

ACC. N:R M. 16933: /.

HÖKERIER:

MJÖLK: Mjök fick inte vara blandad med de andra sakerna, hökarna sålde nog sällan mjök, det förekom knappast. Det fanns mjökmejerier i stand, folk gick långa vägar för att köpa sin mjök. I hörnet av Magle St Kyrkogata och Sjalbogatan låg ett sådant mjökmejeri och det försörjde hela området omkring, en tredjedel av staden tror jag. (Se karta 1), De fick sin mjök från gårdarna på landet, mjöken kom i stora kannor.

Ordet hökare försvann ju så småningom. Ja, det var inte fint det att heta hökare. Området i södra Lund nere vid Korsgatan kallades Ripas äng det bebyggdes på 1870-80 talen av arbetare, vissa arbetare kunde behålla sina hus men för andra gick det inte så bra, de fick bli hyresgäster. Många hus ägdes av Rådman Ripa. I dessa kvarter fanns stor mängd hökerier (karta 2). Hökerierna i Tomegap var till för studenterna, De köpte ju inte själva sin mat, de hade uppasserskor som gjorde det.

Man kan säga att hökerierna i Tomegap var för studenterna skull, och i Ripas äng för arbetarna i Centrum behövdes ju inga hökerier.

De flesta hökeriägarna i Tomegap var nog kvinnor. De kallades Mor.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R

M. 16933:2.

H Erlandsson. Livet i Tomegap vid sekelslutet. Ur ett föredrag.

I nästa hus, som var ett ruckel, bodde barnmorksan Landgren, som hade
ett hökeri, Vi minns väl dessa gamla hökerier. När man trädde in ringde
dörrklockan, vi sand och eneris var strött på golvet. Drickkankaret
med sitt sura slabb låg innanför dörren, och sirap i sitt vacker dekorerade
grönmålade kärl stod på disken. och i fönstret fingo flugorna en skön död, i den
konjak som var i flugfångaren av glas. Det var annat än att pinas ihjäl på Lager-
mans klibbiga papper. I rummet innanför kunde vara spisning för studenter.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

ACC. N:R

M. 16933:3.

UR I LUND, Lund 1959.

På 1890-talet 6 hökerier itmed St Tomegatan.

bl. a. Per Syla: (Per Månsson) (i vilket hus?) Varför kallades han så? Någon anekdot om honom?

Jöns Bir (Jöns Nilsson) serverade bier och porter i ett litet rum med bord och stolar, kunderna var mest studenter.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

ACC. N:R M. 16933:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Om hökerier: I hökerierna köpte man småsaker, vad man behövde i hushållet, Var "trakt" hade sin "hökare", man gick ju inte långt för att få de vanliga hushållsvarorna. I Hökerierna fanns dricka, sirap, ättika, Bier kom senare. Hökeriet på Bredgatan sålde Biertill folket som byggde Allhelgonakyrkan och handlaren blev rik på det. Folk kallade denna affär "hökeri".

Var hökarna sedda över axeln? Det vet jag inte precis, hökarna var ju inte organiserade.

Kan man säga att hökeriet på Tomegapsgatan 4 förvandlades till speceriaffär i och med ombyggnaden 1906? Ja, det kan man säga, ty fru Larsson hade varit Kammarjungfru och ville naturligtvis inte kalla sin affär hökeri, de satt ju upp skylt som det stod speceriaffär på (finns inte den kvar?). 1906 fanns det dock många små hökerier kvar. Hur förvandlades hökerierna till speceriaffärer? Ofta bytte affären ägare och den nya ägaren hade pengar att bygga om affären, och man kunde köpa papper och tändstickor och allt möjligt i affären sedan.

På Klostergatan fanns inga hökerier. Klostergatan ansågs vara den förnämsta affärsgatan, och där bodde ju annat folk som inte handlade i hökerier. På Klostergatan låg A. F. Kleins delikatessaffär t ex. I dylika finare affärer kunde man köpa varorna i påsar, i hökerierna fick man allt i strutar, hökarna kunde göra fina strutar, som höll, jag skulle aldrig kunna göra en sådan strut - det var en särskild konst och typiskt för hökerierna. I hökerierna fanns ~~inga~~ bokhållare och man bokförde inte, utom då någon köpte på kredit. Men i speceriaffärerna fanns kontor och bokhållare.

ACC. N:R M. 16933:5

Skyltning: Det kan jag inte minnas. Ja, de la kanske ut ett paket med Liljeholmens stearinljus.

Bier såldes inte hos hökarna, utan genom bierutkörarna, som fick sina varor från bryggerierna i Lund, t ex Anderssons bryggeri (Bangatan) och Wivilla bryggeri på Ö. Mårtensgatan och det fanns en konkurrent till dem i Klippans bryggeri som hade ett biernederlag här i Lund. I hökerierna såldes dricka, som var söt och den var inte berusande, man drack den till mat. - Den förvarades i en trätunna som vilade på en låg träbock. Man hade själv med sig sina flaskor och sål hällde drickan upp i den. Läskedrycker i modern mening spelade ingen roll då. Det var apotekarna som började med försäljningen av läskedrycker i stånd t ex vid Akademiska Föreningen. Det var på 1890-talet. Alla hökerier hade inte mjölk. Det var hälsovårdsnämnden som la sig i det. Mjölken skulle vara skild från de övriga varorna, helst i ett särskilt rum. Potatis köptes ofta direkt från odlaren, som kom till familjen i staden och hällde upp potatis i trälådor. Det är svårt att säga om hökerierna sålde potatis, men det gjorde de nog. Den förvarades nog i uthuset där den låg i grus ty den skulle ju ligga fuktigt. Hökerierna sålde också bröd, finbröd till kaffe och skorpor, som köptes från de stora bagerierna C x Wahlboms som låg vid Botulfsplatsen, det är rivet nu, Kl 5 på morgonen körde de stora bagerierna ut med vagnar lastade med korgar med bröd. Vagnen drogs av två hästar som matades med bröd som blivit gammalt. Sedan på 1890-talet grundades ju Arbetarnas Bageriförening, det var ju en hel fabrik och man kunde också köpa bröd som var bakat t ex i Eslöv, Ystad och Malmö.

5

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16933:6.

Och man kan säga att brödet blev bättre och att man fick många nya sorter. Förut hade brödet varit surt och syrligt.

GODSAKER: Choklad spelade inte en sådan stor roll som nu, Karameller gjordes i finbrödsbagerierna. Jag hade en moster, som hade ett finbrödsbageri på St Annegatan. De tillverkade karamellerna av socker och olika essenser. Knäck var nog mycket populärt. Man köpte en kladd på ett papper. Lakrits köpte man i stänger på apoteken.

Sockertopparna gjöts i järnformer som man kunde ta isär för att ta ur sockertoppen. Fanns i hel- och halvformer.

Man hackade först sönder den med en yxa och därefter hade man en speciell sax för att få de små bitarna som man stoppade i mun. Och det var då mycket större sockerhalt i sockret då än nu.

På golvet hade man grus och eneris, Det var desinfekterande och luktade gott. Man skurade trögolvet några gånger om året och lade sedan på grus och eneris och när kunderna då trampade på detta så slipade de ju golvet.

6

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16933:7.

7.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Hökarhuset i Tomegap minns han i sin barndom då affären bestod endast av rummet på hörnet, till vilket man kom genom förstugan. Listverket runt fönstren fanns inte, fönstren var mindre, gaveltsöskeln var klätt med bräder, spikade 'på lock', taket var täckt av tegel.

I Annegatan i huset omedelbart norr om Håkan Olssons fanns då ett äldre, nu rivet hus där "Siljas hökeri" var inrymt.

Gården är som den var vid 1900-talets början. Under taket vid var fotogentanken, som fylldes på utifrån. Två pumpar fanns i vilka viss litergraderad mängd pumpades upp och sedan tappades av i köparens kärl. Kokslådan fanns i L:s barndom. I packhuset förvarades bl a silltunnorna. Om sommaren åt man på gården, flyttade ut bord och stolar. På L:s tid hade man kök i nuvarande badrum-bryggghus. Det utanförliggande rummet var skafferiet och passage, en enkel brädväggavdelade skafferiet, den inre delen från passagen, närmast fönstret.

Kontoret. I inre hörnet en liten järnkamin, vid fönstret ett skrivbord, vid väggen mot trappan bord och stolar, där man åt. Rummet innanför. Förstugan och dörren till gården fanns ej på L:s tid; Larssons hade detta till sovrum, där stod förr en vit kakelugn.

Affären. Saltbingen stod vid den igensatta dörren, där fuktar ännu på golvet! Man sålde mycket Gagu-kaffe (burkarna finns kvar).

Övervåningen. Rumsindelningen sedan L:s tid, dock har köksinredningen (efter 1930) Här var på L:s tid magasin för socker, mjöl m m i stora säckar. På de allra sista åren hade fröken Ellen L. sitt rum här. Tidigare låg

ACC. N:R M. 16933:8.

hon i hallen. De två rummen hyrdes ut till studenter. De var inredda med fina möbler, som fru L fått från något skånskt slott.

N.N.

8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16933:9.

Hökeriet, Tomegapsgatan 4, på Nils Olssons tid 1891 - 1898. Nils Olsson var brevbärare och ingen fackman på området. Han köpte affären, det var väl en spekulation. Och affären lönade sig, för han köpte sig ett hus på Tuna, då han överlät affären till Larssons. Han var fin av sig. Han rökte cigarr, då han sopade gatan för att visa, att han inte var en vanlig gatsopare. Det var frun som stod i affären, Olsson fortsatte att vara brevbärare. Jag tror nästan säkert att fru Olsson fick lungshot och att de hade ett kvinnligt biträde sedan.

När Olsson övertog affären, moderniserade han huset invändigt. På Olssons tid var affären bara ett litet. litet rum. Man kom dit in genom en förstuga. Det utmärkande för den förstugan var ett cementerat mosaikgolv det fanns fyra dörrar i den lilla förstugan: Ytterdörren från gatan och mitt emot den en dörr in till böningsrummen, t v en dörr in i affären och t h en dörr som också ledde in till ett böningsrum. Det var nog finrummet, som låg där.

VAROR: Det var det vanliga som Olssons hade. Det var mycket enkelt. Av konserver var det ju ansjovis i de där runda låga burkarna. Ansjovis i ostronsås var den finaste sorten. En fru sålde sådan god ansjovis. Hon kom visst från Bohuslän, där de började med sådant. Hon annonserade i tidningarna. Det var inget hökeri han hade, hon sålde i kommission.

Liljeholmens stearinljus fanns naturligtvis. Ljus spelade mycket större roll då. Det var inte bara till jul, som folk köpte ljus. Men till Jularna importerades julgransljus från Tyskland, De luktade så gott.

Förmodligen hadehan lite rökverk också.

Vin- och spritförsäljning: Inte brännvin, det var redan under kontroll då. Inte ens bierserveringstälлена ute i stan hade brännvin. Det var två affärer i stan som

9.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R

M. 16933:10.

fick sälja rusdrycker, Westerströms var huvudaffären med spritvaror.

Men de stora affärerna kunde själva importera vin. Wickmans var representant för sherry. De hade ett nederlag för Taylman i Köpenhamn. Det billigaste vinet var Samos, ungerskt lantvin, som kostade 75 öre flaskan.

De kunde själva göra korb i hökerierna och sälja. Men en husmor gick ju alltid ned till torget och gjorde sina inköp av fisk och kött. På torget stod sillakvinnorna från Vikhög, Barsebäck och Lomma. De sålde färsk fisk men hade ofta en tunn inlagd sill att sälja ur.

Torkad fisk fanns det förstås i hökerierna.

Plajla fisk kallades det; det var stockfisk. Bönderna liknade den vid slagor.

Hökerilukten: Den torkade fisken bidrog till lukten i ett hökeri. Hökerilukten var ju speciell. Den bestod av den sura drickan. Det blev ju en sur lukt av droppet från drickaankaret. Så luktade det fotogen. Fotogenen stod ute i en bod, men lukten spreds ju ändå, och så var det lutfiskslukten, och lukten från enet på golvet. Det var ju trägolv som skurades och sedan strödde man ene och vit sand på som maldes sönder under träskorna. Det var mycket mycket praktiskt och så hade det en ljuvlig doft; Det behövdes!

Potatis skulle de ju också ha, hökarna. Det var en viktig vara. Vad de hade var ju dricka, sirap, fotogen och naturligtvis kaffe. Det var mycket enkelt.

Brödet köpte man hos närmaste bagare, det hade inte hökarna. Smör kunde man nog köpa hos hökaren. Vi hade ju Lunds mejeri, det var igång sedan då, och de körde omkring till hökarna med smör.

10

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16933: //

11.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kött köpte man på torget. Det fanns ett par köttaffärer, Flincks köttaffär vid Laurentiekapellet. Där har jag sett stora kronhjortar ligga utanför på gatan, och tjädrar hänga.

Lagad mat kunde man inte köpa i hökerierna, här omkring. Kanske på andra ställen. Det var olika i olika hökerier. Det berodde ju på innehavaren. En del hade kommit på idén att lägga in gurkor och lingon och sälja, och en del gjorde korv som sagt, men någon ordentlig charkuteriavdelning hade hökarna inte.

Kunder: Studenterna gick ju till Olssons redan då, och köpte vad de kunde. Vi sprang dit, vid flera gånger på dagen och handlade lite.

En familj kunde nog köpa allt där, så att de klarade sig för dagen.

Förpackning: Det var strutar. De kunde nog köpa färdiga påsar också.

Öppningstider: Det var nog öppet från 7 på morgonen till kl 6 på kvällen. Det var stängt på söndagarna. Men de hade ju en liten lucka på planket mot gården och där kunde man ge en signal, om man behövde något, när det var stängt.