

Bland bagare och konditorer i Karlstad

Ett annorlunda gravöl på Smedbergs kondis

III

Så är jag då, i mitt berättande framme vid konditorierna! Över ett konditori finns en särskild glans och säkert äro för alla människors kära minnen förknippade med konditorier! Ett kondisbesök var något av ett äventyr, något man såg fram emot och gladdes åt. Vuxna stämde möte på sitt favoritkonditori. Det var noga med klädseln, hatten och glacéhandskarna då damerna skulle gå på konditori. Så valdes ett bra bord med utsikt över lokalen och festen kunde börja! Vid övriga bord sitta damer som också gjort sig extra fina! De hälsade och nickade till varandra till höger och vänster! Och över en kopp kaffe med gott bakverk dryftades dagens händelser. Säkert ventilerades, då som nu, bekanta och bekantas bekanta. Ett konditoribesök var en händelse för alla åldrar och inte minst för barn. Det var speciella dagar som skulle firas av hela familjen med konditoribesök. Kanske på det en födelsedag eller en skolavslutning som skulle celebreras oavsett hur betygen blivit! Och så var det "Gustaf-Adolfsdagen" den 6:e november! Det hade varit festligt att se fackeltåget som gick runt Stora torget och höra tal och sång. Och stämmningsfullt var det alltid att se de många lysande gaslamporna längs fastigheterna vid Torget. Vackrast var Primurarelagen illuminerad ty där var en stor stjärna i gaslågornas förutom gasrampen! Tyvärr försvunno gasljusramperna från husen vid Stora torget liksom även från huset Västra Torggatan n:o 9. Det var en gång mina morföräldrars hus. Gasbelysningen längs husfasaderna försvann redan långt före Gasverkets saga var all i Karlstad.

Napoleonbakelse på 6:e november

Underligt nog var det alltid råkallt på Gustaf-Adolfsdagen och man längtade, trots allt, efter att komma inomhus på ett konditori. Då vankades det värmande choklad med vispgrädd, efter Gustaf Adolfsfirandet, och en Napoleonbakelse därtill. "Gustaf Adolfsbakelser" ha mig veterligt aldrig funnits saluförda i Karlstad. Det är en tradition i Göteborg och södra Sverige med dessa bakelser som ståta med krigarkonungens porträtt i marzipan.

Det äldsta konditori i staden, som jag känner till är "Yhnells konditori". Konditoriet P F Yhnells första konditori låg vid Torget. I en gammal kalender, med uppgifter om yrkesgrupper, står P F Yhnell upptagen som "Sockerbagare". Vilken vacker titel!

Denna yrkesbenämning var vanlig över hela Sverige i gamla tider. Ytterligare två sockerbagare stodo registrerade år 1877 i Karlstad och de båda yrkesmännen voro V Lundgren och J F Warnström. Den senare hade sin lokal på Västra Torggatan. Har i mina gömmor en tidning från den 2 nov. år 1869 där Warnströms har en detaljerad annons som är intressant att få inford i denna artikel. Så snart jag hör ordet sockerbagare går tanken genast till barndomens visa som sjungits av tusenden sinom tusen barn genom åren:

"En sockerbagare här finns i staden.

Han bakar kakor mest hela dagen,

Och är du snäller så kan du få. Men är du stygger så får du gå".

Konditor Yhnell flyttade

sin konditorierörelse till hörnet Järnvägsgatan-Drottninggatan på den tomt där "Tempo" nu finns. P F Yhnell var en teaterfantast. Och i sitt hus inreddes han en teaterlokal med platser för ca 300 personer. År 1891 sålde P H Yhnell sitt väl inarbetade sockerbageri och konditori till en nyinflyttad konditor Isidor Smedberg. Namnet "Yhnells" försvann och byttes ut mot "Smedbergs konditori". Konditor Smedberg hade gift sig med en Mamsell Anna Lilja från Norrköping. Hon hade som helt ung rest till Paris för att lära konditoryrket och hade turen då bli lärning i Paris-metropolens allra förnämsta konditori. Hon stannade i samma "Patisserie" under hela tio år. Där lärde hon många finesser inom yrket. Hon blev, bland annat, skicklig i att tillverka konfekt och karameller. Den konstnärliga norrköpingsflickan blev senare den perfekta "högra handen" till sin make, Isidor Smedberg, i den nyförvärvade affärsrörelsen i Karlstad.

Begravningskaramell

På förra århundradets slut och under de första femton, tjugo åren på 1900-talet då förekom speciella karameller vid bröllop, dop och begravingar. Karamellerna voro konstskickligt inlagda i fint papper, i färger eller svart-vitt, och försågos med bokmärken vars motiv passade situationerna i respektive glädje och sorg. Dessa karameller sparades som ett minne av "dagen".

En begraving i gamla tider bestod av så många arrangemang även utanför sorgehuset. Som barn gick jag för

att titta på en storbegraving på Sandbäcksgatan då en handlande A G Lidman gått ur tiden. Det var en vacker syn med den långa, långa raden av hästar och ekipage som stodo längs gatan. Hästarna hade alla svarta sehabraktäcken över sig, så inväntade man ögonblicket då sorgehusets svartklädda servitriser kommo ned på gatan för att bjuda samliga kuskar på portvin och ge dem långa sorgkarameller med fransar. Tyckte det var spännande att se servitriserna balansera med så många glas. Säkert var det gott för kuskarna att få ett glas portvin då väntan ofta var mycket lång innan vagnarna gävo sig av. Kuskarna från Nya Akeriet hade svarta rockar med långa så kallade pellerinkragar vilket var klädsamt.

Servering på Teatern

"Smedbergs konditori" hade en uppgörelse med den nybyggda teatern att få stå för serveringen i Teaterns foajé. Där kunde intas en glas vin, likör eller punsch! Det berättas att en



Karamellkorg, ett bevis på Isse Smedbergs talang

tori" var direkt från hörnet på huset. Man kunde gå in i det stora rummet med diskar fyllda av bakelser och tårter och konfekt. Det var en njutning för ögat att se de konstnärliga bakelserna. Bäst minns jag de kluttrunda bakelserna som kallades

ändrats! Den som ville utnyttja sin 10-öring och få ordentlig valuta för slanten, han eller hon kunde gå in genom porten på Drottninggatan och komma in bakvägen till Smedbergs konditori. Där kunde inhandlas stora strutar med söndriga bakelser och lätt skadade småkakor för endast 10 öre per strut!

Ett annorlunda gravöl

Undrar om inte alla barn drömt om att det skulle komma en snäll tant eller farbror som skulle invitera barn på kondis och säga: "Ta och välj ut och ät så många bakelser ni orkar och jag bjuder". Kan faktiskt i minnet glädja mig åt, efter alla dessa år, och jag fick uppleva detta märkliga. Farbrodern som bjöd min syster, goda vännen Margit och mig på Smedbergs konditori, var häradsöveringen Hans Antipas Christenson. Häradsöveringens hund hade dött och begravts under äppelträden i Tingshusets trädgård och vi tre barn hade varit närvarande. Mina föräldrar och vi barn bodde då kvar i Tingshusets domhavandeväning. Vill minnas att året var 1911. Häradsövering Christenson tog med oss till "Smedbergs" efter den lilla ceremonien. Det skulle då vara en form av gravöl efter det hans fyrfota vän hade begravts. Så blevo vi uppmanade att välja bakelser själva och äta så många vi ville. Man tog inte mer än en bakelse i taget förr i världen men gick sedan tillbaka till disken och valde och valde! Vi konsumerade fem bakelser var och drucko mycket hallonsaft därtill. Ja, det var en form av "gravöl" efter hunden "Lallagi". Farbror häradsöveringen glädde sig säkert åt vår glänsande aptit och förundrade sig nog över hur vi kunde äta så många bakelser.

Sparsamhet en dygd

Smedbergs tillverkade även "bouchéer" och "petit four" som voro av smördeg och som blevo prickade över i-et till soppan då det bjöds till middag. Sådana kostade före 1920-talet endast 6 öre per styck. Det berättades om en familj, som verkligen

hyllade sparsamhetens princip, att de beställt ett visst antal petit fours till den lange planerade middagen. Det skulle vara exakt ett bakverk per person. Dagen för middagen kom men i sista minuten gav en gast återbud. Alltså blev en petit four över och hembitradet i familjen fick följande moron besked att gå till Smedbergs och lämna tillbaka den överblivna petit-fouren. Och från räkningen skulle det dras av 6 öre! Det var inte tal om att någon i köket skulle få njuta av den lilla lackerheten. Sparsamhet är en dygd men den kan gå till överdrift. Kan inte tanka mig att något liknande skulle kunna ske i våra dagar.

Hos familjen Smedbergs föddes två barn. Det var sonen Isidor som fått faderns namn och dottern Greta. Båda barnen voro mycket konstnärliga. Isidor Smedberg junior övertog konditoriet och han var en skicklig yrkesman och en konstnär på sitt område. "Smedbergs Konditori" upphörde och istället startade "Isse" Smedberg år 1928 "Hollandia" på Västra Torggatan 15 i de gamla, intressanta källarlokalerna. Stadshotellet övertog dock Hollandia efter några år. Konditor Smedberg flyttade till en annan stad där han glädde en stor kundkrets med sin tillverkning av tårter och annat gott. Sedan många år är han nu åter bosatt här i hemstaden.

Greta Smedberg gick igenom Dramatiska Teaterns elevskola och blev skådespelerska. Men hon var inte många år vid teatern då hon istället gifte sig med grosshandlare Isac Bergson i Karlstad.

Fredagen den 17 februari funns i min artikel i NWT en uppgift: att bagare P. Vendel hade två dottrar och två söner. Genom ett förbiscende glömde jag den tredje dottern Karin! Hon gifte sig med tandläkare Sven Rissler i Östersund. Numera bor familjen Rissler på "Rosengården" i Vallentuna.

Kerstin Welin-Lindh

J. F. Warnström

rekommenderar sitt Conditori & Schweitzeri, beläget vid Westra Torggatan, der dagligen serveras alla varor som tillhöra en sådan rörelse såsom finaste Punsch & Likörer, Kaffe, Thé, Chocolad, Boullion med Pastejer, Confectyrer & Bakelser, flera sorter Bröstkarameller, Lemondrops, Hallonsaft & Ättika, Sylter, Marmelad, utmärkt klara och välkokta Äppel- & Vinbärs-Geléer, Ananas, Reine-Claude, Ingefära, samt emottager beställningar af allt som till yrket hörer, som expedieras med först möjliga och till billigaste priser.

J. F. WARNSTRÖM.

Så här annonserade Warnströms kondis år 1869

av anledningarna till att "Hybelejens kvarn" skulle "offras" var att den skulle störa utsikten från foajén då publiken satt där under föreställningens paus. Men visst var det ett svagt argument för att en gammal byggnad skulle behöva rivas. Föga brydde sig någon av teaterbesökarna om att titta ut då de läppjade på ett glas och talade om de agerande skådespelarna!

Ingången till "Smedbergs kondi-

"Bomber". De voro av sockerkaksdeg, delade på mitten och fyllda med vaniljkräm. Det fanns rosafärgade bomber och brun-svarta bomber. De senare voro överdragna med ett chokladlager. Skulle man så välja en av bomberna då gällde det att fundera länge: "skall jag ta den rosa eller den bruna"! Alla bakelser kostade på 1910-talet och även på 1920-talets början endast 10 öre styck! Man märker i sanning hur penningvärdet



Isse Smedberg i yngre dagar