



FATABUREN

Nordiska museets och Skansens årsbok



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK

1963

*"Liten kvällsmusik i herrgårdsmiljö."
Från en konsert i Skogaholm på Skansen
den 14 juni 1962.
Foto Studio Antoni & Geblin.*

Redaktion:

GÖSTA BERG • SAM OWEN JANSSON

MARSHALL LAGERQUIST

Redaktör: Marshall Lagerquist

Omslagets färgbild visar ett utsnitt ur en miniatyr av J. H. Schildt med de svenska drabanterna invecklade i handgemäng med sachsiska trupper i röda uniformer under övergången av Düna år 1701. Se Erik Andréns och Alf Åbergs uppsats Arvid Horns trofétavlor och övergången av Düna i denna årsbok.

La couverture en couleur représente un fragment d'une miniature de J. H. Schildt: Le passage de la Duna en 1701, avec la troupe des trabans suédois aux prises avec les troupes saxonnes aux uniformes rouges. — Voir dans ce même volume les explications de MM. Erik André et Alf Åberg: Les deux tableaux ornés de trophées d'Arvid Horn et le passage de la Duna.

Tryckt hos Boktryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1963

Klichéerna från Grohmann & Eichelberg AB, Stockholm

Färgbilden av guldterrinen framställd hos Esselte AB

KRINGLOR OCH PEPPARKAKOR

av Gösta Berg

När gossen Viktor av sin far sändes på den gamle procentaren kommissarie Holmstrands begravning i Ladugårdslands kyrka, förklaras hans tjänstvillighet av en särskild omständighet. ”På den tiden (1850-talet) trakterades grundligare vid begravningar än nu, och varje gäst fick dessutom med sig hem en stor saffranskringla. Det var en mycket vanlig syn då, men som nu skulle taga sig högst komiskt ut, att se en mängd svartklädda herrar komma från begravningshuset, alla med var sin stora kringla hängande vid armen.” Det hela slutar som bekant hos August Blanche med att Viktor, sedan han först lett begravningsprocessionen på avvägar, i sorgehuset rycker från hovpredikanten Däfväl en av de två kringlor denne lagt sig till med och trätt upp på armen (Bilder ur verkligheten 3: En skådespelares äventyr).

Begravningskringlorna spela även i övrigt en viss roll i den svenska skönlitteraturen. I Bellmans livfulla parentation 1777 över brännvinsbrännaren och kommandören Meissner Oelheim ”med Oe” heter det:

Vänster sväng. Grenadeurer med hängande flor.

Se saffrans-kringlor nu på grafölet Bror.

Och Anna Maria Lenngren skriver i den lilla dikten Öfver min pappa 1793:

När Klockorna begynte pingla

Begravningsdan — jag mins, hå, hå.

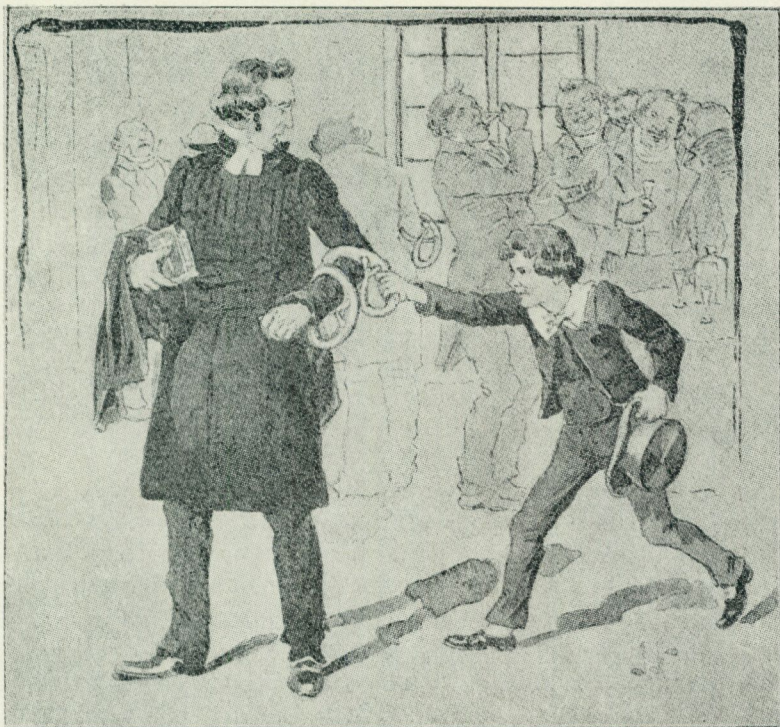
Nog har jag ock fått saffranskringla,

Om salig Pappa lefvat då.

Statsmannen Louis De Geer fick ett varaktigt intryck, när han vid fem års ålder var med om sin mormorsmors begravning i Uppsala domkyrka. ”De första svarta kläderna spelade härvid sin roll, men ännu mäktigare verkade äran att få gå med i likprocessionen och allra mest erhållandet av en saffranskringla, hälften så stor som jag själv.” Bruket med begravningskringlor synes ännu på 1880-talet ha varit allmänt i svenska städer, även i huvudstaden. John Burgman, byggherre till Djurgårdskyrkan och till Sagaliden på Skansen, bestämde 1830, att vid hans begravning alla timmermän vid hans varv och alla arbetare vid brädgården skulle ha en butelj franskt vin, en stor kringla och 2 riksdaler banco eller 1 specieriksdaler.

Från städerna hade seden med gravölskringlor eller ”gastkringlor”, som de också kallades, spritt sig på landsbygden. De kunde vara mycket stora, från Västerbotten talas om sådana av en och en halv alns längd. Inbjudna, som blevo hindrade att vara med, fingo kringlorna sända hem till sig. Inte alltid var formen vad vi mena med en kringla, utan denna kunde också ha utseende av en ring. Ofta trädde kringlorna på ett snöre och hängdes upp att användas i framtiden, ibland utdelade på nytt vid ett annat tillfälle. ”Kringlorna vandra sålunda ur hus i hus och bliva naturligtvis snart nog, särskilt när de blivit torra och maskfrätta, föga aptitretande” (P. G. Wistrand om småländska förhållanden). Det var emellertid inte endast vid begravningar som kringlan kom till en sådan nära nog rituell användning. Bland annat var den vanlig vid bröllopen, och på de småländska bonadsmålarnas framställningar av bröllopet i Kana ser man inte sällan sådana framlagda på gästabudsbordet, bild 2. De bakades i många bygder till julen och medfördes då som färdkost till ottan i kyrkan. Också vid andra liknande tillfällen omnämns de: så säges en småländsk tjänsteflicka vid besök i sitt hem få med sig dit ”en stor, stor kringla, en s. k. vandrare”.

Vanligt var att bönderna vid besök i staden förde med sig kringlor och andra godsaker till de hemmavarande, en sedvänja som vi ha bestyrkt från Östergötland redan från tidigt 1700-tal (Carl Nyrén, *Charaktterskildringar och minnen*, 1836). Det är alldeles tydligt att kringlan från början hör hemma i stadskultu-



1 Gossen Viktor stjälar en kringla från hovpredikanten Däffel på kommissarie Holmstrands begravning. Efter lavyr av Jenny Nyström.

ren och att det var hos städernas bagare som den framför allt tillverkades. Själva formen var av allt att döma ett kvalitetsmärke, och det förutsattes uppenbarligen att brödet skulle vara tillverkat av siktat vetemjöl, en vara som i äldre tid knappast kom till användning i bondehushållet.

Tidigt synas vissa städernas bagare ha kunnat specialisera sig på en tillverkning av kringlor utöver åtgången på hemmamarknaden. Det är märkligt att se, men inte alltid lätt att förklara, hur vissa stadsnamn på detta sätt som ett slags varumärken fördes land och rike kring.

Äldst höra vi talas om södertälje- och om arbogakinglor. Den

förstnämnda staden hade genom kungliga resolutioner 1668 och 1675 rätt att till Stockholm införa bakat bröd, men denna frihet upphävdes genom en ny resolution 1677 till förmån för huvudstadens bagareämbete. Det säges 1668 och 1675 inte uttryckligen att det gäller kringlor, men 1677 göres formligt undantag för "de så kallade Arboga-Kringlor, hwilke — — — blifwit på den grund frigifne til införsel, at de icke nyttjades til någon dagelig förtäring, utan endast wid någre få tillfällen och merendels för barn, men ingalunda woro at räkna ibland de slags bröd, som Stadens Innewånare til sin föda dageligen betarfwade och köpte." Det var emellertid inte endast i huvudstaden som arbogakringlorna hade åtgång. Inte minst till Finland synes en stor export ha ägt rum. När N. R. Broocman en junidag 1754 kom till Borgå, fann han att inget i staden bakat vete- eller rågröd fanns till salu, endast arbogakringlor, och samma erfarenhet gör Abraham Hülphers sex år senare i Helsingfors! "Omögligt at få köpa bröd till vår förnödenhet vid afresan, efter Bagaren var rest till Stockholm at skaffa hvetmjöl, orten till ringa heder. Arboga kringlor kunde likväl i någre köpmansbodas fås till 4 för styfvern och säljes desse såsom köpmansvahrer" (Leinberg, Bidrag 2 och 3). Johan Fischerström, som talar om kringlorna i samma andedrag som Västerås gurkor och havregryn, Torshällas limpor och Enköpings kålfrön, menar att både de från Arboga och de från Södertälje "äro jämnwäl hos utlänningar kände" och att de exporteras ända till Norrland och Finland (Nya svenska ekonomiske Dictionnairen 3, 1781, och Utkast till beskrifning 1783). Arbogakringlornas popularitet stod sig, som allehanda omnämnanden i brev och memoarer visa, åtminstone 1800-talet ut. I ett brev från den i Arboga bosatte Carl Stenberg till hans systerson Ivar Fredholm heter det i december 1890: "Är det mig möjligt att uti dessa dagar få tag uti vår kringelgumma skall jag af henne till jul beställa en fjärding kringlor och sända till Dig med anhallan att Du fördelar dem mellan Ninni, Dutta och Gerda samt tilldelar ungdomarna Nils och Karin de kransar som komma att medfölja."

I senare tid var det emellertid framför allt södertäljekringlorna som voro allmänt kända och omtalade. Den ovannämnda förmån



2 Detalj av målning på väv, tillskriven Anders Eriksson i Ås (1774—1840-talet). Kringlorna tjäna som bordsdekorationer. Nordiska museet.

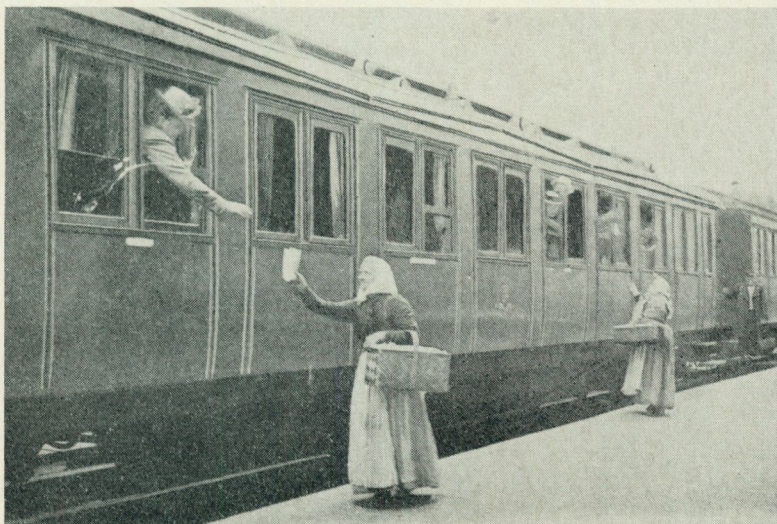
som stadens innevånare åtnjöto på 1600-talet att försälja bakat bröd i huvudstaden kan antyda en tillverkning av kringlor redan då. Vid mitten av 1700-talet betalade inte mindre än inemot ett femtiotal av stadsborna den fastställda avgiften för bakning utöver det egna behovet. Ofta hade de ett annat huvudycke, såsom snickare, skomakare och sadelmakare, men inte sällan var det fråga om änkor, som på detta sätt skaffade sig sin försörjning. Imber Nordin-Grip, som utförligt skildrat täljekringlornas historia, menar att det är egenskapen av en viktig knutpunkt i trafiken mellan Stockholm och Syd- och Väst-Sverige som skapat "kringlestaden" (Täljebygden 4, 1944). Kanalens tillkomst 1819, den livliga landsvägstrafiken och slutligen järnvägsförbindelsernas öpp-



3 "Det är en dålig lycka som inte har två afvundsmän." Teckning av Fritz von Dardel. Efter fotografi i Nordiska museets arkiv.

nande har under alla förhållanden bidragit till att uppgifterna flöda rätt rikligt under förra århundradet i reseskildringar, memoarer och liknande litteratur. Kommerserådet Berndt Gustaf Westberg köper 1817 kringlor i Södertälje och använder dem som reskost till Gripsholm och Mariefred. Några år senare, 1824, talar Adolf Törneros om täljemadammernas fyllda korgar med delikata sudna kringlor. Även i bild ha många resenärer fångat kringelgummornas pittoreska utseende och påpasslighet, när det gällde att hålla sig framme, bild 3.

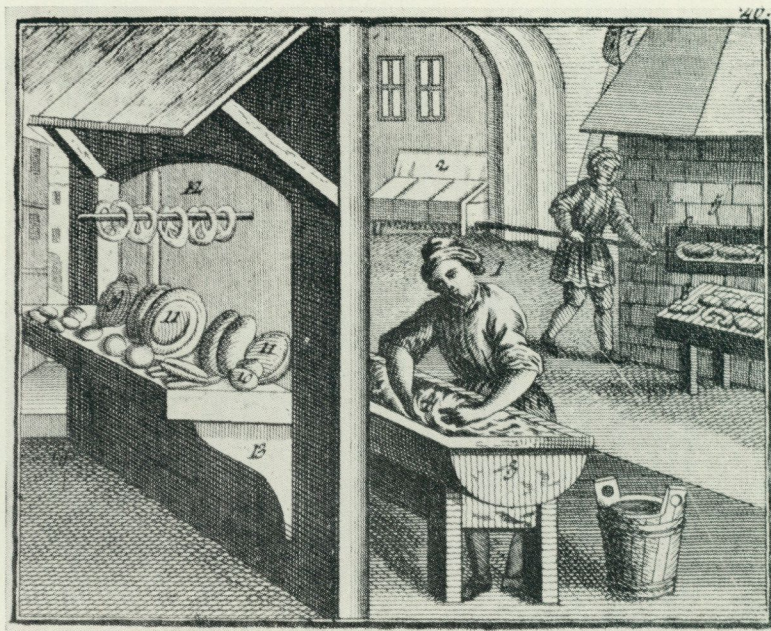
Men också andra städer hade ett liknande rykte. Redan när den blivande apotekaren Johan Lambert i början av 1690-talet på en utflykt passerar Skänninge kan han berätta, att "der finge wi vår del af de berömda Scheninge hwetekringlorne i ring, men intet i kors lagde" (Sveriges apotekarehistoria 1). Bekanta äro



4 Kringelförsäljerskor på Södertälje station vid 1900-talets början. Nordiska museets arkiv (vykort).

även Vimmerby kringlor, utmärkta bl. a. av att de hade märken på undersidan efter den halm de under bakningen legat upplagda i. De rönt stor åtgång bland beväringarna på Hultsfreds slätt, men deras rykte gick vida omkring (medd. av professor Emil Liedgren från 1890-talet). Redan Daniel Tilas antecknar från ett besök i staden 1757: "Utan för staden invid vägen, och lika så i snart hvarannan Bakport, sutto flickor och gamla käringar med kringelkorgar, som bödo ut sine varor åt den förbi resande allmogen, hvilken alt up ifrån Ekesjö varit neder och besökt Mårmsäso en daga marknad i Westervik för at köpa salt: Ja flickornes activitet i sin kramhandel gick så långt, at de vandrade hela $\frac{1}{4}$ milen utom staden, allmogen til mötes" (Sokne-Skrifware 1, Kungl. Bibl.).

Spår av att kringlorna legat upplagda på en halmbädd såg man också på de berömda viborgskringlorna, som såldes i Helsingfors och som spriddes vida omkring i Finland (om dem jämför ett meddelande av Rolf Nordenstreng i Upsala Nya Tidning 11 juni 1960). Men säkerligen ha kringlorna, som uppträda i många olika



5 Interiör från ett österrikiskt bageri med brödbutik till vänster, där kringlorna hänga på en stång i väggen. Efter Sechzig *eröffnete Werkstätte*, 1789.

former i vårt östra grannland, för avsalu tillverkats också i andra städer. I varje fall uppträdde försäljarna med sin karakteristiska krans av kringlor i ett snöre kring halsen både i Stockholm och på andra håll. Jag behöver endast erinra om att Bellman i sin märkliga 33:e epistel om fader Movitz överfart till Djurgården talar om "Nylänningen med sudna kringlorna om halsen". På samma sätt buro ryska kringelförsäljare i Estland sina varor kring halsen eller om armen. Men även barnen buro där gärna kringlorna i ett band om halsen och åto av dem då och då (medd. av fru Menda Jansson, omkr. 1910).

Vid sidan härav förekom emellertid en inte obetydlig införsel av kringlor från utrikes orter. Så importerades 1637 över Nyköping 16 tunnor, över Kalmar 51, över Åbo 101 och över Viborg 107 tunnor. Omkring femtio år senare, 1685, importerades över



6 Gravsten över bagaremästaren Peter Hanson från 1667 i Stockholms Storkyrka. Foto Nordiska museet.

Kristianstad 24, över Karlshamn 128 och över Karlskrona inte mindre än 215 tunnor (man kan i sistnämnda fall misstänka att det gällde skeppsproviant). Även under 1700-talets tidigare del torde sådan import ha skett över flertalet hamnstäder, dock efter vad det vill synas i mindre kvantiteter. Varifrån importen skedde, meddelas icke, men det må vara tillåtet att i första hand tänka på Tyskland.

Den inhemska tillverkningen av kringlor är väl styrkt redan under medeltiden, första gången 1494, när det i Stockholms stads tänkebok inskrives: "Samma dach bödhz bagarana vjdh hwars

theris vj marck ath forbetra theris brödh och kringlor i vychten.” Bestämmelsen sammanhänger med att bröd alltid såldes efter fixa priser, varvid vikten blev beroende på material- och arbetskostnader etc. Därav komma sådana benämningar som fyrkskringla, halvstyverskringla osv. Främst blev det givetvis yrkesbagarna, sammanhållna i sina ämbeten, som kunde bli föremål för effektiv kontroll i detta hänseende från myndigheternas sida. Just kringlorna tillverkades emellertid, såsom redan i det föregående antytts, ofta av sådana som stodo utanför hantverksorganisationen.

I vilka former kringlorna längre tillbaka i tiden uppträdde i vårt land, därom äro vi endast ofullständigt underrättade. Vi veta sålunda inte, om även här förekommo sådana konstfullt flätade kringlor som vi känna från Tyskland eller från 1600-talets holländska stilleben. På de svenska bagareämbetenas och gesällskapens sigill och andra tillhörigheter avbildas visserligen mycket ofta en kringla — och vanligen i nu gängse former — men vi känna inte till, om dessa bilder äro stort mera än konventionella emblem. Kanske kan något mera byggas på den kringla, som bland andra bröd avbildas på lockets insida i Stockholms bagareämbetes låda 1679 (i Nordiska museet). Sannolikheten talar nämligen för att dessa bröd illustrera det samlade mästerstycket vid nämnda tidpunkt. I så fall är det fråga om en suden kringla, en även under 1700- och 1800-talen mycket uppskattad brödtypep. Utmärkande för den var att de utbakade kringlorna, innan de sattes i ugnen, förvällades i en kastrull, till dess att de flöto upp. På detta sätt preparerade höllo de sig längre goda och ätbara och ansågos även mindre ömtåliga vid transporter. Kringlan i lådlocket är enkelslagen, men på utsidan avbildas två dubbel-slagna sådana, också det en ganska allmänt förekommande typ.

I Tyskland uppges kringlorna i äldre tid på många håll ha hört till fastmaten, ungefär som våra semlor, men härav synas inga minnen ha levat kvar hos oss. En antydning om användningen får man i ett brev som biskop C. F. Mennander i september 1756 erhöll från sin son i Åbo: ”Efter jungfruns förslag skall jag ödmjukast be k. Far det han ville för några daler låta köpa af de så kallade sudna kringlor och med fartyg skicka åt mig till thevatns bröd, emedan safranskringlorna äro så dyra at köpa.” Saff-



7 Kungligt matbord med kringla och fisk. Ur *Hortus deliciarum*, omkring 1170. Efter Willemin, *Monuments français* (1839).

ran var efter allt att döma en uppskattad krydda hos oss redan på 1500-talet, men en gammal tradition uppger att det skulle varit Mårten Kammecker (död 1675), han som givit namn åt Tyskbagaregatan i Stockholm, som i Sverige började baka saffransbröd. Eljest fanns det många varianter; Cajs Warg ger sålunda recept på smörkringlor, vinkringlor och sockerkringlor, och senare utökades sortimentet ytterligare.

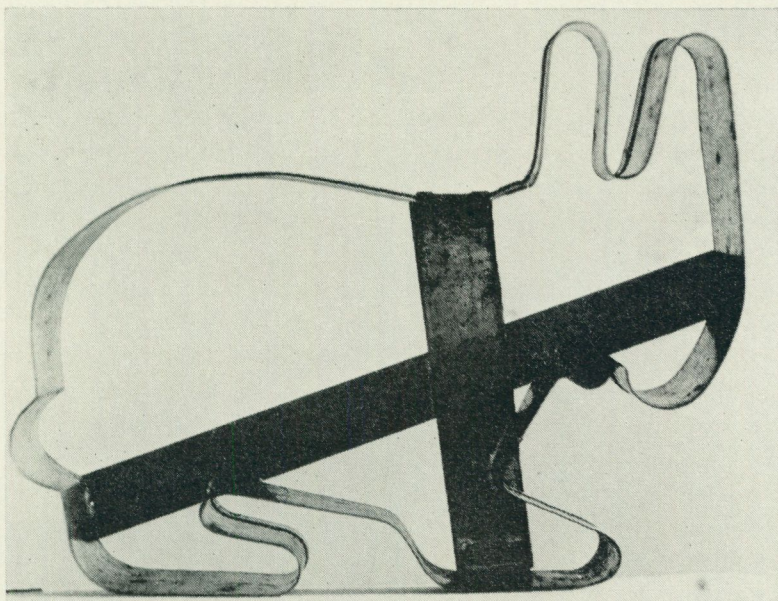
Bröd av kringlans karakteristiska form finna vi första gången avbildade i *Hortus deliciarum*, en av den tyska nunnan Herrad von Landsberg utarbetad populär encyklopedi. Handskriften, som förstördes vid Strasbourgs belägring 1870, kan tidfästas till omkring 1170 (två av bladen äro daterade 1159 och 1175). Kringlorna ligga här på matborden ungefär som hos de småländska bonadsmålarna, bild 7. De återkomma även i senare medeltida bildkällor. Man har försökt att föra kringlan ännu längre tillbaka i tiden och därvid funnit stöd i en handskrift från 400-talet med en måltidsscen, svarande mot den i *Hortus deliciarum* (Cod. Vaticanus 3867). Dessa bröd äro emellertid av en annan skapnad, och

det är därför osäkert, om de höra hit. Grundelementet, det mer eller mindre spolförmigt utkavlade degämnet, är dock gemensamt och var det som gav kringlan dess tyska namn (Bretzel, av latinets *bracellus*, liten arm).

Degens utformning hade sin betydelse vid gräddningen och var grundläggande för det färdiga bakverkets kvalitet. Fordomdags, då emballaget spelade en så mycket mindre roll än i vår tid, låg så mycket större vikt på utformningen av försäljningsvaran själv. Även om vi tyvärr äro mycket ofullständigt underrättade om hur t. ex. de olika svenska kringelstädernas specialiteter voro tillverkade, kunna vi utgå från att konsumenterna inom respektive försäljningsområden voro väl medvetna om vad de i varje särskilt fall tillhandlade sig.

I detta fall kunna upplysande paralleller, om också inte av samma ålder, dragas med ett annat slags bakverk, nämligen pepparkakan. Som vi vet, kan den vara av två olika slag, dels den torra och dels den mjuka sorten. Den förra delar med kringlan fördelen av en relativ hållbarhet och oömhets vid transporter, dessutom var den överflödsvara och föll därför inte hos oss — men väl i många tyska städer — in under några prisregleringar från samhällets sida. I flera hänseenden äro de torra pepparkakorna att jämföra med våra dagars kex.

Första gången vi i vårt land höra talas om pepparkakor är 1444, då systrarna i Vadstena kloster förbjudas att göra sig av med sådana, som ingingo i deras proviant. Vi återfinna dem 1482, då i Stockholms stads tänkeböcker omhandlas ett parti av ”2 tunnor pipperkakwr”. Under 1500-talet saknas denna vara sällan i de bevarade lageruppgifterna för hökare och liknande köpmän vare sig i huvudstaden eller i de sydsvenska städerna. Från Sala gruvby uppges att pepparkakorna på 1530—40-talen värderades dussinvis, och Assar Jansson antar att de såldes styckvis på torget. Under 1600-talet förekom till vårt land en ibland inte så obetydlig import av pepparkakor, t. ex. över Stockholm 1637 till ett värde av 128 daler och över Åbo 1685 av 6 ”carper”, dvs. 2 tunnor. Föga sannolik är den gamla traditionen, att bagaren Joachim Kammecker (1643—72), en son till den i det föregående nämnde ”Tyskbagaren”, skulle ha varit den förste som,



8 Pepparkaksmått av plåt till s. k. fastingshare av mellanstorlek (längd 183 mm). Kristinehamns och Varnums hembygdsförenings samlingar.

efter en utländsk resa, började baka pepparkakor i Stockholm.

Vad som utmärker detta slags bakverk är som bekant dels sötningen som sker med riklig användning av honung och/eller sirap, dels den starka kryddningen. Ju mera honung och ju mindre sirap, desto ljusare blir degen och den färdiga produkten. Vad kryddningen beträffar, tillsättes väl i våra dagar knappast peppar, men så var fallet ännu på 1700-talet, och det är denna ingrediens som givit upphov till namnet. Däremot kommer ett flertal andra kryddor till användning, såsom ingefära, nejlikor, kanel och kardemumma, tidigare även ibland fänköl, anis och paradiskorn. Vidare tillsattes förr nästan alltid pomerans- och citronskal, numera särskilt i pepparkakor av engelsk typ ersatta av cederolja (dvs. citrusolja). Traditionellt äro de s. k. pepparnötterna i valnötsformat eller mindre ännu starkare smaksatta.

Man har menat, att peppar i äldre tid kunnat beteckna exotiska kryddor i allmänhet och att detta skulle förklara att den kommit att knytas till namnet (N. E. Hammarstedt). Härför finnes emellertid knappast något stöd i källorna. Som jäsningsmedel användes i äldre tid hjorthornssalt — Cajsa Warg kallar det sal tartari — eller pottaska. Linné ger i sina föreläsningar över *Diæta naturalis* 1733 i förbigående receptet: "Potaska till pepar kakor i Stockholm, till 1 skålpund sirup $\frac{1}{2}$ uns (=1 lod) kalk" och uttalar i det sammanhanget, att detta ämne "påskyndar en kropps förruttnelse, är ett gift i en varm och feberhet kropp".

Eljest torde pepparkakorna snarast ha betraktats som välgörande i åtskilliga medicinska sammanhang, något som givetvis sammanhänge med de däri ingående kryddorna. Under 1600-talet nämnes peppar sålunda som ett botemedel mot matsmältningsbesvär, men även mot nedsatt syn etc., men i en senare tids europeiska medicin är bruket av denna ört så gott som helt försvunnet. Detsamma gäller ingefäran, även den värderad för sin stimulerande effekt vid olika magbesvär, men den har därtill alltid varit en av de mest omtyckta aromatiska kryddorna. Liknande effekter tillskrevos i äldre tid nejlika, kanel och kardemumma. Av äldre kokböcker framgår, att man använde smulade pepparkakor i stället för kryddor att smaksätta såser o. dyl. Men redan tidigt, kanske redan när de kommo i bruk hos oss, hade pepparkakorna blivit en läckerhet, som man åt främst därför att de smakade bra.

Pepparkakslandet framför andra var Tyskland, och där möta vi både i äldre och nyare tid en rik flora av olika typer, liksom beträffande kringlorna hos oss ofta med namn knutna till bestämda städer. De flesta voro tillverkade av rågmjöl, endast de nürnbergska bakades regelmässigt av vetemjöl. Det var de senare som närmast motsvarade våra hårda pepparkakor eller som Cajsa Warg kallar dem "små pepparkakor". Hon säger att degen kavlades ut tunn som en dubbel slant och sedan skars i rutor "eller på annat sätt, efter eget behag". I de sistnämnda orden ligger säkerligen en antydning om de rika möjligheter, som här erbjödo sig att med fantasiens hjälp trolla fram en hel värld av bilder, sådan den för oss framför allt är knuten till julbaket och julhelgen.

Mönstren till dessa figurer ha ofta gått i arv inom samma familj och därigenom blivit konserverade under långliga tider. Advokaten Ernst Nathorst-Böös har under fjolåret till Nordiska museet som gåva överlämnat teckningar av de former som användes i hans farmors fars hem, överläkaren Lidholms vid S:t Sigfrids hospital i Växjö, och som på goda grunder kunna dateras till i allt fall första hälften av 1860-talet. Välkänd är den förtjusande episoden, när H. C. Andersen midsommarafton 1849 i Leksand ägnar sig åt att klippa pepparkaksmönster åt gamla mormor i gästgivaregården. Hur långt tillbaka i tiden de nu så vanliga urtagsmåtten av bleck gå, känner jag inte till. Ett sådant av mera ovanligt slag ses å bild 8; det är ett kakmått av nästan 3 dm:s längd använt vid bakningen av de s. k. fastingsharar av pepparkaksdeg, som såldes i Kristinehamn under marknadsdagarna.

Jämte de "små pepparkakorna" beskriver Cajsa Warg även tillverkningen av pepparkakor av honung och pepparkakor av brun sirap. Det gäller här bakverk som tillverkades i formar, såsom vår mjuka pepparkaka och större delen av dess tyska motsvarigheter. Till denna typ hörde åtminstone de flesta av de lokala specialiteter på området som äro kända från vårt land. Deras rykte spred sig liksom i fråga om kringlorna understundom långt utanför tillverkningsorten, och benämningarna inneburo samtidigt ett slags kvalitetsbeteckningar.

Vida berömd var sålunda Kungälv's pepparkaka: "Pepparkakstillverkningen är väl öfverflödigt att omnämna, hvem har icke hört talas om Kongelfs pepparkakor?", utbrister A. E. Holmberg i sin Bohusläns historia 1845, och en främmande resenär anmärker samma år: "Stadens pepparkakor uppehålla dock i främsta rummet stadens anseende". De ha t. o. m. i våra dagar ägnats en särskild historisk undersökning (Alfa Olsson i Göteborgs och Bohusläns fornminnesförenings tidskrift 1949—50). Av denna framgår, att pepparkakan bakades av rågmjöl med pottaska som jäsmedel, att degen kunde stå sig i månader, innan den slutligt bearbetades, och att tillformningen skedde i fyrkantiga träformar. Det var många av stadens invånare som mot en särskild avgift hade rätt att baka och försälja pepparkakor, bland dem, liksom när det gällde kringelbagarna i Södertälje, ej sällan sådana med helt and-



9 Kungälv's pepparkakor säljas på Drottningtorget i Göteborg under Lars-mässaemarknad 1907. Nordiska museets arkiv.

ra huvudsysselsättningar. Framför allt var det dock även här änkor som ägnade sig åt hanteringen. Försäljningen utanför ursprungsorten synes huvudsakligen ha skett på de västsvenska marknaderna, där familjens egna medlemmar eller ombud för dem slog upp sina pepparkakskistor. Men dessa bakverk ingingo också i varusortimentet hos de månglerskor, som regelbundet uppträdde på alla vanliga torgdagar i städerna i äldre tid. En minnesgod skildrare berättar härom från 1860-talets Vänersborg: "Utmed Kungsgatan hade torgmånglerskorna (torrhukekäringarna) placerat sig med sina kistor. Bland dessa ytterst redbara och arbetsamma men allt annat än salongsmässiga affärskvinnor kommer jag särskilt ihåg 'Spela', 'Tinnerholmskan', Janssonsken (mer känd under namnet 'Sidensvansa') m. fl. — — — Å det bastanta kistlocket tronade stora högar av karameller, hemlagade, starkt kryddade och färgade — — — Dessutom exponerade de Kungelfs pepparkaka (av fru Ricks tillverkningar), två- eller fyraskillings söta råglimpor m. m. — — —" (Vänersborgs söners gille, årsskrift 1934).



10 Pepparkakor säljas vid Höge bro i Kungälv. Efter tuschlavyr av Thorvald Rasmussen (1850—1919). Göteborgs historiska museums arkiv.



11 Julmarknad på Stortorget i Stockholm. I högra ståndet säljas kringlor, i det vänstra pepparkakor. Xylografi, sannolikt av J. Höckert. Efter Ny Illustrerad Tidning 1865.

Men Kungälv's ställning av utflyktsmål och kommunikationsanhalt betydde säkert också mycket. Av en händelse har en hälsning från 1908 blivit bevarad från en artig kavaljer till en officersfru i Stockholm, där det heter: "Härmed den så efterlängtede 24 skillings pepparkakan af obestridligt äkta ursprung. Fruktar dock, att den ej mer kommer att smaka som för femtio år sedan. Jag — — — har särskilt rest ned till K: älf för att kunna sända Dig denna pepparkaka."

Det var emellertid inte endast i Kungälv som man tillverkade pepparkakor för avsalu och lyckats vinna en vidare spridning för sina produkter. Om en av de mest kända kringelbakerskorna i Södertälje, Anna Carolina Grevesmühl (1812—1896), uppges att hon också tillverkade pepparkakor, liksom motsvarigheten i bohusstaden försålda i fyrkantiga stycken. Vida kända voro vidare Ronneby pepparkakor, som särskilt funno avsättning sommartid bland de talrika brunngästerna, men som man också året om

kunde köpa i påsar vid tågen på Ronneby station. Även på andra håll hade företagsamma personer startat liknande rörelse. Den ovan nämnde stockholmske redaren och varvsägaren John Burgman skriver hem från en vistelse vid Loka brunn i juli 1830 och hälsar till "alla Dina små, hoppas att den tandlöse (Adolf Fredholms son Robert Wilhelm, född 1829) fått tänder att bita uti en Norapepparkaka" (Bengt Fredholm, Anteckningar om släkten Fredholm, 1952, stenc.). Här möta vi alltså åter det förhållandet, att tillfälliga besökare, badgäster, turister osv. stimulerat till en produktion, som låg utanför det vanliga och som därför kunde startas i blygsamt format och utan alltför många och invecklade formaliteter. Här skall blott pekas på ännu en sådan faktor, säkerligen inte betydelselös ens i våra dagar, nämligen skolorgdomens längtan efter snask eller ska vi säga mellanmål under en lång arbetsdag. Från sin ungdoms Karlberg (slutet av 1810-talet) berättar exempelvis Henrik Lilljebjörn i sina Hågkomster: "Det satt nämligen dagligen uppe i stora slottstrappan en privilegierad månglerska, gammal, ful och snusig, men en led fresterska för kadetter med tomma magar." Pepparkakor var hennes främsta vara.

Zusammenfassung

Brezeln und Pfefferkuchen.

Die Weizenbrezel gehört von Anfang an zu der städtischen Kultur. In Stockholm ist das Brezelbacken seit Ende des 15. Jahrh. bekannt. Brezeln gewisser Städte wurden früh gerühmt und fanden im ganzen Lande Absatz. Dies gilt Arboga, Skenninge, Södertälje, Viborg in Finnland und Vimmerby, von denen die ersten drei schon im 17. Jahrh. als Brezelstädte bekannt sind. Brezelfrauen aus diesen Ortschaften wurden in alten Reiseschilderungen mehrmals genannt und abgebildet (Bild 3). Die Backrezepte für die diesen Städten eignen Spezialitäten kennen wir kaum, aber die Brezeln waren wahrscheinlich vom Typus der oft genannten „gesottenen Brezel“, welche haltbar und unempfindlich beim Transport ist. Ein anderer Typus ist die Safranbrezel, welche, der Überlieferung nach, vom deutschen Bäckermeister M. Kammecker Mitte des 17. Jahrh. in Stockholm eingeführt, und im 18. und 19. Jahrh. zur speziellen „Leichenbegängnisbrezel“ wurde, von welcher ein jeder der am Leichenbegängnis Teilnehmenden eine solche aus dem Trauerhause mitbringen musste, sowohl in den Städten, wie auf dem

Lande. Als Gebäck für festliche Gelegenheiten wurde die Brezel gebräuchlich zu Weihnachten und zu Hochzeiten auf dem Lande. Eine Bestätigung hierfür findet man unter anderem auf Gemälden der Laienmaler aus Småland, die die Hochzeit zu Kana darstellen (Bild 2); sie können mit den ältesten bekannt gewordenen Abbildungen von Speisetischen mit Brezeln in dem Hortus deliciarum (Bild 7) verglichen werden.

Auch die Herstellung von Pfefferkuchen war eine Spezialität gewisser schwedischer Städte, wie Kungälv und Ronneby. Pfefferkuchen waren, ebenso wie zu unserer Zeit, von zwei Haupttypen, weiche und harte, die Letzteren mit Ausstechformen, gern in Form von allerlei Figuren (Bild 8) gemacht. Für alle Sorten gilt der reichliche Zusatz von Honig und Sirup, sowie starken Gewürzen. Zusatz von Pfeffer, nach welchem sie ihren Namen haben, dürfte heute nicht mehr vorkommen. Ebenso wie Brezeln werden auch Pfefferkuchen in Stockholm Ende des 15. Jahrh., sowie in den Importregistern des 17. Jahrh. mehrerer Städte genannt.