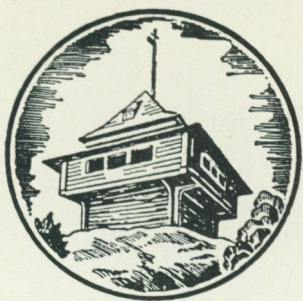




# FATABUREN

*Nordiska museets och Skansens årsbok*



# FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH  
SKANSENS ÅRSBOK

1965

*Redaktion:*

GÖSTA BERG · HANS HANSSON

SAM OWEN JANSSON · MARSHALL LAGERQUIST

*Redaktör: Marshall Lagerquist*

Omslagets färgbild visar några delar av den stora polykroma servis med släktens Grills vapen, vilken på beställning utfördes i Kina omkring 1740, troligen efter förlagor av Christian Precht. Servisen har 1964 förvärvats till Nordiska museet. Se vidare härom Erik Andréns uppsats i denna årsbok.

*The colour picture on the cover shows some of the pieces from the large Chinese porcelain service decorated with the Grill family coat-of-arms which was acquired by the Nordic Museum in 1964. This service was ordered from China in about 1740, and was probably designed by Christian Precht. See also Erik Andréns article in this year book.*

---

Tryckt hos Boktryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1965  
Klichéerna från Grohmann & Eichelberg AB, Stockholm

## BRÖD I STOCKHOLM 1964

I dag har Sverige enligt uppgifter från initierade bagare det största brödsortimentet i världen. I Stockholm kan man i ett större varuhus t. ex. välja mellan ett 40-tal mjuka matbrödstyper dessutom med ett stort antal varianter. I ett stånd i Östermalmshallen säljs upp till 113 olika mjuka och hårda matbrödssorter, varinräknas ett flertal varianter av samma bröd. Dessa bröd kommer från 43 producenter, varav 10 utländska, huvudsakligen tyska. Bagarna och med dem samarbetande organisationer har i dag stora resurser att genom reklam och propaganda lansera allt flera "annorlunda" bröd. Vår nuvarande allt större variationsrikedom i fråga om bröd har t. o. m. resulterat i en reaktion i pressen, där det klagas över husmödrarnas villrådighet inför de överfyllda brödhyllorna.

Den ökade inflyttningen till städerna har medfört en traditionsblandning, som särskilt är märkbar i brödvanorna. Landsortsbagier distribuerar sina speciella brödsorter till huvudstaden, och inflyttade landsortsbor kan lätt hitta sin hemtrakts bröd, särskilt i de större varuhusen och saluhallarna. Skåne är särskilt rikt företrätt, men även norrländskt tunnbröd finns i många varianter. Enbart under 1964 introducerades i Stockholm ett antal nya matbröd, av vilka kan nämnas skånebrödet Tomelilla kavring och norrbottensbrödet Svartlå-rieska. Vid jul utökas sortimentet dessutom med olika sorters vörtbröd.

Utländska bröd började uppträda under och efter sista världskriget i samband med flyktingströmmen och importen av utländsk arbetskraft. Bland flyktingarna fanns bagare, som började tillverka för oss tidigare främmande bröd. De inflyttade grupperna kan nu köpa samma bröd som de varit vana vid från sitt tidigare hemland. I Stockholms varuhus och saluhallar säljs nu ett stort antal utländska matbrödssorter, framför allt estniskt, finskt och tyskt bröd, huvudsakligen i form av avlånga, osötade råglimpor och runda rågakakor med mer eller mindre utpräglat sur smak.

August Tooming kom till Sverige 1945 som flykting från Estland. Han uppges vara bland de första som började baka de est-

niska limporna i Stockholm. I början bakade han ensam efter sina ärvda familjerecept, utökade sedan sin rörelse och är i dag välkänd för sitt speciella bröd. Bland Toomings bröd, som framför allt köpes av utlänningar, kan nämnas de omtyckta surlimporna. I Estland låter man dem ligga några dagar innan de ätes; de är nämligen som färska ganska starka i smaken. Populära är också de ljusa estniska limporna med en aning söt smak, som de fått genom att maltmjöl kokas till surdegen. Judebrödet eller estnisk fläta är ett osötat vitt bröd som köpes mycket av utlänningar, vilka föredrar detta framför det svenska kaffebrödet. Även många svenskar uppskattar dessa utländska bröd som ersättning eller omväxling till de inhemska i många fall kanske alltför söta bröden.

Detta märkliga tillskott av brödtraditioner från landsbygden och från utlandet har föranlett Nordiska museet att göra en inventering av de brödsorter, som nu saluförs i Stockholm. Undersökningen syftar också till att få en uppfattning om den snabba utvecklingen av hantverks- och industribagerier som skett under 1900-talet.

Hittills har brödssortimentet i ett 30-tal varuhus, saluhallar, livsmedelsbutiker och bagerier inventerats och uppgifter om brödens benämning, utseende, ingredienser, härkomst, spridning osv. insamlats. Omkring 150 mjuka och hårda matbrödstyper med varianter har registrerats. Av dessa är ett 80-tal landsortsbröd, av vilka huvuddelen är tillverkade utanför Stockholm och vilka börjat säljas i staden under de senaste åren, samt ett 50-tal utländska bröd, framför allt estniska, finska och tyska bröd tillverkade i Stockholm. Vid inventeringen har det bl. a. visat sig att många av Stockholms ca 400 bagerier bakar sina egna specialiteter, och flera omtyckta landsortsbröd säljs endast lokalt i vissa varuhus eller mindre delikatessaffärer. När brödinventeringen blivit mera fullständig, planeras en uppbakning av brödattrapper enligt nya metoder av ett antal nu saluförda representativa brödtyper, vilka kommer att ingå i museets samlingar.

Brödframställningens hela förlopp från degsättning till försäljning i butikerna har studerats och fotograferats i två industribagerier och två hembagerier, varvid särskild vikt har lagts vid de



*i von Schewens brödstånd i Östermalmshallarna kan kunden välja ur ett rikt sortiment av utländska brödsorter som börjat säljas i Stockholm under de senaste 20 åren.*

hantverksmässiga arbetsmomenten och ännu bevarade bagartraditioner. Utöver intervjuer i butiker och bagerier har sex äldre bagare utfrågats om tidigare brödformer och förhållanden inom bagerinäringen. Bland dessa värdefulla intervjuobjekt finns bagare med erfarenhet och minnen av hantverksmässig brödtillverkning vid 1800-talets slut, innan den industriella utvecklingen under 1900-talet ännu på allvar hade börjat förändra brödframställningen.

Vår brödhushållning var åtminstone på landsbygden ganska oförändrad och följde gammal tradition fram till 1800-talets se-

nare del. Bak av vardagsbröd och i mindre utsträckning helgdagsbröd var en uppgift för de enskilda hushållen. Även i städerna var hembakningen allmän. 1800-talets svenska brödkultur, särskilt i Mellan- och Nordsverige, kännetecknades av en förrådshushållning baserad på i regel två storbak om året. Färskt, mjukt bröd var under sådana omständigheter en sällsynthet.

Den yrkesmässiga bakningen utvecklades under 1600- och 1700-talen i långsam takt, och den byggde sin tillverkning på gamla brödtraditioner. Först efter näringsfrihetens införande 1864 och sedan den industriella utvecklingen satt fart ökades antalet bagerier, och upplösningen av den inhemska brödtraditionen gick samtidigt allt snabbare. De flesta bagerierna var av typen hembageri med sin kundkrets i de närmaste kvarteren. De konkurrerade med yrkesbagarna och stod i många fall utanför de lagar som gällde för dessa. På 1930-talet var antalet hem- eller finbagerier i Stockholm större än nu, men därefter har antalet minskat och marknaden efter hand övertagits av industribagerierna, som tack vare rationalisering och automation kan tillverka stora serier bröd per dag och därigenom hålla lägre priser. Men ännu under 1930-talet bakades 2/3 av allt bröd i hemmen och bagerierna var övervägande av hantverkstyp. Moderna bagerimaskiner kom i bruk i början av 1900-talet. Redan före sekelskiftet hade bakugnar med rörliga ärlar installerats såsom de första i Sverige hos Schumachers bageri i Stockholm. Efter sekelskiftet började i synnerhet spisbrödstillverkningen att industrialiseras. Nätugnar och uppslagningsmaskiner var moderna i Stockholm omkring 1910. I och med andra världskriget gick slutligen hembakningen definitivt tillbaka. Omställningen från hantverksmässig brödtillverkning, främst i hemmen, till våra dagars industriella storproduktion har alltså skett relativt sent.

Under självhushållets tid var folk vana vid endast några få sorters bröd. En tillfällig omväxling i vardagens enformiga bröddiet utgjorde helg- och högtidsbröden. Olika trakter hade sina speciella brödsorter beroende på lokala sädesslag och traditioner. Men även på landsbygden uppträdde yrkesbagare, som lanserade nya brödsorter och konkurrerade med bakningen i hemmen. In på 1900-talet var det ännu vanligt att bagargesäller gav sig ut på vandring



*Von Schewens brödstånd i Östermalmshallarna. Ett urval utländska bröd: andra hyllan uppiifrån t.v. polskt bröd och t.h. dansket formbröd; tredje hyllan uppiifrån t.v. preusserlimpa, i mitten tysk bergis och t.h. estniskt vollkornbröd; nedersta hyllan t.v. finsk surkaka, i mitten finskt jästbröd och t.h. tyskt formbröd; i korgen t.h. tyska brötchen.*

efter nytt arbete och därvid bidrog till spridningen av nya brödsorter och bakningssätt. Till Stockholm kom på 1880-talet ett antal tyska bagare som införde nya tyska brödsorter. Frommes Tyska Bageri startade redan 1909 och har alltsedan dess bakat sina speciella utländska bröd. Bagarna lockade med karlsbaderbröd, kaisersemmel, katalanibröd, stettinerbröd och många andra.

Tidigare kunde en och samma bagare baka både mjukbröd och knäckebröd. Numera sker all knäckebrödstillverkning i några få större fabriker. Bageri och konditori var tidigare inte förenade i en och samma rörelse. Sockerbagaren, våra dagars konditor, hade sin egen tillverkning. Numera framställer de flesta bagerier både matbröd och konditorivaror. På ett större modernt bageri i Stock-

holm kan fördelningen var 75 % matbröd och resten kaffebröd bakverk och liknande.

Våra dagars omfattande brödsortiment uppträdde relativt sent, framför allt efter 1956, då de s. k. standardiseringsbestämmelserna, föranledda av sista världskriget, avskaffades.

Trots de stora förändringar inom handel och industri som skett under de senaste decennierna har gammal tradition i brödtillverkning och brödhandel i vissa avseenden bevarats. Den gamla skråandan inom bageriväsendet levde också kvar längre än inom något annat hantverksyrke. Som exempel från Stockholm kan här blott nämnas, att stenhällsugn av äldre typ och från början vedeldad fortfarande är i bruk, att ett antal landsortsbröd, t. ex. Baskemölla kavring och Svartlå-rieska, vilka säljs i Stockholm, gräddas i vedeldad ugn, att några bagerier i stället för lockande reklam på plastpåsen stämplar sitt firmanamn i brödet samt att brödsortimentet omfattar många bröd, vilka till ingredienser, utseende och bakningssätt återgår på äldre former.

*Birger W. Grape*

## Summary

### *Bread in Stockholm 1964*

At the end of the second world war there was only a very limited choice of standard varieties of bread available in Stockholm, due to the food shortage. Now, however, bakers say that Stockholm has the widest range of different varieties of bread in the world. This is mainly due to the influence of foreigners and people from the provinces who have brought their own traditional types of bread with them. The Nordic Museum has decided to record this phenomenon while it is still recent. About 150 different types of loaves and crisp bread have been registered. The people from the provinces form a good clientele for provincial bakers, who are now more and more sending their local types of bread to Stockholm. The foreign residents have set up their own bakeries and their bread is also bought by people who are not from the country in question. This is to a large extent due to propaganda for more wholesome varieties of bread than the common, very sweet, Swedish loaf. In connection with this research into the varieties of bread at present available, research has also been conducted into the industrialisation of the baking industry. Crisp bread was the first type of bread to be mass produced, starting at the turn of the century. Baking bread at home has become very unusual during and after the second world war.