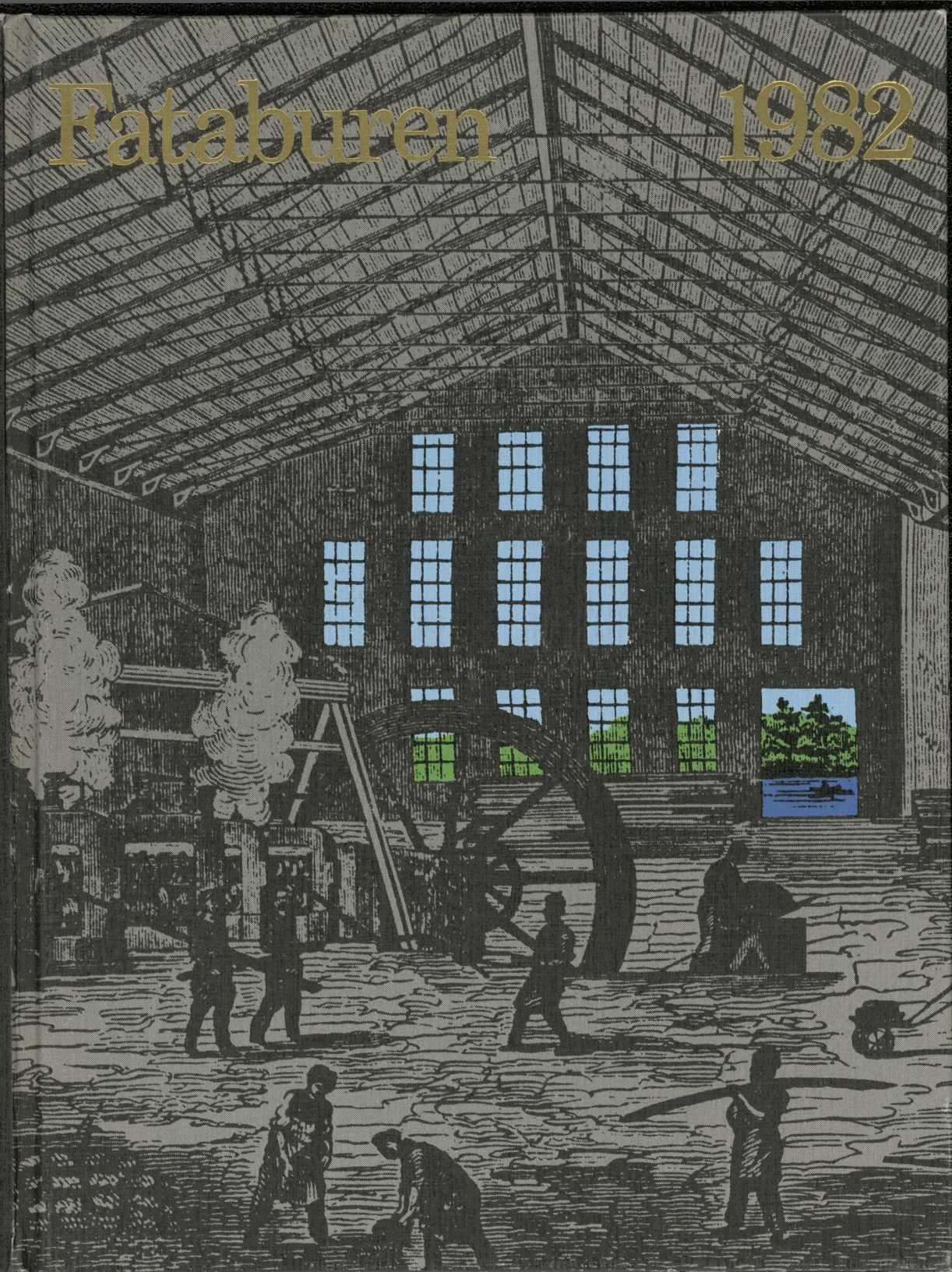


Fataburen

1982

Fataburen 1982



Fataburen



1982

Nordiska museets och Skansens årsbok

Redaktör: Elisabet Stavenow-Hidemark
Redaktionssekreterare: Berit Nordin

Summaries translated into English by
John Hogg

Pärmens framsida: Axmars järnverk i Gästrikland, xylografi av Victor Bernström efter blyertsteckning av Constance Blomgren. Publicerad 26 nov 1864 i tidningen Svenska Arbetaren. Bilden är starkt beskuren. (Bilden har attribuerats av Lena Johannesson.)

Pärmens baksida: Nyrokotapet med breda ränder och storfiguriga växtornament i den för tiden typiska blå färgskalan. Mönstret har växelvis satinerade och mottade partier. 1840-talet. Nordiska museet. Foto Bertil Höglund.

Omlagsarrangemang: Håkan Lindström

© Nordiska museet och respektive artikelförfattare
Tryckt hos Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla
1982

ISBN 91 7108 215 8

Bagare, brödbodar och näringsfrihet

Jonas Berg

Genomförandet av näringsfriheten vid 1800-talets mitt och de föregående strävandena för en liberaliserad handelslagstiftning och mot den tvångströja för hantverket som skråväsendet utgjorde är ett av de intressantaste undersökningsteman man kan tänka sig. Trots detta finns märkvärdigt lite gjort i fråga om forskning och publicering på detta område, i varje fall från etnologiska utgångspunkter. Till en del beror väl detta på att vår vetenskap i sin begynnelse kom att så starkt koncentrera sig på landsbygdkulturen. Visst blev skråväsendet föremål för forskning, men vad man då undersökte var mera dess rötter än dess i riksdagsbeslut stadfästa undergång. Inte heller intresserade man sig för de nya former hantverken kom att arbeta i och de nya former för samarbete mellan hantverkare som ersatte de gamla. Dock insamlades av Artur Hazelius och andra ett stort antal av de gamla skrånas föremål och arkivalier, och dessa utgör idag ett viktigt källmaterial för alla slags studier om hantverk och hantverkare.

Enligt min mening vore det värdefullt att studera en mängd av de förändringar som inträdde under 1800-talets början och mitt, inom hantverket genom skråväsendets upphörande, inom handeln i och med upphävandet av handelssepareringen. Denna innebar ju en strikt uppdelning av varorna på olika grupper av handlande, och i fråga om försörjningen med varor av olika slag, icke minst dagligvaror.

Det primära syftet skall då inte i första hand vara att ta fram statistik på förekomsten av eller bristen på olika yrkesutö-

vare i olika miljöer, utan snarare att försöka klarlägga var den enskilde konsumenten kunde handla olika varor, vilka olika varor som såldes av samma köpman, hur hantverkarna saluförde sina produkter, var man i städerna köpte olika lantmannaprodukter, eller kanske snarare var man officiellt fick köpa dem.

Detta låter som ett forskningsprogram, och är det väl också. Av allt detta kan ju bara någon liten detalj behandlas i en uppsats om något dussintal sidor i en årsbok, och jag har då valt att låta min exempel-samling handla om brödförsörjning, mest därför att jag sedan några år samlat på uppgifter om bagare. Jag har emellertid här velat utveckla dessa tankar, då jag anser att detta är viktiga frågeställningar för historiker, kulturhistoriker och etnologer och då hela detta kunskapsområde är mycket litet känt och behandlat.

Strävanden mot näringsfrihet

All näringslagstiftning har en tendens att vara eller bli suddig. Det är på detta fält svårt att förutse de långtgående konsekvenserna av till synes obetydliga förändringar eller undantag. Så är det idag och så var det förr i tiden. Därför är det viktigt att försöka konstatera hur sådana ting fungerade ute i levande livet och att inte nöja sig bara med hur förordningarna föreskrev att det skulle gå till.

Näringsfrihet fanns det förespråkare för redan på 1700-talet, skråväsendet och handelstvänet upplevdes av många som hinder för en utveckling. Trots detta skedde i

vårt land inte något genombrott förrän 1846. Detta berodde på motstånd från två håll, dels från borgarståndet, som såg sina privilegier hotade, dels från den i dessa stycken oerhört konservativa konungen, Karl XIV Johan. Saken var uppe till behandling vid flera riksdagar och flera utredningar tillsattes, men ingen förändring blev av. I fråga om särfrågor skedde dock vissa reformer. Så beslöts 1820 att jakten på bönhasar och andra fuskare inte längre skulle få förekomma och 1821 beslöt kommerskollegium att fabrikerna hädanefter skulle få fritt tävla med skråämbetena.

För landsbygdens del betydde näringsfriheten, när den väl kom 1846, i huvudsak två saker. Genom att det blev tillåtet att anlägga handelsbodar på landet, under förutsättning att det var tre mil till närmaste stad, kom avlägsna bygder i närmare kontakt med penninghushållning och de tidigare så viktiga marknadernas betydelse kom på sikt att minska. Det tidigare systemet med av sockenstämman antagna hantverkare inom de tillåtna yrkena, i första hand skomakare och skräddare, upplöstes i och med att i princip vilken hantverkare som helst fick ha sin verkstad på landet. För kyrkbyars utveckling till tätorter och inom kort för utvecklingen av de nya stationssamhällena var de nya näringsfrihetstendenserna naturligtvis av stor betydelse, men i övrigt kan man säga att skillnaden på många håll inte blev så stor på landsbygden.

För städernas borgerskap var de nya förordningarna på ett helt annat sätt genomgripande. Handeln med olika varor var inte längre privilegierad och rätten att etablera sig som handlande blev öppen för alla. Hantverkarnas skrän upphörde att existera och kalmartidningen Barometern skrev att reformen var den viktigaste i Sverige sedan Gustav Vasas dagar och att dess följder icke var mycket mindre viktiga än reformationens. Detta är naturligtvis en oerhörd överdrift, men den visar hur allvarligt samtiden betraktade denna fråga.

Skråväsendets upphörande

Åren 1846 och 1864 brukar framhåvas som de år näringsfriheten infördes i vårt land. 1846 utfärdades en *Fabriks- och Hantverksförordning* som trädde i kraft den 1 juli 1847 och gällde intill 1864 då den ersattes med en *Näringsfrihetsförordning*.

Den förra föreskrev att "Nuvarande skråämbeten upphöra. I stället skola i stad de idkare av hantverk, ävensom av bryggeri, bageri- och slakterihanteringar, som . . . äro underkastade borgerliga utskylder, utgöra en hantverksförening, som samfällt eller genom fullmäktige, dem idkarna bland sig utse, äger att för befrämjande av hantverkeriernas förkovran besörja de för dessa gemensamma angelägenheterna." De föreningar som nu tillkom i bortemot ett 90-tal av de svenska städerna kunde på olika sätt verka för yrkenas förkovran, men i juridiskt avseende hade de bara tre definierade uppgifter. De skulle vara remissinstans för magistraten i fråga om utfärdande av mästarbrev och beviljande av burskap för hantverksmästare, de skulle utfärda gesällbrev och de skulle förvalta vissa hjälpfonder. I några av de större städerna fanns redan tidigare föreningar av likartad karaktär som 1847 kunde förändras så att de fyllde förordningens krav, så i Gävle från 1757, i Norrköping från 1790 och i Malmö från 1826.

Genom bestämmelserna i 1864 års näringsfrihetsförordning berövades dessa föreningar sin obligatoriska karaktär och sina legala uppgifter. Organisationssträvandena sökte sig nya vägar och åtskilliga av 1847 års föreningar nedlades. Drygt ett 20-tal av föreningarna fanns fortfarande 1947 och många av dessa utgav då värdefulla jubileumspublikationer.

Hantverksföreningarnas uppgifter

Hantverksföreningarna hade tre legala uppgifter enligt förordningen. De skulle yttra sig över ansökningar om mästarbrev och burskap till magistraten, som sedan fattade beslut, de skulle utfärda gesällbrev och de skulle utdela understöd till behövan-



De anställda vid ett av gamla stans finbagerier, uppställda för fotografering någon gång vid sekelskiftet. Bageriet var beläget vid Skomakaregatan 9. Okänd fotograf. Foto i Nordiska museet.

de äldre och änkor ur de fonder som förut-sattes tillkomma. Den sista funktionen saknar intresse i detta sammanhang.

I Lund kom föreningen att under perio-den (1847–1864) tillstyrka mästerskap för sammanlagt 124 mästare inom 31 olika yr-ken. Sex yrken var representerade med mer än fem nya mästare, nämligen skomakare (27 stycken), smed (17), skräddare (11), snickare (7), målare (6) och sadelmakare (6).

Föreningen svarade för utfärdandet av gesällbrev. I snitt utfärdades de första åren omkring 75 per år, men denna siffra stiger på 1850-talet till omkring 105 för att på 1860- och 1870-talen ligga omkring 170. Under 80-talet sjunker antalet ned till en nivå långt under utgångsvärdet. Av detta

kan utläsas att 1864 års förordning inte påverkade utfärdandet av gesällbrev, men också att gesälltiteln från omkring 1890 förlorat det mesta av sin betydelse.

Vill man sedan se inom vilka yrken de flesta gesällerna utskolades vid seklets mitt kan de yrken som regelmässigt har ett snitt över 5 per år uppräknas: smeder, all-tid flest, i årligt snitt 18, skomakare, skräd-dare, murare, snickare, timmermän. Måla-re och sadelmakare når inte riktigt upp till snittet 5, men nästan. Under perioden till-hörde 80 % av dem som fick gesällbrev de åtta nämnda yrkena. De återstående 17 yr-ken som är representerade delar på de re-sterande 20 %. De åtta yrkena är i stort de vi kunde vänta oss: de tre klassiska – även på landsbygden i viss utsträckning tillättna

– smed, skomakare och skräddare; två byggnadshantverk, nämligen murare och timmerman, samt två inredningshantverk, snickare och målare. Det enda som förväntas något är det åttonde hantverket, sadelmakarens. Det mönster som Lund uppvisar återkommer med mindre variationer i andra städer. Ett mindre antal folkrika hantverk dominerar kraftigt över ett större antal folkfattiga.

Försörjningsproblemet

Varje större stad innebar förr i tiden, före de moderna kommunikationernas utveckling, stora problem avseende försörjningen av den stora anhopningen av människor med "ätandes varor". Olika tider har försökt att lösa problemen på olika sätt, men en viktig faktor kan påpekas generellt. Det var viktigt för en stad att ha goda kommunikationer för stadens egen skull, för att det skulle vara möjligt att erhålla en stabil tillförsel av nödvändiga dagligvaror.

Här i vårt land har vi ju inte haft så många verkligt stora städer, egentligen kan väl bara Stockholm och Göteborg räknas som sådana.

Två olika system för försörjningen kan urskiljas. Det ena byggs upp genom privilegieringar och förbudslagstiftning på 1600-talet och stabiliseras under 1700-talet – vi kallar det skråsystemet. Det andra systemet avlöser det förra under 1800-talet, först genom en sakta förändring och sedan genom ändrad lagstiftning vid seklets mitt. Samtidigt kommer först ångbåtarna på 1820-talet och sedan järnvägarna på 1850-talet, vilket väsentligt ökade säkerheten av leveranser oavsett system.

Vill vi skaffa oss ökad kunskap om dessa båda försörjningssystem och om stadens sätt att fungera i dessa sammanhang erbjuder 1800-talets första hälft, speglad mot förhållandena under seklets senare del, rika möjligheter. Det finns gott om material av många olika slag, men området är i stor utsträckning ännu openetrerat.

Stockholmsbagare under 1700-talet

Vid 1700-talets mitt var bagarna i Stockholm berättigade att försälja sin produktion i hemboden, dvs i direkt anslutning till själva bagerilokalen, och på två andra försäljningsställen. Dessa låg spridda över staden för att ge invånarna lätt tillgång till färskvaran bröd. Bagarna var skyldiga att hålla utbudet i nivå med efterfrågan. Där emot förelåg förbud mot försäljning på krogar, i hökarbodar eller genom kringvänderande försäljare (t ex av 1720). Att inte fler försäljningsställen än tre tilläts bottnade i en omtanke om de små bageriernas konkurrensförmåga.

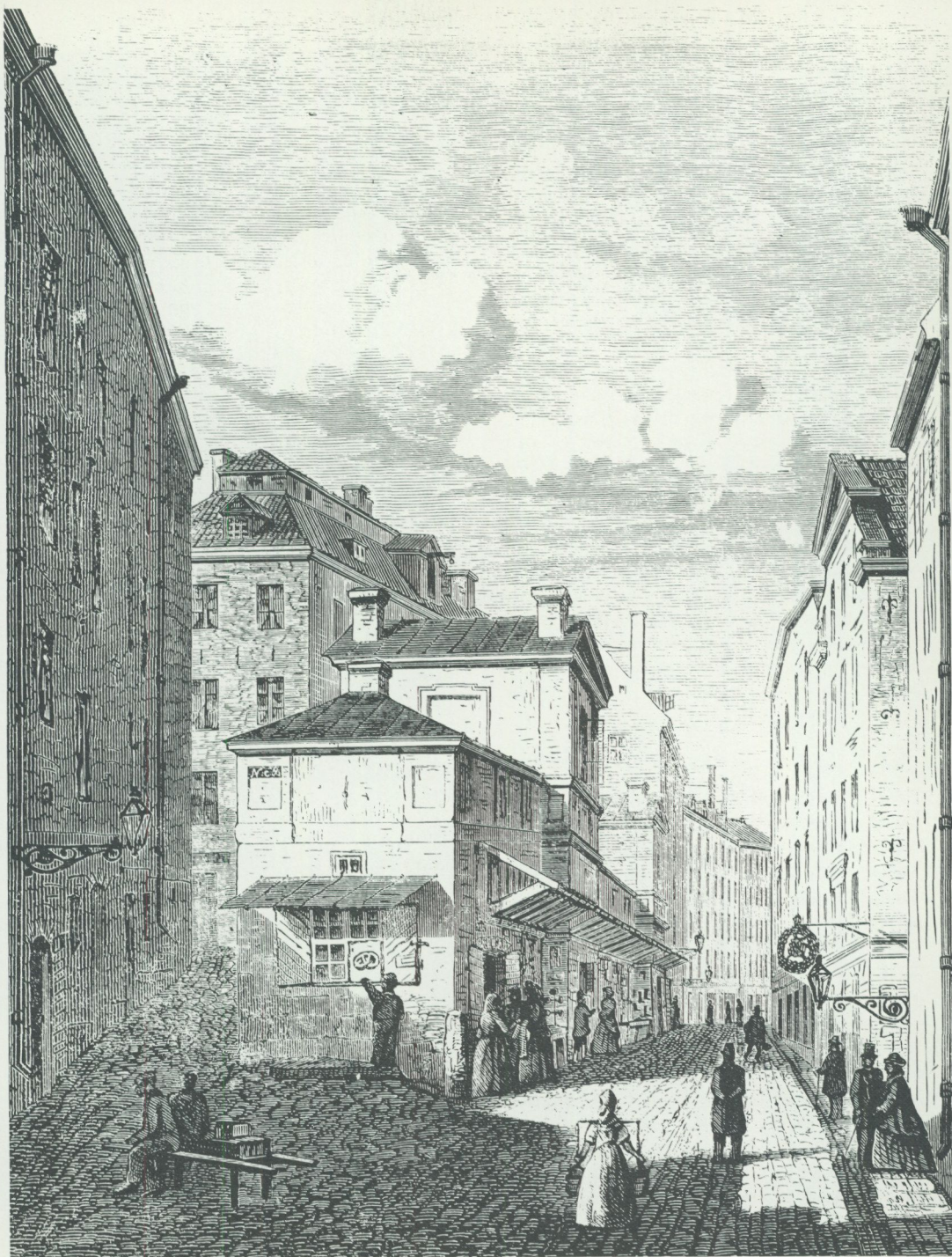
Bagaryrket tillhörde de hantverk som redan tidigt utmärker sig för ett ganska stort antal anställda och hög skatteförmåga hos mästarna/ägarna. I den stora personalen ingår också relativt många kvinnor, vilket sammanhänger med metoderna för försäljning. 1740 var bagarna i Stockholm 36 (varav 5 änkor) och hade drygt 250 anställda, fördelade på 48 gesäller, 60 lärpojkar, 23 drängar, 54 pigor och 71 bodhustrur och bodjungfrur.

Generellt sett tillhör bagerierna tillsammans med slakterierna och bryggerierna de allra mest personalkrävande hantverken. 1740 var antalet anställda per mästare respektive 8, 7 och 6½ och trettio år senare 10½, 7 respektive 9 stycken. Antalet ökar bland bagare och bryggare men stagnerar bland slaktare.

Brödförsäljning vid 1800-talets början

Från bageriet kördes det dagliga brödet ut till försäljningsställen i staden. Dessa fick endast sälja bröd och betjänades av bodjungfrur anställda hos bagaren. Ofta var de

Bagarboden mitt emot Freden. I ett staden tillhörigt komplex med salubodar i vinkeln mellan Österlånggatan och Benickebrinken fanns en bagarbod med plåtlucka, bemälad med en kringla. Här avbildad av O A Mankell (1838–1885) i Ny Illustrerad Tidning 1865.



inrymda i små lokaler med en lucka åt gatan, ofta försedd med en målad kringla för att ange att här såldes bröd. En berömd sådan bagarbod låg i ett numera rivet kvarter i vinkeln mellan Södra Benickebrinken och Österlånggatan mitt emot Gyllene Freden. Just denna bod har använts som motiv av flera konstnärer.

Claes Lundin beskriver i sina memoarer en brödbod i andra ändan av Gamla stan på 1830-talet. Lundin var son till en skräddare som bodde på Västerlånggatan 7. Bröd köpte man i bagarboden tvärs över gatan

som bestod av ett litet, mörkt kyffe, vars inre köparen aldrig beträdde, enär han stod på gatan och knackade på den med en stor kringla i järnbleck utstyrda luckan, i vars öppning ett gammalt kvinnoansikte då visade sig, och en skrumpen hand stack ut vad som begärdes och skrapade in slantarna. Denna bagarbod vid Västerlånggatan ägdes av bagaren Sundell i hörnet av St Paulsgatan och Björngårdsgatan, vars lilla öläning (ponny) och brödslåde varje morgon förde färskt bröd till denna utbod. Slåde begagnades till forslande av bagarbröd både vinter och sommar, och skillnaden var endast, att den sommartid inte hade järnskodda medar. Priset på bröd bestämdes av magistraten i början av varje månad.

Myndigheterna verkar genom skråna

Före 1800-talets mitt påverkade myndigheterna utbud och kvalitet främst genom skråna när det gällde hantverks- och försörjningsfrågor. Magistraten hade ansvar för stadsmedborgarnas försörjning med livsmedel. Blev det oår kunde man svälta också i staden, men tillgången på mjöl, bröd och kött fick inte störas av andra omständigheter. Några exempel kan hämtas från Halmstad. 1822 inkallas stadens slaktarmästare (det fanns bara en) med anledning av att färskt kött inte på flera dagar funnits att köpa i staden. Han tillhålls att följande dag vara försedd till stadsbornas behov. Den sanktion magistraten hotar honom med vid ohörsamhet är att man skall se till att allmogen får tillstånd att införa kött till avsalu i staden. Å andra sidan måste magistraten skydda de yrkesutövare som erhål-

lit ensamrätt inom sitt hantverk. 1843 instämmer stadens fem bagare sju olika personer, som erkänner att de olovligt bakat och/eller försålt bröd. De ådöms alla bötesstraff och att gemensamt betala även motpartens rättegångskostnader. Av de dömda är en kammakare, alltså mästare i ett annat skrå, och en annan har varit slottsvaktmästare och han har som sådan en gång tidigare blivit frikänd i hovrätten för olovlig brödbakning. De återstående är alla kvinnor ur småfolket. En av dessa hävdar att hon utnyttjat ett tillstånd till brödbakning som meddelats en annan person, men rätten finner att ett sådant tillstånd är personligt och inte kan överlåtas. En process av denna typ blir omöjlig bara några år senare genom att bestämmelsen om rätt att utan styrkt yrkeskompetens utöva yrken "till egen försörjning" kom att drabba bagarna särskilt hårt.

Brödhandeln frisläppes

1847 medgives lantmän och andra personer att fritt i huvudstaden få försälja bröd av alla slag och till vilken kvantitet som helst på torg och i hamnar eller på andra till lantmannaprodukters försäljning anvisade ställen.

Samtidigt befrias stadens bagare från skyldigheten att sälja allt slags bröd enligt fastställd taxa, från skyldigheten att erlägga salu-accis och från bestämmelsen att var bagare skulle försälja sin produktion i varken mer eller mindre än två utbodar utöver hemboden. I fortsättningen blev det alltså tillåtet att sälja produktionen på valfritt antal försäljningsställen, dock förelåg fortfarande skyldighet på minst en öppen försäljningslägenhet samt en skyldighet att vid anfordran sälja bröd efter vikt.

Brödhandel på torgen i Stockholm

När Fredrika Bremer 1855 i ett brev till en väninna skildrar Hötorget som det såg ut från hennes fönster nämner hon att bröd- och mjölförsäljarna hade sin plats mellan fiskförsäljerskorna och kramstånden:



Bageripersonalen vid Oscar Janssons bageri på Grevturegatan 1893. Sammanlagt 13 man grupperade på korgar framför firmans täckta bröduktörningsvagn med kusk och pojke. I mitten Oscar Jansson i svart skägg. Märk de större rektangulära korgarna märkta O.J. och de mindre ovala samt de två bagerihundarna, den stora vakthunden och den lilla råthunden. Okänd fotograf. Foto i Nordiska museet.

I fjärde raden resa sig brödborden och brödlåran, rågade med de mångfaldiga svenska brödsorterna, av vilka jag blott vill uppräknat: ankarstockar, spisbröd, knäckebröd, rågbulla, vetebulla, simla, snut, dubbla-råg, skillingsbröd, rundstycksbröd, limpa, fransbröd, mandelbröd, saffransbröd, paltbröd, skörtorra (skorpor), kringlor av alla slag mm. ... Mjölbodarna komma härnäst – små trähus på hjul, utanför vilka mjöligena madamner, stundom män, väga ut kvarnarnas tillverkning.

Cyrus Wallén, som var född 1885, beskriver brödförsäljningen på sin barndoms Adolf Fredriks Torg (nuvarande Mariatorget) sålunda:

Som grannar till köttgummorna (utefter Hornsgatan) stod brödmånglerskorna. Hos dem köptes limpor för tio eller tjugofem öre stycket, allt efter storleken, skradda bullar för tio öre – tre för tjugofem – och rågakakor med hål i mitten. De av osiktad råg kallades klihurrar och stod i tre och fem öre. En färsk klihurra med nykärnat landsmör på – det var kalasmat. Också franska bröd hade strykande åtgång, likaså ankarstockar. Ett franska kostade två öre och en ankarstock fem. Det bör tilläggas att det inte var fråga om några ynka saker utan om ordentligt tilltagna lever och kakor. Hos en brödgumma fick mor korgen nästan full, och den vart tung, men hon hade starka armar.

Stockholmska storbagare

Mot seklets slut finns i huvudstaden en rad stora företag inom bageribranschen.

Nära Mariatorget, som då hette Adolf Fredriks Torg, låg Stockholms bageri-aktiebolag på Sankt Paulsgatan 22. Det grundades 1873 och hade 1885 80 anställda, varav 30 bagargesäller, och disponerade 10 egna försäljningslokaler för matvaror i stadens olika delar. Omsättningen var nära ½ miljon kronor. (Själva bagerilokalen var densamma som 50 år tidigare disponerades av bagare Sundell med bod på Västerlånggatan, som vi såg ovan.)

På Norrlandsgatan 17, i ett hus särskilt ritat för ändamålet, låg det Danska Ångbageriet. Där arbetade sammanlagt 100 personer och man tillverkade mjukt bröd och spisbröd. Här fanns vidare finbageri, kondi-

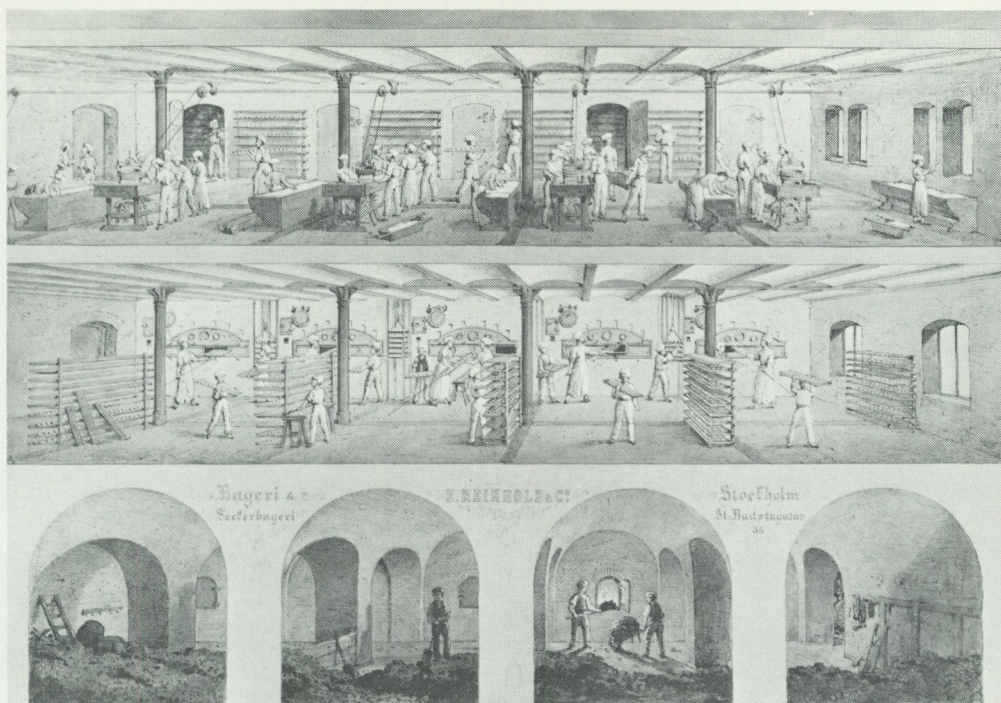
tori och kex- (cakes-) bageri. Filialer fanns på olika håll i staden och man levererade till många kända krogar och exporterade till och med en del varor. Det hela var anlagt av dansken C W Schumacher 1864.

Ett tredje storbageri var E Reinholds & Co på Stora Badstugatan 36 B, alltså där Sveavägen nu går fram, som framför allt var specialiserat på finbageri och vetebröd. 1885 fanns här 75 anställda. Reinhold hade varit verksam som bagare i Stockholm sedan 1848, men detta bageri inköpte han 1859 av en person vid namn Leffler.

Claes Lundin, som nyss citerades har i slutet av 1880-talet i boken Nya Stockholm givit ytterligare ett vittnesbörd om bröddistributionen i huvudstaden. Ciceronen visar stan för besökaren från landet:

Bröduthörning med öppen vagn. Av korgarnas märkning framgår att ekipaget tillhör Oscar Janssons bageri på Grevturegatan. Okänd fotograf.
Foto i Nordiska museet.





Bageri & Sockerbageri – E. Reinhold & Co – Stockholm – Stora Badstugatan 36 står det på detta reklamtryck, som på ett ganska instruktivt sätt visar dispositionen av de lokaler där företaget var inrymt sedan 1859. Foto i Nordiska museets arkiv. En beskrivning från 1886 (av Arvid Ahnfelt) uppger att i bakningslokalen då fanns tre degknådnings- och en degdelningsmaskin samt en mjölkuppvärmningsapparat. I ugnsrummet fanns då, precis som på bilden, fem stora bakugnar av den gamla konstruktionen, i vilka ånga användes för att blåsa dem rena från aska och för att fukta brödytan något under gräddningen. Tidigare hade man använt två ugnar av andra typer, en med undereldning och en med utdragbar eldhärd, men dessa hade bytts ut då brödets kvalitet inte ansågs bli tillräckligt bra. På bilden syns 52 personer, medan vår journalist uppger bageri- och konditoripersonalen till sammanlagt 42, alla i firmans kost. Ugnarna synes ha eldats bakifrån, och det är väl det som visas i den nedersta bildsviten. Intill låg också maskinhuset med en 20 hkr ångpanna och en 10 hkr ångmaskin, som genom transmissionen gav kraft åt bakmaskinerna. Högre upp i byggnaden fanns mjölsikt, mjölblandningsmaskin samt mjöl- och kryddkvarnar.

Firman var specialiserad på finare brödsorter och vetebröd och hade 1886 25 försäljningsställen och totalt 77 anställda.



Brödförsäljerska på torget i Ronneby. Pennteckning 1872 av Joh. Ericson (1859–1925). Foto i Nordiska museet.

Kom med ett stycke fram här på Norrlandsgatan skall ni få se huru en av våra brödbodar ser ut nu för tiden. Den som ni ser här i hörnet av Jakobs Bergsgatan, i det fiffiga, nyligen ombyggda huset, överträffas i utrymme, snygghet och prydlig-het sannerligen inte av någon sådan bod i Paris. Och det är inte den enda, må ni tro. Den boden och det huset med ändamålsenligt bageri tillhör innehavaren av danska ångbageriet, hovleve-rantören, finbagaren och spisbrödsfabrikanten C. W. Schumacher. Går ni till Stora Badstuguga-tan, skall ni bredvid Adolf Fredriks kyrkogård få se en annan fin bagarbod i ett ännu ståtligare palats som tillhör bagaren F. A. Reinhold. Litet varstades för övrigt finns sådana bodar, om ock inte så stora. Schumacher har några och tjuo för egen räkning och dessutom en vid Drottning-holm samt lämnar bröd också till andra försäljningsställen.

Bagerier och brödbutiker i Eskilstuna

Om man vill undersöka brödförsörjningen i en landsortsstad under 1800-talet erbjuder Eskilstuna goda möjligheter. Här utgavs nämligen 1877 en mycket utförlig och om-fattande adresskalender.

Detta år finns i staden sammanlagt 31 bagare, av vilka 21 bakar endast grövre bröd och 8 endast finare, medan 2 stycken bakar båda sorterna. Antalet försäljnings-ställen är sammanlagt 49 stycken, av vilka 26 säljer bara grövre, 13 säljer bara finare, 1 uteslutande skånska limpor och 9 stycken såväl grövre som finare bröd.

De flesta av bagarna synes försälja egen tillverkning i egen bod. Det gäller också den ena av dem som bakar såväl grövre som finare bröd, en svarvarhustru med verk-samhet i mannens fastighet. Den andre ba-

I vilket slags affärer var det då man kunde köpa Bolinders bröd? Ja, några hade ganska breda sortiment, t ex Sandells me-

*Pris-kurant från Carl Bolinders Bageri.
Annonssida i Adresskalender 1877. Foto i
Nordiska museet.*

Dessa brödbodnar i Eskilstuna är i gården N:o 3, hos Tillqvist, i N:o 40, hos Fren, i N:o 156, hos Arberg, i N:o 168, hos Sandell, N:o 149, hos Andersson, N:o 221, hos Lagerbäck, N:o 218, hos Malmström, N:o 202, hos fru Andersson, N:o 53, hos Öhlin, N:o 320. I Torshälla hos Handlanden Larsson, N:o 26, hos Mamsell Hulín, N:o 8.

en stor skorpa i present. När man sen kom hem från skolan, skulle man gå till bageriet (i Brunnsgatan) igen för att hämta det färdiga brödet, grovt i stora mörka limpor och stålsikt, som hade en mörkbrun färg. Jag kan ännu smaka de härli- ga spröda kanterna, som vi bröt av och smakade på.

Källor och litteratur

Alebo, G. E., I Cimbrishamn omkring sekelskiftet. 1966.

Beskow, B., Adresskalender för Eskilstuna och Torshälla . . . 1877. Nytryck 1980.

Ferlin, P. K., Stockholms stad i juridiskt, admini-

strativt, statistiskt och borgerligt hänseende. 1858.

Firmor och män inom Sveriges handel, industri och konst . . . Red. af A Almfeldt. 1886.

Guttorp, M., Fabriks- och hantverksföreningen i Lund 1847–1946. 1947.

Hallberg, J., Halmstads hantverks- och industri-förening 1847–1927. 1928.

Järbe, B., Fredrika Bremers Stockholm. 1974.

Lundin, C., En gammal stockholmares minnen. 1. 1904.

Prenzlau-Enander, G., Ett handelshus i Stockholms skärgård. Stencil. Uppsats i etnologi vid Stockholms universitet. Ht 1974.

Söderlund, E., Stockholms hantverkarklass 1720–1772. 1943.

Wallén, C., En södergrabb växer upp. 1971.

Summary

Bakers, bakers' shops and liberty to pursue a trade

The paper describes the practical changes brought about by the introduction of liberty to pursue a trade (1846 and 1864) within an earlier guild-bound craft. The examples have been taken from bakers' work in its relation between bread supply, bakers' shops, larger and smaller baker-

ies, and conflicts between the bakers' guild-spirit and the attempts at large-scale operation. The conditions in the city of Stockholm are described, but also the smaller-scale conditions in a small town. The author emphasizes the importance of researchers' interest in these processes.