

Företags**historia**

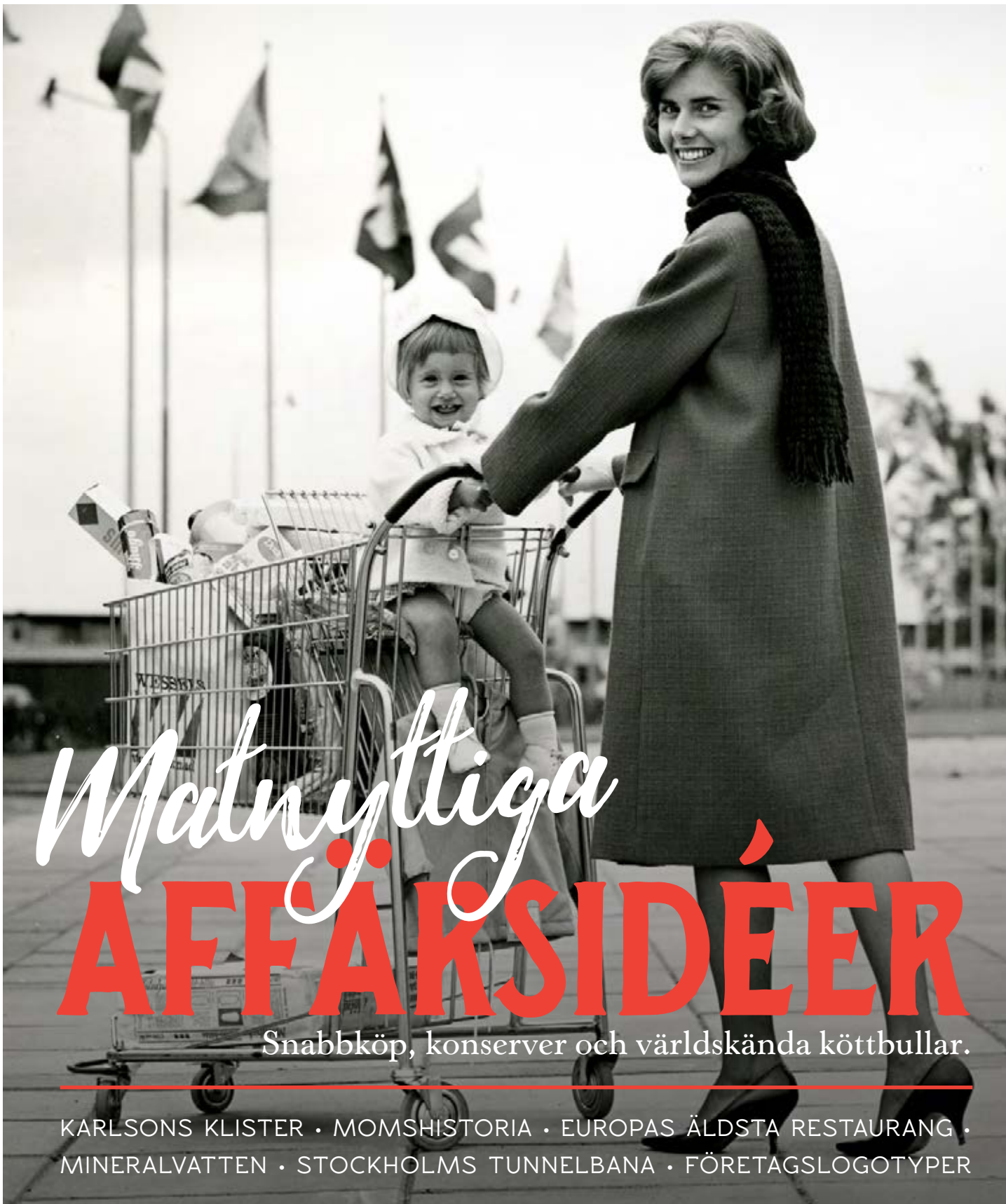
#4



2018

MÄNNISKORNA, HÄNDELSERNA & PRYLARNA

75 SEK



Matnyttiga **AFFÄRSIDÉER**

Snabbköp, konserver och världskända köttbullar.

KARLSONS KLISTER • MOMSHISTORIA • EUROPAS ÄLDSTA RESTAURANG •
MINERALVATTEN • STOCKHOLMS TUNNELBANA • FÖRETAGSLOGOTYPER



HUNGRIGA KUNDER

Kunderna grillar korv utanför en ICA-butik, ca 1960-1968. Fotograf: Kjell Appelgren, Esselte
Foto. Bild ur ICA:s arkiv hos Centrum för
Näringslivshistoria. 

SNABBARE MAT

Julen är ju som bekant inte bara en religiös högtid, utan också en tid för frosseri av allehanda slag – inte minst när det gäller mat. Julgröten ska kokas, skinkan griljas och godiset ställas fram på borden. Och för den som inte helt satsar på självhushållning så innebär detta såklart att väldigt mycket mat ska inhandlas. Många är nog därför tacksamma över dagens självbetjäningsbutiker med generösa öppettider som underlättar för stressade yrkesarbetande.

I det här numret, som också är årets sista, skriver Peder Edvinsson om hur livsmedelsbutikerna utvecklades från att vara specialister till att bli just snabbköp, och hur de stora kedjorna sporrade varandra i den här förändringen. Vi berättar också om när Sverige hade sin storhetstid som sockerproducent (och inte bara sockerkonsument), varför konservburken kan tacka sillen för sin framgång och historien om varför köttbullarna på Ikea ser likadana ut över hela världen.

Det här numret av Företagshistoria blir även mitt sista som chefredaktör för tidningen. Efter fem roliga och lärorika år lämnar både jag och tidningens art director Johan Sandell över till nya krafter. Vi ser dock fram emot att även i fortsättningen få ta del av spännande och oväntade berättelser ur den svenska företagshistorien.

God jul och gott nytt år!



FOTO: Johan Strindberg

SARA JOHANSSON

Chefredaktör

MISSA INTE!

Malin Ehnebuskes bokfynd,
Rackarungen, skriven av
Ester Blenda Nordström.
"Ur arkivet" på sidan 58.

INNEHÅLL

Sida



16



32



50

NOTERAT	<u>6</u>
PRYLEN: Karlsons klister	<u>8</u>
SÅ BÖRJADE DET: Momsens historia	<u>10</u>
PROFILER: Björn Wahlström	<u>12</u>
TEMA: LIVSMEDEL	
När snabbköpen kom till byn	<u>16</u>
Sillen banade väg för konservern	<u>22</u>
En världskändis på tallriken	<u>26</u>
Den söta betan	<u>32</u>
KRÖNIKA: När 1968-revolutionen drabbade...	<u>37</u>
JUNGNER: Mannen med batteriet	<u>38</u>
LOGOTYPER: Världens äldsta företagslogotyper	<u>43</u>
KURORTER: Hälsobringande bubbel	<u>46</u>
STOCKHOLM: En bana för framtiden	<u>50</u>
INTERNATIONELLT: Munkarnas matställe	<u>54</u>
UR ARKIVET: Ett busigt original	<u>58</u>
QUIZ	<u>60</u>
RECENSERAT	<u>61</u>



Gå med i Centrum för Näringslivshistorias vänförening!

Ett medlemskap stöttar inte bara bevarandet av näringslivets historia – du ges också möjlighet att besöka intressanta miljöer, se unikt arkivmaterial och träffa en och annan näringslivsprofil.

Medlemskapet kostar 280 kr/år och då ingår även en prenumeration på tidskriften Företagshistoria. Läs mer på naringslivshistoria.se/vanforeningen

SÄLLSKAPET NÄRINGSLIVSHISTORIENS VÄNNER

BILD: Disney

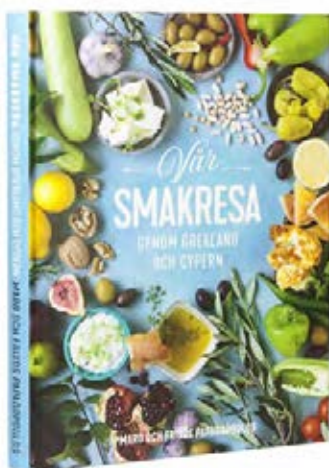


JUBILERANDE

ANKA OCH MUS

FÖRSTA NUMRET AV SERIETIDNINGEN Kalle Anka & C:o kom ut i september 1948. Att en ilsken, kolerisk och självgod retstikka till anka skulle kunna charma det svenska folket i över 70 år var det nog ingen som anade då. Jubileet firas bland annat genom att förlaget Egmont ger ut en samlingsvolym som innehåller några av de bästa serierna, där varje epok och seriestil får sin del. Även en annan populär Disney-figur jubilerar. I år är det nämligen 90 år sedan världen såg Musse Pigg för första gången. Filmen "Musse Pigg som Ångbåtskalle" hade premiär i USA den 18 november 1928.

BILD: Fontana Foods



KOKBOK FRÅN NYBLIVEN

40-ÅRING

FONTANA FOODS startades 1978 av makarna Maro och Frixos Papadopoulos. Det som började i liten skala med juicer och fruktdrycker från Cypern är i dag ett etablerat varumärke i svensk dagligvaruhandel. När företaget nu firar 40 passar de på att ge ut en kokbok, Vår smakresa genom Grekland och Cypern, för att ytterligare slå ett slag för medelhavsinspirerad mat. Fontana drivs i dag av grundarnas barn och har 40 anställda och cirka 300 produkter i sitt sortiment.

HUZELLS I KARLSTAD

130 ÅR



DEN 3 MAJ KUNGJORDE tidningarna i Karlstad att August Huzell "ämнар idka jernhandel under firma Aug. Huzell". Några år senare inrättade sonen Eskil Huzell en motoravdelning i företaget, trots att det vid denna tid endast fanns cirka 2 000 bilar i hela Sverige. I dag, 130 år senare, förser företaget fortfarande verkstäder, åkerier och bussbolag med allehanda reservdelar och tillbehör.

KVINNIG CHEF GER NAMN

ÅT NY PARK

EN NY PARK I SUNDBYBERG utanför Stockholm får namn efter en kvinna ur den lokala industrihistorien. Alma Karolina Hedström var en av de första kvinnliga föreståndarna på spinneriavdelningen hos Max Sieverts Kabelverk (som senare köptes upp av Ericsson). Kabelverket hade ett spinneri för den textil som förr fanns runt teletrådar och sladdar. Alma Hedström anställdes 1896 och arbetade för företaget i mer än 31 år. Enligt arbetsintyget hon fick när hon pensionerades var hon "samvetsgrann och duglig". Parken som får hennes namn beräknas vara klar 2021.

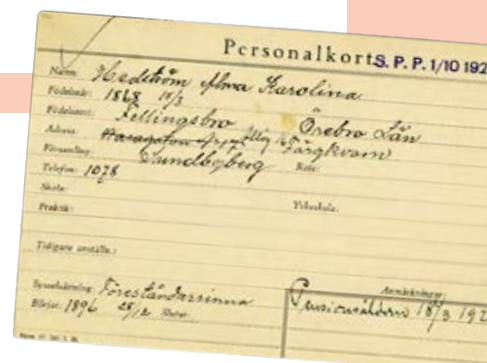




BILD: Zoëgas

ZOËGAS ANDRA GRUNDARE

LYFTS FRAM

KAFFEFÖRETAGET ZOËGAS inledde i september en "Förlåt mig"-kampanj med helsidesannonser som uppmärksammar Carlos Zoëgas hustru, Maria, och hennes betydelse för företaget. Samtidigt lanserade de en ny kaffesort som går under namnet Maria. Förutom att det är en smart marknadsföringskampanj vill företaget också visa hur kvinnor historiskt varit osynliga i företagsbyggen. Maria Zoëga stod inte passiv vid sidan av sin make – hon hade en stor del i grundandet och låg även bakom företagets expansion efter Carlos plötsliga död endast två år efter starten. Trots det har Maria ofta hamnat i skuggan av sin make. Det vill företaget nu ändra på genom att ge Maria hennes rättmätiga plats som medgrundare av Zoëgas. ¹



BEN & JERRY
40 ÅR



BILD: Unilever

AMERIKANSKA GLASSTILLVERKAREN BEN & JERRY startade sin första glassbutik i en gammal bensinstation i Burlington, Vermont, 1978. Sedan dess har de tagit världens glassälskare med storm, genom att lansera innovativa smaker och visa att de lyssnar på kundernas önskemål. När de nu firar 40-årsjubileum väljer de att berätta sin historia på webben med utgångspunkt från ett antal misstag de begått under åren, så kallade "fudge-ups". Ett exempel är när smaken "Chunky monkey" skulle översättas till japanska, men där resultatet snarare motsvarade "Chunks of monkey"... Sedan 2000 ägs Ben & Jerry av Unilever. ²

HALLÅ DÄR...



ANDERS JOHNSON

Skriftställare som är aktuell med boken "Besvärliga människor – svenska entreprenörer under 400 år" (Timbro förlag).

ÄR ENTREPRENÖRER VERKLIGEN SÅ
BESVÄRLIGA SOM TITELN PÅ BOKEN ANGER?

– Oftast. En entreprenör som lanserar en ny, annorlunda idé utmanar människors förutfattade meningar. Och om de blir framgångsrika så hotas de etablerade aktörerna.

HAR DU NÅGON FAVORIT BLAND ALLA
DESSA BESVÄRLIGA MÄNNISKOR?

– Ulla Murman som lade grunden till den svenska bemanningsbranschen. Hon grundade 1953 det som i dag är svenska Manpower. I över 30 år motarbetades hon av politiker, myndigheter och fack och dömdes flera gånger för olaga arbetsförmedling. Men hon stod på sig och fick rätt.

FINNS DET NÅGON SÄRSKILD PERIOD I HISTORIEN
SOM VARIT MER GYNNSAM ÄN ANDRA FÖR
ENTREPRENÖRER?

– Jag kallar perioden från näringsfrihetens införande 1864 till första världskrigets utbrott 1914 för "entreprenörernas halvsekel". Entreprenörernas frihet var stor samtidigt som det gamla etablissemangen inte var så framgångsrikt på den nya spelplanen. Då lades grunden till många stora svenska företag och ägargrupper.

VAD KAN DAGENS ENTREPRENÖRER
LÄRA AV HISTORIEN?

– Att våga utmana. Att inte alltid lyssna på vad etablerade experter säger och att tåla kritik från etablissemangen. Att fokusera och vara uthållig.

KARLSONS

KLISTER

KLISTER. MED HJÄLP AV EN ÅSNA OCH SMART MARKNADSFÖRING TOG SVENSKARNA DET NYA UNIVERSALKLISTRET TILL SINA HJÄRTAN.

TEXT Katarina Danielsson,
ur boken Svenska Prylar



Serien nedan är del av en annons för Karlsons klister i tidningen Folket i Bild, 1949. Historisk Bildbyrås samling.

Det finns nog en och annan förälder som i julens krävande övningar tar till en tub svartgulrandigt klister för att få pepparkakshuset att hålla ihop. Och inget ont i det, så länge inte telningarna suger på skorstenen. Klistret har ju använts till så många mer udda grejer än så – lagat både avbitna tänder, spruckna ägg och blödande sårkanter.

Men om det inte hade varit för åsnan Peppo hade det kanske inte blivit någon större affär från början. Biobesökare i hela landet fick tidigt 1920-tal till sin häpnad se en journalfilm där en åsna med plakat gick längst fram i vaktparaden vid Stockholms slott. På plakatet stod det präntat: "Alla använder Karlsons klister utom jag, för jag är en åsna." Och voila. Journalfilmen blev Sveriges allra första reklamsnutt. Och nej, åsnan var inte tänkt att medverka i filmen, han låg i bakhåll och travade helt enkelt fram just när SF lät kameran rulla.

Geniet bakom kuppen hette Olow Klärre, generalagent hos företaget Axel Karlson & Co. Han hade vidareutvecklat det klisterrecept som Axel Karlson uppfunnit genom att experimentera ihop celluloidbaserade filmrester med lösningsmedel. Limmet var det första i sitt slag, ett syntetiskt universalklister som kunde limma ihop de flesta material med varandra och som till skillnad från de limsorter som fanns på marknaden (som var gjorda på ben och klibbigt fiskrens) torkade snabbare och höll bättre.

Axel Karlson använde tricket med åsnan när han 1927 reste till Amerika för att lansera sin omtalade produkt, men även om han inledningsvis lyckades väl så gick allt i stöpet i samband med börskraschen två år senare. Axel reste hem till Sverige igen och klistret hamnade i Amerika hos en annan svenskimmigrant, Nils Testor, som framgångsrikt marknadsförde det under benämningen "Crystal Clear Household Cement".

På hemmaplan var det Olow Klärre som var den verkliga marknadsföringsstjärnan och han lyckades till slut erövra patentet från Axel, som gick vidare mot nya uppfinningar (han är till exempel mannen bakom flytspacket). Axel tillstod många år senare i en intervju med en veckotidning att han nog i det sammanhanget var den största åsnan av alla.

Med Olovs hjälp blev Karlsons klister oöverträffat. Nöjda användare delade med sig av hur klistret räddat dem ur allsköns jobbiga situationer och man kunde också få läsa om hur schweiziska urmakare limmade sina pyttesmå rubiner på urtavlor och hur arkeologer vid berömda utgrävningar använde sig av limmet i sitt känsliga arbete. Men trots alla utrop om produktens förträfflighet så är det nog svenskarnas egen slogan som lovar högst:

"När ditt hjärta brister, laga det med Karlsons klister." 卐

DITIDENS BASTA
KRAFTLIM
AGAR TRÄ
ORSLIN
SKINN & LÄDER
MM.

Karlson's
Klister

LAGNINGS-
PROCEDUREN
TAGER EN
TID AV ENDA 5
OBS.
OLÖSLIGT I VATTEN

Förelisning och gatuförsäljning av
Karlsons Klister. Bild: KREP / IBL.

TEXT Oscar Brissle & Anna Sandberg Nilsson

MOMSENS HISTORIA

Mervärdesskatten, eller momsen som vi i dagligt tal kallar den, är en statlig skatt på konsumtion. Det är du och jag som konsumenter som ska bära kostnaden för momsen. Det är däremot företag och andra aktörer som redovisar och betalar in momsen till staten. Företagen ska låta momsen passera genom sin verksamhet genom att betala in momsen på mervärdet i varje led.

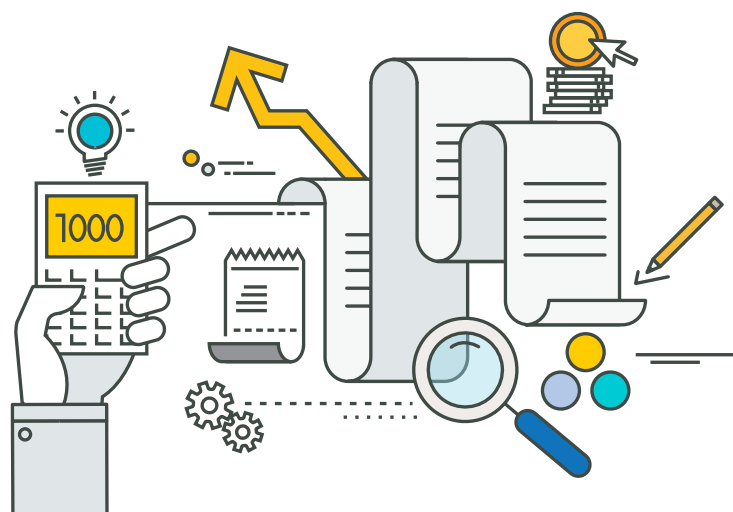
Den allmänna varuskatten (omsen) infördes redan i början av andra världskriget för att finansiera statens höga kostnader för försvaret. Omsen avskaffades vid krigets slut men återinfördes 1960 som en konsekvens av en underbalanserad statsbudget. Momsen ersatte omsen 1969 när Gunnar Sträng var finansminister. Momsen innebär en beskattning av mervärdet i varje led till skillnad mot omsen som var en skatt i sista ledet mot konsumenten. Övergång till moms var en trend inom EG-länderna (numera EU) som införde moms 1967 och Sverige hängde på denna trend. År 1969 var den svenska skattesatsen cirka 11 procent, till skillnad mot dagens 25 procent som är en av världens högsta momsskattesatser. Det finns även lägre moms som undantagsvis tillämpas på vissa varor och tjänster, exempelvis beskattas tidningar, böcker och persontransporter med 6 procent och livsmedel, restaurang- och hotelltjänster med 12 procent.

OECD pekar på en tydlig skattetrend med allt fler länder som inför ett momssystem. I slutet av 1960-talet hade färre än tio länder ett momssystem, i dag är det fler än 160 länder som har det. OECD anger att moms allmänt ses som en skatt med förhållandevis små tillväxthämmande effekter. Momsens andel av de svenska skatteintäkterna ökar år för år och i dag uppgår andelen till över 20 procent. Även om momsintäkterna vida överstiger intäkterna från exempelvis bolagsskatten, är den svenska momsdebatten mycket begränsad. Internationellt sett ser vi hur länder konkurrerar med sänkt bolagsskatt och samtidigt kompenseras detta med höjd moms.

Den svenska momsen har dock genomgått omfattande förändringar. Skattereformen 1991 innebar att fler transaktioner blev beskattade och genomgick en så kallad basbreddning. Vid EU-inträdet 1995 anpassades svensk lag till EU:s mervärdesskattedirektiv. Momsen uppfattas ofta som obegripligt svår och toppar i regelbördan. Till skillnad från många andra skatter måste momsen hanteras korrekt för varje transaktion, varje dag och i varje faktura. Detta regelverk påverkar inte bara företagen utan även Skatteverket, domstolar och konsumenterna. 



Kassörskor och kund diskuterar kvitto, cirka 1960-1970. Ur Åhléns arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.





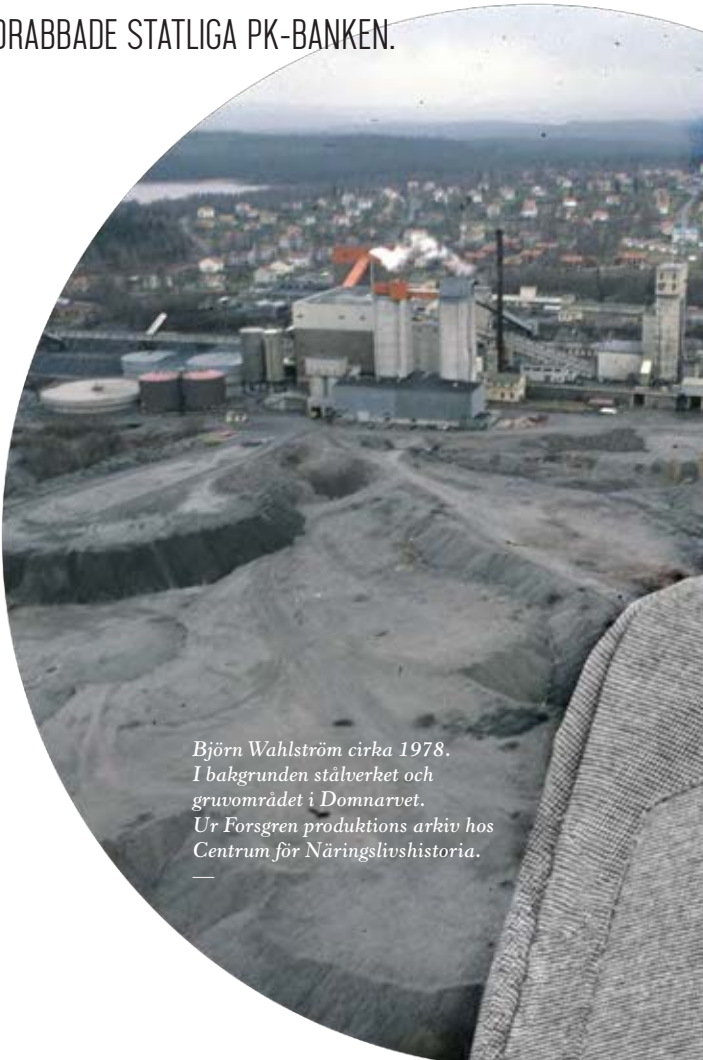
Kassaapparat, 1966. Fotograf: Fredrik Lundgren.
Ur ICA:s arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.



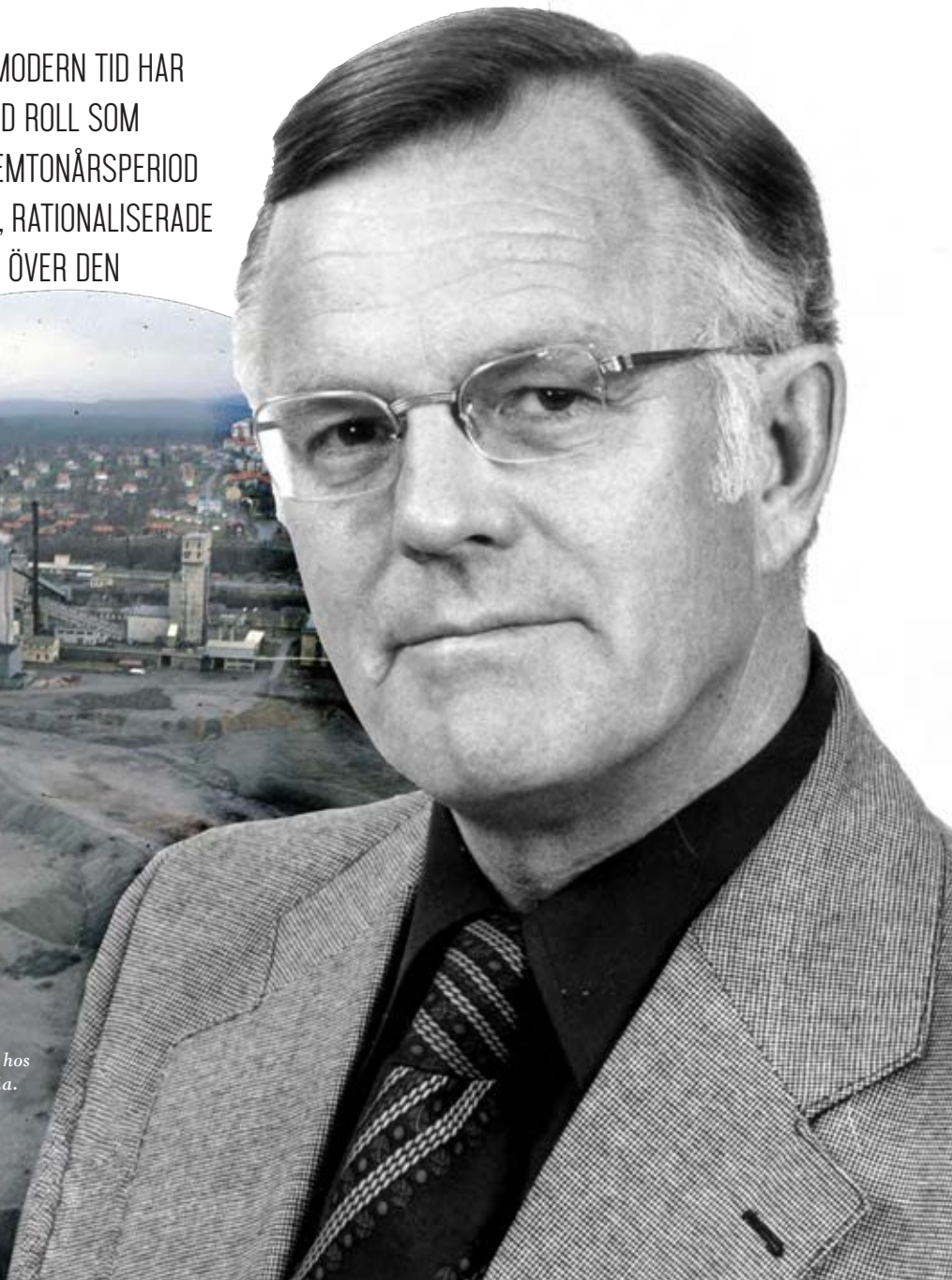
MED NERVER AV STÅL

TEXT Henric Borgström

FÖRETAGSLEDARE. FÅ INDUSTRILEDARE I MODERN TID HAR SPELAT EN SÅ CENTRAL OCH OMDEBATTERAD ROLL SOM **BJÖRN WAHLSTRÖM** NÄR HAN UNDER EN FEMTONÅRSPERIOD STUVADE OM I STÅL- OCH VARVSINDUSTRIN, RATIONALISERADE GRUVFÖRETAGET LKAB OCH TOG LEDNINGEN ÖVER DEN KRISDRABBADE STATLIGA PK-BANKEN.



*Björn Wahlström cirka 1978.
I bakgrunden stålverket och
gruvområdet i Domnarvet.
Ur Forsgren produktions arkiv hos
Centrum för Näringslivshistoria.*



Om industriledaren Björn Wahlström (1925-2016) har det ofta sagts att "han gick hem i alla läger". Detta trots att knappast någon i näringslivet har sparkat eller skurit bort så många jobb, både för direktörer, tjänstemän och arbetare. Från stålindustrin tog han med sig följande erfarenhet in i bankvärlden: "I den här branschen måste man ha nerver av stål, mage av plåt och huggtänder av järn."

EFFEKTIVISERING OCH AVVECKLING

Wahlström, som hade haft en central roll i SCA och med kraft rationaliserat logistiken, fick erbjudande att bli vd för statens förlustbringande stålföretag NJA, Norrbottens Järnverk, i hemstaden Luleå. Där hade metallurgiprofessorn John Olof Edström entusiasmerat Olof Palme för projektet Stålverk 80 som skulle ge ett par tusen nya jobb. Idén var att tillverka stålämnen, ej färdiga produkter, som skulle kunna säljas till andra stålindustrier för vidare bearbetning. Det visade sig redan under markarbetena nära gamla NJA att stålämnen skulle bli en förlustaffär av hittills oanade mått. Björn Wahlström förstod att det politiskt omhuldade projektet borde skrotas och fick en enig styrelse i NJA, inklusive facketts representanter och politiker, att gå med på det. Det var också i enlighet med viljan hos Thorbjörn Fälldins borgerliga trepartiregering som tillträtt efter valet i september 1976. Under tiden hade också de två andra stora tillverkarna av handelsstål börjat gå med stora förluster, Stora Kopparbergs Domnarvet i Borlänge inom Wallenbergfären och Gränges-koncernens Oxelösund.

Björn Wahlström inriktade sig som ny vd på att effektivisera gamla NJA som efter något år genomförde en stor fusion. SSAB bildades 1978 med Björn Wahlström som chef. Alla tre

handelsstålverken i Luleå, Borlänge och Oxelösund rationaliserades kraftigt, en förutsättning för allas överlevnad. Wahlström bantade och flyttade om, färre produkter på färre produktionsorter. De tre stålverken med gruvor och egen järnväg hade tillsammans över 18 000 anställda och var helt dominerande på sina orter. De små gruvorna i Bergslagen lades ned, de mest kända i Grängesberg och Dannemora. Järnvägsbolaget TGOJ såldes till SJ. Men samtidigt byggdes mer specialiserade bolag upp som Plannja i Luleå för byggplåt, och andra bolag köptes in. I Domnarvet i Borlänge stängdes masugnarna. I stället genomfördes en stor investering i tunnplåt för bilar och vitvaror, vilken kom att rädda stålverket. Koncernen började gå med vinst 1982.

Björn Wahlström lämnade SSAB under första vinståret för att bli ordförande i det statliga gruvbolaget LKAB där gruvan i Malmberget var nedläggningshotad. 1986 återkom han till SSAB som ordförande och satte bolaget på Stockholmsbörsen 1988. Om åren i LKAB, sade han: "Många måste gå. I första omgången 2 000 man, på en så liten ort som Malmberget. Det var tungt." Både Wahlström, hustrun och deras barn blev mordhotade. Wahlström var också ordförande i statliga Svenska Varv med det ena förlustbringande storvarvet efter det andra. Arbetsuppgiften var även där avveckling.

VÄN MED FINANSMINISTERN

Björn Wahlström hade under kriserna i Norrland och på varven blivit vän med Metall-ekonomen Allan Larsson. Det blev obehagligt för dem båda när Larsson, finansminister 1990-91, engagerade Björn Wahlström att med statliga biståndsmedel utreda rationaliseringar i polsk skogsindustri sedan kommunismen rasat ihop. Uppdraget gavs vid sidan om den statliga upphandlingen. >



Stålverket Domnarvet (SSAB) i Borlänge, 1981. Fotograf: Erik Forsgren. Ur Forsgrens produktions arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.



LKAB:s gruva i Kiruna. Ur Handelsbankens arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

Ett konsultföretag med klart lägre anbud ansåg sig ha gått miste om uppdraget. Några medier hävdade senare att pengarna, cirka 30 miljoner kronor, försvunnit utan någon större nytta. En borgerlig majoritet i Riksdagens konstitutionsutskott uttalade viss kritik mot finansministern för hur uppdraget slussats vidare till Björn Wahlström. Socialdemokraterna reserverade sig och någon allvarlig kritik mot själva genomförandet uttalades inte. Men den annars så hårdhudade Wahlström var personligen störd över den negativa uppmärksamheten i medier och Riksdagen.

Wahlström hade av Allan Larsson också ombetts att bli styrelseordförande i krisdrabbade Nordbanken, då ägd till över 70 procent av staten. Finansmannen Erik Penser hade via vapentillverkaren Bofors byggt upp en omfattande företagsgrupp – Nobel Industrier. Han sålde finanshuset Carnegie till staten och blev i utbyte storägare i den statliga PK-banken, som ändrat namn till Nordbanken och lånat ut stora summor till Penser-bolag.

Med sin erfarenhet av rekonstruktioner ansågs Björn Wahlström vara rätt person att reda upp också kraschen i den stora statliga banken. När värdet på Erik Pensers Nobel Industrier sjönk allt djupare och bolaget började ligga efter med räntebetalningar slog Wahlström till vid ett personligt möte. Han lade plötsligt utan förvarning fram ett papper, enligt Penser, där Nordbanken skulle köpa flera Penser-bolag för en symbolisk krona styck. Erik Penser såg ingen annan utväg än att skriva på, trots att han ansåg att Nobels dotterbolag var betydligt mer värda och skulle klara gruppens skulder. Han har kallat situationen för utpressning, en likviditetskris som enligt Penser hade kunnat redas ut med lite tidsutdräkt.

Björn Wahlström ansåg sig också utsatt för utpressning av Penser och hans medarbetare. Wahlström yttrade i tv direkt efter överlåtelsen att "Penser är slut. Hans epok är slut, han är färdig, han har inte en krona på fickan. Men det är inte vårt problem." Detta uppfattades i vida kretsar som osportsligt, att sparka på en redan liggande. Björn Wahlström kom senare att ångra uttalandet och bad Penser om ursäkt för ordvalet. Vid

en senare förhandling med Wahlström fick Penser tillbaka sitt holdingbolag Yggdrasil med några mindre bolag till ett värde av tiotals miljoner kronor. Björn Wahlström kom senare att sammanfatta erfarenheterna från finanskrisen på sitt sedvanliga talande bildspråk: "De snabba löparna från 80-talet är slut. Nu är det maraton som gäller i näringslivet."

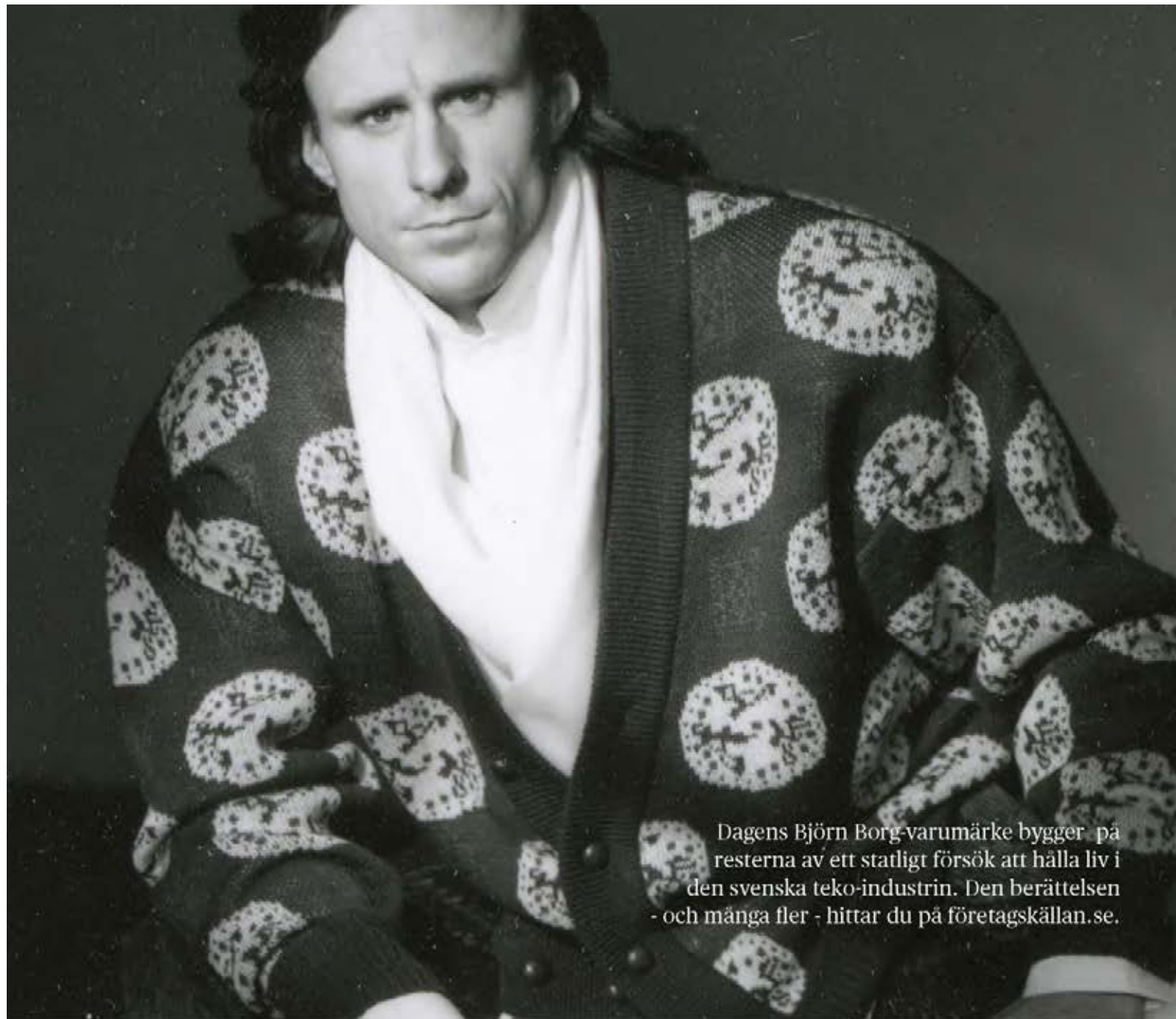
Nordbankens många dåliga krediter på cirka 65 miljarder kronor klarades genom att föras över till ett nytt bolag, Securum. Med statliga garantier lyckades det sälja ut överbelånade fastigheter. En bit in på 2000-talet hade staten fått igen pengarna medan Nordbanken via fusioner i grannländerna blivit Nordens överlägset största bank under namnet Nordea.

GICK MOT RÖTT

Björn Wahlström bodde i Saltsjöbaden med egen brygga. Fritiden ägnades mest åt segling när han inte vistades i Nordingrån eller i lägenheten i Cannes. De fem barnen uppmanades av honom att läsa till ingenjörer, men fyra av dem sökte sig i stället till Handelshögskolan och en blev lärare. Wahlström gjorde 1980 ett uppmärksammat inlägg om pappaledighet i Industriförbundets rapport "Så kan krisen lösas!" där han tyckte att "Det är en skam att goda resurser – i en tid när de som bäst behövs ska vara hemma och pyssla om småbarn." Han fick stöd av en rad industriledare i den efterföljande debatten.

På senare år höll Wahlström koll på sina många adepter, kända som Björnligan, som nu fanns på framträdande platser i svenskt näringsliv. Tio år efter pensioneringen fick den 75-åriga Björn Wahlström regeringens främsta utmärkelse Illis Quorum "för hans mångåriga insatser för svenskt näringsliv och arbete för att främja utbildning och forskning."

Wahlströms ledarstil kanske speglas i hans svar till en tidning som undrade om han gick mot rött ljus: "Absolut, jag är alldeles för otålig för att vänta och jag skulle förresten inte anställa någon som inte gör likadant." Eller hans stridsrop: "Upp med sk-t-n på bordet så att man kan se den och göra något åt den." 卐



Dagens Björn Borg-varumärke bygger på resterna av ett statligt försök att hålla liv i den svenska teko-industrin. Den berättelsen - och många fler - hittar du på foretagskallan.se.

Behöver du en vinnarskalle i din undervisning?

Med Sveriges största företagsarkiv i ryggen har vi på foretagskallan.se samlat texter, bilder och filmer om det svenska näringslivet och våra entreprenörer. Allt fritt att använda för dig i din undervisning. Här finns även färdiga lektionsförslag, anpassade för GY11 – även de helt gratis.

Dessutom älskar vi skolbesök. Hälsa på oss i Bromma! Mejla skola@naringslivshistoria.se.



FÖRETAGSKÄLLAN – berättar näringslivets historia

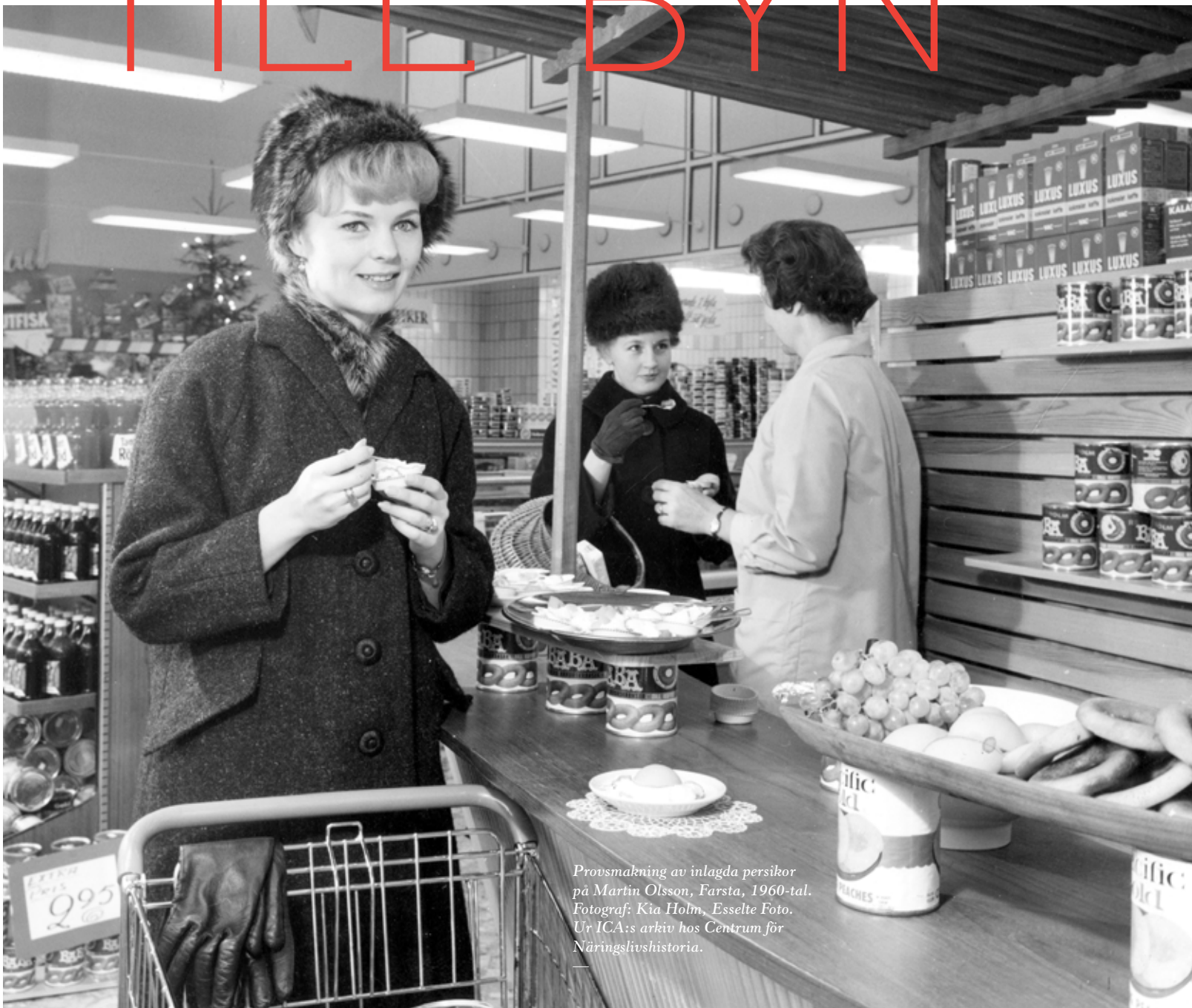
EN SKOLSAJT FRÅN



CENTRUM FÖR
NÄRINGSLIVSHISTORIA

TEMA:
LIVSMEDEL

NÄR SNABBBKÖPEN KOM TILL BYN



Provmakning av inlagda persikor
på Martin Olsson, Farsta, 1960-tal.
Fotograf: Kia Holm, Esselte Foto.
Ur ICA:s arkiv hos Centrum för
Näringslivshistoria.

BUTIKSUTVECKLING. ATT LIVSMEDELS-BUTIKERNA SER UT SOM DE GÖR I DAG BEROR PÅ EN RAD SAMVERKANDE HÄNDELSER ÖVER TID, SOM SAMMANSLAGNING AV BUTIKER TILL KEDJOR, LANTHANDELSDISKENS AVSKAFFANDE OCH FÖRBÄTTRADE MÖJLIGHETER TILL IMPORT.

TEXT Peder Edvinsson



Konsums första självbetjäningsbutik på Odengatan 31 i Stockholm, 1947. Ur ICA:s arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

Gär vi tillbaka till 1800-talet kommer vi till en helt annan värld än den vi upplever i dag. Livsmedel såldes av specialister, i alla fall i städerna. Det var fisk, kött- och charkuteri, mejerivaror, kaffe, kryddor – allt i sina egna butikslokaler. På landsbygden fanns också specialister till en viss grad, men lanthandlarna hade utvecklats till diversebutiker som sålde allt ovanstående, inklusive lieblad, spargar och utsäde till åkrarna. När man kom in till slaktaren fick man berätta för denne att man ville ha ett kilo grytbitar och ett par hekto påläggskorv, i ostbutiken skars en ostbit upp i lämplig storlek på begäran. En shoppingrunda innebar besök till flera olika butiker.

KOOPERATIONEN

Så här fortsatte det i stora drag fram till 1960-talet, men bakom kulisserna skedde det stora saker, förändringar som främst gällde handlarna och hur de organiserades. En av dessa händelser är kooperationens framväxt, en tanke som funnits i Europa sedan 1700-talet och som på sina håll hade testats även i Sverige under 1800-talet. Men det var när politikern Axel Rylander startade Arbetarnas konsumtionsförening i Stockholm 1895 som det började fästa. Två år senare öppnades den första kooperativa butiken och 1899 bildades Kooperativa förbundet, det som vi i dag mest kallar KF och som bland annat driver Coop. Kunderna kunde nu bli medlemmar i lokala konsumentföreningar och på ett vis också medägare till sina butiker – eventuella vinster gick tillbaka till kollektivet.

När KF växte kunde de börja köpa in varor i stora partier vilket kom kunderna till godo i form av lägre priser i de alltmer vanliga Konsumbutikerna. Men på sina håll var det inte fysiska butiker som kom att förknippas med KF, utan Konsumbilarna – rullande affärer som sökte upp kunderna med sina varor. Positivt för vanligt folk förstås, de slapp ta sig till en butik, men de lokala handlarna var säkert inte lika nöjda över att få konkurrens av en jätte som genom att ligga på vägarna kunde ha ett stort upptagningsområde.

STARTEN AV ICA

1917 sjösattes dock ett svar på KF:s framgångar då Hakon Swenson knöt ihop Sveriges stora privata handlarorganisationer – Hakonbolaget i mellansverige, EOL i söder, Nordsvenska köpmanna i norr och SV i Stockholm och på Gotland – i en inköpscentral som ägdes gemensamt av handlarna. 1939 gick de alla ihop under namnet Svenska Inköpscentralernas AB och 1964 samlades butikerna under samma skylt: ICA. (Det kunde ha blivit SICA, men den förkortningen var upptagen när bolaget bildades.)

1937 hade också ASK, Aktiebolaget svenska kolonialgrossister som senare skulle bli Dagab och som i sin tur köptes av Axfood, bildats. ASK levererade till handlare som stod utanför KF och ICA, senare skulle butikskedjorna Vivo (startat 1957) och Favör (1961) bli deras största kunder. Utan att föregå historien alltför mycket kan också nämnas att en Spik-Olle startade en butik under namnet Hemköp i Borlänge. Företaget arbetade >



ICA-lastbil anländer till Johnnas Snabbköp i Borås, cirka 1955-63.
Ur ICA:s arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

”Om inte andra världskriget hade startat 1939 hade livsmedelsbranschen troligen ställt om till snabbköp med självbetjäning redan tidigare.”

främst med hemkörning av varor. Under ny ägare spreds Hemköp över Sverige och 1988 köptes kedjan av Axel Johnson-gruppen, ägare till Axfood som bildas 2000.

SJÄLVBETJÄNING I SNABBKÖP

Med stora handlarorganisationer som konkurrerade fick kunderna ett större utbud, men det var en nyhet som börjat få fäste i USA som skulle komma att förändra vardagen rejält för konsumenterna. 1916 öppnade Clarence Saunders sin butik Piggly Wiggly i Memphis. Här passerade man som kund ett vändkors på vägen in, fick en korg i sin hand och via ett slutet hyllsystem exponerades man för butikens alla varor innan man till slut stod framför en kassörska. Den första självbetjäningsbutiken var född, Saunders fick till och med patent på sitt nya butikssystem. Men det hindrade inte att andra handlare gjorde egna varianter på konceptet och snart var dessa ”supermarkets” den vanligaste formen av livsmedelsbutik i USA.

Klas Wennerberg, handlare i Göteborg, blev under ett besök i USA så inspirerad av den här nya formen av butik att han 1924 gjorde slag i saken och öppnade Sveriges första snabbköp. Efter bara en månad gick han tillbaka till att sälja över disk igen, kunderna hade inte nappat på hans nyhet. Det här berodde troligen på att snabbköpssystemet krävde färdigförpackade varor. Visserligen hade fabriksförpackningar redan blivit vanligare. Mjöl i tvåkilospaket och burkar med färdigmalt kaffe rappade på försäljningen eftersom biträdet inte behövde mäta upp till varje ny kund och kön framför disken kunde betas av snabbare. Men Wennerberg hade också gjort egna förpackningar och lagt upp på de nya hyllorna i butiken, något som sägs ha gjort kunderna misstänksamma.

Branschen insåg dock att självbetjäning var framtiden och fortsatte att studera Saunders Piggly Wiggly och andra uppstickare – och kopior – som Handy Andy och Helpy Selfy i USA. På 1930-talet öppnade så Enhetsprisaffärerna i svenska städer, mer kända som EPA, som köpte in varor med så få mellanhänder som möjligt och sålde dem billigt. Kläder, köksgeråd och andra småprylar som alltid sålts över disk plockades nu av kunderna själva innan de betalades i kassan.

Om inte andra världskriget hade startat 1939 hade livsmedelsbranschen troligen ställt om till snabbköp med självbetjäning redan tidigare, EPA:s exempel visade tydligt att man trots färre anställda kunde sälja mer. 1942 publicerade ICA-tidningen en artikel med rubriken ”Självbetjäningen i USA – kommer den hit?” och 1946 vågade handlaren Paul A Kågström, ansluten till ICA-relaterade Nordsvenska, testa en självbetjäningsavdelning i sin lanthandel i Skelleftehamn. Men det var året därpå som snabbköpen började bli vanligare. KF hade gjort sin läxa grundligt och i och med öppnandet av Konsum på Odengatan i Stockholm inledde de ett landsomfattande omställningsarbete där gamla butiker blev snabbköp. 1950 fanns 120 kooperativa och 68 privata snabbköp, redan 1960 var den totala siffran 5 500. Fortfarande hade dubbelt så många KF-butiker ställt om jämfört med de privata alternativen. Inom ICA hade bara 18 procent av 9 900 butiker gjort omställningen. Men ICA växte och ville inte lämna något åt slumpen. Redan 1950 stöpte de om interna ICA-tidningen till ett specialnummer om självbetjäning och tillsammans med egna företaget AB Köpmannatjänst presenterades lösningar på hyllsystem och andra åtgärder som enkelt förändrade en traditionell butik till självbetjäning. ▶



1960 startade ICA-förlaget även tidningen Självbetjäning som med säljidéer och effektivitetslösningar vände sig till hela handlarbranschen.

NYA VAROR OCH FÖRPACKNINGAR SOM LOCKADE

En nyckel till omställning var som nämnts förpackningarna, och på 1960-talet hade förpackningsindustrin med råge hunnit ikapp handlarbranschens framtidsutsikter. Från de nya butikshyllorna nästan skrek kakaopaket och burkar med senap till kunderna att lägga dem i sina korgar och tack vare att plastfolien uppfunnits på 1950-talet fanns även kundförpackningar med ost, köttfärs och andra färskvaror. En nyhet på 1940-talet var dessutom frysar och kylskåp; djupfrysade bär och grönsaker kunde nu köpas året runt. 1956 sålde Findus sina första frysta fiskpinnar, och kombinerade med en annan nyhet, det industriframställda potatismoset, skapades en svensk klassiker som knappast tappat i popularitet bland kunderna med åren.

Andra halvfabrikat tillkom i utbudet, men också färsk frukt och grönsaker året runt. Mer pålitliga transportvägar med lastbil och tåg från södra Europa förlängde säsongerna för bland annat tomater och gurka från 1960-talet och framåt, och under kommande decennier löste man nöten om hur frukt från andra kontinenter, som passionsfrukt och kiwi, kunde transporteras till de svenska diskarna i säljbart skick.

På 1970-talet väcktes också en ny tanke hos konsumenterna, kanske beroende på energikris och ökade transporter: miljösamvetet. I livsmedelsbranschen var det KF som först tog upp tråden genom att starta ett miljöråd och prata miljövänlighet med sina kunder. Kommande decennium fick såldöd, skövla-

de regnskogar och hål i ozonskiktet stor plats i nyhetsutbudet, något som banade väg för produkter som tydligt andades miljö-tänk. 1988 antog ICA en miljöpolicy som berörde varans väg hela vägen från producent till kund, för kunden märktes det till en början tydligast i att papperskassarna började tillverkas i oblekt papper, men några år senare även med nya varumärken som ICA:s Skona (tvättmedel med mera) och KF:s Änglamark (ekologiska livsmedel).

Omställningen till snabbköp ökade exponeringen av varorna, vilket i sin tur fick utbudet att öka och kunderna att lägga mer i varuvagnarna – ICA lockade sina handlare med att de kunde fördubbla sin omsättning om man övergav det långsamma över disk-systemet. ICA Förbundets förre vd Nils-Erik Wirsäll skriver i sin bok *Handelns förnyelse* (ICA Förlaget, Västerås, 1982) apropå omställningen: "Självbetjäningsutvecklingen kan på sitt sätt jämföras med den industriella revolutionen. Det är svårt att tro att vi någonsin mer får uppleva en så genomgripande förändring inom handeln." Han gör också en förutsägelse som från hans tidiga 1980-talshorisont känns ganska pricksäker:

"Detta sagt med all respekt för att datatekniken och elektroniken säkerligen kommer att innebära stora förändringar." Där har han fått rätt, men inte i första hand vad gäller hur vi köper livsmedel, utan snarare hur vi handlar kläder, hemelektronik och andra konsumtionsvaror. För även om tekniken finns för att klicka hem både middagsmat och spontanköp, så verkar kunderna fortfarande föredra att gå till butiken – e-handlad mat utgjorde 2017 bara två procent av den totala livsmedelsmarknaden, för detaljhandeln var andelen nio procent. 



Kunder samtalar utanför Hemköps livsmedelsbutik, cirka 1985-1995. Ur ICA:s arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

LIVSMEDELSBRANSCHENS FÖRÄNDRING

- **1916 startades de första snabbköpen** i större skala i USA. I Sverige kom omställningen igång rejält under 1950-talet.
- **Små lanthandlar i byarna och kvartersbutiker** i städerna försvann alltmer under andra halvan av 1900-talet, i stället startades större butiker i centralorter och stormarknader utanför stadskärnorna. Antalet butiker sjönk drastiskt. 1952 hade KF 8 200 butiker i Sverige, 2018 är antalet cirka 650. För ICA gäller att de runt 1960 hade nästan 10 000 butiker, i dag är siffran kring 1 300.
- **Egna märkesvaror, EMV**, gav kunderna ett billigare alternativ. Fenomenet är lika gammalt som butikskedjorna, ICA:s Luxuskaffe lanserades till exempel 1920. KF:s Blåvitt var en radikal variant av EMV med produktnamnet på en blå platta mot vit bakgrund, Blåvitt fanns från 1979 till början av 2000-talet.
- **Medvetenhet om miljö och hälsa** växte redan på 1970-talet och från 1990-talet har kunderna fått allt fler valmöjligheter att handla varor med märkningar som ekologiskt, rättvisemärkt, fiberrikt, fettsnålt med mera.
- **Lågrprisbutiker** har aldrig varit riktigt stort i Sverige. Förutom lokala alternativ fanns Rimi i hela landet mellan 1991 och 2003, danska Netto startade 2001 och tyska Lidl fick sin första svenska butik 2003.



Egna märkesvaror från ICA. Bild från ICA Gruppen. Fotograf: Monka MiniFoto.

SILLEN BANADE VÄG FÖR KONSERVEN

TEXT Mats Karlsson



Classic fiskkonserver.
Ur Arvid Nordquists
arkiv hos Centrum för
Näringslivshistoria.

FÖRPACKNINGAR. KONSERVER HAR I DAG INTE SAMMA GODA KLANG SOM FÄRSKVAROR, MEN NÄR KONSERVBURKEN KOM VAR DET EN REVOLUTION I EN VÄRLD UTAN KYLSKÅP. GENOMBROTET KOM MED SILL OCH ANSJOVIS I SLUTET AV 1860-TALET DÅ GLASBURKAR ERSATTES MED PLÅTDOSOR.

Sillens betydelse för västkusten, i synnerhet Bohuslän, kan inte överskattas. Av landets 332 sillsalterier i slutet av 1700-talet låg 283 stycken mellan Göteborg och Uddevalla. När sillen gick till, i perioder om 20–30 år, gjorde sig grosshandlare i framför allt Göteborg stora förmögenheter, men även fiskarna ute på öarna fick det gott ställt. En sådan period var 1800-talets sista kvartssekel. Det var då som konserverburken fick sitt genombrott i Sverige.

De första konserverna såldes i glasburk. Det var framför allt grönsaker, men även sill och ansjovis eller kött i gelé förekom. Men särskilt länge höll de sig inte. Den hermetiskt tillslutna konserverburken löste emellertid detta problem. Hållbarheten blev oändlig – påstod reklamen.

Tekniken att konservera livsmedel i glasburk uppfanns av fransmannen Nicolas Appert under Napoleonkrigen. Han vann en tävling utlyst av regeringen om att finna en metod att förlänga fältproviantens hållbarhet. Metoden förädlades av engelsmännen Peter Durand och fabrikören Bryan Donkin, som 1813 lanserade dagens konserverburk i plåt. Krigsmakten blev den dominerande inköparen av konserver, men en skandal på 1840-talet gav burkarna dåligt rykte. En mindre nogräknad leverantör hade drygat ut köttet med diverse slaktavfall, som ruttnade i flottans lager. Först när den kondenserade mjölken uppfanns 1856 gjorde konserverburken comeback. Mjölken blev en omedelbar succé och med den burken, som därmed även nådde konsumentmarknaden. Louis Pasteur kom åtta år senare på att man tar kål på bakterier genom upphettning, vilket ökade hållbarheten markant.

ANSJOVIS PÅ BURK

Till Sverige kom plåtkonserverna i slutet av 1860-talet. Axel Molinders konserv-fabrik i Stockholm påstås ofta ha varit först – men fiskeindustrin på västkusten var före. Firma J J Hallgren på Gullholmen, söder om Lysekil, sålde redan 1868 ansjovis på "bleckburk". Firman hade även egen tillverkning av kärlen. 1870 erbjöd G J Sundberg konservfabrik och Molléns konservfabrik, båda i Lysekil, ansjovis på plåtburk. 1871 fanns inte mindre än nio konservfabriker i Fjällbacka. Men Lysekil var sillindustrins centralort sedan "stora sillperioden" 1747–1808. Sundbergs och Molléns fabriker följdes snart av fler. Mot slutet av 1800-talet var de så många att det betraktades som en sanitär olägenhet av aktörerna i den växande badturismen. Inom nuvarande kommunens gränser har det funnits hundra konserverfabriker. Både ansjovis och sill gick på export till Europa, där

de betraktades som delikatesser och inte billig vardagsmat som i Sverige. Ända in på 1930-talet var de vanligaste konserverna sill, ansjovis och kaviar.

Den svenska konservindustrin förskonades från skandaler. En hälsovårdsinspektör i Stockholm – en "handelskemist, hvilken mot fastställd taxa eger att tillhandagå allmänheten med på kemiska undersökningar grundad utredning af handelsvarors och födoämnens beskaffenhet" – konstaterade 1875 att spadet i en konservedosa med hummer innehöll bland annat antimon till en halt motsvarande "9 korn (37 centrigram) kråkvinsten". >



Reklam för konserverns förträfflighet, cirka 1940-1949. Ur ICA:s arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.



Konservavdelningen på varuhuset Tempo i Nyköping 1949. Fotograf: Kling, Nyköping. Ur Åhléns arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

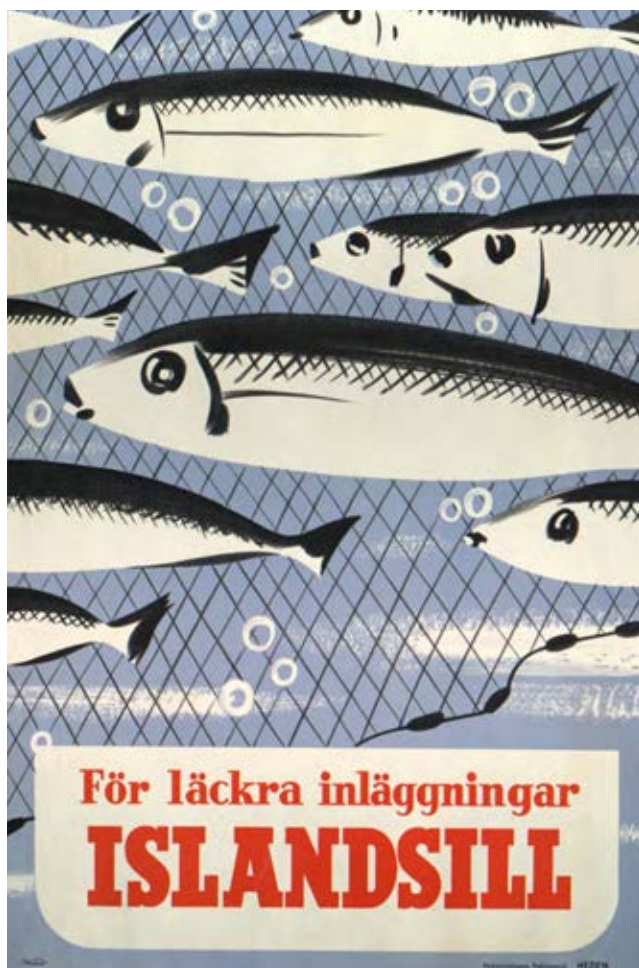
Den största dos som fick lämnas ut på apotek var 5 korn. Men det var dock importhummer. De svenska tillverkarna framhöll den ypperliga kvalitén, som påstods vara betydligt högre än utländska konkurrenters. Bohuslän var först i världen med att lägga in skarpsill – vår svenska råvara till ansjovis – i hermetiskt tillslutna blecklådor, noteras det 1903 i första bandet av "Sveriges handel och industri i ord och bild". Därtill var skarpsillen överlägsen den råvara som används av norska fiskeindustrin, den främsta konkurrenten. Av en tunna skarpsill fick man 200 burkar ansjovis. Under högsäsong tillverkades 40–50 000 burkar per dygn, flera ton. De svenska konservernas starkaste sida var att "fabrikationen sker strängt hygieniskt, utan användande af kemiska tillsatser och färgämnen, som understundom icke äro av ofarlig art". Detta förstår dock inte alltid våra husmödrar, som tycker att svenska konserver saknar de utländska konkurrenternas friska färg, beklagade skribenten.

FÄRDIGA RÄTTER FÖR KRIGSMAKTEN

Axel Molinder i Stockholm började sin tillverkning av livsmedel på "bleckdosor" 1869. Tidigt ute var även Kungsörs bleckkärlsfabrik, grundad 1871. Det var en av tre fabriker som 1918 gick samman till AB Plåtmanufaktur, PLM, som kom att bli en stor burktillverkare.

Molinders erbjöd rökt lax i olja, hummer och sparris till privatkunder. Men sortimentet växte snabbt. 1890 listades i en diger priskurant bland annat brysselkål, många slags gurka, krasse, murklor, pickles och spenat, samt syltade frukter, sardiner i olja, gäsliverpastej, hummer, jästmjöl, sköldpaddssoppa, ärtskockspuré och mycket annat. På plåtburk erbjöds färdiga rätter som biffstek, dillkött, kalvkotletter, kycklinglever, chateaubriand, köttbullar, kåldolmar och "sköldpaddkött, äkta". Rätterna kan värmas i burken, som ställs i en kastrull med kokande vatten, tipsar man. Även Molinders erbjöd ansjovis och sill, samt ål, strömming och lax. 1897 medförde den ödesdigra Andréxpeditionen i ballong mot Nordpolen burkar med ål i gelé och nässelkål. Men liksom Donkins firma i London fick Molinders krigsmakten som viktigaste kund. När kung Oscar II 1886 besökte en större fältövning i Västergötland med ett följe dignitärer – bland annat utländska officerare på besök – stod konserver på menyn vid staben i Töreboda. De fick bland annat "dosor med köttbullar och koncentrerad ärtpuré".

"H. M. Konungen serverade personligen främlingarne, hvilka funno anrättningen synnerligen välsmakande, så att man såg en och annan taga sig ännu en portion. Äfven köttbullarne, dels kalla, dels stekta, i konservdosor, vunno erkännande", noterades det i ett tidningsreportage.



"De svenska konservernas starkaste sida var att 'fabrikationen sker strängt hygieniskt, utan användande af kemiska tillsatser och färgämnen, som understundom icke äro av ofarlig art'."

Reklam från ICA Hakon, cirka 1940-1949. Av: Heden, Hakonbolagets Reklamavd. Ur ICA:s arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

Köttbullarna var rent av för goda, så att manskapet satte i sig dem direkt och stod därmed utan den reservproviant de var tänkta som. Därför gjorde man experiment med ärtpuré och fläsktärningar, som inte kunde ätas oanrättad, enligt reportaget. Detta är alltså ursprunget till den senare så berömda arméns ärtsoppa. På västkusten intet nytt förrän 1898. Då gick tio konservertillverkare i Bohuslän ihop till AB Sveriges förenade konserverfabriker. Företaget centraliserade och byggde Fyrtornets konserverfabrik i Göteborg, samt anlade en rekordstor odling utanför staden för råvaran till de grönsakskonserver som man nu breddade sortimentet med. Samma år skrev Teknisk tidskrift att en uppräckning inom den nordiska fiskeindustrin är på gång. "Uppvaknandet har hittills dock endast tagit sig uttryck i förbättrade fångstredskap, men i fråga om beredandet af fångsten till en smaklig och hållbar människoföda hafva ringa om en nämnvärda framsteg gjorts, hvarken hos oss eller annorsträdes."

Uppfinnare Martin Ekenberg engagerade sig i effektivisering av både fiske och förädling. Han fick patent på bland annat en sorteringsmaskin, en rensningsmaskin och en maskin "för köttets afskiljande från benen" samt två patent för metoder för konservering av fisk. Den egensinnige Ekenberg kom dock att gå till historien som avsändare av världens första brevbomber, till människor som han ansåg ha lurat eller motarbetat honom.

EN PLÅTBURK SOM ÖVERLEVT

Förenade konserverns mest kända varumärke var Fyrtornet, med ett otal sillsorter, ansjovis och kaviar, men även räkor, lax, fiskbullar, murklor, sparris, ärter och morötter med mycket mera. Förenade konserver fick snart konkurrens av ett norskt livsmedelsföretag som etablerat sig i Stockholm redan 1850. Men efter sekelskiftet började man satsa på plåtkonserver och registrerade namnet AB Brödrene Ameln, eller ABBA. Företaget knappade stadigt in på Förenade konserver, som på 1950-talet bytte namn till Fyrtornet. 1962 övertog Abba konkurrenten.

Branschen hade 1956 bildat Konservertekniska föreningen, som sedan blev Livsmedelstekniska föreningen. Efterkrigstidens tilltro till ny teknik var stor, liksom i hela samhället. Till exempel skulle hållbarheten för konserverna ökas till det oändliga genom bestrålning med spänningar på upp till två miljoner volt, rapporterade teknisk press 1953. Trettio år senare spåddes att konserver i plastförpackning, en svensk uppfinning, skulle slå ut plåtkonserver. Men ytterligare trettio år senare är plåtburken fortfarande i sitt livs form, vid den aktning svärda åldern av 205 år. 卐

TEXT Eva Ersson Åbom

BILD © Inter IKEA

Systems B.V.

KLASSIKER. IKEAS MUSEUM I ÄLMHULT HAR SAMLAT IN ALLA SUCCÉER OCH HISTORISKA FRAMGÅNGAR. DÄR FINNS VÄLKÄNDA BILLY-BOKHYLLAN, SÅNGEN SULTAN OCH STORMÖNSTRAD TYGER – MEN OCKSÅ, KANSKE NÅGOT ÖVERRASKANDE, EN HELT VANLIG SVENSK KÖTTBULLE I EN GLASMONTER. ELLER ÄR DEN VERKLIGEN SÅ VANLIG SOM DEN SER UT?

EN VÄRLDSKÄNDIS PÅ TALLRIKEN



Mammas köttbullar är nog bland det svenskaste vi vet. Ändå finns det liknande köttbullar över hela världen. När stigande levnadsstandard gjorde oss svenskar till charterresenärer följde maten med. På Mallorca, Kanarieöarna, Rhodos och i Rimini lapade man sol och åt köttbullar med lingon. När sedan Ikea erövrade världen tog de samma livsmedel med sig, och gjorde dem till något exotiskt, unikt och säljande. Åtskilliga svenskar i försörjningsringen kan vittna om besök på Ikea när hemlängtan sätter in. Att massor av icke-svenskar också fallit för maten gör inte saken sämre. Numera fraktas årligen cirka 200 000 ton svenska livsmedel till Ikeas globala restaurangkedja. När ett nytt varuhus öppnas riggas en restaurang och en Swedish food market. För Ikea har matsortimentet i både butik och restaurang betytt mycket PR och stora pengar. Med relevans ända upp till Sveriges regering. 2012 meddelade Jordbruksdepartementet medierna att svensk köttbullsexport gynnas av nytt jordbruksavtal mellan EU och Norge. I en gemensam kommentar från näringsminister Leif Pagrotsky och jordbruksminister Ann-Christin Nykvist sades det att: *"Det här är en fråga vi har kämpat länge för. Äntligen kommer Ikea Norge att kunna erbjuda likadana köttbullar på sina varuhus som alla andra Ikea-varuhus i världen."*

KUNDENS HUNGER KAN STILLAS PÅ FLERA SÄTT

Ingvar Kamprad var matintresserad så utskänkning blev tidigt en medveten strategi hos Ikea med utgångspunkt i att hungriga kunder inte är glada kunder. Så småningom kom insikten att mat kunde bli en intressant intäktskälla och ge bättre lönsamhet åt varuhuset. 1960 öppnade Ikea i Älmhult en "ultramodern bar" med "elektrongrill och alla tekniska finesser". Personalen bar franska kockrockar med smårutiga byxor och serverade varmrätter, hamburgare och à la carte. I reklamen lockade man offensivt med maten och påpekade att Ikeas lågprislinje även höll måttet i restaurangen.

När Ingvar Kamprad tog steget till Kungens kurva 1965 fanns där i princip ingenting, bara trist, obebyggd mark. Alla besökare var bilburna. Skärholmens bebyggelse och tunnelbana kom två år senare och resten långt därefter. Ikea satsade på en väl tilltagen, tredelad restaurang för 400 gäster. Utomhus fanns plats för 200 till. Köerna ringlade av möbelkunder och tillresta med hunger som främsta drivkraft. Där erbjöds en grillrestaurang med självservering av köttbullar och andra varmrätter i "högmodern miljö", en fransk cafeteria med konditorivaror och förfriskningar och Gästabudet, ett exklusivt allmogeinrett vårdshus med äkta småländskt smörgåsbord som främsta dragplåster.

T.v: Köttbullar från Ikea har blivit en modern klassiker som älskas över hela världen.



Köks- och restaurangchefen Ulf Runströmer läste på om småländsk bygdekultur inför lanseringen av Gästabudet.

Till detta kunde en god öl eller flaska vin avnjutas, vilket i sig väckte uppmärksamhet. Det var djärvt att servera alkohol i ett möbelvaruhus med lågprisprofil. De flesta nyttoföremål som användes i Gästabudsmatsalen fanns att köpa på varuhusets hemslojds-avdelning. Vilket noggrant berättades på menyn.

SMÅLÄNSKT MED EN TOUCH AV NK

Kanske sneglade Ingvar Kamprad på stilsäkra NK, som sålde möbler/heminredning och hade en ombonad ekbeklädd restaurang, modell 1915. Vid Gästabudets utformning tog han hjälp av professor Mats Rehnberg på Institutet för folklivsforskning vid Stockholms universitet och Nordiska museet. Rehnberg var programchef på Sveriges Televisions kulturavdelning och folkkär domare i populära 10 000-kronorsfrågan. Gästabudet fick träpanelade väggar, rustika möbler, stänger i taket med brödkakor och färffioler och Smålands landskapsblomma på menyn. Restaurangchefen Ulf Runströmer läste på om gamla seder och småländsk bygdekultur och gick in för smörgåsbordet med mängder av sillar, öländska kroppkakor, småländska isterband och dito ostkaka. Mats Rehnberg tog inget betalt för sin insats men bad om bidrag till välgörande Sällskapet >

Stadsbudskåren. I brev till Ingvar Kamprad meddelar han "Det ska bli mig en glädje att vid redovisningsmötet få glädja Ragnar Sachs på NK och Marcus Wallenberg med detta mitt uppdrag. Din egen bankdirektör Tore Browald är likaledes stadsbud." Ingvar Kamprad betalade 5 000 kr och kontrollerade noga om det var tillräckligt mycket med orden "tycker Du att beloppet är alltför småländskt litet, är jag tacksam att få veta detta så att jag kan bättra mig."

TOG MED SIG KÖTTBULLEN UT I VÄRLDEN

När expansionen utanför Sverige satte fart satsade Ikea på sin svenska identitet. I Tyskland såg flera varuhuschefer snabbt att det fanns ett värde i att sälja svensk mat både i restaurang och butik, till exempel klassiska specialiteter som knäckebröd, inlagd sill, brännvin och polkagrisar. Så småningom också fullsorterade svenska kräftkalas.

1983 mötte Ingvar Kamprad Volvos PG Gyllenhammar för att diskutera kunskapsutbyte och kanske även samarbete. Han antecknade eftertänksamt att diversifiering tycks vara en lyckad strategi. Särskilt noterade han storleken på Volvo-koncernens betydande livsmedelsförsäljning. Varumärken som Felix och ABBA drog in 3 miljarder kronor.

Vid uppnådda 150 varuhus hade Ikeas mat- och restaurangverksamhet blivit vildvuxen, långt ifrån den genomtänkta starten. Trots svenskprofilerande uppdrag och omfattande försäljning var matutbudet bara en del i varuhusets service ungefär som att där fanns toaletter, gula kassar och kundvagnar. Restaurangerna framstod som individuella kvarterskrogar. Beteende och sortiment varierade lokalt med oklart ansvar, otydliga ekonomiska krav och utrymme för kökschefens egna initiativ. I stort var det bara svenska köttbullar och någon laxvariant som serverades överallt. Sen kunde det vara tyska bratvurst eller schweinhaxe, stuvade grisfötter eller italienska pastarätter beroende på land. Det var olika tillbehör till köttbullarna, gräddsåsen varierade, potatisen kunde ha röda skal på ett ställe och vara utan skal på ett annat, pommes frites på ett tredje.

När Sverige så gick med i EU blev kostnaden för laxråvaran ett problem. Laxen odlades i Norge som stod utanför och det blev högre skatt. Ikea övertygade norska Lerøy att öppna upp en nedlagd fiskerifabrik i Kungshamn. Ikea garanterade laxinköp under fem år. Lerøy styrde om den levande fisken och började rensa och tillaga i Sverige. Den svenska andelen i produktionskostnaden blev högre och skatten lägre. Nytt fördelaktigt pris fick Ikeas laxförsäljning att explodera.

Grillbar i den första Ikea-restaurangen i Älmhult, 1960.





Ett äkta småländskt smörgåsbord med sillar, ostkaka och allt som hör till. Gästabudet i Kungens kurva, 1965.



De småländska isterbanden fanns på menyn hos första Gästabudet och återkom senare på menyn. Katalogbild från 1991.

KONCEPTUALISERING INFÖR 2000-TALET

Mot mitten av 1990-talet lämnade Lennart Jangälv, med erfarenhet från McDonald's och Burger King i ryggen, och då affärsansvarig för Ikeas textila sortiment, in ett omfattande förslag till hur Ikeas restauranger skulle kunna bli lika effektiva och konceptualiserade som huvudnäringen. Förslaget kallades "från hage till mage" för att markera att det var hela processen från att något växer någonstans eller växer upp om det är ett djur, till att det ligger på en tallrik eller i ett glas.

– Systematiken fram till att du blir serverad hos de stora hamburgerkedjorna är fantastisk. Jag såg att Ikea i stort sett hade ett lika sofistikerat eller mer sofistikerat system från att det står ett träd i Sibirien till att det är ett matbord hemma hos någon. Billybokhyllan var likadan överallt, över hela världen. Och det var inget snack om det. Restaurangerna var där för att förstärka svenskheten och få folk att inte gå därifrån, berättar han.

Förslaget med styrande manualer, måsten, rekommendationer och andra hjälpmedel formulerades efter besök på ett varuhus i Los Angeles där det serverats blåbärssylt till köttbullarna. Lennarts förslag landade i god jord och han fick chansen att börja effektivisera. Vid den här tidpunkten sålde Ikea till exempel Marabous mjölkchoklad och Bullens pilsnerkorv för att duktiga säljare farit runt och sålt på varuhus efter varuhus. Det fanns ingen central funktion som beslutat att nu ska Ikea sälja Bullens pilsnerkorv eller Marabous chokladkakor. Det fanns inget strategiskt tänk bakom.

UPPSTYRNING AV SORTIMENTET

Ikeas nya Food Services tog fram en sortimentsmatris som sa att varuhusen skulle erbjuda vällagade näringsrika måltider till så låga priser som möjligt. Det gällde också att definiera vad svenskt kök är och man tittade bland annat på historiska sätt att bevara råvaror: gravat, saltat och rökt. Ett team med erkänt duktiga svenska kockar, till exempel Rikard Nilsson och Fredrik Eriksson, engagerades för att göra provrätter och avsmakningar. Fram kom ett förslag med traditional Swedish, modern Swedish och cross over som kan identifieras som det nordiskt svenska och en pristrappa efter Ikea-mått: lågpris, mellanpris och höga priser. Gärna mat som uppfattades som husmanskost, men med en twist. Till bräserverat kycklingbröst blev det dijonsenap i såsen fastän det är franskt.

Den globala logistikutmaningen blev enorm. För de omfattande transportererna anlätades Frigoscandia som effektivt kunde köra torra, kylda och frysta livsmedel från A till B. Det säkerställde ursprunget i svensk kultur. Köttbullarna köptes in från Dafgård, medan andra produkter kom från Procordia, Findus, Martin Olsson med flera kända svenska namn. Laxen kom fortsatt från norska Lerøy. I princip krävs det jättevolymer när man gör affärer med Ikea men det fanns också många mindre som höll sig framme. Fortfarande levereras till exempel all lingonsylt från Halländska Slöinge till Ikea över hela världen. Vid konceptualiseringen fick man mycket jobb med översättningar till fabrikanterna för ingrediensförteckning på förpackningar. >





Typiskt svenskt blev snabbt populärt i de tyska varuhusen, här tidigt 1980-tal.

Man klockade hur lång tid det tog att tömma ett bleck med till exempel köttbullar i köket och kom fram till att det i snitt tog 11–13 minuter. Var 13:e minut skulle det därför komma ut så mycket färdig potatis som går åt på 13 minuter. Sofistikerade ugnslösningar gjorde systemet med köttbullarna rullande. In i ugnen, tryck på knappen, 13 minuter senare var de serveringsklara. Stekta, temperatur, genomstekning – allting förprogrammerades. Den äkta gräddsåsen utvecklades som frysta granulat för exakt utspädning efter modell från NASA. Färdiga paket med rätt mängd såskoncentrat och lingonsylt till fem kartonger köttbullar gav med automatik rätt proportioner till restaurangerna.

Som långsiktig investering fick alla betydande Ikea-köksmästare/kockar komma till Sverige och lära sig laga maten. Stjärnkockarna visade hur det skulle gå till. Ikea skapade också speciella katalogätter som byttes ut varje år. Arbetet startade nästan två år i förväg med smakpaneler och test i personalrestaurangen i Källered. En rätt som fick jättebra poäng skickades till Glasgow för test med skarpa kunder. Efter en månad i Skottland stod det klart med serveringsstorlekar, tider i ugnar, om produktionen funkade som den skulle, om recepturen skulle ändras med tillbehör och liknande. Sedan skalade man upp till mängder och logistik för 225 varuhus. Upphandlingen av råvaror var färdig året innan katalogen trycktes i 175 miljoner exemplar.

T.v.: Ingvar Kamprad vid öppningen av varuhuset Källered, Göteborg, den 2 maj 1972.

RESTAURANGERNA BLIR AFFÄRSOMRÅDE

Ingvar Kamprad fortsatte engagemanget i matfrågan och styrde med fast hand över stort som smått. Ingen detalj var för obetydlig för att fånga hans intresse. År 2000 utsågs restaurangerna till ett eget affärsområde, Ikea Food Services, IFS, med Lennart Jangälv som driftsansvarig. Nu fanns Dafgårds köttbulle på standardmenyn hos varenda Ikea-restaurang liksom laxtallriken och det årliga katalogerbjudandet. Första året omsatte IFS 2,9 miljarder kronor. Året därpå hade siffran stigit till 3,4 miljarder och Ikea serverade 180 miljoner köttbullar. Två av tre kunder hade tagit en kopp kaffe, en hel måltid eller en varmkorv. Några gjorde alla tre.

Under Lennart Jangälvs tid på IFS träffades han och Ingvar Kamprad schemalagt en gång per halvår. Lennart rapporterade vad han hade sysslat med och Kamprad presenterade idéer om hur man kunde bli effektivare, och alltid med järnkoll på om Lennart fått fem eller sju punkter för åtgärd. Det blev nedslag om någon punkt saknades i återkopplingen. I april 2000 noterar Kamprad att "När jag var liten grabb var köttbullar det stora numret. Det är det i dag också och det kommer det att vara generationer framöver. Vi ska ju ha ett fåtal helsvenska basalternativ, några lokala specialiteter samt lite moderna rätter på den "sunda" sidan – besökarna blir mer och mer medvetna om kostsidan. Detta ska vi omvandla till rationalitet, tillvaratagande av rester och vad det nu är." De småländska isterbanden är en sådan ursvensk produkt som fanns på menyn hos första Gästabudet och som senare återkom i sortimentet.

– Han ville ha in isterband, för det var ju väldigt småländskt. Ja, det fanns i Liatorp. Så vi åkte till Liatorp och köpte rättigheten till just det receptet. Det blev supersuccé ibland annat Frankrike, berättar Lennart Jangälv. 🇫🇷

DEN SÖTA BETAN

TEXT Martin Borg

SOCKER. RUNT SEKELSKIFTET 1900 SKÖT NYBYGGDA SOCKERBRUK UPP SOM BOLMANDE SVAMPAR UR DEN SKÅNSKA MYLLAN OCH GAV LANTBRUKET EN NY, INKOMSTBRINGANDE FAVORITGRÖDA: **SOCKERBETAN**. DEN TIDIGARE EXKLUSIVA OCH IMPORTERADE LYXVARAN BLEV NU VAR MANS EGENDOM. SVENSKA **SOCKERFABRIKSAKTIEBOLAGET, SSA**, BLEV SNART DEN TOTALT DOMINERANDE AKTÖREN.



Arlöfs sockerfabrik. Bild ur
Trelleborgs Museum / Historisk
Bildbyrå.

De exotiska sockerrören nådde Spanien och Portugal redan under 700-talet men det dröjde länge innan Europa på egen hand kunde utvinna de söta kristallerna i någon större skala. När man under 1500-talet upptäckte att betor – som man fram tills dess ätit som de var – innehöll socker och 1747 kom på metoder att utvinna det, grydde en ny industri. Men sockerhalten var jämförelsevis låg, bara omkring sex procent, och de tekniska lösningarna fanns ännu inte på plats. Statligt understöd i flera länder, och importförbud av rörsocker, innebar ändå att utvecklingen gick framåt.

SJÄLVFÖRSÖRJANDE PÅ SOCKER

I Sverige initierade kung Karl XIV Johan försöksodlingar av sockerbetar redan under 1830-talet. 1837 anlades den första sockerfabriken, i Malmö, men det var från Landskrona som utvecklingen till en början drevs. Den första fabriken drogs med problem men med hjälp av tyska experter fick man till slut fart på produktionen under 1850-talet, då med Justus Tranchell som huvudperson. Vid sidan av disponentskapet på bruket var han också riksdagsledamot och kommunalman i staden. Hans son Carl tog så småningom över men efter en brand i fabriken 1875 tvingades man börja om. En ny, modernare anläggning uppfördes 1883 i Säbyholm utanför staden och produktionen

gick för högvarv. Snart byggdes många fler fabriker runtom i Skåne och södra Sverige där betornas karaktäristiskt vajande blast blev en allt vanligare syn på fälten. Inte alla uppskattade förändringen av landskapsbilden. August Strindberg redogjorde för sina intryck i Sveriges Natur 1901:

”Nu gungar icke sädesböljan, landet är icke gult utan obehagligt koppargrönt, fabriken med sina fängelselika byggnader och sin ohyggliga skorsten skymmer allt.”

Att landskapsbilden eventuellt förfulades av all betblast och bolmande skorstenar var det nog inte så många som hade synpunkter på. Långt viktigare var möjligheterna till ett arbete och en inkomst. Och bruken gick bra – redan under 1890-talet var Sverige självförsörjande på socker, delvis hjälpt av höga importtullar. Rent jordbruksmässigt var dessutom sockerbetan ovanligt lyckad eftersom den på ett naturligt sätt kunde ersätta den passiva trädan i växelbrukssystemet.

Utvecklingen var emellertid likartad i många andra länder och marknaden svämmades snart över av billigt betsocker med fallande priser och minskande marginaler som följd. Förutom långvariga internationella tvister och regleringar innebar det också att vanliga arbetare för första gången fick råd att göra socker till en vardagsprodukt. Fram tills nu hade det varit en lyxvara. ▶



*Avlastning av betor vid fabriken.
Bild ur Trelleborgs Museum /
Historisk Bildbyrå.*



Emballering av sockertoppar vid okänd sockerfabrik. Bild ur Trelleborgs Museum / Historisk Bildbyrå.

SVENSKA SOCKERFABRIKSAKTIEBOLAGET

Carl Tranchell i Landskrona var en av dem som 1907 tog initiativ till bildandet av Svenska Sockerfabriksaktiebolaget, SSA, en sammanslutning av 21 råsockerbruk och tio raffinaderier. Huvudkontoret hamnade i Malmö. Bara tre svenska sockerbruk valde att stanna utanför den nybildade jätten: de i Linköping, Lidköping och Mörbylånga. Tranchell fungerade som SSA:s vd och styrelseordförande fram till 1916 varpå en tredje generation i familjen, sonen Carl Fredrik, tog över. SSA blev genom den massiva sammanslagningen snabbt Sveriges största bolag både vad gällde antal anställda och produktionsvärdet. Skåne, Öland och Gotland var de stora sockerlandskapen både tack vare sitt gynnsamma klimat – betorna behövde inte så mycket vatten och klarade av mycket sol – men också för de relativt kalkhaltiga jordarna som var gynnsamma. Sockerbruken matades regelbundet av böndernas överfulla betlass som under höstarna korkade igen byvägarna. De utspridda spåren av sockerbetor

som trillat av transporterna var en bekant syn och ett tecken på att kampanjen var igång. Många mindre samhällen blomstrade runt sina värdefulla sockerbruk som också gav skjuts åt en rad binärningar. Verkstadsindustrier behövdes för att underhålla alla maskiner, järnvägen byggdes ut i takt med etableringen av nya fabriker och kalkindustrin fick ett ordentligt uppsving eftersom processen att extrahera sockret ur betorna krävde stora mängder bränd kalk. På Gotland köpte Sockerbolaget till slut upp egna fyndigheter vid Roma och började leverera kalk även till fastlandet.

Under 1920- och 1930-talen sysselsatte den svenska sockerindustrin uppåt 100 000 personer under högsäsong. Under mellankrigsperioden, då det rädde brist på arbete, var bruken och betfälten en välbehövlig inkomstkälla för många. Under höstarna räckte inte ens lokalbefolkningen till utan man fick ofta kalla in norrlänningar, polacker och ukrainare för att få betorna ur jorden och in i produktionen. Betfälten var under



Betkampanjen i Skåne 27 september 1939. Mor hjälper till med betorna och barnen som inte går i skolan får följa med ut på fältet. Bild ur Otto Ohms samling / Historisk Bildbyrå.



Avlastning av betor vid sockerfabriken i Arlov. Bild ur Otto Ohms samling / Historisk Bildbyrå.

*”Under 1920- och 1930-talen
sysselsatte den svenska
sockernäringen uppåt
100 000 personer under
högsäsong.”*

många år en inte obetydlig del i ortens sociala liv. Varken utanför eller innanför fabriksväggarna var det emellertid någon särskilt angenäm tillvaro: Det var ett smutsigt, tungt och allmänt slit-samt arbete. Harry Martinsson beskriver det dystra läget i sin självbiografiska roman Vägen ut från 1936:

”Tåget stannade med ett ryck vid en gråmelerad och regnig höststation. Betfolket strömmade ur, likt en samling polacker eller galizier. Så långt man kunde se för det täta regnet vajade betblastens obeskrivligt melankoliska vy. De lågo i betfälten i ösregnet. Det var en gråtarhöst av värsta sort.”

MONOPOL

SSA frodades och expanderade. 1936 fick man i princip monopol på sockertillverkning i Sverige då de tre fristående bruken till slut gav upp. Nu var konkurrensen inom såväl produktion som försäljning av socker eliminerad. Trots detta satsade man hårt på marknadsföring och ville få till stånd en attitydförändring

för sockret. Det skulle förknippas inte bara med matlagning och konservering utan helst också med modernitet, forskning och framtidstro. De snabba kolhydraterna hade fortfarande gott rykte.

Vid sidan av omfattande reklam i tidningar satsade SSA nu också på en spelfilm, Sockerskrinet, producerad av SF och med den populära Birgit Tengroth i en av huvudrollerna. Ett nygift lärarpar studerar under sin bröllopsresa storögt och imponerat betodling och sockerproduktion i Skåne och följer med i hela den långa produktionskedjan från sådd och gallring ute på fälten till paketering och distribution av den färdiga produkten. Filmen visades på 900 orter och samlade en halv miljon biobesökare, ett genomslag som bara ett monopol kan åstadkomma.

Trots att även socker ransonerades under andra världskriget sjönk förbrukningen bara marginellt. Konsumtionen hade före kriget snuddat vid 50 kg per person och år och det var först med senare folkhälsopropaganda och moderna kyl- och frysmöjligheter som svenskarna började minska sitt sockerätande. >



Arbete med betor på fältet, 1949. Bild ur Otto Ohms samling / Historisk Bildbyrå.

Men SSA gick, med olika statsstöd, som tåget. Inställningen efter krigsslutet var att Sverige i händelse av en ny kristid skulle vara självförsörjande så långt det gick och där var sockerbruken en vital del av krisförsörjningen.

OPERATION STORBRASS

Men sämre tider skulle komma. Själva betodlingen genomgick effektiviseringar med förbättrat utsäde och större användning av traktorer och skördemaskiner och 1948 inleddes en omfattande nedläggning av sockerbruk, kallad Operation Storbrass. Under 1950-talet försvann hälften av dem.

SSA mötte nedgången och den internationella konkurrensen genom att bredda sin verksamhet. I den nedlagda Kävlinge-fabriken skapades en potatiscentral som snart gick samman med grannkommunen Eslövs stolthet Felix, som satsade på utveckling av potatismospulver. SSA hankade sig fram ett par decennier till trots successiva nedläggningar och neddragning-

ar. 1968 ombildades företaget till AB Cardo med dotterbolaget Sockerbolaget AB. 1986 blev man en del av Procordia och när marknaden avreglerades under 1990-talet tappade man det livsviktiga statliga stödet. 1993 blev danska Danisco ny ägare som 2009 i sin tur styckade av sockerverksamheten och sålde den till tyska Nordzucker.

Örtofta mellan Lund och Eslöv är i dag det enda återstående svenska sockerbruket och produkterna från de svenska betfälten säljs numera under namnet Dansukker. Många av de gamla fabrikslokalerna har rivits, förfallit eller byggts om och spåren av SSA finns nu nästan bara i arkiven. Sockerförbrukningen ligger dock stadigt på runt 40 kilo per svensk och år. 🇸🇪

NÄR 1968-REVOLUTIONEN DRABBADE VÅRA MATVANOR

Under mina många år som yrkesverksam arkivarie slog det mig ofta vilken vattendelare 1968 (och åren däromkring) var, inte bara politiskt. Allt från protokoll till sånghäften såg plötsligt fullständigt annorlunda ut. Klädmode, formgivning, umgängesvanor och språkbruk – allt tycktes ha förändrats som över en natt. Även i mitt favoritämne, mathistorien, kan man se en ovanligt snabb förändring. Ledorden där var informalitet och enkelhet.

I takt med att de svenska kvinnorna på allvar började komma ut i arbetslivet blev pulvermixer och halvfabrikat allt populärare. Dessa hade tidigare försvarats utifrån modernitetsideal, men i och med 1968 kunde de även ses som ett sätt att slippa ”förspild kvinnokraft”. Nu försvann helt de gamla långkokande husmodersidealen – det enda viktiga var att maten skulle komma snabbt på borden.

Tidens anda var utblickande: man åkte på charter och engagerade sig i fjärran länders politik. De svenska middagsborden började därför fyllas av rätter som paella, moussaka, spagetti, ugnsaprika och ”indonesisk gryta”.

Informella sätt att umgås skulle nu ersätta de traditionella middagsbjudningarna med många rätter. Knytkalas blev inne. Pripps gav ut den charmiga kokboken Kom in på en öl och en smörgås, som inte bara gjorde reklam för god öl och trevliga mackor utan en helt ny anspråkslös livsstil, där allt skulle ske spontant och där det inte skulle vara jobbigt att ha gäster. Bakpotatis med röra räckte som bjudmat – eller en matig sallad. Tebjudning med paj, piroger eller smörgåsar fick ersätta stela kafferep. Skriftliga inbjudningskort, klädkoder och annan etikett mönstrades ut i de flesta familjer, och det blev inte ovanligt att gästerna satt i strumplåsten kring matbordet. Gamla serviser med guldkant ersattes med sådant som gick att köra i diskmaskinen.

Inte bara det nya mellanölet utan även vin blev väldigt inne. År 1971 gick vinförsäljningen om spritförsäljningen på Systembolaget. Hade man inte råd att köpa vinet bryggde man maskrosvin, som blev så populärt att det enbart på grund av detta förbjöds 1978 – fast man fortsatt tilläts brygga andra viner.

På restaurangfronten gjorde pizzeriorna entré och erbjöd en helt ny typ av restauranger, där ungdomar kunde sitta och prata avspänt och inte vara rädda för kyparna. Kinakrogar, stekhus och hamburgerkedjor erbjöd liknande informella miljöer.

Det vi i dag förknippar med det sena 1960-talet och det tidiga 1970-talet är hippies som bojkottade länder som Chile, USA och Sydafrika, undvek mat från multinationella företag, och mest åt biodynamiskt odlade linser med vietnamesiskt ris och drack en massa algeriskt rödvin. Men för den stora majoriteten innebar 1968 faktiskt mer snabblagad och billig industrimat. Jag minns själv hur min barndoms vardagsmåltider präglades av pölsa eller leverbiff som man tryckte ut ur den då nyligen uppfunna sterila ”plastkorven”, Konsums färdigstekta pannkakor och att alla efterrätter gjordes på pulver vare sig det var brylépudding, aprikoskräm eller chokladmousse.

Fast ett resultat av gröna vågen och miljödebatten var lagstiftningen mot färgämnen och tillsatsämnen 1973 – den gjorde i alla fall pulvermaten lite mindre onyttig. Och ibland ingick de båda trenderna en ohelig allians med varandra, som i de billiga, snabblagade men samtidigt vegetariska sojabiffarna gjorda på mixpulver. Jodå, dessa tvingades även jag äta... 



BILD: Gunilla Kinn Blom

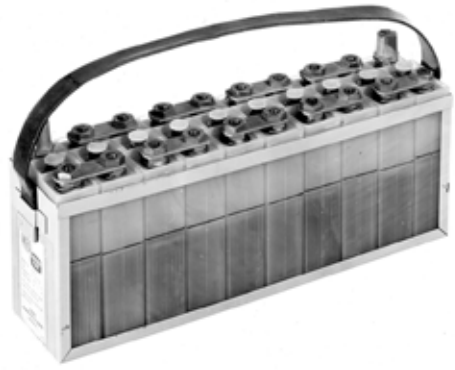
EDWARD BLOM

Gastronom och kulturhistoriker.

Tidigare arkivarie hos Centrum för Näringslivshistoria.

—

MANNEN MED BATTERIET



TEXT Anders Houltz

BILD SAFT AB:s arkiv hos
Centrum för Näringslivshistoria



Waldemar Jungner i elbilen
som körde runt i Stockholm i
12 timmar år 1900.

INNOVATÖR. UTVECKLINGEN AV EFFEKTIVA OCH HÅLLBARA LADDNINGSBARA BATTERIER ÄR EN TEKNOLOGISK KNÄCKFRÅGA I DAGENS MODERNA SAMHÄLLE. ATT EN VIKTIG GRUND FÖR DETTA TEKNIKOMRÅDE LADES AV EN SVENSK UPPFINNARE VID 1800-TALET SLUT ÄR OKÄNT FÖR DE FLESTA.

En novemberdag år 1900 satt uppfinnaren Waldemar Jungner och hans hustru Hulda tillsammans med några journalister, ingenjörer och finansiärer på Hotell Anglaises vid Stureplan i Stockholm. De räknade varv efter varv som presterades av en eldriven bil, utrustad med ett silver-kadmiumbatteri som Waldemar Jungner konstruerat. Mycket stod på spel. Jungner hade i årtal ägnat all sin tid och alla de pengar han förmått låna ihop till sina experiment. Målet var att skapa en ny form av batterier som skulle revolutionera elektrotekniken. Försöket blev en triumf. Bilen körde sträckan Karlavägen, Narvavägen, Strandvägen, Birger Jarls-gatan och Sturegatan i inte mindre än 12 timmar – en sträcka på 148,5 kilometer. Dåtidens elbilar med blyackumulatorer kunde på sin höjd räkna med 30–40 kilometer på en laddning.

UPPFINNARDRÖMMEN

Batterier hade funnits sedan 1800-talets början och på 1850-talet hade fransmannen Gaston Planté utvecklat ett laddningsbart batteri, eller ackumulator, som fått stor spridning. Plantés ackumulator hade två blyplattor som elektroder, nedsänkta i en elektrolyt bestående av svavelsyra, det vill säga samma princip som hos dagens konventionella bilbatterier. Blyackumulatören var förhållandevis billig och gav relativt hög ström under kort tid, men den var ömtålig, opålitlig och underhållskrävande, den laddades ur snabbt och kunde inte återuppladdas mer än ett begränsat antal gånger. Den som konstruerade ett laddningsbart batteri som var effektivare och billigare borde ha obegränsade avsättningsmöjligheter.

Vid 1800-talets slut var Sverige på väg att bli ett industriland. Ingenjörssyrket representerade framtiden och uppfinnare som Christopher Polhem, John Ericsson och Gustaf de Laval var den nya tidens hjältar. En som sedan barnsben drömt om att själv bli uppfinnare var prästsonen Waldemar Jungner, född 1869 i Vilske-Kleva norr om Falköping. Efter studier i Uppsala och vid KTH påbörjade han i liten skala och utan nämnvärd ekonomisk backning en egen uppfinnarverksamhet.

Det problem som framför allt fängslade Jungner var just det laddningsbara batteriet. Frågan var i högsta grad aktuell; övergången från ångkraft till elektricitet var just inledd, men det fanns inte några effektiva möjligheter till lagring av den elektriska kraften. Industrin var i desperat behov av ackumulatorer, järnvägar och sjöfart likaså. Inte minst den senaste nymodigheten inom kommunikation – automobilen – förväntades helt övergå till elektrisk drift, bara ackumulatorerna kunde bli effektivare och billigare.

Jungners idé var radikal – byt ut bly och svavelsyra mot andra metaller och en elektrolytvätska som är basisk och inte sur. Då skulle batterierna hålla längre och bli driftsäkrare. Om elektroderna infogades i tunna, perforerade plattor skulle de komma i maximal kontakt med elektrolytvätskan och då skulle batterierna dessutom bli effektivare. Frågan var bara vilka metaller som skulle ingå, och vilken elektrolyt. Det batteri som år 1900 hade slagit världsrekord för elbilar på Stockholms gator var av hög kvalitet, men med råvaror som silver och kadmium var det dyrt – alltför dyrt för att masstillverkas i industriell produktion. Utvecklingsarbetet måste fortsätta.

PATENTSTRID MED EDISON

Kort efter det lyckade rekordförsöket bestämde sig paret Jungner för att lämna Stockholm och flytta till Norrköping för att bilda familj och söka ett lugnare liv. Norrköping blev basen för Ackumulatoraktiebolaget Jungner och i en villa i närheten av familjens bostad inredde Waldemar Jungner en försöksverkstad. Vid det laget var elektrodmetallerna utbytta mot järn och nickel. Metalloxiderna blandades med grafit till en batterimassa som sedan pressades in mellan perforerade och hopfalsade plattor som utgjorde själva battericellerna. Uppfinningen tycktes äntligen i det närmaste färdig.

En annan svårighet hade dock tornat upp sig. Det uppdagades nämligen att den världsberömda Thomas Edison i USA experimenterade med en liknande lösning för alkaliska ackumulatorer. >



Arbetare vid fabriken Oskarshamn, 1940.

Denna lösning hade Edison patenterat och han bestred nu Jungners patent, trots att detta bevisligen var tidigare och delvis byggde på andra idéer. "Trollkarlen från Menlo Park", som bland sina över tusen patent kunde räkna sådant som fonografen, glödlampan och mikrofonen, hade helt andra ekonomiska resurser än Jungner att driva de juridiska processer som internationella patentstrider innebar. I land efter land bestred Edison Jungners patent med understöd av en massiv marknadsföringskampanj, och det svenska företaget tvingades rikta alla resurser på att vinna striderna.

Patenttvisten erbjöd tacksamt tidningsstoff. Svenska journalister skildrade den som en kamp mellan David och Goliat: en ung och okänd uppfinnare med små resurser i ett litet land mot en världsberömd och bottenlöst rik motståndare i det stora landet i väst. I en artikel den 8 januari 1903 skrev Svenska Dagbladet att Edison försökt bemäktiga sig Jungners patent och använt sig av alla resurser för att krossa sin motståndare.

Akkumulatoraktiebolaget Jungner kunde likväl räkna in delsegrar i patentkriget under åren fram till 1905. Men i april det året utbröt en våldsam eld i Akkumulatoraktiebolagets fabriksvillan, orsakad av en exploderande fotogenlampa. Byggnaden totalförstördes och likaså bolagets omskrivna elektromobil. Olyckan innebar i praktiken slutet för Akkumulatoraktiebolaget

"På 1950-talet var Jungner-koncernen ett multinationellt företag som tillverkade batterier i flera världsdelar, men också en mängd andra produkter."

Jungner. Waldemar Jungner avsåg sig så gott som alla anspråk i företaget, inklusive patenträttigheterna till sina uppfinningar. Familjens ekonomi var i spillror, och Jungners hälsa var bruten. Men det faktum att han gav upp ackumulatören innebär inte att han slutade som uppfinnare. I bostadshuset hade han inrett ett litet laboratorium och där ägnade han sig åt andra problem och idéer till nya uppfinningar.



Elbil vid Jungnerbolaget i Stockholm.

JUNGNERNS TILL SMÅLAND – OCH VÄRLDEN

Trots bakslagen var inte tilltron till Jungners uppfinningar uttömd. Andra intressenter stod redo att ta vid. År 1910 grundades Svenska ackumulatoraktiebolaget Jungner, som alltså trots att uppfinnaren inte längre var involverad i verksamheten kunde använda hans namn. Denna gång fanns tillräckliga ekonomiska resurser för en satsning, och företaget började tillverka batterier efter Jungners patent i en liten fabrik i småländska Fliseryd. Ledare för det nya företaget var Robert Ameln, som hörde till familjen bakom konserv- och fiskindustrin Abba (Aktie Bolaget Bröderna Ameln).

Batterierna marknadsfördes under namnet Nife efter de kemiska förkortningarna för nickel och järn, men i själva verket hade de aktiva metallerna vid det laget ändrats och järnet bytts ut mot kadmium. Detta hade bland annat det goda med sig att grunderna för patentkriget mot Edison inte längre gällde, och fabriken kunde börja expandera sin verksamhet.

Marknaden för laddningsbara batterier visade sig leva upp till förväntningarna. Det handlade inte längre primärt om bilbatterier, utan om järnvägar, fartyg, gruvor och mycket annat. Snart var Fliseryd för litet, och en ny fabrik invigdes i närliggande Oskarshamn 1917. Företaget skaffade huvudkontor, och snart nog även fabrik, på Riddargatan i Stockholm, och

började se sig om efter internationella marknader. Den första utländska fabriken öppnades i Norge 1918 och följdes snart av en rad andra länder.

MODERNARE TIDER

På 1950-talet var Jungnerkoncernen ett multinationellt företag som tillverkade batterier i flera världsdelar, men också en mängd andra produkter. Sedan ett par decennier ingick exempelvis Oskarshamnsvarvet med sin skeppstillverkning i organisationen. I staden Oskarshamn var Jungners ett begrepp, och varumärket Nife var välbekant i många delar av världen.

Samtidigt började de miljöproblem med farliga substanser och utsläpp av tungmetaller som kännetecknade batteritillverkningen bli tydliga. Under 1970-talet var kritiken hård, samtidigt som företaget påbörjade satsningar för att förbättra förhållandena. 1980-talet blev en turbulent period med vacklande lönsamhet och många ägarbyten och fusioner. I september 1990 tillkännagav tidningarna att investmentbolaget AB Cardo, som vid den tidpunkten var ägare till företaget, skulle sälja Jungners (då AB Nife) till den franska batterikonkurrenten Saft Groupe. Många befarade att detta skulle innebära slutet för den svenska tillverkningen. >



Kemiskt laboratorium med apparatur för bestämning av koldioxidhalten i fasta och flytande material. Oskarshamn, september 1960.

Under snart tre decennier med fransk ledning har dock fabriken i Oskarshamn snarare befast sin ställning. Genom hårt driven rationalisering och satsning på batteriåtervinning utgör fabriken i dag inte bara den äldsta produktionsenheten i den franska storkoncernen, utan också den modernaste och mest lönsamma. Saft AB:s fabrik i Oskarshamn har cirka 530 anställda. Av hela Saftkoncernens omsättning 2017 på cirka 744 miljoner euro fördelat på 14 anläggningar stod Oskarshamnsfabriken för drygt 15 procent. Fabriken tillverkar avancerade reservkraftsystem för industri och samfärdsl i tekniska system och storskaliga anläggningar – fortfarande med utgångspunkt i Waldemar Jungners ackumulatorpatent från 1899.

ARVET EFTER UPPFINNAREN

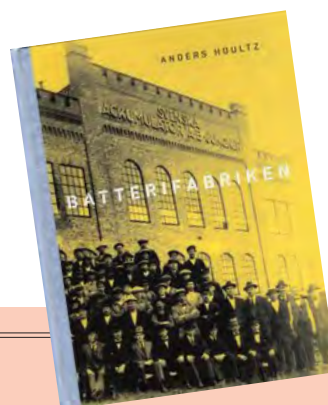
Waldemar Jungner dog den 30 augusti 1924, vid 55 års ålder. Det är inte känt, och knappast särskilt troligt, att han någonsin besökte vare sig Fliseryd eller Oskarshamn. Den korrespondens som finns bevarad inskränker sig till ett brev från Waldemar Jungner till företaget från juni 1923. I brevet lovar han att ordna ett porträttfotografi som tydligen efterfrågats i ett tidigare brev. Tonen är artigt förekommande men distanserad.

Vi kan inte dra några slutsatser om de känslor Jungner hyste inför det företag som byggde vidare på hans livsverk och bar hans namn. Tydligt är dock att han som person var uppfylld av uppfinnandet i sig, snarare än av företagandet. Sedan han lämnat ackumulatorområdet utvecklade han flera andra uppfinningar, varav den mest framgångsrika var en ny metod för utvinning av kaliumsalter för konstgödning som en biprodukt

”Jungner var den typiske uppfinnaren: originell, full av idéer och till det yttersta optimistisk.”

vid cementtillverkning. Kalicementmetoden fick stort genomslag och innebar att familjens ekonomi mot slutet av 1910-talet äntligen stabiliserades.

Mot slutet av sitt liv fick Waldemar Jungner på olika sätt offentligt erkännande för sina insatser. Bland annat valdes han in i Ingenjörsvetenskapsakademien, som i sitt minnesord karakteriserade sin bortgångne ledamot så här: ”Jungner var den typiske uppfinnaren: originell, full av idéer och till det yttersta optimistisk.” Och på många sätt framstår Jungner som sinnebild av en uppfinnare från 1800-talets slut i Sverige. Han drevs av samma nyfikenhet som Gustaf de Laval, men led också av samma oförmåga att fylla rollen som framgångsrik företagsledare. Uppfinningar av Lars Magnus Ericsson, Sven Wingquist och Gustaf Dalén gav alla upphov till multinationella svenska teknikföretag, i dagligt tal ofta betecknade som snilleindustrier. Till denna kategori hör också Jungnerverken i Oskarshamn. 卅



BATTERIFABRIKEN är en ny bok av Anders Houlitz (Förlaget Näringslivshistoria, 2018) som berättar hela historien om Waldemar Jungner och batterifabriken i Oskarshamn.

VÄRLDENS ÄLDSTA FÖRETAGSLOGOTYPER

VÄRLDEN ÖVER finns det 5 586 företag som är äldre än 200 år – och hälften av dem stammar från Japan. Men hur ser det ut med gamla företagslogotyper? Företagshistoria har forskat både lokalt och internationellt för att sammanställa en lista över världens äldsta företagslogotyper. Bland de tio äldsta återfinns vi bland annat tre svenska.

TEXT Kristin Pineda Svenske

1. STELLA ARTOIS

—

FRÅN: 1366

VAD: Öl

VAR: Leuven, Belgien



Så tidigt som 1366 grundades bryggeriet Den Hoorn (Hornet) i belgiska Leuven. Som logo för den skummande drycken skapades en typ av sköld prydd med ett mässingshorn. 1708 utsågs Sebastian Artois till mästebryggare i Leuven's ölbryggarskrå, och nio år senare köpte han bryggeriet Den Hoorn. Som en julkupp till Leuven's invånare tog Artois fram ett speciellt julöl vilket fick namnet Stella, "stjärna" på latin. Det var upprinnelsen till stjärnan som ses intill hornet på ölets logo, som har fortsatt att ha i stort sett samma skepnad ända sedan medeltiden.



BILD: Anheuser-Busch InBev UK

2. HUSQVARNA

—

FRÅN: 1620/1689

VAD: Från början vapen, numera motorcyklar, symaskiner, gjutgods, hushållsredskap, verktyg, med mera.

VAR: Huskvarna, Sverige

Efter en flytt 1689 blev Jönköpings fabriks, grundat 1620, Huskvarna gevärsfabrik för tillverkning av vapen för den svenska armén. Företagets faktorstämpel utgjordes av en ring med en stiliserad krona. Under andra halvan av 1800-talet och hundra år framöver infördes en ny logo bestående av ett gotiskt H inuti en ring krönt av en kunglig krona, som användes i olika utföranden fram till 1973. Då återinfördes en moderniserad variant av den ursprungliga faktorstämpeln med ett H inuti ringen.



3. TWININGS

—

FRÅN: 1787

VAD: Te

VAR: London, Storbritannien



26-årige Thomas Twining hade arbetat för det brittiska Ostindiska kompaniet i flera år när hans fascination för en av de mest exotiska produkterna i skeppslasterna fick honom att lansera ett fullständigt nytt koncept bland de många caféerna på den klassiska gatan Strand i London. 1706 förvärvade han "Tom's Coffee House" – men vad han sålde, var te. Företaget gick i arv först till hans son och sedan till hans sonson, Richard Twining, som lät bygga den vackra entré som står att betrakta på sin ursprungliga plats på 216 Strand. Emblemet i denna entré är än i dag Twinings välkända logo – och än i dag är det familjen Twining som driver företaget.

4. PEUGEOT

—

FRÅN: 1858

VAD: Bilar

VAR: Sochaux, Frankrike



Företaget Peugeot grundades 1810 av familjen med samma namn, och tillverkade då kaffekvarnar och cyklar. Den första Peugeot-bilen kom 1889. Företagets logo designades dock redan 1847 och varumärkesregistrerades 1858. Peugeot's lejon må ha genomgått en del förändringar sedan dess, bland annat har det rest sig på bakbenen, förlorat den pil det tidigare stod på och stiliserats väldigt – men nog är det fortfarande en snarlik logotyp.

5. HEINZ

—

FRÅN: 1869

VAD: Matvaror

VAR: USA



Henry John Heinz och L. Clarence Nobles första produkt var pepparrot från Heinz mammas trädgård, inlagd i glasburkar. Företaget Heinz & Noble Co. överlevde inte finanskrisen 1873, men Heinz fick revansch 1876 då affärsmannen började sälja buteljerad ketchup. Den nuvarande logon är mycket lik den första prototypen från 1869. 1892 lade Heinz till sin slogan "57 Varieties" efter att ha sett en annons om "21 typer av skor". Företaget sålde visserligen redan över 60 olika produkter vid det laget, men 57 var Heinz och hans hustrus lyckotal. I dag saluför Heinz 5 700 produkter, så 57 är ju inte helt tokigt.

6. BASS

—

FRÅN: 1875

VAD: Öl

VAR: Storbritannien



60 år gammal sålde William Bass sitt transportföretag (för just öl) och förvärvade en central byggnad med tillhörande bryggeri i Burton-upon-Trent. Detta kom att bli Bass Brewery. 1875 ansökte bryggeriet som första brittiska företag om att varumärkesskydda den röda triangel som både ölfat och flaskor hade märkts med under mer än 20 år. 1877 beräknades Bass vara världens största bryggeri, och den röda triangeln var så välkänd att impressionisten Édouard Manet inkluderade den i tavlan "A Bar at the Folies Bergere" från 1882. 12 000 flaskor Bass ska för övrigt ha följt med Titanic ned i djupet.

7. LEVI STRAUSS & CO.

—

FRÅN: 1886

VAD: Jeans

VAR: San Francisco, USA



När den tyskfödde Levi Strauss utvandrade till San Francisco, USA, mitt under guldruschen kunde han nog inte ana att hans namn skulle vara världsberömt över hundra år senare. Strauss öppnade en handelsbod där han sålde kläder, stövlar och andra varor till mindre butiker. Han noterade snart att de amerikanska äventyrarna saknade hållbara, slitstarka kläder. 1873 slog han sig samman med skräddaren Jacob Davies och började tillverka kläder av blått denimtyg, förstärkta med nitar. 1886 skapades läderetiketten med det klassiska emblemet med två arbetshästar selade vid var sitt byxben (i ett fruktlöst försök att slita isär byxorna), en bild som än i dag karakteriserar Levi Strauss-jeans.

8. JOHNSON & JOHNSON

—

FRÅN: 1886

VAD: Läkemedel

VAR: New Brunswick, USA

Bröderna Robert, James och Edward Johnson började sälja kirurgiska förband 1885. När man utvidgade verksamheten under nästkommande år, pryddes alla medicinska förpackningar av en logo som imiterade James Johnsons signatur, snarlik den logo som används än i dag.

9. SKULTUNA MESSINGSBRUK

—

FRÅN: 1892

VAD: Mässingsföremål

VAR: Skultuna, Sverige

Skultuna Messingsbruk grundades 1607. Under 1892 började man stämpla alla tillverkade föremål med en kunglig krona och texten SKULTUNA 1611. Först 1922 hittade man dokument som visade att Skultuna hade grundats redan 1607, varpå året ändrades men resten av logon förblev densamma.

10. KLIPPANS BRUK

—

FRÅN: 1894

VAD: Papper

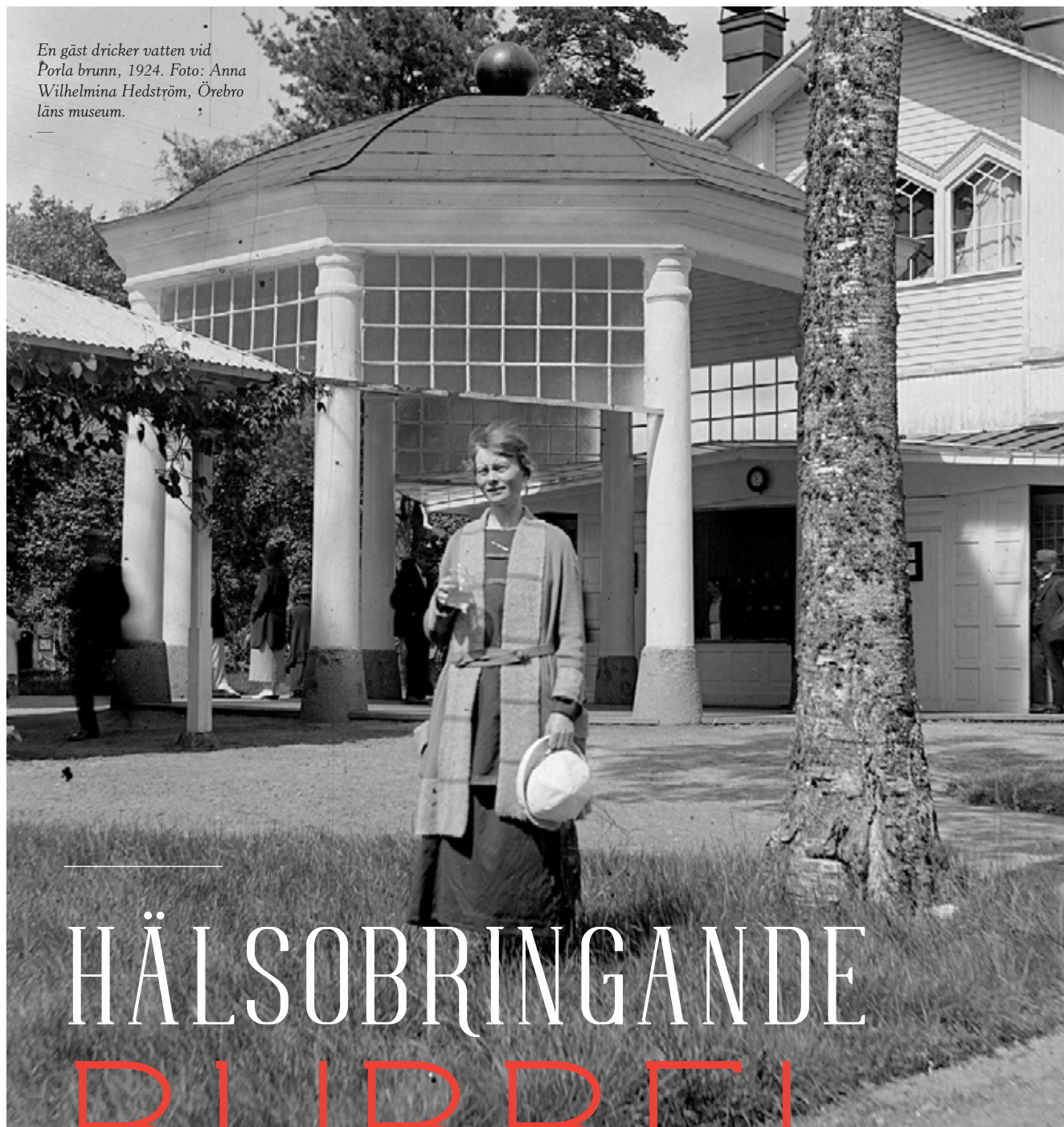
VAR: Klippans, Sverige



KLIPPANS BRUK
PAPERMAKING SINCE 1573

Klippans bruk går tillbaka många hundra år i tiden. Det var dock när ett handpappersbruk inrättades 1894 som varumärket inregistrerades: Skånes Vapen, en krönt sköld med grifhuvud, med året 1573 under. Detta märke representerar fortfarande Klippans bruk.

En gäst dricker vatten vid
Porla brunn, 1924. Foto: Anna
Wilhelmina Hedström, Örebro
läns museum.



HÄLSOBRINGANDE BUBBEL

TEXT Matilda Skoglöw

KURORTER. PÅ 1700-TALET BLEV **HÄLSOBRUNNAR**
EN SAMLINGSPLATS FÖR SÅVÄL KUNGLIGHETER SOM FATTIGA.
SAMTIDIGT LADES GRUNDEN TILL FÖRETAGEN I DAGENS
STORSKALIGA **VATTENINDUSTRI.**

Vatten är en livsnödvändig resurs för människan och central inom många av världens religioner. I forntida Sverige var det till exempel inte ovanligt att myter, kulter och offer hade med vatten att göra. Att dricka vatten för hälsans skull är också traditionsfyllt. Redan i antikens Grekland ansågs vatten från särskilda källor kunna göra människor mer friska. Jakten på svenska mineralvattenkällor började emellertid inte förrän på 1600-talet när det trettioåriga kriget rasade i Europa. Då lärde sig svenska officerare att ”dricka brunn” på kontinenten och ville ta traditionen med sig hem till Sverige. Samma mål hade Gustav Soop, lagman i Östergötland och generalguvernör åt drottning Hedvig Eleonora. Soop såg behovet av kurorter i Sverige och planerade att starta rikets första hälsobrunn.

MEDEVI BRUNN VISADE VÄGEN

I samband med att Gustav Soop köpte Medevi Säteri norr om Motala hörde han talas om källorna i Medevi. Undersökningar och analyser följde. Tursamt nog visade sig vattnet i Medevi brunn vara en fullträff – en surbrunn, perfekt för kurortsverksamhet. 1678 bestämde sig Soop för att satsa på företagsiden och i närheten av källan bygga brunnshus, badhus, vårdshus, kyrka samt olika gästbyggnader. Han anställde också Urban Hjärne som ansvarig brunnsläkare. I dag räknas Medevi Brunn som Nordens äldsta hälsobrunn men Gustav Soop fick inte njuta länge av sin skapelse. Efter Soops bortgång 1679 drevs Medevi Brunn i 60 år vidare av flera kvinnor, bland annat Anna Maria Soop och hennes dotter Eleonora Margaretha.

Satsningen i Medevi följdes av nyöppnade brunnar i exempelvis Sättra, Porla och Ramlösa. Vid denna tid hade vatten länge haft dåligt rykte som livsmedel i Sverige men tack vare hälsobrunnarna vände trenden. Snart ansågs vatten vara likvärdigt med medicin och ha förmåga att bota såväl inre som yttre krämpor. Teorin bakom fördelarna med att dricka brunn grundade sig i tanken om att kroppen har fyra kroppsvätskor som ständigt måste vara i balans. Om vätskorna kommer i obalans blir människor sjuka. Ett sätt att undvika obalans var att dricka mycket vatten, gärna med mineraler i. Under 1700-talet blev svenska hälsobrunnar riktiga turistmagneter. Människor från hela landet vallfärdade till kurorterna för att lindra olika typer av sjukdomstillstånd.



Ramlösa mineralvatten. 1961. Ur Carlsberg Sveriges arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

EN SMAK AV LYX

År 1700 grundades Sättra Brunn, sydväst om staden Sala. Till brunnen i Sättra kom människor från samtliga samhällsklasser; kunglighet och adel samsades med bönder och landets fattigaste. Gästerna ordinerades att varje dag dricka uppemot sju liter vatten och mellan glasen promenera runt i brunnsparken. Kurortsbesökare uppmuntrades att prata med varandra under promenaderna men eftersom negativa känslor riskerade att minska mineralvattnets effektivitet var samtal om pengar, religion eller politik strängt förbjudna. När det obligatoriska vattenintaget var avklarat kunde gäster roa sig med sociala tillställningar och utflykter. För dem som hade råd innebar besök på kurort en smak av lyx. Hotellen var flotta, maten god och societeten redo för mingel. >

Hälsobrunnarna fick med tiden också en funktion som äktenskapsmäklare dit ogifta släktingar skickades för att hitta en lämplig partner. Men trots tillgängliga nöjen var brunnsskickandet omgärdat av strikta regler. Kurorterna hade möjlighet att upprätta egna ordningslagar och för den som bröt mot reglerna följde förvisning eller rättegång.

RAMLÖSA, LOKA OCH PORLA

I juni 1707 öppnade Ramlösa Brunn sina portar under ledning av Johan Jacob Döbelius, läkare och professor i praktisk medicin. Ramlösa ligger utanför Helsingborg i Skåne och Döbelius hade åren innan invigningen gjort flera undersökningar av platsen som var känd för sina järnhaltiga källor. Ryktet om vattnet i Ramlösa och dess påstådda botande effekt spred sig snabbt bland landets societet. Gäster från både Sverige och Danmark vallfärdade till orten och Ramlösa Brunn utvecklades så småningom till en form av sjukhus.

I likhet med trakterna runt Ramlösa var Loka brunn i Västmanland långt innan kurortens uppstart känd för sina vattentillgångar. Vattnet vid Loka beskrevs som friskt och rent. Loka Brunn öppnade 1720 och fick fyra decennier senare kungliga privilegier. Många namnkunniga svenskar har genom åren druckit av brunnen vid Loka. Vid mitten av 1740-talet besökte exempelvis Carl von Linné Loka Brunn och lovordade källans vatten. Storhetstiden började emellertid 1761 när Sveriges kung Adolf Fredrik med familj kom till anläggningen för att bota kungens envisa migrän. I Loka ordinerades Adolf Fredrik 6–8 liter brunnsvatten per dygn och när han reste hem två veckor senare sägs migränen ha varit botad. Under 1800-talet byggdes Loka Brunn ut och behandlingarna kom med tiden att fokusera mer på massage och bad i stället för själva intaget av vatten.

Även om flera tidigt etablerade brunnar nådde stor framgång fanns anläggningar vars rykte tog fart i ett senare skede. Ett sådant exempel är Porla Brunn i Närke. Brunnen i Porla öppnade redan 1724 men var under hela 1700-talet relativt okänd bland allmänheten. Efter att Jöns Jacob Berzelius besökt källan 1806 fick kurortsverksamheten i Porla emellertid ett uppsving.

*”Hälsobrunnarna fick
med tiden också en funktion
som äktenskapsmäklare
dit ogifta släktingar
skickades för att hitta en
lämplig partner.”*



Ramlösa-kiosk vid Stockholmsutställningen, 1930. Ur Föreningen Svensk Forms arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.



Berzelius genomförde analyser av brunnsvattnet som visade att vattnet i Porla innehöll höga halter av både järn och kolsyra. Porla Brunn blev därefter en viktig källa för behandling av sjukdomar som gikt och reumatism. Bland annat besökte författaren Selma Lagerlöf orten.

MINERALVATTEN PÅ FLASKA

Att besöka kurorter och dricka mineralvatten blev en omtyckt sysselsättning i 1700-talets Sverige. Men för den som ville bota sjukdom var brunnsvatten en dyr medicin. Det upplevde Torbern Bergman, svensk naturforskare och kemist. Bergman hade sviktande hälsa och var en flitig besökare vid olika hälsobrunnar. Men mineralvatten importerades också från utlandet och såldes för höga summor på flaska. Torbern Bergman köpte ofta sådana flaskor men insåg att det i längden var ohållbart. I förhoppning att kunna framställa konstgjort mineralvatten började han därför undersöka vilka ämnen vatten från olika källor bestod av. Bergman konstaterade att vattnet innehöll en dittills okänd syra, bikarbonat samt olika mineralsalter i varierande mängd. Syran som Bergman hittade och valde att kalla lyftsyra är det vi i dag känner till som kolsyra.

Torbern Bergman konstruerade en apparat som framställde kolsyrat mineralvatten med exakt samma egenskaper som

Loka Brunn i Närke, 1880. Digitalisering: Azad Karimi, Hallwylska museet. Originalfoto: Aug. Wahlström.



Porlas monter med värdinnor under utställningen "Vårt dagliga bröd", 1935. Fotograf: Fredriksson och Malmström. Ur Carlsberg Sveriges arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria.

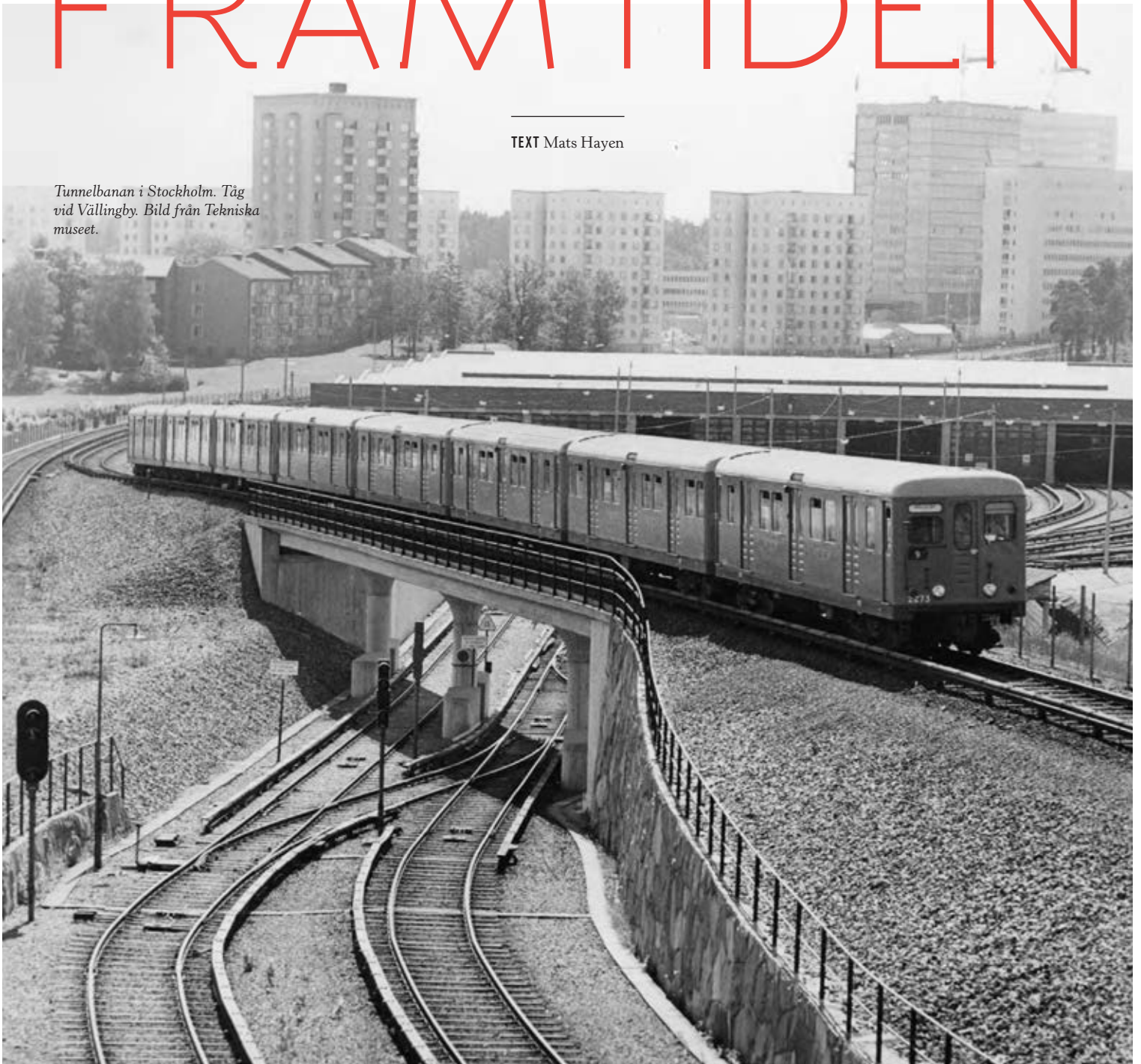
det naturliga. Han skrev om sina upptäckter i artikeln "Bitter-, Selzer, Spa- och Pyrmonter-Vatten samt deras tillredning genom konst". Det dröjde inte länge innan fabriksmässig tillverkning av mineralvatten tog fart, redan på 1790-talet fanns bara i Stockholm ett tiotal sådana fabriker. Men Torbern Bergman blev trots vattenintaget inte kvitt sin sviktande hälsa. Sommaren 1784 blev han svårt sjuk och åkte till hälsobrunnen i Medevi där han också dog, 49 år gammal.

Under slutet av 1700-talet och början av 1800-talet tog aktiebolag över driften vid flera av landets största kurorter, till exempel Medevi, Porla och Ramlösa. Runt förra sekelskiftet började produkter med svenskt mineralvatten dessutom att synas utanför de avgränsade brunnsområdena. 1906 såldes Ramlösa-vatten för första gången utanför kurorten men precis som med importerat mineralvatten var intresserade köpare tvungna att ta sig till närmaste apotek. 1912 började den första fabriken vid Ramlösa att buteljera vattnet direkt vid källan för att garantera dess kvalitet. Andra var inte långt efter – Porlas första flaska med vatten producerades 1923. Med tiden blev mineralvatten en populär dryck på varje familjs bord och industrin utvecklades. 1990 lanserade Ramlösa sin första smak, citrus, som fortfarande är populär. Trots att majoriteten av de svenska hälsobrunnarna har försvunnit under det senaste seklet lever vattnets popularitet kvar. Mineralvatten från anrika källor fyller Sveriges butikshyllor och på överlevande kurorter kan gäster än i dag njuta av mat, avkoppling och gemenskap. 卅

EN BANA FÖR FRAMTIDEN

TEXT Mats Hayen

*Tunnelbanan i Stockholm. Tåg
vid Vällingby. Bild från Tekniska
museet.*



STOCKHOLM. SOMMAREN 1941 – MITT UNDER BRINNANDE VÄRLDSKRIG – TOG POLITIKERNA I STOCKHOLMS STADSHUS BESLUTET ATT BYGGA TUNNELBANAN. DET GAV RIKTNING ÅT STOCKHOLMS UTVECKLING UNDER LÅNG TID FRAMÅT.

När fullmäktige den 16 juni 1941 bestämde att ett tunnelbanesystem skulle byggas i Stockholm var det utan tvekan ett av de mest betydelsefulla beslut som någonsin fattats i Stadshuset. Det togs dessutom under en period som präglades av brist på många varor och då stor osäkerhet rådde om hur framtiden skulle utveckla sig. Ingen visste när eller på vilket sätt som kriget skulle sluta, inte heller hur tiden efter kriget skulle gestalta sig. Trots detta lyckades några av de ledande politikerna övertyga stadsfullmäktige om behovet av ett tunnelbanesystem i Stockholm. Ambitionen var vid den tiden mycket ovanlig för städer av Stockholms storlek – med cirka 600 000 invånare. Tunnelbanenät fanns i stora städer som Berlin, Paris, London och New York, med flera miljoner invånare.

HET DEBATT

Två giganter i Stockholms politiska historia ställdes emot varandra den 16 juni 1941. Tunnelbanans stora förespråkare var Yngve Larsson från Folkpartiet och hans huvudmotståndare var Zeth Höglund från Socialdemokraterna. Det borgerliga blocket med Folkpartiet och Högerpartiet stod enade bakom Yngve Larsson. Det fanns samtidigt en stor spricka i de socialdemokratiska leden. Yngve Larsson visste att han kunde vinna debatten om han lyckades få över tillräckligt många socialdemokrater på sin sida.

Alla debattinlägg i Stadshuset stenograferas och trycks – så har det varit sedan 1899 – och i dag har de tryckta handlingarna från stads- och kommunfullmäktige digitaliserats och gjorts tillgängliga på Stockholms stadsarkivs webbplats. Det är därför mycket enkelt att återvända till den laddade atmosfären i Stadshuset den där försommarmorgonen i juni 1941 och lyssna till debattörerna. Yngve Larssons öppningsinlägg framstår som en veritabel kanonsalva riktad mot opponenter och hans metaforer kommer från det då pågående världskriget:

”Huvudattacken mot stadskollegiets spårvägslinje ledes alltså av herr Z. Höglund, och framför hans stridsvagnar kör, enligt de allra modernaste krigsmetoderna, herr Fredrik Ström i högtalarbil för att söka sprida förvirring och defeatism bland försvararna. Med icke mindre styrka anfaller vår linjes norra flank av stormtrupper från Bromma under herr fastighetsdirektören Axel Dahlbergs stridbara och uppslagsrika ledning, som i en snävt kringgående kurva under Kungsholmen över Norra Bantorget och under Tunnelgatan söker riva upp samma flank. [...] Striden är sålunda i full gång med lätta och tunga vapen, och om jag därtill konstaterar, att anfallsstyrkornas argument ofta



Tunnelbaneplan, innerstaden 1965. Stockholms stadsarkivs bibliotek.

strida inbördes och att skotten alltså gå i motsatta riktningar, kan man verkligen säga, att slagfältet företer en livlig anblick.”

Det socialdemokratiska finansborgarrådet Zeth Höglund bemötte attacken med ett något svalare inlägg, vars syfte var att få ledamöterna att inse att Stockholm var för litet för en tunnelbana:

”Jag kan verkligen inte tala med sådan lidelse i denna prosaiska fråga som min ärade kollega, borgarrådet Yngve Larsson. Jag kan inte heller ge en så livlig, för att inte säga drastisk framställning av krigssituationen, som han målade upp, redan därför att den nog mera existerade i herr borgarrådets något upprörda fantasi än i verkligheten. I varje fall har det inte uttänkts någon sådan där raffinerad taktik från den sida jag företräder.”

På punkt efter punkt försökte han därefter visa att Yngve Larssons tunnelbanesystem var överdimensionerat. Denne menade å sin sida att de topografiska förhållandena i Stockholm krävde en lösning med tunnelbana. Han hävdade att en tunnelbana var den enda effektiva sättet, om man ville lösa både bostads- och trafikproblemen i Stockholm. ▶

”Det tunnelbanesystem som tog form under efterkrigstiden blev tillsammans med de nya förorterna det stora bidraget till Stockholms utveckling under 1900-talet.”

SEGER FÖR TUNNELBANAN

Det blev i slutändan Yngve Larsson som kunde lämna rådssalen i Stadshuset som segrare. En djup spricka bland de socialdemokratiska ledamöterna gav segern till Larsson och tunnelbanan. Samtliga ledamöter från Högerpartiet, Folkpartiet och det lilla Socialistiska partiet röstade för tunnelbanan. Det Kommunistiska partiets tre ledamöter röstade emot och inom det Socialdemokratiska arbetarepartiet blev det 24 ja-röster och 27 nej-röster. Det var 23 män och en kvinna – hennes namn var Gerda Bergstedt och hon var bosatt i Mälarhöjden – som gick över till Yngve Larssons sida.

Det tunnelbanesystem som tog form under efterkrigstiden blev tillsammans med de nya förorterna det stora bidraget till Stockholms utveckling under 1900-talet. Forskaren Daniel Jonsson vid KTH:s avdelning för teknik och vetenskapshistoria skrev år 2000 om Yngve Larsson och hans insats i frågan om tunnelbana i Stockholm:

Borgarrådet Yngve Larsson framför en karta över Stockholm, 1931. Fotograf: Atelier Jaeger, Wikimedia Commons.



”I vissa faser av ett systems tillblivelse kan nyckelpersoner som förmår förena synsätt och överbrygga kulturskillnader mellan olika grupperingar vara av avgörande betydelse för att ett skeende ska kunna starta. I fallet Stockholms tunnelbana kan borgarrådet Yngve Larsson identifieras som en sådan gränsöverskridare eller systembyggare.” (Infrasystemens dynamik, 2000).

Tunnelbanebeslutet togs mitt under den andra stora bebyggelsevågen i Stockholms moderna historia. Den första vågen inträffade i Stockholm i slutet av 1800-talet. Då växte antalet bostäder från cirka 25 000 år 1850 till 100 000 år 1918. Den andra vågen inleddes på 1930-talet. Från början av det decenniet och fram till år 1960 byggdes det mellan 5 000 och 6 000 bostäder varje år i Stockholm. År 1960, i slutet av den andra vågen, fanns det 325 000 bostäder i Stockholm. Ungefär 80 000 av dem hade tillkommit i samband med tunnelbanans utbyggnad 1945–1960. När takten i bostadsbyggandet började mattas av på 1960-talet – det omfattande statliga miljonprogrammet påverkade i högre grad Stockholms grannkommuner – var det inledningen på en

Tunnelbanestationen vid Hötorget, Stockholm. Bild från Tekniska museet.



lång stagnationsepok i Stockholms befolkningshistoria. Kommunen förlorade mellan 1960 och 1980 cirka 165 000 invånare och toppnoteringen från 1960 – 808 000 invånare – uppnåddes därefter inte förrän år 2008.

NYA LÖSNINGAR FÖR EN NY TID

Nu växer staden återigen i ungefär samma takt som på 1950-talet och det har för första gången på länge aktualiserat frågan om en utbyggnad av tunnelbanesystemet i Stockholm. Det senaste tillskottet till antalet tunnelbanestationer är Skarpnäck som invigdes 1994.

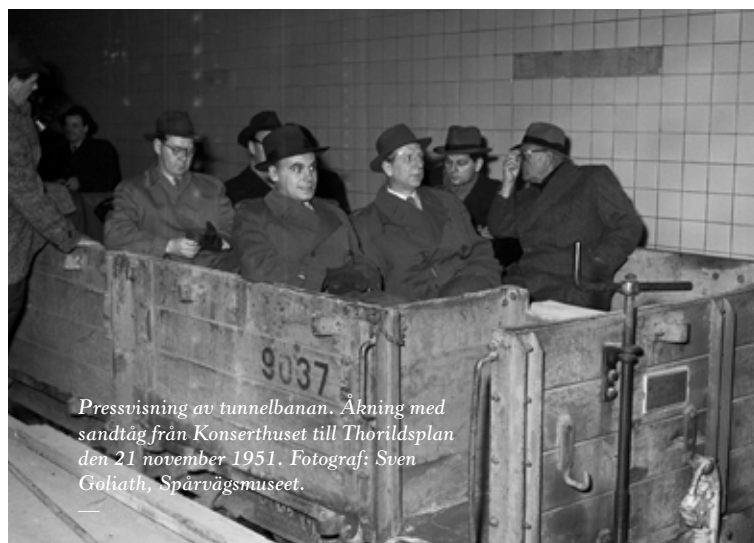
Under den nu pågående bostadsexpansionen i Stockholm, det är den tredje vågen i modern tid, planeras för 7 000–9 000 nya bostäder per år i Stockholms kommun, från 2010 och fram till 2030, enligt Stockholms kommuns egna visionsdokument, och lika mycket fram till 2050, enligt landstingets regionala utvecklingsplan för Stockholms län (RUF 2050). Mängden nya bostäder ställer mycket höga krav på tunnelbanesystemets

utbyggnad. År 2050 kommer det om planerna slår in att finnas mer än dubbelt så många bostäder inom Stockholms kommuns gränser som det fanns 1950. Men utbyggnad räcker inte. Kapaciteten i det nuvarande spårsystemet behöver öka betydligt. Detta eftersom de drygt 200 000 bostäder som ska komma på plats mellan 2020 och 2050 inte kommer att byggas på mark som är obebyggd. De nya bostäderna kommer att hamna där äldre bostadsbestånd redan finns på plats, i många fall i närheten av redan existerande tunnelbanestationer.

Vi kan därför inte kopiera den lösning på ett framtida problem som Yngve Larsson presenterade sommaren 1941 – när vägen mot ett tunnelbanesystem i Stockholm inleddes. Den tredje bebyggelsevågen och dess konsekvenser i Stockholm är ett problemkomplex som kräver mer än nya linjer och stationer i tunnelbanenätet. Det kommer att behövas nya innovativa lösningar på de problem som väntar i framtidens Stockholm. ■

Kakling av tunnelbanestation, 1951.

Ur Gatukontorets arkiv hos Trafikkontoret, Stockholms stad.



Pressvisning av tunnelbanan. Åkning med sandtåg från Konserthuset till Thörildsplan den 21 november 1951. Fotograf: Sven Goliath, Spårvägmuseet.

MUNKARNAS MATSTÄLLE

TEXT Kristin Pineda Svenske



Restaurangen i klostret har frekventerats av såväl munkar som kändisar genom åren. Ur St Peter Stiftskulinariums arkiv.

ANRIKT. DEN ÖSTERRIKISKA PÄRLAN **SALZBURG** HAR MER ATT ERBJUDA ÄN MOZARTS FÖDELSEHUS OCH EN STOR MEDELTIDA FÄSTNING. I SANKT PETERSKLOSTRETS INNERSTA VALV GÖMMER SIG EN KULTURHISTORISK OCH KULINARISK SKATT: **EUROPAS ÄLDSTA RESTAURANG.**

Det slamrar och klirrar inifrån de uråldriga klostervalven som ligger halvt gömda i Munkberget. Personalilar omkring och rättar till gafflar, placerar ut glas och viker servetter i skenet från droppande vaxljus. Ute på gården står Sankte Per, med sina dinglande nycklar, som för att övervaka vilka människor som lyckas leta sig in genom labyrintiska valv och murar. En högst celebrer skara, enligt fotografierna på väggen: från Bill och Hillary Clinton via operastjärnan Anna Netrebko och designern Karl Lagerfeldt till vår egen prinsessa Madeleine. Detta glamorösa klientel är dock ett nymodigt inslag i verksamheten. Tills för bara en handfull decennier sedan frekventerades klosterkällaren (i dag på markplan) främst av benediktinermunkar som både lagade och serverade maten.

SKALDADE OM RESTAURANGEN

För att börja från början måste vi resa svindlande långt tillbaka i tiden, ända till år 803, och en era då vi nordbor var fullt upptagna av att leva vikingaliv, medan Nordtyskland höll på att kristnas och Karl den Store (cirka 742–814) nyligen hade krönts till kejsare över halva dagens Europa. En av kejsarens närmsta förtrogna var den brittiske Alkuin av York (cirka 735–804), sedermera abbot av franska Tours, som i sitt epitet som en av Europas mest lärda män undervisade vid Karl den Stores hov. Genom frekventa resor och en flitig korrespondens höll sig Alkuin också à jour med händelser runt omkring i Europa. Exempelvis skrev biskop Hygbald av Lindisfarne till sin gode vän om fasorna kring vikingarnas plundring av Lindisfarne kloster år 793, vilket i sin tur inspirerade Alkuin till dikten *De clade Lindisfarnensis monasterii*, en i dag unik samtida skildring av vikingarnas framfart.

Det var varken första eller sista gången som Alkuin grep till pennan för att skalda om sina känslor och intryck. Ofta vände han sig i diktform till de lärjungar som han hade förlorat kontakten med. Inte sällan skyldes den felande förbindelsen på ynglingarnas allt för ivriga intagande av alkohol. De borde dricka mjölk i stället för vin, konstaterade Alkuin.

803, ett år före sin död, styrde den poetiske abboten sin kosa mot Salzburg. Efter en stilla bön i Sankt Petersklostret begav han sig troligen raka vägen ned i stiftskällaren, där ett mål mat och en kanna vin raskt dukades fram åt honom på de rustika träborden. Mer än så behövs inte för att inspirera Alkuin till



Sommelieren Rakhshan Zhouleh känner stor vördnad för den historiska lokalen. Fotograf: David Pineda Svenske.

att tota ihop ytterligare en vers, där han omnämner benediktinerklostrets restaurang. Säkert hade inte Alkuin en tanke på att dessa anspråkslösa rader, som i dag ingår i diktsamlingen *Carmina*, 1 200 år senare skulle komma att låta stiftskällaren St. Peter kalla sig Europas – kanske världens – äldsta restaurang.

FÄRGSTARK HISTORIA

Under 1 200 år av historia är det ibland svårt att skilja dikt från verklighet. Om restaurangen år 1510 verkligen bevisades av självaste Faust, som ju enligt sägnen sluter ett förbund med djävulen, är oklart, däremot ska familjen Mozart enligt Wolfgangs syster Nannerls dagbok ha superat här mer än en gång. Det är också ett faktum att Napoleons soldater inkvarterades här 1809, samt att klostret än plundrades, än skadades i svallvågorna av både första och andra världskriget. Under hela denna tid vaggade dock benediktinermunkarna oförtrutet fram mellan borden. Tecknade korrespondenskort från så tidigt som 1890 gestaltar Stiftskeller St. Peters uteområde, gärna illustrerat med en musikalisk trio och en handfull berusade dvärgar eller keruber som pressar vin ur druvor. Även den dåtida, prästvigda källarmästaren, Anton Kolumban Moltner, figurerar på ett av korten. >



Varje månad initieras ett nytt tema, ofta med inspiration i gammaldags menyer, och gamla kokböcker som finns bevarade ända sedan barocken.
Fotograf: David Pineda Svenske.

KÄNNER VÖRDNAD FÖR LOKALEN

Ända fram till 1992 var Stiftskeller St. Peter i kyrkans regi. Då, för första gången i verksamhetens historia, sattes tyglarna i utomstående händer – den endast 25-årige Claus Haslauer. Även om han och hustrun Veronika Kirchmair har drivit företaget i över ett kvarts sekel, har mycket hänt under de allra senaste åren. Krögarparet har lagt ned stor möda på att ändra företagets profil från ”dyr mat i anrik miljö” till en prisvärd lyxrestaurang. 2016 satsade man på att anställa såväl stjärnkockar som sommelier och 2017 lanserade man ett namnbyte, då Stiftskeller (=stiftskällare) blev Stiftskulinarium.

– Vi känner en stor vördnad för lokalen och dess bakgrund. Dess långa historia är alltid närvarande. Men det gäller att ha fingertoppskänsla. Bara för att något är anrikt, får det aldrig bli gammalt och unket. Det ska vara rustikt och elegant, säger sommelieren Rakhshan Zhouleh.

Han ansvarar för de drygt 16 500 flaskorna av 510 sorter i restaurangens vinkällare, av vilka en del stammar från klostrets egna odlingar i Slovenien. Alkuin av Yorks teori, att mjölk borde ersätta alkohol, verkar inte ha gått hem hos St. Peter Stiftskulinarium, där vin är i det närmaste lika centralt som mat.

– Jag bär alltid med mig restaurangens historia när jag är ute i världen och söker nya viner att matcha till maten.

Fast ibland blir det tvärtom. Ibland hittar jag ett vin som är så fint att vi måste sätta oss ned och specialkomponera en maträtt som lyfter fram vinets egenskaper. Vi tycker också att det är väldigt roligt att kunna erbjuda historiska viner i den historiska miljön, förklarar Rakhshan Zhouleh inlevelsefullt.

2017 anställdes också Ulli Griesser som företagets produkt- och servicemanager. Även hon bidrar till att skänka ytterligare en bit historia till verksamheten. Tillsammans med Sankt Petersklostrets stiftsbibliotek håller hon på att ta fram historien bakom de elva olika rummen i byggnaden: från den strama barocksalen med högt i tak och målade fresker, där de klassiska Mozartkonserterna hålls till middagssittningarna, till den intima Prälatenstube med sin mörka träpanel på både väggar och tak. Hon pekar ut ett litet, blyinfattat fönster med en glatt drickande gamäng, en mystisk lucka med nio nyckelhål i väggen, och den mycket lilla träporten som förbinder en av de mer rustika salarna med uteområdet.

– Vi känner till grunddragen i klostrets historia, men jag vill veta den specifika historien bakom varje sal. Varje rum har sina egna hemligheter, och dem vill jag ta reda på, säger Ulli Griesser. 🍷



Ägaren Veronika Kirchmail och servicemanagern Ulli Greisser ser den historiska miljön som ett stort mervärde för restaurangen. Fotograf: David Pineda Svenske.



Belägen på båda sidorna av floden Salzach räknas Salzburg till en av Europas vackraste städer. Fotograf: David Pineda Svenske.



Det nya krögarparet har lagt ned stor möda på att ändra företagets profil från "dyr mat i anrik miljö" till en prisvärd lyxrestaurang. Fotograf: David Pineda Svenske.

Huvudpersonen Ann-Mari från omslaget av *En rackarunge*, 1941.



TEXT Malin Ehnebuske

BILD Ur Bonnierförlagens arkiv hos Centrum för Näringslivshistoria

ETT BUSIGT ORIGINAL

BOK. DE FLESTA KÄNNER TILL ATT ASTRID LINDGREN'S KARAKTÄR **MADICKEN** FÖRSÖKTE FLYGA GENOM ATT HOPPA FRÅN ETT HUSTAK MED ETT PARAPLY. MEN DET ÄR NOG INTE MÅNGA SOM KÄNNER TILL ATT EN VISS RACKARUNGE SOM HETTE **ANN-MARI** GJORDE SAMMA SAK 41 ÅR TIDIGARE!

Böckerna om rackarungen **Ann-Mari** skrevs av Ester Blenda Nordström (1891–1948) och gavs ut på förlaget Wahlström och Widstrand. I arkiven hos Centrum för Näringslivshistoria finns både böcker och korrespondens från olika förlag och där kan man återfinna förstaupplagan av både *Rackarungen* från 1919 och *Madicken* som gavs ut på Rabén och Sjögren första gången 1960.

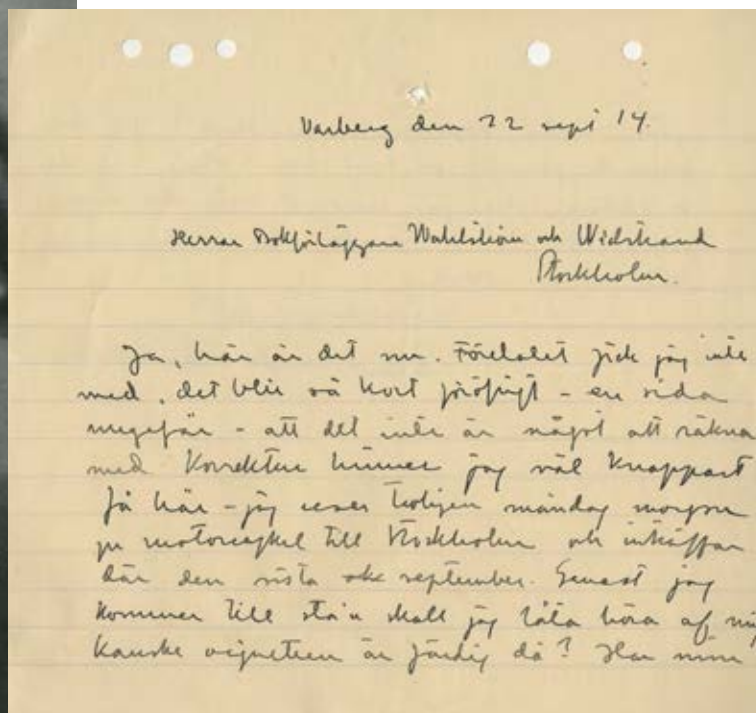
BANBRYTANDE JOURNALIST OCH BARNBOKSFÖRFATTARE

Ester Blenda Nordström är känd som den första svenska journalist som gjorde reportage under falsk identitet och arbetade på det sätt som senare kom att bli känt som att wallraffa. Hon tog anställning som piga på en gård och skrev ett 10 veckor långt reportage i Svenska Dagbladet om förhållandena där. Reportaget rörde upp en debatt om pigornas rättigheter och ledde till positiva förändringar. Reportaget sammanställdes 1914 i boken *Piga bland pigor*. Sedan fortsatte Ester Blendas karriär och

liv i samma våghalsiga och omstörtande anda. Fatima Brenner berättar i sin biografi *Ett jävla solsken* om Ester Blendas liv, hur hon vägrade inordna sig i vad som förväntades av en ung kvinna på tidigt 1900-tal. Hon rökte, reste, klädde sig i byxor, körde motorcykel och hade en kärleksrelation med Carin Waern Frisell. Ester Blenda spenderade en sommar som lärarinna i Lappland, hon utbildade sig som enda kvinna till bonde, hon räddade liv under finska inbördeskriget och inspirerad av sin gode vän i Stockholms utliv, Evert Taube, reste hon runt i Sydamerika. Hon gjorde ett reportage som tredje klassens Amerikaimigrant, hon var med i en expedition i Kamtjatka vilket resulterade i boken *Vid vulkanens rand* och mellan resorna skrev hon böckerna om rackarungen *Ann-Mari*. Ester Blenda lär ha varit ett företagsamt och rastlöst barn och böckerna om *Ann-Mari* tros vara baserade på henne själv. Båda gör de allehanda rackartyg och i Ester Blendas fall ledde det till att hon skickades till en sträng släkting på landet för att råda bot på det. Bot räddes



Flera brev mellan Ester Blenda Nordström (ovan) och förläggarna finns bevarade i arkiven.



Förstaupplagan av boken
En rackarunge, 1919.

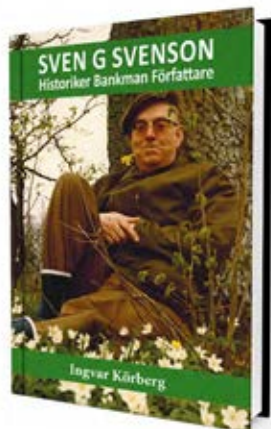
dock inte, i stället blev hon en modig och progressiv journalist, författare och äventyrare.

LEVDE HÅRT

I arkivet finns, förutom Ester Blendas böcker där de flesta är olästa och bladen osprättade, även brev hon skickat till förlaget. Handstilen är snabb, känns modernt slarvig i jämförelse med de andra brevskrivarnas. Den 22 september 1914 skriver hon att hon kommer att ta sig till Stockholm i slutet av september på motorcykel. Den 25 september 1914 är det någon annan som skriver: "Då fröken Nordström för närvarande är sängliggande i hjärnskakning som hon ådragit sig vid en ridtur och därför ej själv kan skriva har hon bett mig [...]."

Ester Blenda levde hårt och snabbt. Hon drabbades av tbc, stroke och lunginflammation och var dessutom alkoholiserad. 1948 dog hon, utfattig, omyndigförklarad och svag, men omhändertagen av livskamraten Carin. 卍





SVEN G SVENSSON
HISTORIKER BANKMAN FÖRFATTARE

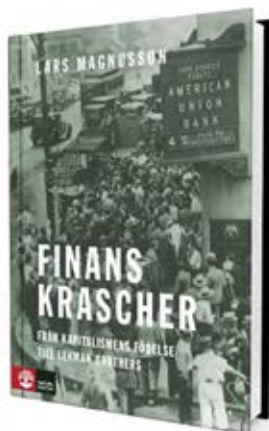
INGVAR KÖRBERG

Ekerlids

När historikern Sven G. Svensson 1959 skulle avsluta sin avhandling om Gustav IV Adolfs utrikespolitik blev han i stället bankdirektör (han avslutade sin doktorsavhandling några år senare). Så kunde det gå till på den tiden. Sven G. Svensson hade aldrig varit chef, inte ens haft ett jobb. Men han blev ändå framgångsrik inom ett område som han var helt okunnig om. Vid sin första anställning blev han vd för Sparfrämjandet (dotterbolag till Sparbanksföreningen). Tolv år senare utsågs han till vd för hela Sparbanksföreningen. Och som sådan bidrog han till att förändra hela Sparbanksrörelsen. Allt Sven G. Svensson drev igenom sågs inte med blida ögon. Och 1979, när han gick i pension, var det inte alla som sörjde. Inte heller Sven G. Svensson. Han blev författare till en inte helt lyckad deckare och till ett antal hylade biografier.

Ingvar Kärberg skildrar en mångsidig man, charmig, men mer dominerande än han kanske själv förstod. Kärberg lyckas på ett underhållande sätt kombinera berättelsen om en originell och mäktig man med skildringen av hur det som nu heter Swedbank tog form.

/BÖRJE ISAKSON



FINANSKRASCHER
FRÅN KAPITALISMENS FÖDELSE
TILL LEHMAN BROTHERS

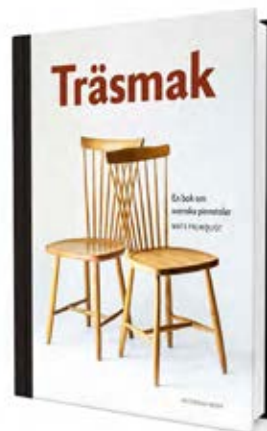
LARS MAGNUSSON

Natur & Kultur

”För att minska riskerna med globala bubblor... måste vi samarbeta. När detta skrivs verkar utvecklingen i stället gå i motsatt riktning.” Så avslutar Lars Magnusson sin genomgång av historiens största och mest kända finanskrascher. Han arbetar sig raskt igenom förödande finansiella sammanbrott från medeltiden – där tulpanbubblan i Amsterdam under 1630-talet är den mest häpnadsväckande – och framåt, och beskriver krascherna samt deras orsaker och ofta förödande följder. Men varken han eller de ledande nationalekonomer han refererar till har hittat några gemensamma förklaringar till krascherna. Det kan handla om ren spekulering, om länder som inte kan betala sina lån, om byte av myntfot, tilltagande globalisering, brist på reglering, ökade möjligheter att låna pengar osv. Någon enskild skyldig finns bara i undantagsfall.

Lars Magnussons genomgång är lättbegriplig, underhållande och lärorik, inte minst genom att han pekar ut historiska och geografiska samband som sällan förekommer i diskussionerna om finansbubblor.

/BÖRJE ISAKSON



TRÄSMÅK
EN BOK OM SVENSKA PINNSTOLAR

MATS PALMQUIST

Historiska media

Nästan alla vet hur en pinnstol ser ut. Tror de. De har fel. Det visar Mats Palmquists gedigna och bildrika redogörelse för denna svenska basmöbels historia och utveckling.

För övrigt är den inte ens svensk. När fru Killander, på Hooks herrgård i Svenljunga, under 1850-talet bad snickaren att tillverka en pinnstol hade hon ritat en stol efter amerikansk förebild. Trots det inleddes då den svenska pinnstolens segertåg. Några år senare startades den första stolfabriken i småländska Harkeryd. Fler följde, först i Småland, senare på andra håll och på 1930-talet i Edsbyn. Några blev möbelkoncerner, men de flesta är i dag nedlagda. Miljontals pinnstolar tillverkades och tillverkas än. De har gett jobb och inkomster.

”Träsmak” presenterar långt ifrån alla pinnstolar, men många. Där porträtteras också några av de mer kända pinnstolsformgivarna. För alla stolar ser inte likadana ut, långt därifrån.

/BÖRJE ISAKSON

FÖRETAGSQUIZET

Testa dina kunskaper om näringslivshistoria!

FRÅGEKONSTRUKTÖR Gustav Svensson

FÖRETAGET	5	DEN FÖRSTE VD: N HETTE HARRY ÄLMEBY.	4	SÅG DAGENS LJUS 1955 I SAMBAND MED MOTBOKENS AVSKAFFANDE.	3	I DAG ÄR DET MAGDALENA GERGER SOM STYR OCH STÄLLER.	2	KAMPANJEN SPOLA KRÖKEN BLEV EN RIKTIG LÅNGKÖRARE UNDER NÄSTAN HELA 1970- OCH 1980-TALEN.	1	FÖRETAGET HAR ENSAMRÄTT I SVERIGE PÅ BUTIKSFÖRSÄLJNING AV ALKOHOLHALTIGA DRYCKER STARKARE ÄN 3,5 PROCENT.
	5	BLEV 1985 UTSEDD TILL "ÅRETS SVENSK" AV RAPPORT.	4	TVÅ AV HANS BEVINGADE UTTRYCK ÄR "VI SIMMAR ALLA I SAMMA BÅT" OCH "HÄR LIGGER EN GRAVAD HUND".	3	FÖDDES I EGYPTEN 1946 OCH KOM TILL SVERIGE I SLUTET AV 1960-TALET.	2	HAN KÖPTE 1981 PENICILLINTILLVERKAREN FERMENTA AV ASTRA, VILKET GJORDE HONOM TILL MILJARDÄR EN TID UNDER 1980-TALET...	1	...MEN NÄR DET KOM FRAM ATT HAN INTE HADE NÅGON DOKTORSEXAMEN I BIOKEMI VÄNDE DET SVENSKA NÄRINGSLIVET HONOM RYGGEN.
	5	UTVECKLADES 1980 OCH BÖRJADE SÄLJAS 1982, TILL DET SAFTIGA PRISET 1 600 KR.	4	USA:S PRESIDENT JIMMY CARTER PROVADE EN UNDER SITT SVERIGEBESÖK.	3	GJORDES AV HEVA OCH VILHELMINA PLAST. SIST-NÄMNDNA BOLAGETS NAMN SKVALLRAR OM VILKEN SOM VAR PRODUKTENS HUVUDKOMPLEMENT.	2	SVT:S AKTUELLT RAPPORTERADE OM ATT TRAFIKLJUSEN INTE SLOG OM EFTERSOM CYKELN INTE VAR I METALL.	1	TROTS OMFATTANDE MARKNADSFÖRING BLEV DEN TUNGA OCH DYRA PLASTCYKELN EN FLOPP, SOM GÅTT TILL HISTORIEN SOM EN KULTPRODUKT.
	5	SÖMMERSKORNA PÅ STATSÄGDA EISER OCKUPERAR FABRIKEN I SOLLEFTEÅ I ÅTTA MÅNADER I PROTEST MOT NEDLÄGGNINGEN.	4	JAN CARLZON UTSES TILL VD OCH KONCERNCHEF FÖR SAS.	3	COMVIK AB (SENARE COMVIQ) LANSEAR DET FÖRSTA MOBILTELEFON-SYSTEMET I SVERIGE.	2	DEN SOVJETISKA UBÅTEN U 137 GÅR PÅ GRUND UTANFÖR KARLSKRONA, OCH DEN AMERIKANSKA TV-SERIEN DALLAS BÖRJAR VISAS I SVT.	1	ZLATAN IBRAHIMOVIĆ FÖDS, OCH PRINS CHARLES GIFTER SIG MED DIANA SPENCER.
	5	HÄR TILLVERKADES SAAB-BILAR 1989-1991. FABRIKSLOKALEN BLEV SEDERMERA EN MÄSS-HALL OCH STÖRRE DELEN REVS 2009.	4	NEDLÄGGNINGEN AV TILL-VERKNINGS- OCH VARVS-INDUSTRIER HAR PÅGÅTT SEDAN 1970-TALET, OCH STADEN ANSES VARA HÄRT DRABBAD.	3	SKANSKA OCH SCANIA HAR SITT URSPRUNG HÄR. DET HAR ÄVEN HANS ALFREDSON, BO WIDERBERG OCH HENRIK MÖLLER.	2	TURNING TORSO ÄR STADENS KANSKE TYDLIGASTE LANDMÄRKE, EFTERSOM KOCKUMS-KRANEN FLYTTADES TILL SYDKOREA 2002.	1	SVERIGES TREDJE STÖRSTA STAD INGÅR TILLSAMMANS MED BLAND ANNAT KÖPEN-HAMN I DEN SÅ KALLADE ÖRESUNDSREGIONEN.

FÖRETAGET: Systembolaget AB PROFILEN: Refaat El-Sayed PRODUKTEN: Plastcykeln Ileva ÅRTALET: 1981 ORTEN: Malmö

NYA

FÖRETAGS HISTORIA.

biz
stories
.se

#1 2019
75 SEK

Affärsidéerna som förändrar världen

84
SIDOR

OM FÖRETAG,
INNOVATIONER
& HÅLLBARA
IDÉER

Fenomenet:
De första åren
med Internet

Stor guide
till industrins
Norrköping

Tema design:
Så förpackas
mästerverken

PIPPI PÅ JUBILEUM

SF Studios, hem för Lindgren, Bergman
och Lagerlöf, fyller 100 år. Följ med från
stumfilm och svartvitt till VHS och HD.

NYTT ÅR,
NY TIDNING OCH
NYTT INNEHÅLL!

I BUTIK DEN
12 MARS 2019

PRENUMERERA på Sveriges enda tidskrift om företagshistoria!

JAG VILL BESTÄLLA:

☐ 4 nummer (ett år) för 269 kronor

☐ 8 nummer (två år) för 519 kronor

Fyll i namn och adress:

NAMN

ADRESS

EPOST

Du kan också beställa på foretagshistoria.prenservice.se

– använd i så fall koden **332-332 10 02**

Frankeras ej.
Mottagaren
betalar portot

FÖRETAGSHISTORIA

c/o Titeldata

SVARSPOST

20570342

168 20 BROMMA

VI GÖR BOKEN OM DITT *FÖRETAGS HISTORIA*



FÖRLAGET NÄRINGSLIVSHISTORIA är specialister på bokproduktion om företags- och näringslivshistoria. Kontakta oss så berättar vi hur vi kan hjälpa ditt företag!

aladdin *praliner*

—
Reklamaffisch för Aladdin
chokladask, ca 1930-1949.
Ur Mondelez arkiv hos
Centrum för Näringslivs-
historia.



HÖGSTA KVALITET
LÄGSTA PRIS