



*S*OCKERBAGERI-
YRKETS UTVECKLING
I SVERIGE UNDER DET
SENASTE ÅRHUNDRADET



BÄRBRÄUTGAM

GÖTEBORGS
HISTORISKA
MUSEUM

Hantverk, P.

7500

GÖTEBORGS STADSMUSEI
BIBLIOTEK

Pmb



Undertecknad har på uppdrag av Göteborgs Hantverks- och Industriförening utarbetat följande översikt om sockerbageriyrkets utveckling under det senaste århundradet, avsedd att illustrera den exposition av konditorivaror, som finnes inrymd i den av Hantverks- och Industriföreningen anordnade jubileumsutställningen härstädes under tiden 14—24 September.

Vid utarbetandet av denna översikt har jag i stort sett följt uppgifterna i Carl J. Grafströms arbete »Konditorn». Göteborg den 1 September 1916.

CARL BRÄUTIGAM



TÖVANDET av sockerbageriyrket sträcker sig här i Sverige långt tillbaka i tiden. Enligt k. maj:ts och Commerce-Collegii reglemente av den 7 Augusti 1767 räknades sockerbagarna bland konstnärer, och i nämnda reglemente förordnades, att sockerbagarna därefter skulle utgöra en »Borgerlig societet». Yrkesbenämningen konditor (conditor, confiseur, confettatore, confectioner) hade då i Sverige begagnats redan för mycket länge sedan: år 1652 inköpte hovkonditorn Tobias Blom en grav i Riddarholmskyrkan, där han också lär vara begravnen.

Under 1800-talets första decennier voro sockerbagarebutikerna små och oansenliga: de bestodo oftast av endast en genom disk, skåp och gardiner bildad avskrankning av ett större rum, vars övriga del utgjordes av arbetsrummet. Dessa butikers inredning inskränkte sig i allmänhet till en disk och bakom denna ett målat lådfack samt vanligen en gardin, som dolde ingången till det innanför belägna arbetsrummet, i vilket det finaste, minst bullrande arbetet utfördes. Konfekt, i papper invecklade karameller, bakverk o. s. v. förvarades i fackets lådor. På disken stod — såsom ofta ännu — en låda med glaslock, vari den tidens »granna konfekt» exponerades.

De prydnader, som vid högtidligheter och fester utlånades av sockerbagaren till hans kunder, utgjordes i allmänhet av de så kallade tambourerna, det vill säga uppsatser, gjorda av förgyllt trä och papp och överst prydda med tygblommor. Dessa uppsatser belades med konfekt m. m. och ställdes som prydnader på bordet.

De förnämsta inom yrket betjänade sina kunder även med »plateauer» av brons och spegelglas, varpå ställdes andra prydnader av porslin, fluss, kristall m. m. i form av vaser, bilder, grupper o. s. v.

Bland de arbeten, genom vilka en konditor förr kunde vinna rykte, var beströendet av dessa spegelplatåer. Medelst söndermalen vit marmor, färgad i olika kulörer, beströddes platåns spegel så, att landskap, slott, vapen, namnchiffer o. s. v. framställdes. De sista stora och berömda arbetena av detta vackra, men högst efemära slag utfördes till en av staden Paris vid Carl X:s kröning (1824) anordnad fest.

I Sverge utövades denna konst ännu på 1830-talet.

Sockerbagarens huvudsakligaste varor voro: konfekt, finare bakverk, bärsirap, sylter, glasser m. m. Bakverket utgjordes mest av mandel, såsom mandelsprits, -spån, -biscuiter, -former, -rutor, -tårter, -matram, -musslor, -krokaner o. s. v.

I dessa bakverk tillblandades alltid bittermandel, och i detta sammanhang kan omtalas, att en i Sverge vistande utländsk diplomat i ett brev till sitt hem yttrade, att »de vackra svenskorna genom det myckna mandelätandet ofta ledo av en skarp andedräkt».

Även färska och torra maränger, marängmandelbakelser, bubertar och dylikt utgjorde stående artiklar hos sockerbagaren.

Däremot synes smör icke av sockerbagare ha använts till bakelser, ty varken smörbakelser, pastejer eller jästvaror, ja, icke ens sandtårter förekommo den tiden inom yrket.

Konfekten utgjordes förnämligast av många sorter så kallad bakad mandelkonfekt, brända mandlar, ankastade mandlar, karameller, inneslutande hela mandlar, ävensom andra karamel-

ler, invecklade i grant papper, vridna ingefärskarameller, dragna vaniljkarameller och kanderade kanel- och pomeransstänger med bröstsockerlika kristaller.

Så kallad grann konfekt utgjordes av målade eller pikerade morseller, likörkonfekt, gjuten direkt i små, därå kvarsittande papperskapslar, glaserad frukt i brokigt papper och den på den tiden stora genren dragantarbeten, såsom duvor, fjärilar, blommor, änglahuvuden, ja, hela änglar, gungande på mässingsresårer, fastsatta i morsellbitar, devisrullar, så kallat smått dragé (alla möjliga små figurer av dragant) samt i grant papper utstofferade sockergrynsrullar.

Det var på den tiden vanligt att till begravingar eller vid kristningar varje gäst erhöll en påse med ett skålpund konfekt. Vid kristningar var även brukligt att faddrarna, varje par, erhöilo sin »krans och krona», tillverkade av vit dragant och kanderade med stora kristaller. Då den manlige faddern, enligt bruket, till sin kvinnliga moitié överlämnade kronan, fick han i utbyte en fadderkyss. Kransen behöll han själv.

I början av 1800-talet inflyttade till Sverge en hel del utländska sockerbagare, mest schweizare. Av dessa kunna nämnas Coussic, Schann, Watzan, Venatier, Grischotti, Camarch och Roffler, samtliga från Schweiz, samt Schutz, Pohl, Bianchini, Behrens, de la Croix, Roggentin, Paalzow med flera från Frankrike, Tyskland och andra länder.

Sockerbagaresocietetens förtroendemän inledde rättsliga processer mot dessa utlänningar angående rätten att här utöva yrket. Något resultat härav nåddes dock ej, trots att societetens hela kassa förbrukades på försöken att stänga utlänningarna ute.

Genom dessa främlingar infördes i Sverge schweizerierna och konditorierna. Bodarna blevo större och prydligare samt förseddes med inredning för servering, för vilket ändamål särskilda rum upplätos.

Smörbakelser, pastejer, jästvaror och dylikt infördes nu i yrket, och kaffe, choklad, té, buljong, punsch, likörer, toddar, jamajkor m. m. serverades.

Dessa serveringsställen kallades även kaféer, men de må icke förväxlas med de så kallade kaffehusen, vilka redan då voro på förfall och så småningom försvunno.

Benämningen konditor (av latinska ordet condire, sylta, krydda), blev från 1830-talet en alltmer använd yrkestitel. Men man skilde på sockerbageri, konditori och schweizeri.

Sockerbagaren var en yrkesidkare, som tillverkade konfekt, karameller, sylter, safter, glasser, krokaner och bakelser (de senare dock utan jäst och smör) m. m. samt höll dessa varor till salu eller mottog beställning på dem i en vanligen liten bod, varest ingen servering ägde rum.

Konditorn var samma slags yrkesidkare som sockerbagaren, men med större, prydligare lokal, varest även serverades kaffe, choklad, té, glasser, limonad o. s. v.

Schweizaren var nästan samma slags yrkesidkare som konditorn med undantag för konfekttillverkningen. Däremot var hans bakverk utsträckt till jästvaror, kött-, hummer- och fiskpastejer, alltså av mera mataktig art. Serveringen var utsträckt till en mängd läskande, kalla eller varma, även sprituösa drycker o. s. v. I en senare tid infördes även servering av smörgåsar, öl och brännvin.

I början av 1800-talet stod kanderingskonsten alldeles utvecklade inom sockerbageriet och utgjorde endast en efterap-

ning av bröstsocker- och kandissockertillverkningen vid sockerbruken. Emellertid höjde sig konsten därefter, att man kanderade finskuren, lång kanel, halvankastade, grant färgade mandlar och dylikt, men upprepade gånger så, att sockerkristallerna voro stora och bitarna så hårda, att de endast kunde sugas. De vid kristningar för varje fadderpar nödvändiga så kallade krans och krona av dragant kanderades även med stora kristaller. I Sverge inträdde först omkring 1832 med likörkonfekts införande någon förbättring, och år 1847 infördes den nya kanderingskonsten, nämligen åstadkommandet av ett elegant, men skyddande överdrag kring en mängd konfektsorter, vilka dessförutan knappt kunde vara fullt användbara. Men detta överdrag bör vara så tunt och fint, att det icke är störande för smaken.

Orienten är sorbetens, glassens hemland, men i Italien utvecklades konsten att göra fast glass och forma den. Till Paris infördes glassen av en italiensk ädling, Fr. Procopé från Palermo, som år 1672 öppnade det sedan historiskt vordna »Café Procopé» vid Rue de l'ancienne comédie. Den långt senare utbildade så kallade italienska glassmetoden infördes i Paris av den berömde neapolitanske glacieren Raphael.

Av Veloni infördes i Paris det nya formningssättet, som nyttjas för »Glaces en encorcé», det vill säga glass i skal. Detta formningssätt har medfört en mängd förbättringar och variationer i glassväg, vilka äro av stort värde. Flera av de lätta, läckra, självfrysande glasserna kunna täck vare detta fyllningssätt nu åstadkommas.

Fondant — en av de smakligaste och mest omtyckta konfektsorter som finnas — uppfanns i början av 1840-talet, troligen i Paris. I Tyskland var fondant då ännu icke bekant såsom

konfekt, men sockrets behandling till s. k. »Pomadeglasur» var 1844 känd i Wien och erhöles genom sockrets bearbetning i sockerkitteln till en massa, som icke var annat än fondantmassa.

Omkring 1830 införde F. de la Croix i Sverge konsten att gjuta likörkonfekt i puder. Före uppfinnandet av gjutning i puder göts likörkonfekten i pressade eller med fingrarna vackert uppupna pappersformar.

År 1847 infördes den franska gjutnings- och kanderingskonsten i Sverge. Alla giftiga och skadliga färger förvisades helt och hållet ur rörelsen. All målning av konfekt förkastades. Lätta, genombrutna former götos med citron-, apelsin-, rose-, körsbärs- o. s. v. -smak och svag färg. Dessa bitar kanderades helt och hållet, men ytterst fint. Därav upplades till beskådning höga pyramider. Ja, alnslånga kedjor götos av konfekt, vari likör var flytande. Detta mod är numera försvunnet.

Namnet linz för tårter och bakelser härleder sig från den österrikiska staden Linz, berömd för sitt bakverk. Linzmassa är sedan gammalt inom yrket den generella benämningen för en massa, som består av socker, mandel, smör, mjöl och ägg.

Baba, det utmärkta bakverket, säges vara en uppfinning av den polske konungen Stanislaus Leczinski, vilken under lediga stunder sysslade i sitt kök.



EN av huvudstadens och för övrigt landets främsta sockerbagare, Carl J. Grafström, öppnade, efter en flerårig studieresa i utlandet, år 1847 en bod vid Fredsgatan, varest endast konfekt och bakelser m. m. såldes och serverades. De flesta varorna voro av nya, här dittills obekanta slag, till exempel fondanter av mångfaldiga slag med naturlig, rik smak och svag färg, pistachkonfekt, gelé- och crèmebonbons, fruktpastiller, limondrops, limonadpulver, gummikulor, chokladpraliner, fina dragémandlar, fint kanderad, i eleganta former gjuten likörkonfekt i dussintals olika slags smak och färg, klara, torra, oinvecklade karameller m. m., allt förvarat icke i skåplådor, såsom då ännu var brukligt, utan öppet, i kristallskålar, vaser och kupor m. m. De mångfaldiga bakverken voro nästan alla av nya, då här okända sorter, och många olika slags glass utfördes på beställning.

Åtskilliga år därefter öppnade hr Grafström en stor konditorilokal vid Malmskillnadsgatan, vilken då ansågs vara den elegantaste och dyrbarast inrättade bodlokal i Stockholm. Ehuru mera som bisak, serverades där kaffe, choklad, té, viner, likörer och glasser m. m., men huvudsaken var en fullständig tillverkning av och försäljning av allt, som hörde till ett välförsett, fint och modärnt konditori. Utom tillverkningen av en mängd likörer och spirituösa drycker, anlades samtidigt därstädes den första ångfabriken för choklad i Sverge, vartill snart därefter inrättades en med maskiner driven konfektfabrik.

Schweizeriernas blomstringstid gick dock alltmer nedåt un-

der årens lopp, vartill mycket bidrog de så kallade »hundfröjderna» i flera av dessa lokaler, vilka fröjder snart förbjödos av överståthållareämbetet.

Vad yrkets utveckling här i Göteborg beträffar, så följde den omedelbart efter sedan de utländska, nya metoderna började tillämpas i Stockholm. Utlänningar samt några av huvudstadens främsta konditorer slog sig ned i rikets andra stad, varigenom det moderna konditoriet infördes här. Vad lokalernas utseende beträffar, har utvecklingen härav skett under de senaste 15—20 åren. Man kan utan överdrift påstå, att sockerbagare- och konditoriyrket sedan några tiotal år tillbaka är lika starkt utvecklat och står på fullt samma nivå här i Göteborg som i Stockholm.



SOCKRETS HISTORIA



Å sockret ju utgör huvudbeståndsdelen i konditoriyrkets produkter, torde det icke vara ur vägen att i detta sammanhang vidröra sockrets historia och de olika former, vari socker förekommer.

Kina är det land, varest veterligen socker varit längst känt och tillverkat. Det har av en känd vetenskapsman, A. von Humboldt, uttalats den åsikten, att tillverkningen av socker måste i Kina varit känd och utövad mycket lång tid före vår tidräknings början, ja, sedan urminnes tider.

Den förste författare i Europa, som omtalar socker, är den lärde greken Theophrastos, som levde omkring 300 år före Kristus. Han beskriver nämligen ett indiskt salt, till smaken liknande honung och vilket erhålles ur en rörväxt. Den grekiske läkaren Diskorides, som levde i första århundradet efter Kristus, är den första som kallar det söta ämnet sakcharon och säger att i Indien och Lyckliga Arabien detta namn gives åt en sorts fast honung, liknande salt, som emellan tänderna krossas likt salt och som erhålles från en rörväxt.

Sockret användes likväl på den tiden endast inom medicinen.

Socker heter på sanskrit carkara, på grekiska sakcharon, på latin saccharum och på arabiska sukkur.

Sockerröret växer emellan vändkretsarna, både i gamla och nya världen, och har även odlats i södra Europa. Många och långvariga bokliga strider ha utkämpats om frågan, huruvida sockerröret är inhemskt endast i Ostindien eller även i Väst-

indien. Många berättelser finnas om sockerrörets spridande från Ostindien till Europa och därifrån till Västindien och en mängd av dess öar, men dem motsägende berättelser finnas även om huru sockerröret funnits inhemskt till exempel på San Domingo av Columbus, under hans andra expedition (åren 1493—1495), vidare på flera av Stilla havets öar av Cook, som år 1779 dödades av infödingarna på Owaihi.

Historiskt fastslaget är, att sockret år 1148 odlades på Sicilien, vars konung Vilhelm II år 1166 skänkte en sockerkvarn med tillbehör åt ett benediktinerkloster. Portugals regent Don Henrique il Navegador lät år 1420 föra sockerrör från Sicilien, eller Cypern, som andra författare hålla före, till ön Madeira.

Konsten att raffinera socker blev till Europa genom araberna först införd i Venedig. Där uppfanns sättet att giva sockret den toppform, som sedan bibehållits. Från Venedig spred sig anläggandet av raffinaderier norr ut. Sålunda anlades första raffinaderiet i Dresden år 1573, i Augsburg 1597, i England 1559, i Holland 1643 och i Frankrike 1693.

Råsockertillverkningen i sockerrörets hemland skedde under långa tider på ett ganska ofullständigt sätt, så att, ehuru röret innehåller 18—22 procent kristalliserbart socker, man därur ej förmådde utdraga mer än omkring 6 procent, under det att resten dels bortgick som melass, dels gick förlorat under bearbetningen.

Ehuru bruket av socker immerfort tilltog och man dessutom alltmer upptäckte att socker kunde erhållas ur en mängd andra växter än sockerröret, inträffade dock inom sockerfabrikationen ingen omvälvning förrän mot slutet av 1700-talet. Visserligen

uppfann den preussiske kemisten Margraf redan år 1747 sättet att ur sockerbetor framställa socker, men praktiskt utfördes sådan tillverkning först år 1809 av Fr. Charles Achard (av fransk börd, född i Berlin 1753), vilken år 1806 anlade den första vitbetssockerfabriken i Cunern.

Betsockertillverkningen utvecklade sig i Europa dock helt annorlunda än vad med råsockertillverkningen i Indien varit fallet. Sockerbetorna innehålla, alltefter terrängförhållanden och skötsel, från 7 till 11 procent socker. Från att i början endast kunnat utdraga 4, kom man snart därefter, att frambringa ända till 8, ja, 10 procent, och numera har man kommit så långt i konsten att odla betor och utdraga socker ur dem, att man lyckas därur erhålla ända till 15—20 procent socker.

Men icke nog härmed: man lärde sig att medelst konst frambringa så kallat druvsocker eller glykos, icke allenast ur stärkelse och potatismjöl, utan till och med ur gammalt papper, sågspån, bomull, sjögräs, tång, islandsmossa och flera andra ämnen.

Oaktat sockerförbrukningen tilltagit i oerhörd grad (på 1880-talet beräknades åtgången av socker i hela världen utgöra något mer än 1,000 miljoner kilo om året, och på 1890-talet hade åtgången i det allra närmaste fördubblats), har dock priset på socker alltjämt gått ned. Detta förhållande torde böra tillskrivas de oupphörliga förbättringar, som blivit införda i sockertillverkningen.

Inom vetenskapen känner man flera sockerarter. De indelas i jäsbara och icke jäsbara. De jäsbara arterna äro rörsocker, druvsocker, fruktsocker och mjölksocker.

Den sistnämnda arten förefinnes icke i växtriket, utan endast i kvinnans och djurens mjölk.

Fruktsocker, även kallat invertsocker, anträffas i mogna, söt-smakande frukter i förening med druvsocker.

Rörsocker erhålles icke blott ur sockerröret, utan även ur betor, sockerpalmen, sockerlönnen, björkens saft, majsroret och åtskilliga andra växter. Om detta socker upphettas med utspädd syra, övergår det i druvsocker och fruktsocker. Rörsockrets sötma anses förhålla sig till druvsockrets sötma som 5 till 3.

Rörsocker kristalliserar i sneda, sexsidiga prismar, vilka tydligt framträda i så kallat kandissocker eller bröstsocker. För att erhålla sockret i toppform, måste den regelbundna kristallisationen störas därigenom att sockret omröres, varefter kristallgröten gjutes i de koniska formarna, vilka äro försedda med hål i spetsen, varigenom melassen avrinner.

Druvsocker finnes även i sockerröret, liksom i de flesta söt-smakande frukter. De i gamla russin förekommande vita kornen äro druvsocker. Men druvsocker kan även, som nyss nämndes, framställas ur stärkelse och andra ämnen. Genom att behandla stärkelse med utspädd syra eller med den vid mältning av spannmål erhållna diastasen, förvandlas denna i druvsocker, varför detta även kallas stärkelsesocker, maltsocker o. s. v. Ett enda kilogram diastas lär kunna förvandla 1,000 kilogram stärkelse till druvsocker.

Druvsocker kristalliserar föga, varför det i handeln mest förekommer i grusform eller ock sammanpackat i kakor eller tåkor. Det löser sig mindre lätt i vatten än rörsocker.

Druvsockret förekommer i handeln även i form av tjock så kallad stärkelse- eller potatissirap, även kallad glykos. Den bästa sorten härav är den så kallade kristallsirapen eller kristallglykos, vilken är så färglös och klar, att då övre botten är utslagen

ur ett med kristallglykos fyllt, stort fat, kan man genom sirapens massa tydligt se trädets finaste ådror i fatets botten.

Denna sirap är seg och endast långsamt flytande samt användes inom många yrken i stället för gummi, till exempel vid färgning och appretering av vävnader, vid beredning av likörer och punsch m. m. och även vid flera arbeten inom konditoriet, exempelvis för att, inblandad i ringa mängd, hindra karameller att sockra sig eller »dö».

Vid råsockertillverkning ur sockerröret kristalliserar rörsockret, men druvsocker avlägsnas i form av melass eller sirap. I väl raffinerat toppsocker förekommer icke, eller bör icke få förekomma, druvsocker. Likväl kunna genom felaktig skötsel eller genom av vinstbegär föranledda åtgärder främmande ämnen och även glykos förefinnas i raffinad, helst om den erhålles i pulver eller i grusform.

Honung utgöres av en blandning av rörsocker med druvsocker. När honung börjar »sockra sig», hårdnar dess ena del och den andra delen blir flytande. Genom silning och pressning kunna dessa delar skiljas. Den flytande innehåller de ämnen, vilka giva honungen sin färg och smak, således den för honungen värderikaste delen. Beklagligtvis renas honung ofta ganska illa, och ofta är den utsatt för förfalskning genom inblandning av glykos, mjöl, förvälld stärkelse och andra ämnen.

