

C. Pettersen

Bulletin 2/00



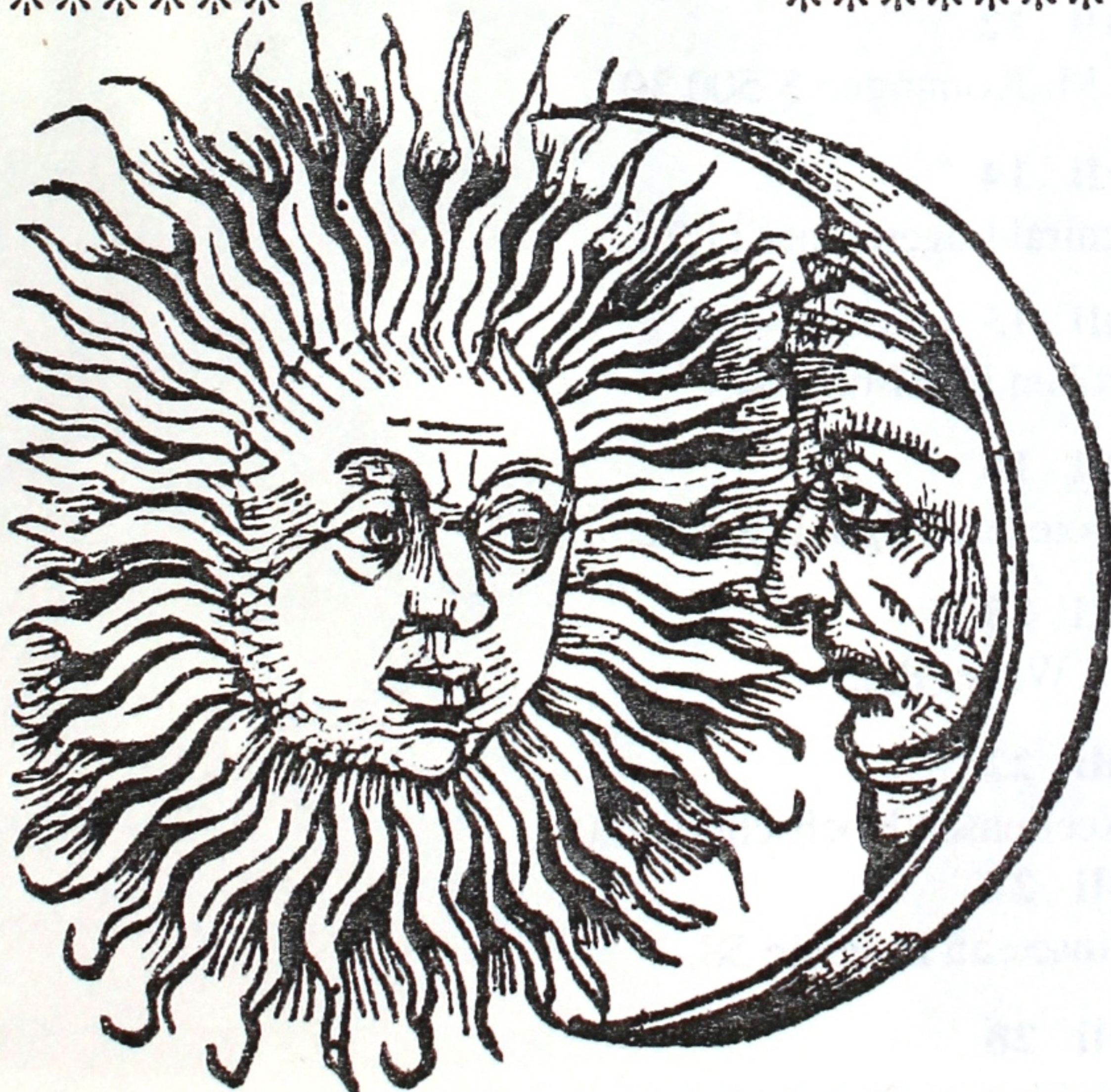
Nytt Bulletnummer!

Nu kommer ett nytt nummer av Bulletinen. Det har varit lite motigt denna gång. Orsaken är att det börjar bli ont om material och dessutom råkade jag träffa på en mycket efterhängsen förkylning under hösten som varade i över 8 veckor.

För att kunna hålla igång Bulletinerna åtminstone ytterligare ett år kommer jag att dra ner utgivningen till högst 2 nummer nästa år. Hoppas inte Ni blir allt för missnöjda.

Det har tydligen inte hänt särskilt mycket då jag inte har fått så mycket ny information från Er. Hoppas att ni inte har tröttnat på att hålla mig underrättad.

Jag blev inbjuden att delta i den släkträff som slakten Falkman skulle hålla på Stavsjo Vårdshus utanför Norrköping, under lördagen 30/9 och söndagen 1/10, samt ett gemensamt besök på Kolmården. Ledsamt nog kunde jag inte delta då förkylningen och hostan var som värst. Tydligen är deras släkträffar regelbundet återkommande med en intervall med 3 år så vi får väl se om det yppar sig ytterligare tillfälle nästa gång.



Historien bakom Landelius konditori.

2

av
Hugo Landelius

Stockholm 1954

*

Landelius under tiden i Storkyrkobrinken

Ur en bok över betalda räkningar åren 1877-1883 gör jag några utdrag för att ge en uppfattning om firmans kundkrets:

1878

jan. 3

Fru Kempe 3,- - Grosshandlar Broman 12,- -
Buntmakar Forsell 5,- - Herr Hedenberg 2,- - Grefvinnan
Taube 5,40 - Grosshandlare Godenius 22,95 - Fröken
Wircén 10,10 - Grosshandlare Seipel 21,75 - Conditor
Grafström 24,- - HKH Prinsessan Eugenie 660,78

jan. 8

Statsrådet Ahlströmer 13,75 - Herr Cadier 535,- -
Grefvinnan Sörensen 10,50 - Kommendör Krüger 3,60 -
Directör Gerling 4,- - Herr Wasseur 3,75 - Grefvinnan
Taube 5,- - Friherrinnan Åkerhielm 6,75 - Boktryckar
Laurin 48,- - Doktor Laurin 12,75 - Hofmarskalken af
Edholm 47,50 - Herr Eurenus 10,- - Herr Andersson
106,50 - Kammarherre von Hofsten 17,- - Kammarherre
Stuart 12,50 - Hofmarskalk Bogeman 77,- -
Grosshandlare Glosemejer 53,60

juli 1

Hofmarskalk af Edholm 9,65 - Fru d'Aubigné 9,-

juli 2

Ångbåten Ekholmen 20,-

juli 3

Pastor Erikson 6,-

juli 4
Ryttmästare Braunerhielm 32,- - Svea Gardes Officerare 6,50

juli 5
Konsul Ap George 5,50 - Doktor Kjellén 11,-

juli 6
Hennes Nåd Cederschiöld 8,- - Hertiginnan af Dalarna 25,38 - Nya Söderhamn 26,-

1880

sept. 15
Doktor Müller 2,50 - Kammarjunkare Odelberg 19,25
H M Konungens Econ 293,64 - H M Drottningen 7,50 -
Herr R Cadier 356,79

1881

mars 7
Baron Pfuetersmid 8,- - D:r Sondén 3,95 - D:r Backlund 7,30 - Friherrinnan Hochschild 11,75

mars 8
Doktorinnan Laurin 5,25 - H Excellens Grefve Björnstjerna 19,-

mars 9
H.M. Konungens Norska resa 385,- - Herr Pallin 6,40 -
Herr Damberg 17,- - H.M. Konungens Econ 246,58 -
Körsnär Bergström 2,- - Herr Åhrfeldt 25,- - Grefvinnan Taube 6,76 - Fru Printzschöld 2,50

mars 10
Fröken Lundqvist 104,- - Fru Adler 15,80 - Baron Wachtmeister 5,40 - Hofstallmästare d'Orchimont 59,85

mars 12
Fröken Westling 33,80

mars 14
Grefvinnan af Petersens 12,60 - Fru Cederlund 18,55

april 11
Grosshandlare Asp 84,70 - Prinsessan Eugenie 22,60

april 12
Fru Nordlind 10,- - HKH Kronprinsen 15,- -
Amerikanske ministern 80,70

sept 2
Sällskapet 63,50

sept 5
Ångbåten Gripsholm 29,50

sept 6
Herr Bergström 8,-

sept 10
Fru Ruus 19,-
Fru Rosenberg 22,-

sept 12
Fru Thavenius 11,50

sept 13
Herr Ranft 18,-

sept 14
HM Konungens Econ 278,08 - Grand Hôtel 1,960,-

sept 17

Fru von Hamn 10,-

sept 18
Friherrinnan Åkerhielm 26,50

sept 21
Norska Ministern 36,60

1882

juni 1
Excellensen Björnstjerna 25,47

juni 2
Apotekare Winnermark 42,23 - Baron Wachtmeister 10,- -
Fru Weber 70,-

juni 3
Kapten Uggla 7,- - Professor Santesson 10,-

juni 6
Fröken Westling 124,90

juni 7
Fröken Lundquist 84,- - Fröken Hansson 105,- - Baron von Essen 19,50

juni 8
Prinsessan Eugenie's Economi 78,-

juni 9
Kapten Hazelius 472,-

juni 10
Ång. Gripsholm 32,25

juni 12
H.E. Norska Ministern 36,-

juni 14
HM Konungens Hof Skaf. 358,28

juni 15
Hofstallmäst. d'Orchimont 3,76 - Stadskassören Isakson 5,50 - Herr Mertens 15,- - Fru Gyberg 5,-

juni 16
Grefvinnan Snoilsky 2,80 - Fru Tavenius 87,12 -
Hennes Nåd von Hoffsten 22,87 - Konsul Davidson 5,-

juli 12
H.M. Konungen 3.500,30

juli 14
Amiral Lagercrantz 11,75

juli 15
Fröken Hansson 154,-

juli 18
Apotekare Algot Lönegren 12,85

juli 20
Fru Weber 8,25

juli 22
Excellensen Hochschild 6,50

juli 24
Prinsessan Eugenie 58,-

juli 28
Fru Flygare 3,-

okt 9

Källarmästare Lagerström 3,- - Konditor W. Davidson
135,- - Doktor Setterblad 14,88

----- * -----

Större kunder kring sekelskiftet voro utom kungl familjen flertalet utländska beskickningschefer, särskilt danska ministern greve Sponneck, portugisiska ministern de Castro Feijo och turkiska ministern Chédif Pascha, vidare Grand Hotel, hotell Rydberg, hotell Continental, Bacchi vapen, Djurgårdsbrunns värdshus och N.K:s thé-rum samt privatpersoner bl.a. friherre Carl Carlson Bonde, greve Carl Bonde, hovjägmästare Cederlund, bankir Cervin, v.häradshövding Frisk, bankir Håkansson, fil. doktor Key, generalkonsul Axel Johnson, grosshandlar K.L. Lundberg, överste Lovén, bankdirektör Nachmanson, grevarna Reinhold och Eugène von Rosen, grosshandlar Arthur Thiel, bankdirektör Knut Wallenberg, v.häradshövding Marcus Wallenberg, bankir Weber och grosshandlare Carl Wikström.

Krokanbeställaren nr 1 var grosshandlar Isaac Hirsch, som någon gång gav sig tid att inspektera det batteri krokaner han brukade skänka sina vänner till Jul.

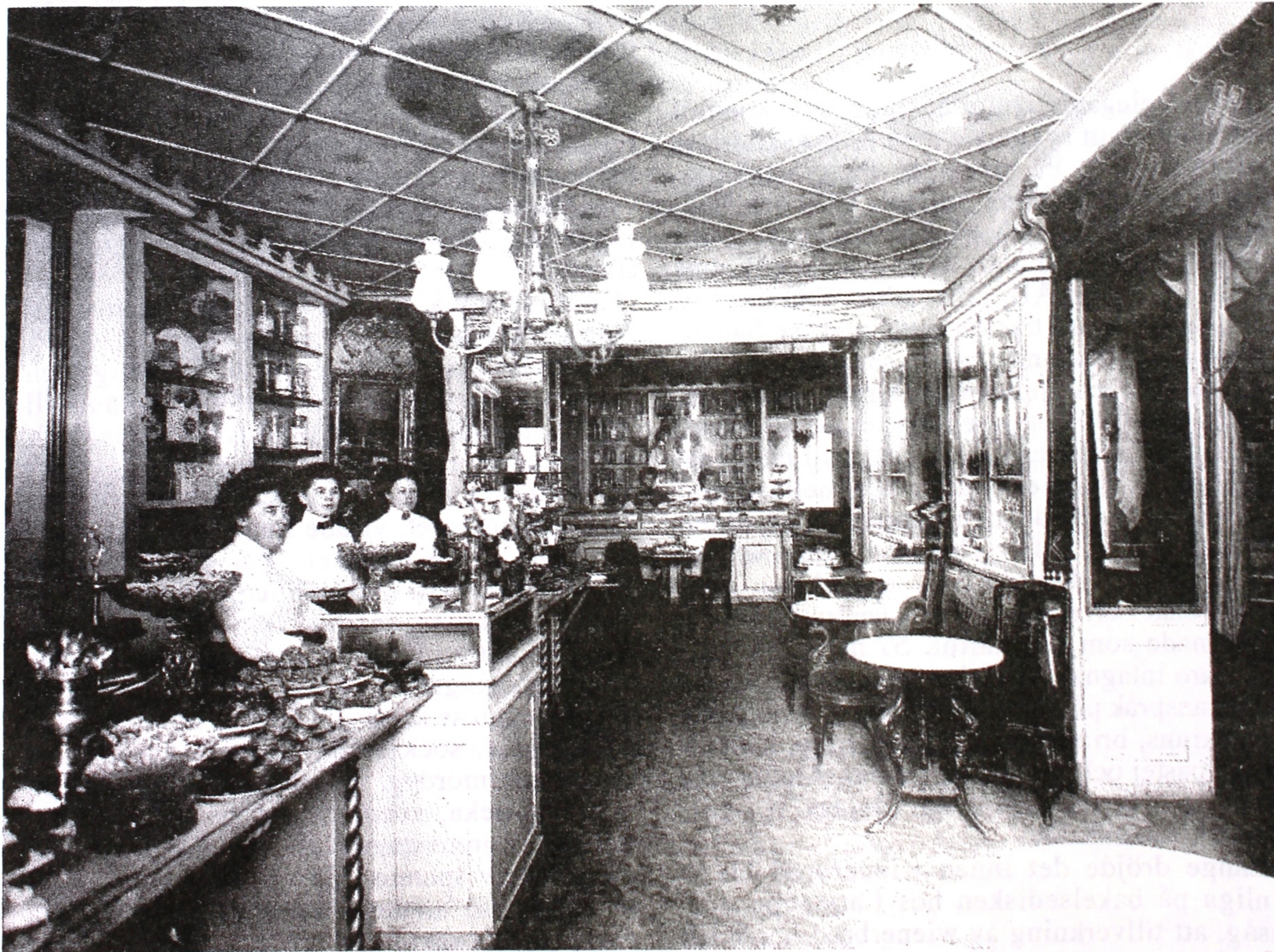
Regelbundet återkommande till nyår var en beställning av napoleonbakelser till Svea garde.

Ett studium av kassakontona under sista 10-årsperioden i 9:an ger vid handen, att vad som influtit på beställningar något översteg inkomsterna på handköp inclusive servering. Härvid ha inkomsterna från paviljongen på Drottningholm ej medräknats.

Leveranser voro ej alltid riskfria. En flottstyrka med sydlig hemort, som under besök i Stockholm gjorde en större beställning, avseglade sålunda utan att betala kalaset och medtog, om jag minns rätt, fat och skålar som god pris. En hänvändelse till legationen medförde ej resultat. I allmänhet buros krokanerna, omlindade med vaxpapper, på höga skålar. Att de på något undantag när ej förolyckades under transporten tillskrivas en god träning hos bärarna. På längre sträckor och vid dåligt väder transporterades de i ett grönt skåp, som bars av 2 man.

----- * -----

Vid tillverkningen fingo endast de finaste ingredienser användas. Det berättas, att J.C. från starten och fram i tiden aldrig lagrade smör utan dagligen köpte nykärnat. Han tog ofta själv emot



Interiör från Landelius på Storkyrkobrikken 9, 1910.

beställningar och inkallade vid större beställningar någon av sockerbagarna för att denna i detalj skulle höra kundens önsknings. Genom talrika resor till Paris, Wien och tyska städer höll han sig à jour med utvecklingen inom branschen.

I Stockholms adresskalender för 1873 finns intagen denna annons, som visar en del av vad firman hade att bjuda på:

J.C. LANDELIUS
9 Storkyrkobrinken 9

Franska kanderade Frukter, Sedra, Angélique,
Pistacier, Äkta Vichy-Pastiller i askar,
Pât-Pectoral i askar, Pâte de Jujube,
Pâte de Reglisse, Pastill de gommés,
Kungskarameller, Enbärskarameller,
Kaffe-essencer på flaskor,
Frukter au Jus på flaskor,
Kartonager,
Bon-bonnières och finare Konfektyrer,
Sockerprofver samt oskadliga Färger för
Sockerbagare och Hushåll, m.m.

J.C. LANDELIUS
Kongl. Hof-Konditor
9 Storkyrkobrinken 9

----- * -----

En liten elegant varuförteckning, som kommit fram under mitt sysslande med denna skildring, saknar tryckår. På omslaget stå två telefonnummer angivna Allm. Telefon 2579 och Bell-Telefon 98. Då Stockholm Bell ab. öppnade sitt telefonnät i Stockholm 1880 och Stockholms allmänna telefon AB. grundades 1883 har förteckningen tidigast tryckts sistnämnda år. Sannolikt har den tillkommit några år senare.

Förteckningen upptar stora tårtor, små tårtor, dessert-bakelser, uppsatser, glacer, geléer, plombières, bombe glace, kalla drycker till middagar och soupées, kalla efterrätter och mellanrätter, fransyska glacerade och canderade frukter, bröstkarameller, safter, chocolad, fransysk bonbon, pastiller, thébröd och sockerbröd. Landelius' bakelser, som voro vida berömda, äro här betecknade som små tårtor. 57 namn på småtårtor äro intagna i förteckningen, som nog inte gjorde anspråk på att vara fullständig. Sorter som arraxkrans, brioche, dariol, frimurare, kanapé, olivia, pastej och skarpskytt saknas. Åtminstone en del av dessa måste ha funnits vid förteckningens tillkomst.

Länge dröjde det innan wienerbröd blevo synliga på bakelsedisen hos Landelius. J.C. ansåg, att tillverkning av wienerbröd hörde till bageriyrket, mellan vilket yrke och socker-

bagarens en klar gränsdragning borde föreligga. En del kunder frågade emellertid ofta efter wienerbröd. Vid ett tillfälle tröt tålmodet hos hovkonditorn, som replikerade: "Vad har ni här att göra? Gå till bagarn!". Men till sist gav han efter för påtryckningarna.

Det har sagts, att en sockerbagare får lov att ha något av konstnär i sig. I varje fall fordras vid sidan av det tekniska kunnandet fantasi och smak när det t.ex. gäller att modellera ett slott eller ett fartyg, att bygga upp en praktkrokan eller att efter kundens anvisningar åstadkomma en dessert med helt nya motiv. Marika Stiernstedt uppgav i Iduns julnummer 1945, att när hon som flicka besökte Landelius stod det rader av glaceformar på hyllorna i affären. Författarinnan, som vid den tiden hade sitt hem i Uppsala, skildrar ett Stockholmsbesök med föräldrarna och skriver bl.a.: " - - alla eggande detaljer till trots, förblev Stockholm olikt det normala och trygga och var därmed fjärran och överkligt, eller något som man inte på riktigt allvar längtade till. Om inte möjligen till Landelius, ett konditori i Storkyrkobrinken, där det efter julklappsköpen brukade bli choklad med vispgrädde, inte bättre än den i Uppsala, men med ovanligare och ännu godare bakelser. På hyllorna stod det rader av glassformar av bly. Var det bly? Det såg så ut. Vart har dessa klassiska konditoriprydner tagit vägen? Kollektionen hos Landelius var särskilt imponerande, man kunde få visioner av glass i form av galopperande häst, av brudpar, av snigelsnäcka, av havsvidunder, av blombukett. En tid fanns där dessutom en småleende dam bakom disken, som jag inom mig utnämde till att vara Världens Skönaste Kvinna. Vart tog hon väl vägen? Lever hon idag, kan hon vara nittio år, eller äldre."

Under senare år förvarades glaceformarna i ett skåp på kontoret. I samlingen ingingo, för att lämna ytterligare några exempel, fyrkantiga och runda refflade formar, pyramidform, formar till äpplen, päron, jordgubbar, duvor, svanar och John Bull.

Sedan min mor inträtt i rörelsen och med åren övertagit ansvaret, visade hon stor rikedom på idéer till nya efterrätter. Var min mor den småleende damen i Marika Stiernstedts skildring?

En uppräknig av mer exklusiva desserter skulle bli allt för lång, men det vore synd att inte erinra om korgar av krokanmassa, fyllda med krysantemum av karamell och glace eller parfait, kaffekoppar, sockerskål, gräddskål och cigarettställ av mördeg, fyllda med glace, allt på mördegsbricka, svanar av glace omgivna av vasstrån av grönt spunnet socker, glacefrukter på gräsmatta av spunnet socker under parasoll av röd karamell, crème hollandaise, parfait à la reine, parfait dame blanch och bombe napolitaine. Pousch à la romaine var en glace, som

tillsattes med champagne samt S:t Honoré böra få ett särskilt hedersomnämmande. Till kung Oscars och drottning Sofias jämna födelsedagar tillverkades krokaner, som pryddes med lika många ljus som antalet levnadsår och dessutom ett för det nya året.

Livligt efterfrågade till jul voro grytor av nougat, överdragna med choklad och fyllda med potatis av marzipan eller marzipanfrukter.

Till herrmiddagar kunde beställas efterrätter med motiv, som efter nutida begrepp te sig rätt oskyldiga men enligt dåtida föreställning voro så avancerade, att beställaren av hänsyn till den kvinnliga personalen begav sig direkt till bageriet för att lämna sina direktiv. I bageriet infann sig också en med guldmynt försedd herre, som ville ha mynten inlagda i en marzipangris. Guldet överlämnade han för vederbörlig åtgärd till förste man.

Det väsentliga arbetet med bröllops-, dop- och begravningskarameller, förr nödvändiga attribut till dessa högtider, var förlagt till salen i bostadsvåningen. I bageriet tillverkades snabbt den sockerbitsliknande karamellen eller morsellen som den kallades, men dess inläggning och dekoreringsmed dragantföremål och andra små ting var tidsödande. Bröllops- och dopkaramellerna lindades in i mönstrat guld- eller silverpapper eller i färgat papper och pryddes, de förra med duvor, amoriner, ringar, orangeblommor eller annat symboliskt, de senare med storkar, vaxbarn etc. Begravningskaramellerna lades in i silverpapper eller svart papper och kläddes med tyll, kors, psalmböcker, änglar, lyror m.m. Finarbetet med julkarameller var också förlagt till salen och gällde sockertoppar, tamburiner, tålamodspåsar (med sockergryn), smällkarameller, kosacker, kornetter m.m. Till en kosack användes ett särskilt avpassat papper med fransar, vilket med ett snöre stryptes om en röd karamellkula och en smällare. Kornett-papperet, som inneslöt en liten morsell, var i allmänhet kulört och vreds i strutform. Till stora tillställningar på slottet beställdes ofta karameller, avsedda att medtas hem som minne. Dessa s.k. etikettkarameller voro klädda med guld- eller silverpapper, tyll, sidenband och franska brons-, vax- eller bensaker. Senare pryddes de med fotografier av kungl. slott eller med porträtt av kungl. personer i förgylld pappram. Prydnadsförmålen i dragant levererades i allmänhet av fröken Beda Pegel. Det papper, som användes vid inläggnings- och dekoreringsarbetena i salen rekvirerades från Frankrike. Dessa arbeten utfördes av butiksbiträdena och i dem deltog även de tre kvinnliga familjemedlemmarna om så var behövt.

Även i sin bok "Mitt och de mina" har Marika Stiernstedt återgett några intryck från besök hos Landelius i ungdomsåren. Hon skriver:

"Att vi alls kommo att se Riddarholmskyrkan måste emellertid ha berott på att den låg så nära Storkyrkobrinken med Landelius' konditori, där vi brukade intaga en måltid före eller efter de sedvanliga uppköpen i Västerlånggatas affärer, denna storartade Västerlånggata med dess flod av människor och fruktan man kände att där tappa bort sitt sällskap och gå förlorad i stadsurskogen.

Den tiden brukade konditorierna som dekorativt element på sina väggfasta hyllor utställa hela rader av glassformar. . . . Hos Landelius var samlingen magnifik. Ännu magnifikare var vad man där kunde få se i fråga om bröllops- eller begravningskarameller, mästerverk av fint mönstrat guld- och silverpapper, i vilket själva det anspråkslösa, en ytterst obetydlig roll spelande det att sockerstycket doldes; utom papperet bestod mästerverket av tyll i olika kulörer, små tygblommor, små spegelbitar föreställande insjöar, de sötaste ekotempel av guld, miniatyrfigurer ur djur-, människo- och gudavärldarna, m.m.

När vår far varit på soaré eller middag hos kungen, brukade han ha med sig hem prov av dessa konstverk, vilka man sagt mig tillverkats just hos Landelius, Denne var kunglighetens furnisör. Var och en av gästerna på slottet erhöll en dylik praktkaramell. Bara en per man. Men det hände att pappas bordsgrannar, som visste att han hade flera barn, generöst avstodo sina åt honom. Dessa alla hamnade i frackens bakficka och kommo slutligen hem till Uppsala med tyll och ekotempel något tillplattade, men likväl bärande vittnesbörd om huvudstadsfesternas glans, samt delades ut bland oss. jag har ibland undrat om, och i så fall när, och efter vilka överläggningar och formella beslut av hovförvaltningen, dessa kuriösa desserter, kvarlevor utan tvivel från ett äldre förgånget, försvunnet från de kungliga tafflarna."

Firman annonserade sällan, men en regelbundet återkommande annons förekom på senhösten, då marrons glacé och annan kanderad eller glaserad frukt såsom annanas, aprikoser, körsbär, päron och reine-claude anlönt från Frankrike, i allmänhet med A. Durand som leverantör.

Från Frankrike sändes även bonbonnières av sèvres-porslin och andra bonbonnières, en del med målningar på sidentyg. På höstarna inkommo stora trälådor med choklad från Suchard, Lindt & Sprügli, Kohler och Tobler i Schweiz, Hildebrand och Sarotti i Tyskland m.fl. Svea choklad levererades från fabriken i Norrköping. Av leveranser från utlandet kan dessutom nämnas inlagda karameller från Rademaker i Haag (Hopjes karameller) och Heller i Wien (wienerkarameller).

Till mer dekorativa ting, som utgingo från Landelius, hörde en modell av Storkyrkan av bakverk, nougat etc., en pansarbåt och Svea

Rikets lag, fylld med glace. Hit kan också räknas hertigparets av Västergötland beställning vid prins Carls utnämning till kavalleriinspektör: häst-gardeshjälms, den trekantiga hatten till nya fält-uniformen, vintertält m.m., allt av bakverk, som fylldes med glace eller parfait.

Allt övrigt i karamellväg, all konfekt samt kandering, karamellering och glacering av svensk frukt utfördes av firman, som även hade egen chokladtillverkning med firmanamnet märkt på varan.

Varusändningarna från utlandet öppnades och prissattes i salen och placerades sedan till större delen i skåp och på hyllor i magasinet.

Bonbonièrerna och attrapperna fylldes med konfekt, fransk glaserad frukt, choklad etc. innan de sändes till slottet. Dit sändes också julgranskarameller, som beställdes genom oldfrun. Jag bevittnade en gång ett kungabesök, då jag som pojke fick förtroendet att vid kungens ankomst dra ifrån draperiet till detta rum, och jag kan intyga, att kungen förföll högst road av att välja ut julpresenterna och tydligen uppskattade vad firman hade att uppvisa. Sedan varorna sänts till slotter, skulle alltid ett av biträdena infinna sig där för att hjälpa kungen att ordna med presenterna. J.C. tyckte, att det var ganska onödigt att behöva avstå ett biträde i julbrådskan, och vid ett tillfälle, då kungen tillkännagav sin önskan

----- * -----



Interiör från Landelius efter flytten till Strandvägen, ca 1911.

I ett kåseri för några år sedan uppgavs, att Oscar II dagligen styrde stegen till Landelius för att dricka kaffe. Detta får helt skrivas på en livlig fantasikon. Däremot gjorde kungen regelbundet ett besök vid jultiden. Då var ett särskilt bord med fotogenlampa och bläckställ framsatt i rummet till höger, där kungen valde ut bonbonièrer, attrapper m.m., skrev en lista och antecknade för varje sak namnet på vederbörande, som skulle få den i present till jul. Ibland skrev kungen verser, särskilt till attrapper när de föreställde något, som passade in på mottagaren.

härom, drog J.C. på svaret, varpå kungen yttrade: "Tja, om det inte konvenerar Landelius så...." "Jo, naturligtvis" blev J.C:s svar. Oscar II, som före jul besökte många affärer, ransonerade med tiden sina besök. Han omnämnde detta vid ett tillfälle men tillade: "Det är två, som jag inte sviker, Landelius och Svanström."

Fru Edla Anderson, född 1862 och anställd i affären åren 1878 - 1887, har för några år sedan berättat mig ett och annat från sin tid i firman. Hon fick en gång assistera Oscar II, då

julklappsbeställningen från Landelius anlant till slottet. Kungen märkte hennes förlovningsring och frågade, när hon skulle gifta sig. Två år senare, då hon tjänstgjorde i paviljongen på Drottningholm, frågade kungen vid ett besök i paviljongen genast han såg henne: "Är du inte gift än?"

Denne min sagesman berättade också, att hon liksom de övriga biträdena högt beundrade prins Carl, som under sin tjänstgöring vid generalstaben brukade besöka Landelius. Hon blev därför djupt besviken, att prinsen en gång, då hon råkat få mjöl på sin klänning, sade: "Jag tror bagarn har varit framme."

De ofta förekommande sändningarna av sockerbröd till drottning Sofia förmodades delvis bero på, att drottningens hund gillade denna kost.

----- * -----

Sista delen kommer att presenteras i nästa nummer av Bulletinerna.

Familjenytt

Mariana Juvas

* 20 april 2000 dotter till
Ulrika Tenstam född
Ringbom och Sven-Olof
Juvas.

Sidan II:38

Eric Lundholm/Wiik

* 17 augusti 1999 son till
Lotta Lundholm och Håkan
Wiik.

Sidan II:25



BOKNYTT

Det har under året kommit ut ett par intressanta böcker där Hornsbergs Sockerbruk och familjen Petterson finns omtalade:

"Från det yttersta Kungsholmen" av Birgitta Conradson, utgiven som nummer 148 i serien monografier utgivna av Stockholm stad, 2000.

"Litteratörernas kvarter" av redaktör Bure Holmbäck, utgiven av Höjerings Bokförlags Stockholmianaserie nr 138, 2000.

Till Er alla tillönskar jag en

GOD JUL

OCH

GOTT NYTT

ÅR



och till våra släktingar i Holland
önskar vi

PRETTIGE

KERSTDAGEN

EN

GELUKKIG

NIEUWJAAR
