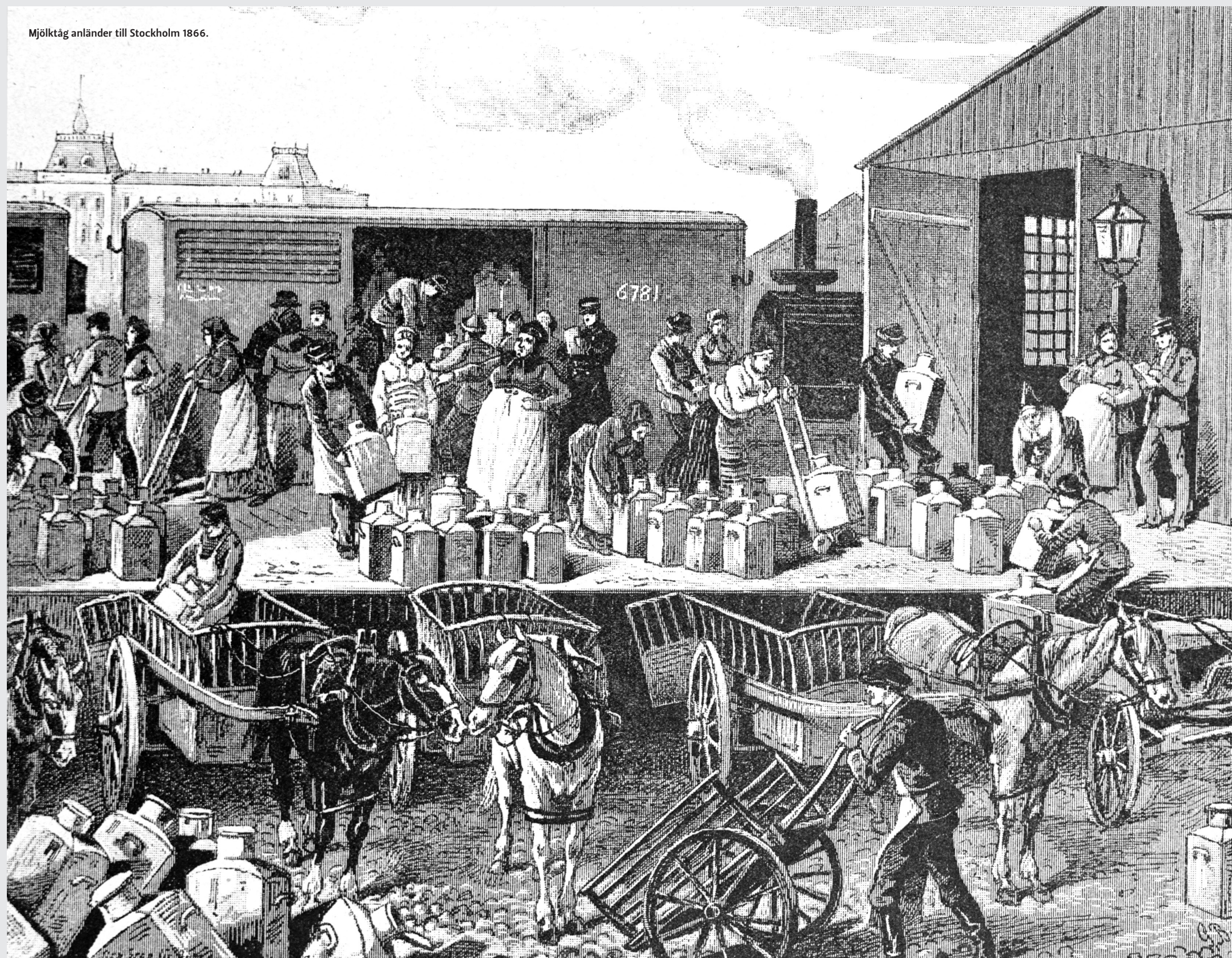


Mjölktåg anländer till Stockholm 1866.



Den industriella revolutionen

I mitten av 1800-talet nådde den industriella revolutionen med full kraft Stockholm och den ekonomiska utvecklingen tog ordentlig fart. Från 1800-talets mitt fram till sekelskiftet ökade stadens befolkning från 90 000 till 300 000 personer.

Innan ångmaskinerna fick sitt genombrott hade den industriella utvecklingen hållits tillbaka i Stockholm eftersom staden saknade större vattenkraftsresurser. Nu kunde en rad ångdrivna industrier anläggas här, bland annat landets första ångkvarn, Eldkvarn, 1806 på Stadshusets nuvarande plats, landets första ångbryggeri, Münchenbryggeriet, på andra sidan Riddarfjärden 1855, Tanto betsockerbruk 1857 och landets första ångbageri 1863.

Ångmaskinerna möjliggjorde också större, säkrare och snabbare tillförsel av livsmedel till Stockholm. Regelbunden ångbåtstrafik kom igång på Mälaren under 1820-talet och i skärgården på 1840-talet. Trädgårdsprodukter fördes från Mälarsöarna, färsk fisk och andra produkter levererades från Skärgården.

På 1860-talet fick Stockholm järnvägsförbindelser både åt söder och åt norr. Järnvägen möjliggjorde bland annat transporter av färsk mjölk över längre sträckor.

Förindustriella inslag levde dock vidare långt in på 1800-talet. De sista vattenkvarnarna vid Söderström fanns kvar till Slussens ombyggnad på 1840-talet. Ännu på 1870-talet hade de yttre delarna av malmarna en lantlig prägel med trädgårdsodlingar, betesmarker, svinuppfödning och väderkvarnar. I staden, som då inte omfattade nuvarande ytterstaden, fanns 3 500 hästar, 1 200 kor och 350 svin. Den största jordbruksarealen upptogs dock av tobaksodlingar.

I Bromma och Brännkyrka låg stora jordbruk. Hässelby gård utvecklades till ett privat mönsterjordbruk med mjölkproduktion i stor skala. Härifrån avsöndrades år 1900 mark för bland annat handels-trädgårdar.

Den ekonomiska utvecklingen gynnades av genomgripande ekonomiska reformer, till exempel skräväsendets avskaffande 1846, aktiebolagslagen 1848, passtvängets avskaffande för inrikes och utrikes resor 1860, näringsfriheten 1864 och frihandelsreformen 1865.

1878:

Den 31 oktober 1878 brann Eldkvarn. Den var 1806 landets första ångkvarn och låg på nuvarande Stadshustomten. Kvarnen återuppfördes efter branden och drevs till 1901. Målning av Gustaf Carleman 1878. Bilden beskuren.





Latrintunnor hämtades från stadens fastigheter för att tömmas på prämar som låg vid kajerna eller i någon av de över 100 latringropar som ännu fanns i staden 1877. Först 1909 blev det tillåtet att ansluta wc till stadens avloppsnät. Foto från 1890-talet.

Men den snabba utvecklingen hade också en baksida i form av växande sanitära problem. Stockholm hade en betydligt högre dödlighet än landsbygden och mindre städer. Först på 1860-talet blev födelsetalen i huvudstaden högre än dödstalen.

Som en av de sista storstäderna i Europa fick Stockholm 1861 Sveriges första moderna vattenverk. Tre år senare anlades stadens första allmänna avloppsledning. Först 1909 tillät staden att vattenklosetter anslöts till avloppsnätet. Den första reningсанläggningen i Stockholm togs i drift 1934. Två år tidigare hade bad förbjudits i centrala staden.

Livsmedelshanteringen i Stockholm lämnade mycket i övrigt att önska. Även om det etablerades moderna specialbutiker för olika slags livsmedel i Stockholm under 1800-talet så ägde en stor del av livsmedelshandeln fortfarande rum på torgen under närmast medeltida former.

Det förekom en hel del fusk inom torghandeln. I bästa fall handlade det om att dryga ut mjölken med vatten, smöret med ister och kaffet med ekollon. I

allvarligare fall blandade man sand i pudersockret, småsten i kaffebönorna samt sålde månadsgamla ryska ägg som färska ägg från Mälardalen.

Särskilt inom handeln med kött förekom vidriga förhållanden med otjänliga råvaror, dålig handhygien och smutsiga redskap. På torgen vimlade det av insekter och råttor. På marken blandades slaktrester och annat avfall med hästarnas foder och spillning. Slakt av djur var tillåten på stadens torg under hela 1800-talet.

Även förhållandena inom kreaturshandeln samt slakteri- och charkuterihanteringen var i många fall undermålig. Stadens båda allmänna slakthus hade stängts i mitten av 1800-talet. Södra slaktarhuset revs 1846 för att ge plats för Slussens ombyggnad och Norra slaktarhuset revs ungefär samtidigt inför uppförandet av Nationalmuseum. Genom skräväsandets avskaffande 1846 blev det i princip fritt fram för den som ville bedriva slakteri eller charkuteri. Året därpå upphävdes slakthustvånget i Stockholm.

Det blev nu tillåtet för slaktare att bedriva slakteriverksamhet i de delar av staden som inte tillhörde de finare eller mest tätbebyggda. Den största koncentrationen av slaktargårdar kom att ligga kring Skanstull. Vattenledningar och avlopp saknades på flera gårdar. Runt många av dem låg högar med avfall. Stanken var obehaglig och djurplågeri var vanligt förekommande.

Genom vetenskapens framsteg ökade kunskapen om hur bristande livsmedelshandling spred sjukdomar som difteri och tuberkulos. Inte minst många läkare och veterinärer krävde åtgärder mot snusket inom livsmedelshandlingen. Men de styrande i staden drog sig för beslut som skulle föranleda stora kommunala kostnader. Det fanns också en rädsla för att politiska ingrepp skulle minska konkurrensen och leda till dyrare livsmedel.

Långsamt började myndigheterna dock att gripa

sig an de sanitära problemen. År 1863 inrättades Sundhetsnämnden. År 1874 fick Sverige en ny hälsovårdsstadga och fyra år senare ersattes Sundhetsnämnden av Stockholms stads hälsovårdsnämnd. En livsmedelskontroll infördes som från 1880 sköttes av tio hälsopoliser från Hälsovårdsnämnden.

Två trikinbyråer hade inrättats 1865 för frivillig besiktning av fläsk. År 1879 inrättades köttbesiktningbyråer för tillsyn över slakterier och köttförsäljning samt övervakning av smittsamma djursjukdomar. Men det fanns inte tillräckliga resurser för att övervaka all köttshandling i staden.

Kampen för en sundare livsmedelshandling i Stockholm varade i ett halvt sekel – från 1860-talet fram till första världskriget. Den omfattade framförallt krav på hårdare reglering av torg- och kreaturshandeln samt anläggande av saluhallar och ett



Staden uppmanade stockholmarna att avliva råttor. År 1901 inlämnades 146 885 rättsvansar för vilka staden betalade 2 öre styck.

”Man ser massor av köttstycken av diverse slag och former hänga eller ligga kringkastade i en behaglig oordning. En lång rad av svartnande huggkubbar nedsölade av blod påminner om en urskog. En hög av hornbesatta, blodiga, ångande hudar, blodiga kalv- och fårhuvuden med glasaktiga, melankoliska ögon framkallar minne av illustrationen av massakrer i sydöstra Europa. In i fruntimrenas lilla köttkvarn — en amerikansk uppfinning — läggs varjehanda saker med något kött och faller sedan ut och ned i ett kärl.”

Kammarherre Clas Hermelin betraktar handeln på Hötorget 1878.



Det kvinnliga konsumentkooperativet Svenska Hem var pionjärer då det gällde hygienisk livsmedelshandling i Stockholm.

Svenska Hem

Svenska Hem var ett kvinnligt konsumentkooperativ som blev Stockholms största konsumentförening med fem butiker och över 3 000 medlemmar. Bara kvinnor fick bli medlemmar i Svenska Hem och handla i butikerna. Initiativet togs 1905 av Anna Whitlock, utbildningsreformatör och ledande i den kvinnliga rösträttsrörelsen.

Föreningen ville röja upp i det livsmedelssnusk som då grasserade i dagligvaruhandeln. Man förnyade butiksinredningen och introducerade nymodigheter som konserver och färdiglagad mat. Svenska

Hem drev också upplysning och undervisning i konsumentfrågor.

Kooperativet blev mycket uppskattat bland stadens kvinnor – men det stötte inledningsvis på hårt motstånd från de manliga handelsmännen. När Svenska Hem 1917 uppgick i den nybildade Stockholms konsumentförening såg dess föreståndare Albin Johansson emellertid snabbt till att utplåna alla spår av Svenska Hem – eller ”Hemska Sven”, som han helst kallade föreningen. Några starka kvinnor som kunde konkurrera med Johanssons maktambitioner ville han inte veta av. Han blev sedan legendarisk chef för Kooperativa Förbundet.

Torghandelsfrågan

År 1869 infördes särskilda ordningsföreskrifter för torghandeln i Stockholm. Den fick nu bara bedrivas på 20 platser, varav 9 i Gamla stan. Staden reglerade vad som fick säljas på respektive plats och om den var öppen för lantbor och/eller stadsbor.

På kontinenten hade moderna saluhallar börjat uppföras i de större städerna. Den stora förebilden var Hallarna i Paris, invigda 1854. Genom dessa kunde torghandelns problem med kyla, hetta, regn och insekter undvikas. Dessutom var det lättare för handlarna att hålla rent i stånden och sköta den personliga hygien.

År 1875 öppnades den kommunala Kötttorghallen som låg på Köttorget mellan Munkbrotorget och Mälartorget. Det var dock snarare frågan om ett saluskjul eftersom golvet utgjordes av gatubeläggning- en och källare saknades. Hallen var främst avsedd för kötthandlare men även andra livsmedel såldes här.

Sveriges och Nordens första riktiga saluhall var den kommunala Hötorgshallen som öppnade 1882. Den hade 118 försäljningsplatser med källare. Här såldes bland annat kött, fisk, bröd, frukt och grönsaker. År 1888 öppnade den privata Östermalms saluhall. Den hade tillkommit på initiativ av tre bankdirektörer och höll en hög standard med kallt och varmt vatten, elbelysning och uppvärmning vintertid.

Sammanlagt byggdes sex privata och tre kommunala saluhallar och saluskjul fram till sekelskiftet. Flera av dem hade svårt att få alla platser uthyrda eftersom det var billigare för handlarna att stå på torgen där också stockholmarna var vana att göra sina inköp.

År 1891 tillsatte Överståthållarämbetet en kommitté för att se över torghandeln i Stockholm. Tre

år senare lämnade den sitt betänkande. Kommittén föreslog bland annat ett nytt reglemente för torghandeln, uppförande av en tidsenlig saluhall i Gamla stan samt förbud av köttförsäljning på öppna torg.

Stadsfullmäktige tillstyrkte enbart det första förslaget men därigenom fick Stockholm 1898 landets första moderna torghandelsstadga. Den blev en förebild för flera andra städer i Sverige. Stadgan ställde hårdare krav på ordning och renlighet, bland annat om bortförande av varor och redskap efter att försäljningen hade upphört för dagen samt om hästars närvaro och utfoßdring på torget. År 1898 stängdes fem salutorg, däribland stadens äldsta torg, Stortorget. Där hade det sedan 1849 endast varit tillåtet att sälja mjölk.

Kring sekelskiftet blev klagomålen över torghandeln allt större från handlarna i stadens saluhallar.

De hävdade att torghandeln präglades av en rad missförhållanden. Delvis var detta korrekt men delvis var det ett försök att begränsa konkurrensen inom livsmedelshandeln. År 1904 föreslog överståthållare Robert Dickson att fler saluhallar skulle byggas så att torghandeln kunde upphöra.

År 1902 förbjöds slakt på torg och andra allmänna platser i Stockholm. Tre år senare antog staden en matvarustadga som möjliggjorde kontroll av hela livsmedelskedjan från produktion till försäljning. Den innebar en avsevärd förbättring av livsmedelshanteringen i staden och blev en förebild för hela landet.

Staden började på 1910-talet anlägga Klarahallarna, ett centrum för färskvaror öster om Klara sjö och söder om Kungsgan. Hit fördes varor med hästfordon, lastbilar, ångbåtar till Klara Mälarstrand samt med järnväg.

År 1910 öppnades den ”provisoriska” Fiskhallen. Den var förmodligen Sveriges första saluhall utformad enbart för partihandel. Två år senare öppnade Centralsaluhallen för parti- och detaljhandel med



Ofta stod kullor för mjölkförsäljningen på Stortorget. "Vackra dalkullan" Pilt Carin Ersdotter från Djura i Leksands socken arbetade under 1830-talet som mjölkpiga på Järila gård i Nacka med uppgift att sälja gårdens mjölk på Stortorget. Målning av Erik Wahlbergson 1833. Bilden beskuren.



Hötorgshallen, målning av Lotten Rönquist 1889. Fotot på föregående sida visar handeln på Munkbron 1863.

Stockholms stads
nyuppförda
Centralsaluhall,

belägen vid
Kungsgatan och Klara strand,

öppnades för allmänt begagnande
den 3 December 1912

samt är afsedd för såväl engros- som detalj-
ändamål.

Engrosförsäljningen försiggår i östra
delen af hallen och sker antingen under hand
(alla dagar på f. m.) eller genom offentligt
utrop, s. k. lifsmedelsauktioner, hvilka tills-
vidare äga rum hvarje tisdag och fredag
kl. 9 f. m.

Hallen har direkt anslutning till statens
järnvägar med särskild expedition och ut-
lämning, hvarigenom omkostnaderna väsent-
ligt reduceras till favör för priserna.

Minuthandeln äger rum i västra delen
af hallen från fasta stånd och omfattar **alla**
slag af lifsmedel: kött och fläsk, fågel och
vildt, korf- och charkuterivaror, viktualier,
fisk, bröd, frukt, rot- och grönsaker

samt därjämte **blommor och krukväxter.**

Köpare af såväl större som mindre par-
tier hafva i Centralsaluhallen utsikt till rik-
ligt urval och möjligast billiga priser genom
den underlättade tillförseln, de goda förva-
ringsrummen (med eller utan konstgjord kylta)
och den inbördes konkurrensen mellan säljarna,
samt skola alltid där finna den största ord-
ning och snygghet rådande.

Gören alltså Edra uppköp

— i —

CENTRALSALUHALLEN!



I Stockholm fanns tusentals mjölkbutiker eftersom mjölk från 1911 inte fick säljas på gator och torg och före 1953 inte heller i butiker tillsammans med andra livsmedel.

bland annat kött, chark, frukt och grönsaker. Här förlades också huvudkontoret för Slakthus- och saluhallsförvaltningen.

År 1933 öppnade Klarahallen för partihandel med frukt och grönsaker. År 1939 ersattes den provisoriska Fiskhallen av Partifiskhallen. I området fanns också torg och skjul där handel bedrevs samt Fruktpåren med särskilda järnvägskafer norr om Kungsgatan.

Parallellt med detta skärptes reglerna för torghandeln. År 1911 förbjöds försäljning av mjölk på gator och torg. Tre år senare förbjöds handel med kött, fisk, smör, ost, bröd och mjöl på Hötorget. Motsvarande förbud infördes på Östermalmstorg 1915.

De senare förbuden infördes inledningsvis enbart på torg som låg i anslutning till kommunala saluhallar med dålig beläggning – Östermalms saluhall hade köpts av staden 1914 – och var nog lika mycket ett uttryck för omsorgerna om stadens ekonomi som om hygienin inom livsmedelshandlingen. Ytterligare torghandelsförbud infördes 1918 och förbud mot utomhusförsäljning av färsk fisk infördes i slutet av 1920-talet.

Förbudet mot mjölkförsäljning på torgen motiverades framförallt av risken för tuberkulos.

Obligatorisk pastörisering av mjölk som såldes i handeln infördes först 1939. Man diskuterade på 1910-talet även att införa kommunala mejerier och en kommunalt kontrollerad mjölkhandel. Dessa idéer förverkligades inte. Däremot infördes ett förbud mot att sälja mjölk tillsammans med bland annat grönsaker och kött. Runt om i staden etablerades ett par tusen små mjölkbutiker. Fullständiga livsmedelshandlare hade ofta tre butiksavdelningar med separata ingångar för mjölk, specierier respektive kött.



Köttorgshallen i Gamla stan öppnades 1875.

Slakthusfrågan

Under andra halvan av 1800-talet gick utvecklingen inom slakthustekniken snabbt. Slakthusen i amerikanska Mellanvästern gick i täten. Genom järnvägarnas utbyggnad kunde ett slakthus tillföras levande boskap från vidsträckta områden. Genom kylteknikens utveckling blev det också möjligt att snabbt kyla ner köttet.

Grunden till den industriella kyltekniken lades av tysken Carl von Linde som på 1870-talet konstruerade kylmaskiner med ångdrivna kompressorer. De fick stor användning i bryggerier och vid kyl-lagring av livsmedel. Inledningsvis användes ammoniak som köldmedium. Ludwigsbergs Verkstad på Södermalm blev 1892 först i Sverige med att tillverka en kompressorkylmaskin för sin närmaste granne, Münchenbryggeriet.

Även slakttekniken utvecklades med bättre redskap och med hängbanor där djurkropparna transporterades. Det löpande bandet – som bland annat togs i bruk av biltillverkaren Henry Ford 1913 – fick sin första industriella användning inom köttindustrin i Cincinnati, Ohio, redan före amerikanska inbördeskriget på 1860-talet. Slaktade djur transporterades på band mellan arbetare som under arbetsdelning styckade djuren.

Landets första moderna kommunala slakthus invigdes i Malmö 1904. Året därpå fick Göteborg ett modern slakthus och 1908 öppnades ett slakthus i Eskilstuna. I Stockholm blev beslutsprocessen mer långdragen.

År 1877 tillsatte Överståthållarämbetet en kommitté för att utreda frågan om uppförande av ett allmänt slakthus i Stockholm. Kommittén förordade 1882 att ett kommunalt slakthus med kreatursmarknad skulle anläggas i Kräftriket vid Brunnsviken. Men stadsfullmäktige ville inte vidta några åtgärder, dels därför att tomten ansågs för liten, dels därför att det saknades möjlighet till obligatorisk köttbesiktning.

En ny kommitté tillsattes 1887 som 1890 föreslog att ett slakthus skulle anläggas vid Hjorthagen. Stadsfullmäktige begärde två år senare i en skrivelse till regeringen att en lag borde stiftas om fullständigt slakt- och köttbesiktningstvång inom 20 km radie från Stortorget. Det fanns nämligen 117 slakterier utanför tullarna, områden som då inte tillhörde

staden och där de sanitära bestämmelserna därför inte var lika hårda. Samtidigt hade antalet slakterier inom staden minskat.

År 1897 fick Sverige en lag om obligatorisk köttbesiktning och möjlighet för städer att införa slakthustvång. Stockholms stadsfullmäktige ville dock inte införa detta eftersom lagen inte medgav en full avgiftsfinansiering av dessa verksamheter.

År 1899 gavs dock städerna rätt att ta ut tillräckliga avgifter för köttbesiktning, kreatursmarknadsplats och slakt. Samma år tillsattes en ny kommitté som 1901 lade fram tre alternativa lokaliseringar för ett slakthus. I denna kommitté ingick två personer som kom att få stor betydelse för slakthusfrågans lösning och för utvecklingen av moderna former för stadens livsmedelshandling, nämligen veterinärerna Gustaf Kjerrulf och Sven Nystedt.

Gustaf Kjerrulf var verksam inom staden 1885–1900, från 1892 som stadsveterinär. Därefter blev han medicinalråd och ansvarig för veterinärfrågor inom Medicinalstyrelsen. Han satt för Högern i stadsfullmäktige 1909–1913.

Sven Nystedt var verksam inom staden 1893–1931, från 1901 som stadsveterinär. Han var engagerad i frågor kring torg, saluhallar, slakthus och livsmedelskontroll och låg bland annat bakom stadens matvarustadga 1905.

Nystedt gjorde även avgörande insatser för att skapa en ordnad kreaturshandel i Stockholm, en fråga som hade diskuterats sedan 1860-talet. Denna handel bedrevs huvudsakligen i tre ohygieniska kreatursbasarer, två på Norrmalm och en på Södermalm. Handel förekom även på enskilda utomhusmarknader, till exempel på Gärdet. Kor och oxar drevs sedan till slakterierna av lajdare genom stadens gator, vilket skapade problem, bland annat med skenande djur.

Sven Nystedt fann en lämplig tomt för en ordnad kreaturshandel vid Norrtull station dit SJ hade beslutat koncentrera sina kreaturstransporter till Stockholm. Han gjorde noggranna beräkningar av ekonomi och logistik och kom fram till att anläggningen inte behövde belasta stadens ekonomi. Men han underströk samtidigt att detta skulle ses som ett provisorium i avvaktan på slakthusfrågans lösning.

Stadsfullmäktige anslog 1904 medel till anläggandet av en kreatursmarknad vid Norrtull station och den kom att fungera 1905–1912.



Slakthusen i amerikanska Mellanvästern blev under 1800-talet internationella föregångare med löpande band och modern kylteknik. Foto från Chicago, cirka 1900.



Lajdare som ledde kreatur till slakt var in på 1900-talet en vanlig syn på Stockholms gator.



Det första moderna kommunala slakthuset i Sverige öppnades i Malmö 1904. Ett syfte var att stimulera svensk köttexport varför slakthuset lades nära hamnen.

Något över 10 000 besiktigade djur såldes här varje år utan förlust för staden.

År 1904 tillsattes en ny kommitté för att lösa slakthusfrågan. Samtidig begärde staden i en skrivelse till regeringen att staden skulle få möjligheter att ta ut avgifter på slakthus även om det låg utanför stadens område. Av de nio olika alternativ till slakthusets lokalisering som diskuterades låg flera nämligen utanför staden: i Solna, Bromma eller Brännkyrka. Det var i denna kommitté som en lokalisering till Enskede diskuterades för första gången.

Efter att kommittén hade lämnat sitt förslag och den begärda ändringen av avgiftsreglerna hade genomförts kunde stadsfullmäktige den 15 juni 1905, efter 28 års utredande, slutligen fatta ett beslut om uppförandet av ett slakthus. I slutskedet fanns två alternativ: Enskede och Traneberg. För Traneberg talade goda sjöförbindelser medan Enskede i detta avseende var det minst lämpade av alla diskuterade alternativ. Men stadens

experter gjorde en framsynt bedömning, nämligen att sjötransporter av kreatur sannolikt skulle komma att förlora i betydelse.

Enskede fick stöd av 49 ledamöter av stadsfullmäktige och Traneberg av 29 ledamöter. För Enskede talade tre omständigheter: Här var marken billigast. Möjligheterna att anlägga industriella anläggningar i anslutning till slakthuset var goda. De flesta slaktdjur kom med järnvägstransporter söderifrån.

Enskede låg i Brännkyrka landskommun som införlivades i Stockholms stad först 1913. Men 1904 hade staden gjort sitt första stora förvärv av en lantegendom, Enskede gård. Säljare var Theodor Odelberg vars far Axel Odelberg hade utvecklat ett mönsterjordbruk här. Stadens huvudsyfte med detta och andra lantegendomsförvärv var att komma över mark för bostadsändamål. Till Enskede gård hörde torpet Johanneshov som har givit namn åt det område där slakthuset kom att uppföras.

”En skenande ox, som slitit sig lös från föraren, vållade i dag på middagen vid 3-tiden stor uppståndelse på torget och hamnplatserna kring Riddarholmen. Han hade slitit sig lös vid slutet af Lilla Nygatan der denna mynnar ut på Munkbron, fortsatte öfver torget, Riddarholmsbron och Riddarholmen, nedkommen på kajen kastade han om åt höger och in genom den nu der öppna grinden till Gjørckeska badinrättningen, der han på hornen fångade en person som uppgafs vara en f.d. kakelugnsarbetare från Söder, och hvilken han så illa lemlästade, att denne måste i droska afföras till läkarbehandling. Under sin vilda framfart hade den skenande oxen kullstörtat åtskilliga andra personer, dock utan att synnerligen skada dem. Djuret blef derpå innestängdt inom grinden och der fasttaget.”

Aftonbladet den 6 oktober 1882