

*Ebba Wachtmeister*

---

EN MAN FÖRE SIN TID  
DOKTOR CHARLES EMIL HAGDAHL

\*

A MAN AHEAD OF HIS TIME  
DOCTOR CHARLES EMIL HAGDAHL



---

**Banking & Enterprise**

No. 4 Stockholm 2009



EN MAN FÖRE SIN TID  
DOKTOR CHARLES EMIL HAGDAHL

\*

A MAN AHEAD OF HIS TIME  
DOCTOR CHARLES EMIL HAGDAHL



*Ebba Wachtmeister*

---

EN MAN FÖRE SIN TID  
DOKTOR CHARLES EMIL HAGDAHL

\*

A MAN AHEAD OF HIS TIME  
DOCTOR CHARLES EMIL HAGDAHL



---

**Banking & Enterprise**

Publications from  
The Foundation for Economic History Research  
within Banking and Enterprise  
No. 4 Stockholm 2009

1998

No. 1 Ulf Olsson, *Stockholms Enskilda Bank and the Bosch Group, 1939–1950*

1999

No. 2 Gert Nylander, *German Resistance Movement and England. Carl Goerdeler and the Wallenberg Brothers*

2000

No. 3 Gert Nylander & Anders Perlinge, *Raoul Wallenberg in Documents, 1927–1947*

2009

No. 4 Ebba Wachtmeister, *En man före sin tid. Doktor Charles Emil Hagdahl. A Man Ahead of his Time. Doctor Charles Emil Hagdahl.*

---

# Innehåll

---

Förord	7
Det var en gång	9
Studierna	10
Stockholmaren Hagdahl	11
Resor i Europa	13
Botanikern	18
Tidö i Västmanland	18
Hötorget i Stockholm	22
Döttrarna	26
Getkärret på Dalarö av <i>Lennart Jarnhammar</i>	29
Tiderna förändras	33
Hagdahl i tiden	35
Kok-konsten som vetenskap och konst	38
Näringsläran	41
Final	43
Källor	47
Släkttavla	51
English Version	53





---

# Förord

---

I ÅR ÄR DET TVÅHUNDRA ÅR sedan doktor Charles Emil Hagdahl (1809–1897) föddes. Han är mest känd som författare till den kokbok – *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar* – som kom ut 1879, och som har kommit att betyda mer än någon annan för den svenska gastronomins utveckling och beskrivning. Hur kommer det sig? Jo, han skrev en kokbok anpassad efter internationella såväl som svenska traditioner, och som därtill var en näringsfysiologisk handbok. Han blev den som introducerade den moderna matlagningen i Sverige.

Hagdahl beskrev också matlagingskonsten som ingen annan tidigare gjort, med en slösande smakrik prosa och med mycket humor. Han förde ut kokboken från arbetslaget i köket, till högläsning i salongerna. Alla, inte minst i burgna hem, hade nöje av att läsa den.

Detta gjorde han under en betydelsefull brytningstid. Näringsfrihetslagarna 1846 och 1864 och skråväsendets upphörande gjorde att en ny borgarklass med enskilda företagare växte upp i Sverige. Och de ville spendera. De anordnade middagar hemma, och de festade på restaurang. Här behövdes en ny förklarande kokbok. Men som sagt, han gjorde så mycket mer.

Jag blev uppmuntrad att göra en sammanfattning av allt det okända kring den kända doktor Hagdahl. Dels om Hagdahl som föregångsman inom kokkonsten, och dels om honom som släkting. Han var far till Amalia Wallenberg, gift med vice häradshövding Marcus Wallenberg.

Men under resans gång visade sig så mycket mer. Det har varit intressant att följa Charles Emil Hagdahls livsgärning. Förutom att han var läkare – fast kanske inte så framgångsrik – var han både fångvårdsspecialist, botanist, lantbruks- och mejerireformator med mera innan han blev gastronomisk författare. Han talade ett flertal språk och han var mycket musikalisk. Han sjöng och spelade flera instrument. Han var konstsamlare. Han gjorde mycket framgångsrika fastighetsaffärer som finansierade hans goda liv, dessutom var han gift till en förmögen familj. Hans ekonomiska transaktioner sköttes av Stockholms Enskilda Bank.

Tydligen pendlade han emellertid mellan att vara en lysande och underhållande sällskapsmänniska till en djupt deprimerad, ensam herre. Det finns mycket att berätta om, vilket jag har försökt att göra på ett någorlunda omväxlande sätt. Jag har haft Gösta Adelswärds skrift om Charles Emil Hagdahl som ledtråd.

Jag har grävt i olika arkiv, och har hela tiden upprätthållit en dialog med Gunnar Lindqvist vid Hagdahlsakademien i Linköping. Den har också producerat en minnesskrift, *I Hagdahls smak*, nu under jubileumsåret 2009. Måltidsforskaren Richard Tellström har frikostigt delat med sig av sina ovärderliga kunskaper. Historikern Lennart Jarnhammar har initierat bidragit med hela avsnittet om doktor Hagdahls tid på Dalarö. Dalarös historia är ett av Lennarts många expertområden.

För varje steg jag tagit i berättelsen om Hagdahl, har jag mer och mer fascinerats av denna man och allt han förmått uträtta. Eller kanske borde man snarare säga *sammanfatta*: hans styrka låg i förmågan att lättförståeligt sammanställa vad många andra kommit fram till.

Doktor Hagdahl levde som den patriarkala tiden påbjöd. Han tog hand om alla sina barn, liksom deras mödrar, på det sätt som var vanligt på den tiden. Amalia var hans favoritdotter, och genom olika omständigheter tillhör jag den tredje generationen efter henne, och som njuter av den goda smaken en bra kokbok kan förmedla.

Jag har valt att inte kommentera själva innehållet i kokbokens alla tusentals recept. Trots att de är skrivna för mer än 100 år sedan, känns de flesta aktuella än idag, och jag rekommenderar alla att slå i kokboken, läsa någon av hans es-säer och kanske laga till något med utgångspunkt från hans recept, med den egna fantasin som guide. I texten som följer har direkta citat från Hagdahls egna skrifter återgivits i *kursiv* stil.

Familjemiddagen den 29 maj varje år, då Amalia och Peter Wallenbergs födelsedagar uppmärksammas, är ett typiskt exempel på vad som serverades vid en finare vårmiddag på doktor Hagdahls tid: kokt vit sparris med rört smör, rökt Halmstad-lax med stuvad spenat, fågelfärs med murkelstuvning och vingelé, allt nedsköljt med ypperliga viner.

Carlsson Bokförlag har i samarbete med Hagdahlsakademien 2009 givit ut minnesboken *I Hagdahls smak* (ISBN 978-91-7331-221-9). Samma förlag publicerade 2004 även en faksimilupplaga av *Kok-konsten* (ISBN 91-7203-618-4).

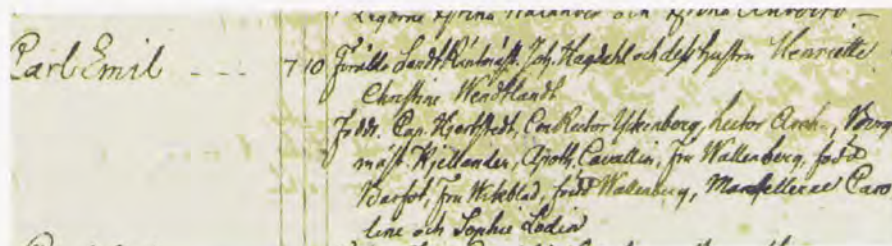
Ebba Wachtmeister  
Stockholm i maj 2009

## Det var en gång

FAMILJEN HAGDAHL BODDE I Linköping i hörnet av Apotekargatan och Torggatan, i ett hus som numera är rivet. Det som idag kallas för det Hagdahlska huset vid Stora Torget var deras eget uppförda hem som nygifta. Lantränsmästare Johan Hagdahl, som hanterade länsstyrelsens finanser, hade tagit sig namnet Hagdahl efter sitt barndomshem Hageby i Rogslösa socken i Östergötland. 1794 gifte han sig med den 22 år yngre Henriette Wendtland. Carl Emil Hagdahl, deras yngste son, föddes den 6 februari 1809. Enligt födelseboken var han faktiskt född den 7 februari, men i alla senare sammanhang anges hans födelsedag vara den sjätte: en man före sin tid redan från födseln! Han hade då tre syskon: Johan 13 år, Henric 11 år och Amalia 8 år. Carl Emils faddrar var kapten Hjertstedt, vice rektor Yckenberg, lektor Arehn, borgmästare Kjellander, apotekare Cavallin, fru Wallenberg f. Barfoth (gift med Marcus Wallenberg, sedermera biskop), fru Wikblad f. Wallenberg samt mammellerna Sophie och Caroline Lodin, kusiner till



Johan Hagdahl, Carl Emils far, föddes 1749 i Hageby i Rogslösa socken. Johans far hette Anders Månsson och var gift med Sigrid Svendsdotter. De hade ursprungligen döpt sin son till Jöns. I husförhörslängderna på 1780-talet kallas sonen emellertid Johan Hagdahl – han hade tagit sig namnet efter byn de bodde i. Foto: Östergötlands länsmuseum, Linköping.



Carl Emil Hagdahls födelsenotis i kyrkoboken. Han föddes den 7 februari 1809, och döptes tre dagar senare. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.



Carl Emil och döttrar till Engla Lodin f. Wendtland, gift med läkaren och professorn Johan Lodin.

1814 dog båda föräldrarna. Johan hade allvarliga ekonomiska bekymmer vilket givit upphov till en tro att han begick självmord. Men enligt dödboken dog Johan, 64 år gammal, av "en tärande sjukdom". Hans maka Henriette avled en månad senare av "halssjuka". Carl Emil var bara fem år gammal då. Mostern Engla Lodin tog hand om honom och hans syster Amalia. Doktor Lodin dog efter ett år, och mostern tog ensam hand om den stora barnaskaran. Hon hade själv sex barn att tänka på.

Carl Emils kusin och dopvitne, Caroline Lodin, gifte sig med Zacharias Abelin och i husförhörslängderna står Carl Emil upptagen som fosterson i deras hem. Antagligen flyttade han dit.

Fadderbarnet Carl Emil Hagdahl tillbringade också en hel del tid i det Wallenbergska hemmet, och han var främst god vän med sönerna Marcus Hilarion, Jacob Agathon och senare även med Andreas Oscar. Fadern Marcus, som senare blev biskop, var en lärd man. Han älskade det grekiska språket och översatte bland annat Homeros *Iliaden* och *Odysséen*, och gav därför sönerna grekiska förnamn.

Hagdahl undervisades delvis i det Wallenbergska hemmet, där man hade en informator, och han gick på läroverket i Gamla katedralskolan. Carl Emil hade till att börja med skrala betyg, även i ordning. Fast vid tidpunkten för studentexamen hade de nått upp till "berömlig".



### Studierna

På hösten 1828 började Carl Emil Hagdahl sina medicinstudier i Uppsala. Kanske var han inspirerad av läkarmiljön i sitt fosterhem, men möjligen var han också lockad av huvudläraren professor Israel Hwassers entusiastiska och idealistiska läror, grundade på naturfilosofier och läkande växter. Botanik-

*"Vacker och av naturen elegant" – ett av många uttalanden om Hagdahls person. Soignerad, säger en annan. Den unge Hagdahl var en omtyckt sällskapsmänniska, särskilt under studietiden. Under denna tid döpte han om sig till Charles Emil – med franskt uttal. Foto: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

studierna var en mycket viktig del i medicinutbildningen, och detta ämne fascinerade Carl Emil oerhört.

Första året hade han sällskap i Uppsala av Jacob Wallenberg, och strax därefter kom kusinbarnet Hjalmar Abelin också dit. Hjalmar kom att förbli Hagdahls bästa vän. Umgänget med östgötarna, som fortgick under hela hans levnad, utvecklades säkert under tiden med nationslivet.

Carl Emil ägnade sig åt ett aktivt sällskapsliv under sina tio studieår i Uppsala. Han var mycket musikalisk, med god sångröst, och han komponerade visor ackompanjerade av eget gitarrspel. Han var medlem i studentsångarsällskapen "Turkiska musiken" och "Juvenalerna". Någon gång under denna tid ändrade han sitt tilltalsnamn till *Charles* Emil, med franskt uttal.

Till hans goda vänner under Uppsalatiden hörde bland andra Abelin, Dickson, Cassel och Burenstam. De utgjorde en liten elit, där kvickhet och talang premierades. De bjöds in till landshövdinghemmet, där det vittra Uppsala blandade sig med stadens och omgivningarnas ståndspersoner och underhölls med musik. Charles Emil var en vanligt förekommande gäst, mycket tack vare sin musikalitet.

Hur han finansierade sina studier och sitt vidlyftiga studentliv vet ingen riktigt. En spekulation är att han framgångsrikt sol-och-vårade till sig sitt levebröd.

En studiekamrat till Hagdahl, Dan V Lundberg, beskrev i *Mina minnen* honom som ett lejon! "Han kallades för lorden – ty han hade häst, hund och stallgumse".

1832 praktiserade Hagdahl som underläkare vid Garnisonssjukhuset i Stockholm, och en kort tid även som karantänsläkare på Dalarö. 1838 disputerade han på en avhandling, *Om kolik*, och den 9 juni 1841 promoverades han till medicine doktor.

## Stockholmaren Hagdahl

Charles Emil Hagdahls första bostad i Stockholm var belägen på Ladugårdsland nedre, kv. Sjömannen 1 & 9, närmare bestämt på Nybrogatan. Enligt mantalsregistret hade han betjänt och städerska. Vissa källor påstår att han skall ha drivit en privat läkarpraktik här, som han kombinerade med en fattigläkartjänst på Ladugårdslandet. På den här tiden hade de medellösa i Stockholm tillgång till fri läkarvård, och detta ombesörjdes av tre särskilt utsedda läkare.

Charles Emil bodde kvar på Nybrogatan fram till 1842, då han enligt mantalsregistret flyttade till kv. Jacob mindre 8 & 9 på Arsenalsgatan. Denna fastighet ägde han tillsammans med sin hustru, Emilia Fredrika Gylling, med vilken han gift sig i juni 1841, samma år han promoverades till medicine doktor. Emilia var dotter till en avliden kryddkramhandlare – en handelsman i småsaker – Carl Gylling och hans hustru Catharina, f. Zettersten. Carl Gylling lämnade efter sig en ganska ansevärd förmögenhet, vilket definitivt förändrade Charles Emils levnadsvillkor. Han och Emilia kunde leva gott och han kunde odla sina många per-



*Emilia Fredrika Gylling, Hagdahls hustru, var dotter till den förmögne kryddkramhandlaren Carl Fredrik Gylling och hans maka Catharina Christina, född Zettersten. Foto: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

sonliga intressen. De bodde kvar på Arsenalsgatan ända till 1850. Släkten Gylling hade förresten också sina rötter i Östergötland.

1846 köpte Hagdahl fastigheten Hötorget 6, belägen i kv. Hästhuvudet, för 36 000 riksdaler, omkring 3,7 miljoner kronor i dagens penningvärde. Säljarna hette Reutercrona och var arvingar till Maria Conradi, änka efter brukspatron Johan Conradi. Femtio år senare var taxeringsvärdet på denna fastighet 260 000 riksdaler. Huset låg vid Kungsgatan, mellan Olofsgatan och Holländargatan. Det har alltid sagts att Charles Emil köpte denna fastighet av sina svärföräldrar. Men det har nog förväxlats med att familjen Gylling också råkade äga en annan fastighet i samma kvarter.

Först 1855 flyttade familjen Hagdahl in i en av husets våningar, efter viss renovering. I fastighetsregistret framkommer det att Hagdahl ägde flera fastigheter runt om i staden, bland annat på Drottninggatan 51 och på Bastugatan 1. Han gjorde mycket goda affärer genom att köpa och sälja fastigheter i Stockholm med omnejd.

I *Stockholms adresskalender* från 1884 står det att Hagdahl, som bebor Hötorget 6, dessutom hyr ut affärslokaler till handlanden P U Bergström – det var alltså början på det som skulle bli det kända varuhuset PUB – bokhållare C H A Deggau, urmakare A L Lindgren och bildhuggaren P O Winnerstrand. Att krogen "Hvita Havet" skulle finnas i fastigheten har jag inte kunnat se. Däremot låg den kända "Källaren Kronan" i kvarteret intill och ett stycke längre bort låg "Hötorgskällaren".





*Hötorget mot norr på 1900-talet. På torget sålde bönderna livsmedel och förnödenheter till stadsborna. På innergårdarna runt omkring såldes kor, hästar, oxar och kalvar liksom ved och hö. I källarna och på krogarna kunde man få sig något till livs, huvudsakligen brännvin. "Källaren Kronan" har funnits här sedan 1700-talet. Till höger syns det Hagdahlska huset, och det är Hölandargatan som skiljer dem åt. Foto: Stockholms stadsmuseum.*

## **Resor i Europa**

Låt oss för ett slag återvända till år 1841. Detta kan man kalla för Hagdahls lyckoår med doktorspromovering, giftermål och en mycket lång arbets- och bröllopsresa ut i Europa, där han kombinerade studier i fängelseväsendet med att förkovra sig i sina botaniska intressen.

Hagdahl hade erhållit ett formellt uppdrag av justitie statsministern. Den blivande kungen Oscar I hade planer på en modernisering av fängelserna och på att humanisera fångvården. Hagdahl skulle nu utforska fängelserna i fem europeiska länder. Varför just han fick uppdraget är inte klart. Antagligen blev han introducerad av en vän, läkaren Charles Dickson, som var riksdagsman. Det påstås att Hagdahl bekostade resan själv.

På intet sätt bör man betvivla Charles Emils starkt kända sociala engagemang. Hans upplevelser under tiden som läkarstudent under Hwassers lärar, och praktiken som fattigläkare, hade säkerligen gjort honom väl medveten om betydelsen av god vård, sund kost och inte minst av humana boendeförhållanden. Europaresan genomfördes antagligen av flera olika skäl. Hagdahl fick i varje fall tillfälle att ägna sig åt sina favoritämnen: botanik och trädgårdskonst. Han hade

hela tiden kontakt med Svenska Trädgårdsföreningen, och skickade initierade skildringar om trädgårdsanläggningar, parker, växthus och växter. Han reflekterade över allt möjligt under sin resa, också rent agrara frågor. Hur man skötte åkrar, vilka kreatursraser som användes, vad de betade och var det växte. Han byggde upp sina kunskaper om konst genom många besök vid museer.

Om Charles Emil och Emilia gjorde resan i ett enda svep, eller om den var uppdelad på flera tillfällen vet ingen riktigt. Men de reste på alla möjliga sätt: med häst och vagn, båt och järnväg till Berlin, Wien, Milano, Paris och London. Och de stannade i flera månader på några av platserna.

Charles Emil bedrev under hela sitt liv sällskapsliv som vore det en skön konst. Han var känd som en spirituellt konversator med vida språkkunskaper. Han var musikalisk och underhöll med vissång och spel, och han var alltid en välsedd gäst i många salonger under resans gång.

Mycket litet berättas om Emilia. Vi vet nästan ingenting om hennes karaktär, eller om hennes intressen. Detta gäller för många kvinnor från den här tiden. Kvinnorna levde sitt separata "kvinnoliv", vid sidan av mannen. Hon kan inte ha haft det helt lätt som partner till Charles Emil. Han var säkert mycket krävande med sina många intressen, som han rastlöst och noggrant följde upp. Men tonen i breven hem är alltid kärleksfull. I några brev till sin syster Amalia i Göteborg, gift Pripp, beskriver han ögonblick från sin resa i en litet raljerande ton med träffsäkra och kvicka observationer. Jag tar här upp några kommentarer som har anknytning till mat och vardagsliv.

Första anhalt är Köpenhamn, "*där en svensk varken är främmande eller hemmastadd vilket är en tråkig författning ... hela staden är full av jordbaer, en sorts mycket stora och dito sura smultron*". Jordgubbar var tydligen helt okända i Sverige vid den tiden.

I Hamburg såldes det moreller. "*På torget såg jag vagnar med hästar bespända helt och hållet lastade med 'kirschbeer'*". Efter en ångbåtsresa på floden till Magdeburg beundrades den "*obeskrivligt herrliga katedralen*", och de första mogna aprikoserna avnjöts.

Så kom de till Berlin med hästdiligens. "*Präktiga statsvagnar med betjäning i uniform och man åker 14 personer. Vägarna äro alla Mac Adamiserade men bättre underhållna än i Göteborg. Ingen sten står upp, ingen grop får vara. Berlin ligger på släta marken, har granna hus, breda gator och skrytsamma innevånare. Särdeles tråkigt ... Öl drickes från morgon till afton, svagare än edert och oändligen bornerande.*"

Paret reste vidare ut till Sanssouci med järnväg, vilket var den första gången de åkte tåg. De fortsatte mot Wien via Leipzig, Dresden, Böhmen och Linz och anlände med ångbåt på Donau till Wien. Charles Emil ägnade sig åt sina botaniska intressen, medan Emilia sysselsatte sig med sina språkstudier samt "*allehanda små sysaker, musik och dyligt.*" De hyr två rum och tambur. "*Mat är samma pris som hemma, utom fisk som här är rar. Specier och viner är 3 ggr så dyra utom de inhemska som är sämre. Wienerlivet är ett matliv och folket här önskar intet högre än att i frid få må gott och sköta sina nöjen, varibland musiken är huvudsaken*".





Det var dyrt att skicka brev, därför skrev man även på tvärs för att spara på vikten. Brevet till syster Amalia Pripp skrevs i dagboksform. Charles Emil skriver underhållande om varje företeelse och upplevelse under resan genom Europa. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.

Resan fortsatte så mot Italien: *"persikor och andra fruktträd blommade och den feta boskapen betade av kvartershögt gräs. Det förefaller som när en ridå drages upp på teatern".* I Venedig besökte Hagdahl fängelset med de berömda övergivna blykamrarna, och från Mantua beskrev han upprört fängelsets alla ohyggligheter. I Milano besöktes de vanliga turistattraktionerna, men Charles Emil rapporterade lika upprört: *"hela såar fyllda av grodor såldes – men ej nog med det, de flåddes på torget och hoppade omkring utan huvud och utan hud. I solen. Vi togo i grannskapet en besk på saken ... En italiensk stad eller by är det smutsigaste man kan tänka sig granna fornlämningar ligga här och där bland orenlighet i ett land där allting passar och där lättjan är en nationaldygd och bedrägeriet ett lovligt sätt att föda sig."*

Via Schweiz, Sydfrankrike och Bordeaux kom de till Paris. Härifrån rapporterade Emilia till sin svägerska om hur man bland annat roar sig med teaterbesök på någon av de 25 teatrarna. Makarna Hagdahl besåg den göteborgska artisten Henriette Nissen som Elvira i "Don Juan" på Théâtre des Italiens. Hon berättade också om modet, tygerna, kläderna och om accessoarerna. Middagarna intogs i Palais Royal, mötesplatsen för såväl den fina som den halvfina världen. Man gick även på Véry och Le Grand Véfour. Där kan Hagdahl ha skaffat sig sina allra första erfarenheter av fransk gastronomi. Men mest imponerad måste han ha blivit av Englands mathållning: *"Då jag kom tillbaka hit (Paris) från England var jag ständigt hungrig i flera veckor och paris-kraftset ville ej förslå."*

Hagdahls 250-sidiga rapport från resan överlämnades till uppdragsgivaren 1845. Den blev ett slagkraftigt inlägg i reformdebatten om den svenska fängsvården och kom att få betydelse för den framtida utvecklingen i Sverige.

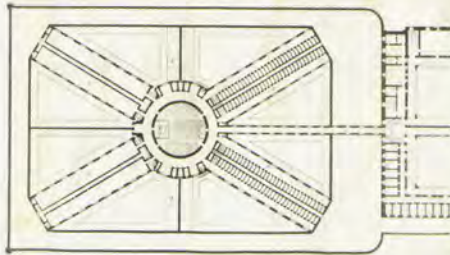
*Ur innehållet till*

### **Rapport till Hans Excellens herr justitie stats-minister, om fängelserna – i Tyskland, Schweiz, Frankrike, Belgien och England**

Den Hagdahlska rapporten, som sammanställer hans iakttagelser från olika rannsakningsfängelser, straffängelser och korrektionshus som han besökt under sin Europaresa, är fortfarande läsvärd. Han rapporterar insiktsfullt om fängelsernas utformning, deras bestraffningssystem, om lagar och rättegångar, cellernas utformning, personal, rutiner, klädsel, sysselsättning, kostnader, undervisning, hälsovård, arbete och matordning.

Det är på samma gång en skrämmande och ohygglig värld han beskriver. Det han fann gemensamt för alla fängelser var att lokalerna var alldeles för små, det var alldeles för dålig hygien och det fanns inte någon riktig sysselsättning för fångarna. De vanligaste sjukdomarna var diarré och reumatism. Naturligtvis reflekterar han över näringsintaget och effekterna av det. Här följer en kort sammanfattning av Charles Emils uppgifter om mathållningen i de olika fängelserna i de olika länderna:





Fängelserapporten beskriver initierat fängelsernas utformning, lagar, rättegångar, bestraffningssystem, kostnader, cellernas utformning, personal, sysselsättning och matordning i fem olika länder. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.

## INNEHÅLL

<b>Tyskland</b> .....	sid. 5.
Förenad-Straffhus, Zuchhaus .....	6.
<b>Hansknings-fängelser</b> .....	6.
Der Landstogt .....	6.
Königsberg-fängelset i Wien .....	8.
Ett ransknings-fängelset i London .....	9.
<b>Straff-fängelser</b> .....	12.
Besökning .....	14.
Frysmed .....	14.
Synskrift .....	12.
Filtpenningar .....	10.
Klassifikation .....	10.
Disciplin .....	17.
Bekämlad och rum .....	10.
Matordning .....	19.
Hälsönd och mortalitet .....	10.
Arter af gånslap .....	22.
Undermåning .....	22.
Konrad .....	10.
Styrman .....	24.
K. K. Förenad-Straffhus i Wien .....	22.
Måttvård, Söknemått, Ansigter .....	25.
Frysmed, Hansknings, Rättspoff, Arter .....	26.
Hälsönd .....	29.
Tidur .....	35.
Disciplin och kontroll .....	26.
Arbeten .....	24.

I Tyskland, huvudsakligen legymer med gott bröd, linser i puré eller soppa och fett av ister. Kött och potatis 4-6 gånger om året. "Arbetet tar obetydligt kroppens krafter i anspråk så maten är ställd därefter. De intagna har fallenhet för inflammatoriska sjukdomar".

I Italien, bröd, soppa, skidfrukter. Ej kött. Rissoppan har fett i sig.

I Schweiz, soppa, bröd, skidfrukter, kött 2 gånger i veckan.

Frankrike hade den bästa mathållningen, men alla äter och dricker ur gemensamma träbunkar och stop. Färskt bröd, ost, vin, öl eller cider, färskt kött och färska grönsaker. Invalider och fångar över 70 år fick matolja och smör. "En djurisk osnygghet kring toaletterna. Det här fängelset är lika dåligt som de övriga, och det vill säga mycket dåligt."

I Belgien serverades soppa; 5 gånger per vecka på kött, 1 gång ris, 1 gång ärtor, rågbröd och potatis. Till frukost ett te av varm mjölk, och vatten och bröd. "Tystnad på alla avdelningar".

I England var värden något bättre och kvaliteten på dieten högre. Soppa på oxhuvud, korngryn, ärtor, risgryn samt tillräckligt med vegetabilier. Utdelning av ost, mjölk, bröd. Här fick fångarna läkarvård, gudstjänster och tillgång till ett bibliotek.

Hagdahl förespråkade separationssystemet, till skillnad från de gemensamma salar fångarna vanligtvis internerades i. Han talade även för att ge internerna skolundervisning, och om möjligheten att bevista gudstjänster samt att de bör ha en meningsfull sysselsättning. Och framför allt poängterar Hagdahl, att fängelsecheferna borde vara läkare och inte militärer!

## Botanikern

Allt som hade samband med botanik och dess praktiska tillämpning i lanthushållningen eller trädgårdskonsten, anammade Charles Emil med verklig entusiasm. Han skrev flera artiklar och böcker i ämnet. 1841 publicerade han en vetenskaplig artikel som handlade om hur medicinalväxternas kraft är beroende av växtbetingelser och växtplats. Det är tidiga exempel på reflektioner han återkommer till i kokboken långt senare.

Under hela Europaresan studerade han växter, trädgårdsanläggningar, parker och växthus. Allt vad han såg beskrev han i sin korrespondens till Svenska Trädgårdsföreningen och han skickade till och med hem frösorter och ympar av "goda fruktsorter".

Han utforskade också lantbruksformer, boskapsskötsel och mejerihantering.

1845 invaldes han i Svenska Trädgårdsföreningens styrelse och blev sekreterare och redaktör för deras årsskrift.

Hagdahl utnämndes till intendent vid Djurgårdsbrunns Kuranstalt 1847. Ingenstans finns någon precisering av vad det innebar, vid sidan av att övervaka den populära sysselsättningen att "dricka brunn". Han avslutade uppdraget redan efter något år.

## Tidö i Västmanland

När Hagdahls kom hem från Europaresan, bodde de kvar på Arsenalsgatan i Stockholm. Där föddes sonen Charles Emil 1843, men han dog tre år senare. Då tog Charles Emil och Emilia beslutet att flytta ut på landet. Kanske var det för att komma bort från sina sorgliga minnen. Charles Emil ville antagligen också förverkliga sina idéer och utnyttja sina erfarenheter från lantbruk och mejerihantering, som han skaffat sig under Europaresan. Han ville försöka sätta dem i verket. Han köpte därför Tidö slott i Västmanland 1848.

Under de korta fem år han ägde och bebodde Tidö, hann Charles Emil med fantastiska förändringar i lantbruket och boskapsskötseln. Sina erfarenheter presenterade han 1856 i en skrift på Hushållningssällskapets i Västmanland uppmaning.

*Ur innehållet i*

### **Mejerierna i hertigdömena Schleswig och Holstein, på stället beskrifna med tillämpning på svenska förhållanden**

*"Varför är mjölk, smör, ost och kött så mycket bättre i vissa länder än i andra?"* Denna fråga ställde sig Hagdahl under sin "fångelseresa" genom Europa. Samtidigt som han studerade fångvårdsväsendet, gav han sig i kast med egna undersökningar för att finna svaret.



Under fem år var Hagdahl ägare till rikskanslern Axel Oxenstiernas ståtliga slott Tidö utanför Västerås. Under denna korta tid hann han genomföra en betydelsefull utveckling på gården, inom både boskapsskötsel och mejerihantering. Osignerad akvarell, möjligen av Hagdahl själv, 1856. Foto: Carlsson Bokförlag, Stockholm.

Ledel		Tidö gårds		Cent	
1	1000	1	1000	1	1000
2	3482 4	2	3482 4	2	3482 4
3	2244 2	3	2244 2	3	2244 2
4	31125	4	31125	4	31125
5	100	5	100	5	100
6	68 22	6	68 22	6	68 22
7	110 22	7	110 22	7	110 22
8	24	8	24	8	24
9	135 29	9	135 29	9	135 29
10	209 22	10	209 22	10	209 22
11	180 39	11	180 39	11	180 39
12	321 12	12	321 12	12	321 12
13	33 30	13	33 30	13	33 30
14	2301 12	14	2301 12	14	2301 12
15	21 12	15	21 12	15	21 12
16	2 49 22	16	2 49 22	16	2 49 22
17	333 33	17	333 33	17	333 33
Summan till 12280 24		Summan till 12280 24		Summan till 12280 24	

Uppslag ur Hagdahls huvudbok från Tidö. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.



I förordet till sin bok om mejerierna i hertigdömena Schleswig och Holstein, påpekar Hagdahl att han blott var en av många röster som talade för en bättre kreatursskötsel och mejerihantering. Han erkänner att han inhämtat mycket från tysken Weckherlins skrifter. Men det han lärt genom sina iakttagelser i Europa är förmedlat på ett mångfacetterat och intressant sätt. Han beskriver åkerbruksmetoder och koraser, och instruerar insiktsfullt hur man bör handla för att nå än större framgång och vilka åtgärder som bör vidtas för en bättre mjölkproduktion.

Han intar en moralisk, sanitär och ekonomisk ståndpunkt för en bättre behandling, både av djuren och av deras produkter.

*"Kvaliteten på produkten beror på egenskaperna hos fodret."*

Av tyskarna lärde Hagdahl att drankfoder, det vill säga resterna från brännvinstillverkningen, var såväl näringsfattigt som direkt förkastligt som föda för djuren. I Sverige gick djuren enbart på skogsbete, men på vintern gav man dem huvudsakligen drankfoder och näringsfattigt gräs. Spannmål och potatis användes i huvudsak för brännvinstillverkningen. Brännvinet hade regionalt en mycket stor ekonomisk betydelse. Det var förhållandevis lätt att transportera och ännu lättare att sälja.

Vintertid var korna uppbundna mot väggen i små och mörka kostall som var dåligt isolerade och fuktiga. Korna andades in sin egen andningsluft, vilket fuktade ned väggarna som lätt murknade. De vattnades vid brunn någon gång om dagen. Djuren ryktades aldrig, med mycket ohyra som följd.

*"Det finns så många värdigare sätt att hylla det gamla än genom att fortplanta dess misstag, och tillfredsställelsen att trampa sina faders fotspår är åtminstone i detta hänseende ett dyrköpt nöje".*

Hagdahl framhärdade i sin tanke att lantbrukets framgång berodde på ett växelbruk med en rik fodertillgång: träda och odling av vete eller råg, korn, havre eller klöver blandat med grässlåg. Därigenom skulle korna kunna beta åkermarken efter skörden, och gräset skördas som vinterfoder. Erfarenheterna från Tyskland omsattes i bättre omvårdnad av korna, till exempel genom en riktad



Ovanför den fyrkantiga slottsbyggnaden syns på denna karta gårdsbebyggelsen. Hagdahl byggde två kostallar för 150 mjölkkor och intill dem loge, redskapshus, grisstall och mejeribygnad. På en senare karta, från 1891, står en ny och ensam ladugårdsbyggnad, placerad som den återfinns idag. Foto: Riksarkivet.

avel med ett val av bra urval av mjölkkor. Valet av grässlåg, sommarbeten och höskörd, uträknad betesyms för en ko och vad vinterfodring bör bestå av utgjorde andra komponenter i det Hagdahlska programmet. Han propagerade för förändring av kostallarnas inredning, för fördelarna med foderbord och för viktigheten av en tillräckligt rik utfodring av djuren.

*"Kon mjölkar genom tänderna är ett tyskt ordspråk".*

Hagdahl beskriver hur han prövade olika nya metoder i de moderna och större kostallen som han låtit uppföra på Tidö. Dessa fick halmtak som ger bättre isolering, och korna stallades upp vid breda upphöjda foderbord i mitten på lokalen, så att de kunde röra sig mycket friare. Naturligtvis talar Hagdahl även om *"snyggheten och ordentligheten"* som en dygd.



*Hagdahls bok om mejerihantering blev grundläggande för utvecklingen av denna ädla konst. Hans erfarenheter är hämtade ur tyska skrifter och från egna syn- och smakupplevelser under Europaresorna – allt verkställt under Tidö-epoken. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*



I boken fortsätter Hagdahl att tala om mejerihanteringen. Han pläderar för att mejeriet bör inrättas i en byggnad för sig, byggd i sten med mjölkammare, smörkällare, ostkammare och boningsrum samt hästvandring. Han beskriver noggrant hur rummen med fördel kan utnyttjas, med vad och hur allt bör tillverkas, och med vilka redskap och mått. När det gällde arbetspersonal och arbetsordning, ansåg Hagdahl att sysslorna med kreatursskötseln skulle tas från kvinnorna och i stället ges till karlarna. Kvinnorna, dejorna, skulle hellre sköta göromålen inne i mjölkkammaren. En duktig deja är viktig för en bra produkt i detta enormt tidsödande arbete med många arbetsmoment.

Yrket var förut dåligt avlönat och därför fick folk som inte dög till annat, eller var helt oerfarna, plats i mjölkproduktionen. Renlighet förespråkade han för



alla arbetsmoment. Alla ämbar och bleckkärl måste rengöras efter konstens alla regler. Mejeripigorna fick alltså inte delta i ladugårdsskötseln för renlighetens skull.

Sedan redogör Hagdahl för mjölkning, gräddens tillvaratagande, sur grädde eller syrlig, behandling före kärning, kärning på sommaren och på vintern, beredning av smör – han skiljer på sommarsmör och vintersmör, vars smak beror på färskt gräs eller torkat foder – alla moment för ostberedning, saltning, kryddning och förvaring. *”Särskilt vad smör beträffar bör det innan det köps eller används, underkastas den noggrannaste prövning så till lukt som smak. Ty en vårdad matlagning är helt och hållet omöjlig med ett tvetydigt smör”*, skrev han senare i *Kokkonsten*.

Slutligen ger Hagdahl förslag på hur slutprodukterna skall transporteras och försäljas. *”Bäst av allt är direktförsäljning; själv eller till mjölkhandlare.”*

Hur flera av Europas ostar tillverkas beskrivs i detalj. Den holländska kumminosten och Edamern, den schweiziska Emmenthalern och Schweizerosten, engelsk Chester, Gloucester och Stilton, samt de svenska Östgöta Sötmjölksost och Apetit från hans barndomstrakter, liksom Smålandsost och Smålandsapetit.

Intill mejeriet föreslog Hagdahl att svinhuset skulle förläggas för att svinen skulle kunna födas med restprodukterna från mejeriet. Boken avslutas med ett kapitel om svinavel, utfodring, gödning och hur man bör sälja dessa produkter.

För arbetet med denna bok fick han Kungl. Lantbruksakademiens minnepseng i guld.

Efter fem år sålde han som sagt godset Tidö. Vad gällde slottet och boendet där förtäljer historien inget mer än att Hagdahl sålde det gamla biblioteket på auktion. Rikskanslern Axel Oxenstiernas undermåligt hållna arkiv sålde han till staten. Kring slottet kultiverade han trädgården och planerade grönsaks- och fruktodlingar, vilka man kan se rester av än idag.

## Hötorget i Stockholm

Charles Emil och Emilia flyttade 1855 in i den nyinredda våningen i sitt hus vid Hötorget 6. Stilen var tidsenligt tung, med biedermeier- och senempiremöbler. Våningen bestod av tambur, sal, salong, skrivrum, kabinett, sängkammare, frökens rum, serveringsrum, jungfrukammare och kök. Säkert bodde pigor och drängar uppe på vinden. Men lyckan varade inte länge. Redan 1857 avled hustrun Emilia, två dagar före sin 43-årsdag.

Man kan inte annat än fundersamt reflektera över Charles Emils personliga och sorgliga öde: föräldrarna som dör när han är liten, osäker uppväxt, han gifter sig, lyckligt efter vad som kan utläsas, efter en lång studietid. Sedan får de en son som dör tre år gammal och tio år senare dör även hustrun Emilia.

Den rastlöse Charles Emil lär ha varit mycket tungsint och även rentav despotisk i många sammanhang. Däremellan hade han goda dagar i egenskap av den briljanta sällskapsmänniskan Hagdahl, som man också talade om.





*Det Hagdahlska huset låg mellan Holländargatan och Olofsgatan, i kvarteret Hästhuvudet. Det sägs att Hagdahl under sina dagliga promenader gjorde en sväng mellan stånden på Hötorget. Där gnabbades han litet med torggummorna, och bjöd gärna barnen på sockerpullor ur en näverask. Foto: Stockholms stadsmuseum.*

Charles Emils gode vän Charles Dickson har i sina dagböcker nämnt att Hagdahl hade ett tungt sinnelag. Det kunde till exempel hända att han inte tog emot besök trots att han själv bjudit in, och att han inte gick bort till större sällskap. Charles Emil var verkligen mångfacetterad. Han var beläst och kunnig inom så många områden, med personliga intressen i botanik, musik, konst och litteratur. Han var utbildad läkare med ett starkt socialt engagemang. Han var en samhällsreformator som forskat och författat viktiga böcker och artiklar där han sammanställt egna och andras synpunkter kring fångvård, trädgårdsnäring, boskapsskötsel och mejerihantering. Det är insikter som är lika aktuella och som berör oss än i dag. Han var omtalad som en utåtriktad och spirituellt sällskapsmänniska med en återhållsam, ibland bisarr och i det närmaste studentikos humor. Han beskrivs som välklädd och fåfäng. Men han var också en ensam människa som sökte tröst eller sällskap där det fanns att tillgå, nämligen i hemmet.

Livet fortsatte i våningen vid Hötorget i Stockholm. Hagdahl hade flera anställda i hushållet. 1860 var en dräng, en hushållerska och en piga inskrivna i rullorna.



Porträtt av Charles Emil Hagdahl. Foto: Östergötlands länsmuseum, Linköping.

Hushållerskan hette Lovisa Ponthan, och efter att ha tjänstgjort hos Hagdahl en tid flyttade hon till Paris. Charles Emil fortsatte dock att hålla kontakt med henne, och i sitt testamente skänker han henne en större summa pengar.

Vinskänksänkan Margareta Hasselund och hennes dotter Matilda var också skrivna på 6:an. Hon hade antagligen arvt utskänkningstillståndet för brännvin efter sin man. På den tiden krävdes det bara en skänk i ett litet rum för att få skänka ut brännvin, ingen mat, och då kallades det för krog.

1862 fanns det en andra piga anställd, Jacobina Larsson bördig från Gotland. Hon bytte senare sitt släktnamn till Ödman, som var hennes mors namn. Hon avancerade till hushållerska.

En tredje hushållerska, Eva Arvidsson, arbetade i Hagdahls hushåll under mer än femton år och även hon blev väl tillgodosedd i Charles Emils testamente.

1878 står det i adressregistret att en fosterdotter bodde i hushållet, Henrietta Berg, och hon var född den 1 januari 1863. Det har visat sig vara Charles Emils dotter.

Och inte nog med det. Den 29 maj 1864 får Charles Emil ytterligare en dotter, Amalia, den här gången med hushållerskan Jacobina Ödman som mor, och två år senare, den 24 maj 1866, födde Jacobina honom även dottern Johanna.

Men efter det att Johanna fötts, fick Jacobina flytta ut från Hötorget till ett rum och kök på Bastugatan 1, och båda döttrarna placeras i olika fosterhem! Andra uppgifter säger att Jacobina bodde på Sankt Paulsgatan i närmare 40 år, hela tiden med ekonomiskt underhåll av Hagdahl. Men i mantalsregistret står hon inskriven på Hötorget 6 hela tiden mellan 1878 och 1888.

Charles Emil lär ha varit mycket fäst vid Jacobina, men att gifta sig med sin hushållerska var otänkbart för en "klättrande borgare". Jag vet inte om hon var behjälplig i hushållet efter att hon flyttat till Södermalm.

Mycket litet av nedteknad historia finns kvar efter Hagdahl från tiden efter Emilias död 1857 till dess kokboken kom ut 1879. Antingen förstörde han all korrespondens och sina dagböcker själv eller så gjorde Amalia det senare. Lite av varje har det sagts...





*Charles Emil byggde upp en stor konstsamling under sitt liv. Tavlorna hängde tätt i salongen i hans våning i huset vid Hötorget 6. Den var möblerad enligt modet i mitten av 1800-talet, med bekväma sittmöbler i nyrokoko. Alla sällskapsrum hade heltäckande mattor. Foto: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

Det vi vet är att han fortsatte att ägna sig åt sina intressen. Han läser, promenerar, gymnastiserar, förkovrar sig i språk (enligt en bevarad kassabok), dinerar på klubben "Stora Sällskapet", går på teatern, köper och säljer vin och cigarrer. Han reser ofta till släkt och vänner i Östergötland. Han besöker ofta sin syster Amalia Pripp i Göteborg. Han "dricker brunn" flera månader i sträck, både i Söderköping och i Ramlösa.

Charles Emil var också en stor konstlärare. Sakta men säkert byggde han upp en stor konstsamling. Delar av den köpte han på en auktion ur den danske kungen Fredrik VII:s samling. Andra delar av samlingen hade östgötska motiv eller anknytning. Dessutom har det sagts att Charles Emil själv målade.

Ett fyrttioal tavlorna från samlingen skänktes till Östergötlands länsmuseum efter Hagdahls död jämte 20 000 kronor, cirka 1,2 miljoner i dagens penningvärde, för att kunna bygga ut det dåvarande museet.

Hagdahl ägnade sig även mycket framgångsrikt åt fastighetsaffärer. Tidö hade han köpt för 152 000 riksdaler, och sålt fem år senare för 180 000, eller omkring 9,5 miljoner kronor idag. Fastigheten vid Arsenalsgatan i Stockholm sålde han för 90 000 riksdaler. På den femåriga fastighetsaffären på Drottninggatan 51 tjänade han 80 000. (1 riksdaler riksmünt 1870 = 56 kronor 2009.)



*Torghandel vid Hötorget i Stockholm. Foto: Stockholms stadsmuseum.*

Alla fastighetsaffärer sköttes genom Stockholms Enskilda Bank.

I Stockholms stadsarkiv finns en arkitektritning på fasaden vid Hötorget 6, i samband med beviljandet av ombyggnationen 1873. Det var få korrigeringar av fasaden, men vinden fick några rum försedda med fönsterkupor.

Han ägde också en mindre gård i Brännkyrka söder om Stockholm, kallad Forsen, avstyckad från Stora Sköndal. Där höll han några kor, odlade spannmål och grönsaker och andra trädgårdsprodukter. Det var ett sätt att hålla sig själv med färska grönsaker, frukter, bär och mejeriprodukter. Vad som behövdes i övrigt kunde köpas på torgmarknaden vid Hötorget, där han dagligen spankulerade omkring och samtalande med hötorgsgummorna. Enligt hörsågen kallades Hagdahl för "Hötorgskungen". Men jag tvivlar på att det var Charles Emil själv som skötte inköpen. Det gjorde nog hans kökspersonal efter hans order eller önskan.

### **Döttrarna**

Charles Emil var alltså far till minst tre döttrar. Den äldsta, Henrietta, finns tidigt med i registret över dem som arbetade i hushållet. Först kallas hon Fröberg och senare Berg. Hon är inskriven som flicka, fosterdotter, mamsell – anställd utan familj – jungfru eller piga ända fram till 1886. Då gifte hon sig med en kop-



parlagare Thalén, som olyckligtvis avled strax efter bröllopet. Men Henrietta figurerar i Charles Emils testamente som änkefru Thalén, och får en god summa pengar.

Amalia och Johanna sattes, som tidigare nämnts, i olika fosterfamiljer. Men Charles Emil betalade för dem i familjerna, och han följde på distans intresserat deras uppväxt och uppfostran. Hans uppfattning om uppfostran var som den var enligt den tidens synsätt – ganska hårdhänt.

När Amalia var ungefär 16 år gammal, omnämns hon i Dicksons dagbok som Hagdahls fosterdotter och det står att hon flyttat hem till Hötorget. Charles Emil var tydligen mycket förtjust i henne och det sällskap hon gav.

När Hagdahl hade bestämt sig för att Amalia skulle utbilda sig vid en pension i Paris, följde han med henne dit och stannade också själv under några veckor. Men när han skulle resa hem förstod han hur mycket han skulle sakna Amalias sällskap, så han tvingade henne därför att omedelbart följa med hem.

Samma "abstinensbesvär" hade Charles Emil när Marcus Wallenberg skulle be om Amalias hand. "Vid den planerade förlovningen visade sig Charles Emil obenägen att skilja sig från dottern och det hade kommit till upprörda scener". Charles Emil hade låst in sig i sitt sovrum och vägrat tala med den blivande svärsonen och närvara vid den planerade middagen! Detta enligt ett bevarat brev från Marcus Wallenberg till sin mor Anna.

Hagdahl var god vän med Marcus föräldrar, André Oscar och Anna Wallenberg, och barnen hade antagligen umgåtts under uppväxten. Amalia var framför allt nära vän med Marcus syster. Hagdahl lugnade sig emellertid och förlovningen kunde eklateras i juni 1890. Sedan gifte de sig den 18 augusti samma år vid ett litet bröllop hållet ute i villan på Dalarö. Närvarande var enbart den närmaste släkten och vännerna. De nygifta for därefter iväg på en sex veckor lång bröllopsresa, till i stort sett samma platser som Charles Emil och Emilia hade besökt 50 år tidigare.

Amalia födde sex barn inom loppet av åtta år, och ägnade sig huvudsakligen åt att organisera det privata familjelivet eller medverka vid representation när det krävdes. Sammanhålningen inom



*Charles Emils dotter Amalia förlovade sig med Marcus Wallenberg den 2 juni 1890. De gifte sig den 18 augusti i villan ute på Dalarö, med endast den närmaste släkt- och vänkretsen närvarande. Efter en sex veckor lång bröllopsresa i Europa återvände de till Stockholm, där Marcus började sin tjänst som jurist vid Stockholms Enskilda Bank. Foto: Gösta Florman, Stockholm.*

I ett brev den 14 januari 1907 till sin man, Marcus Wallenberg Sr, berörde Amalia sin mors bortgång. Han svarade i ett brev 18 januari, som Amalia "censurerat". Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.

Den första saken som jag vill nämna är att jag har fått ett brev från Amalia den 14 januari 1907. I detta brev berättar hon om sin mors bortgång. Hon nämner också att hon har fått ett svar från Marcus den 18 januari, som hon anser som "censurerat".

HOTELS D'ALBANY  
PARIS 14/1 07

Min älskade Amalia  
Jag har just fått ditt brev och är glad att höra från dig. Jag har också fått ett svar från Marcus, som jag tycker är mycket intressant. Jag kommer att fortsätta att skriva till dig och hålla dig uppdaterad om allt som händer i min värld.

Jag har också fått ett brev från Amalia den 14 januari 1907. I detta brev berättar hon om sin mors bortgång. Hon nämner också att hon har fått ett svar från Marcus den 18 januari, som hon anser som "censurerat".

familjen var stark, och Wallenbergarna umgicks mycket runt högtider och kring måltider. Det är dock litet oklart om Charles Emil deltog i så många av dessa sammanhang. Kanske orkade han inte, han hade trots allt hunnit bli över 80 år gammal.

Det har berättats att Amalia aldrig erkände sin mor, Jacobina Ödman. Amalia fick först sent i livet reda på att Jacobina var hennes mor, och när Amalia väl var medveten om det vägrade hon att träffa henne. Jacobina fick inte heller vistas i hemmet vid Hötorget.

Alla mer personliga dokument eller noteringar som berör Charles Emil och Amalias liv och leverne, har nogsamt blivit uttraderade. Till och med i korrespondensen med sin make, Marcus Wallenberg, har Amalia strukit eller till och med klippt bort delar som förtäljer mer än vad hon anser nödvändigt om personliga ting och händelser.



Hennes syster Johanna, eller Hanna, bodde också hemma i hötorgsvåningen, men först när Amalia flyttat därifrån. Johanna hjälpte sin far med dennes kokbok, som skulle komma ut i en ny upplaga. Hon var av en annan kaliber än Amalia. Hon ville söka in på Kungl. Konstakademien eller utbilda sig till läkare, vilket fadern absolut förbjöd. Det han möjligen kunde sträcka sig till att gå med på, var en lärarutbildning. Därför tillbringade Johanna flera år vid lärarinneseminarier i Umeå, och sedan tjänstgjorde hon runt om i landet.

Som 18-åring tog hon sig släktnamnet Wallis, efter professor Wallis som var en känd läkare, fortbildningsman och politiker med liberala vänstersympatier. Hon försökte hävda sin egen personlighet och sina radikala åsikter mot sin dominerande far, men han hade svårt att tåla hennes "amerikanska idéer".

1902 gifte Johanna sig med folkskoleläraren Torbjörn Granlund. De fick dottern Ingegerd, som är en av personerna som bidragit till denna bok med mycket personlig kunskap genom det hon berättade i livet och genom sina efterlämnade papper.

### **Getkärret på Dalarö av Lennart Jarnhammar**

Det måste ha varit med blandade känslor som unge doktor Hagdahl anlände till Dalarö med gästgivarskjuts i början av juni 1832. Kolerahotet från Ryssland låg sedan ett par år tillbaka ännu som en mardrömsliknande realitet längs de svenska kusterna. Frågan var om epidemin ändå skulle kunna nästla sig in i landet, trots den barriär av säkerhetsåtgärder som upprättats. För den 23-årige Hagdahl var kommenderingen som koleraläkare på Dalarö fästning hans första militära uppdrag sedan han tillträtt tjänsten som underläkare vid Garnisonssjukhuset på Kungsholmen i Stockholm i början av januari samma år.

Dalarö var under dessa år inte mycket mer än en karg och fattig liten fiskesby. Visserligen fanns ett ståtligt tullhus från salig Gustaf III:s dagar, en liten träkyrka och ett gästgiveri, men inte så mycket mer. Längs klippskrevorna låg ett antal tull- och lotsstugor hukande för skärgårdens alla vindar. Att denna till synes gudsförgättna plats bara några tiotal år senare skulle utvecklas till en badort *par préférence* var det nog få som trodde.



*En sten sattes upp på Dalarö till minne över koleraoffren under den stora epidemin som härjade längs ostkusten 1834. Detta var flera år efter Hagdahls tjänstgöring vid karantänsläkarstationen. Foto: Lennart Jarnhammar.*

Dalarö fästning fungerade både som station för tullvisitationer och karantänsplats för ut- och inseglingen till Stockholm. Kommenderingen på fästningen var strängt reglerad under befäl av kommandant Spolander, med en mängd tullvaktmästare och ett kompani artillerister därtill, under ledning av major Ehrenström. Det var bara under sommar- och höstmånaderna som seglationsperioden uppehölls. På ön fanns ett par fristående kaserner där manskap och befäl var inhysta. Uppre i själva fästningsdelen hade kommandanten sin privata bostad. På samma våningsplan fanns också en rumsdel där karantänspersonalen var inkvarterad. Det var där som unge doktor Hagdahl fick sin enkla sängplats på ett minimalt utrymme.

Bestämmelserna för karantän var stränga och de följdes minutiöst. Alla typer av fartyg togs in för visitering. Det gällde också skärgårdsbornas egna större skötbåtar och segelsumpar med färsk fisk. Fanns det minsta misstanke om kontakt med utrikes inkommande seglare beordrades karantän i upp till två veckor. Doktor Hagdahls uppgift, utöver att kontrollera besättningarnas hälsotillstånd, var att utföra det mödosamma arbetet med att tjärröka fartygens alla utrymmen för att, som man trodde, ta död på de smittsamma koleraämnena i den unkna luften ombord.

Det fanns förstås också tid för avkoppling. Doktor Hagdahl blev kvar på Dalarö till seglationsperiodens slut. Då hade isarna redan lagt sig och en ny tjänstgöringsorder i Stockholm tog vid. Han slapp uppleva de fasor som koleran förde med sig, när den på sensommaren två år senare ändå slog till mot Dalarö med full kraft.

Det skulle sedan dröja många år innan doktor Hagdahl hittade tillbaka till somrarna i skärgården på Dalarö. Efter ett sextonårigt äktenskap blev doktor Hagdahl 1857 änkeman. Kontakterna med släkt och vänner från Linköping hade hela tiden spelat en viktig roll för honom. Denna sociala gemenskap blev nu än viktigare. Det var givetvis somrarna som lämpade sig bäst för ett större umgänge, och det finns uppgifter om att sommaren 1858 var hans första på Dalarö.

Sedan ett tiotal år tillbaka hade både kall- och varmbadhus öppnats, och Dalarö höll snabbt på att utvecklas till en populär sommarort för en växande grupp av förmögna familjer från Stockholms borgarklass. I första hand handlade det om att hyra in sig hos de bofasta lotsarna och tullnärerna och deras familjer. Det var ett primitivt boende som också byggde på att man hyrde in sig i maten på gästgiveriet. Det skulle dröja ännu några år innan det blev möjligt att stycka av tomter, så att sommargästerna kunde bygga sina egna sommarvillor.

Det är svårt att veta exakt var på Dalarö som doktor Hagdahl hyrde under de första somrarna. Vad som däremot är säkert är att det hus som han 1876 tecknade arrende för, och som kallades Getkärret, fanns uppfört redan så tidigt som på 1840-talet. Huset låg då – som nu – alldeles vid infarten till den lilla byn. Till skillnad från dagens förhållanden på Dalarö existerade knappt någon växtlighet att tala om på dessa tomter. De karga tegarna i den steniga terrängen var sedan länge nedbetade av bybornas kor och getter. Det var först i slutet av 1870-talet,





*Villa Getkärret fungerade som pensionat, och Hagdahl fick först arrendera det 1876. Det låg vid infarten till den lilla byn och var från början rödmålat. Sex år senare köpte han fastigheten. Namnet fick huset efter det intelligande kärret, där öbornas getter vallades in för att dricka. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

då änkefru Berg på Smådalarö började teckna arrendekontrakt med sommargästerna, som de första trädgårdarna började att skapas.

I dessa kontrakt fanns nämligen en klausul som gjorde arrendatorn ansvarig för att själv grundlägga en trädgård med tillhörande staket. Det var givetvis något som passade doktor Hagdahl med tanke på hans stora intresse för trädgårdsskötsel. Huset som Hagdahl fick hyra var från början ett två våningar högt allmogehus med brutet tak, rödfärgat och med vita knutar. Namnet Getkärret kom från ett intelligande mindre kärr med samma namn, där byborna sedan gammalt hade haft sina getter och mindre kreatur på ett magert bete. I början av 1860-talet fungerade huset som ett enklare pensionat för tidiga sommargäster. Sannolikt var det några år senare som doktor Hagdahl fick möjlighet att hyra Getkärret. Under dessa år fick han också en ny granne tvärs över vägen, när vice häradshövding Pehr Henrik Wendtland lät uppföra en sommarvilla. Wendtland var för övrigt den person som på spekulation uppförde ytterligare tre villor på Dalarö under denna pionjärtid. Wendtland och Hagdahl hade nära släktband med varandra från Linköping. Hagdahls mor var nämligen född Wendtland.





1. Botanikern Hagdahl fick utlopp för sina trädgårdsintressen på Dalarö. Han anlade en stor och prunkande trädgård kring huset. Här står han ovanför Amalia, i den tjugigåriga hatten, och hundarna Aspa och King. De andra damerna är jungfrurna Anna och Ewa. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.

2. Amalia spenderade mycket tid tillsammans med fadern på Dalarö, här i rosenträdgården. På tomten odlades inga grönsaker, utan de köptes direkt från handelsträdgårdarnas kärror utanför grinden. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.

3-4. Charles Emil lät bygga om huset. Fasaderna brädfodrades och målades gröna och han byggde till en stor tvåvåningsveranda på baksidan. Det brutna taket gjordes om till ett sadeltak. T.h. huset som det ser ut idag. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande, respektive Lennart Jarnhammar.

5. Charles Emil och Amalia idkar sällskapsliv tillsammans med kommandörkapten Hasselberg, major Odelstierna och greve von Rosen med hunden Mulle i förgrunden. Amalia har sin hund Aspa i knät. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.



I arrendekontraktet, som undertecknades den 8 juli 1876, beskrevs Getkärret som "bestående af ett boningshus med sex rum och två kök, jämte vind, två vedbodnar, ett afträdeshus och gårdsplats". Arrendesumman på 150 kronor per år tecknades på 15 år. Det är tydligt att Hagdahl här lade ned ett omfattande arbete på att anlägga en både stor och vacker trädgård, med åren även en rosenträdgård. Det var också under dessa år som han var som mest sysselsatt med arbetet med sin kokbok.

Åtta år senare, på hösten 1884, fick Hagdahl möjlighet att förvärva hela fastigheten. Det gjorde att han kunde påbörja en större ombyggnation av själva huvudbyggnaden. Hans idé var att skapa ett sommarhus i tidens smak. Fasaderna brädfodrades och på baksidan byggdes en stor öppen sommarveranda till i två våningsplan, med höga dörrar och tidstypiska fönsterluckor efter fransk förebild. Det gamla brutna taket ersattes av ett sadeltak. Därmed försvann den tidigare mer ålderdomliga prägel av allmogehus. På den nya verandan kunde familjen nu på ett helt annat sätt umgås med släkt och vänner. Därifrån måste utsikten mot den vidsträckta övärlden ha varit helt magnifik.

Under 1880-talet kom dottern Amalia att spela en allt viktigare roll. Det märks inte minst på de bevarade fotografierna där hon finns med, ofta tillsammans med familjens två hundar, Aspa och King. Det sociala umgänget på somrarna var stort. Man träffades på det sätt, som det anstod enligt den tidens högre borgerliga samhällsskick, i bersåerna, under middagar i burgna matsalar och om vädret tillät på soliga verandor. Man promenerade i Schweizerdalen, sökte sig ner till hotellbryggan för att se på människorna och möta kvällsbåten från Stockholm. Det mondäna livet gick i en makfull takt, något som förutsatte en riklig tillgång på tjänstefolk.

Umgänget med familjen och vännerna tog en stor del av doktors tid i anspråk om somrarna. Under de sista åren var dottern Amalia hans viktigaste stöd i allt, och med henne delade han också det stora trädgårdsintresset. Sommaren 1897 blev doktor Hagdahls sista. Getkärret såldes ett år senare, och en speciell sommarepok på Dalarö var för alltid över.

## Tiderna förändras

Industrialiseringen påverkade i alla led och borgarklassen splittrades. Det gamla hantverket födde inte längre sin man. Skråväsendets avskaffande och näringsfrihetens införande tillförde borgerskapet en ny klass av företagare och affärsmän.

För de nyrika gällde det att hävda sig och bli accepterade i de gamla etablerade kretsarna av ämbetsmän, officerare och adelsfamiljer. De skaffade sig därför stora hem och ordnade vräkiga fester, både hemma och på restaurang.

Festandet fyllde en social uppgift – det blev en viktig inträdesbiljett till sällskapslivet. Middagar, supéer och baler uttryckte familjens position på samhällets rangskala. Detta slags liv förutsatte naturligtvis att man hade gott om tjänstefolk.





*På Löfstad slott, mellan Norrköping och Linköping, är detta festbord uppdukat för att levandegöra hur en dukning kunde se sig på Hagdahls tid. Foto: Ebba Wachtmeister.*

I hantverkarkretsar och hos bönder nöjde man sig med att ställa till kalas i samband med de stora högtiderna: bröllop, barndop och begravningar eller kring juletiden.

Det var en middagsätande epok och en av förändringarna under den tid när Hagdahl skrev på sin kokbok, var att middagstimmen i de borgerliga hemmen flyttades från klockan 1 eller 2 till 4, 5 eller 6.

En ny nation höll på att formnas, bland annat med måltidens hjälp. Matlagningen, måltiden och bordsumgänget förändrades. Den uppåtsträvande borgarklassen med resurser utökade sin repertoar av maträtter, smaker och statusmarkörer. Klassklättringen manifesterades till exempel med hjälp av det nya smörgåsbordet och genom helt ny måltidskultur och social arena: restaurangmåltiden. Kända etablissemang på Hagdahls tid var Hotell Rydberg, Grand Hôtel och Hotell Kung Carl. Hasselbacken och Blå Porten var populära sommarrestauranger. Så kallade "källare" fanns det gott om runt om i staden. Där skänktes det ut öl och vin, men de fungerade också som "systembolag" där man kunde få sina krus påfyllda. Endast undantagsvis serverades där mat.

På ett smörgårdsbord år 1820 serverades exempelvis bröd, ost, korv, holländsk sill, sardiner och rökt gåsbröst. Det kallades för "en sexa". På 1840-talet serverades även ansjovislådor, bräckt korv, gravlax och halstrad strömming. På mer exklusiva ställen kunde man även avnjuta stekta ostron, kalvhjärna, njurbröd eller nejonögon.

De nya ångloken och järnvägarna underlättade långa transporter av råvaror och importerade varor. Västra stambanan invigdes 1868. Naturligt fryst kött, fågel, fisk, vilt och bär transporterades nu lättare.

Konservindustrin tog fart mot slutet av 1800-talet. Teknikerna att konservera utvecklades och förbättrades. Man övergick från det traditionella saltat, rökt och torkat till de moderna steriliserade glasburkarna.

Mycket hände även på köksteknikens område. Den öppna härden ersattes av gjutjärnspisen. Kokkärl av gjutjärn blev vanligare och utformades mer specifikt

Konserveringsmetoderna utvecklades under senare delen av 1800-talet. Köttkvarnen hörde till en av uppfinningarna som förenklade arbetet i köket. Från Lövstad slotts handkammare. Foto: Ebba Wachtmeister.



Sockret blev allmängods i de flesta hem under senare delen av 1800-talet, och därför utökades recepten betydligt med söta desserter och kakor. Hallwylska museet, Stockholm. Foto: Ebba Wachtmeister.



för olika användning. Kopparkärnen fick nya former och nya funktioner. Nya material som bleckplåt och aluminium kom i bruk. Köttkvarnen, kaffekvarnen, den mekaniska vispen och separatorn förenklade arbetet med råvarorna.

Socker blev mer lättillgängligt, vilket återspeglas i kokböckernas utökade antal recept på söta efterrätter, kakor och bakverk. I staden fanns det nu särskilda sockerbagare, hos vilka enbart bakverk producerades och såldes. Och så kallade schweizerier där kaffe, choklad, likörer och bakverk gjorda på smördeg kunde inhandlas. Bakpulvret hade kommit från Amerika. Detta kallade Hagdahl för "fräspulver", och han använde det inte i sina recept.

Allt detta sammantaget gör att tiden nu var kommen och behovet stort av en ny kokbok. Man behövde helt enkelt skapa ordning bland alla nya metoder, råvaror, tillagningstekniker och festmåltider.

### Hagdahl i tiden

I denna nydanande tid levde Charles Emil Hagdahl. Efter sina resor i Europa hade han skapat sig många goda nya handelskontakter, och han importerade



vissa varor och framför allt vin som han sålde till sina vänner. Hur väl bevandrad han var i gastronomins värld är det svårt att uttala sig om i efterhand. Men antagligen hade han exponerat sig själv, och sett mycket nytt och prövat många maträtter och olika sätt att tillaga under sina resor. Här hade han naturligtvis mycket nytta av sina läkar- och botanikkunskaper, och av erfarenheterna som fattigläkare och fängelseinspektör.

Det som intresserade honom mest, vid sidan av botaniken, var nog hälsoperspektivet. Hagdahl sysselsatte sig ideligen med att förespråka måttlighet och därför ställde han samman en ny näringslära, som folk kunde begripa och ta till sig. Att det skulle bli just doktor Hagdahl som sammanställde en ny kokbok är nog mest en slump. Så här gick det till, sägs det.

I en intervju med den då 85-åriga Hagdahl i tidningen *Idun*, med anledning av ett minnesord över brorsdottern Henrika Hagdahl som just avlidit, berättar han att han en gång var på middag, som så ofta, hemma hos hustrun Emilias systerdotter Hanna som var gift med hans gode vän professor Hjalmar Abelin. Värddin nan rafsade i en låda efter ett recept hon behövde. Hagdahl kommenterade det med: *"typiskt att fruntimmer har sådan röra på viktiga dokument, tänk om vi karlar skulle förvara våra värdepapper på samma lättsinniga sätt. Det behövs att någon ordentlig karl tog hand om alla spridda skatter som finns nedlagda i damernas familjerecept och ordnade dem för framtiden i något helt och hanterligt"*.

Samtalet glömdes till den dagen när en hel rad av kokfruar och betjänter radade upp sig och knackade på Hagdahls dörr med buntar av familjerecept i händerna, med hälsning från fru si och så. Hela Hagdahls skrivbord översållades med papper. Det var professorskan Abelins "hämd" för hans sarkastiska kommentar under middagen. Hon hade helt enkelt uppmanat sina medsystrar att överösa Hagdahl med alla sina familjerecept.

Hagdahl var inte sämre än att han beslöt sig för att vara karl för sin hatt, och satte i gång med att sammanställa alla recepten. Det blev uppstarten på det stora arbetet med kokboken. Och han genomförde detta arbete, på samma vis som han hade gjort med allt annat. Noggrant omfattande, vetenskapligt understött och berättat på en lättförståelig prosa, tryfferad med hans karaktäristiska humor.

Han tog fasta på essensen i alla dessa familjerecept, men han lade också till några internationella och beskrev den nya franska matlagningskonsten, som egentligen var ett arv från högreståndskretsar och hov i Europa.

I svenska hem lagades maten oftast av kvinnor, och recepten ärvdes från mor till dotter. I större hus och på restauranger verkade uteslutande manliga kokkar.

Det fanns redan ett flertal kokböcker tillgängliga på marknaden. Hagdahl nämner i kokboken flera av dåtidens kända kokboks författare. Den han ansåg vara den främsta var Gustava Björklunds kokbok från 1847. Hon var kokfru på Lilla Sällskapet. Både Kajsa Wargs mycket kända kokbok från 1750-talet och kalaskokerskan i Norrköping, Anna Maria Zetterstrands, kommenteras. I Hagdahls smak är även Cadiers förord i *Illustrerad kokbok*. Den senare utgjorde till största delen en bearbetning av *Le livre de cuisine* av Jules Gouffé. Gouffés bok,

Pomerans Marmelade.  
I en Amalin Dribba.

Man tager dubbel vigt af raffineret  
socker mot pomeranserna. —  
Man skär igenom pomeransen  
på midten och utskomas saften,  
skrapas ut innersmålet och plockas  
bort kärnorna. —

Derefter kokas skalen väl mjuka  
uti vatten, som ombytes för att  
borttaga en del af det bakka. —  
När skalen svalnat afskrapas en  
del af det grofsta af det inre  
hvita och derefter skäras de i  
småa remsor. — Sockret klaras  
och derute läggs saften, innan-  
smålet och remsorna. Tillägg  
när det kokat 10 minuter, och  
skalet samt saften af 2 citroner  
för hvarje 12 Pomeranser, skivas  
och kokas 20 minuter, stäs uti  
burkar och bind öfver när det svalnat.

och smetas med möränger eller i best  
med annan lätt substans. — Pomeranserna  
är franska en hörs uti en liten mängd  
af mjölk, med hollas möränger som  
af fransk, och hollas med caramel-färgen  
och helt bakt. Bienen baktas härmed i en  
bör då vara pörsad och lät saften en luffle  
men alltidas i en tunn omkring. Den som  
affar vanilla utvålter sådant som det är i  
vanilla chokolade som beqvämt. — Ett litet  
ett stannas af de kunna gräddas för en god  
Crème för 10 personer.

¶ Pomerans Marmelade:

Man tager dubbel vigt af raffineret socker mot  
pomeranserna, hvilka genomskäras på midten  
och saften utskomas innersmålet utskrapas, kärnorna  
bortplockas. Derefter kokas skalen väl mjuka i vatten,  
som ombytes för att borttaga en del af det bakka.  
När skalen svalnat afskrapas en del af det inre hvita  
och derefter skäras de i så tunna och fina remsor  
som möjligt. Sockret klaras och derute lägges innan-  
smålet, saften och de skurna remsorna. När det ko-  
kat tio minuter tillägg skalet, samt saften, af två  
citroner för hvarje tolf pomeranser; kokas och  
stannas i några minuter, stäs uti burkar som öfver-  
bindas sedan det svalnat.

POMERANSMARMELAD. \*

Eng. Scotch marmalade.

5 skålp. mogna pomeranser, 10 skålp. socker, 25 tum vatten.

Pomeranserna skäras tvärs öfver så fint som möjligt eller hyflas på  
gurkhyffel, alla kärnorna bortplockas efter hand; kokas i syltkittel med  
vattnet 4—5 timmar tills strimlorna äro så mjuka, att de med lätthet  
kunna söndertryckas mellan fingrarne. Sockret tillsättes, kokningen fort-  
sättes öfver mycket svag eld tills marmeladen är fullkomligt klar och  
genomskinlig, då den upphälles att afsvalna. Fylles i burkar, får stå

Från ax till limpa: lösa receptlappar från fruarna i Stockholm skrevs av i en bok efter viss redige-  
ring, som efter ytterligare redigering kanske publicerades i Kok-konsten. Foto: Stiftelsen för Ekono-  
misk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.





Salen i huset vid Hötorget 6 användes både till matsal och skrivrum. Den hade skurgolv, mörka tapeter belamrade med konst och Thonetstolar, som brudparet antagligen tagit med sig från sitt besök i Wien. Det här rummet, tillsammans med köket, måste ha varit hjärtat i Hagdahls arbete med *Kok-konsten*. Här planerades och provåts det mesta, i samråd med "hufvudstadens mest finmakande små frutungor". Foto: Östergötlands länsmuseum, Linköping.

liksom *Le grande dictionnaire de cuisine* av Alexandre Dumas d.ä. har varit Hagdahls viktigare förebilder. Det gäller inte minst för det kulturhistoriska materialet.

Mycket av innehållet i Hagdahls *Kok-konsten* hade alltså varit publicerat tidigare. Men aldrig hade det blivit sammanställt på detta sätt, och framför allt aldrig återgivet med en sådan esprit och humor. I Charles Emils kvarlåtenskap fanns det för övrigt mer än 130 titlar av kulinarisk eller gastronomisk litteratur.

### **Kok-konsten som vetenskap och konst**

*"Vissa kokböcker är fullständigt obegripliga för den okunnige och fullständigt onödiga för den kunnige".*

Kokboken kom ut av trycket 1879. Det tog Hagdahl tio år att sammanställa den 1 000 sidor tjocka boken med över 3 000 recept. Den andra utökade upplagan publicerades tio år senare. Till denna hade nya recept tillfogats, gamla ersatts



med nya och bättre, varianter och gammalmodiga recept hade slopats och, inte minst betydelsefullt, alla mått hade blivit anpassade till det nya decimalsystemet.

Han systematiserade receptskrivandet. Ingredienserna angavs i *volym* och *vikt* och tillagningstider anvisades med enkla beskrivningar. Hans brorsdotter Henrika Hagdahl, som var en begåvad publicist, hjälpte Hagdahl mycket med arbetet med kokboken. Döttrarna Amalia och Johanna fungerade som "handsekreterare" och renskrev manuskripten, framför allt till andra upplagan, och de skötte om hela korrespondensen kring det hela.

Kungens köksmästare och Hagdahls gode vän, Malmgren, bidrog genom att diskutera, välja ut och tillaga flera av recepten. Vilka dessa rätter var har markerats med en asterisk i den tryckta kokboken. Vännerna bjöds ofta in på middag för att smaka av anrättningarna. Det berättas bland annat att kåldolmarna provlagades mer än tio gånger innan Charles Emil var nöjd med smaken.

Illustrationerna i kokboken, som till stor del består av måltidsgravyrer, gjordes i en nuförtiden bortglömd teknik, och är kopierade efter franska förebilder av den skicklige xylografen Wilhelm Fredrik Meyer.

Kokboken kom att bli banbrytande på gastronomins område, både som kokbok och som beskrivning och precisering av kokkonsten, behandlingen av råvaror samt som den första näringsfysiologiska handboken. Därutöver utgör den ett värdefullt kulturhistoriskt dokument från 1800-talet, där Charles Emil åskådliggör hur matlagningen, måltiden och bordsumgänget utvecklats. I boken blir en *svensk* måltidskultur synlig, något specifikt vid sidan av det utländska arvet och influenserna från alla de internationella köken.

I kokboken finns recept för alla årstider, alla tillfällen och alla smaker. Den behandlar allt från enkla tilltugg, till husmanskost och internationella festmåltider.

Charles Emils styrka var att han kunde konsten att hantera, strukturera, provlaga och presentera en kunskapsmängd, och det gjorde han både övergripande och med ett anmärkningsvärt intresse för detaljerna. Han beskrev, förklarade och analyserade kokkonsten utifrån *svenska* förhållanden, fast med hänsyn till



*Under Hagdahls livstid utkom två upplagor av Kok-konsten. Första upplagan utkom i häften 1878–1879 och i en samlad volym 1879. Den andra upplagan, utökad och omarbetad, kom ut tio år senare. Den innehöll över 3 000 recept och 350 illustrationer. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*



Gravyrerna i boken är utförda av Wilhelm F Meyer, noggrant kopierade från xylografierna i Urbain Dubois handbok *Ecole des cuisinières*. Svampkapitlets bilder är emellertid signerade av svensken Ekman. Grönsaker och sallader fick ett stort utrymme i *Kok-konsten* med över 200 recept. Ingen kokbok hade tidigare behandlat grönsaker så initierat. Hagdahl var också en engagerad förespråkare för soppan som en naturlig del av måltiden. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.

utländska influenser och med utgångspunkt i växtriketets förutsättningar. Han var verkligen de goda formuleringarnas mästare, som med sin slösande smakrika prosa ger oss en stor läsupplevelse – än i dag.

Det sas om *Kok-konsten* att Hagdahl förde ut kokboken från köket till salongerna. Det blev vanligt att idka högläsning vid aftenlampan ur boken.

*"Kockens vetenskap består i att sammansätta, göra födoämnen lättsmälta, blanda dessa så att ingen smak blir den härskande utan allt harmoniskt förenande"*.

Hagdahl skriver om kokkonsten, kokerskan, eldens användande, matsedeln, bordens nöjen, valet av råvaror och hushållsekonomi för att bara nämna något. Han talar om vikten av att göra måltiden till en upplevelse, omsorgen för detaljerna, dukningens betydelse och uppskattningen av värdfolket. Han påpekar betydelsen av att husmodern är en god arbetsledare och en kunnig och skicklig organisatör.

*"Bordets nöjen tillhöra människan ensam och äro beroende af förutgående omsorger för måltidens beredning, valet av ställe och valet av sällskap"*.

Inledningen av varje kapitel är utformad som en essä med texter fyllda av lärdom och kvickhet, och som handlar om födoämnenas förekomst, framställning, anskaffning, näringsämnen, hur de ska omhändertas och beredas. Han tjar om renlighet:

*"Renlighet! Renlighet! Detta betydelsefulla och viktiga ord borde med stora bokstäver stå skrivet i varje kök, stort eller litet."*

Han betonar den ekonomiska sidan av saken, hur man hushållar, tar till vara och bevarar efter slakt och skörd – och att det även gäller resterna. Vidare hur

En så kallad ägghöna av porslin som enligt en lapp i den "har tillhört Ch. Em. H. och setts af mig på frukostbordet alltsedan barndomen. Mamma Amalia." Vikterna är också ett arv från Hagdahls kök, liksom den enorma morteln. Foto: Ebba Wachtmeister.



man konserverar och förbereder vinterförrådet. Han förespråkar bättre utbildning för alla som arbetar i kök, och framhåller ideligen hur viktig kunskapen om råvaran är. Han intresserar sig också för hönssläktet och efterlyser en mer organiserad uppfödning i stor skala. "I utlandet är deras uppfödande en viktig och inkomstbringande angelägenhet. Kyckling och höna ett nyttigt och klokt val av kött".

Hagdahl hade sett hur det fanns mängder av kyckling och hönssorter till försäljning på olika matmarknader runt om i Europa. I Sverige förekom det mest magrare kokhöns.

Han hyllar även fisken: "en av de största välgärningar som naturen varit människan nådig med och som utgör en angenäm omväxling i den dagliga matordningen".

Bakverk och desserter får stort utrymme, eftersom sockret används mer när det blivit lättare att köpa i Sverige.

## Näringsläran

Det som är unikt i *Kok-konsten* är Hagdahls kapitel "Matsmältning och Näring", där han beaktar såväl medicinska, kulturhistoriska och estetiska aspekter. Här och i alla övriga texter hänvisar han till en vetenskapligt grundad näringslära som avser att gynna ett hälsosammare leverne. Han betonar hälsoaspekten i matlagningen och att man bör vara vaksam på att matsmältningen påverkar välbefinnandet och därmed hälsan. Det har aldrig skrivits tidigare.

*"Man lever inte av det man äter utan av vad man smälter"*.

Här följer en sammanfattning av vad Charles Emil Hagdahl påstår:

- Det är endast en hälsosam blandning av födoämnen, lämpad efter behov och förmåga att smälta, som kan bygga upp krafterna.
- Endast de födoämnen som till sin sammansättning är rika på de enkla ämnena kol och kväve i förening kan bilda fullständiga näringsämnen. De ämnen från djurriket som begagnas till föda, är visserligen rikast på kväve, men bara det egentliga köttet, ty fett, som innehåller kol men saknar kväve, kan inte som



näringsämne bilda annat än fett. Köttet är däremot köttbildande och följaktligen även kraftförökande.

- Fettet har även nytta som smakbärare och underlättar födans gång genom tarmkanalen. Fettet och köttet, genom digestionen, uppväcker och underhåller kroppens värme.
- Inom växtriket är sädeslagens frön goda födoämnen, varav ärtor och bönor står främst i kvävehalt.
- Socker är ett ämne från växtriket som enbart innehåller kol, utan kväve, kan således endast bilda fett. De som vill undvika fettbildning inskränka därför bruket härav, liksom stärkelse, maldrycker och alkohol.
- Mjölken är det enda ämne som är färdigbildat av naturen till fullständig näring för den djuriska organismen. Huvudsakligen består den av, vatten borträknat, tre ämnen: ostämne (kväve), fett och socker (kol). Att blanda dessa tre grundämnen är den viktiga grundsatsen och detta är huvudändamålet med kokkonsten.
- Det är inte endast kvaliteten av födoämnen som är av vikt för hälsans vårdande, utan även kvantiteten. Så snart magen börjar lida, är det därför hög tid att införa ordning i dieten och måltidstimmarerna. För friska och verksamma personer lämpar det sig bäst att dagligen intaga två lagade måltider med cirka sex timmars mellantid. Ju längre stillasittande, ju längre mellantid.

*"Låt oss inrätta måltider i enlighet med sunda förnuftets fordringar och naturens eviga lagar. Emotstå smakens och den sjukligt uppdrivna aptitens förledande vinkar. Äta långsamt, undvika sinnesrörelser och alltid lämna bordet med en återstod av aptit. Då minskar vi våra kroppsliga lidanden och ökar våra levnadsår."*

Hagdahl informerar om det grova rågbrödets förmåga att mätta längre än vetebrödet. Han upphöjer mjölken som vårt viktigaste födoämne, närande och lättsmält, så väl i barndom som i mer framskriden ålder. Fetthalten kan påverkas genom skumning eller spädning.

Hagdahl var föregångsman när det gäller grönsaker. I boken finns över 200 grönsaksrecept. Han introducerade många nyheter, vilka hade svårt att bli accepterade, och han återupptäckte glömda sorter. Han pläderade för grönsaker när de hade sin säsong – inte de konstodlade som är tillgängliga året runt. Han introducerade sallader i det franska kökets anda, och förespråkade soppan som var mycket vanlig på kontinenten, men endast sällan förekom i Sverige.

*"Kocken som läkare, maten som medicin, kroppens och själens beroende av varandra".*

Som den gode läkare han var, varnade han för vad vissa födoämnen kan åstadkomma för sorts obehagliga upplevelser:

- Försiktighet med kål och rovor, ger väderspänningar eller kolik.
- Varnar för fettrika pastejer för känsliga magar.

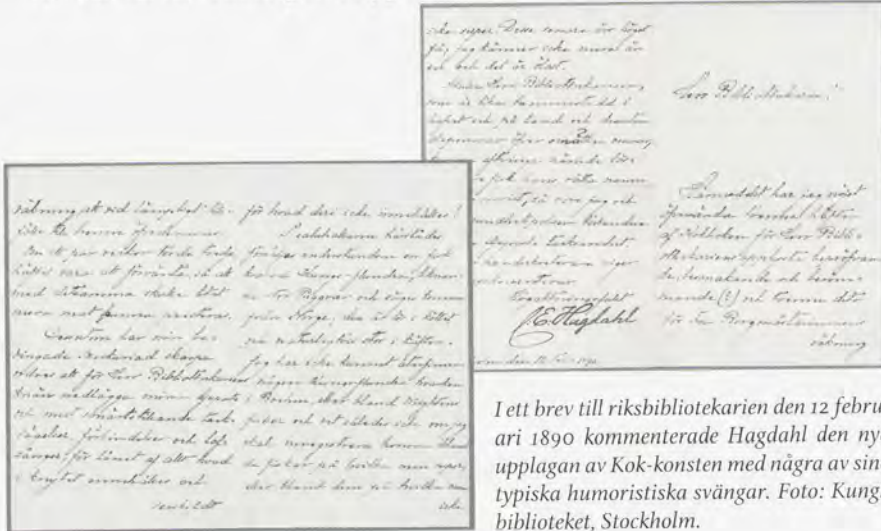
- Han hade betänkligheter för stark kryddning: "avsedd för att dölja något eller tillfredsställa en mindre insiktsfull publik".

Precis allt ur kokboken är kanske inte fullt gångbart idag. Men var och en kan med fantasins hjälp gå vidare och låta sig inspireras av recepten, och anpassa dem till dagens smaker och moderna teknik.

"Man äter sig inte mätt, man smakar sig mätt".

Verner von Heidenstam skrev år 1890 om *Kok-konsten* för en norsk tidskrift: "Vad Goethe är för tyskarnas diktarkonst är Hagdahl för vår kokkonst."

Det kan väl ses som ett gott betyg!



I ett brev till riksbibliotekarien den 12 februari 1890 kommenterade Hagdahl den nya upplagan av *Kok-konsten* med några av sina typiska humoristiska svängar. Foto: Kungl. biblioteket, Stockholm.

## Final

Doktor Hagdahl levde kvar i sin våning vid Hötorget 6 i Stockholm, och tillbringade sina somrar i Getkärret på Dalarö. Här fick han ge utlopp för sina trädgårdsdrömmar och umgås med sina vänner, flera från Linköping.

Han levde ett lugnt liv, tog dagliga promenader och munhöggs med torggummorna på Hötorget. Små intima middagar med goda vänner från Uppsalatiden hanns också med.

Dottern Johanna bodde på olika håll i landet och i huvudstaden med olika anställningar, men kom på besök. Han samlade sina döttrar och syskonbarn omkring sig på lugna söndagsmiddagar. Men ingenstans finns nedtecknat vad man åt! Ingen har sparat någon gammal meny, eller tyvärr ens talat om vad en sådan från Hagdahls middagar kunde tänkas innehålla.

Under de sista femton åren hjälpte Eva Arvidsson till som hans hushållerska. Det fanns också en Sofia Ödman anställd, möjligen en avlägsen släkting till Jacobina.





Hagdahls sovrums i våningen vid Hötorget 6 i Stockholm. Foto: Östergötlands länsmuseum, Linköping.

◀ En åldrad Hagdahl utanför villan Getkärret på Dalarö. Här tillbringade han så mycket tid han kunde ända fram till sin död. Foto: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.



Charles Emil Hagdahls gravsten på familjegraven på Linköpings gamla griftegård. Porträttmedaljongen i brons gjordes, på uppdrag av Amalia Wallenberg 1919, av Herman Neujd. Foto: Ebba Wachtmeister.

Charles Emil började städa efter sig. Dyrgriparna i hans stora bibliotek skänk- te han till Östgöta Nation vid Uppsala universitet. Resten av böckerna såldes på auktion efter hans död, och konstsamlingen jämte en större summa pengar donerades till Linköpings museum.

Testamentet hade Charles Emil gjort upp samma år han dog. Allt hade de- lats upp någorlunda rättvist. Pengarna och det lösöre som inte skulle säljas på auktion fick hans barn, syskonbarn och den förut avlidna hustruns syskonbarn ta del av. Hagdahl hade avsatt ett särskilt kapital, vars avkastning skulle gå till gamla trotjänarinnor eller övriga släktingar, och som skulle betalas ut så länge de levde. Därefter skulle det resterande kapitalet återgå, rättvist fördelat, till hustrun Emilia Gyllings släkt.

Den 29 november 1897 dog Charles Emil Hagdahl, 88 år gammal. Efter en lindrig lunginflammation hade hjärtbesvär tillstött. Det gick ganska fort. Han

jordfästes i Klara kyrka i Stockholm den 3 december. Kistan fördes sedan med järnväg till Linköping, där han är begravd i den grav som han köpt redan på 1850-talet. Senare lät dottern Amalia Wallenberg tillverka en porträttmedalj i koppar av sin far till stenen.

Det finns nästan inga brev bevarade av Charles Emils egen hand. Men bland det som ändå finns kvar, ligger ett gammalt brev med en inbjudan som sparats i samlingarna. Den är ställd till hans gode vän Paul Fritz Mengel, en känd politiker och publicist, och den får utgöra avslutning på den här skildringen av Hagdahl och hans liv. Den ger på ett härligt sätt en sammanfattning av husbonden Hagdahl, samt ger smakprov på hans omtalade humor. För en gångs skull beskrivs också vad som kunde serveras i det Hagdahlska hemmet:



Under Charles Emils sista levnadsår, mellan 1891 och 1896, födde dottern Amalia honom fem barnbarn; Marcus Jr föddes först 1899. Uppradade hos fotografen 1898 står från vänster Ebba, Gertrud, Andrea, Jacob och Sonja. En ny generation att förvalta ett välsmakande arv. Foto: Alfrson Dahllöf, Stockholm.

*Högädle Herr P. F. Mengel!*

*Min systerson Öfverstelöjtnant Pripp från Göteborg har öfverfallit mig med hot att i morgon hos mig kl. 4 äta ärter och fläsk. – Med sådana der Herrar är ej rådligt att vara ensam; rädda mig derföre och var vid tillfället min sekundant.*

*Den som ej kan äta ärtpuré, gör säkrast i att hålla sig till den lättsmältare födan fläsket och den hvars mage fått en dålig uppfostran, äter fisk; man super alltid på fisken, väl förståendes att all mat är fisk utom ölost. För den som icke heller detta convenerar, återstår ej annat än att följa Fosforistens råd, Bed Gud och låt magnetisera er.*

*Stockholm d 12 Dec 1883 Ödmjukligen*

*Ch. E. Hagdahl*

*Man äter till och med i kapprock och galoscher till och med utan bådadera men byxor torde man böra hafva.*

*C.E.H.*





---

# Källor

---

## Otryckta källor

### Linköping

Östergötlands länsmuseum, inventarieförteckningar

### Stockholm

Kungl. biblioteket, brevarkivet

Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande,

Charles Emil Hagdahls arkiv, Amalia Wallenbergs arkiv

Stockholms stadsarkiv, folkbokföring

Stockholms stadsmuseum, faktarummet

### Vadstena

Vadstena landsarkiv, folkbokföring

## Tryckta källor

### Litteratur

Adelswärd, Gösta, 1971. *Charles Emil Hagdahl. Försök till levnadsteckning.*

Skriftserie utg. av Föreningen Gamla Linköping, 13. Linköping: Föreningen Gamla Linköping.

Bringéus, Nils-Arvid, 1988. *Mat och måltid. Studier i svensk matkultur.* Skrifter

utg. av Etnologiska sällskapet i Lund, 25. Stockholm: Carlsson Bokförlag.

Elfström, Gunnar, 2001. *Hagdahlska huset – "Det prydligaste trähuset i staden".*

Linköping.

*Fataburen.* Nordiska museets och Skansens årsbok.

Fröman, Otto, 1897. "Stockholms gator, afloppstrummor och planteringar", i

*Stockholm. Sveriges hufvudstad skildrad med anledning af Allmänna Konst- och*

*Industriutställningen 1897 enligt beslut af Stockholms Stadsfullmäktige*, utg. E.

W. Dahlgren, andra delen, Stockholm: J. Beckmans Förlag, s. 247–294. [Med Charles Emil Hagdahls meddelande på s. 263–267.]

Gårdlund, Torsten, 1976. *Marcus Wallenberg. Hans liv och gärning.* Stockholm:

Norstedts.

- Hagdahl, Charles Emil, 1845. *Rapport till Hans Excellens herr justitie-statsministern, om fängelserna i Tyskland, Schweiz, Frankrike, Belgien och England*. Stockholm: [L. J. Hjerta].
- , 1855. *Mejerierna i hertigdömena Schleswig och Holstein*. Stockholm.
  - , 1856. *Mejerierna i hertigdömena Schleswig och Holstein, på stället beskrifne med tillämpning på svenska förhållanden*. Andra, tillökade upplagan. Stockholm: [Joh. Beckman].
  - , 1878/1879. *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar. Med inemot 3 000 matrecept och 289 afbildningar*. Stockholm.
  - , 1879. *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*. Stockholm: Em. Giron.
  - , 1889–1891. *Kokkonsten med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar. Med 3 000 matrecept och 300 afbildningar*. Ny omarb. uppl. Stockholm: P. A. Norstedt & S:r.
  - , 1889–1891. *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*. Ny omarb. uppl. Stockholm: Giron.
  - , 1895. *Mindre kokbok. Sammandrag af författarens Kokkonsten som vetenskap och konst*. 2 000 matrecept och 163 afbildningar. Stockholm: P. A. Norstedt & S:r.
  - , 1895. *Dr Hagdahls mindre kokbok. Sammandrag af författarens "Kokkonsten som vetenskap och konst" med ändringar och tillägg*. 2 000 matrecept och 163 afbildningar. De med\* betecknade matrecepten äro afprovade i eget kök. Stockholm: Norstedts.
  - , 1896. *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*. Ny omarb. uppl. 2:a tr. Stockholm: Norstedts.
  - , 1908. *Dr Hagdahls mindre kokbok. Sammandrag af författarens "Kokkonsten som vetenskap och konst" med ändringar och tillägg*. 2 000 matrecept och 163 afbildningar. De med\* betecknade matrecepten äro afprovade i eget kök. 2. tr. Stockholm: Norstedts.
  - , 1958. *Kokkonsten som vetenskap och konst: med särskilt avseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*. Stockholm: Natur och kultur.
  - , 1961[1896]. *Kok-konsten som vetenskap och konst: med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*.
  - , 1963[1896]. *Kok-konsten som vetenskap och konst*. Stockholm: Bonniers.
  - , 1970. *Hagdahl à la carte: ett urval*. Stockholm: Natur och kultur.
  - , 1971. *Hagdahl och hans kokbok: Charles Emil Hagdahls "Kok-konsten som vetenskap och konst"*. Stockholm: PAN/Norstedts.
  - , 1979[1896]. *Kok-konsten som vetenskap och konst*. [Ny tr.] Stockholm: Bonniers.
  - , 1986. *Hagdahl och hans kokbok: Charles Emil Hagdahls "Kokkonsten som vetenskap och konst"*. [Ny utg.] Stockholm: Norstedts.

- , 2004[1891]. *Kok-konsten som vetenskap och konst*. Stockholm: Carlsson Bokförlag i samarbete med Hagdahlsakademien.
- Hildebrand, Bengt, 1967–1969. "Hagdahl, Charles Emil", i *Svenskt Biografiskt Lexikon*, b. XVII, s. 728–730.
- I Hagdahls smak*, 2009. Red. Gunnar Lindqvist & Viveka Adelswärd. Stockholm: Carlsson Bokförlag i samarbete med Hagdahlsakademien.
- Lundberg, Dan V., [1983]. *Mina minnen* [(1816–1855) av Carl XV:s förste livmedikus Dan Vincent Lundberg], utg. och komment. av Wolfram Kock. Södertälje.
- Palmaer, Margit, 1971, *Hagdahl och hans kokbok. Charles Emil Hagdahls "Kok-konsten som vetenskap och konst"*, utg. i urval med en kulturhistorisk inledning. Stockholm: PAN/Norstedt.
- Stockholms adresskalender*.
- Tellström, Richard, 2005. "Recension av: Hagdahl, Charles Emil: Kok-konsten som vetenskap och konst", i *RIG. Kulturhistorisk tidskrift*, nr 1, s. 45-46.
- Vart är gastronomien på väg*, 1994. Symposieskrift utg. av Gastronomiska Akademien. Stockholm: Gastronomiska Akademien och Astra AB.
- Wikström, Kersti, 2002. *Det dukade bordet*. Stockholm: Nordiska museets förlag.





---

# Släkttavla

---

**Johan Hagdahl (1749–1814), lanträntrmästare. G. 1794 m. Henriette Christine Wendtland(t) (1772–1814).**

*Johan Hagdahl (1795–1820), medicine kandidat.*

*Henrik Hagdahl (1797–1859), häradsskrivare. G. m. Emma Natalia Suell (1808–1878).*

Sven Henrik Hagdahl (1833–1840).

Johan Emil Hagdahl (1836–1906), kapten. G. m. Jenny Margareta Matilda Tholander (1835–1914).

Karl Harald Hagdahl (1838–1844).

Emma Hagdahl (1840–1883).

Henrika Hagdahl (1843–1894), författarinna.

Eva Hagdahl (1847–1854).

Henrik Hagdahl (1854–1902), sjökapt. G. m. Hilma Charlotta Hallberg (1855–1929).

*Henrietta Amalia Hagdahl (1799–1856), fru. G. 1828 m. Johan Albrecht Pripp (1795–1865), bryggeriägare.*

Johan Henrik Pripp (1831–1855).

Hjalmar Pripp (1832–1903), överstelöjtnant. G. m. Bertha Maria Arwidson (1835–1914).

Carl Pripp (1834–1878), bryggeriägare.

Hilda Pripp (1836–1918). G. m. Filip Söderhielm (1827–1881), kapten.

Gustaf Pripp (1838–1913), disponent. G. m. Fredrika Ellen Julia Maria Staël von Holstein (1858–1930).

*Charles Emil Hagdahl (1809–1897), medicine dr. G. 1841 m. Emilia Fredrika Gylling (1814–1857). U. ä. relation 1863 med okänd. U. ä. relation 1864–1866 med Jacobina Ödman (1834–1907).*

Charles Emil Hagdahl (1843–1846).

Henrietta Berg (Fröberg) (f. 1863). G. 1886 m. Fredrik Wilhelm Thalén (1854–1886), kopparslagare.

Amalia Hagdahl (1864–1959). G. 1890 m. Marcus Wallenberg (1864–1943), vice häradshövding.

Johanna Wallis (1866–1938), lärarinna. G. 1902 m. Torbjörn Granlund (1874–1950), lärare.





A MAN AHEAD OF HIS TIME  
DOCTOR CHARLES EMIL HAGDAHL



---

# Contents

---

Preface	57
Once upon a time	59
Studies	60
The Stockholmer Hagedahl	61
Travels in Europe	62
The Botanist	66
Tidö in the province of Västmanland	66
Hötorget in Stockholm	69
The daughters	72
Getkärret on Dalarö by <i>Lennart Jarnhammar</i>	74
Changing times	77
Hagedahl, a man of his time	79
Cooking as art and science	80
Dietetics	82
Finale	84
Sources	87
Genealogical table	88





---

## Preface

---

2009 MARKS THE 200<sup>TH</sup> ANNIVERSARY of the birth of Charles Emil Hagdahl (1809–1897), best known as the author of the cookery book *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar*, or “Cooking as art and science, with special regard to the demands of health and economy”. This book, published in 1879, has meant more than any other for the development and description of Swedish gastronomy. How did this come about? Well, he wrote a cookery book, adapted to both international and Swedish traditions, which also served as a manual in nutritional physiology. Through this book he introduced modern cooking in Sweden.

Hagdahl described the art of cooking in a way that nobody before him had done, in profusely appetizing prose and with lots of humor. His book was taken out of the kitchens and into the salons to be read aloud. Everybody, not least those in affluent homes, found pleasure in reading it.

This he achieved during a significant period of unrest. The Freedom of Trade Act of 1846 and 1864 in combination with the abolition of the guild system led to the emergence of a new bourgeoisie of entrepreneurs in Sweden. And they were willing to spend money. They would arrange dinner parties at their homes and go to restaurants and needed a new explanatory cookery book. But he did a lot more.

I was encouraged to compile a summary of all the things less known about Doctor Hagdahl, both as a pioneer in the art of cooking and as a relative. He was the father of Amalia Wallenberg, married to Deputy District Judge Marcus Wallenberg.

In the course of my work I found out so much, and it has indeed been interesting to follow Charles Emil Hagdahl’s life achievements. Besides being a physician, perhaps not so successful as such, he was a specialist in the treatment of prisoners, a botanist, an agricultural and dairy reformer, etc. before becoming a writer on gastronomy. He spoke several languages and was very musical. He could both sing and play various instruments. He was an art collector. He was a very successful real estate dealer, which helped finance his good life and, in addition, he married a wealthy woman. His financial transactions were handled by Stockholms Enskilda Bank.

However, it seems that he hovered between being sometimes a brilliantly entertaining and sociable person and a deeply depressed and lonely gentleman.

There is so much to tell, which I have tried to do in a relatively varied way on the following pages. Gösta Adelswård's book on Charles Emil Hagdahl has served me as a guide. I have investigated various archives and been in continuous contact with Gunnar Lindqvist of the Hagdahl Academy in Linköping, who has also produced a memorial publication for the jubilee year under the name of *I Hagdahls smak* ("Hagdahl's Taste").

Gastronomy scientist Richard Tellström has generously let me share his invaluable knowledge. Historian Lennart Jarnhammar has contributed the entire chapter on Doctor Hagdahl's time on Dalarö, the history of which is one of Jarnhammar's many specialities.

The deeper I investigated Hagdahl's life, the more fascinated I became by this man and all that he managed to achieve. Or perhaps one could say: his ability to *summarize*, what many others before him had concluded in an easy-to-grasp way was his strength.

Doctor Hagdahl lived as his patriarchal times decreed and took care of all his children, as well as their mothers, in such a way as prevailed in those days. Amalia was his favourite daughter. Through various circumstances I happen to be the third generation after her, enjoying the good taste that an excellent cookery book can bring about.

I have chosen not to comment on the actual contents of the recipes in the cookery book. Although written more than a century ago, most of the recipes are still of current interest. I do recommend everybody to open the book, to read some of his essays and perhaps prepare something from one of his recipes, using one's own imagination as a guide. Direct quotations from Hagdahl's own publications are written in *italics* in the following.

A typical example of the menus at an elegant spring dinner in Doctor Hagdahl's time is displayed at the annual family dinner on 29<sup>th</sup> May, when Amalia's and Peter Wallenberg's birthdays are celebrated: Cooked white asparagus in drawn butter, smoked Halmstad salmon with creamed spinach, minced poultry with creamed morels and wine jelly, downed with extraordinary wines.

Carlsson Bokförlag has published the memorial publication *I Hagdahls smak* (ISBN 978-91-7331-221-9) together with the Hagdahl Academy in 2009. The same publishing house published a facsimile edition of *Kok-konsten*, in 2004 (ISBN 91-7203-618-4).

Ebba Wachtmeister  
Stockholm in May, 2009



---

## Once upon a time

---

THE HAGDAHL FAMILY LIVED IN the town of Linköping, at the corner of Apotekargatan and Torggatan, in a house that has now been demolished. The building nowadays referred to as the Hagdahl House at Stora Torget is the house that was built for the spouses as newly weds. County Treasurer Johan Hagdahl, who was in charge of the county council's finances, had taken the name Hagdahl after the home of his childhood at Hageby in the parish of Rogslösa in the province of Östergötland. In 1794 he married Henriette Wendtland, his junior by 22 years, and their youngest son, Carl Emil Hagdahl, was born on 6 February 1809. According to his birth certificate he was actually born on the 7<sup>th</sup> of February, although his birthday is indicated as the 6<sup>th</sup> in all later contexts – a man already ahead of his time from birth! He had three siblings at the time: Johan, 13, Henric 11 and Amalia 8 years old. Carl Emil's godparents were Captain Hjertstedt, Deputy Headmaster Yckenberg, Senior Master Arehn, Mayor Kjellander, Dispensing Chemist Cavallin, Mrs Wallenberg, née Barfoth (married to Marcus Wallenberg who later became a bishop), Mrs Wikblad, née Wallenberg, and the Misses Sophie and Caroline Lodin, Carl Emil's cousins and daughters of Engla Lodin, née Wendtland and married to the physician and professor Johan Lodin.

*Picture p. 9*

*Johan Hagdahl, Carl Emil's father, was born in 1749 at Hageby, Rogslösa parish. Johan's father was called Anders Månsson, married to Sigrid Svensdotter. Originally they had christened their son Jöns, but in the parish catechetical records from the 1780s he is called Johan Hagdahl, having taken his last name from the name of his village. Photo: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

*Picture p. 9*

*Carl Emil Hagdahl's birth notice in the register of the church. He was born on 7 February 1809 and christened three days later. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

In 1814 both parents of Carl Emil died. Johan had serious financial troubles, which is the source of a belief that he committed suicide. However, according to the death certificate Johan had died of "a wasting disease". His spouse, Henriette, passed away one month later due to "a disease of the throat". Carl Emil

was only five years old at the time. His aunt Engla Lodin took care of him and his sister Amalia. Doctor Lodin died one year later, after which aunt Engla took care of the big band of children, having six children of her own to look after.

Carl Emil's cousin and sponsor, Caroline Lodin, was married to Zacharias Abelin and Carl Emil is registered as their foster-son in the parish catechetical records. Most likely he moved to their house.

As one of their godchildren, Carl Emil Hagdahl spent much time in the Wallenberg house and was a close friend of their sons Marcus Hilarion, Jacob Agathon and later on also with Andreas Oscar. The father Marcus was a learned man who later became a bishop. He loved the Greek language and translated the *Ilyad* and the *Odyssey*, among other works, and this is why he gave his sons Greek Christian names.

Hagdahl was partly taught in the Wallenberg house, where they had a private tutor, and attended the secondary grammar school Gamla Katedralskolan. In the beginning Carl Emil's marks were poor, as was his orderliness. However, when the time of his "studentexamen" came around (approximately G.C.E. examination) he passed 'with great distinction'.

## Studies

In the autumn of 1828 Carl Emil Hagdahl started his medical studies at Uppsala. Perhaps the medical environment of his foster-home had inspired him but it might also have been that he was attracted by the enthusiastic and idealistic teachings of his senior teacher, Professor Israel Hwasser, whose teachings were based upon natural philosophies and healing plants. Botanical studies were a very important part of medical training and this was a subject that fascinated Carl Emil enormously.

*Picture p. 10*

*"Handsome and elegant by nature" is one of many characterizations of Hagdahl's person. According to another one he was well-groomed. Young Hagdahl was a popular and sociable person, particularly during his study time, when he changed his name into Charles Emil, with French pronunciation.*

During his first study year at Uppsala he was accompanied by Jacob Wallenberg and shortly afterwards Hjalmar Abelin, his first cousin once removed, arrived there too. Hjalmar would remain Hagdahl's best friend. His friendships with students from the province of Östergötland were maintained throughout his life and were certainly developed during his time at Uppsala at the Östergötland Students' Club.

Carl Emil devoted himself wholeheartedly to an active social life during his ten years of study at Uppsala. He was very musical and had a good singing voice. He composed songs which he accompanied on his own guitar. He was a member of the students' choral societies "Turkiska musiken" (Turkish music) and "Juve-

nalerna" (The Juvenals). It was at some point during this time that he changed his first name to *Charles Emil*, with French pronunciation.

Among his friends during his time at Uppsala were Abelin, Dickson, Cassel and Burenstam. They represented a select élite, where wit and talent were fostered. They were invited to the residence of the County Governor, where literary Uppsala would mix with the town's and its surroundings' persons of rank for musical entertainment. Thanks to his musicality Charles Emil was a frequent guest on these occasions.

Nobody knows for sure how he was able to finance his studies and extravagant student life style. According to one speculation, he was successful at tricking women out of money. One of Hagdahl's study companions, Dan V Lundberg, wrote in *My memoirs* about him as a lion! "He was called the Lord, because he had a horse, a dog and a stable ram."

In 1832 Hagdahl was in practice as an assistant physician at the Stockholm Military Hospital and shortly thereafter as a Quarantine physician on Dalarö. In 1838 he publicly defended his doctor's thesis, *About Colic*, and was conferred a medical doctor's degree on 9 June, 1841.

### **The Stockholmer Hagdahl**

Charles Emil Hagdahl's first residence in Stockholm was situated in the lower part of Ladugårdsland, block Sjömannen 1 & 9, or more precisely at Nybrogatan. According to the census register he had both a butler and a cleaning woman. Some people say that he had a medical reception here that he combined with a position as a slum doctor at Ladugårdslandet. At this time, people in Stockholm without means had free access to medical care, which was carried out by three specially appointed physicians.

Charles Emil stayed at Nybrogatan until 1842, when he moved to the block Jacob mindre 8 & 9 at Arsenalsgatan according to the census register. He owned this building together with his wife Emilia Fredrika Gylling, whom he had married in June 1841, the same year as his promotion to medical doctor.

*Picture p. 12*

*Emilia Fredrika Gylling, Hagdahl's wife, was the daughter of Carl Fredrik Gylling, a wealthy spice dealer, and his wife Catharina Christina, née Zetterman. Photo: Östergötlands läns-museum, Linköping.*

Emilia was the daughter of a deceased spice dealer, a shopkeeper of odds and ends, Carl Gylling, and his wife Catharina, née Zettersten. Carl Gylling left a rather considerable fortune, which definitely changed Charles Emil's living conditions, enabling him to cultivate his many personal interests and allowing him and Emilia to lead a good life. They stayed at Arsenalsgatan up to 1850. Incidentally, also the Gylling family had their roots in the province of Östergötland.



In 1846 Hagdahl purchased the building 6, Hötorget, situated in the block Hästhuvudet, for 36,000 'riksdaler', the equivalent of about SEK 3.7 million in today's money value.

The sellers were the family Reutercrona, heirs of Maria Conradi, widow of Foundry Proprietor Johan Conradi. Fifty years later the tax value of this property was 260,000. The house was located at Kungsgatan, between Olofsgatan and Holländargatan. It has always been said that Charles Emil bought this property from his parents-in-law. This is probably due to the fact that the Gylling family happened to own another property in the same block.

It was not until 1855 that the Hagdahl family moved into one of the apartments of the building, after it had undergone some renovation. According to the property register Hagdahl owned several properties around the city, including one at 51, Drottninggatan and another at 1, Bastugatan. By buying and selling properties in Stockholm and its surroundings he did some very good business.

In *Stockholms adresskalender* (Stockholm Address Register) of 1884 Hagdahl is reported as a resident of 6, Hötorget, renting out premises to Tradesman P U Bergström – the founder of the famous department store PUB – and to Book-keeper C H A Deggau, Watch-maker A L Lindgren and to Sculptor P O Winnerstrand. I have not been able to ascertain whether or not the tavern "Hvita Havet" was located in the building, but the well-known "Källaren Kronan" was situated in the neighbouring block while "Hötorgskällaren" was a little further away.

*Picture p. 13*

*Northern side of Hötorget in the 1900s. Here, peasants were selling provisions and necessities to the townspeople. Cows, horses, oxen and calves were sold in the inner court-yards around the square as well as firewood and hay. Food, especially aquavit, was available in the surrounding taverns and inns. The tavern Kronan has existed here since the 1700s. The Hagdahl house is seen to the right. Photo: Stockholms stadsmuseum.*

## **Travels in Europe**

Let us return to the year of 1841 for a moment. This year could be called Hagdahl's lucky year. He had been promoted doctor, had married and had undertaken an extensive study trip and honeymoon in Europe, during which he combined his studies in prison care with his botanical interests.

The Prime Minister of Justice had given Hagdahl a formal assignment. The future King Oscar I was planning a modernization of the prisons and a humanization of prison care and Hagdahl was asked to carry out research into the prisons of five European countries. It is not clear why exactly he was given this task. Possibly he was introduced by a friend of his, the physician Charles Dickson who was a Member of Parliament. Reportedly it was Hagdahl who paid for the whole trip.

Charles Emil's strong social commitment should not be questioned in any way whatsoever. His experiences as a medical student for Professor Hwasser and his practice as a slum doctor had certainly made him well aware of the importance of good care, healthy food and, not least, human living conditions. The European trip was probably made for several reasons. At any rate, Hagdahl got an opportunity of devoting himself to his favourite interests: botany and gardening. The entire time he had stayed in touch with Svenska Trädgårdsföreningen (Swedish Horticultural Society), sending them detailed descriptions of gardens, parks, greenhouses and plants. He meditated upon lots of different things during his travels, including purely agrarian issues. How arable land was handled, which breeds of cattle that were being used, what they would feed on and where the fodder would grow. His knowledge of art was developed through numerous visits to museums.

It is not clear whether Charles Emil and Emilia made their trip in one sweep or if it was divided into several trips. They used all sorts of communications, however, by horse and carriage, by boat and railroad to Berlin, Vienna, Milan, Paris and London. They would stay for several months in some of these places.

Very little is told about Emilia. We know hardly anything about her character or interests, which is true for many women of these times. Women would lead their separate "women's lives", at the side of their husbands. It was probably not an easy task to be Charles Emil's partner. He was certainly very demanding, with his numerous interests that he restlessly and carefully was cultivating. However, the tone of his letters home is always affectionate. In some of his letters to his sister Amalia in Gothenburg, married Pripp, he describes incidents from his journeys in a slightly teasing tone, with sure and witty observations. I will mention here some comments relating to food and everyday life.

*Picture p. 15*

*Sending letters was an expensive habit and this is why one would write straight through to save weight. Charles Emil's letters to his sister Amalia Pripp were in the form of a diary, in which he describes every phenomenon he witnessed and each experience he had during his journeys through Europe in an entertaining way. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

The first stop is Copenhagen, "where a Swede is neither alien or at home, which is a sad thing... the whole town is full of 'jordbær', of a very large variety, of sour wild strawberries...". It would seem that strawberries were completely unknown in Sweden at the time.

In Hamburg, morels were sold. "In the square I could see horses hitched to carriages that were fully loaded with 'kirschbeer'." After a steamship trip on the river to Magdeburg the "indescribably wonderful cathedral" was admired, while enjoying the first apricots.

And so they arrived in Berlin by a horse-drawn stage-coach. "Impressive state cars with uniformed staff and room for 14 people. The roads are all Mac Adamised but

*better maintained than in Gothenburg. No stone sticks out, no hole is left. Berlin is on the plain ground, has beautiful houses, broad streets and boasting inhabitants. Particularly boring... Beer is drunk from morning to evening, weaker than yours and interminably frothing."*

The couple continued to Sanssouci by railroad, which was the first time by train for them. They continued to Vienna via Leipzig, Dresden, Bohemia and Linz and arrived in Vienna by steamship on the Danube. Charles Emil applied himself to his botanical interests, while Emilia was engaged in language studies and *"all sorts of small things, music and the like."* They rent two rooms with a hallway. *"Food costs as much as at home, except for fish that is rare here. Groceries and wines are 3 times as expensive here, except for the domestic ones, which taste worse. Vienna life is one of food and the people here wish for nothing more than in peace enjoy their pleasures, amongst which music is of major importance."*

The journey continued to Italy: *"peach trees and other fruit-trees were blossoming and the fat cattle grazed extremely tall grass. It looks as if a theatre curtain was being raised."* In Venice the Hagdahls visited the prison with its famous, abandoned lead chambers; from Mantua he described, with shock, all the atrocities of the prison. In Milan he visited all the usual tourist attractions, but Charles Emil reported, again in shock: *"whole tubs filled with frogs were sold, but that was not enough, they were skinned and jumped about without heads and without skin in the sunshine. We had to refresh ourselves with a bitter drink nearby..."* *"An Italian town or village is the dirtiest thing imaginable...beautiful ancient remains are found here and there in the midst of filth... in a country where anything goes and where laziness is a national virtue and fraud a permissible way of feeding oneself."*

Through Switzerland, Southern France and Bordeaux they arrived in Paris, from where Emilia reported to her sister-in-law how one can amuse oneself by going to one of the 25 theatres there. The Hagdahl spouses saw the Gothenburg artist Henriette Nissen as Elvira in "Don Giovanni" at Théâtre des Italiens. She talked about fashion, fabrics, clothes and accessories. The dinners took place at Palais Royal, the meeting place of both high society and the demi-monde. Véry and Le Grand Véfour were also frequented and it is where the Hagdahls may have made their first acquaintance with French gastronomy. It seems, however, that English fare impressed him the most: *"When I returned here (Paris) from England I was constantly hungry for weeks on end and the Parisian trash was not enough."*

Hagdahl's travel report of 250 pages was handed over to the government in 1845 and became an effective contribution to the reform debate concerning Swedish prison care. It made an impact on the future development of this area in Sweden.



Excerpt from the

### **Report to His Excellency, the Prime Minister of Justice, on prisons in Germany, Switzerland, France, Belgium and England**

Hagdahl's report, summarizing his observations from different remand prisons, penitentiaries and houses of correction that he visited during his European journey, is still worth reading. He reports penetratingly on the lay-out of the prisons, their penalty systems, on laws and trials, cell designs, routines, clothing, occupations, costs, education, health care and mealtimes.

Picture p. 17

*His prison report describes in detail the lay-out of the prisons, laws, trials, penalty systems, costs, shape of cells, staff, occupations and dietary in five different countries. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

It is simultaneously a terrifying and cruel world that he describes. What he found that all prisons had in common was that the premises were much too small, the hygiene extremely poor and that there was no real occupation for the prisoners. The most common diseases were diarrhea and rheumatism. Naturally, he ponders on nourishment and its effects. Here follows a brief summary of Charles Emil's information on meals in the different prisons that he visited.

In Germany, mainly vegetables with good bread, lentils in purée or soup and lard fat. Meat and potatoes 4–6 times a year. *"The work only requires a negligible part of the forces of the body so that the food has been adapted accordingly. The inmates are disposed to inflammatory diseases."*

In Italy, bread, soup, silique. No meat. The rice soup contains fat.

In Switzerland, soup, bread, silique, meat twice a week.

France offered the best meals, but everybody eats and drinks from common wooden bowls and stoups. Fresh bread, cheese, wine, beer or cider, fresh meat and fresh vegetables. Invalids and prisoners aged 70 and more got cooking oil and butter. *"Brutal squalor around the toilettes. This prison is just as bad as the others, that is extremely bad."*

In Belgium soup was served; meat 5 times a week, rice once and peas, rye bread and potatoes once a week. Tea with hot milk for breakfast and water and bread. *"Silence in all wards."*

In England care was slightly better and the diet quality higher. Beef soup, barley-grain, peas, rice and a sufficient amount of vegetables. Cheese, milk and bread were distributed. Here, the prisoners enjoyed free medical care, divine services and access to a library.

Hagdahl was in favour of a system of separation as opposed to the common halls in which prisoners usually were held as inmates. He also recommended schooling for the inmates, opportunities to attend divine services and the importance of meaningful occupation. Above all, Hagdahl stresses that the governors of the prisons should be physicians and not members of the armed forces!

## The Botanist

Charles Emil adopted with real enthusiasm everything relating to botany and its practical application to agriculture and gardening. He wrote several articles and books on the subject. In 1841 he published a scientific article on the dependence of the power of medical plants on plant conditions and habitat. These represent early examples of reflections to which he will revert in his cookery book much later.

During his entire European journey he studied plants, gardens, parks and greenhouses, describing everything that he noted in his correspondence with the Swedish Society of Horticulture. He even sent home seeds and grafts of "good fruit species".

He furthermore investigated forms of agriculture, stock-raising and dairying. In 1845 he was elected to the Board of the Swedish Society of Horticulture and became its secretary and editor of their annual year-book.

Hagdahl was appointed Superintendent of Djurgårdsbrunnns Kuranstalt (Djurgårdsbrunn Sanatorium) in 1847. What this meant exactly cannot be found anywhere, besides supervising the popular occupation of "drinking the waters". He quit this position after a year or two.

## Tidö in the province of Västmanland

Having returned from their European odyssey the Hagdahls continued to live at Arsenalsgatan in Stockholm, where their son Charles Emil was born in 1843 but died three years later. This is when Charles Emil and Emilia decided to move out into the countryside, perhaps to escape their sad memories. Charles Emil probably wished to implement his ideas too, using the experiences from agriculture and dairying that he had acquired during his European journey. For this reason he purchased Tidö Manor in Västmanland in 1848 in order to try and put his ideas into effect.

*Picture p. 19*

*Hagdahl was the owner of Chancellor Axel Oxenstierna's magnificent Tidö outside of Västerås during a five-year period. During this short period he managed to carry out an important development of the estate within both cattle-tending and dairying.*

*Photo: Carlsson Bokförlag, Stockholm.*

During the short period of five years that he owned and lived at Tidö, Charles Emil managed to bring about radical agricultural and stock-raising changes. He presented a report on his experiences in a publication in 1856 at the request of Västmanland's Agricultural Society.

*Picture p. 19*

*Opening from Hagdahl's general ledger from Tidö. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

Excerpts from

**Dairies in the Duchies of Schleswig and Holstein, described on the spot, with application to Swedish conditions**

*"Why are milk, butter, cheese and meat so much better in certain countries than in other ones?"*

This is the question that Hagdahl asked during his "prison tour" of Europe. While studying prisons he started to grapple with his own investigations in order to find the answer.

In the preface to his book on the dairies in the Duchies of Schleswig and Holstein Hagdahl emphasizes that he was but one voice, speaking for improved stock-breeding and dairying, admitting that he had learned a lot from the German Weckherlin's publications. However, he supplies what he learned through his own observations in Europe in a nuanced and interesting manner. He describes farming methods and cow breeds, giving penetrating instructions on actions to be taken in order to achieve greater success and better milk production.

He takes up a moral, sanitary and economic standpoint for improved treatment of both animals and their products.

*"The quality of the product depends on the properties of the fodder."*

Hagdahl learned from the Germans that draff fodder, that is the remains from the manufacturing of spirits, was both poor in nutritious matter and downright objectionable as fodder. In Sweden, animals were exclusively grazing in the woods, whereas in winter they were mainly fed with draff fodder and poor grass. Corn and potatoes were principally used for the manufacturing of aquavit, which was of immense economic importance for certain regions. It was relatively easy to transport and even easier to sell.

In winter, the cows were tied to the wall in small, dark cow-sheds, which were poorly isolated and damp. The cows were breathing their own exhaled air, which made the walls damp and prone to rotting. They were watered at a well perhaps once a day and were never groomed, which resulted in a lot of vermin.

*"There are so many worthier ways of venerating the old than by continuing their old mistakes and the satisfaction of following in the footsteps of our fathers is an expensive pleasure, at least in this respect."*

Hagdahl persistently maintained that the success of agriculture was based upon crop rotation, with rich fodder supply: lay land and cultivation of wheat or rye, barley, oats or clover mixed with various kinds of grass. Thus, the cows could graze the fields after the harvest and the grass could be harvested as winter fodder. His German experiences were transformed into better care of the cows, for example through concentrated breeding with a good selection of milk cows. The choice of grass, summer pasturage and autumn harvest, calculated pasturage space for each cow and what winter fodder should consist of were other components of Hagdahl's programme. He propagated for a new fitting-up of the cow-sheds, for the advantages of feeding passages and for the importance



of sufficiently rich feeding of the cattle. *“The cows are milking through their teeth according to a German proverb”.*

*Picture p. 20*

*The back buildings can be seen above the square-shaped palace building. Hagdahl had two cow-sheds for 150 milk-cows built plus a barn, a tool house, a pig-sty and a dairy building nearby. On a later map from 1891 there is a new, separate farm building, located in its present place. Photo: Riksarkivet.*

Hagdahl describes how he was trying different methods in the new and enlarged cow-sheds that he had built at Tidö. They were equipped with thatched roofs, which provided better isolation, and the cows were stabled at broad, elevated feeding passages in the middle of the stable so that they got more room to move about freely. Hagdahl obviously also spoke about *“the cleanliness and good order”* as virtues.

*Picture p. 21*

*Hagdahl’s book on dairying became a pioneering work for the development of Swedish dairying. His experience was based upon German writings and on his own experiences during his European travels. This was all achieved during his period at Tidö. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

Hagdahl continues to talk about dairying, concluding that the dairy should be set up in a separate stone-building, with a dairy room, butter cellar, cheese chamber, living room and room for draught-horses. He carefully describes how one should make the best use of the rooms, with what and how everything should be manufactured and with what tools and measurements. As far as work staff and working rules were concerned Hagdahl was of the opinion that livestock should be handled by men rather than women. The dairy-maid should take care of the tasks in the dairy. A good dairy-maid is important for a good product in this enormously time-consuming work with many working stages.

The profession used to be poorly paid and that is why inexperienced people who could do nothing else were used for the production of milk. He advocated cleanliness for every working phase. All pails and tin-ware had to be scoured according to all recognized rules. The dairy-maids were not allowed to take part in the cattle-tending for the sake of propriety. Hagdahl goes on to describe milking, the taking care of cream, sour or somewhat sour cream, the treatment before churning, summer respectively winter churning, the preparation of butter the taste of which depends on fresh grass or fodder as well as all the phases of cheese preparation, salting, seasoning and preservation.

*“Particularly as far as butter is concerned one should try both its smell and taste as carefully as possible before buying or using it. Because good cooking is completely impossible if you use a shady type of butter”,* he would write later in his book *“Cooking as Art and Science”*.

Finally Hagdahl suggests how the end products should be transported and sold. *"The best of all is direct sale; by yourself or through a milk-dealer."* He describes in detail how several European cheeses are prepared. The Dutch cummin cheese and Edamer, the Swiss Emmentaler and Swiss cheese, English Chester, Gloucester and Stilton as well as the Swedish brands Östgöta, Sötmjölksost and Apetit from the region of his childhood, Smålandsost and Smålandsapetit.

Hagdahl proposed that the pigsty should be located near the dairy so that the pigs could be fed with the remainders from the dairy. The book ends with a chapter on pig breeding, feeding, fattening and how pork products should be sold. He received the golden commemorative coin of the Royal Academy of Agriculture for this book.

As already mentioned, he sold the Tidö Manor after five years. Regarding the Manor and his residence there all that is known is that Hagdahl sold the old library at an auction. Chancellor Axel Oxenstierna's badly kept records were sold to the Government. He cultivated the garden and planted plots of vegetables and fruit orchards around the Manor, of which the relics are still to be seen today.

### **Hötorget in Stockholm**

Charles Emil and Emilia moved into a newly decorated apartment in their house at 6, Hötorget in 1855. The style was heavy, with biedermeier and late Empire furniture and the apartment consisted of a hall, dining-room, drawing-room, writing-room, a lavatory, a bedroom, a maiden room, a pantry, a servant's room and a kitchen. Maids and butlers most certainly would live in the attic. But happiness was short-lived. As early as 1857, two days before her 43<sup>rd</sup> birthday, Emilia passed away.

One cannot avoid reflecting upon Charles Emil's sad personal fate: his parents died when he was a small boy, he had an uncertain childhood and adolescence and then a happy marriage as far as can be ascertained, after a long period of studies. The couple have one son who dies three years old and ten years later Emilia too passes away.

Charles Emil, always on the go, is said to have been very gloomy and even despotic in certain circumstances. In between, he would enjoy good days, as the much talked-of brilliant sociable person that he was.

In his diaries, Charles Emil's good friend Charles Dickson has mentioned that Hagdahl had a melancholy mind. For example, he might not receive visitors he had invited himself and he would not frequent large gatherings. Indeed, Charles Emil was full of nuances. He was a man of extensive reading, covering many different fields, with personal interests in botany, music, art and literature. He was a trained physician with a strong social commitment. He was a social reformer who had carried out research and written important books and articles, in which he summarized his own viewpoints as well as those of others on such subjects as prison care, gardening, stock-breeding and dairying. He possessed

insights that are still relevant and important for us today. He was spoken of as an extroverted witty and sociable person, with a restrained, sometimes bizarre but often jolly sense of humor. He is described as a well-dressed vain man, but he was also a lonely person looking for comfort or company where he could find it, viz. in his home.

Life continued in the apartment at 6, Hötorget in Stockholm. Hagdahl had several employees in his household, with one butler, one housekeeper and a maid registered on the list in 1860.

*Picture p. 23*

*The Hagdahl house was situated between the streets Holländargatan and Olofsgatan on the block called Hästhuvudet. It is said that Hagdahl would stroll around the stalls and booths on Hötorget during his daily walks, bickering with the sales-women and offering children sugarpilms from a birch-bark box. Photo: Stockholms stadsmuseum.*

*Picture p. 24*

*Portrait of Charles Emil Hagdahl. Photo: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

His housekeeper was called Lovisa Ponthan. After having worked for a while for Hagdahl she moved to Paris, but Charles Emil kept in touch with her and gave her a considerable amount of money in his will.

Vintner's widow Margareta Hassellund and her daughter Matilda were also registered at 6, Hötorget. She had probably inherited her husband's licence to serve spirits and beer on the premises. In those days it was enough to have a sideboard in a little room to serve aquavit without food, to be referred to as a tavern.

In 1862 there was another maid in Hagdahl's employ, called Jacobina Larsson, who was born on the island of Gotland. Later on she changed her name to Ödman, which was her mother's name, and advanced to housekeeper.

A third housekeeper, Eva Arvidsson, worked in Hagdahl's household for more than fifteen years. She, too, was taken well care of in Charles Emil's will.

According to the address register for 1878 there was a foster daughter in the household, Henrietta Berg, born on 1 January 1863. It has turned out that she was Charles Emil's daughter.

And this is not enough. On 29 May 1864 Charles Emil had a new daughter, Amalia, this time by his housekeeper Jacobina Ödman. Two years later, on 24 May 1866, Jacobina had yet another daughter, Johanna.

However, after Johanna was born Jacobina had to move out from Hötorget to a one-room flat at 1, Bastugatan and both daughters were placed in different foster homes! According to other indications Jacobina lived at Sankt Paulsgatan for almost 40 years, financially supported by Hagdahl all the time. But according to the census register she was registered as a resident at 6, Hötorget the whole time between 1878 and 1888.

Charles Emil reportedly was very attached to Jacobina, but marrying one's housekeeper was unthinkable for a "climbing bourgeois citizen". I do not know



if she helped out in the household after she moved to the southern part of the town.

Very little has been written about Hagdahl around the time after Emilia's death in 1857 until the publication of the cookery-book in 1879. Either he destroyed all correspondence and diaries himself, or else Amalia did so later on.

We know that he continued to devote himself to his interests. He reads, goes for walks, does gymnastics, improves his language skills (according to a cash-book that has been preserved), has dinner at the Gentlemen's Club Stora Sällskapet, goes to the theatre, buys and sells wines and cigars. He pays frequent visits to his relatives in Östergötland and goes to see his sister Amalia Pripp in Gothenburg. He "drinks the waters" for months on end, both at Söderköping and Ramlösa.

Charles Emil was a great art-lover, too. Slowly but steadily he built up a big collection of art. Some works were bought from the collection of the Danish King Frederik VII at an auction, while other works were motives from, or had connections with, his home province of Östergötland. It has even been said that Charles Emil himself painted.

Upon Hagdahl's death, about forty paintings from his collection were donated to the Östergötland County Museum together with 20,000 'riksdaler', approximately the equivalent of SEK 1.2 million in today's money value, which was intended for the enlargement of the existing museum.

*Picture p. 25*

*Charles Emil built up a large art collection during his life. Pictures were densely hung in his apartment. This is from his salon at 6, Hötorget, furnished according to the fashion of the 1850s. Comfortable sitting-suite in New Rococo. All drawing-rooms had wall-to-wall carpeting. Photo: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

Moreover, Hagdahl was a successful real estate dealer. He had bought the Tidö Manor for 152,000 'riksdaler' and sold it five years later for 180,000, or about SEK 9.5 million today.

The property at Arsenalsgatan in Stockholm was sold for 90,000 'riksdaler' and he made a profit of 80,000 on his five-year holding of the property at 51, Drottninggatan.

He managed all his real estate business through Stockholms Enskilda Bank. There is an architectural drawing of the façade of the building at 6, Hötorget in the Stockholm City Archives, deposited in connection with the reconstruction of the building in 1873. Small changes were made, but the attic was equipped with a few rooms with window shades.

*Picture p. 26*

*Market trade at Hötorget in Stockholm. Photo: Stockholms stadsmuseum.*

He owned a smallish farm-house at Brännkyrka, to the south of Stockholm, which was called Forsen. This was a partition from the estate Stora Sköndal. There he kept a few cows and grew corn, vegetables and other garden products. This was a way of keeping fresh vegetables, fruit, berries and dairy products for himself. Everything else he needed was available at the marketplace at Hötorget, where he would take daily walks, talking with the sales-women. It is rumoured that he was referred to as the "King of Hötorget", although I doubt that Charles Emil would do the buying himself. It was probably his kitchen staff who took care of that, on his orders or wishes.

### The daughters

Charles Emil was the father of at least three daughters. The eldest one, Henrietta, is registered early on as part of the household. At first she is called Fröberg and later on Berg. She is registered as a girl, foster-daughter, miss – employed without a family – or maid up to 1886. Then she married a copper-smith Thalén, who sadly died shortly after the wedding. However, Henrietta appears in Charles Emil's will as Widow Thalén, receiving a tidy sum of money.

As already mentioned, Amalia and Johanna were placed with different foster families at an early stage, but Charles Emil paid for them and followed their childhood and education with interest from a distance. His opinion on education was rather heavy-handed, in line with that period's approach.

Amalia is mentioned in Dickson's diary as Hagdahl's foster-daughter, when she was about 16 years old, and that she had moved home to Hötorget. It seems that Charles Emil was very fond of her and her company.

Once Hagdahl decided that Amalia should be trained at a pension in Paris he accompanied her there and stayed on for a couple of weeks. When it was time to go home he suddenly realized how much he would miss her company and forced her to come home with him.

Charles Emil gave proof of certain "separation problems" when Marcus Wallenberg asked for Amalia's hand. "At the planned engagement party Charles Emil was not inclined to leave his daughter and a few agitated scenes had arisen". Charles Emil had locked himself up in his bedroom and refused both to talk with the future son-in-law and attend the planned dinner! This comes from a handed down letter from Marcus Wallenberg to his mother Anna.

*Picture p. 27*

*Charles Emil's daughter Amalia became engaged to Marcus Wallenberg on 2 June, 1890. They were married on 18 August in the villa on Dalarö. Only their immediate family and friends were present. After a six-week long honeymoon in Europe they returned to Stockholm, where Marcus started working as a lawyer at Stockholms Enskilda Bank.*

*Photo: Gösta Florman, Stockholm.*

Hagdahl was good friends with Marcus' parents, André Oscar and Anna Wallenberg, and their children had probably seen each other during their childhood. Amalia was above all a close friend of Marcus' sisters. Hagdahl calmed down, however, and the engagement was announced in June 1890. The young couple married the same year, on 18 August, and held a small wedding-party in the villa on Dalarö. The only people present were the immediate family and some friends. The newly-marrieds then left for a six-week long honeymoon, by and large to the same places as Charles Emil and Emilia had visited 50 years earlier.

Amalia gave birth to six children in the course of eight years and spent most of her time organizing the private family life or taking part in receptions when necessary. Unity within the family was strong and all the Wallenbergs would see each other a lot on festive days and during dinner. It is not quite certain, however, whether or not Charles Emil participated much in these gatherings. He may not have been strong enough. After all, he was over 80 years old at the time.

It has been recorded that Amalia never recognized Jacobina Ödman as her mother. It was only late in life that she found out that Jacobina was her mother and once she knew she would not see her. Jacobina was not allowed to visit the home at Hötorget.

*Picture p. 28*

*In a letter dated 14 January 1907 to her husband Marcus Wallenberg Sr, Amalia touched upon her mother's decease, to which he sent a reply which Amalia has "censored".*

*Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

All more personal documents or notes on Charles Emil's and Amalia's life have been carefully destroyed. Even in her correspondence with her husband, Marcus Wallenberg, Amalia has cut out parts that tell more about personal things and events than she deemed appropriate.

Her sister Johanna, or Hanna, also lived in the apartment at Hötorget, but not until Amalia had moved out. Johanna helped her father with his cookery-book which was due to be published in a new edition. She was different from Amalia in character. She wished to enter the Royal Academy of Arts or study medicine, which her father flatly refused to let her do. He might possibly go as far as allowing her to become a teacher. Johanna consequently spent several years at the College for School Mistresses at Umeå and then worked as a teacher at different places in Sweden.

When she turned 18, she took the family name of Wallis, after Professor Wallis, a well-known physician, a man for further education and a politician with left-wing sympathies. She tried to assert her own personality and her radical views against her dominant father, who found it difficult to understand her "American ideas".



In 1902 Johanna married Torbjörn Granlund, an elementary school teacher. They had a daughter, Ingegerd, who is one of the persons that have contributed to this book through her personal knowledge, stories and papers.

### **Getkärret on Dalarö by Lennart Jarnhammar**

It must have been with mixed feelings that young Doctor Hagdahl arrived on Dalarö by the inn-keeper's lift in early June of 1832. For a couple of years the cholera threat from Russia was still a night-mare reality along the Swedish coasts. Everybody was wondering whether or not the epidemic would spread throughout the country, in spite of the barrier of precautionary measures that had been built up. The appointment as a cholera physician at the Dalarö Fortress was 23-year old Hagdahl's first military assignment upon his taking up a position as assistant physician at the Military Hospital on Kungsholmen in Stockholm in the beginning of January the same year.

*Picture p. 29*

*Several years after Hagdahl's service at the Dalarö quarantine station a stone was erected there in memory of the many victims claimed by the great cholera-epidemic that raged along the East coast of Sweden in 1834. Photo: Lennart Jarnhammar.*

In these years Dalarö did not amount to much more than a barren and poor little fishing village. It is true that there was a magnificent customs house from the days of late Gustaf III, a small wooden church and an inn, but not much more. There was a row of customs and pilot houses along the rocky crevices, protected from all the winds of the archipelago. Few people would then have guessed that this god-forsaken place would develop into the seaside resort *par préférence* just a couple of decades later.

The Dalarö Fortress served both as a station for customs examinations and as a quarantine place for boats sailing into and out of Stockholm. The appointment at the fortress was strictly regulated under the orders of Commandant Spolander, with a number of customs caretakers and an artillery company under the command of Major Ehrenström. The navigation period lasted only during the summer and autumn months. There were a couple of barracks standing by themselves on the island, where quarters were found for officers and men. The commandant had his private dwellings in the fortress. On the same floor there were rooms for the quarantine staff and that is where young Hagdahl got his simple bed in a very small room.

The quarantine regulations were extremely strict and meticulously followed. All types of vessels were taken in for inspection and this also applied to the island inhabitants' own large boats and sailing ships with fresh fish. When there was the slightest suspicion of contact with foreign, incoming sailing boats a quarantine of up to two weeks was immediately imposed. Besides examin-

ing the state of health of the crews it was Doctor Hagdahl's task to perform the strenuous work of tar-smoking all the spaces of the vessels. This, it was believed, would kill the infectious cholera matters in the musty air onboard.

There was of course also time for relaxation. Doctor Hagdahl stayed on Dalarö until the end of the navigation period, when the waters had already frozen and a new order was waiting in Stockholm. He was spared the horrors that the cholera brought when it did hit Dalarö with full force in late summer two years later.

It would be years before Doctor Hagdahl found his way back to the summers in the archipelago on Dalarö. In 1857, after sixteen years of marriage, Doctor Hagdahl became a widower. His contacts with relatives and friends from Linköping had played a vital role for him all the time. This social community now became even more important, particularly in summer time, and it seems that 1858 was his first summer on Dalarö.

For about a decade, both bathing houses and baths had been opened and Dalarö was quickly developing into a popular summer resort for a growing group of wealthy families from the Stockholm bourgeoisie. It was primarily a matter of taking lodgings with the resident pilots and customs officers and their families, a rather primitive way of living which included meals provided by the inn. It would take a couple of years before it became possible to divide the land into plots, allowing summer guests to build their own summer houses.

It is hard to say exactly where on Dalarö that Doctor Hagdahl rented a house during the first summers, but the house for which he signed a lease contract in 1876, called Getkärret, had been built as early as in the 1840s. As still today, the house was then located just on the outskirts of the little village.

*Picture p. 31*

*Villa Getkärret served as a boarding-house and it was only in 1876 that Hagdahl could lease it. It was located on the outskirts of the little village and was originally painted in red. He purchased the property six years later. The house got its name from the adjacent marsh-land, where the islanders would guide their goats to drink. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

In contrast to present conditions there was hardly any vegetation on these plots at that time. The barren allotments on the rocky ground had long since been grazed down by the cows and goats of the villagers. It was only towards the end of the 1870s, when Widow Mrs Berg at Smådalarö started to sign lease contracts with summer guests, that the first gardens were created.

There was a clause in these contracts that made the lease-holder responsible for setting up a garden, including a fence, and this obviously suited Doctor Hagdahl perfectly in view of his great interest in gardening. The house rented by Hagdahl was originally a two-storied peasant house, with a mansard roof, painted in red with white corners. The name Getkärret came from an adjacent

marsh with the same name, where villagers of old had kept their goats and cattle on a meager pasture. In the early 1860s the house had served as a simple boarding-house for early summer guests. It was probably a couple of years later that Doctor Hagdahl got an opportunity of renting Getkärret. Then he also got a new neighbour across the road, when Deputy District Judge Pehr Henrik Wendtland had a summer house built there. Incidentally, Wendtland had three more houses built on speculation on Dalarö during this pioneer period. Wendtland and Hagdahl were closely linked from Linköping, since Hagdahl's mother was born Wendtland.

In the lease contract, which was signed on 8 July 1876, Getkärret was described as "consisting of one dwelling-house with six rooms and two kitchens, including an attic, two woodsheds, one privy and a courtyard". The lease contract was signed for a period of 15 years and the lease was 150 'riksdaler' per year. It is clear that Hagdahl put in a lot of work there, laying out a big, beautiful garden and later on also a rose garden. It was during this period that he was most intensely involved in writing his cookery book.

*Picture p. 32*

*Amalia spent a lot of time together with her father on Dalarö, here in the rose-garden. Since no vegetables were grown on the plot one would buy these direct from the barrows of the market-gardens. To the right, the same house in the summer, 2008. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

Eight years later, in the autumn of 1884, Hagdahl had an opportunity of purchasing the whole property, which enabled him to start a major reconstruction of the main building. He wished to create a summer house in accordance with the prevailing style. The fronts were boarded and a large, open summer veranda was added at the back, with two floors, tall doors and shutters after a French model typical for the period. The old mansard roof was replaced by a pitched roof, which meant that the earlier, old-fashioned character of a peasant house disappeared. On the new veranda, the family could now entertain relatives and friends in a completely new way. The view from the veranda of the vast world of islands must have been terrific.

*Picture p. 32*

*Charles Emil had the house rebuilt, boarding the fronts and having them painted in green. At the back he added a large two-floor veranda. The mansard roof was transformed into a pitched roof. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande and Lennart Jarnhammar, respectively.*

During the 1880s, Hagdahl's daughter Amalia came to play an increasingly important role. This can be seen from the preserved photographs, where she appears, often in the company of the two family dogs, Aspa and King. The social company during the summer months was very intense. One would meet



in accordance with that period's prevailing habits, in bowers, during dinners in fancy dining-rooms and, weather permitting, on sunny summer verandas. One would take a walk in the "Schweizerdalen", down toward the hotel jetty to watch people coming from Stockholm on the evening boat. The fashionable life, which demanded a large number of servants, was lived at a leisurely pace.

Relations with family and friends took a large part of Hagdahl's time during summers. During his last years his daughter Amalia was his most important support in everything. With her he also shared his great interest in gardening. The summer of 1897 was to be Hagdahl's last. Getkärret was sold one year later and a special summer era on Dalarö was gone forever.

*Picture p. 32*

*Charles Emil and Amalia go in for society life together with Commander Hasselberg, Major Odelstierna and Count von Rosen, with the dog Mulle at the front. Amalia has her dog Aspa on her lap. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

## Changing times

Industrialisation affected every part of society and split up the bourgeoisie. Old craft did not support his man any longer. The abolition of the guild system and the introduction of the Free Trade Act added a new class of entrepreneurs and businessmen to the bourgeoisie.

For the newly rich it was a matter of asserting themselves and gaining acceptance among the established circles of Government officials, officers and nobility. They would therefore acquire large homes and arrange flashy parties both at home and in restaurants. Dinner parties, suppers and balls could reflect the position of the family on the social ladder. This kind of life obviously demanded a lot of servants.

Among trades-people and farmers it was sufficient to arrange parties in connection with such large festive occasions as weddings, christenings and funerals or around Christmas time.

These were times of dinner-eating and one of the changes while Hagdahl was working on his cookery-book was the moving of dinner hour in the bourgeois homes, from one or two o'clock to 4, 5 or 6 o'clock.

*Picture p. 34*

*This banquet has been put on the table at the Löfstad palace, between Norrköping and Linköping, illustrating how the laying of the table might look in Hagdahl's days. Photo: Ebba Wachtmeister.*

A new nation was forming, with the help of meals, among other things. Cooking, type of meals and table manners were changed. The aspiring, well-to-do bourgeoisie extended its repertory of courses, tastes and status markers. Social climbing manifested itself through the new smorgasbord, for example, and

through an entirely new meal culture and social arena: restaurant meals. Well-known establishments in Hagdahl's time were Hotell Rydberg, Grand Hôtel or Hotell Kung Carl. Hasselbacken and Blå Porten were popular summer restaurants and there were numerous so-called "källare" or taverns in town, where beer and wine were served. They also functioned as liquor stores, where you could have your jars and jugs replenished. Food was served there as an exception.

A smorgasbord in 1820 would offer bread, cheese, sausage, Dutch herring, sardines and smoked goose breast, which was referred to as "en sexa". In the 1840s sprats au gratin, smoked sausage, raw spiced salmon and grilled herring were served. In more exclusive places you could also enjoy fried oysters, veal brain, kidney bread or lampreys.

The new steam engines and railroads facilitated long transports of commodities and imported goods. The Western main line was inaugurated in 1868 and made it easier to transport natural frozen meat, poultry, fish, game and berries.

The cannery industry gained momentum towards the end of the 1800s. Preservation techniques were developed and improved. Modern sterilized glass receptacles replaced the traditional salted, dried and smoked food-stuffs.

*Picture p. 35*

*Preservation techniques were developed during the latter part of the 1800s. The mincing-machine was one of the inventions that facilitated kitchen work. From Löfstad palace.*

*Photo: Ebba Wachtmeister.*

A lot happened also in the field of kitchen technology. The open hearth was replaced by the cast iron stove. Cast-iron cooking utensils became more common and were manufactured more specifically for different uses. Copper vessels got new designs and new functions. New materials such as tin-plate and aluminium were used. Mincing machines, coffee-mills, beaters and separators simplified primary produce work.

Sugar was more readily available, which is reflected in the increased number of recipes for sweet desserts, cookies and pastries in the cookery-books. Each town would now have special confectioners, producing and selling pastries only. So-called "schweizerier" cropped up, where coffee, liqueurs and puff pastries could be bought. Baking powder had been imported from America, which Hagdahl called "frizzling powder" and refused to use in his recipes.

*Picture p. 35*

*Sugar became commonplace in most homes during the latter part of the 1800s which led to an increasing number of sweet dessert and pastry recipes. Hallwylska museet, Stockholm.*

*Photo: Ebba Wachtmeister.*

All these things combined meant that the time was ripe for a new cookery-book, for which there was a great need. It was simply necessary to create order among all the new methods, primary produce, cooking techniques and festive meals.

## Hagdahl, a man of his time

Charles Emil Hagdahl was living in these times of regeneration. He had built up a network of good, new trade contacts through his travels in Europe and imported certain goods, particularly wine that he was selling to his friends. It is difficult to say in retrospect how well acquainted he was with the world of gastronomy, but he had probably exposed himself, seen a lot of new things and tried many courses and learned new cooking techniques during his journeys. His medical and botanical knowledge was certainly of great use in this connection as well as his experience as a slum doctor and prison inspector.

Besides botany he was more interested than anything in the health perspective.

Hagdahl was constantly advocating moderation, which led him to compiling a new foodstuff theory that people could easily understand and grasp. That Doctor Hagdahl should compile a new cookery-book was probably a pure coincidence. This is reportedly how it happened.

In an interview in the magazine *Idun* with the 85-year old Hagdahl, on the occasion of a memorial of his niece Henrika Hagdahl, who had just passed away, he tells the following: He had attended a dinner at the house of his wife Emilia's niece, Hanna, who was married to his good friend Professor Hjalmar Abelin. The hostess was scrambling in her drawer for a recipe that she needed. Hagdahl commented on this: *"it is typical of women that they keep important documents in such a mess. Imagine if we men should keep our securities in the same thoughtless way. There should be an organized man taking care of all spread-out treasures that are hidden in the ladies' family recipes, arranging them for the future into something whole and manageable"*.

The conversation was forgotten until the day when a number of cooking ladies and servants lined up, knocking at Hagdahl's door with batches of family recipes in their hands. Hagdahl's writing desk was filled with paper. This was Professor Abelin's wife's revenge for his sarcastic comments at the dinner-party. She had simply encouraged her sisters to heap all their family recipes on Hagdahl's desk.

*Picture p. 37*

*"From ear to loaf": loose recipe notes from the Stockholm housewives were copied in a book, after some editing, which perhaps after further editing were published in Kok-konsten. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

Hagdahl would not be outdone and decided that he could hold his own, starting to compile all the recipes. This is how the work on his cookery-book came about and he carried it through in the same way as he had done with everything else in his life. All was recorded carefully and comprehensively, with scientific support, and told in an intelligible language flavoured with his characteristic humor.



He brought out the essence of all these family recipes, but added a few international ones, describing the new French art of cooking which actually was a heritage from European upper-class circles and courts.

In Swedish homes food was prepared by women most of the time and the recipes were handed down from mothers to daughters. Male cooks were only found in major houses and in restaurants.

Several cooking-books were already available on the market and Hagdahl refers to many well-known cookery-book writers of his time. The best one in his opinion was Gustava Björklund's cookery-book from 1847. She had worked as woman cook at Lilla Sällskapet (a private gentlemen's club). He comments on Kajsa Warg's very popular cookery-book from the 1750s as well as on that of the Norrköping party-cook, Anna-Maria Zetterstrand.

Also Cadier's preface to *Illustrated Cookery-book* strikes Hagdahl's fancy. The latter was mainly an adaptation of *Le livre de cuisine* by Jules Gouffé. Gouffé's book, like *Le grand dictionnaire de cuisine* by Alexandre Dumas Sr, served as important examples for Hagdahl, not least in terms of cultural history.

This means that much of the contents of Hagdahl's *Art of Cooking* had been published earlier. However, it had never been presented in this way and especially not with such *esprit* and humor. The property left by Hagdahl contained more than 130 titles of culinary or gastronomical literature.

Picture p. 38

*The salon at 6, Hötorget was used both as a dining-room and writing-room. It had scrub floors, dark wallpaper full of art and Thonet-chairs, which the bridal couple had probably brought from their visit to Vienna. This room, together with the kitchen, must have been at the centre of Hagdahl's work on his cookery-book. This is where he planned and tested most dishes in consultation with "the most distinguished little Stockholm ladies' connoisseur tongues". Photo: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

## Cooking as art and science

*"Certain cookery-books are completely unintelligible for those who are ignorant and completely unnecessary for those who are competent."*

The cookery-book was published in 1879.

Picture p. 39

*During Hagdahl's lifetime two editions of *Kok-konsten* were published in the form of booklets. The first edition was published in 1878 and 1879 and in a complete volume in 1879, while the second, revised and extended edition, was published ten years later, containing 3,000 recipes and 350 illustrations. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

It took Hagdahl ten years to complete his grand book of 1,000 pages, with more than 3,000 recipes. The second extended edition, which was published ten years

later, contained new recipes. Old ones had been replaced by new and better ones, variants and old-fashioned ones had been deleted and, more importantly, all measurements had been adjusted to the new decimal system.

Hagdahl systematized recipe writing, indicating *volumes* and *weights* for the ingredients and cooking times with the help of simple descriptions. His work was greatly assisted by his niece, Henrika Hagdahl, who was a talented journalist. His daughters Amalia and Johanna worked as his private secretaries, making copies of his manuscripts, especially for the second edition. They also took care of all correspondence relating to the work.

Mr Malmgren, the King's chef and Hagdahl's good friend, assisted him by selecting and preparing many of the recipes, which have been marked by an asterisk in the printed cookery-book. His friends were often invited to dinner to test and taste the different dishes. It is said that stuffed cabbage rolls were prepared and sampled ten times before Charles Emil was satisfied with their taste.

The illustrations in the book, which largely consist of engravings of the dishes, were done by means of a technique that has now been forgotten. They were copies of French examples made by the skilful xylograph Wilhelm Fredrik Meyer.

*Picture p. 40*

*The engravings in the book were made by Wilhelm F Meyer, carefully copied from the xylographies in Ecole des cuisinières by Urban Dubois. However, the pictures in the chapter on mushrooms are signed by the Swedish artist Ekman. Vegetables and salads were given plenty of space in Kok-konsten, with more than 200 recipes. No cookery-book had treated vegetables in such a detailed way before. Hagdahl was actively advocating soup as a natural part of a meal. Photo: Stiftelsen för Ekonomisk Historisk Forskning inom Bank och Företagande.*

The cookery-book was a pioneering work in the field of gastronomy, both as a cookery-book and as a description and definition of the art of cooking, the treatment of primary products and as the first manual of nutritional physiology. In addition, it represents a valuable document on cultural history from the 1800s, because Charles Emil illustrates how cooking, meals and table manners had developed. Swedish table culture becomes visible as something specific, beside the foreign heritage and international influences.

The book contains recipes for all seasons, all occasions and all tastes and treats everything from simple snacks and homely fare to international festive meals. Hagdahl's strength was his ability to handle, structure, test-cook and present his massive knowledge in a comprehensive way, with an extraordinary interest for detail. He described, explained and analyzed the art of cooking from a *Swedish* perspective, while taking foreign influences into account and using the conditions of the vegetable kingdom as a starting-point. He was indeed a master of good wording, who still today offers us a great reading experience with his profusely pleasing prose.

It has been said that Hagdahl brought out the art of cooking from the kitchen to the salons through his book. It became customary to read aloud from the book.

*“The cook’s science means composing, making the articles of food easily digested, mixing these so that no taste dominates but everything becomes harmoniously united.”*

Hagdahl writes about the art of cooking, the female cook, the use of fire, the menu, the pleasures of the table, the choice of primary products and thrift, to mention but a few things. He speaks of the importance of making an experience of the meal, the care for details, the importance of the laying of the table and the appreciation of the host and hostess. He stresses the fact that the housewife should be a good work leader and a skilful and knowledgeable organizer.

*“The pleasures of the table belong to man alone and are dependent upon preceding care for the preparation of the meal, the choice of location and the selection of company.”*

Each chapter starts with an essay filled with knowledge and wit, describing the existence of various food-stuffs, how to buy and prepare them, nutritional matters and how to take care of these and how to treat them. He persistently insists on cleanliness.

*Cleanliness! Cleanliness! This important and meaningful word should be written in capitals in each kitchen, be it big or small.”*

He emphasizes the economy, how to take care of things and preserve them after slaughter and harvest and that this applies to the leftovers as well. He goes on to describe how one should preserve and prepare the winter supplies and advocates better training for everybody working in kitchens. He stresses continually the importance of primary product knowledge. He furthermore takes an interest in poultry-keeping, asking for a better organized large-scale breeding.

*“Abroad, their breeding is an important and profitable matter. Chicken and fowl represent a useful and wise choice of meat”.*

Hagdahl had seen that there were lots of different types of fowl for sale in various food markets around Europe, whereas in Sweden mostly meager cooking poultry was available.

*Picture p. 41*

*A so-called egg-hen in porcelain, which according to a note should “have belonged to Ch. Em. H. and seen by me on the breakfast table ever since childhood. Mother Amalia.” The weights originate from Hagdahl’s kitchen too, like the enormous mortar. Photo: Ebba Wachtmeister.*

He lauds fish as well: *“one of the greatest blessings that nature has bestowed upon us that represents a pleasant change in the daily dietary”.*

Pastries and desserts are given plenty of space since sugar is used more commonly after it became more readily available in Sweden.

## **Dietetics**

What is really unique about Hagdahl’s *Kok-konsten* is the chapter on “Digestion and Nourishment”, where he takes medical, historical and aesthetic aspects into account. Here, as in his other texts, he makes reference to a scientifically based



dietetics, designed to favour more healthy living. He stresses health aspects, pointing out that digestion affects one's well-being and thus one's health. This had never been written before.

*"You do not live on what you eat but on what you digest".*

The following is a summary of Charles Emil Hagdahl's assertions:

- It is only a healthy mix of food-stuffs, adapted to one's needs and ability to digest, that can build up one's forces.
- Only those food-stuffs whose composition is rich in a combination of such simple substances as carbon and nitrogen are able to form complete nutritive matters. It is true that substances from the animal kingdom that are used as food are richest in nitrogen, but only the very meat itself, since the fat, which contains carbon but lacks nitrogen, cannot form anything else but fat as a nutritive substance. Meat, on the other hand, forms meat and consequently also increases one's powers.
- Fat is also useful as flavouring and helps food pass through the intestinal canal. Fat together with meat provokes and maintains the heat of the body through digestion.
- Within the vegetable kingdom, the seeds of the cereals are good eatables, of which peas and beans are the best in terms of nitrogen.
- Sugar is a substance from the vegetable kingdom that only contains carbon, without nitrogen, and can thus only form fat. Those who wish to avoid fat should therefore restrict the use hereof, just like starch, malt beverages and alcohol.
- Milk is the only matter that is ready-made by nature and serves as full nourishment for the organism of animals. Excluding water, it consists mainly of three substances: cheese matter (nitrogen), fat and sugar (carbon). Mixing these three elements is the most important principle and the main purpose of the art of cooking.
- It is not only the quality of food that is important for health-care, but also the quantity. As soon as the stomach starts to suffer it is high time to introduce an orderly diet and meal hours. The best thing for healthy, active people is to have two cooked meals a day, approximately six hours apart. The longer one is sitting still, the longer it should be between meals.

*"Let us prepare meals in accordance with the demands of sound judgment and nature's eternal laws. Resist the temptations of taste and morbid appetite. Eat slowly, avoid mental agitation and always leave the table with some appetite left. Thus, our bodily sufferings will diminish and our living years increase in number."*

Hagdahl makes clear that rye-bread satisfies longer than wheat-bread. He considers that milk is our most important food-stuff, nutritious and easy to digest

both for children and for adults. The amount of fat can be influenced with the help of skimming or dilution.

Hagdahl was a pioneer when it comes to vegetables and there are more than 200 vegetable recipes in the book. He introduces a number of novelties, which met with resistance, while he rediscovered forgotten kinds of vegetables. He pleaded for vegetables when they were in season, but did not like those which had been artificially grown and were available all year around. He introduced salads, inspired by the French kitchen, and recommended soup, which was common on the Continent but only rarely served in Sweden.

*“The cook as a doctor, the food as medicine and the interdependence of body and soul”.*

As the good doctor he was he would warn that certain food-stuffs may cause unpleasant experiences:

- Caution against cabbage and turnips, may give rise to flatulence or colic.
- Caution against fatty patés for sensitive stomachs.
- He had apprehensions about too many spices: *“designed to conceal something or to satisfy a less insightful public”.*

Not exactly everything in his cookery-book is practicable today, but everyone can get inspiration by the recipes and adapt them to today’s tastes and modern technology. *“You do not eat yourself satisfied but taste yourself content”.*

The writer Verner von Heidenstam wrote the following about the book for a Norwegian magazine: *“What Goethe means for German poetry is what Hagdahl means for our cooking”.*

*Picture p. 43*

*In a letter to the Principal Librarian of the National Library of Sweden, dated 12 February 1890, Hagdahl commented on the new edition of Kok-konsten with his usual humor. Photo: Kungl. biblioteket, Stockholm.*

## Finale

Doctor Hagdahl stayed on in his apartment at 6, Hötorget in Stockholm and spent his summers at Getkärret on Dalarö, where he had an outlet for his garden dreams and for seeing his friends, of whom many came from Linköping.

*Picture p. 44*

*Hagdahl’s bedroom in his apartment at 6, Hötorget in Stockholm. Photo: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

*Picture p. 44*

*An aged Hagdahl outside his villa Getkärret on Dalarö, where he spent as much time as possible up to his death. Photo: Östergötlands länsmuseum, Linköping.*

He lived a quiet life, going for daily walks and bickering with the old market ladies. He also found time for small and intimate dinner-parties with good friends from his Uppsala days.

His daughter Johanna lived at different places, both in the provinces and in Stockholm, but came to visit. He gathered his daughters and nephews and nieces around him for quiet Sunday dinners, although what one ate has not been recorded anywhere! Unfortunately, nobody seems to have saved old menus or even mentioned any of the dishes served at these Hagdahl dinners.

During his last fifteen years Eva Arvidsson served as his housekeeper. There was also a Sofia Ödman in his employ, possibly a distant relative of Jacobina.

Charles Emil started to put things straight. He donated articles of great value in his big library to Östgöta Nation at the University of Uppsala, while the rest of his books were sold at auction upon his death. His art collection together with a considerable amount of money was donated to the museum of Linköping.

Charles Emil had drawn up his will the same year as he died. Everything had been divided reasonably fairly. His children, nephews and nieces and the nephews and nieces of his late wife received money and his personal property. Hagdahl had allocated a special capital, the proceeds of which would go to his old faithful servants and other relatives, to be disbursed for as long as they were alive. After that, the remaining capital should be fairly divided and returned to the relatives of his wife Emilia Gylling.

Charles Emil passed away on 29 November, 1897, 88 years old. After mild pneumonia, heart trouble had set in and things developed rather quickly. He was buried in Klara church in Stockholm on 3 December. The coffin was then taken by rail to Linköping, where he is buried in the grave that he had bought as early as in the 1850s. Later, his daughter Amalia had a portrait medallion made in copper for her father's tomb.

*Picture p. 44*

*Charles Emil Hagdahl's tombstone at the family grave in Linköping's old cemetery. Amalia had the portrait medallion in bronze by Herman Neujd set up in 1919. Photo: Ebba Wachtmeister.*

*Picture p. 45*

*During Charles Emil's last years, between 1891 and 1896, his daughter Amalia gave birth to five grand-children. Marcus Jr was only born in 1899. Lined up in front of the photographer in 1898 stand, from the left, Ebba, Gertrud, Andrea, Jacob and Sonja – a new generation for the furthering of an important inheritance. Photo: Alfrson Dahllöf, Stockholm.*

There are hardly any letters by Charles Emil left, but among those still remaining there is an old letter with an invitation. It was addressed to his good friend Paul Fritz Mengel, a well-known politician and publicist. I will conclude this description of Hagdahl and his life by quoting this invitation. In a wonderful way it summarizes Master Hagdahl and gives proof of his famous humor. For once, it also states some dishes that could be served at the Hagdahl house:



*My most noble Mr P. F. Mengell!*

*My nephew, Lieutenant-Colonel Pripp from Gothenburg, has attacked me by threatening to have pea-soup and pork at 4 tomorrow in my house – With that sort of gentlemen it is not advisable to be alone; rescue me therefore and serve as my second on this occasion.*

*Those who are unable to eat pea-soup had better stick to the pork, which is easier to digest, while those whose stomachs have had a bad upbringing should eat fish; one always drinks snaps with fish, well familiar with the fact that all food is fish, except for beer cheese. For those who also find this inconvenient there is nothing left but to follow the advice of the Fosforist, Pray to God and let yourself be magnetized.*

*Stockholm 12 December, 1883. Your humble servant*

*Ch. E. Hagdahl*

*You can even dine dressed in a coat and with overshoes, yes, even without any of these, although one should probably need trousers.*

*C.E.H.*

---

# Sources

---

## *Unpublished sources*

### Linköping

Östergötland County Museum, Inventories

### Stockholm

National Library of Sweden, Letter Archives

The Foundation for Economic History Research within Banking and Enterprise

Charles Emil Hagdahl's records, Amalia Wallenberg's records

Stockholm City Archives, National Registration

Stockholm City Museum, Fact Room

### Vadstena

Vadstena Regional State Archives, National Registration

## *Published sources*

### Literature

See Swedish version.

---

## Genealogical table

---

**Johan Hagdahl (1749–1814), County Treasurer, married to Henriette Christine Wendtland(t) (1772–1814) in 1794.**

*Johan Hagdahl (1795–1820), Bachelor of Medicine.*

*Henrik Hagdahl (1797–1859), District Taxation Registrar, married to Emma Natalia Suell (1808–1878).*

Sven Henrik Hagdahl (1833–1840).

Johan Emil Hagdahl (1836–1906), Captain, married to Jenny Margareta Matilda Tholander (1835–1914).

Karl Harald Hagdahl (1838–1844).

Emma Hagdahl (1840–1883).

Henrika Hagdahl (1843–1894), Author.

Eva Hagdahl (1847–1854).

Henrik Hagdahl (1854–1902), Sea Captain, married to Hilma Charlotta Hallberg (1855–1929).

*Henrietta Amalia Hagdahl (1799–1856), Housewife, married in 1828 to Johan Albrecht Pripp (1795–1865), Brewery Owner.*

Johan Henrik Pripp (1831–1855)

Hjalmar Pripp (1832–1903), Lieutenant-Colonel, married to Bertha Maria Arwidson (1835–1914).

Carl Pripp (1834–1878), Brewery Owner.

Hilda Pripp (1836–1918), married to Filip Söderhielm (1827–1881), Captain.

Gustaf Pripp (1838–1913), Managing Director, married to Fredrika Ellen Julia Maria Staël von Holstein (1858–1930).

*Charles Emil Hagdahl (1809–1897), Doctor of Medicine, married in 1841 to Emilia Fredrika Gylling (1814–1857). Extra-marital relationship in 1863 with unknown woman. Extra-marital relationship in 1864–1866 with Jacobina Ödman (1834–1907).*

Charles Emil Hagdahl (1843–1846)

Henrietta Berg (Fröberg), (born in 1863), married to Fredrik Wilhelm Thalen (1854–1886) in 1886, Coppersmith.

Amalia Hagdahl (1864–1959), married to Marcus Wallenberg (1864–1943) in 1890, Deputy District Judge.

Johanna Wallis (1866–1938), Teacher, married to Torbjörn Granlund (1874–1950) in 1902, Teacher.





Doctor Hagdahl is known as the author of the magnificent cookery-book *Kok-konsten som vetenskap och konst (Cooking as Art and Science)* (1879). It was his ambition both to preserve tradition and to influence opinion on food, meals and cuisine through his humorous descriptions and palatable prose. His book became a decisive contemporary document that introduced relatively well-reasoned dietics for the first time in Sweden. His life achievement is truly impressive. Still today, our eating habits and the pleasures that we derive from them bear vestiges from his works.

He was focused on botany and luxurious living at an early stage. He took an interest in botany during his medical training and would devote himself to plant breeding and gardening throughout his life. His experience from working as a slum doctor had certainly made him aware of the importance of good and nourishing food. He found further support for these thoughts during his travels in Europe for the purpose of studying prison systems in different countries. He published books on prison care, cattle-breeding and dairying.

Successful real estate transactions and marrying a wealthy woman helped him to finance his comfortable life.

---

## **Banking & Enterprise**

Publications from

The Foundation for Economic History Research  
within Banking and Enterprise

ISSN 1403-2198

ISBN 978-91-978205-0-9