



## SVENSKA BRÖDETS HISTORIA

Konsten att baka ett uppluckrat eller jäst bröd utvecklades i det forntida Egypten för 4 000–5 000 år sedan. Efterhand spred sig bruket att baka bröd längs de gamla handelsvägarna till Europa. Redan några århundraden före Kristi födelse var brödkulturen högt utvecklad i antikens Grekland och i det romerska väldet. Från betydligt senare tid är bevisen på att våra svenska förfäder bakade bröd.

### BRÖD I FORNTIDENS SVERIGE

Det äldsta bröd man funnit i Sverige är från ca 200 år e Kr, d v s från järnåldern. Fyndplatsen är Helgö i Mälaren och fynden utgörs av små förkolnade kornbullar, liknande våra dagars skorpbullar. Ett annat brödfynd gjordes 1908 vid en utgrävning på Boberget, en fornborg på Vikbolandet i Östergötland. Det brödet anses vara från 400-talet e Kr och är helt förkolnat genom brand. Till formen är brödet halvfäriskt med en diameter om ca 7 cm och ca 4 cm tjockt. Brödet har bakats av grovmalt kornmjöl och innehåller grus, som man antar kommer från den handkvarn säden malts i.

Mycket tyder på att detta bröd var ett vardagsbröd på fyndorten vid den här tiden. Eftersom det är ett tjockt ojäst bröd har det troligen gräddats genom att det stuckits ned i askan under glöden i en eldstad eller höljts över med aska och glöd.





Ytterligare ett intressant fynd av bröd, som härstammar från vikingatiden (800–1050 e Kr), har gjorts i ett gravfält på Ljunga Backe utanför Söderköping. Där hittades år 1911 ett förkolnat bröd som till formen liknar en trissa, ca 6 cm i diameter. Det här brödet har bakats av grovmalda åkerarter och tallbark. Även det här brödet innehåller sand, som antas komma från en kvarnsten. Fyndet ger belägg för att ärtor odlades i vårt land redan under vikingatiden och att man framställde barkmjöl. Däremot vågar man inte dra slutsatsen att bröd av det här slaget äts i Östergötland under vikingatiden. Det kan mycket väl vara ett bröd som bakats enbart för gravkulen.

Andra fynd av bröd från vikingatiden visar på stor variationsrikedom rörande brödens form – runda, platta, trissformade och fantasiformade bröd har hittats. Kanske kan form-rikedomen bero på att vikingarna under sina färder kom i kontakt med många andra länders brödkultur.

De fynd av bröd från första årtusendet e Kr som gjorts i vårt land visar att brödkulturen utvecklats på samma sätt som i andra delar av världen. Också här har korn och vatten varit de första ingredienser som använts och tillredningen var den enklast tänkbara. De gamla isländska sagorna talar om bröd ”tunga, tjocka och täta av sådor”, som var trälarnas bröd, men också om tunna kakor, ”vita av vete” för jarlarna. Bröd av vete bör dock ha varit en mycket ovanlig företeelse, eftersom någon egentlig veteodling inte förekom i vårt land vid den här tiden.

Även om det under första årtusendet e Kr fanns olika sorters bröd i vårt land, så utmärktes de alla av att de var ojästa och bakade för omedelbar konsumtion.

#### FÖRRÅDSBAKNING GER NYA BRÖDTYPER

Under medeltiden blev förrådsbakningen mer allmän i vårt land till följd bl a av att förmalningstekniken utvecklades. De gamla handkvarnarna ersattes av s.k. skvaltkvarnar, kvarnar som drevs av vattenkraft. Skvaltkvarnen hade betydligt större kapacitet än den gamla malstenen, men den hade också sina begränsningar. Som regel var det bara vår och höst som det fanns tillräckligt mycket vatten i åar och bäckar för att skvaltkvarnen skulle fungera. Det gällde då att utnyttja kvarnen och förmala det mjöl som behövdes till nästa gång den kunde användas. Mjölet var emellertid inte lika lätt att förvara som omald säd och därför blev det nödvändigt att relativt snabbt förvandla mjölet till ett mer lagringsdugligt bröd. Höst- och vårbak berodde också mycket på tradition. Våren ansågs t ex vara bra tid för både brödbakning och brygging av öl, eftersom man då kunde använda vintervattnet som ansågs göra bröd och öl mera hållbart. Nya typer av bröd, både jästa och ojästa, kommer nu till. De gjordes av samma deg som man tidigare använt för färskbröd. Genom att degen kavldes





ut till tunnare, mer omfångsrika kakor fick man ett sprödare och mer lättuggat bröd som kunde bevaras ätbart under lång tid till skillnad mot färskbrödet som blev stenhårt och onjutbart redan efter ett par dagar. Typiska förrådsbröd var tunnbröd och spisbröd (senare knäckebröd).

### FÖRRÅDSBRÖD

Det finns tyvärr mycket få uppgifter om brödkulturen i Sverige under medeltiden. Först genom Olaus Magnus (1490–1557) och hans nordiska historia får vi mer utförlig information om den svenska brödkulturen. Trots att vi då lämnat medeltiden är det en sen medeltida brödkultur Olaus Magnus ger oss inblick i.

I norra Sverige var vid den här tiden korn det helt dominerande sädesslaget. Längre söderut i Svealand och Götaland blir rågen mer förekommande. Förutom dessa sädesslag odlades också havre, framför allt i Värmland, Närke, Västmanland och Skaraborgs län. Mot den bakgrunden är det naturligt att kornbröd var den vanligaste typen av bröd i nordligaste Sverige vid medeltidens slut. Längre söderut bakades bröd av korn, råg eller havre eller av olika blandningar av dessa sädesslag.

I de gammalsvenska rågområdena var följaktligen bröd av råg mer vanligt. Under 1500-talet förekom dock bröd av råg ganska sparsamt i t ex Väster- och Östergötland.

I Olaus Magnus historia från 1555 finns en utförlig beskrivning av tunnbrödsbakning. Vad han främst fäst sig vid är brödets lämplighet som förrådsbröd. "Bakat vid ett barns födelse, kan det hålla sig ganska väl utan att mögla till barnets förlovningsdag" skriver han bland annat. Olaus Magnus berättar också om att det hos stormän i Västergötland bakas runda, inte särskilt stora bröd av finsiktat mjöl "vitt som snö". Detta var säkert ett speciellt finbröd och inte något allmänt vardagsbröd. För vardagsbruk gjordes enligt Olaus Magnus större, tjockare, runda bröd av osiktat rågmjöl, ofta blandat med kornmjöl. Ibland var detta kompakta, ojästa bröd, ibland uppluckrade med hjälp av surdeg. För att få ett hållbart brödförråd torkade man brödkakorna genom att hänga upp dem på en stång och kakorna var därför försedda med ett hål. På 1500-talet kallades detta bröd för spisbröd (spis = föda). För att kunna ätas måste brödet ofta mjukas upp. Det doppades i vatten eller mjölk eller bestänktes med vatten och sköts in i ugnen. Sådana förkolnade brödkakor från 1567 har hittats i Vadstena Rådhuskällare. En del av dem har hål, andra är naggade.

### NÖDBRÖD

Ett kallt klimat och primitiva jordbruksmetoder gav i äldre tider ofta upphov till missväxt och svält. Bristen på mjöl medförde att mjölet måste drygas ut med andra vegetabiliska ingredienser vid brödbakning eller helt ersättas av sådana. Det bakades s.k. nödbrod. Det mest kända nödbrodet





är barkbrödet. Att använda den inre barken av tall, gran och lövträd vid framställning av bröd har varit känt i vårt land sedan forntiden som vi kan se av tidiga brödfynd. Under 1700-talet ägnades barkbrödet stor uppmärksamhet, vilket vi kan utläsa bl a av Carl von Linnés skrifter. Användningen av bark och vilda växter i bröd var då inte enbart en företeelse i samband med missväxt och nöd utan blev något av ett mode främst bland lärda och botaniskt intresserade. Det var de inre vita delarna av tallbarken som skalades av träden. För att få bort smaken av kåda slog man ofta kokande vatten över den avskalade barken innan den torkades och stöttes till mjöl. Barkmjölet inblandades i vanligt mjöl eller ärtmjöl vid brödbakning men Linné beskriver också hur man av enbart barkmjöl bakade mycket tunna brödkakor som torkades i ugn och "som ej sällan kunde ätas under hela året".

Carl von Linné uppskattade, liksom många andra av den tidens lärda, barkbrödet som födoämne, men det fanns också sådana som varnade för alltför flitig användning av barkmjöl i bröd. Till dem hörde en av Linnés främsta lärjungar, A.S. Retzius, som kallar barkbröd för "en usel föda varmed de knappt kunna uppehålla livet och varav de alltid, när de någon tid därav levat, få en uppblåst kropp, blek och svartblå hy, stora och hårda magar, förstoppning och till slut vattensot, som ändar eländet". Retzius anser att man i stället för bark bör använda Islandslav och helst potatis.

När potatisodling under senare delen av 1700-talet och början av 1800-talet blev allt vanligare i vårt land, kom potatis allt mer till användning vid brödbakning, då skörden av brödsäd slog fel. Framför allt i Dalarna och Norrland fick potatisen stor betydelse i brödhushållningen.

#### EN NY JÄSNINGSMETOD

1700-talet är ett betydelsefullt århundrade i den svenska brödkulturens utveckling. Under påverkan från utlandet, främst Frankrike, lär svenskarna sig använda en ny jäsningsmetod vid brödbakning – jäsnning med öl- eller dricksjäst. Hittills hade bröd innehållande rågmjöl enbart kunnat luckras eller jäsas med hjälp av surdeg. Användning av öl- eller dricksjäst gav en betydligt snabbare och kraftigare hävning av degen och gav inte brödet den syrliga smak som surdegsjäsnningen gjorde. Metoden att använda öljäst för jäsnning av bröd fick mycket snabbt spridning i Sverige under 1700-talet. Kaffedrickandet som - trots att det var belagt med konsumtionsskatt och tillfälliga förbud - samtidigt blev mycket populärt har därvid säkert spelat en inte oviktig roll. I Stockholm fanns redan 1728 ca 15 kaffehus, de flesta ägda av utlänningar och bruket av kaffe i hemmen ökade snabbt. En ny typ av färskröd - kaffebröd - gjorde därmed sitt inträde i den svenska brödkulturen. För den typen av bröd var jäsnning med öljäst en förutsättning. Med användning av öljäst blev det möjligt att baka bröd med kortare intervaller, t o m dagligen om så önskades och de surdegsjästa förrådsbröden





konkurrerades ut. Efterhand som jästframställningen rationaliserades och förlades till brännerier eller jästfabriker – den första pressjästfabriken i Sverige kom till år 1856 på Liljeholmen i Stockholm – fick vi i Sverige ett pålitligt jäsmedel, lätt tillgängligt för både bagerier och hushåll.

#### YRKESMÄSSIG BRÖDFRAMSTÄLLNING

Fram till medeltidens slut bakades så gott som allt bröd i vårt land i hemmen och för den egna familjens försörjning. Från slutet av 1400-talet och början av 1500-talet finns emellertid uppgifter som visar att en yrkesmässig bakning i blygsam skala börjar växa fram i de större städerna. År 1482 blev t ex sex bagare i Stockholm dömda till 3 marks böter därför att "de icke voro rättfärdiga i sitt ämbete" och år 1496 omtalas för första gången ett särskilt skrå för bagare. Det skrået var inte stort, eftersom det vid 1500-talets ingång tycks ha funnits endast åtta bagarmästare i Stockholm. Redan 1589 hade emellertid de få bagare som då fanns i Stockholm lyckats utverka förbud för andra än bagare att framställa bröd för försäljning. Först 80 år senare, år 1659, tillkom dock en särskild gillesordning för bagarämbetet som innebar ett skydd mot intrång i yrket.

Trots att en mängd lagar och förordningar utfärdades under 1600-talet i syfte att förhindra att andra än yrkesbagarna bakade bröd för försäljning var det svårt att stävja detta. Eftersom det i många hem, såväl i städerna som på landsbygden, fanns ugnar eller bagarstugor, där man sedan urminnes tider husbehovsbakat, var det tydligen frestande att där också baka bröd för försäljning. Knappast inom något annat hantverk har den framväxande verksamheten mött så stor konkurrens från allmänhetens sida. Bagarna fick kämpa hårt för sina lagliga rättigheter att ensamma få baka bröd för försäljning under hela 1600- och 1700-talet ända tills dess skråförordningarna avskaffades och näringsfrihet slutgiltigt infördes 1864. Därmed försvann dock inte hembakning för försäljning som företeelse. Den levde kvar inte minst på landsbygden långt in på 1900-talet.

#### STADGA OM ARBETSTID FÖR BAGAREGESÄLL ÅR 1662

När en gesäll skall arbeta hos en bagare i hans hus så skall han vara på hans arbeten om morgonen klockan fem till klockan sex om aftonen, sedan skall han hava heligmål, men arbetar han sedan efter måltiden då må han förlika sig med herrn som han arbetar åt.

#### SOCKERBAGARE - KONDITORER

Långt före Kristi födelse var konsten att baka bröd högt utvecklad i Egypten och början till en sockerbagarkonst kan skönjas redan här. I antikens Grekland och det romerska riket utvecklades den här konsten ytterligare. Av honung, mjöl, syltade frukter och olika kryddor framställdes delikata bakverk och efterrätter till de romerska kejsarnas och stormännens fester.





När det mäktiga romarriket föll omkring år 450 e Kr innebar det en tillbakagång för sockerbagarkonsten. Ca 1000 år senare, på 1400- och 1500-talen hade den emellertid återigen nått en hög nivå i Italien. I en italiensk kokbok från 1500-talet har man t ex funnit 46 olika tårtrecept. Det var också i Italien, närmare bestämt Florens, som smördegen uppfanns i början av 1600-talet. Sakta spred sig sockerbagarkonsten norrut vid medeltidens slut. Enstaka yrkessockerbagare börjar dyka upp också i Sverige vid denna tid t ex i Malmö, där den första skråordning för sockerbagare som vi känner till i landet utfärdades 1495. Det bör kanske påpekas att Skåne på den tiden tillhörde Danmark.

I ett brev till drottningen skriver Gustav Vasa år 1553 bl a om det goda mjöd som Mickel Sockerbagare kan blanda. Men det skulle dröja ytterligare ca 200 år innan det år 1767 bildades en Socker-Bagare Societet i Stockholm. Det var inte någon stor societet. Enligt en förteckning över olika yrken i Stockholm fanns år 1730 tio sockerbagare. Vid århundradets slut hade de ökat till 18 stycken. Många av dessa sockerbagare var invandrare från Schweiz, Italien och Frankrike. Mot slutet av 1700-talet blev pastejbagarnas eller schweizarnas intrång i sockerbagarnas yrkesutövning ett problem för Socker-Bagare Societeten. Gränsen mellan de två yrkena var oklar. Frågan löstes så småningom genom att pastejbagarna eller schweizarna inlemdes i Societeten som då år 1848 fick namnet Socker- och Schweizerbagare Societeten. Organisationen upplöstes dock redan 1851 och uppgick i den efter näringsfrihetsreformen bildade Hantverksföreningen.

Försäljningen av sockerbagarnas alster sköttes ursprungligen av apoteken, som ibland hade särskilda lokaler för dessa. Under slutet av 1600-talet blev det emellertid alltmer vanligt att sockerbagarna själva sålde sina produkter, vilket bidrog till att väsentligt förbättra deras ekonomiska ställning. Produkterna var av mångahanda slag. Då Socker-Bagare Societeten bildades år 1767 var de vanligaste konfekt, bärsirap, sylter och glass samt bakverk som mandelsprits, mandelspån, bisquier, mandelformar, mandelstrutar, mandeltårter, krokerer, färska och torra maränger m m. Vad en sockerbagare skulle kunna visar ett mästarprov som år 1796 utfördes av Gustaf Adolf Sundberg och omfattade följande uppgifter.

Mycket förändrades under 1800- och 1900-talen, så också sockerbagarens/konditorns yrkesverksamhet. En del av de arbeten och produkter som var kännetecknet för en skicklig sockerbagare i slutet av 1700-talet utförs i dag inte alls eller är i varje fall mycket sparsamt förekommande. Samhällsutvecklingen och den snabba tekniska utvecklingen, inte minst under senare hälften av 1900-talet, har väsentligt förändrat det svenska konditoriets produktsortiment och tillverkningsteknik. Fortfarande gäller dock att kännemärket för en duktig konditor är stor hantverksskicklighet.





### MÄSTARPROVSUPPGIFTER 1796

- I. mellanstycke av dragant enligt ritning
2. en krokant enligt ritning
3. en vit gateau hög facon, 9 tum
4. 4 st karamellfigurer, två rosenröda, två gullgula
5. en vit italiensk nougat
6. italienska cander med marasqvain
7. "clariehel" av violer i cander
8. dragen karamell, röd, vit, grön och gul
9. en pyramid av grillerad mandel med dragéer
- IO. en spansk vind
- II. tvenne à la glacer, en smultron, en brödglace

Det bör tilläggas att Sundbergs gateau var 15 tum i stället för 9, vilket betecknade "särskild skicklighet och kännedom"

### BAGERIINDUSTRI VÄXER FRAM

Fram till slutet av 1800-talet var yrkesbagarens verksamhet i vårt land ett rent hantverk. Men nu börjar tekniken sitt intåg i brödproduktionen, motiverad av konkurrensen från hembagerier och bagarnas krav på bättre arbetsvillkor, såsom kortare arbetstid och nattarbetets avskaffande.

De första maskinella hjälpmedel som tillfördes bagerierna var deg-ältare, degblandare främst för bearbetning av rågdegar och degdelare för vetebrödssortimentet. Vid det tredje allmänna svenska bageriidkarmötet, som hölls i Stockholm i december 1902, antogs en resolution som innebar att man skulle "söka främja maskinanskaffningsfrågans lösning". Den modernisering av bageriverksamheten som skedde under de första årtiondena av 1900-talet bestod dock mest i att bagerilokalerna fick en mer ändamålsenlig inredning. Man började förse väggarna med kakelplattor, inreda ordentliga jäsrum med värme och ånga från ångpannan. Man började också bygga ugnar efter modernare principer, där eldningen skedde från eldstäder bakom eller vid sidan av själva ugnen.

Kanalugnen var en sådan, där uppvärmning skedde genom att rök-gaserna från eldstaden ledes genom kanaler under, över och bakom eller vid sidan av själva ugnen. Detta var naturligtvis ett stort framsteg, eftersom eldningen kunde försiggå även när man bakade i ugnen. Nu kom också ugnar med utdragshärdar som gjorde att man inte behövde använda brödspadar för att placera bröden på ugnshärden. Dessa ugnar blev populära, framför allt i bagerier med stor tillverkning av limpor.

När det efter första världskrigets slut under 1920-talet blev möjligt för svenska bagare att resa utomlands och hämta impulser från speciellt Tyskland, England och Amerika började en del bagerier, bl a i södra och västra Sverige, att utvecklas till storföretag med specialisering på matbröd.





Nya ugnstyper utvecklades och gas och elektricitet började användas som bränsle. Elektriska tunnelugnar hade först börjat användas i knäckebrödsindustrin, där de på 1930-talet kombinerades med långsgående jäsband. När den tekniken började praktiseras inom mjukbrödsstillverkning då var bageriindustrin ett definitivt faktum.

Mellan det som vid 1930-talets slut betraktades som ett modernt bageri till våra dagars tekniskt högtstående industribageri är dock skillnaden mycket stor. Den tekniska utvecklingen inom bageribranschen har varit snabb och långtgående under 1900-talets senare hälft. Alltmer avancerad teknik har utvecklats och tagits i bruk för tillverkning, förpackning och distribution av bröd. Därmed har också följt en långtgående struktur-  
omvandling inom branschen. **B**

*Källor:*

*Å Campbell: Det svenska brödet*

*B Söderberg: Vårt dagliga bröd*