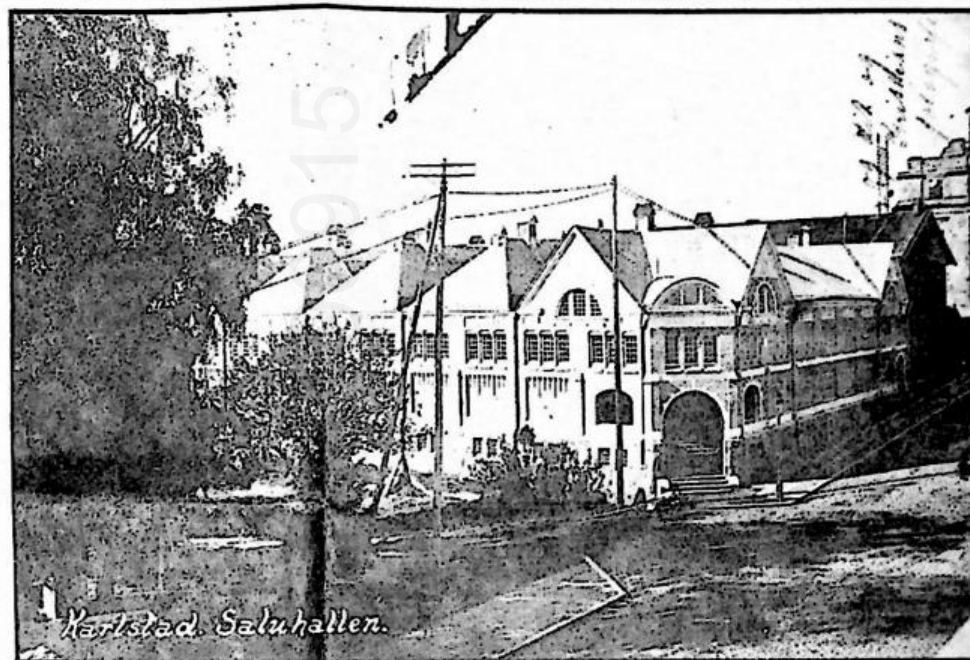


30 oktober 1909 stod hallen "fix och färdig"

Victoria station trolig förebild för Saluhallen

Redan på 1890-talet hade frågan "stötts och blötts" i Karlstad om en Saluhall skulle byggas i staden eller ej. Diskussionens vågor hade alltså gått höga om en blivande saluhalls tillkomst. Hälsovårdsnämnden och drätselkammaren hade sagt sitt. Vid ett stadsfullmäktigesammanträde föreslog regementsläkare C.A. Haak att man tills vidare borde uppskjuta byggandet av en sådan hall. Många av stadens fäder tvekade inför tanken på en saluhall, då de ansåg att Karlstad först borde få ett slakthus och att en saluhall var av sekundär betydelse.



Saluhallen 1909. Observera taket som är av glas.

Torgpriser i Karlstad den 13 aug.

Smör 2 kr. pr kilo
Ägg 1:10 pr tjog.
Nysilad mjölk 12 öre pr liter.
Skummjolk 6 öre pr d:o.
Grädde 50 a 60 öre pr d:o.
Sötmjölksost 1:25 pr kilo.
Skummjölksost 40 öre pr kilo.
Sandost 10 a 25 öre pr st.
Ostkaka 50 öre pr st.
Kalkkött 35 a 40 öre pr kilo.
Kokkött 65 a 80 öre pr d:o
Färkött 1:20 pr d:o.
Fläsk 1:10 pr d:o.
Spritärter 10 öre pr liter.
Artskidor 12 öre pr d:o.
Turkiska bönor 35 öre pr d:o
Ärter 18 a 25 öre pr liter.
Hvetemjöl 25 a 27 öre pr kilo.

En lista på torgpriser från 1901.

gen försvann fisktorget i och med de vackra villornas tillkomst i Biskopsgårdens närhet.

Apropå fisk så vill jag berätta att Brukspatron Janssons på Herrgården, Sundsta, ägde en laxfabrik. De allra finaste bitarna av rökt lax gick på export till USA. Den så kallade avfalls-laxen såldes i konservburkar inom Karlstad. Priset var för 70 år sedan endast 85 öre per burk. Den innehöll ett halvt kilo rökt lax även för den tiden. Kan även nämna att före stadens brand år 1865, var det enormt stor tillgång på lax från Väneren och Klarälven. Det hände hos min mors morsföräldrar att då de "stodde" (anställde) pigan från Brunskog så upprättades det ett sorts "kontrakt" dem emellan. Kajsa från Brunskog hade ett enda önskemål och det var att inte behöva äta lax mer än tre gånger i veckan.

Kerstin Welin-Lindh

Men år 1902 kom frågan om byggandet av en saluhall åter på tapeten. Det var Hälsovårdsnämnden som begärde att en saluhall skulle byggas i stadsdelen "Viken". Förslagen om plats för saluhall hade varit många genom åren. "Biskopsudden" var ett förslag och Rådhusets gård (!) ett annat och många ivrade för "Viken". Ett acceptabelt område borde vara den "Tingvallska trädgården" nedanför Gamla Gymnasiet och Läroverkets gymnastik-hus ansågs det.

Så kom dagen den 10 maj 1906 då Stadsfullmäktige bestämde att en Saluhall skulle uppföras på Tingvallska tomten. Stadsarkitekt Carl Crispin gjorde ritningarna till den blivande saluhallen. Tidigare hade man haft uppdraget att rita Mellansystemets domsagas byggnad - Tingshuset - i stadsdelen "Klara". Det är troligt att stadsarkitekt Crispin haft Victoria Station i London till förebild, eftersom Karlstads Saluhall faktiskt kom att likna den engelska stationen.

Den 30 oktober 1909 kunde man i Nya Wermlands-Tidningen läsa rubriken: "Vår moderna saluhall står nu fix och färdig". Så följde en beskrivning över byggnaden och att saluhallen till stor del hade tak av glas och det fanns luft-trummor på takets krön. Vidare beskrevs vattenförhållanden och arrangemangen för sopor. Från ett speciellt rum skulle soporna stjälpas genom en lucka direkt ned i en vagn i källarplanet. Vidare beskrevs tidningen att en smal trappa ledde ned till källarplanet där det var meningen att en kafé-lokal med kök skulle inrättas.

Småbutiker

Saluhallen hade planerats ge utrymme åt inte mindre än 65 småbutiker. Tio butiker var avsedda för försäljning av fisk och sju butiker för slakterivaror. För trädgårdsmästare beräknades sju butiker och för försäljning av ost och ägg fyra stycken, samt slutligen en butik för konserver och vilt. Genom

NWT:s beskrivning fick läsekretsen veta att elektriska ledningar var framdragna i butikerna. Sälunda kunde köttaffärerna använda sig av elektriska köttkvarnar. Ett nog så märkligt framsteg för den tiden!

I fiskbutikerna voro diskarna avdelade så att de till en del bildade en sorts cisterner. Dessa skulle nyttjas som sumpar för levande fisk och det skulle säkert komma att verka intressant!

Öppet 7-7

Under hela Saluhallen var källarutrymmen för butiksägarna och en stor plats fanns reserverad för ett pannrum, om det skulle visa sig "lämpligt" med nymodigheten värmeledning! Saluhallen skulle hållas öppen på vardagar från kl. 7 morgonen till 7 på kvällen. På lördagar och helgafnär stängdes hallen först kl. 8! Sommartid skulle saluhal-

len öppnas redan kl 6.30. Vilken lång arbetsdag!

Vill nu gå några steg tillbaka i tiden, före det tanken väckts angående saluhall. Platsen framför Stadshotellet intill Klarälven kallades Gamla Torget. Där ställdes några stånd upp på lördagar för försäljning av slakterivaror. Kött och annat vägdes i gamla tider med hjälp av en besman. Man kan undra om någon sådan ännu finns i bruk eller blott finns bevarad som museiföremål!

Det var stora partier oxstekar och stekar av kalvkött som såldes där, under några morgon- och förmiddagstimmar av kunniga slaktare. En 12-årig pojke vid namn Edvin Ramberg började sin bana inom charkuteribranschen just på Gamla Torget och han blev även lärd att vara ytterst artig mot kunderna. Då försäljningen av kött upphörde utanför Stadshotellet fick unge

Edvin plats hos en slaktarmästare på Stora Torget för att senare i livet bli ägare till egen slakteributik i den blivande Saluhallen.

Farmor Barthelsson

Även familjen Barthelsson gjorde affär med köttvaror på Gamla Torget. Den driftiga "farmodern Barthelsson" drev slakteri i stadsdelen Haga och samtidigt hade hon försäljning av sina varor vid eget köttstånd vid Klarälvsstranden. Hon gjorde stora affärer med slakterivaror till Norge. Djuren slaktades i Haga och köttet fraktades till den sedan några år nedlagda Östra stationen, för vidare transport till grannlandet på andra sidan kölen.

Bortom Biskopsgården fanns en ganska stor plats som var asfalterad och där salufördes fisk. Jag minns det asfalterade torget från tiden omkring 1910. Trol-

Kött, grönsaker, rotfrukter, smör, ägg....

Stora torget ett Eldorado för husmödrar

Här fortsätter Kerstin Welin-Lindhs artikelserie om torghandeln i Karlstad och saluhallen.

Stora Torget i Karlstad var i gamla tider ett verkligt salutorg där det mesta fanns för hushållet. Det var ett Eldorado för husmödrar att ströva på torget och välja det lämpligaste för matlagningen. Förutom kött

fanns alla sorts grönsaker, rotfrukter, smör, ägg och bär, hemlagade karameller och bröd. En fru som stod och sålde rågrödkakor bar s.k. "halv-vantar" i ylle. Jag tittade alltid på dessa ovanliga vantar där handens fingrar var fria. Säkert var dessa halvvantar värmande och bra för handlederna.

Det var livligt på Stora Torget och alla inresta bönder med fruar gjorde goda affärer av sina medhavda produkter. De kom med häst och vagn från såväl "Gravsocknen" som andra platser. Smågrisarna grymtade i sina spjällådor och hönorna kacklade! De som sålde levande höns hjälpte till med att packa en höna då någon bestämt sig för "köp". Men en dam i staden som var född i ett Söderns land, hon klarade själv av att "expi-dera" en höna, till de många torghandlande damernas fasa. Det var ju rakt inte ett lämpligt göra för en dam ansågs det.

Min mor som var född år 1874, berättade att det var oändligt gott om smultron i Värmland i hennes ungdom. Således såldes på torget vid slutet av 1890-talet skogssmultron för 25 öre kannan och en kannan innehöll mer än 2 liter! Blåbär och lingon kostade givetvis mindre än smultronen och för en höna betalade man 1 kr vid denna tid.

Slutligen kommer jag så fram till fortsatt beskrivning av Saluhallen! Den stod klar och öppnades för allmänheten lördagen den 30 oktober 1909. Butikerna hade ropats in på auktion av "hugade spekulanter" som uttrycket löd och det var de blivande butiksägarna. Saluhallen var byggd i fyrkant med en ingång i varje hörn. Butikerna närmast entréerna ansågs givetvis mest attraktiva och auktionsbuden blev högre för dessa hörn-

butiker. Ett hyresbelopp för hörnbutikerna varierade mellan 200:- - 500:-. För fiskbutikerna var hyran lägre och kunde ligga mellan 155:- - 185:- per år. För de många lokalerna i källarvåningen skulle butiks-

Torgpriser i Karlstad den 13 aug

Kål 10 kr pr skock.
Blomkål 70 öre pr kilo
Melon 1:50 pr st
Pumpa 25 öre pr d:o
Jordärtskockor 20 öre pr liter
Dill 5 öre pr knippa.
Sparris 1:75 pr 100 st.
Persilja 5 öre pr knippa.
Spenat 75 öre pr kg.
Korngrön 30 öre pr kg
Sik 70 a 80 öre pr kg.
Gädda 80 öre pr d:o
Ål 1 kr a 1:50 pr kilo
Braxen 40 öre pr d:o
Rödning 1:25 pr d:o
Kräftor 60 öre pr tjug
Halm 4:50 pr skeppund.

En lista på torgpriser från 1901.

ägarna betala 20:- - 70:-, beroende på källarutrymmets storlek. För den tilltänkta kafelökalen med kök hade beräknats en årshyra av 680:-.

Fiskhandlarna

Så var de första av Saluhallens butiksägare på plats! Först bland fiskhandlarna kom värmlandsbördige herr Julius Johansson och han bröt upp från Norge.

Han hade på ett tidigt stadium rest till Karlstad för att orientera sig inför det viktiga steget att börja fiskaffär.

Hos familjen Julius Johansson fanns två döttrar. Den yngre, Anna, drev efter avslutad flickskoleutbildning sin fars fiskaffär vidare mellan åren 1952 - 1976. Hon kunde fira butikens 50-årsjubileum med den äran. Totalt var 6 fiskaffärer med från starten år 1909. De låg i rad till höger om ingången snett emot Posten på Kungsgatan. Förutom J Johanssons kan jag nämna Torpmans K.A Ströms, Clarqvists, Janssons, Sunds och Leonard Petterssons fiskbutiker.

Allt tänkbart i fiskväg fanns att köpa i Saluhallen. Där var gädda, gös, lake, makrill, helgefunda, sill, strömming, kabeljo, lax och ål och inte att förglömma skaldjur som hummer, kräftor och räkor. Den stora delikatessen i fiskväg som jag aldrig kan glömma, var smånorsen som kom från Skattkärrsvikarna. Man kan nästan bli lyrisk vid tanken på nors! Har hört sägas att norsen i Vänern bara gick att ta just i Skattkärrsvikarna och i trakten av Mariestad.

Bara minnet kvar

Nu är norsens saga all och man har bara minnet kvar av denna delikata fisk, som vändes i rågnjöl och stekes i smör. Nors kan inte jämföras med slom som fångas i Klarälven. I kungliga huvudstaden brukade



Herr och fru Johansson i sin fiskbutik.

ett sällskap herrar från Värmland träffas för att "begå" norsätadet. Huruvida det lyckats för dem på senare år att komma över nors är jag tveksam om. Många historier gick förr i tiden om hembiträden som tog itu med att rensa nors och skära huvudena på var och en av de cirka 5 centimeter långa nordfiskarna. Som väl var kom frun i huset ut i köket och förklarade att ingen i Värmland rensade nors. Evighetsgörat åt exempelvis rensa 1 kg nors kunde säkert bragt det tåligaste hembiträde till förtvivlans gräns.

Butik på auktion

Vid entrén till Saluhallen snett emot Postkontoret på Kungsgatan hade Barthelssons sin charkuteributik. Den tidigare nämnda fru Barthelsson hade en son vid namn Herman. För ett högt belopp ropade han in den välbelägna butiken på auktion. Han gick i sin mors fotspår då det gällde yrkesval och han blev en

skicklig yrkesman.

Herman Barthelssons Charkuteri var med från hallens start år 1909 och fram till år 1976 då Saluhallens butiker avvecklades. Numera drivs "Barthelssons" på Östra Klarälvsgränd 15 vid Industriområdet. Någon detaljförsäljning sker inte längre, men den som har stort hushåll kan köpa så kallade "halva kroppar" hos dem. Hos familjen Barthelsson föddes fem söner och en dotter och alla sex barnen kom märkligt nog att ägna sig åt charkuteribranschen. Sönerna hette Hugo, Nils, Sven, Gösta och Gunnar och de bor alla liksom systern i Karlstad.

Bland övriga köttaffärer i Saluhallen kan jag nämna: K P Dahlberg, Ramberg och Sven Zetterberg.

K P Dahlberg hade länge sin populära köttbutik på Drottninggatan men flyttade över till Saluhallen. Efter det hallen upphört flyttade K P Dahlberg till



Montörgatan 2 där affären fortsätter. Av familjen Dahlbergs söner blev den ene bankdirektör i W E B och den andre, Fritz var överstelöjtnant vid Värmlands Regemente. Då jag nämner Dahlbergs slakteriaffär på Drottninggatan så bör jag tillägga att på samma sida av Drottninggatan fanns ytterligare två charkuteributiker. Den ena hette "Lundgrens" och den andra Edvard Petterssons. Barren till den sistnämnda affärens ägare bytte namn och kallade sig Branzén.

Det fanns i början på detta sekel en stor judisk församling i Karlstad som hade egen synagoga i Klara. Det var i Edv. Petterssons slakteri på Strandområdet som den judiske prästen - "Magistern" - själv utförde den så kallade schäktingen av djur för de många familjer som höll på den urgamla seden med denna slaktmetod.

Kerstin Welin-Lindh

Hos Rambergs vattnades det i munnen

Silverräv och björnkött njutbar finess utan kupong



Här fortsätter Kerstin Welin-Lindhs artikelserie om torghandeln i Karlstad och saluhallen. Den sista artikeln av tre.

En av Karlstads finaste charkuteriaffärer startades i Saluhallen av herr Edvin Ramberg. Han var född år 1891. Vid sin sida hade han sonen Melker som, även han, var utbildad i

branchen. Köttaffärerna gick verkligen bra och Rambergs kunde anställa stor personal. Det var inte mindre än elva personer som betjänade en trogen kundkrets i den stora charkuteributiken. När man drar sig till minnes allt det goda i köttväg som fanns hos Rambergs så "vattnar det sig i munnen".



Anna Greta Nilsson i sin grönsaksbutik

Där fanns lammkotletter, kalvlever, revbensspjäll, fläskkotletter, kalvstek och fågel. En kalvlever var alltid stor förr i världen och den skulle späckas och var delikat!

Skogsfågel var en specialité i Rambergs charkuteriaffär och det gick att välja på orre, tjäder, raphöns, vaktel och ripa. Tänker på historien om de två herrarna som satt tillsammans vid ett glas punsch. Den ene talade om en middag han varit bjuden på och berättade i måleriska ordalag: "Först fingo vi sköldpaddssoppa och sedan fingo vi sjötunga". Då avbröt vännen honom och sade: "Säger du nu snöripa så slår jag ihjäl dig". Det var den uppriktiga repliken från en verklig gourmet!

När det drog ihop sig till gästtid så stod Rambergs väl rustade med gäss och Melker Ramberg kunde alltid ge goda råd då någon familj skulle ha kalas. Det hände några gånger under årens lopp att Rambergs hade en rariet i köttväg att sälja och det var björnkött! Självt har jag aldrig fått njuta av en björnkött. Men det sägs av dem som smakat björnkött, att det är något alldeles extra.

Köttkuponger

Vi har ju i Sverige varit med

om två världskrig under detta 1900-tal och med kötttransoneringar. Det var en besvärlig tid för såväl säljare som konsumenter med ransoneringskortet. Köttkupongerna ville aldrig räcka till. Under andra världskrigets dagar hände det att Rambergs kunde komma över ett antal silverrävar. Bland andra köpte Stadshotellet denna sorts kött i Saluhallen. Väl tillagad efter konstens alla regler blev köttet av silverräv en verkligt njutbar finess i matväg. Och fördelen med detta var att det såldes kupongfritt, vilket glädde kunderna i hallen, liksom gästerna på hotellet. Vid tiden för Saluhallens start kostade en levande ungväl 5 kronor och köttfärs betingade ett pris av 95 öre per kg.!

Så är vi framme vid smör, ägg och ostbutikerna! Bland dem som specialiserat sig på dessa produkter erinrar jag mig Edmans, Ollonqvists och Lindells. Under första världskriget rådde brist på det mesta och smörtilldelningen var minimal för alla. Men det fanns messmör att köpa kupongfritt i hallen. Men vände sig vid messmör och var glad över att få sådant smör på den intetsägande brödskivan till en kopp surrogat-thé, innan man rusade till skolan. Den stör-

Torgpriser i Karlstad den 13 aug.

Havremjöl 12 a 14 öre pr d:o
Rörtopp 2:25 pr 8½ kilo
Vax 1:50 pr kilo
Torrhudar 50 öre pr kilo
Kyckling 70 a 80 öre pr styck
Björnbär 75 öre pr d:o
Lingon 25 öre pr liter
Öbär 12 öre pr d:o
Körsbär 20 a 25 öre pr d:o
Svarta vinbär 40 öre pr d:o
Röda vinbär 12 öre pr d:o
Krusbär 15 a 25 öre pr d:o
Matäpplen 25 öre pr liter
Lök 35 öre pr kg
Rödbetor 5 öre pr knippa
Morötter 5 öre pr d:o
Palstenackor 5 öre pr d:o
Pepparrot 75 a 80 öre pr kilo
Färsk potatis 5 a 7 öre pr liter
Potatis 90 öre pr skäppa

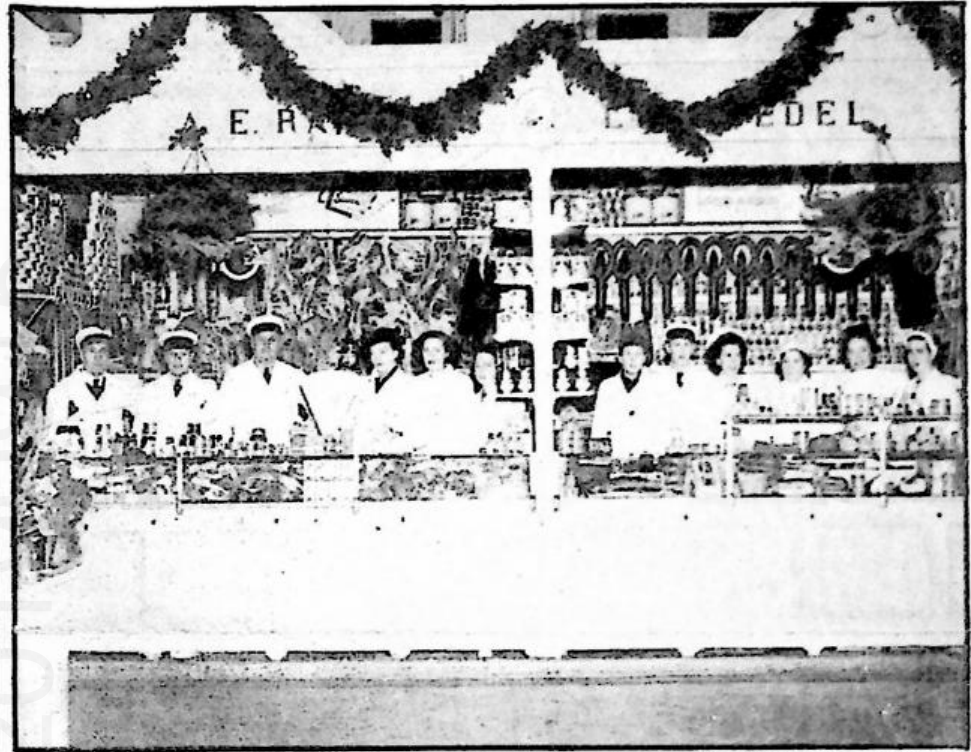
En lista på torgpriser från 1901.

sta ostaffären var hos Israelsson som var en av de sista affärerna som var kvar innan hallen avvecklades. Nämn den ostsart som inte fanns hos Israelsson!

Vem minns inte den gladlynta tyskfödda fru Cederström som hade butik i hallen! Hennes specialité var att laga den mest utsökta surkål efter gammalt tyskt recept. Givetvis hade hon en trogen kundkrets på sin surkål. Fru Cederströms man hade trädgårdshandel på Hammarö och sålde sina produkter på Stora Torget i Karlstad. Dessvärre omkom både fru Cederström och hennes dotter i en eldsvåda på Hammarö.

Frukt och grönsaker

Man erinrar sig med glädje från hallens senare år de många som sålde frukt och grönsaker.



Chefer och anställda i Rambergs charkuteri. Från vänster Herr Johansson, Melker Ramberg, Edvin Ramberg, Bojan Olsson, Gudrun Ståhl, Vendla Andersson, Gunnar Frick, Tage Brant, Majken Wadell, Greta Petersson, Sonja Göransson och Elsa Nicklasson.

Det var Annebergs Handelsträdgård som låg vägg i vägg med den vänliga fru Anna Greta Nilssons butik. Hos henne kunde man bland annat köpa extra goda inlagda gurkor som var mycket omtyckta. Hon var den skickliga försäljerskan och som det var ett nöje att handla av. Herr Sjöstedt var en av de många som troget stod och sålde frukt och blommor i sin butik i Saluhallen. Numera har han försäljning på Stora Torget. Han är en av de gamla välkända från Saluhallen.

Jag har i en tidigare artikel nämnt att en lokal för kafé-örelse var planerad i Saluhallens källarvåning. En fru Alfrida Cervin anmälde att hon ämnade bedriva servering. Men fru Cervin fick avslag då det visade sig att lokalen var olämplig. För det första var trappan för trång och ljuset för dåligt. För det andra var det så fuktigt i lokalen att vattnet rann utför väggarna. Magistratens ombud Poliskommisarie A.A. Lundqvist och stadsfiskal Albert Nelson hade all anledning att bromsa den tilltänkta kafé-örelsen, vilket givetvis var tråkigt att konstatera bara några veckor efter öppnandet av Saluhallen. Det visade sig även vara svårigheter för slaktarna att bära hela djurkroppar

utför den alltför smala trappan. Butiksägarna gjorde klart för sig att en dörröppning måste göras i den nyuppförda hallens källarplan för de stora partierna av varor som skulle forslas direkt ned i källar-utrymmena, vilket skedde från Eneströmsgatan.

Bestämmelserna angående handeln på torget i Karlstad blev ändrade i och med Saluhallens tillkomst. Ingen styckning av kött fick längre ske på Stora Torget, men försäljning av "fjärdedels kropp" eller "halv kropp" kunde toförföras liksom trädgårdsalster. De ordagranna bestämmelserna löd i sin gammaldags formulering: "Handel med till människoföda avsett kött eller fläsk även som fisk eller av dessa ämnen tillreda varor får icke äga rum å stadens torg så länge plats finns att hyra inom av staden uppförd saluhall".

Ett axplock

Det låter sig knappast göra att skriva om alla butiker i Saluhallen och dess ägare. Jag har bara försökt göra ett axplock bland dem. Saluhallen var en trivsam mötesplats för köplystna husmödrar. Den kvinnliga kundkretsen var givetvis dominerande. Men även många her-

rar var kunder där och ville själva välja fisken eller köttet till middagsmaten. Där pratades mat på ömse sidor om disken och man kunde höra ett yttrande som detta: "ni vet väl att det är rätt tid för lake nu" eller "i morgon säljs kräftorna i hallen, men de lär komma att kosta 3:50 kronor tjoget." Ja, det var då det...

Saluhallen står kvar till det yttre, men till det inre är allt förändrat. Källarvåningen upptas av mingolfbanor och i övre planet är dansplats med Cafeteria. Bara ett minne från Saluhallens glansdagar finns kvar i detta utrymme och det är överstycket i trä från en av hallens butiker.

Varuhus och snabbköp hade redan under 1960-talet i hög grad tagit över handeln med livsmedel, grönsaker och frukt. Det blev för kämpigt att driva Saluhallens butiker vidare. Likaväl som i Karlstad har Paris attraktion - "de gamla Hallarna" - fått ge vika för den nya tiden. Epoken Saluhallen är slut och ett intressant avsnitt av handeln med allehanda varor i matväg, grönsaker och blommor är nu ett minne blott.

Kerstin Welin
Lindh