

MATEN, MÄNNISKORNA OCH MILJÖERNA – SLAKTHUSOMRÅDET 100 ÅR

Slakthusområdet i Johanneshov har sedan 1912 varit ett centrum för Stockholms köttförsörjning. KÖTT & BLOD är en dokumentation av hur området har utvecklats under hundra år. Från att ha dominerats av de tyngsta och farligaste hantverken i livsmedelsindustrin till att bli norra Europas största partihandelsområde för chark och livsmedel.

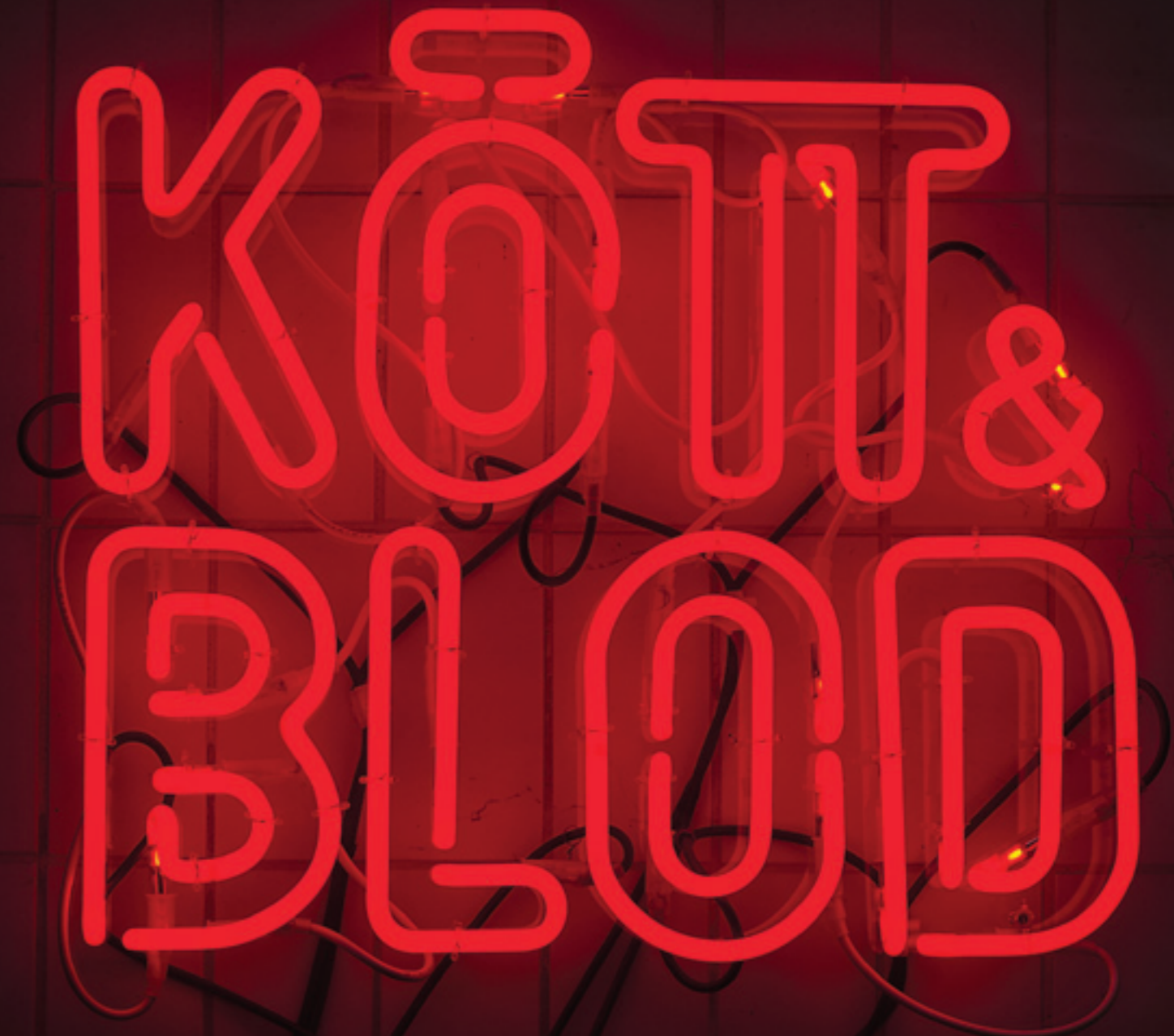
Många av världens bästa kockar kommer i dag från Sverige. På Slakthusområdet samlas nu även skolor och utbildningscentra som erbjuder kvalificerad yrkeskunskap för mat- och måltidsbranschen. Livsmedelsindustrin är inte längre bara en leverantör av nödvändiga råvaror, utan även en medskapare av starka upplevelser och tjänster.

Svensk matlagningskonst har stolta traditioner och den svenska husmanskosten återupptäcks ständigt i nya recept. KÖTT & BLOD är också en kokbok med många moderna recept på klassiska rätter från tio decennier. Från Raggmunk med fläsk till Oxkind med surkål.

KÖTT & BLOD är en vacker presentbok, en berättelse om och en hyllning till Slakthusområdet – EN MEAT TABLE BOK – som ger dig det bästa av Stockholm: maten, människorna och miljöerna.

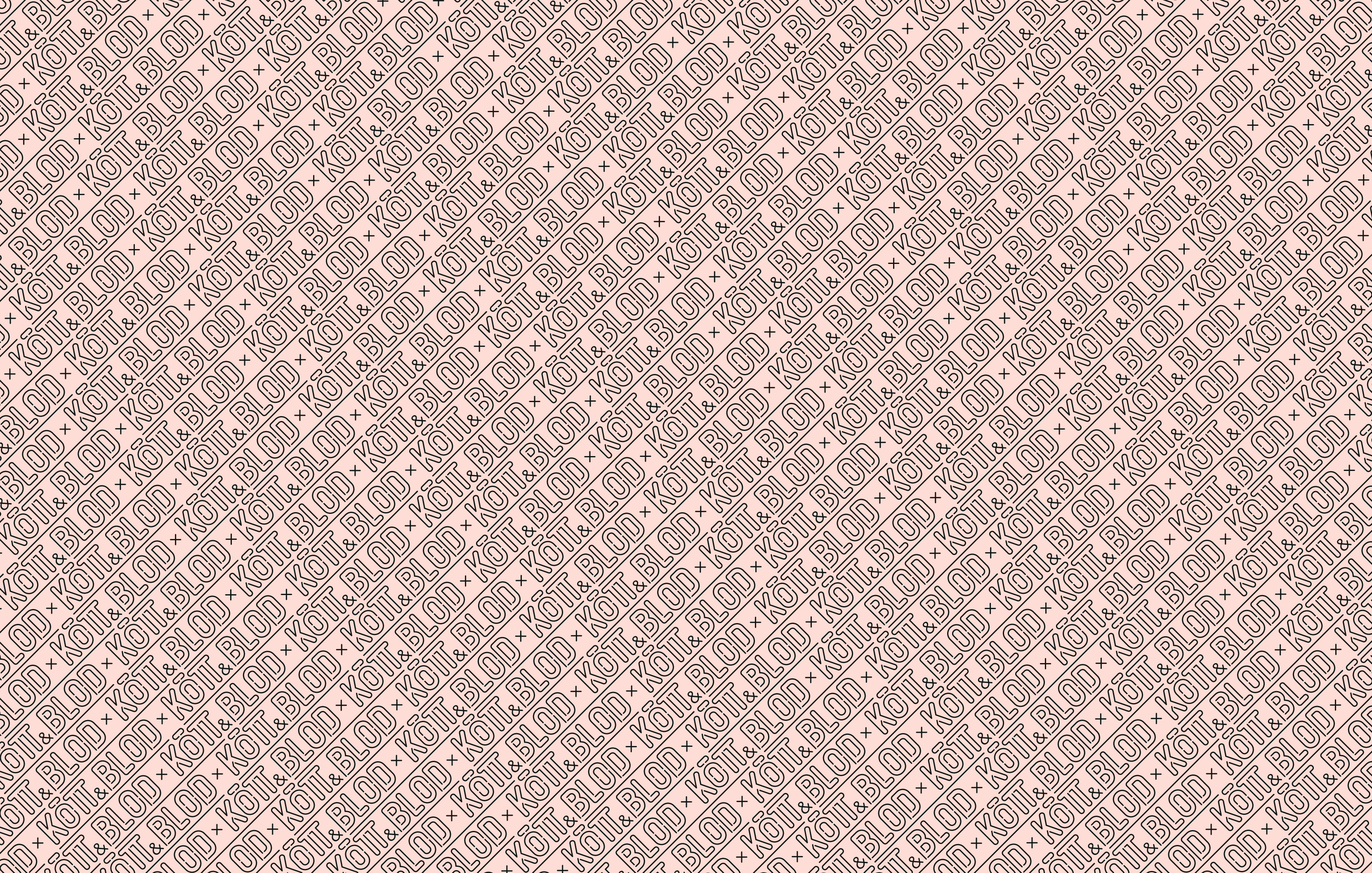
KÖTT & BLOD

SLAKTHUSOMRÅDET I JOHANNESHOV 100 ÅR
MAT, MÄNNISKOR OCH MILJÖER I STOCKHOLMS HISTORIA



**SLAKTHUSOMRÅDET
I JOHANNESHOV 100 ÅR**
MAT, MÄNNISKOR OCH MILJÖER I STOCKHOLMS HISTORIA





KÖTT & BLÖD

**SLAKTHUSOMRÅDET
I JOHANNESHÖV 100 ÅR**

MAT, MÄNNISKOR OCH MILJÖER I STOCKHOLMS HISTORIA

TEXT: Anders Brundin, Anders Johnsson, Eta Kroon

NYTAGNA BILDER: Lennart Johansson, Per Ranung

Slakthusområdet i Johanneshov har sedan 1912 varit ett centrum för Stockholms livsmedelsförsörjning. Denna bok har tillkommit på initiativ från Fastighetskontoret i Stockholms stad för att dokumentera och bevara områdets hundraåriga historia.

TACK

Stockholms stadsarkiv, Stockholms Stadsmuseum, Centrum för Näringslivshistoria och alla andra som på olika sätt möjliggjort denna *Meat Table Bok*.

BOKENS FÖRFATTARE

Anders Johnson är författare med inriktning på svensk näringslivshistoria. Han har bland annat skrivit om Liljeholmens och Stockholms hamnars historia samt om LM-staden i Midsommarkransen. Johnson har i denna bok skrivit avsnittet Stockholm – en mathistoria.

Anders Brundin är författare till flera barn- och ungdomsböcker, bland annat *Farbror Dag Drömlund*, *dagdrömmare*, som även utkommit i Storbritannien och USA. Han har en bakgrund som copywriter och är mångårig manusförfattare för TV. I denna bok har Brundin bidragit med intervjuerna med Kenneth Walhqvist, Tommy Öberg och Peter Seger. Han har också sammanställt och kommenterat materialet Ur arkiven.

Eta Kroon har arbetat som matskribent och stylist på specialtidningen *Allt om Mat* i mer än tjugofem år. Eta var även redaktör för kokboken *Husmanskost* (Norstedts, 2009). 2012 tilldelades hon Guldpennan av Gastronomiska Akademien för ett »utomordentligt författarskap på det gastronomiska området«. I denna bok har Eta Kroon bidragit med recepten, texten om Restaurangakademien samt inslagen Nedslag i matsverige.

© 2012 Informationsförlaget och Fastighetskontoret i Stockholms stad

Bildredaktör: Iréne Berggren

Layout och design: www.snask.com

Teknisk produktion: Bokform, Majbritt Hagdahl

Tryck och bindning: DZS, Slovenien, genom Italgraf Media 2012

Första tryckningen

ISBN 978-91-7736-631-7

Informationsförlaget

Box 6884, 113 86 Stockholm

Telefon 08-545 560 50

Fax: 08-31 39 03

red@informationsforlaget

www.informationsforlaget.se

INNEHÅLL

FÖRORD

7

STOCKHOLM – EN MATHISTORIA

8–65

Medeltiden	10	Torghandelsfrågan	28	Beredskapstid och rekordår	51
Frihetstiden	16	Slakthusfrågan	32	Slakthuset efter andra världskriget	55
Månglerskor & andra företagarkvinnor	19	Slakthusbygget	38	Slakthusområdet 100 år	57
Den industriella revolutionen	21	Slakthusanläggningen	44	Världens mat	63
Svenska Hem	27	Slakthusets första decennier	49	Litteraturlista	192

HACKAT OCH MALET

66–189

Ur arkiven – rätt och oredigerat	68–77, 100–107, 110–113, 116–119, 126–137, 154–155, 168–169
Människorna bakom maten – intervjuer och reportage	90–97, 120–126, 150–153
Nedslag i matsverige – 100 år av matnostalgi	98–99, 108–109, 114–115, 166–167, 1176–177, 188–189

Husmanskosten – 25 klassiska recept

Raggmunk med fläsk	78	Höns med ris & curry	144	Tjälknöl	172
Rotmos med rimmad fläsklägg	80	Wallenbergare	146	Kalvlever anglaise	174
Dillkött med pumpapuré & friterad lök	82	Biff Rydberg	148	Oxsvansragu	178
Tunna fläskpannkakor	84	Gratinerad löksoppa	156	Oxkinder med surkål & picklad rödlök	180
Årtsoppa med rimmat fläsk	86	Lantpaté	158	Ankconfit med blomkålspuré	
Kåldolmar	88	Chili con carne	160	och körsbärssås	182
Plommonspäckad kotlettrad	138	Kyckling i vin	162	Plankstek	184
Kalops	140	Biff med bearnaise & bakad potatis	164	Entrecôte med mörsmör	186
Slottsstek med klassiska tillbehör	142	Quiche Lorraine	170		

BILDREFERENSER & LITTERATURLISTA

192

FÖRORD / JUAN COPOVI-MENA

1912 slog portarna upp till gamla Enskedegårds slakthus. Idag är det den plats vi kallar för Slakthusområdet. Förutom nytt namn har mycket hänt under de hundra åren som gått. Staden har vuxit. Slakt har blivit styckning. Nya verksamheter har flyttat in. Områdets egna järnväg har ersatts med lastbil och gaffeltruck. Men spåren finns kvar. Hos människorna, mellan byggnaderna och i den mat-tradition som gett området sin prägel och stockholmarna livsmedel i världsklass.

Det är detta – maten, människorna och miljöerna – som vi vill lyfta fram och bevara genom denna bok. Vi vill fånga de spännande historier och detaljer som vi närmast liknar med marmoreringen i en riktigt fin köttbit, för det är i marmoreringen smaken sitter.

Låt dig väl smakas!

/ Juan Copovi-Mena, Fastighetsdirektör



STOCKHOLM EN MATHISTORIA

Ända sedan medeltiden har myndigheterna i Stockholm försökt bidra till att ge stadens invånare tillgång till livsmedel av god kvalitet. Kring sekelskiftet 1900 fördes en intensiv debatt om livsmedelspolitiken i Stockholm. Ett viktigt resultat blev uppförandet av ett modernt slakthus i Johanneshov som öppnades 1912.

Medeltiden

Gröt, välling, rågröd, fisk och kött utgjorde huvudfödan för medeltidens stockholmare. Därtill åt man bland annat ägg, mjölkprodukter och grönsaker som kål, lök, rovor och ärtor. I avfallsagren på Helgeandsholmen har man även funnit kärnor av krikon, körsbär, äpplen, fikon samt nötter och bär av olika sorter.

Köttet och fisken var oftast saltad, torkad eller rökt. Även smör och ost saltades för att inte härskna. Eftersom vattnet i staden oftast inte var drickbart gick det åt stora mängder alkoholsvagt öl för att släcka törsten.

För dem som hade råd fanns också vetebröd och exklusiva, importerade livsmedel. Särskilt populärt var det med russin, socker och kryddor som ingefära, peppar och saffran samt viner från Frankrike, Spanien eller Tyskland.

En del av livsmedlen producerades av stockholmarna själva. Många hushåll hade egna trädgårdsland, så kallade kålgårdar, på Stadsholmen (Gamla stan) eller på malmarna. Invånarna höll sig också med kor, svin, getter, höns och ankor. Byggnadernas tak var ofta grästäckta och getter hoppade mellan hustaken i jakt på bete.

Det förde med sig en hel del olägenheter med alla djur som vistades på Stadsholmen. Senast på 1400-talet infördes begränsningar i djurhållningen. Endast husägare fick hålla kor och svin. Ingen fick ha mer än en ko och hon skulle hållas inne om näterna. Svin fick inte ströva fritt ute på gatan. Efter påsk skulle det inte finnas kvar större djur innanför murarna.



Stadens invånare hade rätt till fägång, alltså betesmark, på Åsön (Södermalm), Sicklaön (Nacka) och Tynningö. Kronan förfogade över södra och mellersta Djurgården samt östra Östermalm. Där låg gårdar som försåg hovet och militären med livsmedel. Stadens kloster förfogade över den övriga marken norr om Norrström, inklusive Kungsholmen. Runt Stockholm fanns dessutom flera jordbruk som försåg stadens invånare med förnödenheter.

Det fanns givetvis flera yrkesgrupper i Stockholm som införde, förädlade eller sålde livsmedel av olika slag. Den största gruppen var fiskarna. Konsumtionen av fisk utgjorde ett mycket viktigt inslag i kosten under medeltiden eftersom den katolska kyrkan föreskrev 180 fastedagar om året då kött inte fick ätas.

Fiskarna bodde huvudsakligen kring Fiskestrand, en öppen plats vid Köpmangatan förlängning som sedermera utvecklades till Fisketorget. Dit fördes också varor från fiskare och bönder i skärgården, Norrland och Finland.

Fiskarna i Stockholm hade rätt att fiska i "saltom och färskom sjö" omkring staden. Fisket i strömmarna norr och söder om Stadsholmen var ursprungligen reserverat för kronan men stadens fiskare fick 1529 rätt att fiska vid Söderström. Stockholmsfiskarna deltog även i de säsongsvisa fiskekampanjerna vid Huvudskär och Svenska högarna i ytterskärgården.

De invånare som hade egna djur kunde vända sig till någon av stadens slaktare. Dessa höll till på Stadsholmens nordvästra delar, dit stadens tyngre, smutsigare och eldfarliga verksamheter koncentrerades. Här verkade också köttmånglarna, som till

Fiskmånglerska i en medeltida fiskebod. Teckning av Olaus Magnus i Historia om de nordiska folken, 1555.



Före 1800-talet gick huvuddelen av varustransporterna till och från Stockholm sjövägen eller vintertid på snö och is. En viktig form av landtransport var dock oxdrifterna, alltså levande oxar som huvudsakligen fördes från Småland. Målning av Nils Andersson, 1863.

skillnad från slaktarna hade rätt att själva köpa upp djur för att låta slakta dem och sedan stycka dem och sälja kött eller korv i egna bodar.

Bönder förde en hel del slaktdjur per båt till slaktbryggorna vid Stadsholmens nordvästra del. Köttmånglarna kunde även köpa hela eller halva djurkroppar från bönder på stadens torg eller från stadens slaktare. En del inälvor och slaktrester köptes av syltekonor, alltså kvinnor som tillverkade och sålde syltor, korv och inälvsmat.

I nordvästra delen av Stadsholmen verkade också många bagare. Stadens hushåll bakade i mycket liten utsträckning sitt eget bröd eftersom brandskyddsbestämmelserna gjorde det dyrt att uppföra en bakugn. Dessutom var det oekonomiskt att elda en bakugn bara för ett hushålls behov.

Fyra vattendrivna kvarnar är kända från det medeltida Stockholm. Vid Norrström låg kronans, Helgeandshusets och Klara klostrets kvarnar. Stadens kvarn låg i Kvarnströmmen, en av de två kanaler som grävdes genom näset mellan Stadsholmen och Åsön. Därtill kom de väderkvarnar som uppfördes på malmarna.

Ölbryggnation var ett privilegium för husägare. De anlätade ofta bryggare och bryggerskor som

bryggde ölet i gårdens bryggghus. Husägarna hade också rätt att sälja det öl som inte konsumerades i det egna hushållet.

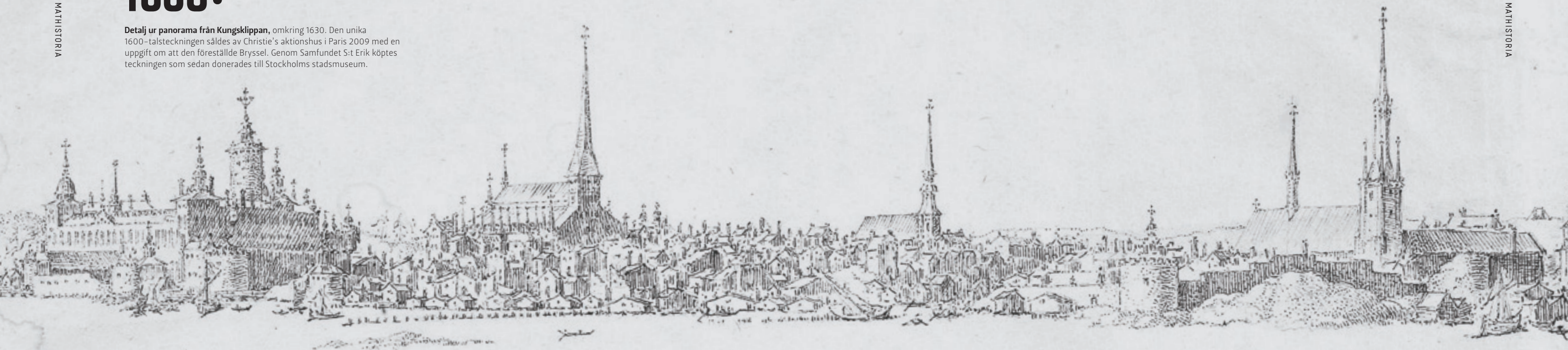
All handel skulle äga rum i öppen bod, på torg eller i hamnar. Stortorget är stadens äldsta torg där det handlades med alla sorters livsmedel. På Stortorget och längs Köpmangatan låg centrum för stadens detaljhandel. Medeltidens handelsbodar hade luckor mot gatan som slogs upp och bildade disk respektive förtak. Först på 1600-talet fick man bodar där kunden gick in och blev betjänad.

Vid södra delen av Stadsholmen fanns de bästa hamnförhållandena för större skepp. Här anlades Kogghamn på Saltsjösidan och Kornhamn på Mälarsidan. Däremellan låg Korntorget (sedermera Järntorget). Här handlades bland annat med spannmål och smör från Mälardalen samt salt som hade importerats från Lübeck, den i särklass viktigaste importvaran i stockholmarnas dagliga liv. Runt torget fanns även bodar för vin, specier och kryddor.

Köpmän från Stockholm reste årligen till marknader i Bottenviken, ända upp till Torneå, för att köpa bland annat lax och fågel. Varor från norra Sverige kunde också köpas på den stora Distingsmarknaden som hölls i Uppsala i februari.

1630:

Detalj ur panorama från Kungsklippan, omkring 1630. Den unika 1600-talsteckningen såldes av Christie's aktionshus i Paris 2009 med en uppgift om att den föreställde Bryssel. Genom Samfundet S:t Erik köptes teckningen som sedan donerades till Stockholms stadsmuseum.



Stormaktstiden

Under medeltiden lades grunden till den näringspolitik som präglade Sverige fram till 1800-talet. Den gick ut på att staten tämligen detaljerat reglerade vem som fick utöva en viss näring samt var och hur den skulle bedrivas. Livsmedelshandlingen i Stockholm blev av flera skäl föremål för särskilda omsorger. Det fordrades en fungerande infrastruktur för att säkra livsmedelsförsörjningen i en storstad. Bristfällig livsmedelshandling kunde skapa hälsoproblem och sanitär olägenhet. Därtill kom att praktiskt taget alla människor hade möjlighet att saluföra livsmedel, vilket ökade riskerna för lagöverträdelser.

Rader av förordningar om Stockholms livsmedelshandling har införts och ändrats genom århundradena. Samtidigt måste man vara medveten om att reglerna inte alltid följdes. Dels gjordes många undantag, dels såg myndigheterna stundtals mellan fingrarna då regler överträdades, dels förekom en hel

del olovlig verksamhet som inte upptäcktes.

Under 1600-talet blev Stockholm huvudstad i en stormakt som kontrollerade praktiskt taget hela Östersjöregionen. Mellan 1610 och 1680 ökade invånarantalet från 10 000 till 60 000. Det ökade antalet stockholmare skärpte kraven på en effektiv livsmedelsförsörjning. Dessutom behövde staten kraftigt ökade inkomster för upprätthålla stormaktsväldet. Eftersom landsbygden präglades av naturahushållning så var det främst i städerna som staten fann verksamheter som kunde ge inkomster i reda pengar.

År 1622 infördes stadstullar i rikets städer. Alla ”ätliga, nötliga och förlitliga varor” som fördes in från landsbygden till städerna belades med en tull på 1/32 av varuvärdet. Samma år infördes en saluaccis, också den på 1/32 av varuvärdet, som månglare, slaktare, fiskare, bagare och bryggare fick betala på sin försäljning. En husbehovsaccis på 1/64 av varuvärdet infördes på brygning, bakning och slakt i det egna hushållet.

Både för att säkerställa att acciserna betalades av alla berörda och för att förbättra de sanitära förhållandena reviderades skråordningarna för köttmånglarna, slaktarna och bagarna. Köttmånglarna gavs nu ensamrätt på att köpa upp kött för försäljning i staden.

År 1622 utfärdades också en förordning som föreskrev att all slakt i städerna skulle ske under kontrollerade former i offentliga slakthus. De skulle ha två rum, ett för slakten och ett rum för vägen och köttmånglarnas försäljningsbodas. Nu förbjöds slakt i hemmet för husbehov, utom för adelsmän.

Södra slaktarhuset uppfördes 1626 vid Söderström. Kronan hade sedan 1500-talet ett slakthus vid Norrström. År 1645 skänkte drötning Kristina en tomt där till staden för slakteri och köttmångleri. I dess närhet uppfördes i slutet på seklet ett stort slakthus, Norra slaktarhuset.

Handeln vid Fisketorget upphörde när det 1636 bestämdes att all saltad fisk som infördes från skärgården, Åland eller Finland skulle tas till

Packartorget (nu Norrmalmstorg) för att där besiktigas och ompackas. Torget var under 1600- och 1700-talen även marknadsplats för de fiskare och bönder som lade till vid Nybroviken, som då gick längre upp än idag. På Blasieholmens strand vid Nybroviken anlades ett torg som kallades Sillhovet. Här etablerades magasin för salt sill, kabeljo och torr fisk.

Norr om Kornhamn, vid den mindre men bättre skyddade Munkhamn, började mälarbönder med mindre båtar lägga till, varefter de sålde sin last med till exempel grönsaker och kött på Munkbrotorget.

Omkring 1670 anlade stadens magistrat två fiskartorg med bodar vid södra och norra strömmen. De kompletterades senare med pålade träbryggor och sumphamnar och kom att kallas Södra respektive Norra fiskarhamnen.

Kronobageriet i bildens mitt, vars äldsta delar kan vara från 1580, var fram till 1958 bageri för stadens militärer. Det är Stockholms äldsta bevarade industribyggnad och inrymmer numera Musik- och teatermuseet. Detalj ur målning av Per Cedergren.



Målning av Christian von Thum, verksam i Stockholm under 1600-talet.

Under 1600-talet anlades ett tiotal torg på malmarna, bland annat Hötorget dit varor fördes landvägen, bland annat spannmål och grönsaker från Roslagen. I denna trakt fanns också många köttmånglare som ägde gårdar, varför boskap och slakt satte sin prägel på området. Här låg också många bryggerier som utnyttjade friskt källvatten från Brunkebergsåsen. Kroglivet blomstrade i stormaktstidens Stockholm. En förteckning från 1671 upptog över 300 krogar, vinkällare, vintappare och gärkök där enklare mat serverades.

Den medeltida klosterjorden på malmarna hade kronan tagit i beslag vid reformationen 1527. Den skänktes till staden under 1600-talet och ett stort område på Kungsholmen, Stadshagen, kom att

användas som betesmark för stockholmarnas djur.

Många borgare skaffade sig malmgårdar för att odla bär, frukt och grönsaker för husbehov. Orangerier anlades för att odla exotiska frukter som persikor och apelsiner. Men medan invånarna i många mindre svenska städer stod för en stor del av sin livsmedelsförsörjning, var denna andel tämligen obetydlig i huvudstaden. Till skillnad från andra städer saknade Stockholm stadsjordar som kronan hade donerat för spannmålsodling.

För att mätta den växande huvudstaden förslog nu inte ens Mälardalen utan spannmål måste även importeras från de baltiska provinserna.

Frihetstiden

Efter det svenska stormaktsväldets fall i början av 1700-talet följde en nära 150-årig stagnationsperiod i Stockholm. Detta hindrade inte att det tillkom vissa nyheter i stockholmarnas kulinariska liv, bland annat som följd av den växande handeln med andra världsdelar.

Kaffe, te och choklad blev populära drycker bland dem som hade råd med detta. Myndigheterna ogillade dock importen av ”onödig lyxkonsumtion” och stiftade en rad överflödsförordningar med importförbud av bland annat kaffe, choklad, arrak, punsch, likörer samt flera sorters vin, frukt och konfektyrer. Som mest rådde importförbud för 871 varuslag 1771 varför begreppet ”frihetstiden” är kraftigt missvisande.

Det var under en lång period förbjudet att importera raffinerat socker. Däremot fick man ta in råsocker, vilket skapade en grund för etablerandet av svenska rörsockerbruk.

Det första svenska sockerbruket anlades av ett par holländare på Södermalm 1674. På 1700-talet tillkom ytterligare rörsockerbruk i bland annat



”Årstafrun” Märta Helena Reenstierna (1753–1841).

Tanto och Hornsberg.

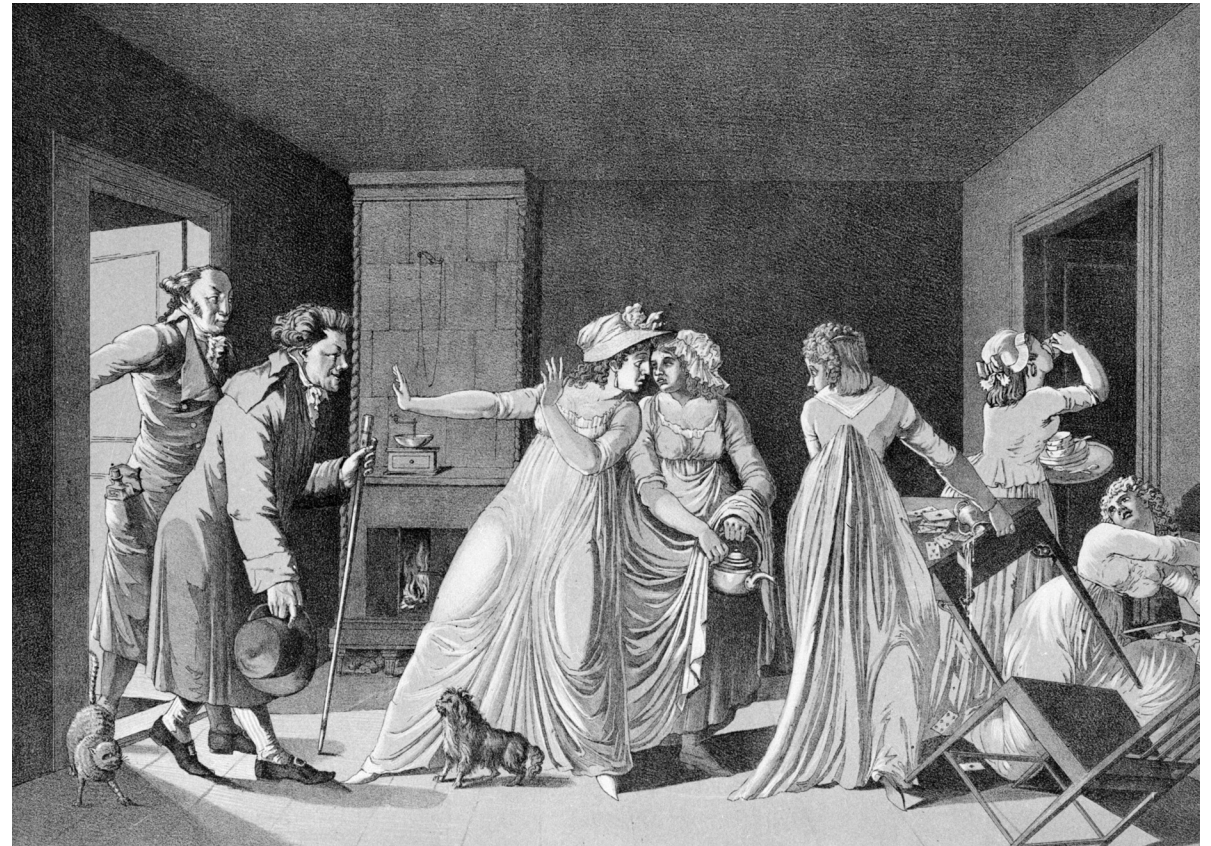
I slutet av 1700-talet blev det vanligt att bönder från Norrland, så kallade sörkörare, kom till Stockholm under vintern. De körde i karavaner med 20–30 hästlass fyllda med egna och andras lantmanprodukter samt lappmarksvaror. Bland livsmedlen fanns fryst fågel, till exempel järpe, orre och tjäder, samt renkött, smör, fläsk och ost. Sörkörarna tog in på gårdar i trakterna kring Hötorget där de sedan saluförde sina produkter.

Många slags livsmedel levererades från gårdar nära Stockholm. En berömd leverantör var den dagboksskrivande ”Årstafrun” Märta Helena Reenstierna. Från Årsta gård levererade hon bland annat ägg, ärtor, bönor, potatis, kålrötter, äpplen, vinbär, kryddor och örter. De såldes oftast på Munkbron, någon gång på Järntorget, huvudsakligen från augusti till november.

Under 1700-talet etablerades två centra för stadens livsmedelsnäring vid Norrström respektive Slussen. På bägge ställen fanns slakthus, fiskehamn, fiskehus med salubodar, grönsaksbodar samt kvarnar. Det strömmande vattnet drev kvarnarna, bevarade fisken frisk i sumparna och sköljde bort slaktavfallet från slakterierna.

Området vid Norrström omdanades i samband med att en ny bro anlades här. Arkitekten Carl Fredrik Adelcrantz presenterade ett förslag som inkluderade nya, storslagna slakt- och fiskarhus. Men Gustav III ville inte ha sådana verksamheter i slottens omedelbara närhet. Istället uppfördes nya slakt- och fiskarhus på Blasieholmen intill Sillhovet, som stod klara 1785.

I början av 1700-talet fanns närmare 800 utskänkingsställen i Stockholm, omkring 600 krogar, resten var vinkällare, värdshus eller traktörställen. På Österlånggatan ligger Den Gyldene Freden, grundad som vinkällare 1721 av Petter Hellberg, med originalskylten kvar på fasaden. År 1702 fick Vinskänkarsocieteten ett eget skrå och året därpå beslutades att alla vinskänkarna skulle ha en sådan skylt på fasaden.

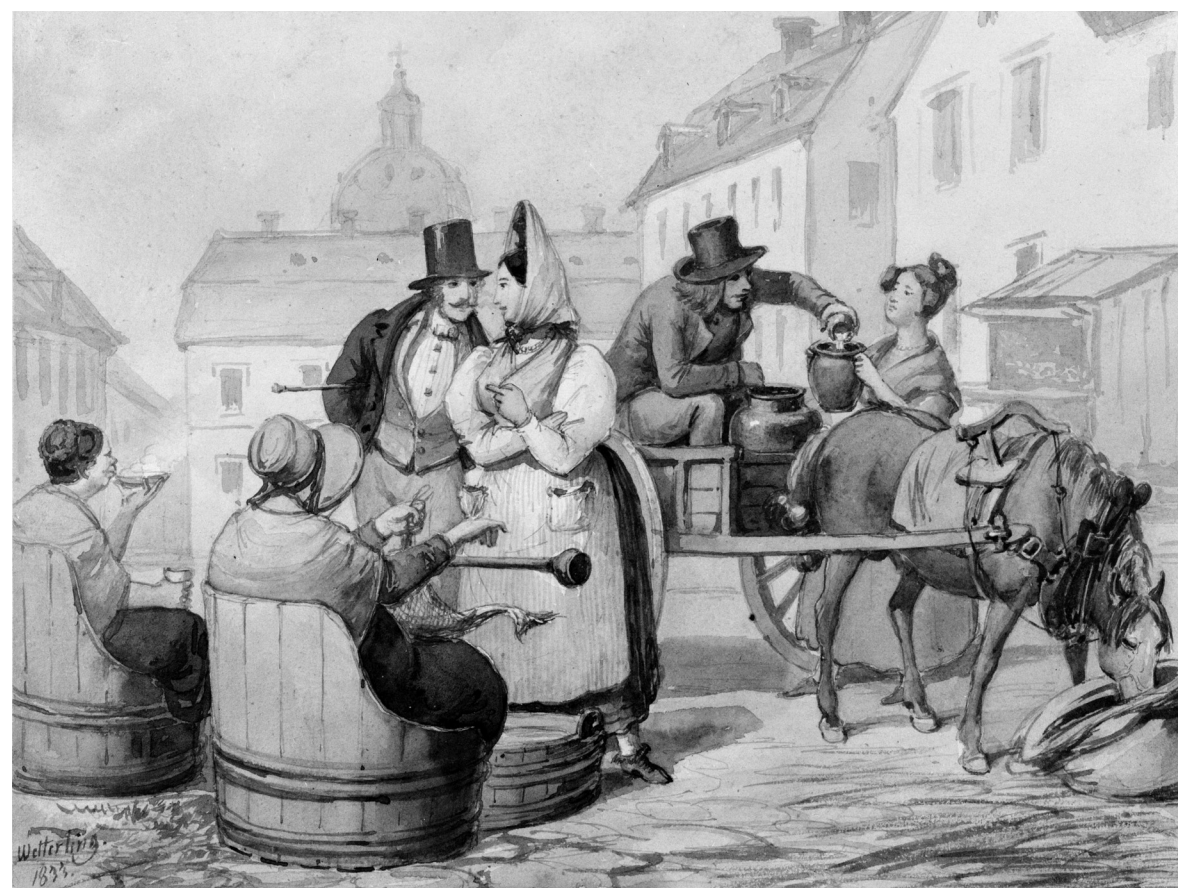


Martin Rudolf Heland skildrar i Kaffebeslaget 1799 hur lagens tjänare överraskar ett kaffedrickande sällskap under kaffeförbudets tid.



Blå Slussen, ett av stadens viktigaste livsmedelscentra. Johan Petter Cumelin, cirka 1800. Bilden beskuren.

Wilhelmina Skogh (1850–1926) kom från enkla förhållanden och blev en pionjär inom svensk besöksnäring. Som chef för Grand Hôtel öppnade hon annexet Grand Hôtel Royal med Vinterträdgården 1909.



Månglerskor på Hötorget. Akvarell av Alexander Clemens Wetterling 1833.

Månglerskor och andra företagarkvinnor

Före 1800-talets mitt hade kvinnor mycket begränsade möjligheter att driva egna företag. Men de allra flesta företag var familjeföretag där även kvinnorna tog aktiv del i verksamheten. Änkor hade rätt att själva ta över ansvaret för familjens företag om maken dog. I mitten av 1700-talet fanns exempelvis 39 manliga slaktarmästare i Stockholm och sex änkor som hade övertagit den avlidne makens slakteriverksamhet.

Det fanns också vissa yrken, inte minst inom livsmedelssektorn, där kvinnor kunde få möjlighet att driva egen rörelse. Det handlade bland annat om enklare former av livsmedelshandel eller utskänkingsverksamhet. Framförallt var det kvinnor som inte kunde få försörjning genom sin make, som gavs tillstånd att verka som månglerska eller krögerska.

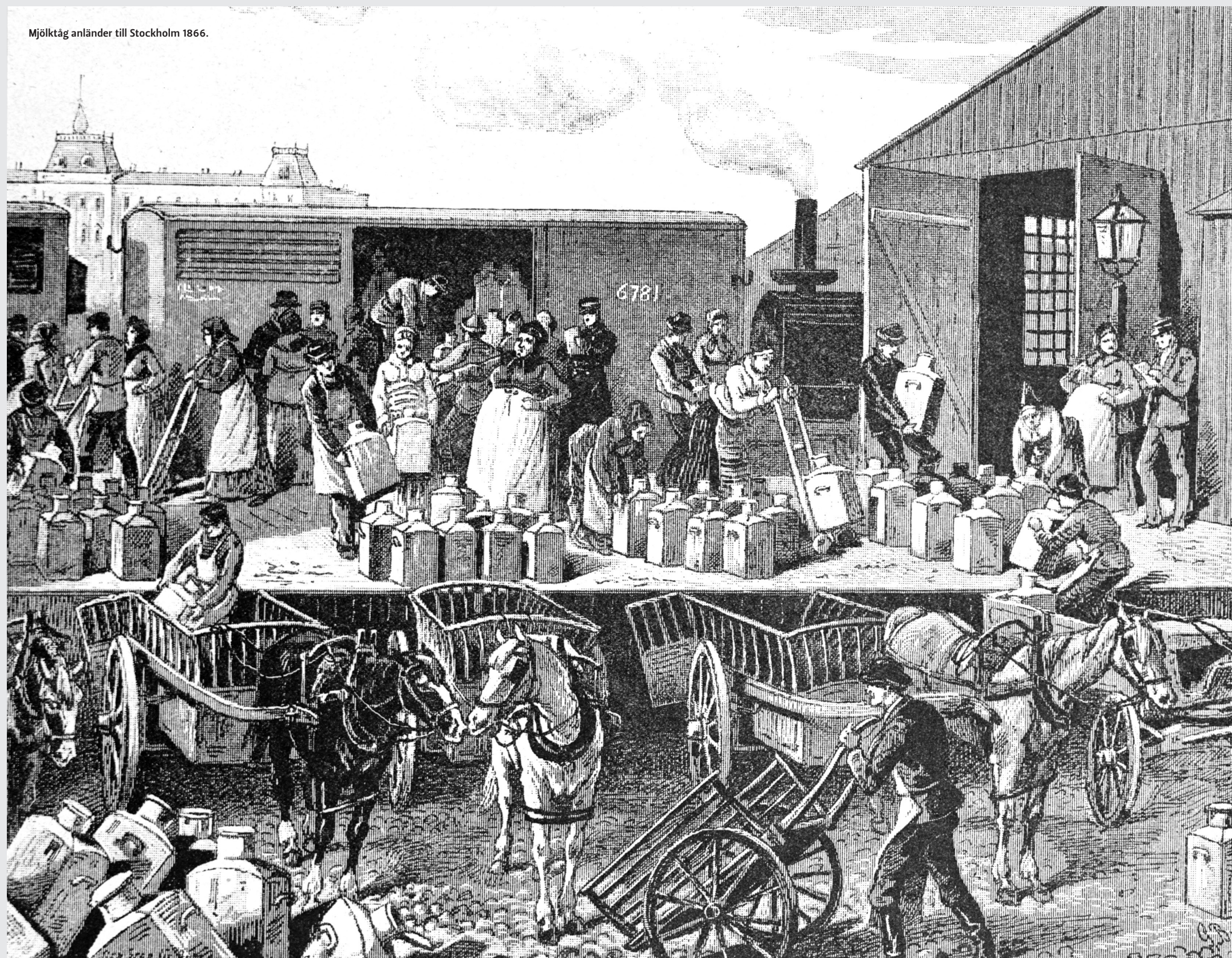
Månglerskorna sålde livsmedel i torgstånd,

bodar eller genom att vandra omkring med korgar. En del av dem lyckades bygga upp en blomstrande rörelse. Det fanns exempelvis korvförsäljande slaktarhustrur som hade pigor anställda för att tillverka korv.

År 1846 öppnades fler möjligheter till handel för kvinnor och med 1864 års näringsfrihetslagstiftning fick även kvinnor näringsfrihet. Det fanns dock fortfarande en viktig restriktion genom att gifta kvinnor stod under makens förmyndarskap.

En pionjär inom svensk besöksnäring var Wilhelmina Skogh. Hon startade sin yrkesbana under 1860-talet som diskare på en restaurang på Strömparterren och krönte sin karriär med att 1902 bli chef för Grand Hôtel. Wilhelmina Skogh introducerade det kontinentala grönsaksbordet i Sverige och kunde därigenom minska något på det dyrare köttet.

Mjölktåg anländer till Stockholm 1866.



Den industriella revolutionen

I mitten av 1800-talet nådde den industriella revolutionen med full kraft Stockholm och den ekonomiska utvecklingen tog ordentlig fart. Från 1800-talets mitt fram till sekelskiftet ökade stadens befolkning från 90 000 till 300 000 personer.

Innan ångmaskinerna fick sitt genombrott hade den industriella utvecklingen hållits tillbaka i Stockholm eftersom staden saknade större vattenkraftsresurser. Nu kunde en rad ångdrivna industrier anläggas här, bland annat landets första ångkvarn, Eldkvarn, 1806 på Stadshusets nuvarande plats, landets första ångbryggeri, Münchenbryggeriet, på andra sidan Riddarfjärden 1855, Tanto betsockerbruk 1857 och landets första ångbageri 1863.

Ångmaskinerna möjliggjorde också större, säkrare och snabbare tillförsel av livsmedel till Stockholm. Regelbunden ångbåtstrafik kom igång på Mälaren under 1820-talet och i skärgården på 1840-talet. Trädgårdsprodukter fördes från Mäläröarna, färsk fisk och andra produkter levererades från Skärgården.

På 1860-talet fick Stockholm järnvägsförbindelser både åt söder och åt norr. Järnvägen möjliggjorde bland annat transporter av färsk mjölk över längre sträckor.

Förindustriella inslag levde dock vidare långt in på 1800-talet. De sista vattenkvarnarna vid Söderström fanns kvar till Slussens ombyggnad på 1840-talet. Ännu på 1870-talet hade de yttre delarna av malmarna en lantlig prägel med trädgårdsodlingar, betesmarker, svinuppfödning och väderkvarnar. I staden, som då inte omfattade nuvarande ytterstaden, fanns 3 500 hästar, 1 200 kor och 350 svin. Den största jordbruksarealen upptogs dock av tobaksodlingar.

I Bromma och Brännkyrka låg stora jordbruk. Hässelby gård utvecklades till ett privat mönsterjordbruk med mjölkproduktion i stor skala. Härifrån avsöndrades år 1900 mark för bland annat handels-trädgårdar.

Den ekonomiska utvecklingen gynnades av genomgripande ekonomiska reformer, till exempel skräväsendets avskaffande 1846, aktiebolagslagen 1848, passtvängets avskaffande för inrikes och utrikes resor 1860, näringsfriheten 1864 och frihandelsreformen 1865.

1878:

Den 31 oktober 1878 brann Eldkvarn. Den var 1806 landets första ångkvarn och låg på nuvarande Stadshustomten. Kvarnen återuppfördes efter branden och drevs till 1901. Målning av Gustaf Carleman 1878. Bilden beskuren.





Latrintunnor hämtades från stadens fastigheter för att tömmas på prämar som låg vid kajerna eller i någon av de över 100 latringropar som ännu fanns i staden 1877. Först 1909 blev det tillåtet att ansluta wc till stadens avloppsnät. Foto från 1890-talet.

Men den snabba utvecklingen hade också en baksida i form av växande sanitära problem. Stockholm hade en betydligt högre dödlighet än landsbygden och mindre städer. Först på 1860-talet blev födelsetalen i huvudstaden högre än dödstalen.

Som en av de sista storstäderna i Europa fick Stockholm 1861 Sveriges första moderna vattenverk. Tre år senare anlades stadens första allmänna avloppsledning. Först 1909 tillät staden att vattenklosetter anslöts till avloppsnätet. Den första reningсанläggningen i Stockholm togs i drift 1934. Två år tidigare hade bad förbjudits i centrala staden.

Livsmedelshanteringen i Stockholm lämnade mycket i övrigt att önska. Även om det etablerades moderna specialbutiker för olika slags livsmedel i Stockholm under 1800-talet så ägde en stor del av livsmedelshandeln fortfarande rum på torgen under närmast medeltida former.

Det förekom en hel del fusk inom torghandeln. I bästa fall handlade det om att dryga ut mjölken med vatten, smöret med ister och kaffet med ekollon. I

allvarligare fall blandade man sand i pudersockret, småsten i kaffebönorna samt sålde månadsgamla ryska ägg som färska ägg från Mälardalen.

Särskilt inom handeln med kött förekom vidriga förhållanden med otjänliga råvaror, dålig handhygien och smutsiga redskap. På torgen vimlade det av insekter och råttor. På marken blandades slaktrester och annat avfall med hästarnas foder och spillning. Slakt av djur var tillåten på stadens torg under hela 1800-talet.

Även förhållandena inom kreaturshandeln samt slakteri- och charkuterihanteringen var i många fall undermålig. Stadens båda allmänna slakthus hade stängts i mitten av 1800-talet. Södra slaktarhuset revs 1846 för att ge plats för Slussens ombyggnad och Norra slaktarhuset revs ungefär samtidigt inför uppförandet av Nationalmuseum. Genom skräväsandets avskaffande 1846 blev det i princip fritt fram för den som ville bedriva slakteri eller charkuteri. Året därpå upphävdes slakthustvånget i Stockholm.

Det blev nu tillåtet för slaktare att bedriva slakteriverksamhet i de delar av staden som inte tillhörde de finare eller mest tätbebyggda. Den största koncentrationen av slaktargårdar kom att ligga kring Skanstull. Vattenledningar och avlopp saknades på flera gårdar. Runt många av dem låg högar med avfall. Stanken var obehaglig och djurplågeri var vanligt förekommande.

Genom vetenskapens framsteg ökade kunskapen om hur bristande livsmedelshandling spred sjukdomar som difteri och tuberkulos. Inte minst många läkare och veterinärer krävde åtgärder mot snusket inom livsmedelshandlingen. Men de styrande i staden drog sig för beslut som skulle föranleda stora kommunala kostnader. Det fanns också en rädsla för att politiska ingrepp skulle minska konkurrensen och leda till dyrare livsmedel.

Långsamt började myndigheterna dock att gripa

sig an de sanitära problemen. År 1863 inrättades Sundhetsnämnden. År 1874 fick Sverige en ny hälsovårdsstadga och fyra år senare ersattes Sundhetsnämnden av Stockholms stads hälsovårdsnämnd. En livsmedelskontroll infördes som från 1880 sköttes av tio hälsopoliser från Hälsovårdsnämnden.

Två trikinbyråer hade inrättats 1865 för frivillig besiktning av fläsk. År 1879 inrättades köttbesiktningbyråer för tillsyn över slakterier och köttförsäljning samt övervakning av smittsamma djursjukdomar. Men det fanns inte tillräckliga resurser för att övervaka all köttshandling i staden.

Kampen för en sundare livsmedelshandling i Stockholm varade i ett halvt sekel – från 1860-talet fram till första världskriget. Den omfattade framförallt krav på hårdare reglering av torg- och kreaturshandeln samt anläggande av saluhallar och ett



Staden uppmanade stockholmarna att avliva råttor. År 1901 inlämnades 146 885 rättsvansar för vilka staden betalade 2 öre styck.

”Man ser massor av köttstycken av diverse slag och former hänga eller ligga kringkastade i en behaglig oordning. En lång rad av svartnande huggkubbar nedsölade av blod påminner om en urskog. En hög av hornbesatta, blodiga, ångande hudar, blodiga kalv- och fårhuvuden med glasaktiga, melankoliska ögon framkallar minne av illustrationen av massakrer i sydöstra Europa. In i fruntimrenas lilla köttkvarn — en amerikansk uppfinning — läggs varjehanda saker med något kött och faller sedan ut och ned i ett kärl.”

Kammarherre Clas Hermelin betraktar handeln på Hötorget 1878.



Det kvinnliga konsumentkooperativet Svenska Hem var pionjärer då det gällde hygienisk livsmedelshandling i Stockholm.

Svenska Hem

Svenska Hem var ett kvinnligt konsumentkooperativ som blev Stockholms största konsumentförening med fem butiker och över 3 000 medlemmar. Bara kvinnor fick bli medlemmar i Svenska Hem och handla i butikerna. Initiativet togs 1905 av Anna Whitlock, utbildningsreformator och ledande i den kvinnliga rösträttsrörelsen.

Föreningen ville röja upp i det livsmedelssnusk som då grasserade i dagligvaruhandeln. Man förnyade butiksinredningen och introducerade nymodigheter som konserver och färdiglagad mat. Svenska

Hem drev också upplysning och undervisning i konsumentfrågor.

Kooperativet blev mycket uppskattat bland stadens kvinnor – men det stötte inledningsvis på hårt motstånd från de manliga handelsmännen. När Svenska Hem 1917 uppgick i den nybildade Stockholms konsumentförening såg dess föreståndare Albin Johansson emellertid snabbt till att utplåna alla spår av Svenska Hem – eller ”Hemska Sven”, som han helst kallade föreningen. Några starka kvinnor som kunde konkurrera med Johanssons maktambitioner ville han inte veta av. Han blev sedan legendarisk chef för Kooperativa Förbundet.

Torghandelsfrågan

År 1869 infördes särskilda ordningsföreskrifter för torghandeln i Stockholm. Den fick nu bara bedrivas på 20 platser, varav 9 i Gamla stan. Staden reglerade vad som fick säljas på respektive plats och om den var öppen för lantbor och/eller stadsbor.

På kontinenten hade moderna saluhallar börjat uppföras i de större städerna. Den stora förebilden var Hallarna i Paris, invigda 1854. Genom dessa kunde torghandeln problem med kyla, hetta, regn och insekter undvikas. Dessutom var det lättare för handlarna att hålla rent i stånden och sköta den personliga hygien.

År 1875 öppnades den kommunala Kötttorghallen som låg på Köttorget mellan Munkbrotorget och Mälartorget. Det var dock snarare frågan om ett saluskjul eftersom golvet utgjordes av gatubeläggning- en och källare saknades. Hallen var främst avsedd för kötthandlare men även andra livsmedel såldes här.

Sveriges och Nordens första riktiga saluhall var den kommunala Hötorgshallen som öppnade 1882. Den hade 118 försäljningsplatser med källare. Här såldes bland annat kött, fisk, bröd, frukt och grönsaker. År 1888 öppnade den privata Östermalms saluhall. Den hade tillkommit på initiativ av tre bankdirektörer och höll en hög standard med kallt och varmt vatten, elbelysning och uppvärmning vintertid.

Sammanlagt byggdes sex privata och tre kommunala saluhallar och saluskjul fram till sekelskiftet. Flera av dem hade svårt att få alla platser uthyrda eftersom det var billigare för handlarna att stå på torgen där också stockholmarna var vana att göra sina inköp.

År 1891 tillsatte Överståthållarämbetet en kommitté för att se över torghandeln i Stockholm. Tre

år senare lämnade den sitt betänkande. Kommittén föreslog bland annat ett nytt reglemente för torghandeln, uppförande av en tidsenlig saluhall i Gamla stan samt förbud av köttförsäljning på öppna torg.

Stadsfullmäktige tillstyrkte enbart det första förslaget men därigenom fick Stockholm 1898 landets första moderna torghandelsstadga. Den blev en förebild för flera andra städer i Sverige. Stadgan ställde hårdare krav på ordning och renlighet, bland annat om bortförande av varor och redskap efter att försäljningen hade upphört för dagen samt om hästars närvaro och utfoßdring på torget. År 1898 stängdes fem salutorg, däribland stadens äldsta torg, Stortorget. Där hade det sedan 1849 endast varit tillåtet att sälja mjölk.

Kring sekelskiftet blev klagomålen över torghandeln allt större från handlarna i stadens saluhallar.

De hävdade att torghandeln präglades av en rad missförhållanden. Delvis var detta korrekt men delvis var det ett försök att begränsa konkurrensen inom livsmedelshandeln. År 1904 föreslog överståthållare Robert Dickson att fler saluhallar skulle byggas så att torghandeln kunde upphöra.

År 1902 förbjöds slakt på torg och andra allmänna platser i Stockholm. Tre år senare antog staden en matvarustadga som möjliggjorde kontroll av hela livsmedelskedjan från produktion till försäljning. Den innebar en avsevärd förbättring av livsmedelshandlingen i staden och blev en förebild för hela landet.

Staden började på 1910-talet anlägga Klarahallarna, ett centrum för färskvaror öster om Klara sjö och söder om Kungsgan. Hit fördes varor med hästfordon, lastbilar, ångbåtar till Klara Mälarstrand samt med järnväg.

År 1910 öppnades den ”provisoriska” Fiskhallen. Den var förmodligen Sveriges första saluhall utformad enbart för partihandel. Två år senare öppnade Centralsaluhallen för parti- och detaljhandel med



Ofta stod kullor för mjölkförsäljningen på Stortorget. "Vackra dalkullan" Pilt Carin Ersdotter från Djura i Leksands socken arbetade under 1830-talet som mjölkpiga på Järila gård i Nacka med uppgift att sälja gårdens mjölk på Stortorget. Målning av Erik Wahlbergson 1833. Bilden beskuren.



Hötorgshallen, målning av Lotten Rönquist 1889. Fotot på föregående sida visar handeln på Munkbron 1863.

Stockholms stads
nyuppförda
Centralsaluhall,

belägen vid
Kungsgatan och Klara strand,

öppnades för allmänt begagnande
den 3 December 1912

samt är afsedd för såväl engros- som detalj-
ändamål.

Engrosförsäljningen försiggår i östra
delen af hallen och sker antingen under hand
(alla dagar på f. m.) eller genom offentligt
utrop, s. k. lifsmedelsauktioner, hvilka tills-
vidare äga rum hvarje tisdag och fredag
kl. 9 f. m.

Hallen har direkt anslutning till statens
järnvägar med särskild expedition och ut-
lämning, hvarigenom omkostnaderna väsent-
ligt reduceras till favör för priserna.

Minuthandeln äger rum i västra delen
af hallen från fasta stånd och omfattar **alla**
slag af lifsmedel: kött och fläsk, fågel och
vildt, korf- och charkuterivaror, viktualier,
fisk, bröd, frukt, rot- och grönsaker

samt **därjämte blommor och krukväxter.**

Köpare af såväl större som mindre par-
tier hafva i Centralsaluhallen utsikt till rik-
ligt urval och möjligast billiga priser genom
den underlättade tillförseln, de goda förva-
ringsrummen (med eller utan konstgjord kylta)
och den inbördes konkurrensen mellan säljarna,
samt skola alltid där finna den största ord-
ning och snygghet rådande.

Gören alltså Edra uppköp

— i —

CENTRALSALUHALLEN!



I Stockholm fanns tusentals mjölkbutiker eftersom mjölk från 1911 inte fick säljas på gator och torg och före 1953 inte heller i butiker tillsammans med andra livsmedel.

bland annat kött, chark, frukt och grönsaker. Här förlades också huvudkontoret för Slakthus- och saluhallsförvaltningen.

År 1933 öppnade Klarahallen för partihandel med frukt och grönsaker. År 1939 ersattes den provisoriska Fiskhallen av Partifiskhallen. I området fanns också torg och skjul där handel bedrevs samt Fruktpåren med särskilda järnvägskafer norr om Kungsgatan.

Parallellt med detta skärptes reglerna för torghandeln. År 1911 förbjöds försäljning av mjölk på gator och torg. Tre år senare förbjöds handel med kött, fisk, smör, ost, bröd och mjöl på Hötorget. Motsvarande förbud infördes på Östermalmstorg 1915.

De senare förbuden infördes inledningsvis enbart på torg som låg i anslutning till kommunala saluhallar med dålig beläggning – Östermalms saluhall hade köpts av staden 1914 – och var nog lika mycket ett uttryck för omsorgerna om stadens ekonomi som om hygienin inom livsmedelshandlingen. Ytterligare torghandelsförbud infördes 1918 och förbud mot utomhusförsäljning av färsk fisk infördes i slutet av 1920-talet.

Förbudet mot mjölkförsäljning på torgen motiverades framförallt av risken för tuberkulos.

Obligatorisk pastörisering av mjölk som såldes i handeln infördes först 1939. Man diskuterade på 1910-talet även att införa kommunala mejerier och en kommunalt kontrollerad mjölkhandel. Dessa idéer förverkligades inte. Däremot infördes ett förbud mot att sälja mjölk tillsammans med bland annat grönsaker och kött. Runt om i staden etablerades ett par tusen små mjölkbutiker. Fullständiga livsmedelshandlare hade ofta tre butiksavdelningar med separata ingångar för mjölk, specierier respektive kött.



Köttorgshallen i Gamla stan öppnades 1875.

Slakthusfrågan

Under andra halvan av 1800-talet gick utvecklingen inom slakthustekniken snabbt. Slakthusen i amerikanska Mellanvästern gick i täten. Genom järnvägarnas utbyggnad kunde ett slakthus tillföras levande boskap från vidsträckta områden. Genom kylteknikens utveckling blev det också möjligt att snabbt kyla ner köttet.

Grunden till den industriella kyltekniken lades av tysken Carl von Linde som på 1870-talet konstruerade kylmaskiner med ångdrivna kompressorer. De fick stor användning i bryggerier och vid kyl-lagring av livsmedel. Inledningsvis användes ammoniak som köldmedium. Ludwigsbergs Verkstad på Södermalm blev 1892 först i Sverige med att tillverka en kompressorkylmaskin för sin närmaste granne, Münchenbryggeriet.

Även slakttekniken utvecklades med bättre redskap och med hängbanor där djurkropparna transporterades. Det löpande bandet – som bland annat togs i bruk av biltillverkaren Henry Ford 1913 – fick sin första industriella användning inom köttindustrin i Cincinnati, Ohio, redan före amerikanska inbördeskriget på 1860-talet. Slaktade djur transporterades på band mellan arbetare som under arbetsdelning styckade djuren.

Landets första moderna kommunala slakthus invigdes i Malmö 1904. Året därpå fick Göteborg ett modern slakthus och 1908 öppnades ett slakthus i Eskilstuna. I Stockholm blev beslutsprocessen mer långdragen.

År 1877 tillsatte Överståthållarämbetet en kommitté för att utreda frågan om uppförande av ett allmänt slakthus i Stockholm. Kommittén förordade 1882 att ett kommunalt slakthus med kreatursmarknad skulle anläggas i Kräftriket vid Brunns-viken. Men stadsfullmäktige ville inte vidta några åtgärder, dels därför att tomten ansågs för liten, dels därför att det saknades möjlighet till obligatorisk köttbesiktning.

En ny kommitté tillsattes 1887 som 1890 föreslog att ett slakthus skulle anläggas vid Hjorthagen. Stadsfullmäktige begärde två år senare i en skrivelse till regeringen att en lag borde stiftas om fullständigt slakt- och köttbesiktningstvång inom 20 km radie från Stortorget. Det fanns nämligen 117 slakterier utanför tullarna, områden som då inte tillhörde

staden och där de sanitära bestämmelserna därför inte var lika hårda. Samtidigt hade antalet slakterier inom staden minskat.

År 1897 fick Sverige en lag om obligatorisk köttbesiktning och möjlighet för städer att införa slakthustvång. Stockholms stadsfullmäktige ville dock inte införa detta eftersom lagen inte medgav en full avgiftsfinansiering av dessa verksamheter.

År 1899 gavs dock städerna rätt att ta ut tillräckliga avgifter för köttbesiktning, kreatursmarknadsplats och slakt. Samma år tillsattes en ny kommitté som 1901 lade fram tre alternativa lokaliseringar för ett slakthus. I denna kommitté ingick två personer som kom att få stor betydelse för slakthusfrågans lösning och för utvecklingen av moderna former för stadens livsmedelshandling, nämligen veterinärerna Gustaf Kjerrulf och Sven Nystedt.

Gustaf Kjerrulf var verksam inom staden 1885–1900, från 1892 som stadsveterinär. Därefter blev han medicinalråd och ansvarig för veterinärfrågor inom Medicinalstyrelsen. Han satt för Högern i stadsfullmäktige 1909–1913.

Sven Nystedt var verksam inom staden 1893–1931, från 1901 som stadsveterinär. Han var engagerad i frågor kring torg, saluhallar, slakthus och livsmedelskontroll och låg bland annat bakom stadens matvarustadga 1905.

Nystedt gjorde även avgörande insatser för att skapa en ordnad kreaturshandel i Stockholm, en fråga som hade diskuterats sedan 1860-talet. Denna handel bedrevs huvudsakligen i tre ohygieniska kreatursbasarer, två på Norrmalm och en på Södermalm. Handel förekom även på enskilda utomhusmarknader, till exempel på Gärdet. Kor och oxar drevs sedan till slakterierna av lajdare genom stadens gator, vilket skapade problem, bland annat med skenande djur.

Sven Nystedt fann en lämplig tomt för en ordnad kreaturshandel vid Norrtull station dit SJ hade beslutat koncentrera sina kreaturstransporter till Stockholm. Han gjorde noggranna beräkningar av ekonomi och logistik och kom fram till att anläggningen inte behövde belasta stadens ekonomi. Men han underströk samtidigt att detta skulle ses som ett provisorium i avvaktan på slakthusfrågans lösning.

Stadsfullmäktige anslog 1904 medel till anläggandet av en kreatursmarknad vid Norrtull station och den kom att fungera 1905–1912.



Slakthusen i amerikanska Mellanvästern blev under 1800-talet internationella föregångare med löpande band och modern kylteknik. Foto från Chicago, cirka 1900.



Lajdare som ledde kreatur till slakt var in på 1900-talet en vanlig syn på Stockholms gator.



Det första moderna kommunala slakthuset i Sverige öppnades i Malmö 1904. Ett syfte var att stimulera svensk köttexport varför slakthuset lades nära hamnen.

Något över 10 000 besiktigade djur såldes här varje år utan förlust för staden.

År 1904 tillsattes en ny kommitté för att lösa slakthusfrågan. Samtidig begärde staden i en skrivelse till regeringen att staden skulle få möjligheter att ta ut avgifter på slakthus även om det låg utanför stadens område. Av de nio olika alternativ till slakthusets lokalisering som diskuterades låg flera nämligen utanför staden: i Solna, Bromma eller Brännkyrka. Det var i denna kommitté som en lokalisering till Enskede diskuterades för första gången.

Efter att kommittén hade lämnat sitt förslag och den begärda ändringen av avgiftsreglerna hade genomförts kunde stadsfullmäktige den 15 juni 1905, efter 28 års utredande, slutligen fatta ett beslut om uppförandet av ett slakthus. I slutskedet fanns två alternativ: Enskede och Traneberg. För Traneberg talade goda sjöförbindelser medan Enskede i detta avseende var det minst lämpade av alla diskuterade alternativ. Men stadens

experter gjorde en framsynt bedömning, nämligen att sjötransporter av kreatur sannolikt skulle komma att förlora i betydelse.

Enskede fick stöd av 49 ledamöter av stadsfullmäktige och Traneberg av 29 ledamöter. För Enskede talade tre omständigheter: Här var marken billigast. Möjligheterna att anlägga industriella anläggningar i anslutning till slakthuset var goda. De flesta slaktdjur kom med järnvägstransporter söderifrån.

Enskede låg i Brännkyrka landskommun som införlivades i Stockholms stad först 1913. Men 1904 hade staden gjort sitt första stora förvärv av en lantegendom, Enskede gård. Säljare var Theodor Odelberg vars far Axel Odelberg hade utvecklat ett mönsterjordbruk här. Stadens huvudsyfte med detta och andra lantegendomsförvärv var att komma över mark för bostadsändamål. Till Enskede gård hörde torpet Johanneshov som har givit namn åt det område där slakthuset kom att uppföras.

”En skenande ox, som slitit sig lös från föraren, vållade i dag på middagen vid 3-tiden stor uppståndelse på torget och hamnplatserna kring Riddarholmen. Han hade slitit sig lös vid slutet af Lilla Nygatan der denna mynnar ut på Munkbron, fortsatte öfver torget, Riddarholmsbron och Riddarholmen, nedkommen på kajen kastade han om åt höger och in genom den nu der öppna grinden till Gjørckeska badinrättningen, der han på hornen fångade en person som uppgafs vara en f.d. kakelugnsarbetare från Söder, och hvilken han så illa lemlästade, att denne måste i droska afföras till läkarbehandling. Under sin vilda framfart hade den skenande oxen kullstörtat åtskilliga andra personer, dock utan att synnerligen skada dem. Djuret blef derpå innestängdt inom grinden och der fasttaget.”

Aftonbladet den 6 oktober 1882



1909:

Slakthusområdet under byggtiden. Marknadshallen för svin och småboskap är under uppförande. I förgrunden syns grunderna för portvaktshuset och stallet för svin och småboskap.



Slakthusets invigning den 31 januari 1912 med prinsessan Ingeborg, slakthuschefen Martin Sandeborg, Gustaf V och ordföranden i Slakthus- och saluhallsstyrelsen, grosshandlare C.O.L. Rosengrén.

Slakthusbygget

I juni 1905 tillsattes en slakthusbyggnadskommitté på sju personer, bland annat Gustaf Kjerrulf och Sven Nystedt. Arkitekten Gustaf Wickman fick i uppdrag att göra skisser och kostnadsberäkningar för anläggningen i samråd med Kjerrulf. Wickman hade engagerats redan 1899 till den slakthuskommitté som då arbetade.

Gustaf Wickman hade utbildat sig på Chalmers och Konstakademien och var kring sekelskiftet en av Sveriges mest anlitade privatpraktiserande arkitekter. Han ritade många av de byggnader som vid denna tid uppfördes i det nya gruvsamhället Kiruna. Annars är han mest känd för sina bankbyggnader, bland annat Skånes Enskilda Bank (Drottninggatan 5), Sundsvalls Enskilda Bank (Fredsgatan 4) och Sydsvenska Kredit (Fredsgatan 5) samt byggnader för sjukhusen i Långbro, Roslagstull och Sabbats-



Gustaf Wickman (1858–1916) ritade slakthusområdets byggnader.

berg. Wickman satt för Högern i stadsfullmäktige 1903–1914.

År 1907 fastställde stadsfullmäktige ritningarna för slakthuset och anslag medel för dess uppförande. Samtidigt inrättades Stockholms stads slakthus- och saluhallsstyrelse med uppgift att främja och organisera tillförseln och handeln av livs- förnödenheter till huvudstaden. Dess första uppgift blev att uppföra slakthuset med tillhörande kreatursmarknad. Den fick även ta över ansvaret för stadens köttbesiktningssbyråer och destruktionsanstalter samt 1909 även förvaltningen av torg och saluhallar ägda av staden samt den provisoriska kreatursmarknaden vid Norrtull. Till sin hjälp köpte Slakthus- och saluhallsförvaltningen 1914 två tyska råtthundar som skulle jaga råttor i slakthus och saluhallar.

Gustaf Wickman blev ansvarig arkitekt för slakthusbygget och ritade byggnaderna i en enhetlig, förenklad jugendstil. Arbetschef vid byggnadsarbetet blev civilingenjör Nils Fröman. Han var verksam inom Stockholms stads byggnads-

och gatukontor fram till 1938. Gustaf Kjerrulf var rådgivare i slakthus- och veterinärtekniska frågor 1905–1909, en roll som 1910 övertogs av Martin Sandeborg, direktör i Slakthus- och saluhallsförvaltningen 1910–1934.

Martin Sandeborg var en av landets främsta experter på slakthusfrågor. Han var veterinär och hade varit verksam inom Stockholms stad 1899–1904. Därefter var han direktör för slakthusanläggningen i Göteborg fram till 1910. Från 1905 hade han anlitats som expert för slakthusbygget i Stockholm.

Till slakthusområdet drogs vägar både från Dalarövägen och från Huddingevägen. År 1909 stod en spårväg från Slussen, Enskedebanan, klar med en hållplats intill det blivande slakthusområdet. Spårvägen användes under byggtiden för en del materialtransporter, varför ett stickspår anlades till Årstaviken. Efter att slakthuset hade öppnats användes spårvägen fram till 1928 för djurtransporter. För detta ändamål anlades ett stickspår från Hornsgatan via Torkel Knutssongatan till Söder Mälarstrand där väntfällor för djuren anlades på kajen.

De allra flesta slaktdjur kom dock under de första decennierna med järnväg. Ett spår anlades från stambanan i Nyboda som användes för djurtransporter till slutet av 1960-talet. Järnvägen kom även att användas som förbindelse spår mellan järnvägsnätet och T-banenätet. Slakthusbanan revs delvis upp 1995 då Tvärbanan byggdes.



Martin Sandeborg, chef för Slakthus- och saluhallsförvaltningen 1910–1934.

Den tomt som avdelades för slakthuset var på 29 hektar (ungefär 300 000 kvadratmeter), varav 14 hektar bebyggdes i första omgången och 15 hektar utgjorde markreserv. Det fanns även stora möjligheter till kompletterande bebyggelse på den del som först bebyggdes. Anläggningen dimensionerades för att slakta 80 000 djur per år. Men området hade potential för en fyra till sex gånger så stor anläggning.

Den 8 augusti 1906 påbörjades avröjning av tomt. Från oktober 1910 kunde Slakthusbanan användas för transporter till bygget. Byggnadsarbetena var i stort sett avslutade i december 1911. Kylanläggningen besiktigades och överlämnades 15–18 januari 1912.

Slakthusbygget tog alltså fem och ett halvt år. Arbetet hade fördröjts av två arbetsmarknadskonflikter, storstrejken 1909 och bygglockouten 1911, som båda inträffade under respektive års viktigaste byggperioder.

Den 30 januari 1912 kunde den färdiga anläggningen visas för pressen och dagen därpå ägde den högtidliga invigningen rum med deltagande av bland andra Gustaf V och prinsessan Ingeborg. Gästerna anlände i ett flaggsmyckat extratåg från Stockholms Central. Därefter hade anläggningen öppet för allmänheten i fyra dagar.

Måndagen den 5 februari anlände det första tåget med kreatur till slakthuset och på morgonen den 8 februari salubjöds för första gången kött i Stockholm försett med slakthusets stämpel. Samma dag infördes slakt- och köttbesiktningstväng i Stockholm och ett 100-tal små slakterier tvingas då stänga. Den 12 februari stängdes kreatursmarknaden vid Norrtull.

1912:

Slakthallen för storboskap dekorerad inför invigningen 1912.



Perrong för avlastning av djur som anländer med spårvägen. Byggnaderna är från vänster: vattentornet, kylhuset, stora förbindelsehallen och slakthallen för svin.



Perrong med väntfällor för djur som anländer med järnvägen. Byggnaderna är från vänster: bostadshus för veterinärer, kontorsbyggnaden, börshuset, portvaktshuset samt marknadshallen för svin- och småboskap.



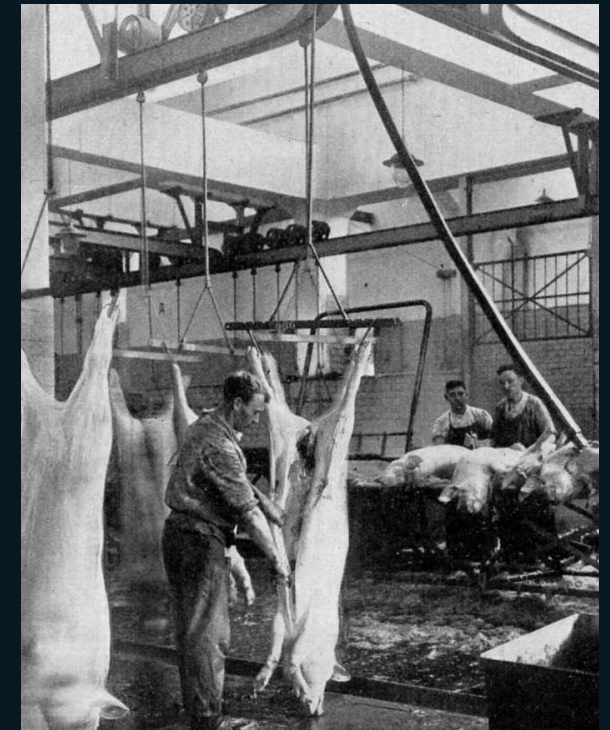
I stora förbindelsehallen kunde de hängande djurkropparna föras med traverser längs hallens längdriktning för att sedan föras in på rätt ställe i kylhuset.



Vagnar för svin och småboskap vid slakthallarna.



Mikroskopister i arbete.



Svinslaktare i arbete.

Slakthusanläggningen

Stockholms stads slakthus i Johanneshov var en mycket modern anläggning, präglad av ny byggnads- och slakteriteknik, höga krav på hygien samt ett avancerat logistiskt tänkande med effektiva flöden. Ett stort antal entreprenörer anlätades för bygget, bland annat Skånska Cementgjuteriet.

Många byggnader uppfördes i armerad betong, vilket gör slakthuset till en av de första storskaliga anläggningarna i Sverige med denna teknik. De flesta tak belades med en annan nymodighet, eternitplattor från Skandinaviska Eternit AB i Lomma. Fasaderna bekläddes med en ny byggstenssort, grått kalksandtegel från Kalkindustri AB Södertelge, och granit från Oskarshamn.

Området försågs med centralvärme, varmt och kallt vatten samt el, gas och wc. Från slakthusområdet anlades en avloppsledning som anslöts till stadens avloppsnät med mynning vid Tegelviken på Södermalm. Det fanns planer på en reningsanläggning men under byggtiden kom man fram till att den tillsvidare inte ansågs erforderlig.

Slakthusanläggningen bestod av ett 30-tal byggnader uppdelade på tre huvudavdelningar: förgårds- och bostadsområdena, kreatursmarknadsavdelningen och slakthusavdelningen.

Förgårds- och bostadsområdena låg utanför de murar och plank som omgav det egentliga slakthusområdet. Denna del var representativt utformad med byggnader i park- och trädgårdsmiljö. Vid huvudentrén fanns en plantering omgiven av portvaktshuset, börshuset och kontorsbyggnaden. Bakom kontorsbyggnaden låg bostadshus för veterinärer, maskinister och förmän respektive kamrerare.

Portvaktshuset hade rum för portvakten, jourhavande veterinär och polis samt portvaktsbostad. Kontorsbyggnaden inrymde kontorssal, kontor för direktör, veterinärer, kamreraren, styrelserum, kassavalv, direktörsbostad samt bostäder för ogifta veterinärer. Börshuset inrymde restaurang, bank, post-, telegraf- och telefonstation, hotellrum samt bostäder för restauratören och restaurangpersonalen. Här fanns även kontor för de kommissionärer som förmedlade kreatursaffärer. Börssalen kom knappt till användning som sal för kreaturshandeln utan gjordes tidigt om till arbetarmatsal.

Vid bangården låg en järnvägs kaj för desinfektion av järnvägsvagnar, lokstall och kolupplag för loken. Lokstallet var utrustat så att ånga från lok i stallet kunde värma det vatten som användes för att spola järnvägsvagnarna vid desinfektionen. Väster om bangården låg bostadshus för arbetare.

De djur som anlände via järnväg avlastades vid en 300 meter lång perrong försedd med 33 väntfålor. Därifrån fördes djuren till marknadshallar för svin- och småboskap respektive storboskap. Det var här som presumtiva köpare kunde bese djuren.

Längs gränsen mellan kreatursmarknadsavdelningen och slakthusavdelningen låg tre stallbyggnader avsedda för svin- och småboskap, storboskap respektive överståndsstall för djur som inte hade sålts. Det senare stallet kom dock huvudsakligen att användas som stall för kalvkor.

På slakthusavdelningen fanns tre slakthallar för svin, småboskap respektive storboskap.

Öster om slakthallarna låg stora förbindelsehallen, kylhuset samt ångpanne- och maskinhuset med ångpanneskorsten samt ett vattentorn med cisterner för varmt och kallt vatten.

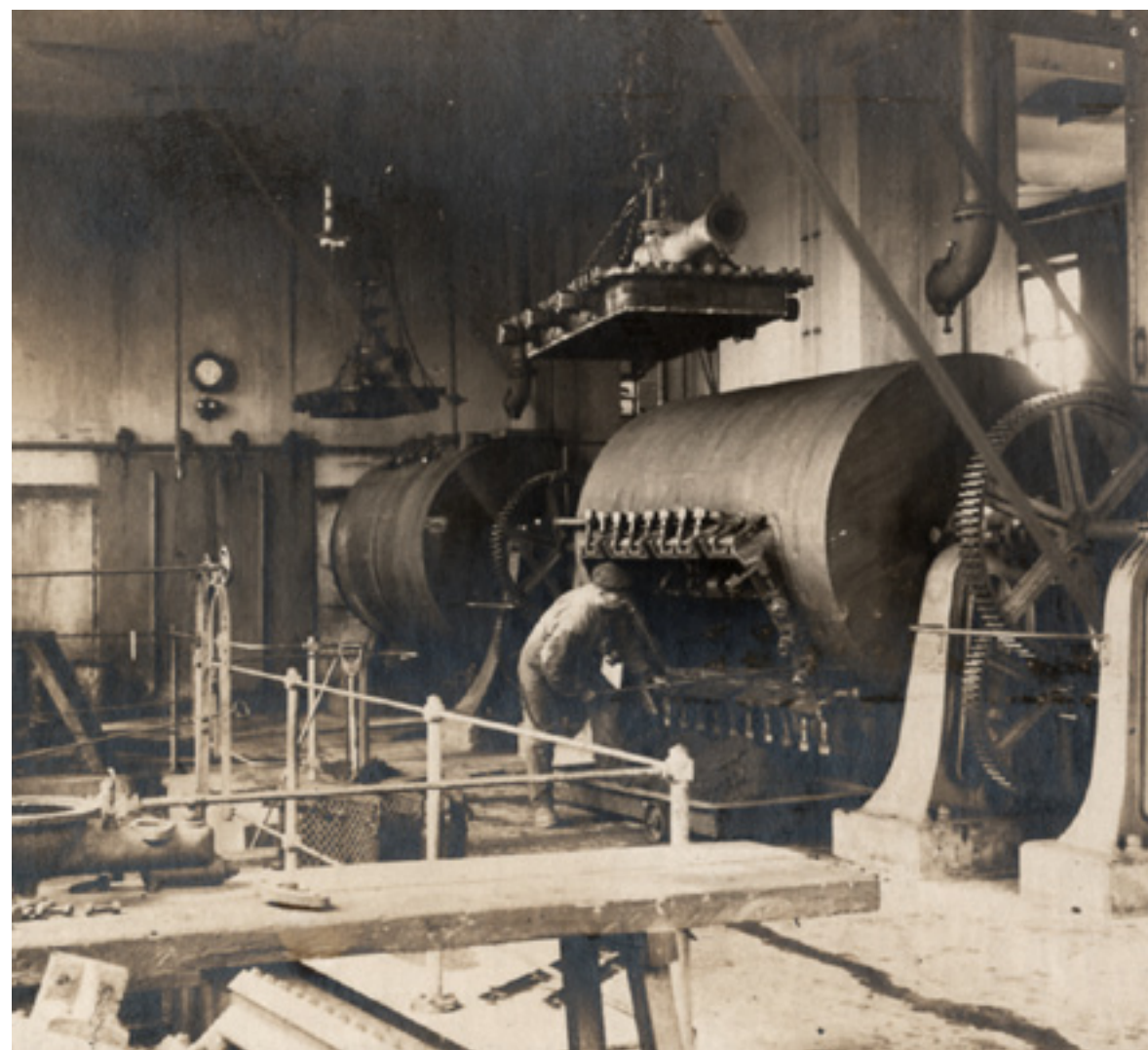
Kylanläggningen levererades av Ludwigsbergs Verkstad och använde ammoniak som köldmedium. Ångmaskinen som drev kompressorerna levererades av Götaverken. Ånga från ångpannorna användes även för uppvärmning av varmvattencisternen i vattentornet samt slakthusområdets byggnader.

Norr om förbindelsehallen låg en avlastningskaj för de djur som anlände via spårväg.

Från kylhuset fanns förbindelsehallar till hästslakthuset respektive hudboden. Här låg också renseriet, dynghuset och kompostgård. Hudboden användes för nedsaltning och förvaring av hudar samt rengöring och saltning av tarmar. Renseriet användes för att skölja tarmar som sedan kunde användas för korvtillverkning.

Söder om renseriet låg sanitetsanstalten som var avskild från den övriga slakthusavdelningen med staket, plank och låsta portar. Sanitetsanstalten bestod av sanitetsslakthus, järnvägs kaj för mottagande av sjuka djur och observationsstall.

Sanitetsslakthanläggningen hade en begränsad kapacitet eftersom staden redan hade en destruktionsanstalt för animaliskt avfall vid renhållningsverket i Lövsta.



Interiör från maskinrummet.

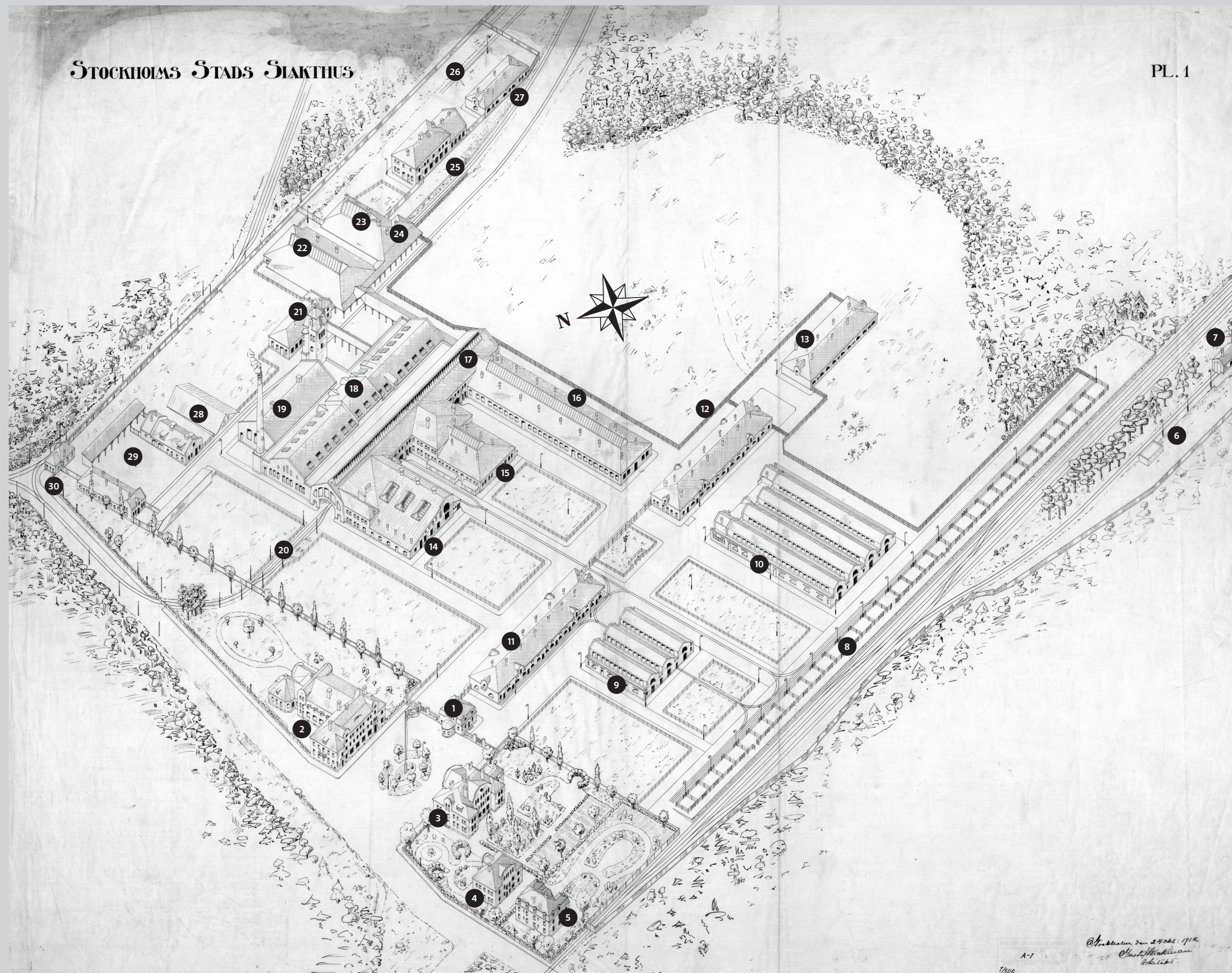
På områdets nordöstra del fanns stallar och skjul för kol samt för slakthusförvaltningens och slaktarnas hästar, vagnar och bilar. Här fanns även en tvättstuga.

I nordöstra hörnet låg en köttförsäljningsbyggnad. Fyra timmar varje lördag såldes här kokt och saltat kött samt stekflott till allmänheten i poster om 2–3 kg. Byggnaden inrymde även paketstation och vänthall för spårvägen, som hade en hållplats intill.

Järnvägen gick via en slinga längs områdets södra gräns till bland annat sanitetsanstalten, dyng-

huset och kolförrådet. Smalspårig järnväg fanns från järnvägs kajen till marknadshallar och slakthallar för svin och småboskap. Sådana spår fanns också mellan dynghuset och kompostgården samt mellan kolskjulet och ångpannerummet.

Via förbindelsehallarna gick hängbanor från slakthusen till kylhuset. I stora förbindelsehallen kunde de hängande djurkropparna föras med traverser längs hallens längdriktning för att sedan föras in på rätt ställe i kylhuset.



Denna perspektivskiss visar slakthusanläggningen vid öppnandet 1912. Järnvägen ansluter till slakthusområdet i bildens nedre kant och går därefter i en båge runt slakthusområdets obebyggda del (utanför bilden) för att sedan dyka upp i bildens överkant. Spårvägsspåret syns vid slakthusområdets vänstra hörn.

Bevarade byggnader markeras med fetstil.

1. **Portvaktshuset**
2. **Börshuset**
3. Kontorsbyggnaden
4. **Bostadshus för veterinärer**
5. **Bostadshus för maskinister och förmän**
6. Järnvägskaaj för desinfektion av järnvägsvagnar
7. Lokstall
8. Perrong med väntfällor
9. **Marknadshall för svin och småboskap**
10. **Marknadshall för storboskap**
11. Stallbyggnad för svin och småboskap
12. **Stallbyggnad för storboskap**
13. Överståndsstall
14. **Slakthall för svin**
15. **Slakthall för småboskap**
16. **Slakthall för storboskap**
17. **Stora förbindelsehallen**
18. **Kylhuset**
19. **Ångpanne- och maskinhuset**
20. Avlastningskaaj för djur som anländer via spårväg
21. Hästslakthuset
22. **Hudboden**
23. **Renseri**
24. **Dynghuset**
25. Sanitetsslakthuset
26. Järnvägskaaj för mottagande av sjuka djur
27. Observationsstall
28. Kolhus
29. Stallar och skjul för slakthusförvaltningens och slaktarnas hästar, vagnar och bilar samt tvättstuga
30. **Köttförsäljningsbyggnad**

”Jag såg alla dessa jordbrukare i olika ställningar. Stora godsherrar, bokförande storbönder, i sitt anletes svett kalkylerande småbönder, alla med en enda häxbild för den inre blicken: Stockholms slakthus, Stockholms saluhallar, saluhallarna i alla dess förstäder, slaktarnas bilar på landsvägarna, matborden med ärter och fläsk, fläsk och bruna bönor. Mjölklaskor instuvade i järnvägarnas godsvagnar, kommande från söder och norr, öster och väster. Alltsammans strålande in mot Stockholm.

Ludvig Nordström: Bondenöden, 1933



Korvtillverkning, troligen runt 1940.

Slakthusets första decennier

På slakthusområdet bedrevs kreaturshandel samt slakt av nötkreatur, får, get, svin och häst. Även slakt enligt mosaisk ritual förekom. Inledningsvis försiggick dock ingen styckningsverksamhet här.

Staden bedrev inte själv slaktverksamheten utan den sköttes av ungefär 250 personer som var fristående slaktare eller anställda i slakteriföretag. Två stadskommissionärer och en enskild kommissionär förmedlade affärerna mellan djurägare och slakterier. Staden hade totalt 126 anställda på slakthusområdet, bland annat veterinärer, mikroskopister, mjölkerskor, städerskor samt hall- och maskinpersonal.

Slakthuset var länge en förlustaffär för staden eftersom antalet slaktade djur blev betydligt mindre än beräknat. Slakthuset låg så långt bort från de köttproducerande regionerna att endast 25 procent av regionens konsumtion slaktades här. 50 procent slaktades på annat ställe men besiktigades i Stockholm medan 25 procent slaktades och kon-

trollerades utanför regionen.

Först under 1930-talet började förändringar vidtas som ledde till en bättre ekonomi för slakthuset. Kreatursmarknaden lades ner och marknadshallen för storboskap gjordes om till partikötthall 1936. Börshuset hade redan 1932 blivit polishus. Dessutom gjordes vissa moderniseringar av bland annat slakthusets utrustning.

Sveriges Slakteriförbund blev på 1930-talet en viktig aktör på området med en omfattande slakt och partihandel. Förbundet bildades 1933 som en paraplyorganisation för ett tjugotal slakteri- och slaktdjursförsäljningsföreningar i södra och mellersta Sverige. Redan 1935 hade Slakteriförbundet nära hälften av all slakt i Johanneshov. Från och med 1938 gick slakthuset för första gången sedan starten med ett litet överskott. År 1939 nådde slakthuset all time high med 98 000 slaktade djur.

Under 1930-talet började även obebyggda delar av området upplåtas med tomträtt för bland annat styckningsföretag och charkuterifabriker.



Ovan: Under kriget fordrades ransoneringskuponger för många livsmedel. Nedre vänstra bilden: Livlig trafik vid Klarahallarna. Höger: Sveriges första snabbköp på Odengatan 31.



Beredskapstid och rekordår

Även om Sverige stod utanför andra världskrigets strider så påverkades naturligtvis svenskarnas vardagstillvaro av kriget. I färskt minne fanns erfarenheterna från första världskriget, då bland annat ransonerings- och prisstopp hade införts på vissa livsmedel. Men regleringarna var ineffektiva. Landet drabbades av livsmedelsbrist, vilket ledde till hungerkravaller på flera håll. Samtidigt fanns det personer som kunde tjäna stora pengar på svarta-börsaffärer.

Regleringssystemet fungerade betydligt bättre under andra världskriget. Ransoneringskort började delas ut redan 1939 och i mars 1940 infördes de första ransoneringskort av kaffe och te. Sammanlagt 27 varor ransonerades under kriget, huvudsakligen livsmedel. Den sista ransoneringskortet – av kaffe – upphörde 1951.

Under kriget uppstod också olika former av ersättningsprodukter. Kråka serverades på restaurangerna och i livsmedelshandeln såldes en rad olika surrogat, bland annat 155 olika kaffesurrogat, 62 sorters äggersättning, 43 för matfett och 6 för kakao. Kaffesurrogat tillverkades av bland annat spannmål, cikoria, ekollon eller maskros. I stadens parker och trädgårdar anlades potatisland.

Efter kriget öppnades gränserna igen och livsmedelstillgången växte. Decennierna efter andra världskriget har kallats för rekordåren, då den ekonomiska tillväxten var hög. Under denna tid ägde stora förändringar rum inom livsmedelshandeln.

Allt fler produkter började säljas i fabriksförpackningar istället för i lös vikt. År 1945 började Findus att på prov sälja djupfrysta frukter och bär i två Stockholmsbutiker. Konsum öppnade landets första renodlade självbetjäningbutiker på Odengatan 1947. Förbudet mot att sälja mjölk i samma lokaler som andra livsmedel avskaffades 1953. Den första stormarknaden i Stockholmsregionen var Obs! i Vårby 1963.

Genom ökad internationell handel samt förbättrad transport- och lagringsteknik fick stockholmarna tillgång till ett ständigt växande utbud av nya livsmedel, oberoende av säsong. Hushållens köksutrustning förbättrades successivt med bland annat elspisar och kylskåp som slog igenom under mellankrigstiden, frysskåp på 1950-talet och mikrovågsugnar på 1980-talet. Under senare decennier har också ett alltmer varierat restaurangutbud fått ökad betydelse för stockholmarnas matvanor.

De flesta stora livsmedelsindustrier har försvunnit från Stockholmsområdet. Tanto sockerbruk lades ner 1956, spritindustrin på Reimersholme avvecklades under 1970-talet, kvarnindustrierna i Nacka omkring 1990, KF:s charkuterifabrik vid Södra station 1998 och Carlsbergs bryggeri i Ulvsunda 2004.

Under efterkrigstiden fick Stockholm ytterligare två kommunala saluhallar, Nya Hötorgshallen 1958 och Söderhallarna vid Medborgarplatsen 1992. Även torghandeln fick en renässans under efterkrigstiden, bland annat genom en ny torghandelsstadga 1987.

En stor förändring för partihandeln var när verksamheten i Klarahallarna 1962 flyttades till Årsta partihallar. Redan 1946 hade frågan väckts om att flytta partihandeln från Klara eftersom trängseln i hallarna och bristen på parkeringsplatser var ett stort problem. Klarahallarna bidrog också till ökade trafikproblem i city. År 1955 föreslog Stadskollegiets partihandelskommitté att en ny partihandelscentral skulle anläggas på Årstafältet. Byggnadsarbetena påbörjades 1961. Området försågs även med järnvägsförbindelse. Flera byggnader har tillkommit i området efter 1962.

Årsta partihallar har i 50 år varit "Stockholms skafferi", ett centrum för bland annat frukt, grönsaker, fisk och kolonialvaror. Området omfattar i dag drygt tjugotalet byggnader på en sammanlagd markyta av cirka 300 000 kvadratmeter, alltså ungefär lika stort som slakthusområdet. Omkring 200 företag bedriver i dag verksamhet inom Årsta partihallar.

MATKÖP – HELA DYGNET.

KÖP FÄRSKA VAROR FRÅN KYLAUTOMATER

1960:

Vid hörnet av Götgatan och Ringvägen öppnade 1960 världens största utomhusautomat för livsmedel med 1500 fack, varav 500 kylfack. Bakom satsningen stod Bror Andersson på BeA Livsmedel.

1968:

Besiktning av slaktat svin.



Slakthuset efter andra världskriget

Vid krigsslutet 1945 var större delen av slakthusområdet ännu obebyggt. Successivt tillkom fler byggnader så att i stort sett hela området blev exploaterat under 1960-talet. Därefter har förtätningar gjorts, bland annat genom att en del mindre byggnader har ersatts med större.

Från 1940-talet till 2000-talet har många byggnader för charkuteriindustrier uppförts. År 1968 startade Stockholms stad en charkuteriskola här. Även annan livsmedelsindustri har tillkommit, till exempel läskedrycksfabrik 1947, konserverfabrik för fisk 1954 och storbageri 1958. Därtill har flera fryshus och lagerbyggnader uppförts. År 1953 anlade Helsingborgs Fryshus (sedermera Frigoscandia/Bring Frigo) ett fryshus som senare skulle följas av flera. År 1959 koncentrerades större delen av Stockholms ägghandel till området sedan Stockholms Ägg AB och Svenska Ägghandelsförbundet etablerat sig i nybyggda anläggningar. Speceristernas Varuinköp (sedermera ICA) uppförde lager och kontor 1961.

Parallellt minskade slaktens betydelse för området. I slutet av 1950-talet flyttade Stockholm Gävle Slakteriförening (Swedish Meats) från Johanneshov till Uppsala, vilket ledde till minskade slaktvolymerna på slakthusområdet. Slakthallen för svin och kylhuset byggdes på 1960-talet om till lokaler för styckning och packning. År 1967 övertog Slakteriförbundet huvudmannskapet för slaktverksamheten från Stockholms stad.

År 1985 utplånades spåren av Klarahallarna då den sista delen av Centralsaluhallen revs. Där hade Slakthus- och saluhallsförvaltningen suttit och den flyttade nu till börshuset i Johanneshov. Förvaltningen bytte 1993 namn till Saluhallsstyrelsen och

blev 2004 en del av Gatu- och fastighetskontoret (nu Fastighetskontoret) och lämnade då sina lokaler i börshuset.

I början av 1970-talet nåddes en bottennivå för slaktverksamheten i Johanneshov med 23 000 djur. Därefter ökade volymerna successivt till 59 000 djur i mitten av 1980-talet. Men sedan föll volymerna åter och det ekonomiska utfallet av slakteriet gjorde det nödvändigt att se över verksamheten.

År 1988 beslöt kommunfullmäktige att hyra ut stadens slakteri till Sjöquist & Eriksson Slakteri AB. All slakt bedrevs då sedan flera år i storboskapsslakteriets byggnad. Slaktverksamheten upphörde 1991 på grund av dålig lönsamhet. Nödslakt kom dock att bedrivas i Johanneshov en bit in på 2000-talet. Andra offentliga slakterier i Sverige hade avvecklats långt tidigare. I Göteborg och Malmö hade de exempelvis lagts ner 1969.

Under senare decennier har även företag etablerats på slakthusområdet som inte sysslar med livsmedel. Ett exempel är Bankgirocentralens stora byggnader från slutet av 1980-talet.



Saluståndet för E. Carneholms Livsmedel i Hötorgshallen 1953.



Entréhall och exteriör till slakthusområdets kulturhistoriskt mest värdefulla byggnad efter 1912, en lager- och kontorsbyggnad för Möller & Co från 1955 med Ralph Erskine som arkitekt.

Slakthusområdet 100 år

Även om slaktverksamheten har försvunnit från Johanneshov så har slakthusområdet fortsatt att vara centrum för ett stort kluster av livsmedelsföretag. Här ligger norra Europas största parti-handelsområde för kött och chark som förser stockholmarna med 70 procent av de kött- och charkuteriprodukter som de konsumerar. Även restauranganknutna verksamheter har lokaliserats hit. År 1990 byggdes ångpannehuset om för Restaurangakademien och tre år senare startades Stockholm Hotell- & restaurangskola i området.

År 1980 var cirka 90 företag med 3 000 arbetsplatser verksamma på slakthusområdet. Ett 40-tal företag sysslade med köttförädling och ett 20-tal med parti- och detaljhandel. Idag finns ungefär 250 företag med 3 900 anställda på området.

Livsmedelsklustret omfattar cirka 100 företag med 1 400 arbetsplatser. Ungefär 25 företag sysslar med kött och chark och 40 med övrig livsmedelsverksamhet. Cirka 30 företag arbetar med stödjande eller samverkande funktioner till livsmedelsklustret.

Slakthusområdet utgör också ett värdefullt kulturhistoriskt arv genom ett byggnadsbestånd som representerar livsmedelsnäringens utveckling under 1900-talet. 17 av de ursprungliga byggnaderna står kvar. Exteriört är byggnaderna ofta relativt välbevarade och i vissa av dem finns också ursprungliga interiördetaljer.

Vid den representativa entrén har kontorshuset från 1912 rivits och ersatts av en kontorsbyggnad som genom sin storlek, utformning och placering har utplånat områdets ursprungliga karaktär. Det nya kontorshuset uppfördes på 1960-talet för Slakteriförbundet (Scan). Idag finns Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning här.

På kreatursmarknadsavdelningens område finns de två marknadshallarna och en av stallbyggnaderna kvar. Det centrala byggnadskomplexet på slakthusavdelningens område är bevarat med tre slakthallar, stora förbindelsehallen samt ångpanne- och maskinhuset. Även flera andra byggnader har bevarats. Sanitetsanstaltens byggnader är dock rivna, liksom de stallar och skjul som fanns i områdets nordöstra del.

I en park på området finns stensulpturer som har bevarats från Centralsaluhallen.

De äldsta bevarade byggnaderna efter 1912 är ett magasin uppfört 1936 för Otto Juhlines AB som rensade, lagrade och torkade hudar och andra biprodukter. Idag används det främst som lager och kontor för Stockholms stadsbud. Från 1937 finns Forsbergs Charkuteri- och konservfabrik som numera är en nattklubb med interiörer som minner om historien.

Nordväst om slakthusområdet etablerades kort efter slakthusets öppnande flera småindustrier för köttförädling och framställning av biprodukter, till exempel hudar, fett och tarmar. Här finns delvis bevarade byggnader och gårdsmiljöer.

De byggnader som uppfördes på slakthusområdet under efterkrigstiden har normalt inte utförts med några högre arkitektoniska ambitioner, vilket gör att även dessa byggnader kan sägas representera sin tid väl.

Endast en av de moderna byggnaderna har samma kulturhistoriska värde som Gustaf Wickmans ursprungliga byggnadsbestånd. Det är en lager- och kontorsbyggnad för kolonialvaruföretaget Möller & Co från 1955, ritad av Ralph Erskine. Byggnaden består av en tvåvåningsbyggnad i rött tegel med en tre våningars kontorsbyggnad ovanpå. Lågdelen inrymde även kafferosteri och Sveriges första cash and carry-butik. Kontorsbyggnaden har en icke bärande curtain wall-fasad i glas, plåt och teak, vilket då var nytt för Sverige.

Ralph Erskine kom från Storbritannien till Sverige som nybliven arkitekt 1939. Han har utformat en rad byggnader i en personlig och fantasifull stil runt om i Sverige. Under de första decennierna blev Erskine hårt kritiserad av svenska arkitekturexperter för sin brist på fantasilöshet. Erskine fick huvudsakligen uppdrag av industriföretag på mindre orter. Det är signifikativt att han i Stockholm gavs ett uppdrag på det mindre prestigefyllda slakthusområdet medan mer fantasilösa arkitekter fick rita hus i Stockholms ”finare” delar. Först på 1980-talet gavs han den möjligheten då han med flera byggnader framgångsrikt livade upp det sterila universitetsområdet i Frescati.



Slakthusområdets huvudentré.



Styckade smådelar tas om hand och mals till köttfärs.



Griskropparna rollas in i kylrummet i väntan på styckning.

Vattentornet som inrymde både kallvatten- och varmvattencisterner samt ångpannehusets höga skorsten.



2012:

Forsbergs Charkuteri- och konservfabrik från 1937 har under senare tid förvandlats till Slakthuset Nattklubb.





Världens mat

Invandrare har på olika sätt bidragit till Stockholms och Sveriges utveckling genom historien. Här är några exempel på invandrare som är en del av Stockholms mathistoria.

Genom det medeltida klosterväsendet introducerade invandrade munkar och nunnor flera medicinal- och köksväxter, bland annat basilika, dill, fänkål, koriander, pepparrot och senap. Hansan hade en stor betydelse i medeltidens Stockholm och tyska köpmän levererade salt, öl, vin och kryddor till oss. Svenska språket är fyllt med tyska låneord som rör städernas förvaltning och näringar, till exempel krögare och slaktare.

Hovet och förmögna familjer rekryterade tidigt utländska kockar till sina hushåll. Med tiden började invandrare öppna egna näringsställen i Stockholm. Under 1700-talet blev två holländare välkända bland huvudstadens invånare. Fredrik Reiss drev flera kaffehus, bland annat ett på Skeppsbron där Hotell Reisen nu ligger. Stallmästaregården upplevde en storhetstid när den charmerande men koleriske Lucas Boogers drev rörelsen 1735–1779.

På 1700-talet etablerade fransmän kaffehus i Sverige, och på 1800-talet kom franska restauratörer och charkuterister. I språket ser vi många spår av det franska inflytandet inom kokkonsten, till exempel assiett, dessert, entrecôte, kastrull, kotlett, maräng, supé och terrin.

På 1800-talet kom genombrottet för den internationella kökskonsten i Sverige. Ordet "schweizeri" (kafé eller konditori med alkohollättigheter) påminner om att det var schweizare som införde dessa till Sverige. Den förste kände grundaren av ett schweizeri i Sverige hette Coussic. Han etablerade sig i Stockholm 1812.

Två tyska konditorer var Abraham Christoffer Behrens, som drev en populär servering på Strömparterren, och Ferdinand De la Croix, som drev flera ovanligt eleganta konditorier. Han öppnade De la Croix Salong vid Brunkebergstorg 1843. I flera decennier var den medelpunkt i stadens nöjesliv.

Bayraren Franz Adam Bechman introducerade det underjästa (bayerska) ölet i Sverige vid Tyska Bryggeriet i Stockholm 1843. Han skulle följas av flera tyska bryggmästare och bryggeriarbetare som byggde

1890:

Pietro Ciprian var en av de italienska invandrare som populariserade glassätandet i Stockholm för 100 år sedan.



upp en modern och storskalig bryggeriindustri. Franz Heiss från Bayern var chef på Hamburgerbryggeriet där han introducerade pilsnern i Sverige 1877.

Fransmannen Régis Cadier startade 1857 Stockholms första restaurang med en tydlig fransk anknytning vid Gustav Adolfs Torg. Det var Cadier som införde den djärva nyheten i Sverige att förse varje restauranggäst med en ren servett. Han fick sedan uppdraget att projektera och driva ett nytt storkhotell i Stockholm, Grand Hôtel, som öppnade 1874.

Dansken C.W. Schumacher grundade ett ångbakeri i Stockholm 1864 som sedermera blev ett storbageri inom ICA, etablerat på slakthusområdet i Johanneshov 1958.

Theodor Blanch från Berlin öppnade 1868 Blanch's Café i Kungsträdgården. Namnet till trots var detta en fullvärdig restaurang med musikunderhållning. Den blev en av stadens mest populära restauranger med elegant inredning, god luftväxling, bra råvaror samt inhemska och utländska tidningar för gästerna att läsa. Den första offentliga elbelysningen inomhus i Sverige tändes på Blanch's Café 1878.

Engelsmannen Albert Jones öppnade på 1880-talet Stockholms första grillrestaurang, Jones Grill. Den blev ett populärt tillhåll för unga sprättar med en utmanande kläd- och livsstil, alltså motsvarigheter till senare tiders swingpjattar och brats. Tidningen Figaro skrev: "Grilljannen är kortstubbad, morsk halvherre, som vet intet, tål allt, tror på rang och pengar, börjar på Jones Grill och slutar på Långholmen."

Italienarna dominerade glassförsäljningen i Stockholm kring sekelskiftet 1900. En av de ledande glasstillverkarna var Pietro Ciprian som förvärvade en butik på Pipersgatan, vilken är upphov till dagens Pipersglace.

Den belgiske kocken Jules Cattelin öppnade Res-

taurang Cattelin 1924. Här lärde sig många stockholmare att äta sniglar. År 1952 grundade ungraren Peter Schück Grillette, landets första moderna grillbar, tillsammans med sin mor Franciska och hustru Laila. Sex år senare grundade han lyxkrogen Gourmet.

År 1944 öppnades Berns Kinesiska, den första kinarestaurangen i Stockholm. Som kockar städlades tre kinesiska jonglörer som under en internationell turné hade fastnat i Sverige på grund av kriget. En av de kinesiska kockar som arbetade på Berns efter kriget var Erland Yang som kom till Sverige 1951. År 1963 öppnade han en egen kinakrog där han introducerade koncepten tre små rätter och friterad banan med glass.

Schweizaren Werner Vögeli blev kökschef på Operakällaren i Stockholm 1959. Samma år kom Alessandro Catenacci till Sverige från Italien. År 1987 köpte han Operakällaren och Stallmästaregården. Hans lillebror Stefano blev kökschef på Operakällaren.

Italienare Fernando Di Luca kom på sin Lambretta till Stockholm 1961. År 1974 blev han agent för Barilla. Då fick Fernando lära svenska folket att pasta kunde vara något annat än makaroner, och att man inte alltid behövde äta den stuvad i mjölk och smör.

Han startade även ett företag för att importera italienska livsmedel till Sverige under varumärket Zeta. Det gick trögt. Grossisterna ville inte ta in varorna. Istället åkte Fernando runt i butikerna för att få dem intresserade. Den produkt som Fernando mest av allt brinner för är olivoljan. Innan han fick svenska livsmedelsbutiker att ta in den i sortimentet 1974 kunde man bara köpa olivolja på apoteket som laxermedel.

Anna Maria Corazza Bildt, också hon från Italien, etablerade år 2000 Italian Tradition som säljer italienska delikatesser via Internet.

HACKAT

BLÄDDRA & TA FÖR DIG:

Ur arkiven – rått och oredigerat

Husmanskosten – 25 klassiska recept

Nedslag i matsverige – 100 år av matnostalgi

Människorna bakom maten – intervjuer & reportage

OCH MALET



»Slakthuset är skrämmande och de stora ekande hallarna i tegel är tillhåll för någonting som bara bönder förstår. Det luktar slakt och blod och råttor ... slakta skulle man göra på landet och bara ett djur i taget.«

Utdrag ur Stig Claessons roman "Västgötagret" (1978) som delvis utspelar sig vid Stockholms Slakthusområde.

1880-TALET

»Om dom hade inskränkt sig till att suppa som vanligt folk! Men dom drack blod, dom satarna, som vi dricker vatten.«

I en artikel i *Södernyheterna* i maj 1968 ger Per Anders Fogelström en inblick i hur slakterinäringen kunde se ut i och runt Stockholm, efter skräväsändets avskaffande vid 1800-talets mitt och före slakthusområdets tid:

Slakteriförhållandena i städerna hade länge varit relativt välordnade, man fick bara företa slakt i »stadens rätta slaktarehus« där det förekom en viss kontroll. Men under mitten av förra seklet upphörde de gamla skräförordningarna och i det allmänna frihetsruset beslöts också att varje svensk hade rätt att slakta själv och göra det var han ville. De gemensamma slaktarhusen försvann och små privatslakterier etablerades på bakgårdar och i skjul i stadens utkanter. Det blev inte så särskilt bra. När sundhetspolisen (hälsovårdspolisens föregångare) började sin verksamhet 1878 kunde man bara hitta två slakterier i staden som var »för sitt ändamål otjänliga«.

Kring Skanstull låg slakterierna tätt, började vid Götgatan, fortsatte kring Fredriksdal och Höjden. »Ja, sen var det andra slakterier där utåt. Det var Busslers slakteri, Blåsut. Och sen var det slaktare stup i ett ända ut mot Pungpinan«, säger en skildrare.

Vid Fredriksdal var det tre bröder Nilsson som konkurrerade med varandra. Och slaktarna och slaktardrängarna var ett släkte för sig som skrämde många hyggliga medborgare. »Söp gjorde dom och slogs gjorde dom, så ingen människa vågade sig på dom. Och alltid, då dom var ute, kom dom i hela gäng. Så dom var inte lätta att tas med, när dom ställde till sattyg. – Om dom hade inskränkt sig till att suppa som vanligt folk! Men dom drack blod, dom satarna, som vi dricker vatten«, skriver en kritiker.

Men en slaktardräng från 1880-talet kunde kanske ge något av bakgrund och anledning: »Det är ingen överdrift att säga, att vi hade på sin höjd tre timmar för sömn vart dygn. Utan brännvin hade det inte gått.«

Egentligen var det kanske lite konstigt att så många slakterier hamnat vid Skanstull, före Hammarbyledens tid var det inte lätt att transportera djuren dit. De drevs genom stan av så kallade lajdare som hämtade djuren vid båtar och järnväg. Många gånger hände det att oroliga djur flydde i panik – och mer än en stockholmare har stängats till döds på stadens gator.

Slakterierna och förhållandena där gjorde Skanstull »illa beryktat«. Och stadens fäder fann att en ändring måste ske, det fick vara slut på den alltför otyglade friheten. Redan 1882 beslöt man inrätta ett slakthus där all slakt inom staden skulle ske. Men det dröjde ända till 1912 innan slakthuset kunde invigas och till dess fortsatte mycket av det vilda livet vid tullen.

1899

Den »humana« skjutmasken

Runt förra sekelskiftet fanns tidningen *Djurskyddet* – organ för Nordens djurvänner. I nionde årgångens åttonde nummer av denna tidning från 1899, under rubriken »Skjutmasken« beskriver man hur en ny uppfinning, lett till – vad man ansåg – nya humana slaktmetoder:

Vid det allmänna svenska djurskyddssammanträde, vid hvilket Centralförbundet bildades, framhöll prof. J. Wennerholm att från djurskyddssynpunkt skjutmasken var det mest ideala slaktredskapet. ... Kanslirådet, veterinärläkare Sander-Larsen ... yttrar bl. a. »Min resa gick öfver Hamburg, där förhållandena med hänsyn till human slaktning äro i hög grad dåliga. Som motsats därtill stodo slakthusen i Basel och Zürich, där skjutmask användes: I Basel den af d:r Siegmund, den älsklige och djurvänlige föreståndaren för slakthuset, uppfunna med vanligt krut laddade skjutmasken, och i Zürich den med bomullskrut laddade s. k. Zürichermasken. Den förstnämnda gifver en skarp knall, medan den sistnämnda gifver en ganska svag, men döden följde vid båda ögonblickligen, och utan att djuret anade, hvad som försiggick. Blodaftappningen, som är af stor vikt, försiggick hastigt och lätt, och allmän tillfredsställelse därmed uttalades. Tonen i Basels slakthus var särdeles human; ro och värdighet utmärkte hela slaktningen; och det var mig ett nöje att tala med de upplysta slaktardrängarne ...«

Skjutmasken var alltså en utveckling av den traditionella slaktmask som man haft i sekler. Den mask man höll mot djurets huvud hade ett hål genom vilken man slog, från början en träplugg, senare en metallsprint som gick in i djurets hjärna och omedelbart gjorde det medvetslöst. Slaktmasken övergavs under tidigt 1900-tal för andra modernare slaktmetoder.

1902

»Utlandet har börjat rikta sin uppmärksamhet på våra primitiva och oordnade kreaturs- och kött handelsförhållanden.«

Att även stockholmarna betraktade sin hemstad som rejält på efterkälken gentemot inte bara utlandet utan även andra delar av Sverige, gällande utvecklingen mot sanitär slakt- och kött hantering – det framgår bland annat i denna artikel i *Stockholms Dagblad* från den 2 december 1902:

Hufvudstadens Slagthusfråga

... man måste beklaga, att det ej uträttas något för dess lösning – annat än på papperet.

Detta tyvärr obestridliga faktum har äfven framkallat deltagande med oss från utländskt håll. Stockholms stads helsovårdsnämnds senaste skrivelse rörande denna fråga innehåller nämligen följande passus:

>Utlandet har ock börjat rikta sin uppmärksamhet på våra primitiva och oordnade kreaturs- och kött handelsförhållanden, hvilket framgår deraf, att en dansk fackman på området, veterinärkon-sulent J. Arup, i en af honom utgifven afhandling ... underkastat dessa förhållanden, särskildt hvad Stockholm angår, en allt annat än smickrande kritik:

... Oaktadt man under en följd af år har arbetat på att få en offentlig kreatursmarknad med ett offentligt slagthus, har detta likväl ännu icke lyckats, så att staden alltjemt fortfarande är i saknad af dessa nyttiga institutioner och hela omsättningen försiggår på ett rätt omständligt, nästan primitivt sätt. Allt eftersom staden vuxit i storlek, har slagteriernas antal varit stadigt i nedgående, och det är säkert saknaden af ett uteslutande för kreatursförsäljning afsedt torg, som varit anledningen härtill. Medan år 1875 ännu funnos 37 slagtare i sjelfva staden, hade desses antal år 1897 blifvit decimerat till 15, som slagdade eller läto slagta i 13 slagterier. Dock tillföres den betydligt öfvervägande procenten af det kött, hvarmed stadens behof tillgodoses, från landsbygden ... otvivelaktigt salubjudes det mesta af småslagtare rundt omkring på stadens torg från öppna stånd och vagnar ... som vittnar om, att man icke är synnerligen bortsämd i afseende på köttets behandling. ...<

Den danske fackmannens reflexioner är tyvärr oemotsägliga ... De flesta andra städer i vårt land synas snart blifva hufvudstadens föregångare ... Så t. ex. har i dagarna till allmänhetens kännedom kommit, att vår grannstad Upsala är betänkt på anordnandet af offentligt slagthus och införandet af obligatorisk köttbesigtning.

1903

»Mjältbrand bland nötkreatur i Katarina församling«

Att smitta av olika slag ofta utbröt bland boskapen i och runt Stockholm visar bland annat följande Kungörelse i huvudstadspressen:

Sedan t. f. Stadsveterinären i Stockholm M. Sandeborg [nio år senare Stockholms förste Slakthusdirektör, red:s anm.] denna dag anmält att å lägenheten Eriksdal uti kvarteret Grindsbruk i Katarina församling inom nötkreatursbesättningen inträffat sjukdomsfall, som vid af honom verkställd undersökning befunnits vara mjältbrandsemphysem, finner Öfverståthållareämbetet med stöd av 5 § 2 mom. Kongl. Maj:ts förnyade nådiga förordning angående hvad iakttagas bör till förekommande och hämmande af smittosamma sjukdomar bland husdjuren den 9 December 1898 skäligen förklara förenämnda lägenhet vara smittad af mjältbrandsemphysem ... Öfverståthållareämbetet uppdragit åt t. f. Stadsveterinären Sandeborg att vidtaga författningsenliga åtgärder.
Stockholm den 13 juli 1903

Tydliggen hade problemet hanterats relativt snabbt för redan nio dagar senare stod att läsa följande nya kungörelse:

Öfverståthållareämbetet får härmed till allmän kännedom kungöra, att å den inom kvarteret Grindsbruk i Katarina församling belägna egendomen Eriksdal som ... förklarats smittad av mjältbrandsemphysem, den smittosamma sjukdomen numera upphört ... Stockholm den 24 juli 1903.

1910-TALET

»...invigningshögtidligheterna skedde i den största slakthallen där man hurrade för kung, drottning och kronprins. En vecka senare var det förbjudet att slakta på andra håll i staden.«

I en artikel i *Södernyheter* i juni 1968, med rubriken »Spårvagn till Slakthuset«, skriver Per Anders Fogelström följande:

... Man diskuterade länge var detta nya slakthus skulle placeras – Kräftriket vid Brunnsviken eller Hjorthagen var några av förslagen. Men sedan projektet om en Hammarbyled [att sammankoppla Hammarby sjö med Saltsjön och Mälaren, red:s anm.] beslutats fann man att Enskede skulle vara den lämpligaste platsen. De flesta slaktdjuren kom söderifrån, till Enskede kunde dras järnvägsspår från stambanan och när leden blev klar kunde man också tänka sig transporter sjövägen. Dessutom hade ju Skanstullstrakten sina slakteritraditioner och många av yrkets folk var bosatta där. 1906 kunde arbetet med nya slakthuset påbörjas. Då beslöts också att den planerade spårvägen till Södra begravningsplatsen skulle dras förbi slakthuset och särskilda spårvagnar för kreaturstransport anskaffas. Spårvägsspår lades också ner i Torkel Knutssonsgatan till Söder Mälarstrand varför djuren kunde hämtas vid hamnen och per spårväg transporteras ut till Enskede. Slakthuset blev en väldig anläggning. Det var inte bara slakterier och kontor utan börs- och restaurangbyggnad, bostäder för anställda, marknadshallar, stallar, kylhus, med mera. I januari 1912 kunde det hela invigas då ett flaggsmyckat extratåg förde de inbjudna gästerna från Centralen och invigningshögtidligheterna skedde i den största slakthallen där man hurrade för kung, drottning och kronprins. En vecka senare var det förbjudet att slakta på andra håll i staden.

När tunnelbanan tillkom försvann ju spårvägen som gjort sin särskilda lilla krok kring Slakthuset. Tunnelbanestationen närmast hette dock länge Slakthuset innan namnet byttes ut mot det litet trevligare klingande Isstadion.

Enskede slakthus har fått en litterär skildrare. Det är Stig Claesson som i sin roman *Västgötagret* berättar om nattvakten J. F. Andersson som går där sina tre ronder varje natt och som också kan få tillbringa en julafton därute. När han söndagsarbetar kommer hans fru gärna ut, på vårarna plockar hon nässlor och Andersson går och ser efter sin speciella vän, slakthusräven. De känner söndags-trivsel, det är som att ha en kolonistuga att åka till.

Men sonen som hälsar på trivs inte: »Slakthuset är skrämmande och de stora ekande hallarna i tegel är tillhåll för någonting som bara bönder förstår. Det luktar slakt och blod och råttor. Och det ekar.« Sonen tänker att »slakta skulle man göra på landet och bara ett djur i taget.«

Och kanske är det så vi vanliga biffätare känner det. Vi vill ha vårt dagliga kött men inte gärna påminnas om det obarmhärtigt perfekta maskineriet som förser oss med det.

1912

»Inne i den stora marknadshallen däremot formligen dallrade luften af kreaturens suckan. Köpandet och säljandet gingo friskt undan.«

Den 9 februari 1912 skildrar även *Dagens Nyheter* den första marknads- och slaktdagen, men med lite andra ögon:

... vid 10-tiden på förmiddagen kom ett tåg med inte mindre än 28 vagnar, fullastade med boskap. Tåget skulle egentligen ha kommit half 8, men lokomotivet orkade ej dra fram vagnarna på en gång, utan måste ta dem i flera repriser, hvarigenom förseningen uppstod. ... Spekulanter och säljare trängdes nere vid fällorna på lastkajen och en hel del affärer gjordes upp långt innan boskapen förts in i hallarna. ... I marknadshallen för småboskap var det rätt tomt, och *Dagens Nyheter*s medarbetare kunde vid sitt besök i slakthuset där endast upptäcka en svinhjord, som med obeskrifliga mödor från vårdarnas sida drifvits dit från en fälla på lastkajen. Djurens ägare hade haft omtänksamheten att vackert dekorera dem med ärggröna färgklickar för att de ej skulle bli förväxlade med andra.

Inne i den stora marknadshallen däremot formligen dallrade luften af kreaturens suckan. Köpandet och säljandet gingo friskt undan.

STOCKHOLMS HUSMODRAR

Gör Edra uppköp i
CENTRAL-SALUHALLEN!

Kylrum för kött, fisk, frukt, grönsaker, smör och ägg.
Korvberedningsrum med elektriska maskiner.
Förstklassig, hygienisk varubehandling.
Cementerade källare med saltningsskar.
Frysrum för fågel och vilt.
Varmt och kallt vatten överallt.
Slaktmaskiner för fjäderlä.
Tvättrum, tvål och handdukar gratis för all personal.

Genom dessa kommunens anordningar största garanti för friska, rena varor till billigaste pris.

Följande varor försäljas av nedanstående firmor:

FISK	KÖTT OCH FLÄSK	GRÖNSAKER	
Björkqvist. O. Brodin. J. Printz.	M. Andersson. Ansa Björkqvist. Fru H. Björkqvist. Fru M. Brulin. Euslie Ek. S. Eklund. M. Eruström. C. E. Eriksson. A. Friberg. A. Haraldsson. O. Johansson. J. Johansson. Anna Juelin. J. Juelin.	A. Lind. J. R. Lindström. S. Ljung. J. H. Lindgren. E. Lundin. A. Lundkvist. L. Lötstrand. H. N. Nilsson. E. Nilsson. Sigröd Pettersson. A. Samuelsson. H. Spill. A. Waldström.	Joh. Andersson. Ch. Björkqvist. E. Gustavsson. J. Göransson. S. Jonsson. A. Karlsson. C. J. Skogg. A. Sörlander.
VIKTUALIER OCH CHARKUTERIVAROR	BRÖD	FÄGEL OCH VILT	
Gustaf Eriksson. L. Hallin. E. Karlsson.	S. Miller. Iris Pettersson. Maria Westerberg.	P. Eriksson. Harald Löfbergs Vitvarusfär, Kungsgatan 67. Central-Kaffe-Depoten, Kungsg. 67.	

Fredagen den 16 och Lördagen den 17 Januari utdelas av försäljarna till kunderna kort, berättigande till stora förmåner, däribland till deltagande i *Dagens Nyheter*s Halltävlan, i vilken som pris utdelas **50 Presentkort** å vardera för **10 kronor varor**.

Annons för centralsaluhallen vid Kungsbron i Klarakvarteren, som invigdes samma år som slakthusområdet – 1912.

1912-1930 Råraka, potatiskaka, rösti, raggmunk. Älskade knöl, inget nytt men värt att upprepas! Och kökets kreatörer ser ständigt till att ge oss nya varianter på ämnet potatis. Som ensamrätt eller tillbehör. Konstnären och kreatören Björn Lindroth utsåg år 1998 till potatisens år, och fick många potatisentusiaster med sig på en fantastisk resa genom potatisriket Sverige. Som tack fick han 1986 Skansens kulturpris »Årets fåra«, som i praktiken innebar att pristagaren, på våren, fick sätta sin egen potatisfåra i landet bakom Statarlängan, och till hösten avnjuta den vid en sillfrukost vid statarens bord.

Raggmunk med fläsk

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 100 grader. Skala potatisen och riv den på rivjärnets finaste sida, direkt i en bunke.
2. Vispa ner ägget tillsammans med mjölet. Salta och peppra. Späd med vattnet.
3. Knaperstek fläsket på god värme och håll det sedan varmt i ugnen.
4. Hetta upp fläskflottet. Stek raggmunkarna, ca 1/2 dl smet per styck, 4 i taget. Vänd när kanterna är frasiga och gyllenbruna. Servera med fläsk och lingon.

TILL 4 PERSONER:

1 kg potatis
1 ägg
1/2 dl vetemjöl
1-1 1/2 dl vatten
2 tsk salt
1/2 krm nymald svartpeppar

TILLBEHÖR:

300 g skivat rimmad fläsk
Rårörda lingon



1912-1930 Under seklets första decennium, när merparten av befolkningen ännu bodde på landsbygden, fanns potatis och rotsaker troligen inom räckhåll. Råvaror byttes flitigt mellan stugorna, långt innan torghandeln blev små handels- och bytesplatser i tätorten. Så kanske kunde man byta en fläsklägg med grisbonden mot rotfrukter från egen täppa.

Rotmos med rimmad fläsklägg

GÖR SÅ HÄR:

1. Placera läggen i en rymlig kastrull. Fyll på med vatten så det täcker köttet. Låt vattnet koka upp. Skumma.
2. Klyfta löken. Tillsätt lök och kryddor. Sjud läggen under lock, 2–3 timmar, eller tills köttet lossar lätt från benet.
3. Skala rotsakerna och skär dem i mindre bitar. Koka dem i ½ liter av kokspadet från läggen 30–40 minuter tills de är mjuka.
4. Slå av spadet och spara det. Mixa moset med stöt eller med elvisp direkt i kastrullen. Späd med lite av kokspadet. Runda av smaken med en klick smör och eventuellt mer salt.

TILL 4 PERSONER:

4 bitar rimmad fläsklägg med ben, ca 3 kg
1 gul lök
2 lagerblad
10 svartpepparkorn
10 kryddpepparkorn
2 tsk salt

ROTMOSET:

400 g kålrot
300 g mjölig potatis
200 g morot
4 dl kokspad från köttet
eventuellt: mer salt
2 msk smör



1912-1930 Dillkött är tveklöst en av den svenska husmanskostens klassiker. Traditionellt tillagas det på kalv- eller lammkött. Dillen tappar lätt sin smak och ska vändas ner i »var-den-nu-ska-hamna«, alldeles före servering. Precis som falukorven och potatisen har dillköttet sina beskyddare. Dillköttssakademien grundades i Ystad år 2010.

Dillkött med pumpapuré och friterad lök

GÖR SÅ HÄR:

1. Putsa köttet och lägg det i en rymlig gryta. Häll på vatten så det täcker, ca 1 ½ liter. Koka upp och skumma väl.
2. Skala och klyfta löken. Skala och slanta moroten. Blanda ner lök, morot, salt, peppar, nejlikor, lagerblad och dillstjälkar.
3. Sjud köttet på låg värme, med locket lätt på glänt, ca 2 timmar, tills köttet är riktigt mört. Sila kokspadet och reducera till ca 5 dl.
4. Purén. Skala potatisen och pumpan. Skär i mindre bitar. Koka bitarna i saltat vatten tills de är riktigt mjuka, ca 20 minuter. Häll av kokvattnet och vänd ner smöret. Låt rotfrukterna ånga av ett par minuter. Mixa. Smaka eventuellt av med mer salt. Värm före servering.
5. Löken. Skala och skiva löken till ringar. Hetta upp oljan i en stekpanna. Fritera löken i 2–3 omgångar tills den blir vackert gyllenbrun. Lägg över löken på hushållspapper efter hand.
6. Såsen. Smält smöret och vispa i mjölet. Fräs blandningen någon minut under omrörning. Tillsätt kokspadet i omgångar. Vispa hela tiden.
7. Tillsätt grädde, socker, citronsaft och eventuellt mer salt. Vänd ner dillen. Skiva köttet och varm det i såsen – försiktigt – före servering.

TILL 4 PERSONER:

1,2 kg kalv – eller lammkött av bringa, bog, rygg eller bröst
Vatten så det täcker, ca 1 ½ liter
1–2 gula lökar
1 liten morot
3 tsk salt
10 svartpepparkorn
2 kryddnejlikor
1 litet lagerblad
1 knippa dill

SÅSEN:

2 msk smör
3 msk vetemjöl
5 dl buljong, från koket
1 dl vispgrädde
½ msk strösocker
½–1 msk citronsaft
ca 1 dl finhackad dill

PUMPAPURÉN:

800 g pumpa,
Butternut
800 g mjölig potatis
1 msk salt
50 g smör

TILLBEHÖR:

2 gula lökar +
1 dl rapsolja



1912-1930

Från »överleva« till lyx. Under seklets första decennier var pannkakan ett typiskt exempel på mat som dag två kallades »överleva« — matrester som blev frukost eller lunch dagen därpå. Gröt var en annan rätt som ofta stektes som »överleva«. Och lingonen till båda rätterna, de plockades runt husknuten av betydligt fler på den tiden. I flertalet kokböcker från förr rekommenderas stekning i ister för att få pannkakan extra frasig. Idag känns tunna fläskpannkakor med rårörda lingon som en riktig lyxmåltid.

Tunna fläskpannkakor

GÖR SÅ HÄR:

1. Knäck äggen i en vid bunke. Tillsätt mjölet och 1 dl av mjölken. Vispa till en slät smet.
2. Vispa i resten av mjölken, tillsammans med salt och socker, i ett par omgångar.
3. Smält smöret och vispa ner det i smeten. Ställ åt sidan och låt smeten svälla, gärna en halv timme.
4. Strimla fläsket och fräs det i het panna, tills det blir lätt knaprigt. Lägg fläsket på hushållspapper och häll av fett.
5. Strö lite fläsk i pannan, häll ca 1 dl smet över. Stek pannkakorna på medelgod värme, tills de blir vackert gyllenbruna. Servera med rårörda lingon.

TILL 4 PERSONER:

300 g rimmat fläsk
3 ägg
3 dl vetemjöl
5 dl mjölk
½ tsk salt
½ tsk strösocker
3 msk smält smör

TILLBEHÖR:

Rårörda lingon



1912-1930 Att livnära sig på baljväxter, som gula ärter, det gjorde man redan på medeltiden. Växterna är rika på stärkelse och andra kolhydrater. Möjligen fanns inga »känsliga magar« på den tiden, eller så kände de till att de skulle skumma bort skalen, eller byta kokvatten, för att vara helgarderad. Undrar om de visste att koktiden förkortas om man blötlägger i saltat vatten?

Ärtsoppa med rimmat fläsk

GÖR SÅ HÄR:

1. Lägg ärtorna i blöt i saltat vatten, i 12 timmar.
2. Häll av blötlägningsvattnet och häll över ärtorna i en kastrull. Fyll på med vatten.
3. Låt vattnet koka upp, rör om och skumma bort skalen som flyter upp till ytan. Eller koka ärtorna i 10 minuter, sila av kokvattnet och fyll på med nytt.
4. Skär eller klipp bort eventuell svål och skär fläsket i mindre bitar. Blanda ner fläsk och lök. Smula buljongtärningen över och tillsätt mejram. Rör om och låt soppan sjuda, på låg värme, i 1 timme. Prova om ärtorna har mjuknat. Om inte, koka vidare en stund.
5. Smaka av med salt och mejram. Späd soppan om det behövs. Servera med en god senap.

TILL 4 PERSONER:

5 dl torkade gula
ärter, 400 g
2 liter
blötlägningsvatten
½ msk salt
1,2 liter vatten
1 pkt rimmat fläsk,
ca 200 g
1 tärning
grönsaksbuljong
1 hackad gul lök
1 tsk torkad mejram

TILLBEHÖR:

God senap



1912-1930 Troligen är vi många som skulle svara »kåldolmar« på frågan om favoriträtt. Denna kära gamla klassiker som fick en uppgång på krogen i takt med hemmafruarnas nedgång. Restaurangmannen Tore Wretman bestämde sig tidigt att svara kåldolmar på just frågan om älsklingsrätt, ett svar som ligger så nära sanningen det går att komma, enligt hovtraktör Wretman.

Kåldolmar

GÖR SÅ HÄR:

1. Skär ut »stocken« ur kálhuvudet. Koka vitkålen i rikligt med vatten 10–12 minuter. Låt sedan kálhuvudet svalna och rinna av väl.
2. Koka upp mjölken. Sänk till lägsta värme, tillsätt riset och rör om. Sjud riset under lock i ca 20 minuter. Låt det svalna.
3. Blanda färs, mjölk, lök, kokt ris, salt och peppar. Blanda väl.
4. Lossa kålbladen, ett efter ett, och skär bort eller tunna ut den grova mittnerven.
5. Fördela färsen, ca 75 gram på varje blad. Vik in rotfästet under färsen, vik upp sidorna och rulla vidare, vänligt men bestämt.
6. Bryn dolmarna i smör, börja med kálskarven neråt. Packa dem sedan tätt i en gryta eller ugnsform med hög kant.
7. Blanda vatten, buljongtärningar och sirap i en kastrull. Sjud tills tärningarna har löst sig. Häll buljongen över dolmarna.
8. Låt dolmarna sjudas på lägsta värme på spisen, under lock i ca 30 minuter, eller mitt i ugnen på 200 grader i 40–45 minuter. Låt svalna ca 5 minuter.
9. Lägg dolmarna åt sidan, sila buljongen och red av med majsenedning. Smaka eventuellt av med 1 krm salt. Servera kåldolmarna tillsammans med nykokt potatis och rårörda lingon.

TILL 4 PERSONER:

1 vitkálshuvud på ca 1 ½ kg
 1 ½ dl mjölk, till riskoket
 ½ dl långkornigt ris
 300 g blandfärs
 1 hackad gul lök
 1 ½ dl mjölk, till färsen
 2 ägg
 2 tsk salt
 1–2 krm nymald svartpeppar
 2 msk smör, till stekning

BULJONG:

½ liter vatten
 2 oxbuljongtärningar
 2 msk sirap
 1½–2 msk majsenedning

TILLBEHÖR:

Nykokt potatis
 Rårörda lingon



TOMMY & KENNETH

Två styckare – ett stycke levande historia

Historien om en plats är på många sätt historien om de människor som levt och verkat där och de som verkar där än idag. Det är deras minnen och kunskaper som bär ställets levande historia. Deras personligheter och erfarenheter blir en källa vars motsvarighet det är svårt att hitta i några arkiv. Detta är ett möte med två av Stockholms slakthusområdes riktiga gamla rävar.

Kenneth Wahlqvist, yrkesaktiv på slakthusområdet sedan 1970, drev i många år Fruängens Kött, vars främsta köttleverantör blev uppköpt av en dansk aktör som sedan strypt all leverans till Fruängens Kött. Kenneth fick lägga ner verksamheten och friställa hela personalen. Han fick lämna sitt livsverk, men hade lyckligtvis även ett annat bolag igång, ett transportföretag. Så Kenneth arbetar nu med bland annat kötttransporter till och från slakthusområdet.

Tommy Ögren, med snart 40 års erfarenhet från köttbranschen. Driver och äger Skövde Slakteri, ett av landets största privata slakterier, han har även Mårtenssons styckeri samt charkvarumärkena Gudruns, Sohlbergs och Prime Food.

Tommy är således delaktig i hela produktionskedjan, från slakt via styckning till färdiga charkprodukter. Han ser dessutom till att själv ha hand om det sista distributionsledet ut till grossist och butik. Och i butik, bakom köttdisk, har Tommy stått. Det var så allt började. Först som springschas på Nymans livs ute i Västertorp, därefter på Metro, innan han var med och startade Söders Kött & Fläsk. Därefter har det fortsatt med förvärvandet av en väldigt massa företag i köttbranschen. Firmor som Tommy köpt, ibland tvingats lägga ner eller fusionerat med andra företag.

– De stora företagen, som till exempel Scan, de säger alltid att det är de som rationaliserar branschen. Men det är inte sant. Även medelstora och mindre aktörer inom den här industrin är med och bidrar. Det sker ju för att det måste ske.

När Tommy Ögren lämnade Söders Kött & Fläsk, köpte han en grisanläggning på Tjurbergsgatan på Söder av Mårtenssons.

– Men sen fick vi inte vara kvar inne i stan och »leva om«, säger Tommy. Så då flyttade vi ut hit till slakthusområdet. Det blev grunden för mig härute, grisstyckning. Jag köpte så småningom Stockholms slakthus som det hette, när det upphörde att vara kommunalt. Sen la man ju ner slakten härute 1991, så det finns inte kvar. Nu kommer alla grisar vi styckar härute, från vårt slakteri i Skövde.

– Det är ganska intressant ändå, fortsätter Tommy. Det var inte bara vi på Mårtenssons som inte fick vara kvar där vi var, utan alla möjliga styckningsfir-

mor och andra aktörer i branschen hamnade härute i slakthusområdet, då för runt 50 år sen. Kenneths gamla företag, Fruängens Kött är ett sånt exempel. Likadant Årsta Kött, Hägerstens Kött, Gubbängens Kött, företag från Brännkyrka, Hammarbyhöjden, en massa firmor som samlades ihop här. Så verksamheten koncentrerades hit då på 60-talet.

– Och det var egentligen andra stora svängen. Första var ju ytterligare 50 år före det, när man drog igång allt härute från allra första början 1912. En av de stora anledningarna var även då, att man ville samla alla slakterier, styckerier, charkföretag, få bort allt sånt från stan till olympiaden. För det var ju inte snyggt att visa upp.

Häst-Gösta och de andra legendarerna

När man frågar Kenneth och Tommy om färgstarka profiler som passerat revy ute på slakthusområdet så kommer snart namnen i strid ström.

– Vi hade Olle Hartwig här med bröderna Hartwig, de var ju jättstora på korvsidan. Sen Karl-Magnus af Henriksson som var Hartwigs högra hand. Hartwig var den första som började importera kryddkorvar. Salami, mortadella till att börja med. Sen blev det de tyska, ungerska och alla de andra sorterna. Det var bara import från början. Men nu tillverkar vi ju kabanoss, chorizo, merguez, och allt vad det heter, härhemma. Lithells, Gudruns, Scan, alla gör det, eftersom det blev så stort. Men där var Hartwig en pionjär, det var han.

Snart var mycket av de inhemska producerade kryddkorvarna minst lika bra som de importerade. Om inte bättre.

– Salamin som de gjorde på Munsöwurst, med torkskåp och det, det blev en riktig höjdare. Där var Nisse Wahlqvist bland andra, som var med och gjorde fruktansvärt bra salami. Nisse, det var Kenneths farbror, säger Tommy.

Vi kommer in på förfäder i branschen.

– Många föds in i yrket, berättar Kenneth Wahlqvist. Min far var ju korvmakare i 50 år. Så man halkade ju själv in på det här, första gången som 13-åring och sen har det bara rullat på.

Tommy hakar snabbt på.

– Det har varit mycket »Far & Son«, både härute på slakthusområdet och överhuvudtaget i bran-



schen. Min far K-G Ögren, han hade varit slaktare uppe i Bollnäs tidigare i sitt liv, säger Tommy. Men det visste inte jag om förrän jag var vuxen. Det var först då som han berättade det för mig. Så det gick väl mer omedvetet i arv, kan man säga. Däremot har ju min son Peter växt in det från början, han jobbar med mig och är dessutom ordförande i Företagarföreningen härute på området.

Fler förebilder och original kommer på tal.

– Göte Agnefur var din läromästare på Fruängens Kött, Kenneth, säger Tommy och Kenneth nickar.

– Sen fanns Alf Dahlin med Fyra Styckare, en riktig legend. Fyra Styckare var de största privata

Josberg. Där har Stens son Göran tagit över idag, det heter Globe Foods numer. En annan legendarisk häststyckare var Gösta Persson, »häst-Gösta«, han var stor här. Alla de här hade ju enormt stora företag, omsatte jättesummor.

– Den tiden är förbi, säger Kenneth. På många sätt. Framför allt var det Sveriges inträde i EU 1995 som förändrade mycket. Det var då raset började för många. Eftersom importen släpptes fri, tullarna försvann. Marknaden dumpades. Det blev en djungel med billiga produkter av dålig kvalitet. Det där har blivit bättre nu, men det var kaos ett tag där. Hot Dogs kom och tog över och sänkte statusen på

» Vi vill ha vårt dagliga kött men inte gärna påminnas om det obarmhärtigt perfekta maskineriet som förser oss med det.«

Författaren Per Anders Fogelström

styckarna här på området här, under 70- och 80-talen, berättar Kenneth.

Tommy fortsätter.

– Och så Gustaf Sjökvist får vi inte glömma. En verklig ikon. Som ägde Sjökvist och Eriksson Slakteri, där de även hade djurförmedling. Han fixade ju hit djur från överallt. Hästar till exempel. Från Polen om det knep. Polska hästar. Han gjorde storkovan. När han dog ville de försöka gräva efter alla svarta stålar som de trodde han hade gömt. Men de hittade inget, skrattar Tommy.

Sen hade vi den store häststyckaren härute, som gjorde hamburgerkött först av alla, det var Sten

hela branschen. Sen var det tur att kryddkorvarna kom så starkt. Annars hade inte charkindustrin överlevt, tror Tommy.

– I Norge som har kvar sina tullar, eftersom de inte är med i EU, där kan de ju tjäna dubbelt så mycket som vi kan i Sverige. På mindre än halva omsättningen. Det är en enorm skillnad. Man tjänade helt andra pengar före EU-inträdet. Vi var skyddade, fick jobba ostört. Då, på den tiden, hade man något som hette slakthusavgifter. Gick försäljningen och inkomsterna ner så höjdes den där avgiften. Tänk! Ett öres höjning per kilo, per djur. Det blev ju väldigt många miljoner det.

– Vi fick ju heller ingen tid på oss att ställa om när vi väl gick med i EU. Varken inför eller sen när vi väl var med. Finnarna gav ju sin livsmedelsbransch fem år på sig att anpassa sig till allt det nya. Men det fick inte vi. Däremot drunknade vi i nya krav och regler. Vi blev tvingade att göra en helvetes massa dyra investeringar på grejer. Allt skulle fixas, i stort sett bara över en natt. Från ena dagen till den andra. Det var väggkaker som skulle vara tio centimeter högre upp på väggarna och extra tvättställ som skulle installeras. Som vi inte behövde och som sen aldrig utnyttjades. Parallellt med alla de här nya kostnaderna så sjönk ju vår vinstmarginal något enormt.

Man baktalade varandra – med glimten i ögat

Att slakteridelen försvann från slakthusområdet, tycker varken Tommy eller Kenneth påverkade vare sig stämningen på området eller deras egen arbetsvardag. De säger båda att det inte berörde just dem särskilt mycket. Eftersom slaktandet de sista åren fram till 1991 ändå skedde i så begränsad omfattning att skillnaden inte blev så stor när den till sist helt försvann.

– Det var ett sånt litet upptagningsområde för de djur som faktiskt slaktades här. Det var väl Sörmland egentligen. På sluttampen fanns slakteriet här mest som en servicetjänst på området. Det fanns också så många andra slakterier, överallt. Scan hade alla sina slakterier kvar, Farmek fanns och Slakteriförbundet. KF hade sina stora charkfabriker runt om i landet, i stort sett i varje svensk stad på den tiden. KF har ingen charkfabrik idag. Scan har ju bara enstaka charkfabriker kvar, jättefabriker i och för sig. Men det har verkligen förändrats.

Samtalet glider in på hur stämningen på slakthusområdet varit genom åren. Såväl Kenneth som Tommy är överens – det har alltid funnits en solidaritet och en förståelse mellan de olika aktörerna inom branschen. Trots att man var konkurrenter.

– Sen baktalade man varandra och ljög för varandra, det gjorde man, säger Tommy.

– Med glimten i ögat, fyller Kenneth i. Det var en härlig stämning härute. Allt tjänade tillräckligt ändå. Marknaden räckte liksom till för alla, men sen ville alla tjäna lite mer än de andra. Så då kunde det

bli lite tjuv- och rackarspel med priser. Slakteriförbundet hade sin partihall fortfarande då. Till partihallen kom alla de slaktade djuren på morgnarna och hängdes upp där. Det var fullt i hela den där enorma hallen. Sen gick handlarna, Tommy, Göte Agnefur före mig och sen jag själv och alla de andra runt i hallen och pekade ut vilka djur man skulle köpa. Man träffades då allihop och snackade priser. Vad vi skulle ta betalt sen, själva då i nästa led, så att säga. Då låtsades man ju »snacka ihop sig« med de andra.

Man »enades« om ett pris. Alla var ju »överens« då. »Nu håller vi det-och-det priset«. Sen rusade man därifrån, kastade sig på telefonen och bjöd under det där så kallade överenskomna priset. Men det här gjorde ju precis alla. Alla visste om det. Det var ett spel. Och det drabbade egentligen ingen, eftersom alla tjänade bra. Det var väldigt oskyldigt på sätt och vis.

Vi-känslan

Kenneth fortsätter på temat klagomål trots goda affärer.

– Jag minns ett möte uppe på Slakteriförbundets huvudkontor för många herrans år sedan. Förbundet hade höjt sina priser och det blev protester från alla andra aktörer här då. Då kallades det till stormöte med basen på Slakteriförbundet, Sven Tidala. Alla tog sina bilar och körde upp till huvudkontoret för det där mötet. Man var förbannade. Ni kan inte höja priset mer nu. Det var åt helvete. Vi förlorar för mycket pengar redan som det är, tyckte alla då. Då var Sven Tidala iskall. Han gick fram till fönstret och tittade ner på parkeringen, där allas bilar stod. Det var ju bara Mercedes och BMW som stod därnere, mest mercor. Ja, sa Sven. Jag ser att ni har »förlorat« ihop till varsin ny bil i alla fall. Då blev det lite sordin på stämningen, fast alla fortsatte ju att knorra ändå. Även om det kanske inte fanns så mycket att klaga på trots allt. Inte på den tiden.

– Sedan urminnes tider så hade ju Stockholms stad fixat så att man härinne på området hade eget rörmokeri, snickeri, måleri, bilverkstad, mekanisk verkstad där man bland annat servade krokarna som man hängde upp de slaktade djuren på. Så skulle det byggas om så var det deras eget folk som fixade med

det. Då var det stil på grejorna. Nu har man ju lagt ut det här på entreprenad sen åtskilliga år tillbaka. Det är ingen som riktigt känner ansvar på samma sätt idag. En stor del av »vi-känslan« försvann med det. Förr var det ju så att läckte en kran så hojtade man på rörmokar-Lasse från Stockholms stad som fixade det där på nolltid.

– Det var väldigt mycket skyddad verkstad innanför grindarna här då. Det var en egen värld i allra högsta grad. Det har förändrats nu när företag från helt andra branscher har etablerat sig här. Branscher som inte ens har med livsmedel att göra. Arkitektkontor och gud vet allt. Det blev stor skillnad. Man kände ju varandra på ett annat sätt, jobbade i samma bransch. Vi tävlade till och med om att komma först hit till jobbet på morgnarna.

Tommy fortsätter

– Snickarna, byggarna här när de höll på med Globen, de var ju vana vid att vara först på plats på morgnarna. Men de hade ju inte en chans. Det fanns inte en parkeringsplats kvar till dem när de dök upp. För då var vi redan här allihop. Sen femtiden många av oss.

Vidare snack om stämningen på området.

– Då var det mest bekanta ansikten och man kände väldigt många, det var samma gäng som jobbade hela tiden. Nu är det så mycket inhyrt folk, det var det inte förr. Det fanns så många styckerier här då, eftersom det var en sån stor industri. Man lånade folk av varandra, lärde upp nya här vartefter. På det sättet byggde man på med arbetskraft man kände redan från början. Nu har det blivit så få aktörer

härinne på området att man inte riktigt kan ha det systemet. Det blir att man tar en inhyrd styckare utifrån. Det är det enda som funkar.

– Förr var det här centrum för köttanteringen i hela Stockholm på ett annat sätt. Då kom allt hit för styckning, förädling osv. Nu har ju allt fler slakterier runt om sin egen stycknings- och förädlingsdel för att gå runt egentligen. Man inser mer och mer att man själv måste hålla i allt nu för tiden för att överleva. Vi har fortfarande en stor betydelse som styckare och förädlare, det har vi. Men inte som förr.

– Sen något som också utgår härifrån slakthusområdet – det är ju import och även styckning till restauranger och storhushåll överhuvudtaget. Det är alltså en mycket större del av verksamheten än det var förr. Sen är det mer »köp-och-sälj« än det rena hantverket, om man säger så.

– Nu har importen börjat komma in även på tex storhushålls-sidan. Vi har ju haft närmare 90 procent av köttet på storhushåll men nu är vi nere under 50 procent för första gången någonsin.

– För vår egen del så har exportdelen ökat istället då. Eftersom avsättningen på den svenska marknaden krympt. Det är också EU-medlemskapet som spökar där. Eftersom det importeras så mycket utifrån. Då får man hitta andra, nya marknader utomlands helt enkelt.

Livet och döden

Diskussionen övergår till tankar kring djurhanteringen och synen på livet och döden.

– Man tänker inte på såna saker, riktigt. Det här är ju vardag för oss. Däremot så är jag är en stor djurvän, försäkrar Kenneth. Kan ju stå och klia ett djur bakom örat och gulla med det. Men sen när kulan väl har gått i pannan, så blir det mat. Det är bara så det är.

– Vi har alltid haft en hög nivå på djurhanteringen i Sverige, rent etiskt så. Det är mer än man kan säga om många andra länder i världen. Och det är också därför vi inte har en chans prismässigt. Jag menar, det kostar ju inte mindre att föda upp ett ungnötsdjur på Irland än här i Sverige. Så någonstans måste man spara in. Och då tränger man ihop djuren i transporter, slaktprocesserna är mer max antal djur per tidsenhet. Och kanske inte alltid så djurvänligt upplägg om man säger så.

– Att det sen blir jävligt dåligt kött av de där stackars djuren, det är det inte alla som begriper. Men det blir ju stresskött som det heter. Djuren utsöndrar adrenalin och det omvandlas sen till mjölksyra som försämrar köttets kvalitet. Sen smakar det fan också.

Sista punkten blir ett samtal om statusen på yrket och branschen och lite om framtiden. Kenneth tycker att yrket har gått tydligt från högstatus till lågstatus. Men att det ju går att förändra. Och att förändringar är på gång. Tommy nämner alla kock- och matlagingsprogram på TV med olika tävlingar och hur det har höjt statusen för kockyrket.

– Sen är det svårare att göra TV av köttantering och styckning och sånt. Man vill ha bra kött på tallriken men man vill inte se hur det har gått till.

Men nu har vi fått en som heter Lars Johansson i Köttbranschens Riksförbund och han har dragit igång det här med Mästarkurser i Charkuteriyrket. Lite tillbaka till det gamla skräväsandets traditioner. Det här har blivit jättestort och uppskattat. Alla vill vara med på det här, även såna som inte är medlemmar i Riksförbundet är beredda att betala för att skicka sina anställda på de här kurserna. Man får då ta emot Mästarbrev på stadshuset sen, under pompa och ståt. Sånt där hjälper till att lyfta branschen och statusen på yrket, definitivt.

Tittar man på styckareyrket så finns alla förutsättningar för att det ska komma tillbaka till den status det en gång hade. För mitt bland allt färdigpackat kött och allt billighetstänk, så finns det ett nymornat intresse för det ursprungliga. Det där genuina. Det finns en nyfikenhet, en kunskapsörst. Man vill inte bara kunna baka sitt eget surdegsbröd utan även kunna stycka sitt eget kött. Styckningskurser hålls regelbundet på restaurangskolan. Och snart kanske styckmästarna börjar bli vanligare igen i de större matvarubutikerna.

Tommy och Kenneth har varit med om det mesta i branschen. Och en sak är säker. De kommer att göra allt för att påverka utvecklingen i positiv riktning. För de brinner verkligen för sitt yrke och sin bransch. Den bransch där de själva är ett stycke levande historia.

**POMMAC (2)**

Pommac blev namnet på den slutliga blandningen vatten, kolsyra och olika fruktextrakt som tappades på flaska på Kallebäck's vattenfabrik i Göteborg. Av namnet kan man misstänka att extrakten hade något med äpple att göra – pomme betyder äpple på franska. Året var 1919 och laboratoriechefen hette Albert Vilhelm Nummelin. På 1940-talet flyttades tillverknings till AB Fructus i Ulvsunda industriområde, till det hus som kallades Fruktuset och som nu är K-märkt.

DRICK MERA MJÖLK! (4)

Under 1930–1960-talen fanns det mjölkbarer i stan. Den första hette Norma och öppnade på Hamngatan 15 redan 1930. Bakom idén stod Organisationen Mjölpropagandan, från början Svenska mjölkintressenters upplysningsförening, bildad 1923. På Norma serverades enkel husman, typ pytt i panna och falukorv med stuvad makaroner. Tanken var att lära folk att dricka mjölk till maten istället för kaffe och starkare drycker.

DAGS ATT TA STÄLLNING (3)

Motståndet mot rusdrycker var stort på den här tiden, ett motstånd som ledde fram till Sveriges första folkomröstning, år 1922. Det blev en jämn match som slutade med en oväntad seger för förbudsmotståndarna. 51 procent röstade nej till förbud och 49 procent röstade ja.

TETRA PAK (1)

År 1951 bildades företaget Tetra Pak i Lund för att sälja förpackningsutrustning till mejerier. Företaget lanserade en revolutionerande förpackning i form av en fyrsidig tetraeder. Erik Wallenberg kom på den ursprungliga idén och Harry Järund fullföljde utvecklingsarbetet. År 1963 lanserades den smidigare tegelstensformade Tetra Brik som kom att bli världens mest sålda förpackning för drycker. Tetra Pak grundades av Ruben Rausing. Sonen Gad Rausing (bilden) var företagets vice vd i början av 1950-talet.

LIVSMEDELSHANDLAREN SOM BLEV BIOGRAFKUNG

År 1901 öppnade bröderna Anders och Gustav Andersson en livsmedelsbutik på Kommendörsgatan. Företag ska registreras och Andersson & Andersson var upptaget. Det sägs att broder Anders fick syn på en flaska portvin, Sandrew Port, i butiken, och bytte Andersson mot Sandrew. Samme Anders som står bakom den svenska biografkedjan, Sandrews.

UNCLE BEN'S RIS

Varför äta ris när det finns potatis? undrade många på den tiden. År 1943 lanserade Uncle Ben's sitt förkokta (parboiled) ris på den amerikanska marknaden. Och ganska snart skeppades den första lasten ris till Sverige. Samma orangea förpackning då som nu, med samma porträtt av Frank Brown, som man tyckte såg ut som en riktig risbonde. I själva verket var Frank hovmästare på en restaurang i Chicago.





Tidig annons för Slakteriaktiebolaget i Stockholm – det som idag är betydligt mer känt under sin förkortning SABIS

1913

»...svinkroppen var i vanlig ordning försedd med kontrollstämpel ...men icke förty infekterad, så att svinköttet såsom människoföda var lifsfarligt.«

Avsaknaden av ett slakthus med mer ordnade former och regelverk för djur-, slakt- och köttantering, var naturligtvis en av orsakerna till sjukdomsutbrotten bland djuren. Dock löste inte de kommunala slakthusens existens eller de nya strikta förordningarna omedelbart alla problem. Inte så länge de samexisterade med de betydligt mer tvivelaktiga export-slakterierna. I *Nya Dagligt Allehanda* 18 april 1913 fanns följande artikel:

Slakt- och besiktningstvånget illusoriskt

Lifsfarligt kött och fläsk införes obehindradt till Stockholm.

... Tack vare prisvärd uppmärksamhet från en besiktningssman inom Stockholms hälsovårdspolis gjordes häromdagen å Östermalmstorg en upptäckt, som åstadkommit uppståndelse- och bestörtning hos våra hälsovårds- och slakthusmyndigheter. Tillsyningsmannen anträffade nämligen å nämnda torg en svinkropp, som befanns vara besmittad med dynt [förstadium till bandmask. red:s anm.] och alltså synnerligen hälsovådlig, ja, rent af lifsfarlig. Dess värre kunde faran icke helt afvärijas, fläsket var nämligen redan styckadt och en stor del utsåldt till obekanta personer.

Om allt det sålunda sålda fläsket stekts eller kokats v ä l, föreligger ingen fara, men har någon bit ätits rå eller rökt, så sväfvade de människor, som intagit denna föda i verklig lifsfara.

Den beslagtagna svinkroppen var i vanlig ordning försedd med kontrollstämpel från Kristianstads svinslakteri, men icke förty infekterad, så att svinköttet såsom människoföda var lifsfarligt.

... Direktör Sandeborg vid slakthuset Stockholms hälsovårdsnämnd och medicinalstyrelsen, ha redan, enligt hvad vi erfarit, satt sig i rörelse med anledning af det inträffade – det torde af denna ovanliga skyndsamhet framgå, att man anser allvarlig fara föreligga.

1914

Den folkskygga mikroskopisten

Mikroskopisten Fröken Maria Malmberg är visserligen mycket kysare än förut men dock på återställt ämne, att hon lämpligen kan börja sitt arbete vid Slakthuset. Hon är t. v. ännu folkskygg och det fördes tillsyn, för att hon skall äta så, att hon får sin tillräckliga näring. Detta intygas härmed.
Den 23 maj 1914
A. G. Nyblin,
E. provinsläkare.

Hennes fullständiga namn var Ingeborg Maria Bernhardina Malmberg. Född 1864. Hon hade börjat arbeta som mikroskopist på Stockholms Slakthus redan från starten 1912. Malmberg hade rekryterats från Stadens Norra Köttbesiktningsbyrå som var belägen vid Gamla Kungsholmsbrogatan 47 (nuvarande Kungsbron). Här hade hon granskat kött mikroskopiskt alltsedan den 2 januari 1895. Noga kontrollerat att köttet varit i godkänt skick och fritt från sådant som t ex trikiner och tuberkulos. År 1911 tjänade Maria Malmberg som mikroskopist 1400 kr per år samt ett så kallat ålderstillägg på ytterligare 200 kronor. 1911 kostade en liter mjölk 14 öre. Att köpa en ko kostade ca 125 kronor.

Det vi vet om henne är att hon levde ensam som ogift och att hon aldrig fick några barn. Hur blev Maria Malmberg det som läkaren i sitt sjukintyg beskriver som »folkskygg«? Hon var femtio år gammal vid den här tiden. En femtioåring för hundra år sedan var i allmänhet en betydligt sliten och åldrad person. Varför matvägrade fröken Malmberg så pass att hon behövde bevakning för att inte bli undernärmd? Hade hon försökt svälta sig till döds? Led hon av en depression? Var det ensamheten som tärde på hennes mentala krafter? Eller bara det dagliga slitet som mikroskopist i en hård värld bland djurkroppar och styckdelar? Vi kan bara spekulera ...



Herrar Lantbrukare och Fiskeriidkare

göras uppmärksamma på fördelen av att vid avsättningen av sina produkter, såsom levande djur, kött, ägg, mejeriprodukter, frukt, rotfrukter och grönsaker begagna sig av Stockholms Stads anstalter här för.

STOCKHOLMS STADS KREATURSMARKNAD



vid **SLAKTHUSET Å ENSKEDE.**

Slaktdjursmarknad alla dagar.
Förbindelser direkt via Långholmen och båt till Söder Mälarstrand, varifrån djuren mot ytterst billig taxa transporteras med spårväg till slakthuset. De senaste årens verksamhet har tydligt visat att lördagen för dess fördelar allt mera tränger sig fram hos alla pastorer. Slakten av storboskap har sålunda under år 1913 utgjort 31,738 st., år 1914 35,961 st., och har under 1915 t. o. m. den 30 Nov. redan stigit till 42,020 st.
Stadscommissionärerna H. Andersson och K. Sjöstedt förmedla köp och försäljning av djur. Arvode 2 %. Postadress: Slakthuset, Stockholm 4.

STOCKHOLMS STADS SALUHALLAR



CENTRALSALUHALLEN
vid KUNGSÖATAN.

Livsmedelsförsäljning såväl enpos som detalj. Auktioner t. v. en gång i veckan. — Till förvaring av alla slags livsmedel linnaas kylrum, frysrum och källareutrymmen att hyra per dag, per månad eller per år. Direkt anslutning till statens järnvägsnät. Tillförseln till centralsaluhallen järnvägsledes utgjorde år 1913 ialles 1,244,172 kg., steg under år 1914 till 2,765,891 kg. och syas under innevarande år ha ytterligare stegrats.

PROVISORISKA FISKHALLEN
vid VINTERVÄGEN.

Försäljning i parti av all slags fisk o. d. såväl under hand som å auktion alla helgfria dagar. Kyttum finns. — Att förtäro även för denna institution synnerligen önskas visa följande tillstånd:

År 1913	ca 305,000	kr. värde 101,325	kronor
" 1914	" 390,000	" " 201,236	"
" 1915 t. o. m. 30/11	" 647,000	" " 353,510	"

Varje vecka försäljning av alla slags fisk under hand och å auktion.

Inte bara konsumenterna utan även livsmedelsproducenterna skulle lockas med annonser för bästa möjliga avsättning för sina varor.

1915

Gratis matlagningskurser nästan alltför populära

Att det var matbrist och dyrtider under första världskriget, trots att Sverige som neutralt stod utanför själva kriget, framgår av det fokus som nu lades på utbildning av husmödrarna i sparsamt tänkande beträffande matlagning. Här ville Slakthus- och saluhallsstyrelsens upplysningskommitté ta sitt samhällsansvar i att undervisa och fostra medborgarna och påverka dem till billigare matvanor. Följande annons stod att finna i åtskilliga Stockholms-tidningar vårvintern 1915:

Huru skola vi kunna nedbringa våra levnadskostnader?!

Fr. Gertrud Bergström håller ett sista föredrag över detta ämne Lördagen den 19 april kl 8 e. m. i Kungsholms realläroverk, Handverkaregatan 35.

Vid detta tillfälle kunna intresserade husmödrar även anteckna sig till deltagande i de avgiftsfria demonstrationskurser i tillagning av fisk, billigare köttretter och vegetariska rätter, vilka under de närmaste veckorna komma att av slakthus- och saluhallsstyrelsens upplysningskommitté anordnas vid ett stort antal av huvudstadens skolkök och husmodersskolor.

Kommittén

Genomslaget blev stort och upplysningskommittén lyckades nästan lite för bra för att själva kunna hantera den enorma efterfrågan. Man såg sig tvungen att införa följande meddelande i Stockholmspressen bara dagar efter att det ovan nämnda föredraget ägt rum:

Kurserna i matlagning

De av slakthus- och saluhallsstyrelsens kommitté för upplysningsverksamhet anordnade avgiftsfria demonstrationskurserna i tillagning av fisk, billigare köttretter och vegetariska rätter ha rönt så stor tillslutning, att deltagarantalet redan på fredagen var fulltecknat, varför kommittén beslutit att i höst återupptaga dessa kurser, då de som nu ej kunnat emottagas kunna bli i tillfälle att delta.

1916

Djuren på slakthusområdet behövde även tillsyn och omvårdnad före slakt av kunnigt folk. Man utannonserade fortlöpande tjänster, bland annat som svinskötare.

Komp. Svinskötare

Förklar. Kont. nr. 2/1916
erhåller plats vid Stockholms stads Svingård. — Fina betyg och referenser erfordras. Grundlön 1,500 kr. pr år. Ansökningar ställas till Slakthuset, Stockholm 4.

Här en ansökan från en hugad spekulant:

Ansökan
Säter Hospital den 14/1 1916

*Erhållit eders Annonser följande jag önskar
li' anmäla mig som sökande till den
svanskötare plats som svanskötare vid Säter Svingård
Emedan jag innehar plats som svanskötare nu vid
Säter Hospital Svingård på 152 tomt af olika slag
fullt kompetent samt bekänt i yttre med 6 års public
Ålder 25 år och varit sjuk. tackpen för max.
Kvartalslönen.*

*Om Statens är tillust
med god betygarna
Betygarna*

*(Måder (Hans))
Svinskötare Måder Johansson
Hospital Säter*

Kadaver

å Destruktionsanstalten Riddersvik mottagas för oskadliggörande och tekniskt utnyttjande af kroppar af själfdöda hästar, nötkreatur, får och svin, såvida de ej dött af i författningen upptagen smittosam sjukdom.

Kadavret som bör befrias från hud och inälvor kan sönderstyckas och försändas i täta lårar, som returneras. Ersättning utbetalas med afdrag för frakter å järnväg och ångbåt samt öfriga transportkostnader.

För nötkreatur, får och häst med 20 öre och för svin med 65 öre per kg.

**Stockholms stads slakthus och
saluhalls Styrelse**

**PASTA**

Fram till slutet på 1950-talet kallades den svenska pastan för »Gammaldags makaroner«. De tillverkades av Kungsörnen. Ungefär vid den tiden åt vi vår första spaghetti med köttfärsås i Sverige. Runt om i världen såg det annorlunda ut. Italienare som utvandrade till Amerika på 1920-talet tog troligen med sig recepten på både spaghetti, tagliatelle och penne över havet. De som flyttade till Sydamerika såg till att spaghetti också blev en viktig del av det sydamerikanska köket.

STYCKSCHEMA (5)

Undervisningsplanscher för styckning av nöt och kalv.

BULLENS PILSNERKORV (7)

De första konservburkarna med så kallad pilsnerkorv tillverkades 1953 av Alvesta slakteriförening i Småland. På burken finns, då som nu, ett porträtt av skådisen Erik »Bullen« Berglund. Om han bidragit med receptet kan man bara spekulera i, men det är inte helt omöjligt. Erik Berglund var utbildad kock och hans kunskap om mat spreds över landet på 1920-talet i en serie radioprogram där han kåserade om mat under signaturen »Bullen«. Programmet blev till böcker. Prat om Mat, 1928, och Mera prat om mat, året därpå. Bullens kokbok utkom i början av 1930-talet..

KALLES KAVIAR

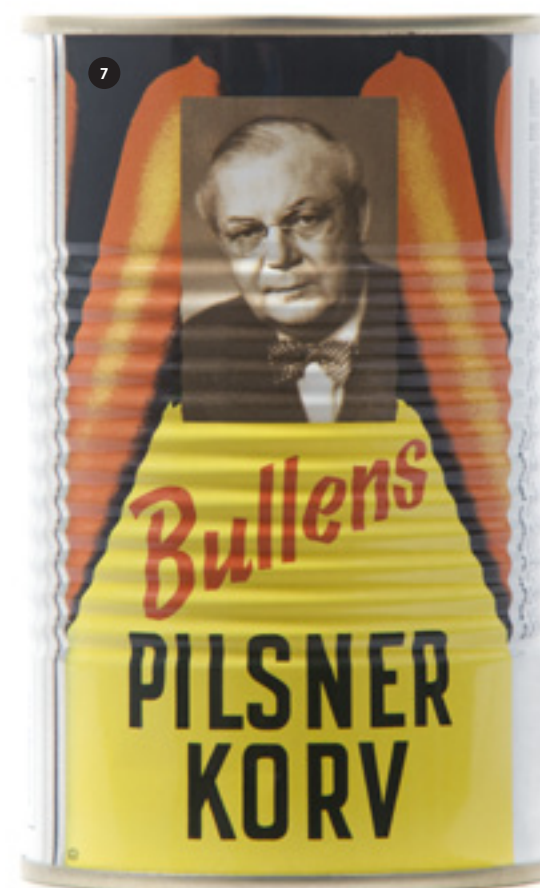
Receptet till det som skulle bli dundersuccén Kalles kaviar köpte Abba av en namnlös gårdfarihandlare 1954. Kaviaren, som innehåller socker-saltad torsk eller sej, smaksatt med tomatpuré, blev raskt ett populärt smörgåspålägg bland en yngre publik. Det sägs vara skälet till att tuben som saknade dekor det första året, fick en bild av en blond, blåögd pojke med namnet Kalle. Idag säljs ca 2 600 ton Kalles kaviar om året.

RESTAURANG HONG KONG (8)

Första kinakrogen i stan invigdes på Kungsholmen i början på 1960-talet. Krögaren hette Sung Li, som hade kokat på Berns Kinesiska i några år. Sedan länge är det sonen Sonny Li som – bland annat – serverar bättre pekinganka än i Peking.

FRYST SMÖRDEG (6)

Smördegen är ett halvfabrikat som blev en given succé från dag 1. Först kom den frysta plattan i fempack i slutet av 1980-talet. Denna platta banade väg för nya recept på drinktilltugg, oxfiléer bakades in i smördeg och flertalet desserter blev färdiga på en kvart istället för dryga timmen (om man ens gjorde sig besväret att kavla sin egen).



1917

»...det uppsamlade avfallet... undergår kokningsprocedur, som gör det till ett ypperligt utfodringsmedel vid slakthusets egen svinuppfödning.«

Stora förhoppningar och höga ambitioner hade man sannerligen med den kommunala svinuppfödningen, inte minst när det gällde utfodringen av huvudstadens grisar. I tidningen *Socialdemokraten* fanns följande artikel, 6 september 1917:

Stadens uppsamling av köksavfall möjliggör en väsentlig ökning av slakthusets svinuppfödning.

Ett rationellt tillvaratagande av köksavfallet från de stockholmska hushållen är ju en fråga som under åtskilliga år ventilerats från alla sidor och varit föremål för allehanda utredningar, utan att något egentligt resultat uppnåtts. Sedan flera privatpersoner försökt sig på uppsamling av köksavfallet i vissa stadsdelar och givit upprepade förklaringar på att företaget var lönande fann till sist Stockholms stad sig föranlåten att även själv göra ett försök i den vägen. Stadsfullmäktige beslöt alltså, som bekant i juni föregående år att sätta igång med en dylik uppsamling i två Söderrotar (en rote kunde storleksmässigt motsvara alltifrån en mindre församling och upp till en hel stadsdel). I mars detta år beslöts att utsträcka uppsamlingen till hela Södermalm, omfattande 8 rotar, som tillsammans bestå av 1 501 fastigheter.

Hämtningen, fördröjd av beslutens överklagande, började omkring 15 januari 1917 i Skanstulls- och Barnängsrotarne och för hela Söder, som i sig innesluter 26 153 hushåll, började uppsamlingen den 1 maj 1917.

Vilket ofantligt stort värde, som verkligen kan utvinnas med detta köksavfallets tillvaratagande, blev pressen under gårdagen i tillfälle att konstatera vid ett besök ute vid slakthuset vid Enskede. Hit forslas nämligen det uppsamlade avfallet och undergår kokningsprocedur, som gör det till ett ypperligt utfodringsmedel vid slakthusets egen svinuppfödning.

Inom området Sundsborg ... har anlagts ett särskilt kokeri för sagda ändamål. Hit köres med början redan kl. 6 på morgonen, uppsamlingskärlen. Avfallet rensas från otjänliga ingredienser som papper, glas, salt sill o. d. ... Den efter en timmas kokning färdigberedda svinmaten uppsamlas i stora cementbassänger. Det av detta, som går till de äldre svinen, uppblandas även med blod, som också här kokas för att döda eventuella bakterier.

Varje dag avhämtas 294 kärl, var och ett rymmande en medelvikt av 12 kg. Det är alltså omkring 3 500 kg. svinmat som här erhålles.

... Inalles har slakthuset för närvarande under uppfödning 800 svin. 500 av dessa äro inhysta i nyuppförda, synnerligen ändamålsenliga svinhus på Sundsborgsområdet, där man planerat för en svingård i anmärkningsvärt stora dimensioner.



Köksavfall samlades in för att utfodra grisarna. Så här såg kärlen ut.



**KONTROLL
MED ORGAN
STOCKHOLM**

Husmödrar i Stockholm

göras uppmärksamma på vikten af att vid sina uppköp af kött och fläsk erhålla sådant försedt med stämplat i blå färg och **S:t Eriks bild** enär endast kött med denna stämpel är undersökt vid Stockholms stads slakthus och köttbesiktninganstalter.

Slakthus- och saluhallsstyrelsen.

VARNING

Det är absolut förbjudet att vid köttmalning inmata köttet med händerna. Inmatningen skall ske med de hertill avsedda köttstötarna. I övrigt måste största försiktighet iakttagas vid användandet av charkuterimaskinerna.

»Skadans beskaffenhet: båda armarna krossade«

Slakthusområdet kunde vara en mycket farlig arbetsplats. Olyckor hände jämt och ständigt, vilket förteckningarna över inträffade olycksfall vittnar om.

Den 27 januari 1917 klockan 12.30 råkade hallbiträdet Henrik Vilhelm Andersson väldigt illa ut. Vid vagnsväxling (säkerligen tågagn för transport av slaktdjur) beskrivs Andersson »halkad från en vagn och kom under tågsättet«. I protokollet under rubriken »Skadans beskaffenhet (skadad kroppsdel något angifven)« anges kort och brutalt: »båda armarna krossade.« Under punkten »Skadans följder. Måst avsluta arbetet? När?« har man fyllt i »Genast«.

Henrik Vilhelm Anderssons var född 17 januari 1887 och var alltså nyss 30 år fyllda när den svåra olyckan drabbade honom. Stackars Andersson förlorade båda sina armar vid olyckstillfället. Dock så arbetade han kvar vid slakthuset fram till 1952, bland annat som telefonvakt och portvakt. Henrik Vilhelm Andersson bytte sedermera efternamn till Askervall, han var gift två gånger, blev far till sju barn och uppnådde trots allt en aktningsvärd hög ålder. Han var 81 år gammal när han dog 1968. Henrik Vilhelm Andersson/Askervall arbetade 39 år, 8 månader och 24 dagar av sitt liv vid Stockholms Slakthusområde.

**PIZZA**

Krögaren Bengt Wedholm var redan en känd matprofil i Stockholm när han 1968 i kvarterskrogen Östergöks lokaler öppnade den första renodlade pizzerian i Skandinavien. Den låg i hörnet av Kommendörsgatan och Styrmanngatan. I taket hängde bulliga, bastklädda vinflaskor från Italien. Att få sittplats var lika åtråvt som att vinna på lotto. Stämningen var lika bullrigt exotisk som själva pizzan!

HAMBURGARE (12)

Den 26 oktober 1973 kom »burgarna« till Stockholm. Då öppnade Sveriges första McDonald's på Kungsgatan. I Amerika invigdes den första McDonald's redan 1940, i San Bernardino i Kalifornien. Idag kan man äta samma hamburgare i 121 länder världen över.

SUSHI

Restaurang Seikoen introducerade sushi i Sverige när de öppnade sin krog i Gamla stan 1973. Det dröjde till början av 1990-talet innan man kunde tala om någon egentlig konkurrens. Men då började fler och fler mindre sushibarer dyka upp. Idag hittar man lådor med sushi i många välsorterade livsmedelsbutiker.

FALUKORV

År 1973 blev falukorven namnskyddad i Sverige. Kravet var att den måste innehålla minst 40 procent nöt- eller fläskkött för att få heta falukorv. År 2001 debatterades falukorven i EU-parlamentet och därmed placerades vår älskade korv under rubriken »Garanterad traditionell specialitet« (GTS). Historiskt lär det ha varit tyskar vid Falu koppargruva som lärde svenskarna att göra denna historiska korv. I gruvan gick det åt mängder oxhud, som tvinnades till linor, för att hiss upp malmen. Köttet blev en restprodukt som saltades in och röktes, för hållbarhetens skull. Idag finns bara en tillverkare av falukorv i Falun.

LÄTT & LAGOM (10)

I mitten av 1970-talet började jakten på kalorierna och det som allmänt kallades light-produkter tog mer och mer plats i butikshyllorna. Man skulle ut och jogga. Det första alternativet till smör lanserades 1974 och fick det svensk klingande namnet Lätt & Lagom.

GRÄDDFIL (13)

Gräddfilen lanserades i Sverige 1952. Produkten var Mjölcentralens sommarnyhet för året och den gjorde succé direkt. Med sin slogan »Gräddfil – en läckerhet«, syntes förpackningen inom kort på många svenska matbord. I marknadsföringen hette det snart att gräddfilen var både »mat och dessert – frisk, läskande och mättande utan att tynga«.

DISKMASKINEN (11)

Diskmaskinens uppfinnare, amerikanskan Josephine Cochrane, tog år 1886 patent på en diskmaskin som arbetade med vattentryck. Den första elektriska diskmaskinen konstruerades 1929 av vitvaruföretaget Miele. 1956, vid en mässa i Dortmund, presenterades den första diskmaskinen för hushållsbruk.

METERSYSTEMET

Beslutet om att införa metersystemet i Sverige fattades av riksdagen år 1875. Det gamla måttsystemet med kannor, jungfrur, skålpund och kvarter ersattes successivt med liter, centiliter, kilo och gram. De nya måttsetsarna användes i Hagdahls kokbok år 1896. Därmed kan vi laga mat efter hans recept än i denna dag.

ISSKÅPET (9)

»Bort med tassarna – isen bränns« var en vanlig varning till barnen på den tiden. I August Strindbergs boning i Blå tornet på Drottninggatan 1908–1912 fanns inget kök, men väl ett isskåp.

KYLSKÅPET

Den svenske ingenjören och uppfinnaren Carl Munters konstruerade på 1920-talet det så kallade absorptionskylskåpet. Tillsammans med Baltzar von Platen uppfann de även ett kylskåp för hemmabruk. Lösningen blev en världssensation som också la grunden till Electrolux framgångar som svensk vitvarutillverkare.





Se här vilken imponerande djursamling som en 50-årig köttätande individ slukat under årens lopp.

1921

»Vad säga vegetarianerna om detta?«

Det finns olika sätt att beräkna hur mycket kött medborgarna stoppar i sig under sitt liv. I *Aftonbladet* 23/11 1921 görs den här tankeleken kring hur många hela djur en enda människa hunnit tugga i sig efter ett halvsekel här på jorden:

Hur mycket kött har man ätit vid 50 års ålder?

Enligt statistiska beräkningar konsumerar varje stockholmare omkring 50 kg. kött per år. Hela Stockholms befolkning äter sålunda årligen upp cirka 20 milj. kg. Ungefär hälften därav utgöres av storboskap, en fjärdedel av svin och resten av större eller mindre kalvar samt får. Om man antar, att en 50-årig person i 40 års tid ätit upp 50 kg. kött om året, så är det avsevärda kvantiteter han förtärt under denna tid. Då köttet av en ox väger i genomsnitt 200 kg., så skulle denna person på fyra decennier ha ätit upp fem oxar. Antalet grisar om 80 kg. skulle bli 7, större kalvar om 50 kg. 3 stycken, mindre kalvar om 20 kg. 7 stycken, samt får om 18 kg. 8 stycken. Bilden åskådliggör vilken imponerande djursamling som en 50-årig köttätande individ slukat under årens lopp. Vad säga vegetarianerna om detta?

I juni 1926, alltså knappt fem år senare, gör man en uppskattning i *Bonniers Veckotidning* av stockholmarnas samlade, årliga köttkonsumtion genom att illustrera hur stort respektive kreatur skulle vara i förhållande till välbekanta Stockholmsmiljöer. En jätteko på Kungsgatan som knappt får plats mellan Kungstornen motsvarar »Herr och Fru Stockholms« årliga konsumtion av 11 miljoner kg nötkött. Framför Riksdagshuset sitter en enorm gris och symboliserar stockholmarnas årliga konsumtion på sammanlagt 10,5 miljoner kg fläsk. Enligt *Svenskt Kött*s statistik åt svenska befolkningen år 2011 totalt 617 377 ton kött. Det ger en köttkonsumtion på 65, 1 kg per invånare – alltså drygt 15 kg mer årligen än 1921 års stockholmare.



Allt öl, som dricks i Stockholm på ett år, fordrar en butelj av dessa dimensioner för att rymmas.



Denna imponerande julgris, som något vanvördigt placerat sig framför Riksdagshuset, representerar stockholmarnas fläskkonsumtion under ett år.



Om alla nötkreatur, som på ett år förintas i herr och fru Stockholms magar, förkroppsligats i en jättekossa, skulle hon knappast rymmas på Kungsgatan.

61-1926

PETER CASSO

En Seger för tradition & kvalitet

Att slakthusområdets verksamhet har och har haft många förgreningar utåt, det finns det åtskilliga exempel på. Ett av de allra tydligaste är detaljhandeln som fått sitt kött levererat från Enskede. Det kött som styckats där.

Återförsäljarledet har många representanter, men de mest anrika och traditionella är saluhallarna och de människor som verkar där. Saluhallsverksamheten i Stockholm är till och med äldre än slakthusområdet självt. Den allra äldsta saluhallen – i originalskick helt bevarade – är Östermalmshallen. Där, på M. Seger Eftr. Kött & Ost, finns en person som också är gammal i gamet – Peter Cassö.

Började som styckare

Peter Cassö har en lång och gedigen bakgrund. Han kom in i kött- och charkbranschen 1959 då han började jobba på skolloven på Gudruns.

– Sen fick man bli styckarlärning, lära sig klyva grisar och allt det där. Svinskallar och det. Det var ju handarbete på den tiden. Sen fortsatte man med nötkött. Det är i och för sig två skilda yrken att stycka nöt och att stycka gris. Helt olika, som dag och natt. Även om man förstås tränar upp en knivvana och man kan gå över från det ena till det andra. Men det är stor skillnad.

Peter har alltså ett förflutet på slakthusområdet. Inte minst som styckare på Samfood och sedermera hos Josberg.

– På Samfood var det grisstyckning. Men på Josbergs skar vi mycket häst. Polska hästar var det ibland. De kom i långtradare, trailers från Polen. De kom alltid på fredagarna, sent på kvällen, vid notiden. Hängde på fasta krokar. Det var tur att man var stark på den där tiden. Vi var två man som lyfte av alla de där. Sen styckade vi hästarna inne på Josbergs fram till elva–tolv på natten. Och ibland blev det lördagsjobb också för att vi skulle bli klara.

Gick över till saluhallssidan

Mot slutet av 1970-talet gick Peter över till saluhallssidan. Det blev Hötorgshallen i elva års tid. Men det skulle dröja några år innan han till slut kunde ta över Segers kött i Östermalmshallen. Trots påtryckningar. Företrädaren på Seger, Olle Johansson, tjtade att Peter skulle efterträda honom. Men Peter Cassö hade en annan passion i livet, förutom kött och charkuterier.

– Jag höll på en hel del som tävlingscyklist. All träning och tävlandet tog mycket tid och kraft. Så jag sa nej först. Ville vänta. Men sen, efter fyra år,

så var jag mogen att ta över. Då tog vi i hand, Olle Johansson och jag. Och jag och min fru tog över Seger. Det var 1986. Och vi har varit här sen dess.

Kunderna kan mer än vad man tror

– Vi har fyra barn också som har jobbat här i omgångar. Och två av dem är kvar. Min son har utbildat sig i slakteri, korvtillverkning och allt det där nere i Schweiz. Satsat sitt liv på det här. Så nu har han tagit över min del av verksamheten. Och en av mina döttrar, hon gör all vår korv. Hon har fått sin utbildning ute på slakthusområdet. Och vi har Stockholms enda korvfabrik i källaren, med eget rökeri. Vi gör falukorv, prinskorv, pastejer, blodpudding, röker bacon, vi gör allting sånt själva här. Och just för att vi tillverkar och förädlar så väldigt mycket, så blir det lite mer jobb än om man bara skulle öppna en kartong och lägga upp lite varor.

Peter Cassö och hans familj upprätthåller verkligen en lång och stolt tradition.

– Seger var den första affären här i Östermalmshallen när den öppnades 1888. Fru Maria Seger drev den med järnhand, kan man säga. Hon jobbade själv väldigt hårt och hade kvar verksamheten i många år. Sen vet jag att en som hette Aronsson tog över och drev affären. Men han hade den bara i ett par år. Han satte igång nere i Hötorgshallen istället, när det hade byggts nytt igen i slutet på 50-talet. Och då tog Olle Johansson över Seger, Olle som var före mig här.

Att saluhallarna blivit mer och mer »delis« och restauranger, det kan Peter Cassö hålla med om. Men han ser ändå positivt på framtiden.

– Det ser ändå ut som att allt fler vill handla råvaror och charkuterier och laga hemma själva. Sen har vi alltid haft väldigt mycket kunder här. Bra kunder som kan mycket. De kan mer än många kanske tror. Kunderna vet ofta mycket väl vad de pratar om och vad de vill ha. Hur de vill ha det och så vidare.

Kvalitetsgaranten – egen kontroll och omsorg

Att mycket förändrats de senaste åren, med prispress och sviktande kvalitet, är Peter medveten om. Men det är inget som egentligen gäller honom och hans verksamhet.

– Vi har så hög kvalitet på allt vi säljer här.

» Det är verkligen 1800-tal härinne. Även om vi idag har elektriska skärmaskiner, bandsågar och köttkvarnar. Och — vi behöver inte längre ha isskåp med isblock! Nu har vi kyl och frys. Förutom de sakerna är det mesta likadant, det går till på ungefär samma sätt som det gjorde när hallen öppnade 1888. Och själva hantverket är precis det-samma, nu som då.«

Därför kan vi också ta ett bra pris. Även om marginalerna inte är så jättestora för oss. Det är ju mer service än »business« idag, att driva den här verksamheten. Sen är det märkligt, det där med de så kallade billiga produkterna. Jag menar, köper man till exempel det som heter »dansk fläskfilé« i en vanlig mataffär, då ser det billigt ut. Men man betalar ju också för en massa fett som inte skurits bort, en massa vatten som sen fyller stekpannan när man ska tillaga den. Man kokar ju den där köttbiten, istället för att steka den. Och inte blir den god. Och det var ingen glad gris från början.

– Här säljer vi rent kött, kvalitetskött som vi har valt ut med omsorg, hängt själva och renskurit och allt det. Och ändå kan vårt kilopris faktiskt bli lägre än den där danska vattenslamsan, om man ser till det man faktiskt får på tallriken till slut.

– Sen när det handlar om till exempel köttfärs, så kan man egentligen inte få högre kvalitet än den vi har på vår färs. Vår köttfärs är alltså så ren som den bara kan vara. Vi har hälften så stora hål i vår skiva när vi maler färsen. Sen maler vi färsen två gånger, medan alla andra bara maler en gång. Då förstår man att det blir en väldig skillnad på kvaliteten.

När det gäller kontakten hela vägen tillbaka till slaktledet, gör Peter besök på till exempel Skövde Slakteri därifrån allt Segers fläskkött ursprungligen kommer. Allt för att noga kommunicera vilka typer av djur han vill ha. Detta alltså före slakt och innan de sen fraktas till Mårtenssons på slakthusområdet där de styckas. Och ut till styckeriet åker alltid Peter själv och hämtar sitt kött. Efter en verklig okulärbesiktning.

– Jag är väldigt noga med att få exakt det kött jag vill ha. Det är viktigt att ha kontroll, så att kvaliteten blir så hög som den bara kan. Och det måste man själv avgöra, se med egna ögon.

– När det gäller nötkött, så tar vi ju inga »pojkar«, som vi kallar det. Inga handjur alltså. Aldrig tjurar eller ungtjurar. Bara hondjur. Annars är inte köttet tillräckligt melerat, eller marmorat som man också säger. Och då blir det inte samma goda smak på köttet.

Många kända profiler i kundkretsen

Peter har under sina dryga 25 år i Östermalmshallen

haft många kända och profilstarka kunder.

– Povel Ramel var ofta här och handlade. Mest var det ost han köpte. Och Martin Ljung var här mycket. Han var väldigt duktig på att laga till lamm. Hade ett stort kunnande om det. Så han var också stamkund här hos oss. Sen var Kar de Mumma här i hallen nästan jämt. Varje dag i princip. Fast han handlade mest hos Willy Ohlssons här intill och inte så mycket hos mig. Men han var ju verkligen färgstark.

Att gå in i Östermalmshallen är på många sätt som att gå in i en annan värld. In i en annan tid. Och det mesta har blivit kvar vid det gamla, intygar Peter Cassö.

– Det är verkligen 1800-tal härinne. Även om vi idag har elektriska skärmaskiner, bandsågar och köttkvarnar. Och vi behöver inte längre ha isskåp med isblock! Nu har vi kyl och frys. Förutom de sakerna är det mesta likadant, det går till på ungefär samma sätt som det gjorde när hallen öppnade 1888. Och själva hantverket är precis detsamma, nu som då.

Udda händelser – levande gris och kojuver

På temat absurda minnen och ovanliga händelser i Peters yrkesliv, minns han främst två saker.

– En gång fick jag en beställning på en levande gris som skulle levereras. Den skulle ges bort som en femtioårspresent. Då var slakten fortfarande igång ute på slakthusområdet. Så jag åkte ut till Enskede med min skåpbil och hämtade den där grisen. Det var en halvstor gris, vägde kanske fyrtio kilo. Jag hade den hos mig i framsätet när jag körde. Grisen var ju nervös i början och gjorde på sig. Men sen när vi började närma oss stan, då hade den vant sig och blivit lugnare. Till slut, när vi hade kommit till Nybroplan härnere, då stod den med framklövarna upp på instrumentbrädan och spanade ut genom framrutan. Höll lite koll så där. Sen levererade jag grisen uppe på Östermalmstorg. Fast sen blev det visst inget av med den där presenten, visade det sig. Frun till han som skulle fylla femtio satte tydligen stopp för det hela.

– En annan ovanlig grej var när jag fortfarande jobbade nere i Hötorgshallen. Då var det en kines som hade beställt kojuver av mig. Och det är ju inget man har i lager direkt. Så jag for ut till slakthusom-



Seger var den första köttaffären i Östermalmshallen, när den öppnade år 1888. Maria Seger drev sin butik med järnhand. Det är sannolikt hon som står bakom disken på den här bilden.

rådet och hämtade två juver som jag fick med mig i plastsäckar. Och när jag kom tillbaka till hallen med de där juvren, då stod kinesen och väntade på att få med sig dem hem. Det rök fortfarande om juvren, så nyslaktade var de. Och det rök om den varma mjölken som fortfarande rann ur juvren. Och när kinesen gick iväg med de där, så droppade det mjölk efter honom på golvet och i rulltrappan upp.

På tal om nyslaktat och ännu varmt så minns Peter med just värme den tid då slakten fortfarande var igång ute på slakthusområdet.

– Om man till exempel hade fått beställning på kalvnjure, då åkte man och hämtade därute. Då kunde de vara alldeles nyslaktade och njurarna var ibland alldeles varma. Så när kunden frågade om de var färska då kunde man svara dem att: «Ja, de har inte hunnit kallna än ...»

Egna rötter i branschen

Att Peter Cassö säkrat för återväxten i sin egen verksamhet, råder det ingen tvekan om. Två barn är med och driver Seger, formellt har de till och med tagit över. Men hur är det med hans egna rötter i branschen?

– Nej, farsan var plåtslagare. Men däremot min morfar, som hette August Björkström, han berättade för mig att han hyrdes in att köra Stockholms stads första lastbil. Och han lär bland annat ha kört leveranser till och från Stockholms slakthusområde när de drog igång därute. Det var så länge sen att man inte ens hade körkort på den tiden. Istället tog de något som hette kompetensbevis. Så där finns i alla fall en koppling till slakthusområdet och branschen som man själv hamnade i, två generationer senare.

1925



Ute vid Enskede ligger en av stadens offentliga institutioner, vilken för stadens invånare har en mycket stor betydelse ur hygienisk synpunkt. Det är Stockholms stads slakthus.

Det är icke många tiotal år tillbaka, då vem som helst, som ägde »ett levandes svin eller annat kreatur«, hade rätt att slakta detsamma var han ville och tillsaluhålla det var som helst. Inga restriktioner i ena eller andra riktningen tyngde – man var fri att slakta och sälja, var som helst.

Men med den stigande upplysningen om vissa sjukdomars orsaker och sedan man konstaterat att vissa sjukdomar kunde överföras från de döda djuren till människorna, fastställdes i lag, att de djur, vilka slaktades för att sedan tillsaluföras, skulle underkastas besiktning, dels innan slaktning fick ske och dels efter slakten. Detta besiktningstvång är således endast en samhällsätgärd för att förhindra att hälsovådligt kött föres i marknaden.

... Slakthusets areal är cirka 65 tunnland (drygt 32 hektar). På detta ofantliga område äro uppförda ett stort antal byggnader för olika ändamål. Samtliga byggnader äro av armerad betong, vilket delvis förklarar den höga anläggningskostnad, 6 ½ milj. kronor, som slakthuset betingar.

Tillträde till Slakthuset är fritt för alla dem, vilka föra dit djur för slaktning och sedan vederbörlig slaktavgift erlagts.

Det finns tvenne slakthallar: en för storboskap och en för småboskap och svin. Samtliga hallar utmytna i en förbindelsehall, vid vars andra sida fryshusbyggnaderna äro belägna.

Jämför man en nutida slaktning med slaktning för endast tjugufem år tillbaka, så finner man, att även här tiden gått framåt ... Då var det en hel dags arbete ... Byns »slaktare« ... anlätades, men det räckte inte till. Husfar, husmor, pigor och drängar fingo också hjälpa till. Det var icke så lätt att få den sprattlande grisen eller det bråkande lammet att ligga stilla på slaktbänken. ... Djuret stacks, blodet började forsa fram och hinken ställdes genast under för att uppsamla blodet. Man skulle ju ha »blodpölsa«. Djuret skrek och sprattlade. Men så småningom blev skriket svagare och svagare och djuret ryckte endast till krampaktigt. ...

Gällde det att slakta ett större djur, en ko, ox eller häst, då band man fast djuret vid järnögglor i en vägg, tog en stor träklubba och slog djuret i huvudet ... tills det föll medvetslöst till marken. Därefter stack man det, lät blodet rinna av, flådde djuret och skar upp det.

En nutida slaktning går snabbare och är smärtfri för djuret. – Låt oss se hur det går till på Stockholms stads slakthus. Sedan djuren ankommit per järnväg från landsorten och anlant till Liljeholmen inkopplas boskapsvagnarna i ett tågsätt, som på ett stickspår leder till Slakthuset. Här undersökas

djuren av besiktningsveterinären, varpå de föres över i olika hallar beroende på om de befunnits friska eller behäftade med en eller annan sjukdom.

Sedan de friska djuren funnit en köpare och den nye köparen beslutat sig för att slakta dem föras de till de respektive hallarna ...

Gäller det storboskap föres djuret in i en slakthall, vilken har 48 slaktplatser – och bort till den slaktplats som anvisats. Föraren håller djuret här, visslar på hallmannen, vilken kommer bort och håller ett komiskt instrument för djurets panna, slår med en liten hammare på ett stift och – ett skott ljuder. – Djuret faller ned dött. Omedelbart stickes det, blodet samlas upp, man skär upp kroppen, inälvorna – mage och tarmar lastas på en kärra, vilken omedelbart kör till tarmrenseriet, medan hjärta, lever, lungor och huvud hängas upp vid sidan av det slaktade djuret. – Därpå flås det. Man hissar upp det medelst en vinsch och två man »draga huden av«. – På tvärbanor föres djuret hängande i krok, från slaktplatsen till sammanbindningshallen, där det får hänga till veterinären gjort en ny besiktning och konstaterat att köttet är friskt, varpå han sätter sin stämpel. För därefter stämplas köttet med Slakthusstämpeln. Sedan kroppen hängs i sammanbindningshallen några timmar föres det till för-kylhuset, i vilket köttet förvaras en längre tid t. ex. 4–5 dagar och därefter föres det till det inre kylhuset, vilket håller 9–10 grader kallt. Här kan det uppbevaras friskt flera månader. – Hela slaktningssproceduren ifrån det djuret införts till slaktplatsen i hallen och tills det hänger i sammanbindningshallen tager en tid av – ungefär en halv timme. Och icke ett enda stönande från »offret« har hörts.

Gäller det slaktning av svin, föras dessa från sina »fällor« över till en liten »bur«, vid vars främre del en anordning finns, vari huvudet fastsättes. En hammare med en rörlig bult sättes för huvudet, ett slag med en klubba på bulten och – svinet faller. En sidolucka vid burens lyftes upp, djurkroppen ulla ut på ett galler, stickes, blodet tömmas och därefter föres kroppen ned i en varm-vattenbassäng, vars vatten är mellan 60–80 grader. Här skrapas kropparna medelst automatiska skrapmaskiner föres därefter upp på slaktbord, skäres upp ... Kroppen finskrapas ... överföres till sammanbindningshallen för vidare befordran till fryshuset, sedan den besiktigats och godkänts, och sedan det mesta av ångan från den nyslaktade kroppen avdunstat. Hela proceduren tar ungefär 20 minuter, och av det förfärliga svinskriket hörs ingenting.

Det är den smärtfria döden för djuren.

Vad som frapperar vid ett besök i de olika hallarna är, hur snabbt allting sker och ... att allting kan hållas så rent och hygieniskt, som det verkligen är. ... – Till och med i tarmrenseriet, där djurtarmarna och djurmagarna tömmas på sitt innehåll, förvånar man sig över att »doften« där icke är värre än den är.

... I detta sammanhang är det intressant att taga del av »vad vi slippa att äta«. Det är icke småsmulor som gå bort ... År 1923 kasserades sålunda genom Slakthusets och köttbesiktningssbyråernas kontroll – 500 000 kg.

Årskonsumtionen av kött i Stockholm utgör cirka 30 000 000 kg. eller ungefär 70 kg. kött per invånare. Men av den köttmängd, som tillföres huvudstaden slaktas och stämplas endast cirka 16 proc. å Slakthuset, 43 proc. stämplas å stadens köttbesiktningssbyråer och resten eller cirka 41 proc. är stämplat annorstädes.

Det är icke utan en viss beklämning som man vandrar genom de väldiga slakthallarna, där djur-kropp ligger vid djurkropp, ännu ångande av livsvärme och där man ser det forsande blodet strömma ur det nyligen stuckna djuret.

Man tvingas ovillkorligen att tänka, hur annorlunda det är att vandra i ett landskap, där säden växer ymnig och hög eller i en trädgård, där frukterna hänga mogna och vänta på att bli plockade. Det är mera inbjudande, lockande, men ändock kan man längta efter – en biff.

1925

Stadens svin ha det fett och betala sig

Är den positiva rubriken i *Dagens Nyheter* 19 september 1925. Man ansåg att stadens grishantering var värt ett bättre rykte än att endast baktalas som råttspridare och ren förlustaffär:

... Stadens svingård i Enskede, som i dagarna karaktäriserats som en institution av vilken inga andra än råttorna dra någon vinst och som tillfogar staden en kännbar förlust, tillhör, med all vördnad för övriga kommunala inrättningar, de mera sympatiska av stadens verk. Så tycker förvaltaren Per Ernhoff, som på intet sätt verkar kommunaliserad arbetskraft, och det tycker modersuggorna, som släppts ut i villande skog och böka ner sig vid tallarnas rötter för att kunna visa den käre fargalten ett älskligt och uppsluppet tryne. De silkeslena nykomlingarna utan grisfysionomi, de dygns gamla kelgrisarna som slåss om spenarna och hugga in med glupsk aptit, de något äldre och syskonvänliga, som stå i valet och kvalet mellan modersmjölk och kärnmjolk, estetgrisar, vilkas högsta dröm det är att få vältra sig i mat till ögonbrynen – alla de 2 500 djuren vilja ha svingården kvar, om det nu är något skäl.

– Skall svingården dö skall den i varje fall inte dödas med osanningar, säger förvaltaren, som säkert har rätt att kräva att hans flit inte lönas med otack. Det är inte sant, säger han, att svingården bidrar till att öka råttornas antal i staden – och om ekonomin kan direktören lämna besked. Hur mycket bättre är det inte på gårdarna nu än förr. År 1921 beskylldes svingården för att ha ökat rättstammen på Norrlandsgatan. Vi hämtade på den tiden inga kärl (med köksavfall) där. Nu klagas det över förhållanden i Gamla sta'n och Stadsgården, men vi ha inga kärl där. ...

– Våra plåtkärl äro snygga och det är omöjligt för råttorna att komma i dem. ... Se här hur ren och fin svinmaten är som lägges i våra kärl. Femtontusen kg. få vi dagligen. Köksavfallet blandas upp med blod och slaktavfall, som kokas. Trettiotusen liter är den dagliga ransonen. Det skulle säkerligen glädja de flesta husmödrar att se hur köksavfallet tillvaratas. Om uppdelningen till svinmat och annat avfall gjordes ännu noggrannare i köken, skulle – det är min övertygelse – staden aldrig behöva lägga ut rättgift. För råttorna kunna inte leva av tomma ansjovisburkar, sönderslaget porslin eller pappbitar.

Slakthusdirektören Martin Sandeborg vill inte förneka att svingården är en institution som tillkom under kristiden, men han kan inte alls gå med på att den ställes i klass med de sorgliga kristids-skapelserna. »Man får inte glömma«, säger direktör Sandeborg, »att svingården kom till under en tid då den måste till. Jag tror inte att man kan lägga ledningen av den något till last, ja, jag anser till och med att vi klarat våra affärer ypperligt under de förhållanden som varit.«

... Att resultatet blivit så gott beror icke minst därpå att svingården aldrig varit organiserad som något kristidsföretag. ... Just genom att verksamheten fortsattes har staden möjlighet att få tillbaka de pengar den lagt ut. Vad skulle det till exempel bli av byggnaderna här ute om rörelsen skulle läggas ned? Det innebär en stor besparing för staden, att svingården tar hand om köksavfallet, hämtar det gratis på gårdarna och håller ordentliga kärl.

– Det är också så, slutar direktör Sandeborg, att denna svinproduktion, 3 000 svin om året, som visserligen är en liten del av de 125 000 svin som Stockholm årligen äter upp, utgör en slags regulatör för priset. Topprisen klippas av genom att dessa svin komma i marknaden.

1926

Svinpesten slår till

Alla var uppenbarligen inte lika noga med sorteringen eller hanteringen överhuvudtaget av köksavfallet. Och snart hann en grym verklighet ifatt alla inblandade. Det skulle ju nämligen visa sig att avfallet innehöll en massa gifter som gjorde svinen sjuka och att de dog i stora skaror. Det utbröt även svinpest på många håll, att de flesta av dessa pestutbrott var kopplat till den giftiga födan kunde väl inte bevisas till att börja med, men det blev allt svårare att inte göra kopplingen – att de stackars grisarna blev känsligare för infektioner, att de också fick just infektionerna av det de åt – samt att det ibland även rörde sig om andra sjukdoms- och dödsorsaker än ren svinpest för de arma nassarna. Just den omfattande svinpesten medförde en kungörelse från Överståthållarämbetet daterad den 31 juli 1926: Till slut reagerade man även med kraft från stadens sida. Situationen hade blivit ohållbar.

Den 13 november 1926 stod det i *Svenska Dagbladet*:

Den kommunala svingårdsrörelsen inför sitt slut.

SLAKTHUSSTYRELSEN FÖR AVVECKLING.

Svinpesten har definitivt avgjort frågan

Alltsedan svinpesten började sina härjningar i Stockholmstrakten har frågan om den kommunala svingårdens fortbestånd varit synnerligen aktuell. Sjukdomens utbrott har påskyndat behandlingen av frågan om denna institutions fortbestånd eller nedläggande. I går eftermiddag behandlade slakthus- och saluhallsstyrelsen saken och resultatet blev att styrelsen enhälligt beslutade gå in för en avveckling av rörelsen.

Som ett av de främsta skälen för den kommunala svingårdsrörelsens fortsättande ha åberopats de sanitära fördelar, vilka den medförde som ett led i den hittills gällande anordningen för tillvaratagande av sopor och avfall. Hälsovårdsnämnden har emellertid funnit, att då daglig hämtning av köksavfallet av ekonomiska skäl icke kunde påfordras, det vore lämpligast att upphäva tredelningen av soporna (uppdelning av tre kategorier sopor: matavfall, gödselavfall, övrigt avfall/»skräp«). Sådan denna tredelning tillämpats i praktiken har den visat sig medföra hygieniska olägenheter. Ett upphävande av densamma skulle bland annat medföra fördelen att köksavfallet kommer att dagligen bortföras från egendomarna.

ÖVERSTÅTHÅLLARÄMBETETS N:r 42 Kungörelse. 1926

På framställning av Kungl. Medicinalstyrelsen har Överståthållarämbetet denna dag funnit skäligt meddela förbud

dets för transport av levande svinkreatur till marknader, torglagar, utställningar eller andra sådana platser, där svinkreatur från skilda håll i större antal sammanföras i annat ändamål än för att omedelbart nedslaktas,

dets ock för utförande från Stockholm av levande svinkreatur, såframt icke djuret åtföljes ej mindre av legitimerad veterinärs intyg därom, att han vid besiktning, företagen inom tre dagar före utförseln av djuret, funnit detsamma fullt fritt från misstänkta tecken å svinpest, än även intyg om, att djuret uppnått minst tre månaders ålder; skolande sistnämnda intyg antingen vara utfärdat av veterinär, eller ock, därest intyget är utfärdat av annan, dennes trovärdighet och ojävighet vara av polismyndigheten vitsonad.

Härjämte har Överståthållarämbetet, därest för utfodring av svinkreatur å smittad eller för smitta misstänkt ställe användes från annat ställe anskaffat köksavfall (s. k. svinmat) eller slaktavfall eller annat dylikt avskräde, funnit skäligt meddela förbud för användning av dylikt avfall, med mindre avfallet blivit kokat.

Stockholm den 31 juli 1926.

VILHELM TAMM.

A. Zetterquist.

Över 200 oxar

såldes pr dag i Stockholm under 1926. Av dessa sålde Konsum 18. *De övriga* såldes i de privata affärerna.

De privata affärernas stora försäljning, trots Konsums våldsamma reklam beror på:

1. God vara.
2. God vikt.
3. Låga priser.
4. Verkligt intresse för kundens bästa.

Köp i de privata affärerna.

Över 513 kalvar

såldes pr dag i Stockholm under 1926. Av dessa sålde Konsum i sina 39 butiker 48. *De övriga* såldes i de privata affärerna.

De privata affärernas stora försäljning, trots Konsums våldsamma reklam, beror på:

1. God vara.
2. God vikt.
3. Låga priser.
4. Verkligt intresse för kundens bästa.

Köp i de privata affärerna.

1928

En kajvakts död

En »Anmälan om olycksfall i arbete« från 1928 förtäljer oss att Stockholms slakthus anställda även verkade långt utanför själva slakthusområdet. Som kuggar i det djurtransportmaskineri man byggt upp, via lands-, spår- och inte minst vattenvägar. Detta dokument berättar också en mycket tragisk historia – om den trafikolycka som drabbade 56-årige Ernst Andersson Hålam och som några dagar senare skulle ta hans liv.

Ernst var född i Vinköl i Skaraborgs län, Västergötland, den 2 mars 1872. Han arbetade som kajvakt vid Söder Mälarstrand. Det var här som Ernst Andersson Hålam, lördagen den 6 oktober 1928 klockan 2 på eftermiddagen, arbetade med lossning av djur (alldeles säkert omlastning till tågagnar, av djur som skeppats dit sjövägen). Anmälningsformulärets kolumn »Olycksfallets förlopp« vittnar i handskrivet bläck om Hålams oblidade öde:

H. var sysselsatt med lossning av djur vid kajen å S. Mälarstrand då det ringde på telefonen i kioskbyggnaden, varför H. skyndade dit. Passerade bakom vid kajen stående spårsvagnar och observerade i brädskan ej en västerifrån kommande personbil Nr A 10786, förd av mekanikern John Gunnar Herbert Hulting, boende Långholmsg. 22. Blev påkörd av bilen och omedelbart förd till Maria Sjukhus, där det konstaterades att skallbenet spräckts.

Vi hittar sedan Ernst Hålams journal från Maria Sjukhus Kirurgiska Avdelning N:o II. Här beskrivs olyckan något annorlunda:

Inkom d: 6/10 Anamnes: Skall, då han steg ur en bil, bakifrån ha blivit påkörd av en annan bil och därmed slagit huvudet i stenläggningen. Infördes hit medvetslös. Blödde därvid ur höger öra.
Status: Pat [patienten] är medvetslös. Tydlig spritluktnad ur munnen. Pulsen bra, regelbunden ...

Stackars Ernst Hålam bedöms alltså (sannolikt) som alkoholpåverkad när olyckan inträffade. Dagen efter – den 7 oktober – beskrivs att Ernst Hålam »för ett kort ögonblick genom tilltal fås att till hälften vakna upp och mumla något obegripligt«. Den arme mannen beskrivs sedan som mestadels medvetslös i de följande dagarnas kortfattade journalanteckningar. I Sveriges dödbok ser vi att Ernst Andersson Hålam avlidit den 9 oktober 1928, alltså tre dagar efter bilolyckan på Söder Mälarstrands kaj.

1930-TALET



*Hållbarheten av kött
beror på dess behand-
ling efter slakten!*

Förvaringen av en så ömtålig vara som kött är ofta ett av husmoderns värsta bekymmer, i synnerhet under den varma årstiden. Ibland kan det hända att en till utseendet förstklassig stek blir ankommen redan efter en dag, trots den mest omsorgsfulla förvaring.

Förklaringen hertill ligger vanligen i den behandling, som köttet undergått innan det köptes. Det har kanske skickats långa vägar, gått genom flera händer och varit dåligt förvarat, så att det tagit skada.

På den ort där köttet ätes, där bör slakten ske, ty endast där kan det från början till slut behandlas på ett fullt tillfredsställande sätt. I Stockholms Slakthus sker slakten under de hygieniskt mest betryggande förhållanden, och det slaktade köttet föres från slakthallen direkt till kylhuset, där det bibehålles friskt och rent ända till den dag, då kundkretsen är i behov därav.

En förståndig husmor i Stockholm är därför alltid mycket noga med, att köpa

kött med Slakthusets stämpel i blå färg:



Garantien för god slakterivara.



*En säker garanti vid
inköp av slakterivara!*

Inköpen till hushållet äro i våra dagar lättare än förr. Man har endast att ringa upp sin handlande per telefon och beställa vad man behöver för dagen. Detta gäller numera även i fråga om kött, sedan man i Stockholms Slakthus' stämpel erhållit en garanti för frisk och förstklassig slakterivara.

Begär man vid beställningen att varan skall vara försedd med denna stämpel behöver man ej frukta att bli ångerköpt.

I Stockholms Slakthus sker slakten under de hygieniskt mest betryggande förhållanden, och det slaktade köttet föres där- efter direkt till kylhuset, där det bibehålles lika friskt och rent ända till den dag, då kundkretsen är i behov därav.

En sådan samvetsgrann behandling är möjlig endast om slakten skett på den plats där köttet skall ätas. Vid inköp av kött är därför en förståndig husmor i Stockholm alltid mycket noga med att detta skall vara försedd med

Stockholms Slakthus' stämpel!



Garantien för god slakterivara.

1938

När mjölkerskan fick sparken

21 april 1934 börjar Fru Maria Kristina Schinkler sitt jobb som städerska och mjölkerska vid Stockholms Slakthus. Denna dubbelfunktion var vanligt förekommande ända sedan verksamheten tog sin början i slakthusområdet drygt 20 år tidigare. Man får anta att många kvinnor som tog den här typen av arbeten, flyttat in till Stockholm för att söka sin försörjning. Många av dem hade säkerligen arbetat som pigor på gårdar ute i landet. Att mjölka kor var något de verkligen kunde, vilket definitivt gjorde dem mer attraktiva som arbetskraft. Att kunna utföra många olika sysslor var alldeles säkert en viktig konkurrensfördel.

Maria Schinkler var född 1897. Den 9 mars 1938 var verkligen en otursdag för henne. Klockan halv två höll hon på att mjölka en ko i den stora marknadshallen. Men kon rycker till och sparkar fru Schinkler på underbenet. Hon blev tvungen att avbryta sitt arbete och gå hem. Dagen därpå har hon uppenbarligen gjort ett läkarbesök som vittnar om en skadad högervad. Den 4 april var Maria Schinkler så pass återställd att hon kunde återgå till det tunga slitet att dels mjölka kor som väntade på slakt och dessutom städa lokalerna – bland annat efter slakt.

Iakttag sparsamhet
med det
elektriska ljuset

Kall Helsingborgs Belys. 5000.

**Förbjudet
att orena
i källaren.**

**Spottning
i trappor och förstugor
förbjudes.**

1940-1950 Man kan bara spekulera om hur många karréer och kotlettrader (med eller utan ben) som har späckats med katrinplommon under 1900-talet. Plommonen tillsammans med äpplet ger såsen sin sötsyrliga smak.

Plommonspäckad kotlettrad

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Gör ett hål rakt igenom köttet, till exempel med ett brynstål. Proppa hålet fullt med katrinplommon, från båda håll.
2. Salta, peppra och gnid in köttet med mald ingefära. Bryn köttet i smör runt om och lägg det mitt i en ugnform, ca 20 x 30 cm. Placera en termometer mitt i köttet.
3. Klyfta äpplet och skär det i mindre bitar. Skala och skär löken i små klyftor. Dela katrinplommonen. Lägg äpple, lök och katrinplommon runt köttet. Blanda vatten, soja och vinäger. Häll blandningen runt köttet.
4. Ställ formen mitt i ugnen och ugnstek tills termometern visar 65 grader. Täck och ställ köttet åt sidan. Sila såsen och red av med majsensredning. Låt såsen sjuda någon minut. Vispa i smöret precis före servering. Smaka eventuellt av med mer salt.

TILL 4 PERSONER:

1 kg benfri kotlettrad
1 påse kärnfria katrinplommon
2 tsk salt
1 tsk mald ingefära
2 krm nymald svartpeppar

SÅSEN:

1 äpple
1 gul lök
5–6 katrinplommon
3 dl vatten
2 msk kinesisk soja

1/2–1 msk balsamvinäger

2–3 msk majsensredning
1–2 msk smör

TILLBEHÖR:

Inlagd gurka,
äppelmos, gelé,
nykokt potatis



1940-1950 Kalopsen är ett gott föredöme bland klassikerna. Så tar man på bästa sätt hand om kött som kräver långkok, för att bjuda på sitt allra yttersta. Här är det lagerblad och kryddpeppar som ger den välkända smaken. I många länder smaksätter/mörar man motsvarande kött i vin, gärna i ett vin från trakten. Finns det inget lokalt rött vin, då får det bli ett vitt. Beuf Bourignon är alltså helt enkelt en fransk kalops.

Kalops

GÖR SÅ HÄR:

1. Putsa köttet och skär det i lagom munsbitar. Skala och klyfta löken.
2. Hetta upp en stekpanna. Smält hälften av smöret och låt det bli nötbrunt. Bryn köttet i omgångar och lägg över det i en gryta efter hand. Stek löken i resten av smöret.
3. Tillsätt kryddor, tomatpuré och soja. Pudra mjölet över och smula i buljongtärningarna. Späd med vattnet. Salta och rör om väl.
4. Låt kalopsen sjuda på låg värme, med locket lätt på glänt i 1 1/2–2 timmar, tills köttet är riktigt mörkt. Skala och skär morötterna i mindre bitar, som får sjuda med i grytan den sista halvtimmen.

TILL 8 PERSONER:

1 1/2 kg högrev
3 gula lökar
3 msk smör
10 kryddpepparkorn
10 svartpepparkorn
2 lagerblad
2 msk tomatpuré
2 msk kinesisk soja
2–3 msk vetemjöl
2 tärningar mörk oxbuljong

1,2 liter vatten
1 tsk salt
3–4 morötter

TILLBEHÖR:

Inlagda rödbetor
Kokt potatis



1940-1950 Det vilar något stramt och smått högtidligt över ordsammanställningen: Slotts-stek. En riktig klassiker, på en härlig köttbit. En symbol för vad dåtidens medelklass samlades kring på söndagarna. Det påstås att det är såsen, gräddsåsen som fått sin fina sälta av små ansjovisar, som är främsta skälet till rättens popularitet. Som alternativa söndagsmiddagar, på den tiden, bör även nämnas höns ris och curry och dillkött!

Slottsstek med klassiska tillbehör

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Skala och grovhacka lök och morot. Grovkrossa pepparkornen i mortel.
2. Salta och bryn köttet runt om i smör. Lägg i grönsaker och peppar som får fräsa med ett par minuter. Lägg över köttet i en ugnform, ca 20 x 30 cm diameter, med 4–5 cm hög kant. Placera grönsakerna runt om.
3. Lös upp tärningarna i 4 dl vatten i en liten kastrull. Håll buljongen runt köttet tillsammans med ättika, sirap, ansjovis (med eller utan spad) och lagerbladen. Placera en digital termometer mitt i köttet.
4. Ställ formen mitt i ugnen. Ös gärna köttet ett par gånger. Grädda tills termometern visar 62–64 grader.
5. Ta köttet ur grytan och täck med folie. Sila spadet och späd till 6 dl. Vispa i grädden och red av med majsena-redning. Sjud någon minut och smaka eventuellt av med mer salt.
6. Skär upp köttet och servera med såsen, pressgurka, gelé och kokt potatis.

TILL 8 PERSONER:

- 1 ½ kg befri fransyska, i nät
- 2 msk smör
- 1 tsk salt
- 2 gula lökar
- 1 morot
- 6 grovkrossade svartpepparkorn
- 6 grovkrossade kryddpepparkorn
- 4 dl vatten
- 2 tärningar mörk oxbuljong
- 1 liten burk ansjovisfiléer, 50 g
- 2 lagerblad
- 1 ½ msk ättikssprit, 12 %
- 2 msk ljus sirap

REDNING:

- 2 msk vetemjöl
- 2 dl vispgrädde



1940-1950 Den tidens hönor finner man inte i dagens livsmedelsbutiker. Men för den som har tur och tid finns ändå enstaka exemplar utanför stadsmuren. Idag finns dock fler och betydligt mörare alternativ att välja mellan. De vanliga kycklingarna, eller lyxigare alternativ, som de som är uppfödda på majs.

Höns med ris & curry

GÖR SÅ HÄR:

1. Lägg kycklingen i en kastrull. Häll på vatten så det täcker. Salta. Skala och klyfta löken. Skala och slanta moroten.
2. Sjud kycklingen under lock, på svag värme, ca 45 minuter tillsammans med lök, morot och kryddor. Låt kycklingen svalna i kokspadet. Sila kokspadet och spara 4 dl till såsen.
3. Skala och hacka löken. Tärna äpplet. Fräs lök, äpple och curry i smör, ca 5 minuter, tills löken mjuknat. Pudra över vetemjöllet och späd med kokspadet under omrörning. Sjud under lock ca 15 minuter. Sila.
4. Rör i grädden och smaka av med mer salt och eventuellt mer curry. Plocka kycklingköttet från skrovet och skär i lagom bitar. Servera med kokt ris blandat med smörstekt lök.

TILL 4 PERSONER:

1 kyckling, 1–1 ½ kg
Vatten så det täcker
ca 1,8 liter
2 tsk salt per liter vatten
1 stor gul lök
1 morot
Ca 10 vitpepparkorn
1 lagerblad
Några persiljekvistar

CURRYSÅS:

1 gul lök
1 äpple
1–2 msk curry
2 msk smör
2 msk vetemjöl
4 dl kokspad
1 dl vispgräde



1940-1950 Hemligheten med wallenbergaren är rörande! Och kylde råvaror A och O. Här vågar man nästan använda sig av den gamla slitna frasen: vägen till mannens hjärta går genom magen! Receptet på wallenbergare lär komma från 1800-talets sista decennium. Hon som rörde då hette Amalia Wallenberg. Måltiden lagades till maken och häradshövdingen Marcus Wallenberg. Kanske hade Amalias känsla för det goda gått i arv från fadern, Charles Emil Hagdahl, en legend i gastronomiska sammanhang än i denna dag?

Wallenbergare

GÖR SÅ HÄR:

1. Ta färsen, äggen och grädden ur kylan. Arbeta först in salt och peppar och sedan äggulorna, en i taget. Använd gärna elvispens degkrokar och kör på lågt varvtal.
2. Fortsätt med grädden, lite i taget. Resultatet blir en lös färs. Strö ut hälften av ströbrödet på en skärbräda. Klicka färsen till 8 biffar på ströbrödet. Strö resten av ströbrödet ovanpå.
3. Smält smöret och låt det bli lätt nötbrunt. Sänk värmen. Stek sakta, ca 4 minuter på var sida.

TILL 4 PERSONER:

400 g kalvfärs
 1 ½–2 tsk salt
 1 krm nymald svartpeppar
 4 äggulor
 3 dl vispgrädde
 2 dl ströbröd
 2–3 msk smör, till stekning

TILLBEHÖR:

Gröna ärter
 Rörda lingon
 Potatismos



1940-1950 Som många minnesvärda matklassiker är även denna uppkallad efter en bestämd person, men här är även ett hotell inblandat. Själva rätten skapades i köket på Hotell Rydberg i Stockholm, och mannen som bekostade själva bygget av hotellet var grosshandlaren Abraham Rydberg. Rätten kan väl ses som en uppgraderad pytt i panna, som man skurit i något större bitar.

Biff Rydberg

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och tärna potatisen. Skala och hacka löken. Fräs först potatisen i smör på medelgod värme, tills den blir vackert gyllenbrun. Salta och peppra under tiden. Rör om då och då.
2. Stek löken tills den får lite färg. Salta och peppra.
3. Skär köttet i sockerbätsstora kuber. Salta och peppra. Smält smöret och låt det bli lite nötbrunt. Stek köttet på hög värme, högst 2 minuter. Skaka pannan ett par gånger under tiden.
4. Knäck äggen och servera gulorna i sina skal. Servera med senapsgrädde och extra svartpeppar.

TILL 4 PERSONER:

500 g oxfilé eller
utskuren biff
1 tsk salt
1 krm nymald
svartpeppar
1 msk smör
800 g fast potatis
4 gula lökar
2 + 2 msk smör
1 1/2 + 1 1/2 tsk salt
2 + 2 krm nymald

svartpeppar
4 äggulor

FRANSK SENAPSCRÈME:

2 dl vispad grädde
2 msk fransk senap





VÄRMEPANNOR UT & STEKPANNOR IN

När Restaurangakademin
flyttade in i den gamla
panncentralen

Panncentralen i Slakthusområdet har befolkats igen! Tre megapannor, som tidigare fyllde lokalen från golv till tak, har fått ge plats åt betydligt fler, betydligt mindre, men ändå pannor ... och grytor och kastruller!

År 2009 flyttade Restaurangakademien in i den gamla panncentralen på Rökerigatan 4. Huset är K-märkt, som många av fastigheterna i området, så renoveringen av byggnaden gjordes med varsam hand. Det vackra huset byggdes för att ge tak över huvudet till de magnifika pannorna, som under nästan hundra år stod för hela områdets försörjning av el. Men utan pannor blev huset ruskigt tomt.

Jag har bestämt träff med Hanna Halpern som är VD för Restaurangakademien sedan 2007. Hanna driver detta Matkonstens Mecka med ett tiotal andra måltidsvisionärer och experter. Tillsammans tar de företaget framåt.

Kommer i god tid, landar i en fätölj med en kopp och ser mig omkring. Lokalen är magiskt vacker. Här nere, en matsal för femtio sittande och tretton meter i takhöjd, med fönster från golv till tak som silar in ljuset från norr.

Festernas fest

Från matsalen ser man in i det öppna köket som allmänt kallas »akvariet«. Här tränas kockarna som årligen kämpar om utmärkelsen »Årets kock«. Tävlingen har pågått sedan 1983. Torsten Kjörling var den förste att ta hem segern. Fredrik Eriksson, framgångsrik krögare och kokboks författare, vann priset 1987. Han är idag kreativ ledare för köket och för Restaurangakademiens långsiktiga strategier. Föreningen »Årets kock« har sedan tio år tillbaka ansvarat för Sveriges mest prestigefyllda måltid: nobelmiddagen. Arrangemanget görs i samarbete med Nobelstiftelsen. Föreningens nuvarande ordförande heter Markus Aujalay, Årets kock 2004.

När kocken blev kung

I Restaurangakademiens kök drillas även de svenska mästarkockarna som ska ut i världen och plocka hem medaljer i VM i matlagning, Bocuse d'Or. Tävlingen är uppkallad efter Paul Bocuse, en av världens främsta kockar. Han var en av de första kockarna som blev en offentlig person. Den förste kändis-

kocken. Vad som hänt sedan dess vet vi, och mycket av kockarnas status idag har vi Restaurangakademien att tacka för. Paul Bocuses restaurang i Frankrike har för övrigt begåvats med tre stjärnor i Guide Michelin sedan 1965. Men det är en annan historia. I år är det Adam Dahlberg som ska försvara Sveriges färger vid tävlingen i Lyon. Han sägs vara taggad och siktar stenhårt på en pallplats.

Kökets hierarki

Hanna Halpern kommer direkt från ett möte om höstens tävling i »Årets kock«. Det är ett digert pussel att lägga innan alla bitarna är på plats. Sverige har under senare år hållit sig väl framme internationellt och börjar göra avtryck på den gastronomiska världskartan, säger Hanna.

Vi går på en rundvandring i lokalerna och börjar i köket där vi träffar kocken Julius Wallmo. Han ansvarar bland annat för att kursdeltagarna, som lär sig mer om mat och dryck, service, ekonomi och försäljning, får god mat. Dagens lunch är lammjämpar i tomatsås med rostade rotfrukter. Och jag får nu klart för mig hierarkin ser ut i ett restaurangkök. Julius berättar att först kommer köksmästaren/kökschefen, sedan souschefen (sous betyder under på franska) och sist men inte minst, kocken. Julius som har jobbat en hel del i Frankrike berättar att där rangordnas man i sex grupper. Precis som här är det kökschefen och souschefen som toppar listan, men i Frankrike kommer sedan Chef de partie, den som basar över en station som hanterar exempelvis kött, fisk eller sås. Där hittar vi även Demi chef de partie, de som Chef de partie basar över. Sedan kommer kocken och längst ner på listan hittar vi lärlingen.

Det mobila köket

Hanna pekar stolt mot golvet när hon berättar att samtliga köksöar/bänkar, ja till och med alla vägar går på hjul, ett perfekt sätt att kunna anpassa lokalerna efter behov. Några bänkar är dessutom höj- och sänkbara, lätta att anpassa till småfolket. Genialiskt planerat, in i minsta detalj!

Vi vandrar vidare, en trappa upp, där det finns kontor och plats för dryckesprovningar. Vinprovningarna är bara en i raden. En vinprovning kan handla om att grotta ner sig i en särskild druva, med



viner från olika länder, eller att lära känna karaktären på viner från ett speciellt distrikt. Här provas även kaffe och te. Ja, till och med vatten!

Kunskap ger framgång

– Vi skapar kurser som matchar det ständigt ökade intresset för mat och dryck. Och vi ser till att hela tiden samarbeta med landets bästa föreläsare och expertis, berättar Hanna.

I all undervisning ingår både teori och praktik, ungefär som när man tar körkort. Det räcker inte att klara teoriprovet, man måste kunna köra bilen också. Här kan man också lära sig företagsekonomi och att »bud-geten« inte är en maträtt, utan grunden till hur man driver ett vinstgivande företag. Akademien firar snart sitt trettioårsjubileum och Hanna är stolt över att få vara med och driva svensk gastronomi framåt.

Lycka börjar på D

Vi vandrar vidare och plötsligt känns det som att få följa med in till det allra heligaste, när Hanna tar mig med till diskrummet, innanför alla backar med vinglas. Hon pekar på den rostfria diskmaskinen och frågar retoriskt:

– Visst har du sett hur de håller på och putsar vinglasen på krogen?

Jo, jag ser hur någon putsar och håller upp glaset mot ljuset för en kritisk granskning.

– Hääär, fortsätter Hanna, här har vi vår bästa investering någonsin, en diskmaskin med ett reningssystem som gör att man slipper putsa! Bara till en provning går det åt 20 x 36 glas. Det blir 720, och vi har ofta flera provningar samma dag! Glasen lyser som kristall, och nog är det äkta vara alltid. Restaurangakademien har nyligen köpt in några uppsättningar av Riedelglas, motsvarande de vanligaste krogmodellerna för rött och vitt vin. De äldre så kallade ISO-glasen används numer endast till vatten.

Kocken och konstnären

Vi tar trappan ner till matsalen och stannar framför matsalens enda tavla, som pryder kortväggen. Hanna berättar att mannen bakom konstverket är Anders Dahlbom, Årets kock 1993.

– Många av våra bästa kockar när en konstnärlig ådra som sträcker sig långt vidare än till en vackert upplagd, väl sammansatt maträtt, säger Hanna. Här ser vi ett exempel i något slags blandteknik. Klockorna stannar, som de bara gör när något riktigt griper tag. Några sillar, eller kanske är det böckling, en känd krog från New York.

Till vänster i målningen finns det ett porträtt som föreställer läkaren Charles Emil Hagdahl, en man med sinne för det goda. Hans omtalade kokbok, som utkom 1879, ansågs stå för något helt nytt och annorlunda, utan jämförelse med vad kvinnfolk tidigare hade knäpat ihop. Men Hanna vet bättre.

– Den gode Hagdahl lär inte själv ha skrivit några recept i boken. Han samlade istället in hemmafruarnas, som han sedan utgav i bokform. Ett vinnande koncept så gott som något, och en viktig dokumentation av tiden. Och »fruarna« var säkert stolta över att bara få vara med.

I nederkanten av målningen står bokstäverna N S E L, ett budskap från Anders Dahlbom som ska tolkas Never Stop Enjoy Life. En uppmaning att ta med sig och spara!

Hanna rusar vidare till nästa möte och jag traskar ut i värsolen. Tar en sväng i Slakthusområdet som har så oändligt mycket att berätta, på så många plan. Idag en historisk plats där olika verksamheter/grossister för grönsaker, kött, fisk och fågel ligger sida vid sida. Snacka om att ha nära till de bästa leverantörerna!

Hurra för eldsjälarna

Restaurangakademien grundades 1985 av fyra matprofiler som redan då hade låtit tala om sig under decennier: Björn Halling, Örjan Klein, Åke Håkansson och Frank Hollingworth. Tanken var, redan från början, att skapa en gastronomisk mötesplats för kockar och sommelierer. Här skulle man enbart jobba med de bästa råvarorna och bara med utrustning av toppklass. De fyra eldsjälarna närde en gemensam dröm om att höja ribban i branschen på flera plan. Man kan bara konstatera att de visste vad de gjorde! Intresset från vetgirigt branschfolk lät inte vänta på sig, och den kurvan pekar ständigt uppåt. Och därmed blev det dags att se sig om efter större lokaler.

1938

Vid rengöring av korvspruta fick den skadade tummen emellan kvarnhuset och en till densamma hörande kolv

45-åriga charkbiträdet Frida Emilia Jansson råkade illa ut 15 september 1938. Dock inte värre än att hon inom bara några dagar åter var tillbaka i arbete.

1940

Brännskador efter kontakt med högspänningsledning vid lossning av is

Diversearbetaren Herbert Fredrik Sjöblom, 30 år gammal, fick en allvarlig stöt på Slakthusområdets bangård den 30 augusti 1940 klockan 8.55. Han överlevde utan bestående men och kunde snart återgå till sitt arbete igen.

1965

Sjelva slakten på slakthusområdet krympte alltmer under 1950- och 1960-talen. 1965 utnyttjades endast 25 procent av den totala slaktkapaciteten. Men man beslutade ändå att fortsätta sin verksamhet. Man kände att man hade ett samhällsansvar och såg även stor potential för verksamheten. Och i framtiden skulle faktiskt slaktkapaciteten åter utnyttjas i betydligt högre utsträckning. I *Köttbranschens egen tidning 1965* stod att läsa följande:

VI FORTSÄTTER SOM VANLIGT

Enhälligt och oreserverat har Stockholms stads slakthus- och saluhallsstyrelse beslutat att verksamheten vid Enskede slakthus skall fortsätta. De nerläggningsrykten, som fått näring genom skrivelser och diskussioner i dagspressen, har därmed kommit på skam. Ett slakthus i landets största underskottsområde försvarar väl sin plats, inte minst från beredskapssynpunkt. Stockholms stads offentliga slakthus kan med tjänstemannaansvar tillgodose slaktbehovet i oförminskad utsträckning för alla slaktdjursproducenter och företagare inom kött handeln.

... Slaktavdelningen står öppen för alla företagare inom branschen och styrelsen har konstaterat att det finns intresse från livsmedelsdetaljhandeln ... att möjligheterna till slakt inom staden skall bibehållas.

Den offentliga slakten har även stor vikt för en ändamålsenlig försörjning av storhushållet Stockholm. Inte minst beredskapssynpunkterna tillmäts stor betydelse. ... verksamheten skall bedrivas under samma former som hittills.

Vidare talas det om höjning av taxorna så att kostnaderna täcks. ...

Orsaken till att verksamheten vid Stockholms stads offentliga slakthus diskuterades var den taxemässiga eftersläpningen, i samband med att Stockholm-Gävle slakteriförening flyttade sin slakt från huvudstaden för att få den koncentrerad till Uppsala. Nödslakten utförs dock fortfarande i stor utsträckning vid Enskede slakthus. En föreningsansluten slaktdjursproducent i exempelvis Nynäshamnstrakten låter inte sitt sjuka slaktdjur transporteras hela den långa vägen till Uppsala. Han låter istället nödslakta sitt djur i Enskede. Dels är det närmare och dels är taxorna lägre än vid den egna föreningens slakteri. ...

Enskede slakthus är som institution över 50 år gammal, men ... anläggningen hör till en av de modernaste i Europa. ... I Stor-Stockholm finns det drygt en miljon munnar att mätta. Den som slaktar vid Stockholms stads offentliga slakthus behöver aldrig tänka på några avsättnings-svårigheter.

1960-1970 Löksoppa i sin enklaste form har nog aldrig gjort något större väsen av sig. Men gratinerad, med ost och bröd, då blev det något annat. Tillredd på detta vis blev löksoppa en av paradrätterna hos krögaren Carl Butler när han 1968, tillsammans med textilkonstnärinnan Inez Svensson, öppnade den lilla kvarteretskrogen »Svensson & Butler« på Rörstrandsgatan i Stockholm.

Gratinerad löksoppa

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala, halvera och skiva löken tunt. Skala och grovhacka vitlöken.
2. Fräs lök och vitlök i olja tills den mjuknat och blivit lätt gyllenbrun.
3. Pudra över mjölet och rör om. Tillsätt vin och vatten under omrörning.
4. Smula tärningarna över och krydda med oregano, senapsfrö, svartpeppar och salt.
5. Låt soppan sjuda, på låg värme, under lock, ca 45 minuter. Skumma.
6. Kantskär och rosta brödet på båda sidor. Fördela soppan i 4 ugnssäkra portionsformar. Lägg bröd och ost ovanpå.
7. Sätt ugnen på grill och gratinera högt upp i ugnen tills osten smält och fått lite färg. Håll ett öga på osten, det går snabbt.

TILL 4 PERSONER:

- 1/2 kg gul lök
- 3 vitlöksklyftor
- 3 msk olivolja
- 1 msk vetemjöl
- 1 dl vitt torrt vin
- 1 liter vatten
- 2 tärningar grönsaksbuljong
- 1 tsk oregano
- 2 msk gula senapsfrön
- 1 krm nymald svartpeppar
- 1 tsk salt
- 100 g Edamerost
- 4 skivor vitt bröd



1960-1970 Lantpatén blev trend under tidigt 1970-tal, både på krogar och i kokböcker. Den presenterades oftast som en fransk delikatess, med sina givna tillbehör: cumberlandsås och cornichons. Cumberlandsåsen, som baseras på svarta eller röda vinbär, citrus, sherry och brandy, är ett av de viktigaste tillbehören i det brittiska köket. Men originalreceptet lär vara uppkallat efter en tysk hertig av Cumberland. Paté är en typisk rätt som är perfekt att servera efter ett dygn i kylan.

Lantpaté

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 200 grader. Grovkrossa svampen i mortel. Blanda svamp och vatten. Låt stå minst 15 minuter. Smöra en ugnform som rymmer ca 1 ½ liter. Klipp till ett smörpapper som täcker botten och kortsidorna.
2. Hacka lök och vitlök. Fräs löken tillsammans med timjan tills löken har mjuknat, utan att ta färg.
3. Hacka levern. Fräs den lätt i smör, ett par minuter under omrörning. Tillsätt svampen och låt den mesta vätskan koka in. Blanda levern med löken. Låt svalna.
4. Blanda färsen med ägg, salt och peppar. Rör ut mjölet i grädden och tillsätt blandningen i ett par omgångar.
5. Tillsätt lök/leverblandningen lite i taget. Blanda väl. Fyll formen med färsen. Täck med ugnsfolie. Ställ formen mitt i ugnen. Grädda ca 1 timme. Låt patén svalna och ställ den sedan i kylan, gärna i 24 timmar.
6. Servera patén med cumberlandsås och små gurkor.

TILL 8–10 PERSONER:

- 10–15 g torkad svamp
- 1 dl vatten
- 1 gul lök
- 1–2 vitlöksklyftor
- 1 tsk timjan
- 1 + 1 msk smör
- 200 g kycklinglever
- 500 g blandfärs
- 3 ägg
- 2 tsk salt
- 2 krm nymald svartpeppar
- 3 msk potatismjöl
- 2 dl vispgrädd

TILLBEHÖR:

- Cumberlandsås
- Små gurkor



1960-1970 Många minns säkert balansakten med chili con carne, serverad på papperstallrik, som skulle flyttas från A till B. De som tog dubbla tallrikar hade mycket att vinna. Rätten anses komma från det mexikanska köket och bygga på en av många konserveringsmetoder från förr. Man lät köttet torka över svag värme, blandat med starka kryddor, salt och fett. På så sätt skjuts »bäst-före-datum« på framtiden.

Chili con carne

GÖR SÅ HÄR:

1. Fräs färs och lök i oljan, i omgångar. Lägg över i en gryta efter hand.
2. Tillsätt vatten, smulad tärning, burktomater, tomatpuré, chilipulver, cayennepeppar, salt, socker och lagerblad.
3. Rör om och sjud på svag värme, under lock, ca 45 minuter. Rör om ett par gånger under tiden.
4. Ansa, tärna och låt paprikan svartna något i torr panna under omrörning. Ställ åt sidan.
5. Skölj bönorna under kallt vatten. Låt dem rinna av väl. Tillsätt paprika och bönor. Ge chilin ett uppkok före servering.

TILL 4 PERSONER:

500 g nötfärs
2 hackade gula lökar
3 msk rapsolja
2 dl vatten
1 köttbuljongtärning
1 burk passerade tomater, ca 400 g
1 msk tomatpuré
1 msk chilipulver
1 krm cayennepeppar
1 tsk salt

1 tsk råsocker
1 lagerblad
1 röd paprika
1 burk bönor, ca 400 g

TILLBEHÖR:

Bröd
Matyoghurt
Färsk gurka



1960-1970 Namnet coq au vin avslöjar att det var tupp som ingick i det franska ursprungsreceptet. Även i denna rätt förstärks buljongen med rött vin från trakten. Och timjan som växer vild i Sydeuropa. Välj gärna ett relativt kraftigt medelklassvin till din gryta. Det lönar sig smakmässigt.

Kyckling i vin

GÖR SÅ HÄR:

1. Dela klubborna i 2 bitar vid knäleden. Fräs i smör tills kycklingen fått fin färg. Lägg över i en stekgryta efter hand.
2. Strö över mjölet och späd med vatten och vin. Koka upp och skumma om det behövs. Pressa i vitlöken och smula tärningarna i grytan. Klicka i tomatpurén och krydda med soja och timjan. Sjud under lock i ca 30 minuter.
3. Skiva och fräs svampen under tiden. Skala och smörstek löken. Dela (klipp) fläsket i mindre bitar och fräs det i smör. Koka potatisen.
4. Blanda ner svampen, löken och fläsket före servering. Smaka eventuellt av med mer salt.

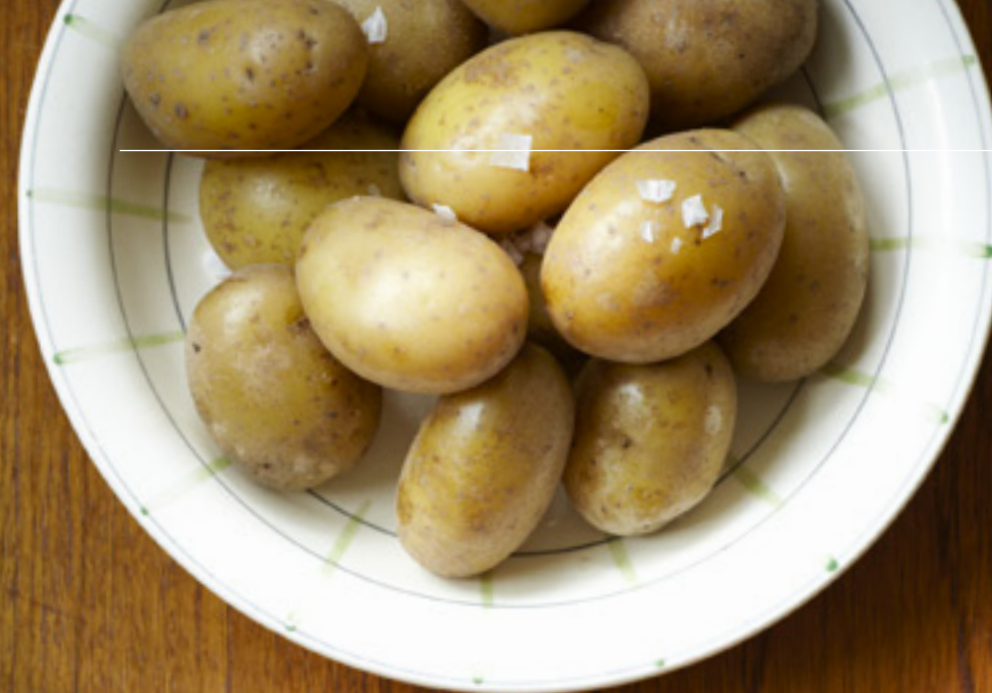
TILL 4 PERSONER:

- 4 kycklingklubbor, med ben
- 1 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 4 dl vatten
- 3 dl rött vin
- 2-3 pressade vitlöksklyftor
- 2 tärningar hönsbuljong
- 1 msk tomatpuré
- 1 msk kinesisk soja
- 2 tsk torkad timjan

- 150 g skogschampinjoner, eller annan svamp
- 1 påse smålök, ca 150 g
- 1 msk smör
- 150 g rimmat stekfläsk

TILLBEHÖR:

- Kokt potatis



1960-1970 Om slottssteken, på sin tid, serverades på söndagar, hörde biffen med bearnaise och bakad potatis hemma på fredagar eller lördagar under sin glansperiod. Bearnaisen skar sig ofta för att värmen under kastrullen var för hög. Prova detta recept, så kommer du garanterat att lyckas. Ballongvispen är ett utmärkt redskap för att vispa in luft i bearnaisen, eller när man »slår en bea« som det heter på kockspråk.

Biff med bearnaise & bakad potatis

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 250 grader. Skölj potatisen väl under rinnande ljummet vatten. Snitta potatisen med en vass kniv. Baka dem på galler, mitt i ugnen, ca 45 minuter.
2. Smält smöret på svag värme. Dra kastrullen åt sidan och låt smörets saltkristaller sjunka till botten.
3. Finhacka löken. Fräs lök och dragon, utan lock, i vinäger och vatten, tills ca 2 msk vätska återstår. Sila ner reduktionen i en tjockbottnad kastrull. Pressa de sista dropparna ur löken med en sked. Låt svalna något.
4. Vispa i äggulorna och vispa längs hela kastrullens botten, på mycket svag värme, tills blandningen tjocknar något. Ta kastrullen från plattan.
5. Tillsätt smöret, en matsked i taget, under kraftig vispning (undvik bottensatsen) tills allt smör är ivispat. Smaka av med salt och peppar.
6. Dela tomaterna längs »midjan« och lägg halvorna i en liten ugnform. Klicka 1 tesked persiljesmör på varje halva. Gratinera dem i 5–7 minuter tillsammans med potatisen.
7. Prova med sticka att potatisen är mjuk. Greppa grytlapparna och tryck i nedre delen av potatisen så att den öppnar sig. Fördela resten av smöret ovanpå.
8. Salta och peppra köttet. Stek biffarna i brynt smör, på hög värme. 1–3 minuter på var sida beroende på hur genomstekt du vill ha ditt kött.

TILL 4 PERSONER:

- 4 utskurna biffar, à 125 g
- 1 tsk salt
- 1–2 krm nymald svartpeppar
- 1–2 msk smör
- 4 bakpotatisar

BEARNAISESÅS:

- 200 g smör
- 1 finhackad schalottenlök
- 1 tsk torkad dragon
- 2 msk vitvinsvinäger
- 2 msk vatten
- 2 äggulor
- 1–2 krm salt
- ½ krm nymald svartpeppar

TILLBEHÖR:

- Ugnsbakade biffotmater
- Persiljesmör



**VITLÖKSPRESSEN (16)**

I mitten av 1970-talet blev vitlökspresen ett »måste«. På krogen serverades blodiga biffar med vitlökssmör och en klick vitlökssmör var aldrig fel i den bakade potatisen. För att inte tala om provençale coeur – vitlöksgatinerad oxflé. Det var bara ut och köpa sig egen press. Den billigaste i aluminium har genom åren ansetts som den bästa. Den som man inte får köra i diskmaskinen.

LERGRYTAN

Att laga mat i lergryta blev populärt i Sverige på 1970-talet. Grytan marknadsfördes under rubriken »mer smak – mindre fett«. Helt rätt och ett utmärkt sätt att laga mat i ugnen. Tyvärr har den nog landat långt in i något skåp. Plocka fram den!

BAKMASKINEN (14)

År 1988 utsåg Handels utredningsinstitut bakmaskinen till årets julklapp, en kortlivad succé som troligen också står längst in i många köksskåp.

WOKEN

Woken blev årets julklapp 1990. En tunn, kupad stekpanna där man bland annat lagar (wokar) grönsaker och mindre bitar av kött, snabbt under kraftig hetta. Wok betyder gryta på kantonesiska.

MANDOLINEN (15)

Intresset för matlagning föder nya behov av redskap. Att kunna skiva lövtunt: äpplen till en tarte tartine, potatis till chips eller gurka för inläggning. På 1990-talet kom några prisvärda alternativ, inte sällan marknadsförda i »TV Shop«.



1988

Skämtsamt borgarråd

13 juli 1988 innebar slutet för den kommunala regin av Stockholms Slakthusområde. Men allt blev inte privat, vilket borgarrådet Carl Cederschiöld skämtsamt tog upp i stadshuset samma höst. I ett yttrande från 30 november konstaterar han följande:

Ordförande, fullmäktige!

Grisar är något vi inte ofta har anledning att tala om i denna församling. Traditionen bjuder dock att jag lugnar oroliga fullmäktigeledamöter och stockholmare genom att säga att stadens svin fortfarande är lika välrakade och välputsade som tidigare, och att man redan nu, enligt dagsnoteringen, har klarat 100 000 julskinkor i hamn vilket torde vara ungefär två tredjedelar av behovet. Kontroll av det numera privata tarmrenseriet ska genomföras när julslakten är klar.

Jag vill också lugna de många oroliga fullmäktigeledamöterna beträffande den kommunala hudavdragaren. Det finns nämligen gränser för vad som kan privatiseras i det här samhället. Hudavdragaren är fast förankrad i kommunalt ägande – om än i privat drift. Verksamheten är alltså uthyrd. Det fungerar fortfarande till belåtenhet även om den nu hanteras av privata händer.

Inga grymtningar har heller, såvitt bekant, hörts från kundkretsen.

1988

Klockan klämtar för slakten

Vid samma tillfälle – i anförandet omedelbart efter borgarrådet Carl Cederschiöld – kommer Folkpartiets Ylva Häckner-Gille in på något som förbäddar slutet på slaktverksamheten i området knappt två år senare:

... Den allvarligaste bristen i underhållet tycks dock gälla VA-systemet, som kräver en omfattande sanering. Idag är det enligt uppgift så att dagvatten och spillvatten samsas i samma ledningar. Genom att spillvattnet från slakteriet, som bland annat innehåller blod och fett från de grisar som borgarrådet Cederschiöld nyss talade om, rinner ut i dagvattenledningarna slammar dessa lätt igen. Spillvattnet kräver en högre grad av rening än dagvattnet. Detta är en miljöfråga, och i dagens goda klimat vad gäller hänsyn till miljön bör den alltså väga tungt. En sanering krävs, och det kommer att fordra resurser under flera år framåt.

Åtgärder vidtogs men man insåg samtidigt att områdets VA-system inte skulle klara fortsatt slaktverksamhet. Man gick istället över till enbart styckning av redan slaktade djur samt köttförädling.

1980-1990

»En ost- och skinkpaj, tack!«
Så lät en av de trendigaste beställningarna på krogen i början av 1980-talet, lunch som middag. Försäljningen av så kallade springformar rasade i höjden. En buffé utan ost- och skinkpaj existerade knappast. På franska heter den quiche Lorraine, (öppen paj från Lorraine) som är en region i nordöstra Frankrike. Och troligen har den sitt ursprung där. Idag är Lorraine ett viktigt vindistrikt där man i synnerhet odlar den vita druvan Pinot blanc.

Quiche Lorraine

GÖR SÅ HÄR:

1. Kör snabbt ihop smör, mjöl och vatten till pajskalet, i matberedare. Tryck ut degen i en pajform med löstagbar kant, en så kallad springform (ca 26 cm diameter). Ställ kallt i minst 30 minuter.
2. Sätt ugnen på 200 grader. Riv osten och fördela den i botten av pajskalet. Tärna skinkan och strö den över osten.
3. Vipa ihop ägg, grädde, gräddfil och salt. Häll blandningen, försiktigt, över pajen. Grädda mitt i ugnen, ca 45 minuter. Prova med sticka i mitten och känn om pajen har stelnat.

TILL 4-6 PERSONER:

125 g kallt tärnat smör
3 dl vetemjöl
3 msk kallt vatten

FYLLNING:

200 g lagrad riven ost
150 g skivad skinka, kokt eller rökt
4 ägg
2 dl matlagningsgrädde
2 dl gräddfil
1 tsk salt



1980-1990 Knölen blev en succé på grund av ren glömska. Att placera det frysta, okryddade älgköttet i ugnen för att långsamt tina, visade sig vara en smält genial tillagningsmetod. Att sedan försöka »rädda« köttbiten genom att placera den i kryddad saltlag, gjorde inte saken sämre. Det insåg Ragnhild Nilsson, hustru till en älgjägare i Ånge, som i början på 1980-talet tog fram en älgstek ur frysen. Hon la den i ugnen, men glömde bort den till nästa dag. Steken blev tillagad under 15 timmar i 75 grader! Prova gärna. Här har vi ökat temperaturen till 100 grader. Tjälknölen är numera Medelpads landskapsrätt.

Tjälknöl

GÖR SÅ HÄR:

1. Ta köttet ur frysen och lägg det i en ugnform. Ställ formen på ugnsgaller, längst ner i ugnen. Sätt ugnen på 100 grader. Placera en digital termometer mitt i köttet efter ca 2 timmar. Kör tills termometern visar 65 grader. Det tar minst 5 timmar. Ta ut köttet och placera det i en trång, hög bunke.
2. Blanda och koka upp lagen. Häll den heta lagen över köttet. Täck och ställ »knölen« svalt, 4–5 timmar.
3. Finriv pepparroten och blanda den med gräddfil, honung och salt. Täck och ställ kallt till servering.
4. Koka rödbetorna, gärna med lite motstånd kvar. Värm sojabönorna efter anvisningen på fryspaketet.
5. Skär köttet i tunna skivor före servering.

TILL 6 PERSONER:

ca 1 kg befri älg,
stek eller fransyska

LAG:

1 liter vatten
1 dl salt
2 msk strösocker
1 lagerblad
1 tsk krossade
svartpepparkorn
2 msk krossade enbär

PEPPARROTSKRÄM:

3 dl gräddfil
½ dl finrivna pepparrot
1 tsk flytande honung
1 krm salt

TILLBEHÖR:

Lättkokta rödbetor
Lättkokta sojaböner



1980-1990

Den här rätten har ingen tydlig koppling till anrika Hotel Anglais vid Stureplan i Stockholm, som man kanske skulle kunna tro. Däremot kan man spekulera i om anglaise helt enkelt handlar om tillagningssättet. Anglaise är den franska benämningen för hur man steker på engelskt sätt, det vill säga så att råvaran bevaras rosa inuti. Ett perfekt sätt att tillaga lever. Anglaise kan också antyda att råvaran ska trippelpaneras, först i mjöl, sedan i ägg och sist i skorpmjöl. Inte heller helt otänkbart.

Kalvlever anglaise

GÖR SÅ HÄR:

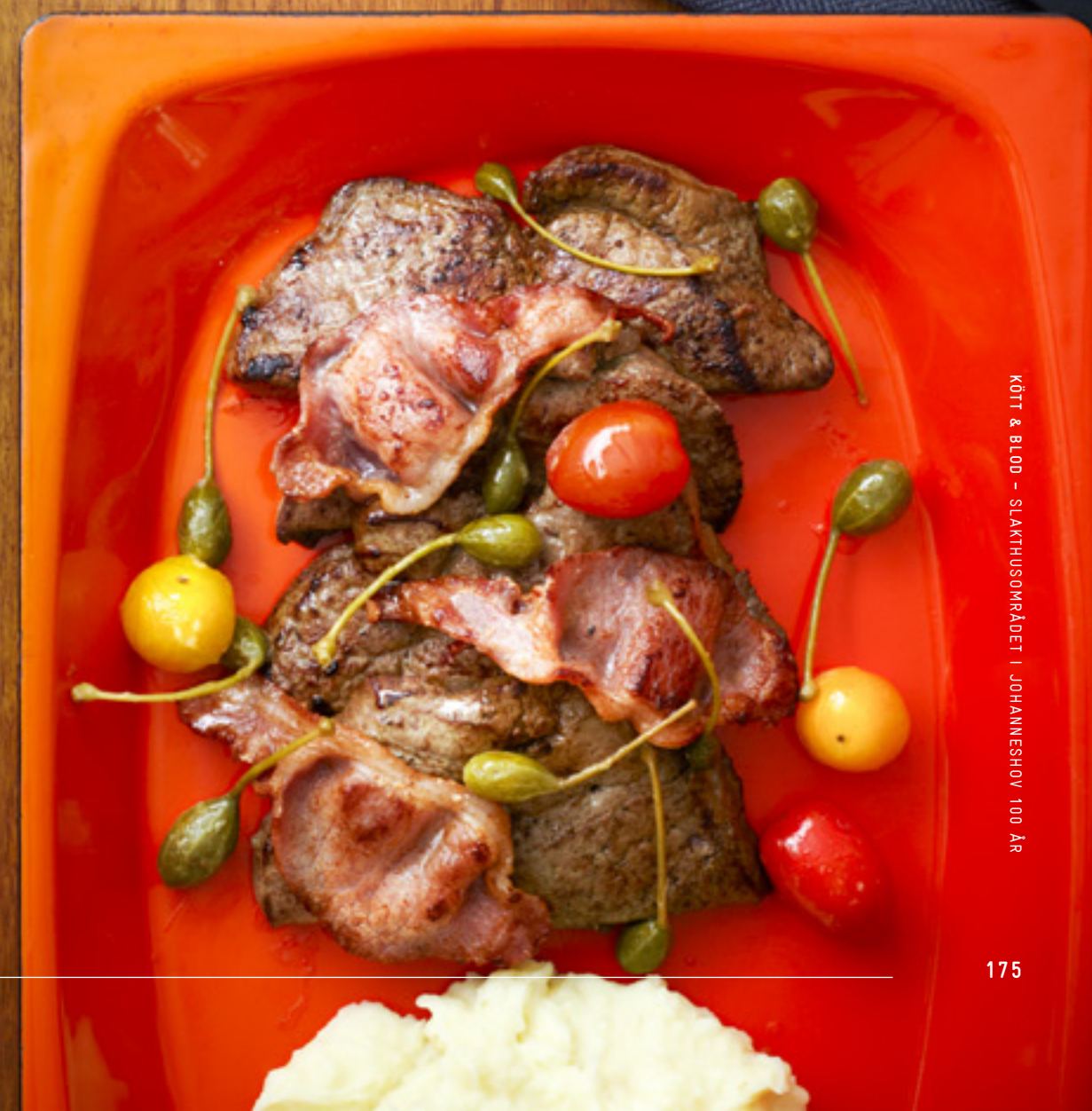
1. Skala potatisen och skär den i mindre bitar. Koka potatisen i saltat vatten tills den är riktigt mjuk. Håll av kokvattnet och tillsätt smör, senap och salt. Vispa till ett slätt mos. Värm försiktigt före servering.
2. Sila av spadet från kaprisen. Värm kapris och tomat i olivolja, på låg värme under lock, 2-3 minuter. Skaka kastrullen under tiden. Ställ åt sidan till servering.
3. Salta och peppra levern. Stek skivorna i smör, på medelgod värme, 2-3 minuter på var sida.
4. Servera tillsammans med senapsmos och de ljumma frukterna.

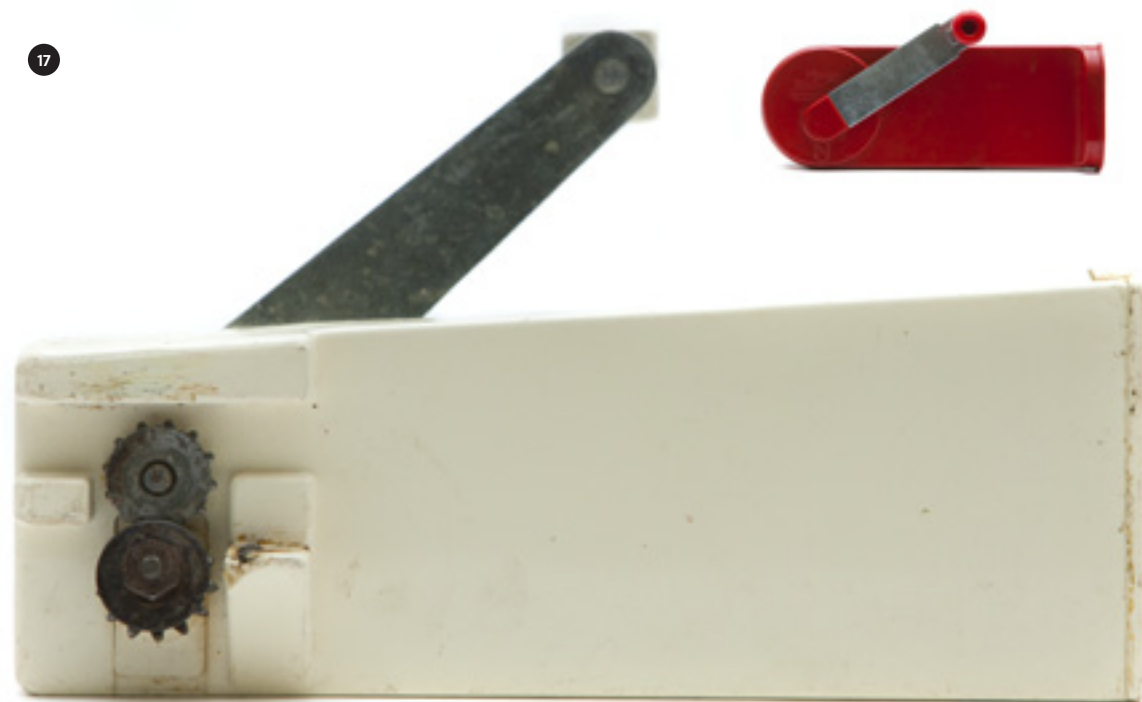
TILL 4 PERSONER:

600 g kalvlever
 1 ½ tsk salt
 1-2 krm nymald svartpeppar
 2 msk smör
 800 g mjölig potatis
 2 msk smör
 1 dl mjölk
 1-1 ½ msk dijonsenap
 2 krm salt

TILLBEHÖR:

Delikatesskapris
 Små tomater
 1 msk olivolja



**TV-KANNAN (19)**

TV-kannan kom som en naturlig följd av själva TV-apparaten. Kaffe skulle alltid finnas till hands när man bänkade sig i TV-soffan. Vi talar om tiden före reklam-TV. En vanlig modell var omsluten av flätad plast, en annan populär modell var »Signatur« från 1962, formgiven av Carl Arne Breger.

OLIVOLJA

Olivoljan mår bäst i mörker och ca 14 grader. Alltså varken i kylen eller nära spisen.

”SLOW FOOD”

Som en protest mot »Fast Food« och den växande stordriften i livsmedelsindustrin, grundades Slow Food-rörelsen 1986, i Piemonte i Italien. Man ville värna om det lokalt odlade och därmed också om lokala mattraditioner. Och man ville öka människornas intresse för vad de äter, varifrån maten kommer och hur den smakar. Idag har Slow Food-rörelsen mer än 100 000 medlemmar i 150 länder världen över som praktiserar småskalig, hållbar produktion av livsmedel.

UMAMI – DEN FEMTE SMAKEN

Salt, sött, surt och beskt är välbekanta smaker. Men år 2000 kladsade ett forskarteam på universitetet i Miami umami som den femte grundsmaken. Umami är smaken på saltet som finns i proteiner. Namnet umami kan översättas som god/läcker/mustig, en smakförstärkare som finns naturligt i bland annat skaldjur, soja, tomater, lufttorkad skinka och parmesanost.

SVENSK TRYFFEL

I början av 2000-talet började man snacka tryffel i Sverige. Mest på Gotland, där man hade lyckats att få fart på odlingen av svart sommartryffel. Förutsättningarna fanns. Man har hittat vild tryffel både på Öland och Gotland sen urminnes tider. Kilopriset ligger idag runt 6 000 kronor.

TRYCKKOKAREN

Intresset för tryckkokaren har kommit och gått. Senaste uppsvinget i försäljningen var i början av 1990-talet, troligen på grund av nya matinfluenser som kommit med invandringen, men också för att den svenska husmanskostens långkok hade gått en ny vår tillmötes. Med en tryckkokare, där köttet kokas under tryck i 120–130 graders värme, halveras koktiden. Upptäckten tillskrivs den franske fysikern Denis Papin år 1681.

RÖDA KLARA (17)

Sigvard Bernadotte är en av Sveriges främsta formgivare av bruksföremål. Konservöppnaren Röda Klara, tillverkad av Nilsjohan, finns i många svenska hem.

ELEKTRISK CITRUSPRESS (20)

Köksredskapen blev bara fler och ofta eldrivna. Enklare modeller av citruspressar hade funnits ett tag när de inte bara skulle fungera utan även vara designade. Den här skönheten är designad för Philips av det italienska företaget Alessi.

FONDUE (18)

På 1970-talet skulle alla samlas kring en gemensam gryta med het olja. Fonduegrytan flyttade in, gjord i gjutjärn, koppar eller rostfritt stål.



2000-2012 Oxsvansen är en styckningsdetalj med generös smak, som väl alltid varit en populär råvara till ragu och soppa. Men vid detta sekels början fick svansen en helt ny publik. De unga kockarna! En trendspanare kunde lätt konstatera att oxsvansragu var det trendigaste man kunde bjuda på. Detta är en rätt man gärna gör en dag i förväg. Då hinner fettets stelna på ytan så det lätt kan plockas bort och smakerna hinner mogna.

Oxsvansragu

GÖR SÅ HÄR:

1. Bryn köttet runt om i smör tills köttet fått fin färg. Lägg över köttet efter hand, i en kastrull som rymmer 6–8 liter. Tillsätt vattnet och låt det koka upp. Skumma.
2. Skala och grovhacka löken. Fräs den mjuk i smör. Pressa vitlöken över och låt den fräsa med någon minut. Lägg över löken i grytan.
3. Smula över buljongtärningarna, tillsätt timjan, soja, lagerblad och sherry. Låt köttet sjuda under lock, på svag värme, 2–3 timmar. Köttet är färdigt när det lossar från benet av sig självt.
4. Lägg under tiden in morötterna. Blanda citronsaft, olivolja och salt. Skala och hyvla morötterna med en mandolin eller med osthyveln. Håll över dressing. Hacka och blanda i persilja före servering.
5. Plocka köttet från benen. Sila buljongen och reducera den till 12 deciliter.
6. Skär fläsketen i mindre bitar. Borsta och dela champinjoner. Knaperstek fläsketen och låt det rinna av på hushållspapper. Fräs svampen i smör.
7. Lägg köttet i buljongen. Red av med majsensredning och sjud någon minut. Smaka av och tillsätt eventuellt mer salt. Blanda i svamp och fläsk precis före servering. Servera med tillbehören.

TILL 5–6 PERSONER:

- 2 kg oxsvans
- 2 msk smör
- 2 gula lökar
- 2–3 vitlöksklyftor
- 2 liter vatten
- 2 tärningar mörk oxbuljong
- 1 tärning grönsaksbuljong
- ½ dl kinesisk soja
- 2 dl torr sherry
- 2 tsk torkad timjan
- 2–3 msk majsensredning

SNABBSYRADE MORÖTTER:

- 2–3 morötter
- 2 msk nypressad citron
- 2 msk olivolja
- 1–2 krm salt
- ½ dl hackad persilja

TILLBEHÖR:

- Mandelpotatismos
- Turkisk yoghurt



2000-2012 Bruket att ta vara på allt ätbart på »lilla Mu« är väl ingen nyhet i sig. Det nya, innovativa, är att till exempel behandla oxkinden som en egen styckningsdetalj, istället för att mala ner den till köttfärs. För oss som älskar långkok på smakrikt kött är den smakrika oxkinden, med en köttstruktur som är svårslagen, mer än välkommen. Det är bara att buga för de nya kreatörerna! Metoden att syra grönsaker, som vitkål, är också på väg tillbaka. Men nu inte främst för hållbarheten, utan kanske mer för den goda smakens skull.

Oxkinder med surkål och picklad rödlök

GÖR SÅ HÄR:

1. Putsa oxkinderna och bryn dem i smör, runt om. Lägg över köttet i en rymlig kastrull.
2. Bryn lök, morot, selleri, palsternacka och vitlök i smör. Blanda rotsakerna med köttet.
3. Tillsätt vin, vatten och tärningar. Koka upp och skumma väl.
4. Tillsätt salt, peppar, lagerblad, timjan och rosmarin. Låt köttet sjuda på svag värme, ca 3 timmar med locket lätt på glänt. Eller tills köttet smälter i mun.
5. Ta upp köttet, sila buljongen och reducera till ca 5 dl. Smaka av med socker, salt och peppar. Red av med majsenedning. Låt såsen sjuda ett par minuter. Dela köttet i mindre bitar. Servera köttet i skysåsen tillsammans med rödlök och surkål.

TILL 6 PERSONER:

3 oxkinder, à ca 500 g
1 stor hackad gul lök
1 tärnad morot, ca 150 g
100 g tärnad rotselleri
50 g tärnad palsternacka
2 finhackade vitlöksklyftor
Smör, till stekning
½ flaska rött vin, ca 4 dl
2 tärningar mörk oxbuljong
5 dl vatten
10 svartpepparkorn
1 tsk salt
2 lagerblad
1 tsk timjan
1 tsk rosmarin

SÅS:

Skyn från koket, ca 5 dl
1 krm råsocker
2–3 msk majsenedning
2 msk smör

PICKLAD RÖDLÖK:

2 röda lökar
½ dl ättiksprit, 12 %
1 dl strösocker
1 krm salt
1 ½ dl vatten
5–6 svartpepparkorn
1 lagerblad

TILLBEHÖR:

1 kg surkål



2000-2012 Det hela tiden växande intresset för mat väcker naturligtvis nyfikenheten på andra tillagningsmetoder. Confitering är ett franskt, väl beprövat sätt att konservera, vanligen av anka. Den saltade ankan kokas och förvaras i sitt eget fett. Metoden anses fördjupa smaken till max. Servera i en liten glasburk med lock, som på krogar med hög svansföring. Ja, varför inte!

Ankconfit med blomkålspuré och körsbärssås

GÖR SÅ HÄR:

1. Gnid in ankan med salt och låt den vila i plastpåse i kylen, minst 2–3 timmar.
2. Sätt ugnen på 95 grader. Värm ankfettet i en kastrull. Placera klubborna tätt i en trång ugnform med kant. Häll ankfettet över så det täcker. Ugnsbaka (confitera) klubborna mitt i ugnen, 3–4 timmar. Ankköttet ska lossa lätt från benet.
3. Ansa och skär bort den grövsta stocken på blomkålen. Skär den i mindre buketter. Koka bitarna i saltat vatten tills de är riktigt mjuka. Häll av kokvattnet och låt blomkålen ånga av.
4. Finhacka schalottenlök och vitlök. Låt löken mjukna i smöret och bli lite glasartad, utan att den tar färg.
5. Mixa blomkål, lök, 1 dl grädde och salt. Späd vidare med grädde till önskad konsistens. Värm före servering.
6. Mjukstek löken (till såsen) i smör eller ankfett, utan att den tar färg. Blanda den med kalvfond och körsbärssylt. Red eventuellt av med lite majsena, 1 tsk i taget. Vispa i smöret före servering och tillsätt eventuellt lite salt.
7. Lossa ankköttet från benen och skär det i lagom munsbitar. Servera tillsammans med tillbehören.

TILL 4 PERSONER:

- 4 ankkubbor, med skinn
- 2 tsk salt
- 400 g ankfett

BLOMKÅLSPURÉ:

- 1 blomkålshuvud, ca 800 g
- 2–3 schalottenlökar
- 1 vitlöksklyfta
- 2 dl vispgrädde
- 1 tsk salt

KÖRSBÄRSSÅS:

- 1 msk smör eller ankfett
- 1 finhackad schalottenlök
- 1 msk koncentrerad kalvfond
- 2 dl körsbärssylt, egen eller inköpt majsena till redning
- 1 msk smör

TILLBEHÖR:

- Lätt förvällad brysselkål



2000-2012 Planksteken, den gamla 70-talssuccén, tycks gå en ny vår till mötes. Plötsligt finns den åter där, med sina klassiska tillbehör, bland köträtterna på flertalet krogmenyer. Ibland fattas den traditionella plankan av trä. Idag kan den vara ersatt av andra material, till exempel granit.

Plankstek

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda rumsvarmt smör med pressad vitlök och hackad persilja. Täck och ställ kallt.
2. Skala och dela potatisen i mindre bitar. Koka i lättsaltat vatten tills den är riktigt mjuk. Häll av vattnet och mosa i smöret. Låt moset svalna något. Vispa i äggulan och saltet. Spritsa moset på två granitskivor.
3. Sätt ugnen på 225 grader. Linda bacon runt sparrisen. Smörstek knytorna runt om, tills baconet fått lite färg.
4. Lägg tomaterna och sparrisknytorna i en liten ugnssäker form. Pensla tomaterna med olivolja.
5. Gratinera moset, tomaterna och sparrisknytorna mitt i ugnen, ca 10 minuter, tills moset fått lite färg.
6. Salta och peppra köttet. Hetta upp smöret och stek köttet på hög värme, 1-2 minuter på var sida beroende på hur väl genomstekt du vill ha ditt kött.

TILL 2 PERSONER:

2 bitar oxfilé,
100-125 gram
1 tsk salt
2 krm nymald
svartpeppar
1 msk smör

DUCHESSEPOTATIS:

Ca 300 g potatis, mjölig
1 msk smör
1 äggula
1 krm salt

VITLÖKSSMÖR:

50 g smör
1-2 pressade
vitlösklyftor
1 msk hackad persilja

TILLBEHÖR:

1 knippa grön
späd sparris
1 pkt bacon
Kvisttomater
1 msk olivolja
flingsalt



2000-2012 Helt i tidens anda, när alla detaljer ska tas tillvara, får också oxmärgen extra uppmärksamhet. Här förvandlad till ett utsökt smör som serveras till den nystekta entrecôte.

Entrecôte med mörsmör

GÖR SÅ HÄR:

- Lägg mörben i kallt vatten i 2 timmar. Ställ i kylan. Byt vatten efter 1 timme. Tryck ut den mjuka mörben. Smält ner den, på svag värme, tillsammans med smöret. Tillsätt saltet.
- Lägg över i en liten bunke med hjälp av en slickepott. Rör blandningen slät. Pressa eventuella ojämnheter mot bunkens kant. Ställ kallt ett par timmar. Forma en liten rulle. Vira in den i plastfolie. Lägg i frysen och sedan i kylan, 1 timme före servering.
- Svartrötter. Blanda vatten, citronsaft och salt i en liten kastrull. Dags att plocka fram plasthandskarna. Skala svartrotten under kallt rinnande vatten. Dela den i mindre bitar. Sjud på svag värme under lock, ca 15 minuter, tills den mjuknat. Prova med sticka.
- Bryn vitkålen i smör under omrörning, tills den mjuknat. Salta. Strimla sockerbönorna. Vänd ner dem i kålen före servering.
- Hetta upp smöret i en stekpanna och låt det bli lite nötbrunt. Salta och peppra köttet. Stek på hög värme, 1–2 minuter på var sida, beroende på hur du vill ha ditt kött.
- Fördela mörsmöret och placera det på det nystekta köttet. Servera med tillbehören.

TILL 4 PERSONER:

4 entrecôter, à 125 g
1 tsk salt
1 krm nymald svartpeppar
1 msk smör

MÖRSMÖR:

400 g mörben
(ca 40 g mör)
1 + 1 liter kallt vatten
40 g smör
1 krm salt

SVARTRÖTTER:

200 g svartrötter
½ liter vatten
2 msk citronsaft
1 tsk salt
1 msk smör

VITKÅL:

400 g strimlad vitkål
2 msk smör
½ tsk salt
100 g sockerbönor





KOKBÖCKER OCH KOKBOKSFÖRFATTARE

ANDREAS SPARMAN

(adlad Palmcron) var drottning Kristinas livmedikus och författare till den första tryckta svenska kokboken, Sundhetens spegel (1642).

ROBIE SALÉ

var riksrådet Gustaf Soops franske köksmästare och författare till Then frantzöske kocken (1664) som introducerade det finare franska köket i Sverige.

ÅKE RÅLAMB

var encyklopediförfattare och skildrade i Adelig öfning (1690) matvanorna hos den svenska aristokratin.

CAJSA WARG

var hushållerska i förnäma stockholmsfamiljer och utgav kokboksklassikern Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber (1755).

CHARLES EMIL HAGDAHL

var läkare och gastronomisk författare som introducerade den moderna matlagingskonsten i Sverige, bland annat med Kok-konsten som vetenskap och konst (1879).

GEORGES AUGUSTE ESCOFFIERS (25)

Brukar kallas »kockarnas kung och kungarnas kock«. Han utvecklade och rationaliserade de franska stjärnkrogarna under början av 1900-talet och blev restaurangchef vid många av sin tids mest berömda hotell i Paris, London och New York. Escoffiers stora kokbok översattes till svenska år 1927.

JENNY ÅKERSTRÖM (21)

var en känd matskribent och hushållslärlarinna i Stockholm. Hon skrev



om mat i många veckotidningar och drev en hushållsskola för flickor. Prinsessorna Märtha, Margareta och Astrid fanns bland Jenny Åkerströms elever. Prinsessornas kokbok utkom i många upplagor under 1930-, 40- och 50-talen.

PERNILLA TUNBERGER

var matskribent i Dagens Nyheter och utgav bland annat Pernillas kokbok (1963).

GÖRN HELLEBLAD (22)

Inflytelserik kock och matskribent i Allt om Mat, som började ges ut 1970 och som såldes i 200 000 exemplar per nummer. Stora köksskolan utkom 1980.

TORE WRETMAN (24)

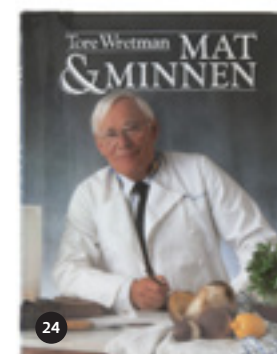
förknippades med Stockholms stjärnkrogar under många decennier i mitten av 1900-talet: Operakällaren, Riche, Teatergrillen, Stallmästaregården. Utnämndes till hovtraktör 1963 och var en av grundarna till Gastronomiska akademien. Hans Mat & minnen utkom 1987.

ANNA BERGENSTRÖM (26)

var under många år matskribent i Dagens Nyheter. Hon är dotter till Pernilla Tunberger, se ovan. Tilldelades professors namn 2002. Annas mat kom i sin första utgåva 1981.

CARL BUTLER (23)

Legendarisk krögare som tillsammans med textilkonstnären Inez Svensson drev den kombinerade kvarterskrogen och köksbutiken Svensson & Butler på Rörstrandsgatan i Stockholm. Carl Butlers Kokbok var nyskapande, när den utkom i sin första utgåva 1974. Calle Butlers kokbok fick svenska män att ta steget ut i köket och laga mat på allvar!





2012:

Slakthusområdet med Arenaområdet i bakgrunden. Slakthusområdets huvudentré ligger i anslutning till gångbron över tunnelbanespåren.

STOCKHOLM – EN MATHISTORIA

Litteraturlista

- Monika Björk och Eva Kaijser: *Svenska hem – en passionerad affär* (Stockholmia 2005).
- Christine Bladh: *Månglerskor – att sälja från korg och bod i Stockholm 1819–1846* (Stockholmia 1991).
- Göran Dahlbäck: *I medeltidens Stockholm* (Stockholmia 1987).
- Anders Johnson: *Garpar, Gipskatter och svartskallar – invandrarna som byggde Sverige* (SNS 2010).
- Christina Nordin: *Oordning – torghandel i Stockholm 1540–1918* (Sekel 2009).
- Mathias Petterson: *Slakthusområdet – en agglomeration av kött- och charkindustri* (Kulturgeografiska institutionen vid Stockholms universitet 2007).
- Slakthusområdet 1912–2002 – en jubileumsskrift (Saluhallsförvaltningen 2002).
- Slakthusområdet i Stockholm – kulturhistorisk inventering och analys (Nyréns Arkitektkontor 2011).
- Stockholms Stads Slakthus med tillhörande kreatursmarknad – berättelse över anläggningens utförande åren 1906–1912 (Stockholms slakthus- och saluhallsstyrelse 1914).
- Rune Tilstam: *Livet i Klarahallarna* (Stockholmia 1996).
- Rune Tilstam: *Stockholms skafferi – Årsta Partihallar 1962–2002* (Stockholmia 2002).
- Värdefulla industrimiljöer i Stockholm (Stockholms Stadsmuseum 1984).
- Årsta partihallar 1962–2002 – en jubileumsskrift (Saluhallsförvaltningen 2002).

BILDREFERENSER

- 10** Bridgeman / IBL Bildbyrå
11 © Foto: Nationalmuseum, Stockholm
12–13 Foto: Ramón Maldonado / © 2012 Stockholms Stadsmuseum
14 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
15 © Foto: Åsa Lunden / Nationalmuseum, Stockholm
16 Foto: Mats Landin © Nordiska museet
17 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
18 ur Grand Hotels arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria
19 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
20 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
22–23 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
24 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
25 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
27 Kooperativa förbundet (KF), KF Bibliotek och arkiv
28 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
29 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
30 SE/SSA/2842/048 Saluhallsstyrelsens arkiv B7B:1 Trycksaker och blanketter 1912–1999, Stockholms stadsarkiv
31 ö. Karl Hernried / Nordiska museet
31 n. SE/SSA/0063/038 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv K3:2 Fotografier. Dir. Martin Sandeborgs album 1910–1919, Stockholms stadsarkiv
33 ö. H.C. White and Company / © Corbis / Scanpix
33 n. © 2011 Stockholms Stadsmuseum
34 © Åke Jörlebens samling / Malmö stad-arkiv / IBL Bildbyrå
36–37 SE/SSA/2842/078 Saluhallsstyrelsens arkiv Oförtecknat bildmaterial från hylla med avvikande format, Stockholms stad-arkiv
38 ö. SE/SSA/0063/043 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv K3:2 Fotografier. Dir. Martin Sandeborgs album 1910–1919, Stockholms stadsarkiv
38 n. SE/SSA/0063/028 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L3 Pressklipp 1915–1937. Annonser 1915–1937, Stockholms stadsarkiv
39 SE/SSA/0063/034 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv K3:2 Fotografier. Dir. Martin Sandeborgs album 1910–1919, Stockholms stadsarkiv
40–41 SE/SSA/2842/059 Saluhallsstyrelsens arkiv F10A:4 Fotografier 1912– uå, Stockholms stadsarkiv
42 ö. SE/SSA/2842/066 Saluhallsstyrelsens arkiv F10A:4 Fotografier 1912– uå, Stockholms stadsarkiv
42 n. SE/SSA/2842/067 Saluhallsstyrelsens arkiv F10A:4 Fotografier 1912– uå, Stockholms stadsarkiv
43 ö. SE/SSA/2842/083 Saluhallsstyrelsens arkiv, oförtecknat material från hylla med avvikande format, Stockholms stadsarkiv
43 m. t.v. SE/SSA/2842/076 Saluhallsstyrelsens arkiv F10A:5 Fotografier 1986–1996, uå. Fotograf Almberg och Preinitz, Stockholm stadsarkiv
43 n. SE/SSA/2842/057 Saluhallsstyrelsens arkiv F10A:5 Fotografier 1986–1996, Personal, Stockholms stadsarkiv
43 t.h. Nyréns Arkitektkontor / Stockholms stadsarkiv
45 SE_SSA_SHS_0082 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv K3:2 Fotografier Dir. Martin Sandeborgs album 1910–1919, Stockholms stadsarkiv
46 SE/SSA/2842/079 Saluhallsstyrelsens arkiv F11AA:1 Mapp med planer över slakthusområdet 1906–1912 Perspektiv på situationsplan, slakthusområdetA1, NS 197, Stockholms stadsarkiv
49 SE/SSA/2842/077 Saluhallsstyrelsens arkiv F10A:5 Fotografier 1986–1996, uå. Fotograf Åsberg, Stockholms stadsarkiv Sydsvenskan / SCANPIX
50 ö. © 2011 Stockholms Stadsmuseum
50 n. t.v. Foto: Sune Sundahl, ur KF:s bildarkiv
50 n. t.h. Malm Repportagebyrå / ur ICA:s arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria
52–53 SE/SSA/2842/061 Saluhallsstyrelsens arkiv F10A:4 Fotografier 1912– uå, Stockholms stadsarkiv
54 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
55 Nyréns arkitektkontor
56 Lennart Johansson
58–61 Ur Blanch's cafés arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria
62 Pipersglace AB
64 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
68 SE/SSA/0063/011 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L2 Pressklipp 1910–1921, Stockholms stadsarkiv
75 SE/SSA/2842/047 Saluhallsstyrelsens arkiv B7B:1 Trycksaker och blanketter 1912–1999, Stockholms stadsarkiv
76–77 Per Ranung
78–89 Lennart Johansson
92–93 © 2011 Stockholms Stadsmuseum
98 Pär-Olof Danielsson / IBL Bildbyrå
99 t.v. IBL Bildbyrå
99 ö. t.h. © 2011 Stockholms Stadsmuseum
99 n. SE/SSA/0063/027 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L3 Pressklipp 1915–1937. Klippbok "Slakthuset vid Enskede 1910–1912 Stockholms stadsarkiv
100 SE/SSA/0063/008 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv F4:1 Personalhandlingar 1910–1926, Stockholms stadsarkiv
102 SE/SSA/0063/037 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv K3:2 Fotografier Dir. Martin Sandeborgs album 1910–1919, Stockholms stadsarkiv
103 SE/SSA/0063/021 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L3 Pressklipp 1915–1937. Annonser 1915–1937, Stockholms stadsarkiv
104 SE/SSA/0063/023 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L3 Pressklipp 1915–1937, Stockholms Stadsarkiv
106 ö. SE/SSA/0063/010 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv F4:2 Personalhandlingar 1911–1916, mapp 4, Stockholms stadsarkiv
106 n. SE/SSA/0063/024 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L3 Pressklipp 1915–1937. Annonser 1915–1937, Stockholms stadsarkiv
107 Lennart Johansson
108 Findus AB
109 ö. Scan AB
109 n. t.v. Lennart Johansson
109 n. t.h. SE/SSA/0063/041 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv K3:2 Fotografier. Dir. Martin Sandeborgs album 1910–1919, Stockholms stadsarkiv
111 SE/SSA/0063/022 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L3 Pressklipp 1915–1937. Annonser 1915–1937, Stockholms stadsarkiv
112 SE/SSA/2842/052 Saluhallsstyrelsens arkiv B7C:1 Plakat och anslag. Arkivexemplar. 1928–1938, Stockholms stadsarkiv
113 Albert Wilhelm Rahmn / Malmö Museer / IBL Bildbyrå
114 t.v. Arlas arkiv
114 t.h. Ur Electrolux arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria
115 ö. Svenska McDonald's AB
115 n. t.v. Arlas arkiv
115 n. t.h. SE/SSA/0063/019 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L4 Pressklipp 1921–1925, Stockholms stadsarkiv
116 SE/SSA/0063/014/015/016 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L4 Pressklipp 1925–1930 Sid. 27. Löst liggande illustration. Ur Bonniers Veckotidning, Stockholms stadsarkiv
118–119 Lennart Johansson
120–121 © 2012 Stockholms Stadsmuseum
125 SE/SSA/0063/020 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L4 Pressklipp 1921–1925, Stockholms stadsarkiv
126 SE/SSA/0063/032 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L3 Pressklipp 1915–1937. Kommunalsvingård, Stockholms stadsarkiv
131 SE/SSA/0063/017 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv L4 Pressklipp 1925–1930, Stockholms stadsarkiv
132 SE/SSA/0063/002/004 Slakthus och saluhallsstyrelsens arkiv F2:5 Äldre dossiesamlingen 1911–1935 Ärende 31, Stockholms stadsarkiv
134–135 SE/SSA/2842/051/050/049 Saluhallsstyrelsens arkiv B7C:1 Plakat och anslag. Arkivexemplar. 1928–1938, Stockholms stadsarkiv
137 Per Ranung
138–149 Lennart Johansson
150 Lennart Johansson
152 Per Ranung
156–165 Lennart Johansson
166–167 Per Ranung
170–175 Lennart Johansson
176–177 Per Ranung
178–187 Lennart Johansson
188–189 Lennart Johansson
190–191 Lennart Johansson