från Järlåsa berättas följande om begravingar vid slutet av 1800-talet. När man samlats i sorgehuset, där den döde stod lik, och alla satt sig i vagnarna eller slädarna för att i procession bege sig till jordfästningen for man fram till förstugan eller trappen till sorgehuset. Där serverades konfekt och vin på brickor. Man skulle därmed »få styrka» inför den förestående begravningsakten.

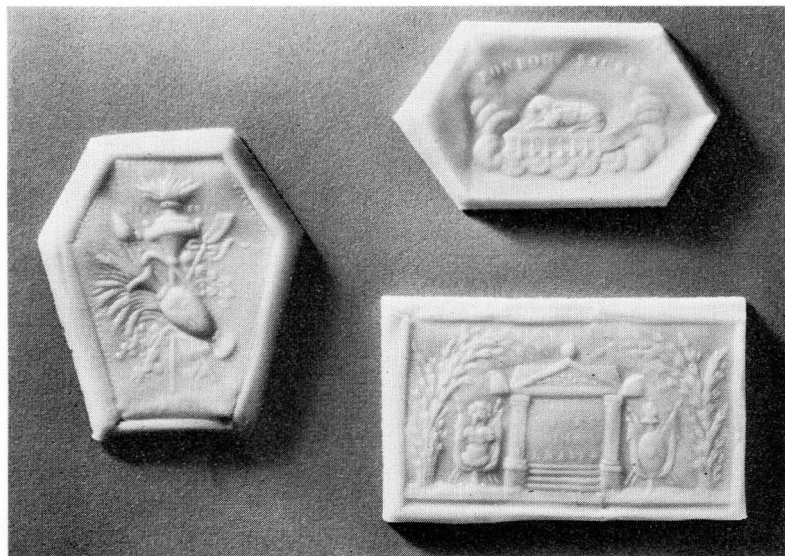


Bild 9. Avgjutningar från konfektformar i kopparplåt, sannolikt avsedda för begravningskonfekt. De två högra bär franska texter: BONBON SACRÉ resp. AUX MANES DU BRAVES. Upplandsmuseet. Avgjutningar och foto Nordiska museet.

På en del platser i Uppland bjöds konfekt och vin omedelbart när begravningsgästerna kom hem till sorgehuset från jordfästningen. Det finns uppgifter om att konfekten och vinet serverades bland det sista innan gästerna skulle gå hem efter det gravöl, som följde på jordfästningen och som kunde pågå i flera dagar.

Går man utanför Uppland finner man t. ex. i grannlandskapet Södermanland att trakteringen kunde ske i sockenstugan efter den på jordfästningen följande gudstjänsten. Därvid bjöds bl. a. på »körkvin» och »brynt ost», dvs. ett slags messmörskakor, som var forna tiders sötsaker. I andra trakter av Sverige tillhandahölls särskilda konfektpåsar, i svart och vitt med kors på, att ta hem konfekten i.

Som redan flera gånger nämnts åt man sällan upp karamellen, framför allt inte den i påkostat omslag. Om så hände, berättas

det från Vaksala i slutet av 1800-talet, skedde det genast konfekten serverats. Sparade man att äta den till ett senare tillfälle ansågs den farlig. På vad sätt framgår dock inte. Från Norrby socken berättas att man kände en slags oidentifierbar respekt för begravningskonfekten och därför undvek att äta upp innehållet.

Värdfolkets sociala och ekonomiska ställning var avgörande för vilken typ av konfekt som serverades. Detta gällde vid såväl begravningar, bröllop som dop. I förmögnare kretsar fick i allmänhet var och en av gästerna en rikt påkostad konfekt. Vid begravningar bland mindre förmögna hände det att endast de närmast sörjande fick en dyrare och finare konfekt medan övriga gäster fick nöja sig med en enklare. Bland fattiga hade man vid begravningar endast en fin konfekt överst på fatet. Resten var enkel konfekt med fransat silkespapper. Så var det t. ex. i Bälinge socken kring sekelskiftet. För den enstaka »finkonfekten» kunde man ha en speciell pappersställning, som höll upp den, bild 8. Det var dock inte alltid så vanligt med begravningskonfekt hos fattigt folk. I vissa socknar i västra Uppland lär konfekt ha förekommit endast hos förmögnare bönder och likställda. Några större skillnader i konfektsederna i de uppländska städerna och på landsbygden tycks det inte ha varit. Det var i sin ordning att vissa ålderdomliga drag dröjde sig kvar längre på landsbygden. Jämför man med det material, som publicerats i ämnet från andra landsändar, verkar det som om konfektsederna varit i princip lika i hela landet.

Konfekten, en undergörande godsak?

Frågan om hur och när bruket av den speciella högtidskonfekten uppkom är nog så intressant. Sederna kring framför allt begravningskonfekten röjer att bruket, så som det kom till uttryck under 1800-talets senare del, kan ha haft en djupare innebörd än att enbart vara materiell undfägnad. Den ursprungliga innebörden kan ha varit magisk. Tidigare forskare har fört tanken till de medeltida kult- och läkedomsbröden. Sådana bröd tillverkades inom klostren, där de även såldes. Man trodde att ju starkare smak dessa bröd hade ju större var den undergörande kraften i dem. Redan under reformationstiden sägs användningen av brö-

den ha urartat. De började bli rena godsaker, som gjordes i hemmen och av sockerbagare. Men man bibehöll troligen sedvänjan att servera dem vid speciellt högtidliga tillfällen. De medeltida bröden förmodas ha sina direkta avbilder i de messmörskakor, som långt senare förekom som godsaker hos allmogen. De senare pressades med stämplor, som hade utskurna mönster av medeltida karaktär. Enligt folktron var f. ö. messmörskakorna inte enbart godsaker: mjölksöcket i dem ansågs ha en god alstrande inverkan på mannen, varför flickorna gärna gav sina blivande män dylika kakor. Även om man kan anta att det föreligger ett samband mellan de medeltida kult- och läkedombröden och den speciella högtidskonfekt från 1800- och 1900-talen, som här presenterats, är den senares rikt utformade förpackningar, liksom så mycket annan rekvisita i vårt högtidsfirande, sannolikt ett direkt lån från kontinenten under 1800-talets förra hälft. Mycket talar för att detta lån förmedlats av kungahuset eller högreståndskretsar.

Det finns ytterligare ett par omständigheter kring högtidskonfekten och sederna omkring den, som kan tyda på att åtminstone begravningskonfekten hade en magisk innebörd. Bruket att som ett särskilt moment i begravningsfirandet servera konfekten tillsammans med vin gör att en jämförelse med nattvarden ligger nära till hands. Och de flata, i koppform framställda söt-sakerna, presenterade på bild 9, leder tanken till oblaten. Den ena konfektens franska text kan sägas understryka denna tanke: »Bonbon sacré» (helig karamell).

Seden att servera konfekt och vin vid bröllop och dop förekom i kunga- och herrskapskretsar under 1600-talet och spreds till andra samhällsgrupper under 1800-talets förra hälft. På 1840-talet blev det vanligt i en del borgerliga kretsar med s. k. konfektbröllop. Det var en ny enklare och inte alltid så uppskattad form av bröllop, där man endast serverade konfekt med vin eller buljong efter vigselakten. Vid dop tillgick serveringen av konfekten och vinet på liknande sätt som vid dessa enklare bröllop. Hos allmogen och fattigt folk synes bröllops- och dopkonfekt inte ha förekommit i samma utsträckning som begravningskonfekt.

Det var inte enbart vid familjehögtiderna begraving, bröllop

och dop som man bjöd på särskild högtidskonfekt. Till de stora festmiddagarna och slottsbalerna på slottet i Stockholm under 1800-talet lät man göra specialkonfekt med olika omslag, ibland dekorerade med kungligt monogram och krona. Även till företags- och andra jubileer samt marknader tillverkades konfekt i festliga förpackningar. Vår granna julgranskaramell, en yvig men ofta innehållslös minnessak från julgransplundringar, är en annan variant av 1800-talets rika konfektflora.

KÄLLOR OCH LITTERATUR

Utgångspunkten för föreliggande studie har varit Upplandsmuseets samling av högtidskonfekt. Men för att komplettera bilden har annat material studerats, i första hand Nordiska museets och Stockholms stadsmuseums omfattande konfektsamlingar samt några speciellt intressanta i privat ägo.

Uppgifterna om de uppländska konfektsederna grundar sig på uppteckningar gjorda dels av förf., dels av fil. lic. Wolter Ehn och dels av fru A. Sjögren, Harbo. För särskilt värdefulla meddelanden svarar fru Anna Eriksson, f. Forslund, Skuttunge, som arbetade som servitris i Bälinge och angränsande socknar under 1890-talet, konditor Ragnhild Ofvandal och karamellfabrikör W. Ohlsson, den siste innehavaren av Lundholms karamellfabrik i Uppsala.

Hagberg, L., *När döden gästar*, Stockholm 1937

Hagberg, L., *Seder och tro i barnets liv; Livets högtider*, Nordisk kultur XX, Stockholm 1949

Hammarstedt, E., *Några konfektens förfäder*; *Fataburen* 1907

Hammarstedt, E., *Såkaka och såöl*; *Meddelanden från Nordiska museet* 1903

Isaacsson, A., *Anteckningar om seder ock bruk i Varmsätra i Uppland före lantmäteriet på 1860-talet*; *Svenska landsmål* 1918

Karlson, W., *Begravningskonfekt*; *Kulturen* 1956

Nylén, A.-M., *Skåderätter*; *Julstämning* 1961

Nylund, D. F., *Begravningsritualet och Begravnings seder i den svensk-lutherska kyrkan*, Eskilstuna 1917

Person, B. A., *Dopseder*; *Kulturen* 1957

Resare, A., *Julgranskarameller*; *Fataburen* 1963

Rosén, H., *Begravningsbruk och dödstro*; *Livets högtider*, Nordisk kultur XX, Stockholm 1949