

Dubbelboden på Eriksbergsgatan 11

Göran Fredriksson, foto Britt Wisth och Birgit Johansson, text

I Stockholm har funnits ett stort antal butikslokaler med äldre inredning av paneler, väggfasta hyllor och lådor, diskar eller glastak. En speciell typ var dubbelboden. Av väl kända skäl har de flesta butiksinredningar förändrats och moderniserats.

Här följer en presentation av en av de få dubbelbodar, som bevarats oförändrad sedan 1920-talet, kanske den enda som ännu används på traditionellt sätt med mjölkbutiken skild från speceriaavdelningen. Butiken finns på Eriksbergsgatan 11, i kvarteret Asken. När huset byggdes 1912 inreddes tre affärslokaler.

Först en kort redogörelse för livsmedelshandelns villkor i Stockholm under 1910- och 20-talen följt av den nuvarande innehavarens egen berättelse om butiken alltifrån 1928.

Något om livsmedelsförsörjningen vid seklets början

Vid 1900-talets början var Stockholms butiker "branschseparerade", dvs varje butik förde endast varor av ett slag. Mejerivaror såldes för sig, med hårt eller mjukt bröd som extravaror. Speceriaffärerna sålde främst "torra" livsmedel. Särskilda brödbutiker, kryddbodar, kaffebutiker och slakteributiker m fl fanns. Några hade en huvudvara och utökade förtjänsten med enstaka tillägsvaror. "Diverseaffärerna" hade det bredaste sortimentet.

Direktförsäljning var mycket vanlig. Tillverkarna

själva körde ut många varor till hemmen som tex ägg, potatis och dricka. Kött, fisk och fjäderfä köptes oftast på torget liksom grönsaker. Till och med mjölk och smör förekom på torgen där inresta bönder salubjöd sin egen produktion.

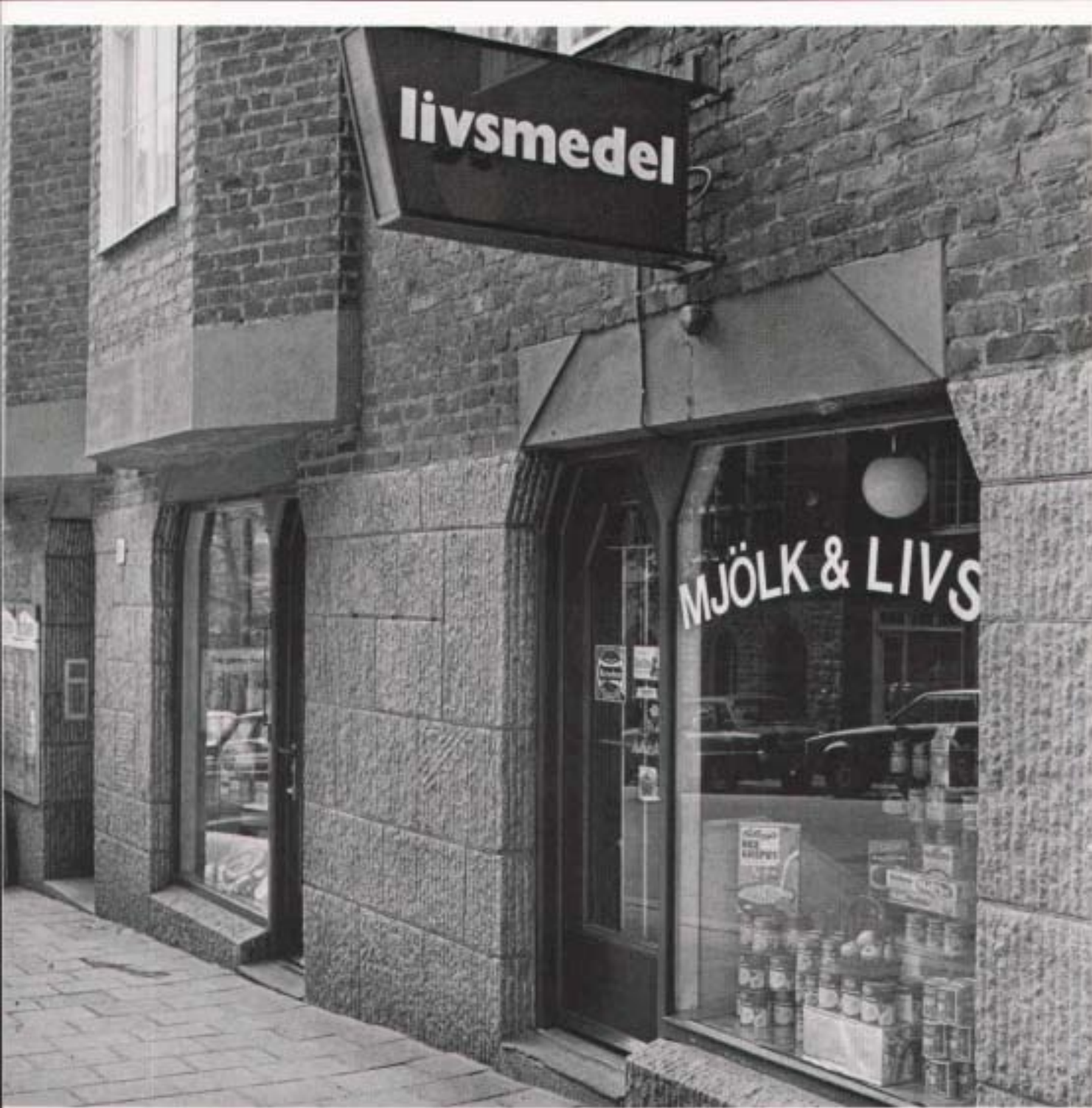
Annars hörde just mejeribranschen till de mest organiserade vid denna tid. I Stockholm fanns det stora Mjölkbolaget med mejeri vid Dalagatan, egna butiker ute i staden och många kontrakterade återförsäljare. En ännu starkare enhet blev Mjölkcentralen, som bildades 1915 genom sammanslagning av Mjölkbolaget och flera av storstadsregionens största andelsmejerier.

Vid slutet av 1910-talet och under 1920-talets första år skedde flera förändringar, som hade betydelse för stadens butiker. Den nya hälsovårdsstadgan av år 1919 ställde större krav på hygien vid hanteringen av livsmedel. Allt starkare organisationer av olika slag uppstod: branschorganisationer, inköpscentraler, Livsmedelshandlareföreningen/förbundet och Köpmannaföreningen/förbundet. Föreningarna och förbunden drev frågor av övergripande slag såsom stängningstider, avskaffande av kreditförsälj-

Av butikens två entréer leder den borte via vindfånget till mjölkavdelningen och den hitre direkt in i speceriaffären. Omkring 1940 bytte Mjölkcentralen ut den gamla skylten med förgylld kringla mot den nuvarande "moderna" skylten av glas med inbyggd belysning.

livsmedel

MJÖLK & LIVS



ning, utbildning av butiksägare och tillhandahållande av typritningar för butiksinnredning.

Det största ingreppet i den lugna utvecklingen skedde emellertid på grund av de svårigheter första världskriget medförde. Själva krigsåren var svåra nog med ransonering och tidvis total brist på livsviktiga varor som potatis och mjölk. De flesta butiker klarade dock detta, medan efterkrigstiden och 20-talets första år blev ödesdigra. Många handlande, som haft oturen att både förlora leveranser och inestående krediter, tvingades slå igen.

Tidigare hade flera olika butiker funnits sida vid sida, ofta i samma hus, men med olika ägare. Efter kriget drev rationaliseringsbehovet fram sammanslagningar. Till en början skedde det endast genom att en ägare drev flera intill varandra liggande butiker. I den mån man byggde nytt konstruerades just den typ av "dubbelbod", som man ännu kan se på Eriksbergsgatan 11, med ett gemensamt vindfång. Här är det mjölk/bröd samt specerier som kombinerats. Det skapades även "trippelbodarna" där den tredje delen var en slakteributik. Hälsovårdsnämnden föreskrev att de olika varuslagen icke fick säljas inom samma lokal, så länge det var fråga om lösviktsförsäljning. Genom dubbel- och trippelbodarna skapades ändå större enheter, som gav bättre lönsamhet och där man kunde samordna lagerhållning och personal.

Utvecklingen påverkades säkert även av att Kooperationen drev butiker på detta sätt, i detta fall beroende på en kombination av den kooperativa ägoformen och hälsovårdsbestämmelserna.

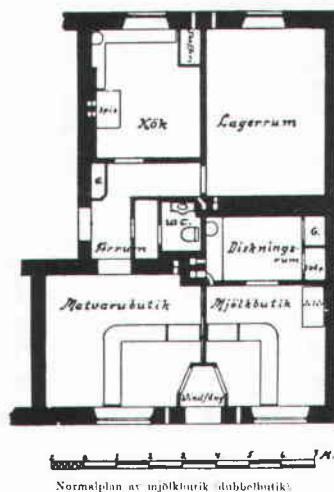
Som framgår av det bevarade kontraktet för dubbelboden på Eriksbergsgatan 11, daterat den 9 februari 1928, var detta en mjölkbod, en av de drygt 100 som ägdes av Mjolkcentralen. Kontraktet förefaller mycket förmånligt då Mjolkcentralen lånade ut en summa pengar för ersättningen till den förra innehavaren. Som motprestation krävdes endast att butiken skulle föra Mjolkcentralens varor och vid even-

tuell överlåtelse, i första hand utbjudas till Mjolkcentralen.

I nuvarande innehavaren Birgit Johanssons berättelse får vi veta detaljerna kring denna ägandeform. Birgit Johansson är dotter till Britta Johansson, som skrev kontraktet med Mjolkcentralen 1928, och har således levt med butiken större delen av sitt liv.

Birgit Johansson berättar

Den 9 februari 1928 köpte min mor Britta Johansson en liten så kallad dubbelbod Eriksbergsgatan 11 av fru Fanny Wiedenberg eller rättare av Mjolkcentralen (numera Arla), som då stod för kontraktet. Det var rätt vanligt att leverantörer skaffade sig kontrakt på affärslokaler, för att på så sätt vara säkra på att få leverera varor. På den tiden var konkurrensen knivskarp i grossistledet, det fanns så många små grossister i alla varubranscher. Fru Wiedenberg hyrde även en bostadslägenhet om ett rum och kök, som låg vägg i vägg med affären, och hon hade låtit taga upp en liten lucka mellan affär och bostad, lagom att sätta ut mat och kaffe på. Det var bostaden som lockade mina föräldrar, som voro med ett modernt ord trångbodda. De bodde tillsammans med





Stockholms stads hälsovårdsnämnd, inrättad 1878, gav till sitt 50-årsjubileum 1928 ut en historik över sin verksamhet jämte "Råd och anvisningar beträffande inredning och anordnande av lägenhet för mjölkhandel..." där det fastslås: "Lägenhet, som här avses, får ej hava förbindelse med bostad eller lokal avsedd för annan verksamhet än bageri. Mjölkbudik må likväl genom vindfång hava gemensam ingång med matvarubudik s.k. 'dubbelbod'." I Råd och anvisningar presenterades också en planskiss för sådan bod, se sid 38.

min farmor i ett rum och kokvrå på Västmannagatan.

Affären var inredd för att passa den tidens bestämmelser för dubbelbodars. Eftersom mjölk, smör,

gräddor, socker, mjöl, potatis, specerier m m vägdes upp och såldes i lös vikt och inte voro paketerade, måste mjölkaffären skiljas från speceriaffären med ett vindfång med dörrar till vardera affären. Dör-

Birgit Johansson välkomnar oss till disken, där betjäning sker på traditionellt sätt.



rarna mellan de två affärerna måste enligt bestämmelserna alltid vara stängda (det var de aldrig).

Mjölken kom i stora krukor och placerades i en islår, till vilken man köpte is från en ishandlare, som

kom med is i stora block ett par gånger i veckan. Isen skulle slås in mycket noga med papper, för att inte smälta så fort. Varje kväll och morgon måste islåren tappas på vatten.

Butiken är inredd helt i enlighet med Hälsovårdsstadgan av år 1919, som föreskriver: "Golv, väggar och tak, ävensom bord, hyllor och annan inredning skola vara så beskaffade att de med lätthet kunna rengöras."



Mjök och grädde mättes upp i kundernas medhavda krukor med mått, som vart tredje år lämnades in till Kungl Mynt- och justeringsverket för sk kröning. Man fick en stämpel på mått och även vikter med årtalet om måttet och vikten höll måttet och vikten.

Mjölken och även andra varor, minns jag, kom med häst och vagn. Hästarna hade en påse spänd framför mulen, ur vilken de mumsade hö och havre medan de fick stå och vänta på avlastning. Ibland fick hästarna sockerbitar. En häst blev så van att den inte gick förrän den fått sin sockerbit. Kaffet var i lös vikt i kaffebehållare och maldes på kaffekvarn vartefter kunderna köpte. Affären doftade då gott av nymalet kaffe. Man kunde få köpa så litet som ett hekto. Varje affär hade som regel sin egen hemliga blandning av olika kaffesorter, som kom i jutesäckar med namn på, som Liberiakaffe, Costa Rica, Blå Santos med flera spännande namn. Potatisen, som på den tiden verkligen var potatis, kom från Anderssons potatisaffär i Gamla Stan, där den berömda Lohe-skatten hittades.

Den tiden var en strålande tid för dubbelbodas, som hade ett brett sortiment av varor, alla andra affärer var specialiserade. Kunderna kunde få varorna hemskickade med en sk springflicka. När mina föräldrar under de svåra 30-talsåren annonserade efter en springflicka, stod det en lång kö utanför affären på morgonen när den öppnades.

Brödet kom från bagar Johansson (numera Stockholmsbagaren, som gått upp i Skogaholms). Bagar Johansson hade sitt bageri på Luntmakaregatan. Det var lätt att hämta bröd där, när vi sålt slut på vårt. Samma sak med grädden. Det fanns ett mejeri på Regeringsgatan, alldeles vid trappan upp till Kammakaregatan. Det var lätt att hämta mera, i synnerhet till stora helger när åtgången var stor på vispgrädde. Specerierna kom från inköpscentralen Svenska Varor, som blev Essve, som blev ICA. En försäljare kom en gång i veckan och tog upp order på

varor som skulle levereras. Sedan kom något som heter rationaliseringar och nu heter allting data. Jag är glad så länge jag vet namnet på min försäljare. Det finns ju i alla fall en människa bakom den data-behandlade ordern och fakturan.

Det var verkligen goda affärstider. Barnen kom från skolan och männen från sina arbeten hem och åt lunch. Det var stora familjer med ibland hembitråde, barnjungfru och kokerska. Umgänget och sällskapslivet var livligt, alla hade mycket främmande. Middagar på fredagskvällarna, familjemiddag på söndagarna, bridgeaftnar och herrmiddagar. Sällskapslivets höjdpunkter voro Annandag Jul och Nyårsafton. Till de helgerna såldes mycket. Tre skolor låg också på gatan, Annaskolan, som låg på Timmermansordens område, Detthowska skolan och Whitlockska. Många forna elever från dessa skolor i alla åldrar kommer in ibland för att se sin gamla godis- och brödaffär.

Jag har så många ljusa och goda minnen från alla dessa år.

LITTERATUR:

Falkenstam, M. & Wirsäll, N-E., Något till livs. 1968.
Marcus, M. & Rydman, E., Köpmän i samverkan. 1958.

Det praktfulla kassaregistret av märket National används fortfarande.



mörkrost brygg 12 kg netto

mörkrost brygg 12 kg netto

mörkrost brygg 12 kg netto

mörkrost brygg 12 kg netto

ZOEGLA KAFFE

ZOEGLA KAFFE

ZOEGLA KAFFE

ZOEGLA KAFFE

Mellings Handbyg

Mellings Handbyg

ONTANT

NESCAFE

Kronor 0.50

NATION

HEIL VIT BOND
Ravioli

Sparri's Soppa

Ravioli