

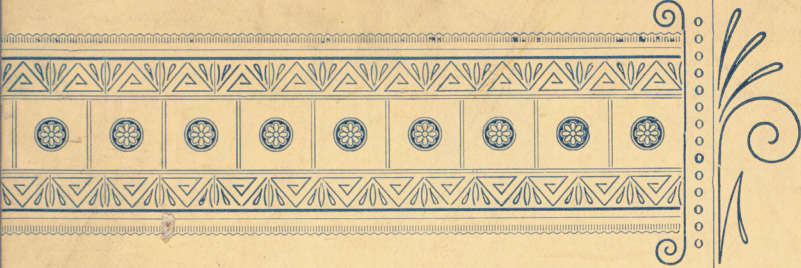
Kokkonst 1890–1899 – samling av trycksaker – 18

Vardagstryck



National Library
of Sweden

1896

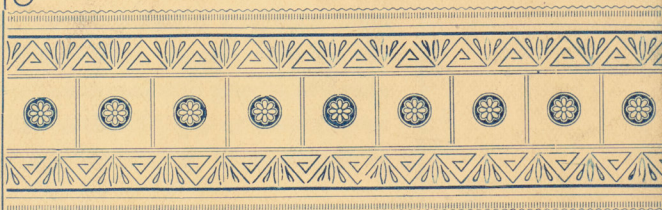
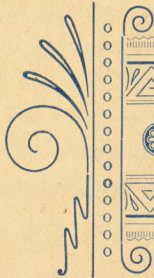


Malmö Ångkök

inom

1896 års Industri- och Slöjdtställning

i Malmö.



1891

1892

1893

1894

1895

1896





Bland Industri- och Slöjdställningens många sevärdheter finnes en verksamhet, som säkerligen kommer att i sin mån väcka uppmärksamhet och tillfredsställelse, derigenom att de tusentals mindre bemedlade och de många med mindre anspråk i kulinariskt hänseende, som besöka utställningen, blifva i tillfälle att för en ringa penning kunna tillfredsställa de lekamliga behofven, i brist hvaraf den andliga njutning, som en dylik utställning bör skänka, ej brukar kunna till sitt fulla mått uppskattas. Denna verksamhet är

Industriutställningens ångkök.

Verksamheten bedrifves af Malmö Ångköks-Aktiebolag och innan vi gå att närmare beskrifva den här förlagda delen af dess verksamhet, torde det ej vara ur vägen att kasta en återblick på denna institutions uppkomst, hur de ledande krafterna inom densamma segerrikt fört verket framåt, och hur allmänheten allt mer vetat att uppskatta gagnet af denna inom och för samhället verkande, på de mest oogenlyttiga grunder baserade inrättning, så att den kun-

nat allt mer utvidgas och slutligen lyckats äfven i ekonomiskt hänseende lemna ett glädjande resultat.

Under år 1884 upps'od den tanken hos några för vår arbetarebefolkning varmt intresserade personer, att jemväl i Malmö, i likhet med å andra större orter, få till stånd ett ångkök i ändamål att tillhandahålla sund, kraftig och vällagad föda till ett billigt och efter arbetarens tillgångar lämpadt pris.

Den för företagets realiserande utfärdade inbjudningen till aktieteckning fann genklang hos personer af skilda samhällsklasser, och inom kort var ett belopp af 10,255 kr. tecknad, hvadan alltså det bestämda minimibeloppet 10,000 kr., var något öfvertecknad. Aktierna lydde dels å 5 kr., serien A, och dels å 50 kr., serien B.

Den 1 November 1884 kunde konstituerande bolagsstämma hållas och styrelse utses. I styrelsen invaldes hrr grosshandlanden G. Beijer, ordförande, bankdirektören Emil Malmsten, verkställande direktör, rådman W. Skytte, bokhållaren S. Mattsson och svarfvaren P. A. Johansson samt till suppleanter för dem hrr ingenjören R. F. Berg, handlanden P. Ekelund och folkskoleläraren P. O. Wolin.

Af den vid ofvannämnda konstituerande stämma tillsatta styrelsen qvarstå samtliga de ordinarie ledamöterna, utom hr E. Malmsten, fortfarande vid sina funktioner, årligen återvalde vid ordinarie bolagsstämma. Bankdirektör Malmsten, hvilken med nit och intresse, som verkställande direktör ledde de olika, mångskiftande bestyr, som voro förenade med

att bereda ångköket lokal, inredning och organisation utträdde ur styrelsen med 1885 års utgång.

I hans ställe invaldes suppleanten ingenjör R. F. Berg till ordinarie ledamot och har sedan alltjemt som sådan fungerat. Ordföranden, herr Beijer, har sedan 1 Januari 1886 äfven fungerat som verkstäl-lande direktör.

Till förestånderska antogs enkefru Louise Erikson och till räkenskapsförare lasarettssysslomannen E. A. Gyllenberg, hvilka båda alltjemt bekläda sina resp. sysslor inom bolaget.

Styrelsens första omsorg var att anskaffa lämplig lokal och kokapparater, som kunde anses för bolagets ändamål vara fullt passande. Man lyckades omsider att till lokal erhålla gamla navigationsskolan, och antogs den 19 December 1884 af hrr stadsfullmäktige styrelsens erbjudande att hyra nämnda lokal till att börja med på två år med rätt att förnya kontraktet på fem år mot en årlig hyra af 1,500 kr. I denna lokal inrymmes, som bekant, fortfarande Malmö ångkök, som dock utvidgats 1891 med en större och en mindre nybyggnad, bekostade af Malmö stad, från hvilken tid hyran höjts till 1,850 kr. Från slutet af samma år har ångköket äfven förhyrt fyra rum i den närgränsande Kramerska fastigheten.

I nedre våningen förlades utom köket en större matsal och i öfra våningen ett mindre kök jemte en andra matsal.

Sedan de olika systemen, som användas för kokinrättningar i större skala, särskildt för ångkök

pröfvats, så bestämde sig styrelsen för det s. k. Damckeska systemet o. en kokapparat efter detta syst. inköptes från Berlin för en kostnadssumma af 8,000 kr. Nödvändig inredning af lokalen, tillbyggnad åt gården för beredande af plats för sjelfva köket med flere andra genomgripande förändringar kräfde ett ytterligare belopp af kr. 7,196: 82, hvarjemte för inventariers anskaffande och kokapparatens uppsättande ytterligare åtgingo kr. 5,876: 33.

Till att börja med skulle blott middagsmåltider serveras och beslöt man, på grund af gjorda kalkyler, och enär företaget ej afsåg någon ekonomisk vinst, att sätta priset så lågt som 30 öre för middagsmåltiden i nedra våningen och 35 för den i öfra våningen samt för afhämtning 30 öre. Dessa pris bibehöllos till Maj 1891, då de, på grund hufvudsakligen af de fördyrade viktigare lifsmedlen, kött, fläsk och bröd, måste höjas till resp. 33, 38 och 33 öre.

Redan från början framstälde styrelsen som önskningsmål att äfven aftonspisning skulle anordnas. Denna plan kunde dock ej realiseras förrän 1887, från hvilket år den 1 Maj aftonspisning egt rum å nedre salen för ett pris af 25 öre och med tillägg af frukostsmörgåsar 40 öre samt sedan 1890 i September äfven i öfra våningen för ett pris af 30 öre.

Den 1 Oktober samma år öppnades en särskild serveringslokal för damer, hvarigenom ett länge känt behof att bereda qvinliga gäster en egen lokal blef fylldt.

Sedan den af staden bekostade nybyggnaden den 1 Juli 1891 tagits i bruk, blef verksamheten ytterligare utvidgad, derigenom att man den 1 Oktober samma år i angränsande Kramerska fastigheten förhyrde en lägenhet å fyra rum, dit damserveringen förlades, hvaremot i de tvenne rum, i gamla lokalen, som förut användts till nämnda ändamål, inrättades kafé och läsrum.

Till sistnämnda lokal hafva stadens flesta tidningsredaktioner alltjemt lemnat tidningar gratis.

1892 i Maj började frukostserveringen, som hufvudsakligen serveras i nedre salen, till ett pris af 30 öre.

Kaféerörelsen utvidgades 1893 med servering af varma rätter och servering i särskild lokal med fullständigare betjening af middag å 60 öre öppnades samtligt i en nyinredd matsal i Kramerska fastigheten.

För att visa att den mat, som serveras såväl till middag som afton är tilltagen i tillräcklig mängd för att tillfredsställa äfven en mycket kräfvande mage må följande nämnas: frukosten består af sill, potatis och kaffe jemte grädde och socker, hvartill smör och bröd tillhandahålles gratis. Derjemte förekomma om morgnarne servering af kaffe med bröd å 12 öre och utan bröd å 6 öre. Middagsportionerna utgöras af 230 gram kött eller fisk eller 170 gram fläsk jemte cirka 340 gram vegetabilier samt $\frac{1}{2}$ liter soppa, välling eller risgröt.

Borden äro derjemte rikligt försedda med mjukt, syradt och hårdt bröd, som tillhandahålles gratis de

spisande gästerna och äfven utlemnas vid afhämtning.

Aftonrätterna bestå i allmänhet af lobscause, fläskpannkaka, sylta och rödbetor, dobbsko, fläskkorf, korngrynsgröt m. m. jemte gratis 20 gram smör och 1 seidel mjölk samt, då gröt serveras, kallskuret.

Frequensen under alla de år, ångköket varit i verksamhet, har varit stor, om ock under några år mindre än under andra, hufvudsakligen beroende af fluktuation i arbetsförtjensten. Som bevis derpå må nämnas, att sammanlagda portionsantalet, som under de första tio åren serverats eller afhemtats, uppgår till 1,713,448 st., eller c:a 170,000 portioner pr år.



Vi hafva slutat ofvanstående afdelning af denna lilla skildring med att framlägga siffror, som nog samt visa, att ångkökets bruttoinkomster under de gångna åren ej varit obetydliga. Men det är förut påpekadt, dels att aktiekapitalet är högst ringa — det har ej stigit till mer än 11,620 kr. — dels att den princip, som följts och måste följas vid ett företag sådant som detta, bör vara att söka bibehålla de låga prisen och än mer utvidga verksamheten.

Det har äfven påpekats, att ångkökets uppsättning och igångsättande ifrån början kräfde långt större kostnad än det tecknade aktiekapitalet. När allt var färdigt, hade det hela uppgått till 11,020

kr, 66 öre utöfver aktiekapitalet, hvilken skuld genom dåliga konjunkturer under 1887 ökades till kr. 14,057: 64.

Under sådana förhållanden har styrelsen, som nogsamnt synes, haft en tung börda att bära, men dess aldrig slappnande intresse för företaget öfvervann alla svårigheter. Styrelsen iklädde sig nämligen solidariskt ansvar för skuldbeloppet. Denna dess offervillighet har ock fått sin belöning, i det att genom ångkökets stigande verksamhet skulden vid tionde årets utgång var tillfullo gulden.

Under sistförflutna året var omsättningen såväl i ångkök som kafé i jemnt stigande. Antalet serverade portioner i ångköket utgjorde då 183,057, eller 501 portioner i medeltal dagligen, i kaféet 97,727.

Ännu återstår dock att arbeta för att det ursprungliga, nu allt för höga värdet å inventarier m. m., blir genom afskrifningar bragdt till sin rätta valör.

Sedan kommer den tid, ej alltför aflägsen, då den nuvarande styrelsen får fria händer att arbeta på en i än mer tidsenlig riktning gående utveckling af ångköksverksamheten.

Slutligen kan nämnas, att den dagliga administrationen och bokföringen för denna stora anstalt är ordnad på ett så praktiskt sätt, att man är i tillfälle att i de minsta detaljer öfverskåda och kontrollera alla de olika brancherna af den svårskötta affären.



Under sistförflutna året uppstod tanken hos styrelsen att under 1896 års industri- och slöjdställning förlägga en del af verksamheten inom utställningsområdet.

Förslaget fann genast ett villigt öra hos utställningsstyrelsen och ett aftal träffades, hvarigenom ångköket erbjöd sig att inom utställningsområdet öfvertaga serveringen uti en för detta ändamål på utställningsstyrelsens bekostnad uppförd ångköksbyggnad, hvartill ritningar uppgjorts af utställningens arkitekt Th. Wählin, som löst denna uppgift på ett särdeles praktiskt sätt. Byggnaden, som är belägen uti sydvestra hörnet af området, utgöres af ett större kök, sträckande sig utöfver byggnadens tak och slutande med en å fyra sidor öppen lanternin, försedd med luftgaller för ventilation. Denna väldiga lokal är på de trenne sidorna omgifven af tvenne större salar, försedda med fönster åt utställningsfältet samt genom glasväggar skiljd från kökslokalen, der arbetet med tillredningen och serveringen af maten ligger öppen för publikens ögon. Den ena af dessa salar upptager tolf långbord med plats för omkring 200 spisande gäster; salen, afsedd för middagsservering, står i förbindelse med köket genom en större utlemningslucka eller buffet, hvarigenom maten i upplagda portioner tillhandahållas gästerna, som sjelfva få servera sig. På ömse sidor om luckan finnas lådor för knivar, gafflar och skedar.

Den andra salen är möblerad med småbord och inrymmer kafélokalen; här serveras varma kötträtter,

såsom biffar, kotletter, samt kaffe, chokolad m. m. Framför denna sal åt vester ligger en öppen veranda, försedd med trädgårdsmöbler.

Der bakre delen eller fjerde sidan af stora köket upptager lokaler för ångpanna, servering, diskning, förrådsrum samt rum för förestånderska och kontor. Utanför ligger gårdsplanen, hvarifrån tillträde för ångkökets många leverantörer sker från Rönneholmsvägen.

Styrelsens omsorg under största delen af förflutna året koncentrerades nästan uteslutande på ordnandet af den blifvande verksamheten på möjligast förmånliga sätt och sökte den i så afseende att anskaffa lämplig utställare af ett tidsenligt ångkök; i sammanhang med detta och såsom nära förbundet med en ångköksverksamhet sökte styrelsen få till stånd en fabrik för tillverkning af rökt och kokt korf.

Efter slutade underhandlingar med flera fabrikanter antogs ett af firman F. ter Welp i Berlin ingifvet förslag till ångkök, omfattande tre kokapparater om resp. 200, 175 och 130 liters rymd, försedda med tätt slutande lock och vattenbad, tre transportabla ångkokapparater om hvardera 15 liter samt en kondensator. Dessa apparater finnas nu uppställda i den egentliga ångkökslokalen, som dessutom inrymmer en större kokspis, denna jemväl levererad af firman F. ter Welp. En potatiskokare och en kaffekokare från samma leverantör är under uppställning.

Ångpannan är levererad af M. C. Dreyers maskinfabrik i Köpenhamn.

Ångköket öppnade sin verksamhet i kaféet den 26 Maj och den 5 Juni började fullständig servering af middag. Matsedeln är omvexlande, och priserna efter en af bolagets styrelse upprättad af utställningsstyrelsen godkänd priskurant, under förhandenvarande förhållanden billiga. Drickspeuningar mottagas icke.



Efter långa underhandlingar emellan olika leverantörer af maskiner för ångkorftillverkning, stannade styrelsen slutligen vid ett af maskinfabrikant M. C. Dreyer i Köpenhamn ingifvet förslag. Då det fogade sig så, att herr Dreyer jemväl var utställare och hade sig anvisad en större plats i maskinhallen samt utrymmet i ångköket var starkt anlitadt, träffades hr Dreyer och bolaget emellan den öfverenskommelsen att förlägga ångkorffabrikens verksamhet i maskinhallen, hvilken öfverenskommelse, äfvensom bolagets hemställan om upplåtande för ändamålet af en bredvid hr Dreyers utställning belägen plats, af utställningsstyrelsen godkändes.

Fabriken är belägen strax till venster om ingången till maskinhallen emellan de tvenne första trapporna, som leda ned till utställningen.

Här kommer tillverkningen af s. k. bierwurst att ega rum inför publikens ögon, som kan följa tillverkningen i dess minsta detaljer, i den afsigt att visa huru en mönsterfabrik bör anläggas och skötas,

så att allmänhetens rubbade förtroende till dessa matvaror helt och hållet må återställas.

Maskinerna, som hållas i gång af en elektrisk motor, utgöras af följande: 1 niobladig patent-kött-hackmaskin med en tillverkningsförmåga af 100 kg. pr timma, 1 excelsior-kött-skärmaskin för kokta varor, såsom lefverkorf m. m., 1 Victoria-blandningsmaskin för den hackade varans vederbörliga blandning, 1 korfspruta, rymmande 25 kg. hackadt kött, 1 krydd-qvarn, 1 slipsten, emaljerade gaskokare, emaljerade degtråg samt arbetsbord med marmorskifvor.

Det är obehöfligt att erinra, det alla råännen äro af allra bästa beskaffenhet. Själfva tillagningen och beredningen af varorna har bolaget anförtrott åt en framstående fackman från Hamburg.

Ena långsidan upptages af en elegant disk med marmorskifva, hvarå en våg och tvenne kokapparater äro placerade och hvarifrån serveringen eger rum.

Korfvarne försäljas parvis och serveras på pappbrickor jemte senap och ett franskt bröd; bredvid denna utställning är tillfälle beredt publiken att nedskölja de små läckra korfvarne med en skummande Gambrini-dryck af Mattssonska bolagets tillverkning.

Denna ej ovigtiga del af ångkökets verksamhet öppnas först samtidigt med utställningen.



