

Ångbageriet/Sala Ångbageri

- Sveahuset, Väsbygatan 19

- Kända innehavare.

I vissa fall har det inte gått att skilja café-/konditori-/bageriägaren från fastighetsägaren. Tidsangivelserna är de uppgifter vi fått fram, det kan därför förkomma att caféerna och ägarna fanns både tidigare och senare än uppgifterna här. Där vi känner till källan har det angivits. Övriga uppgifter och årtal är inte verifierade:

- 1899-02-14 Ångkvarnen håller på att inredas till bostadslägenheter och ska kallas Sveahuset. (Sala kommunarkiv: Kultur- och Fritidsnämnden F14:4, Salaforskning, anteckningar av Ernst Folke Lindberg och Gudrun Holmberg)
- Karl Johansson 1902 (artikel i Sala Allehanda 1902)
- 1902 Bagaren Karl Johansson i Spjutbo, Öster Lövsta socken, ämnar bagerirörelse med tillverkning och försäljning av allehanda därtill hörande varor samt här öppna kaffé under firma Sala Ångbageri Carl Johansson. Firman och affären har upphört 1907-07-08. (Sala kommunarkiv: Kultur- och Fritidsnämnden F14:4, Salaforskning, anteckningar av Ernst Folke Lindberg och Gudrun Holmberg, pärmen *SALA Näringsidkare Handelsregister*)
- 1907-07-08 Bageriarbetarna Karl August Nordström och Karl Gustaf Robert Edlund ämna i bolag idka bagerirörelse i förening med handel av sådana varor, vilkas avyttrande lämpligen kan förenas med sådan rörelse, samt tillika försälja kokat kaffe och läskedrycker under firman Sala Ångbageri Nordström & Edlund, 1907-09-04 Firman och rörelsen upphört. (Sala kommunarkiv: Kultur- och Fritidsnämnden F14:4, Salaforskning, anteckningar av Ernst Folke Lindberg och Gudrun Holmberg, pärmen *SALA Näringsidkare Handelsregister*)
- 1907-09-09 Bagaren Carl Gustaf Robert Edlund från Sala ämnar idka bagerirörelse i förening med försäljning av kaffe och läskedrycker ävensom handel med till sådan rörelse lämpligen hörande artiklar under firma Sala Ångbageri Carl Edlund. Konkurs 1916-01-17. (Sala kommunarkiv: Kultur- och Fritidsnämnden F14:4, Salaforskning, anteckningar av Ernst Folke Lindberg och Gudrun Holmberg, pärmen *SALA Näringsidkare Handelsregister*)
- Carl Edlund (Sala Telefonregister 1920, vägglansch utgiven av Sydsvenska Reklambyrån, Karlskrona)
- Sala Ångbageri, Sture Cronqvist (Gott Nytt År-hälsning i Sala Allehanda 30 december 1925 och 31 december 1926)
- Sala Ångbageri, Sture Cronqvist, tel. 197 (telefonkatalogen 1930, under Bagerier)
- Sala Ångbageri, Sture Cronqvist, tel. 197, Filial tel. 523 (telefonkatalogen 1935 och 1940, under Bagerier)
- 197 Sala Ångbageri, Sture Cronqvist, Sveahuset 523 – Filial, f.d. Hellströms, Rådhusgatan 2 (Sala och Gysinge Telefonkatalog 1938)
- Sala Ångbageri, Artur Ek, Sveahuset, tel. 197, Filial Rådhusgatan 2, tel. 523 (telefonkatalogen 1945, under Bagerier)
- Sala Ångbageri, Artur Ek, Sveahuset, tel. 197 (telefonkatalogen 1950, under Bagerier)
- Sala Ångbageri, Artur Ek, Väsbygatan 19, tel. 197 (telefonkatalogen 1955, under Bagerier)
- Sala Ångbageri, Artur Ek, Väsbygatan 19, tel. 101 97 (telefonkatalogen 1955, 1960, 1961, 1965, 1966, 1970, 1971, 1975, 1976/77 och 1980/81, under Bagerier)
- Sala Ångbageri, Väsbygatan 19, tel. 101 97 (telefonkatalogen 1985, 1990, 1991 och 1995, under Bagerier)
- 1990-1991 ca, Sala Ångbageri, mor och syster Eriksson (enligt nuvarande ägaren Kristina Österberg)
- Sala Ångbageri, Catrin Pettersson 1992 - 2000
- Sala Ångbageri, Kristina Österberg och Birgitta Nordvall 2000
- Sala Ångbageri, Kristina Österberg 2001 –



Sveahuset, troligtvis 1894. Fotot ur Väsby Kungsgårds samlingar.



*Sala Ångkvarn,
nuvarande
Sveahuset.*

En ångkvarn i Sala aktualiserades d. 31 mars 1888 och i januari 1889 uppläts två tomter där gruvkanalen då slutade, strax öster om järnvägsstationen. SA skrev: "Inget företag här har så många förutsättningar som detta att blifva rentabelt." Ångkvarnen byggdes av ett konsortium ordsbor, Aug. Söderholm, Aug. Fromell och Frans Pettersson. Dessa överlät i augusti 1890 företaget till Sala Kvarnaktiebolag, och i oktober samma år började arbetet i kvarnen. Det började bra, men så kom katastrofen. I april 1894 lästes i Sala Allehanda:

"Sala Ångkvarnaktiebolag måste afstänga rörelsen på grund af ytterst vidriga konjunkturer inom mjölvarubranschen med ständigt fallande priser som följd." I en senare notis meddelades att tillgångarna utgjorde kr. 281.000 och skulderna 220.000, men de optimister som satsat praktiskt taget hela sin förmögenhet i företaget ruinerades. Kvarnen, som kostade omkring 200.000 kr i uppförande, omändrades till bostäder.

1894

Ägaren döpte fastigheten till Sveahuset och grosshandl. P.A. Isaacsson ville döpa om Kvarngatan till Sveagatan, vilket stadsfullmäktige inte gick med på.

Sala Allehanda 1894 (ur Sala Allehandas 100-årsskrift 1979)

Ur Sala Allehanda 1902 (hämtat från Sala Allehandas 100-årsskrift 1979:

Ett större ångbageri börjar om ett par månader härstädes. Bageriet, som med det första skall inredas i Industribolagets gamla verkstäder i Sveahuset, kommer att förestås av bagaren Karl Johansson från Leufsta bruk och skall särskilt lägga an på tillverkning av spisbröd.

Inga Ek, f. 1921, Sala, berättade följande vid träffen i studiecirkeln om Salas kaféer på Ångbageriet den 14 oktober 2009:

Jag ska berätta hur det gick till när vi köpte Ångbageriet. Det var rena Shanghagen – ni kommer inte att tro det. Det var fotbollsspelaren och bandyspelaren Kjell Cronqvists föräldrar som ägde det. De ville ha någon som man kunde lita på och lät sända efter sin systerson Artur och senare även systerdottern Maja. Arturs morbror och moster ägde alltså Ångbageriet och de ville att Artur, född 1914, som då bodde i Eslöv, skulle komma till Sala och lära upp sig till bagare. Han kom till Sala 1930, då var han 16 år, och fick lära sig prata ”svenska”. Sala var det värsta han sett men efter hand när skånskan försvann och vänner och bekanta blev fler så kändes det bättre. Arturs moster blev sen väldigt dålig och då beslutades att sälja bageriet.

Artur och jag hade träffats på en dans. Vi umgicks lite men det var inte något allvarligt. Jag jobbade på den tiden på Rulles färg med att sälja färgburkar, tapeter och annat, vilket jag tyckte var hemskt roligt. Mostern och morbrorn övertalade Artur att ringa till mig och fråga om jag kunde börja på Ångbageriet. Jag hade ju stått i affär så det borde inte vara några problem, tyckte han. Jag hade ju även tre månaders anställning på Schelins konditori så jag borde ju passa bra. Det var ju en del skillnad på färgburkar och bullar men jag tackade ja efter en hel del betänketid.

Så fick det bli. Den 1 januari 1944 köpte vi Ångbageriet. Artur hade då varit verksam i bageriet i 14 år. Även om jag nästan backade ut igen när jag såg bageriet så började jag jobba där. Det var nog mest ugnen som förskräckte, den var stor och krävde eldning från klockan fem på morgonen för att bli varm. Veden levererades som långa, cirka en meter, ohuggna bitar som skulle tändas och eldas i två timmar innan ugnen rakades ur, rengjordes och tvättades för att få bort sot, glöd och aska och bakningen kunde ta sin början vid sjutiden. Soten och askan togs ut i hinkar. Spillde man något kunde man ha orsakat eldsvåda. Det blev väldigt smutsigt. Ugnen kunde sen användas hela dagen.

På Johanssons bageri fanns en snarlik ugn men de hade ett nedsänkt parit i golvet så att plåtarna kunde matas in i ugnen med bra arbetsställning. Den gropan fanns inte på Ångbageriet. Bredvid ugnen fanns en jäsugn som även den eldades med ved för att få ånga till ugnen. Veden här var både kortare och kluven. Det var ett helt dagsverke innan man kunde sätta igång att baka.

Vid sju bytte jag om till rena kläder för att kunna stå i affären. Öppettiderna var från klockan 7 till 19, sedan var det bara att diska och göra rent tills det var färdigt.

Det var mycket kringarbete förutom allt skurande och städande. Gamla bageriet hade inte kaklade väggar och var besvärligt att hålla rent. Hälsovårdsnämndens inspektör Forsberg var och inspekterade ibland. Han var även på färghandeln och inspekterade så jag kände honom sedan förut.

När vi tog över 1944 hade bageriet en filial på stan, Hellströms kafé, i hörnet Kungsgatan – Rådhusgatan. En som arbetade där, Lisa Andersson, 16 år, berättade att hon hämtade bröd från Ångbageriet varje dag och när dagen var slut så skulle överblivet bröd köras ner till Ångbageriet igen. Grabbarna tävlade om att få följa med flickorna. Artur och jag hade Hellströms kafé ett par-tre år men sålde det sedan till Arturs moster. Mycket på grund av att det var ett stort jobb att klistra alla licenskuponger.

Vedkupongerna var stora som kvittenser medan de flesta var små som frimärken. Det fanns kuponger för allt, kaffe, socker, smör, mandlar – allt! Kupongerna skulle klistras och det höll man på med på kvällar och helger. Elda klockan fem om mornarna och klistra kuponger sent på kvällarna! Kunderna fick lämna kuponger när de handlade på Ångbageriet. Hade man ingen kupong fick man ingen vara. Det gällde att vara tuff men för att dricka en kopp kaffe behövdes inte någon kupong. Sådana små tilldelningar räknades inte. Kupongerna fanns kvar en bit in på 50 talet – längst varade nog kaffe- och cigarettkupongerna. Men vi behövde aldrig använda oss av surrogatkaffe – eller bark i brödet! Kupongerna lämnades till grossisterna och de som vi handlade av. Det fanns även personkort, då fick man ta det med sig för att få ut skor och annat.

Lite svartabörshandel var det – och inte så lite heller. I Svassla fanns det en person som var bekant med min mamma. Hon frågade om vi ville köpa fint kött och det gjorde vi. Vi fick tre kilo i veckan men det är nog preskriberat nu.

Eftersom det var världskrig var allt ransonerat och man fick begära licens på ved. Det var kristidskommissionen som låg bakom kuponghanteringen. De hade sitt säte i kommunhuset dit man fick gå och begära den tilldelning man ville ha. Bakade man till kronan, som Ångbageriet gjorde från 1938-1945 så var det enklare att få tilldelning av ved, mjöl, matfett mm. Alla licenser måste förnyas då och då och i synnerhet som man tog över bageriet eftersom nya licenser måste skrivas ut på nya ägaren.

När vi började var det krig och vi bakade till det militära som vi hade fått kontrakt på ett halvt år i taget. Militären kom och hämtade brödleveranserna som bestod av ett par backar med bröd per dag. En back innehöll 12 limpor. Det gick lätt att få extra tilldelning om man skulle baka till det militära. Leveranserna till militären fortgick till 1945.

Det var många lanthandlare som beställde bröd. På den tiden fanns det inte så stora bagerier som körde bröd ut på landet som det finns idag med Pågens m.fl. Under denna period köptes brödet till lanthandlarna från Anderssons, Johanssons och Ångbageriet. Det såldes nästan bara matbröd. Kaffebrödet hade folk inte råd med på den tiden.

Först bodde Artur och jag med barnen ovanpå kaféet på 156 m². Och det skulle ju också städas! Sedan flyttade vi in i lägenheten bredvid som var på 126 m². I bageriet fanns från början inte kopplade fönster utan innanfönstren måste plockas ur och i vår och höst. Dessa förvarades på vinden vilket kanske inte var det mest ideala stället med tanke på trappor och trånga utrymmen.

Semestrar var inte att tänka på första tiden men så småningom blev det en veckas sommarsemester och en vecka mellan jul och trettonhelgen. Vi rättade oss sedan efter Maskinfabrikens semestertider. Hade de 14 dagas semester så hade vi det också. Sedan blev det tre veckor. Långa Gustavsson på Maskinfabriken tyckte det var en mycket bra service!

1948 stod vi inte ut längre, då fick Ångbageriet elektrisk ugn. Efter diskussioner med Diös hjälpte verkmästare Axel Hedlund till att leta efter en ny ugn. För att få in den nyinköpta ugnen var man tvungen att riva ut fönster och bygga om golv.

Bageriet låg på den tiden i en byggnad på gården bakom Sveahuset (Ångkvarn). Man fick således gå över gårdsplanen med brödet som skulle till butiken och kaféet. När vi gick över gården var det ibland så blåsig att brödet tog vind. Det var inte bara en gång som semlor och wienerbröd blåste iväg!

1958 var det ont om lägenheter och Diös hade planer för tomten där bagerilokalen låg. Det skulle bli bostäder. Det gamla bageriet revs och förslag väcktes att nytt bageri skulle byggas i kanten mot parken. Men då protesterade Artur och jag för de hade ingen lust att gå utomhus igen med det nybakade brödet.

Kaféets stora lokal blev då bagerilokal. Hedlund var inte så glad åt det men mjölkkylen fick stryka på foten och det rummet gjordes om till kaférum, så blev Hedlund nöjd. I samma veva införskaffades en ny mjölkkyll av modernare snitt. Den gamla mjölkkylen tog upp ett helt rum och hade bassäng i botten. Där förvarades 50 liters mjölkflaskor stående i kallt isvatten. Det var ett tungt slit med flaskorna även om butiksägarna fick hjälp med att bära in dem. Kylvattnet blev lätt lortigt på grund av att isen som förvarades i sågspånsstackar. Denna sörja fastnade lätt i avloppet då kylbassängen skulle rengöras.

Åkare kom med häst och vagn för att leverera is från isstackar vid nuvarande Vasagatan 19 och vid Strå. Bland flera kan nämnas Södermans åkeri. Ångbageriets mjölkkyll låg i rummet till höger vid entrén. Mjölkkylen tjänade som mjölkaffär som vi var tvungna att ha öppet när det var två helgdagar efter varandra för att Salas innevånare skulle ha tillgång till färsk mjölk. Då hade vi öppet mellan 8-10 den andra helgdagen. Mjölkbutiker fanns på ett otal ställen i stan.

I början fanns det varken ordentlig dörr eller skyltfönster. När bageriet byggdes om 1958 var Diös så trött på bagare Artur Ek och hans fru att han sa till verkmästaren ”gör som dom vill”. Det lönade sig att vara envis – vi fick både riktig dörr och skyltfönster.

Vi började omkring halv fyra, fyra varje morgon. Men vi gick inte och la oss speciellt tidigt. Det vi försakade var tv-tittandet, men en tv-serie ville jag följa och det var ”Floden är mitt liv”.

Min syster var duktig på att måla, brodera och sy och bidrog till en del tavlor på kaféet. En del tavlor är signerade ”Hamrin”. De flesta av möblerna som finns nu, 2010, är från den tid då vi hade kaféet.

Vi var med i bageri- och konditorsföreningen, men sammankomsterna var väl inte så många men vi kände allihop. De träffades åtminstone på gubbarnas 50-årskalas!

Det hände förstås också att folk ville komma och handla på tider då vi inte hade öppet. Värst var de som ringde på julafton och ville köpa lättöl. Då sa vi att det var slut. Ibland ringde folk på helgen och frågade om det fanns mjölk och grädde.

Maj Grane som ägde Guns Väskor åkte nästan dagligen till Uppsala eftersom hon även hade en affär där. Hon var ofta på Ångbageriet och fotograferade, tog en kopp kaffe och gick ut till Artur i bageriet för att bre sin egen macka.

På Lucia bjöd vi våra kunder på kaffe, tårta, lussekatter och pepparkakor. En gång när jag bjöd på pepparkakor och trugade så tyckte den jag bjöd att jag behövde dem bättre för att bli snäll! Alla fick, fattig som rik, ren som smutsig. Artur var alltid en glad person med lätt för att skratta. Ångbageriet fick många tackkort, bland annat från både ordningsmakten och brandkåren samt en dalahäst från Falu TV.

Många minnen har det blivit, folk tycker om att prata så man har fått höra mycket. Som till exempel den man som hade svårt att kissa, var förtvivlad över detta och meddelade varje dag hur det gick.

På tal om att kissa så hade vi ett utedass till att börja med som var så snuskigt att vi erbjöd våra kunder och personal att använda vår egen toalett i lägenheten.

Ångbageriet har nog alltid hetat ångbageriet, förutom en kort period då det hette Sala spis- och matbrödsbageri eller liknande. Namnet kom sig av att man utnyttjade ånga i jäsningsprocessen. När byggnaden uppfördes var den ämnad som en kvarn som inhyste silor med kvarnar som drevs av ånga. Silorna fanns tidigare i den del som är hotell idag. Anledningen till bygget var att spannmålen från Ryssland var billig men i samband med revolutionen blev det tvärt slut på importen och företaget gick i konkurs efter ett år. Ångkvarnen startade i slutet på 1880-talet, eventuellt 1889.

När hotellverksamheten började är oklart men hotellföreståndarinnan Lisa Lindgren hade på 1940-talet en betjänt som var nere på station och hämtade kunderna till Hotell Svea.

Kristina Österberg, nuvarande ägaren, har arbetat med Ångbageriet i nio år. Innan dess Katrin Pettersson i åtta år och den som Artur och Inga sålde till bara i 15 månader. Inga jobbade 49 år på Ångbageriet!

Sveahuset hade balkonger tidigare men de revs på 50-talet efter att en balkong på Gruvgatan hade fallit till marken. Ingen skadades där men ett kafferep hade avnjutits alldeles före på balkongen. Lars Ling, anställd på Diös, blev då rädd att samma sak skulle drabba oss och tog av säkerhetsskäl bort balkongerna från Sveahuset. Men det hade inte behövts eftersom de var uppbyggda med järnvägsräls.

Grossisterna körde ut varor. Ahlbergs, som levererade mjöl bland annat, fanns bredvid oss i huset och KA:s nere på stan. Margarinbolaget kom med matfett.

Det mesta bröd som bakades var matbröd och i mindre omfattning kaffebröd. Tårtor började vi göra senare. På 1950-talet började jag göra smörgåstårter. EPA var de första som började med smörgåstårter i stan. Jag var där och spionerade för att se hur jag skulle göra.

De flesta gamla recepten är från tiden då Inga och Artur hade bageriet, berättar Kristina Österberg, som driver Ångbageriet nu, 2010. Winebröden är Arturs recept samt tekakorna och Holländarna. Holländarreceptet är tydligen en höjdare för så fort de görs går de åt. Kunderna hamstrar sådana när det finns. Och smörgåstårterna görs fortfarande likadana nu som då.

Det var ofta som tågresenärer kom in och köpte något att ha med sig. I en enkät i Sala Allehanda, jag har urklippat kvar, så fick Ångbageriets semlor högsta betyg. Tidningsartikeln slutade med ”men så var vi ner på Ångbageriet och det var nostalgi. Jag kommer aldrig att äta semla någon annanstans”. Dagen efter när vi öppnade kl 7 var det lång kö! Semlorna var ju inte ens bakade än! Det var ett riktigt ”semeltåg”. Ångbageriet fick senast i år en utmärkelse för semlor – troligen beror det på att det är gamla recepten som används, säger nuvarande ägaren Kristina Österberg.

Elve Nordström på Ewerlöfs Bokhandel kom in en gång och köpte Holländare. Han frågade Artur om han hade kaksmulor så det räckte till Holländarna. Elve föreslog Artur att han skulle skrapa bakbordet ordentligt. Nja, sa Artur, bakbordet räcker inte till så jag tar det som ligger på golvet också!

Tekakor var väldigt populära och vi hade en kund som kom en dag och ville köpa tekakor. Det fanns inga kvar men hon erbjöds att köpa frysta tekakor. Hon tackade ja till erbjudandet och blev glad över att få med plastpåsen. Nästa gång ville hon ha frysta tekakor så att hon kunde få med plastpåsen också!

Trots att jag har arbetat med bröd och smörgåspålägg under hela mitt verksamma liv har jag ingen passion för matlagning. Själv åt jag inte mycket kaffebröd när jag jobbade med det, men Artur ville ha kaffe och en bulle till frukost varje dag.

Ingen av våra barn ville kladda ner händerna så ingen av dem blev bagare. Ungarna var med i bageriet och sprang i vägen. Man kunde väl få någon liten handräckning ibland, men de var inte ett dugg intresserade. Annars var det väl vanligt att bagerier var familjeföretag med man, fru och barn.

En enda gång hörde jag Artur klaga och tyckte det var jobbigt. Det var till en Lucia. Artur var trött då. Rolf, sonen kom hem och föreslog att han skulle hjälpa till med plåtarna medan fadern gick upp och lade sig ett tag. Efter en halvtimme var Artur tillbaka igen!

Men det var roligt att jobba så när barnen började trycka på för att få föräldrarna att sluta kändes det lite vemodigt. Barnen ville inte bära ut oss ur bageriet med fötterna först. Det kändes konstigt från 15-16 timmars arbetsdag till ingenting. Vi höll på med bageriverksamheten till 1993. Jag hjälpte till lite med smörgåstårter och lite annat till 1995, men då drog jag mig helt tillbaka.



Inga Ek, f. 1921, berättar följande om fotot (som hänger på väggen i Ångbageriet) vid studiecirkelns träff den 14 oktober 2009:

Fotot är troligtvis från slutet på 1930-talet, före min tid på Ångbageriet. Sigrid Björkman från Backa och han heter Anders Lundström och var springpojke på Ångbageriet. I dörren står Kjell Cronqvist en av våra mest

berömda målvakter, som var bagare och är Arturs kusin. Anders Lundström jobbade tidigare med att köra fram timmer till en såg i Sala. Sigrid Björkman dog i barnförslamningsepidemin den sista som gick på 30 talet, hon var bara ett år äldre än mig.



Arosbygdens silo vid Väsbygatan byggdes 1940 och revs 1984. Foto Sven Norling.



Bertil Ekman, f. 1931, Sala, gäst vid studiecirkeln om Salas kaféer hösten 2009:

Idag, 17 november 2009, är det exakt 55 år sedan jag klev in på Ångbageriet för första gången. Jag jobbade på Esso-macken tvärs över gatan i november 1954 till våren 1955 och chefen, Einar Andersson, sa 'Gå in på Ångbageriet och drick kaffe nu när det är lite att göra. Skriv upp det på mig!' Det var alltid full rush på Ångbageriet. Vi gick ofta dit in när det

var lite jobb och satt i rummet till höger innanför ytterdörren vid bordet mot gatan så vi kunde se när det blev mycket kunder på macken. Då gick vi tillbaka till jobbet.

Det här var ett riktigt centrum för alla åkare som tankade vid macken, det här var ju genomfart då, och även oljedepån och silosen drog många åkare som kom in och tog en kopp kaffe och värmdes sig. Bland andra Möklinta-åkarna, Larm med flera, var stamgäster på Ångbageriet.



Bob med den Amerikanska citronpaj som han själv bakat och bjöd kursdeltagarna på vid studiecirkeln om Salas Caféer på Ångbageriet den 11 november 2009.

Bob Engelbertsson, utdrag ur föredraget Konditor Bengt Engelbertsson – liv och verk vid studiecirkeln sammankomst den 11 november 2009. Hela föredraget finner du under Litteratur m.m. på startsidan.

Bengt Engelbertsson flyttade runt med sina föräldrar på flera platser i Salatrakten i sin barndom och tidiga ungdom. Hans första besök på ett konditori kom han ihåg mycket väl. Det var den 19 juni 1936. Han åkte cykel på pakethållaren, med sin mor Anna från hemmet i Västerfärnebo till Ångbageriet i Sala, för att bli bjuden på kaffe och potatisbakelse. Väl framme på Väsbygatan så höll man på och hamna i ett tumult. En man har blivit skjuten alldeles här intill fick man veta. Det var Salaligan som hade

rånmördat bankbudet Elon Pettersson. Tagga av stundens allvar gick man i varje fall in på kondis, men på egen risk. Salaligan greps några dagar senare efter tips från en tjallare.

-- -- -- --

Bengts liv slutade den 26 augusti 2002, på ett sätt och vis märkligt sätt. Han hade bestämt träff med vännen Sonia för att gå och ta en kaffe på Ångbageriet som firade 100-årsjubileum. Nästan framme föll han ihop och hans liv gick inte att rädda - på nästan samma plats där han gjorde sitt livs allra första konditoribesök den tumultartade förmiddagen den 19 juni 1936.



Ur Tord Nybergs vykortssamling.

Folke Eriksson ('Stribolt'), f. 1904. Bosatt som barn på ålderdomshemmet Nystrand, senare fosterbarn i trakterna runt Hyttan, dräng i Kolpelle, Möklinta, 1917. Bosatt i Stensbo, Sala, och tegelbruksarbetare från 1920, stadsfullmäktige från 1952, medlem i Sala stads kulturnämnd 1954 (året då boken gavs ut). Berättelsen hämtad ur Salaminnen, 1954, redigerad av Ernst-Folke Lindberg, Nordiska Museet. Ett minne av körning med häst och kolstigar från Kolpelle till Sala i slutet på 1910-talet:

Riktigt sent kunde det bli för oss, när vi körde ved till Strå på lördagar. Efter avlastning kördes hästarna in på Ångbageriets gård och bands vid vedraderna. Hö och havre lades för dem. Själv fick jag av husbonden en 50-öring att köpa bullar för, och i allmänhet hade jag hela matskrinets innehåll att tillgå en sådan dag. Husbonden åt då på krogen i sällskap med andra körare. Även någon liter skulle tagas ut från systembutiken. Å där fick jag

gå och vänta och sköta våra hästar, ge vatten, lägga åt dem hö, se till att täckena låg riktigt på hästryggen samt även lugna dem genom tal och strykningar över huvudet, ty de började bli oroliga ju längre tiden led mot kvällen. Så till sist kommer husbonn med sin svarta väska med plåtspegel på ena sidan. Hästarna hör hans höga röst. Dom blir ännu oroligare. Båda hästarna var travare. Vid sådana tillfällen blev det en färd hem, som både var fascinerande och farlig. Husbonn körde först. Själv tog jag ett stadigt tag med ena handen i vedradens stake, med den andra höll jag tömmarna, å så bar det iväg i fullt trav. Från hästens hovar susade isbitar och snö över hela min kropp. Vid dessa tillfällen fick husbonn för sig att vi skulle köra ikapp, men den häst jag körde var alltid värre att springa så, så nog följde jag honom. Tur att inga bilar fandes efter vägen på den tiden.



Gunnar Fernholm, Sala, f. 1918, vid ABF:s studiecirkel i Sala den 4 november 2009:

Kaféet på gaveln är Oskar Hellströms kafé på Rådhusgatan. Hans son Olle övertog när fadern gick ur tiden.

När vi plåtslagare var ute på jobb så gick vi oftast hem och åt om vi jobbade nära. När vi tog en fika var det på det kafé som låg närmast. Vi var ofta på Ångbageriet på Eks tid. Man kunde även gå till Pressbyrån som också hade kafé men det var trevligare på Ångan.

Eivor Karlsson, Sala, nedskrivet vid skrivarkurs på Väsby Kungsgård våren 2009:

I början av 1950-talet hade Sala ett litet idylliskt BB i lasarettet. Där är alla våra fyra barn födda. Det fanns bara tretton platser så det var nästan lite familjär stämning på avdelningen.

Vad har nu detta med kafébesök att göra? Jo, alldeles i närheten av Sala lasarett ligger Ångbageriet och det utnyttjade vi nyblivna mammor. På den tiden åkte man inte hem efter sex eller tolv timmar efter förlossningen, utan man var kvar en hel vecka. De första tre dygnet låg man till sängs, men sen fick man gå opp och kunde vara ute i dagrummet.

Då, på eftermiddagen eller framåt kvällen, ringde man till 'Ångan' och beställde kaffe och en godbit. Personalen från kaféet kom med en korg med kaffetermos, koppar och bröd. Fanns det någon korg kvar från föregående dag tog de tillbaka den.

Det blev ett uppskattat och trivsamt avbrott för oss mammor. Har inget minne av vad det kostade, men det kan inte ha varit särskilt dyrt.

Ulf Carlsson, vid träffen med studiecirkeln den 17 november 2009:

Jag arbetade på Esso-macken i mitten av 1950-talet. Ångbageriet hade någon maskin som skulle göras ren varje dag och man saknade skiftnyckel till det, så man kom över till macken varje eftermiddag och lånade en skiftnyckel.

Amie Lundholm, vid träffen med studiecirkeln den 14 oktober 2009:

När jag var barn hade vi inget badrum, så min mor mig på cykeln till badhuset varje torsdag. Efter det gick vi till Ångbageriet och åt härlig äppelkaka. Det är ungefär 63-64 år sedan nu.

Kristina Österberg, f. 1964, nuvarande ägare av Ångbageriet, vid studiecirkeln's träff den 14 oktober 2009:

Jag är så glad och överraskad av att 'cirkeln är slut' på Ångbageriet. Första innehavaren av Ångbageriet år 1902, bagaren Karl Johansson, var svåger med Gustav Andersson och anställde honom som bagare. Gustav Andersson, som sedermera hade bageri på Drottninggatan 14, var bror med min mormors far, Rickard Andersson. Det betyder ju också att min mormor, Gertrud Karlsson, var kusin med Gösta Andersson som övertog bagerirörelsen på Drottninggatan efter sin far.

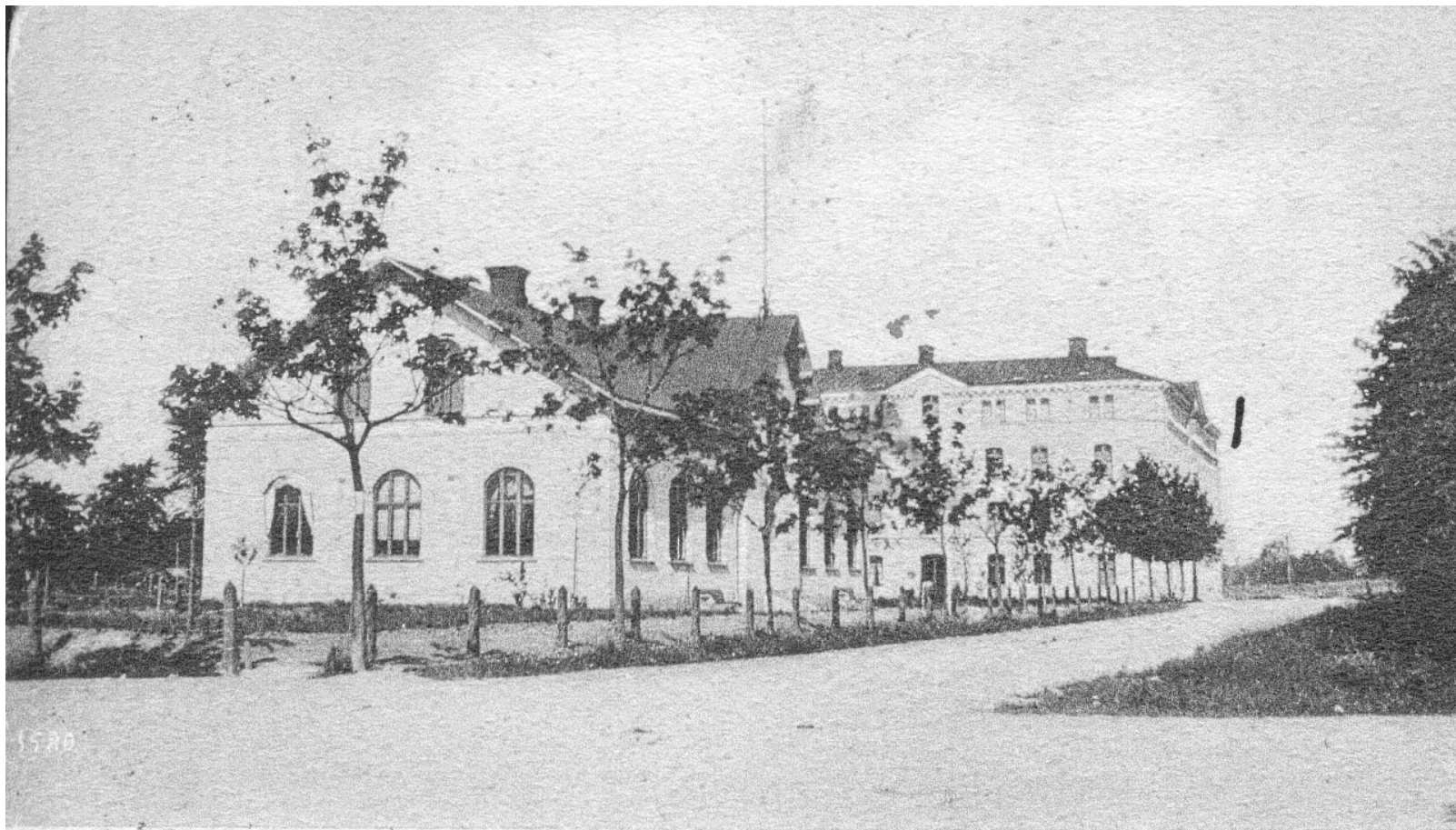
Jag är alltså släkt – eller i vilket fall besvägrad – med första innehavaren av Ångbageriet!

När gallerian Sala Torg och 'vajnes kaffe' (kunds uttal) kom till Sala frågade kunder om Ångbageriet också skulle börja med sånt sortiment. Men vi håller oss till det gamla – vanligt kaffe, anjovis-, kaviar- och äggmackor – som det alltid har varit. Det behövs olika kaféer i stället för att vi alla ska ha samma utbud.



Foto från 1918.

John Michaelson, vid träffen med studiecirkeln den 14 oktober 2009: Min mormor, Elma Andersson från Saladamm, arbetade som piga hos familjen Rosborg i Sveahuset någon gång 1916-1918. Så hon kanske sitter i fönstret på den här bilden!



Sala. Wäsbygatan.

Vid 1 ka vi.
 Vi äro alla fria
 De varmaste hälsningar
 H.B.

Gratuleras hjärtligt af familjen
 Benander

FÖRLAG: JOHN H. ERICSSON.



1918? Teknikerskolan och Sveahuset.



1913?





Ur Tord Nybergs vykortssamling.



Ur boken *Diös bygger vidare* 1973.



Januari 2011, foto Johnny Ekman.



Sveahuset i december 2010. Foto Johnny Ekman.



Humoristisk/naivistisk målning 2009 av Anita Arvidsson Åkerblom, Avesta. Galleristen Östen Berger intar en fika tillsammans med Ångbageriets ägare, Kristina Österberg. På trappan kommer Natalie Pejicic för att servera. Östens fru, Gunnel, tittar fram bakom knuten, tillsammans med parets katt, för att spana på vad maken har för sig.



Januari 2011, foto Johnny Ekman.

FÖRSTKLASSIG
TILLVERKNING
av alla slags

BAGERI- OCH
CONDITORI-
VAROR

Specialitet:
ÄKTA NYNÄSLIMPOR

SALA ÅNGBAGERI

Huvudaffär: SVEAHUSET. Tel. 197

Filial: Fredsgatan 24

Sala den 15 Dec. 1925

Till
Magistraten i Sala stad.

Jämlikt Kungl. Förordning av den 8 Maj 1925
ang. försäljning av alkoholfria och därmed jäm-
förliga drycker, för undertecknad härmed vördsamt
anhålla om tillstånd att under år 1926 i mina
lokaler i Sveahuset härskåtes bedriva servering
och försäljning av sådana alkoholfria drycker
som avses i omförnådda Kungl. Förordning.

Sala den 15/12 1925
Sture Bengqvist
Sala Ångbageri



Sala Allehanda 24 december 1909



Sala Allehanda 29 december 1911



Fredsgatan 24 där Vänsterpartiet har sin lokal idag, 2010. Enligt ansökningsbrevet på föregående bild var adressen till filialen Fredsgatan 24, men enligt annonsen ovan t.v. var filialen i Sparbankshuset, i så fall i den högra byggnaden. Den första porten i Sparbankshuset leder in till gården. Porten längst till höger har adressen Fredsgatan 22 idag. Foto Johnny Ekman.

Fredagen den 26 Juli 1912:

Sala Ångbageri



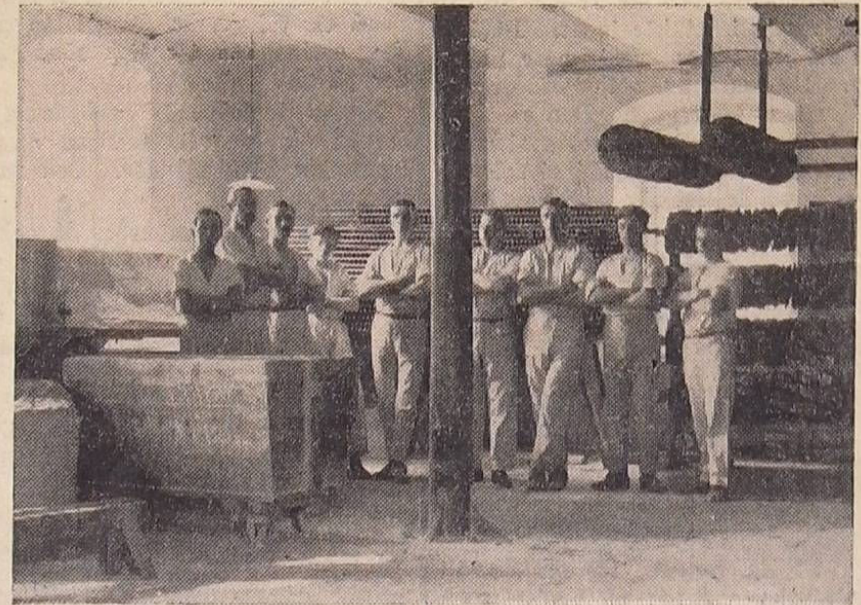
Sveahuset.

är icke af synnerligen gammalt datum. Det grundades nämligen först för cirka 10 år sedan och öfvertogs af nuvarande innehafvaren, hr Carl Edlund 5 år därefter.

Från en anspråkslös början har affären under sin nuvarande ledning drifvits allt fort framåt. För närvarande äro inom etablissemmentet hvar på sin plats anställda ett 20-tal personer, däraf inom det egentliga bagerifacket, såsom af bilden här nedan synes, nio unge och kraftige män, hvar-

lokalerna såväl för spisbrödsfabrikationen som för finbageriet undergått en grundlig omändning. I sitt renoverade skick ter sig det hela i sina dämpade, blå färger särdeles tilltalande, verkande elegant, renligt och förtroendeingifvande.

I Sveahusets andra våning är inrymd den s. k. paketeringen samt på nedre botten spisbrödsfabriken med tidsenliga maskiner drifna med elektrisk kraft. Finbageriet, propert inredt, inrymmes i en särskild byggnad.



Bageriet.

till komma utkörare samt manliga och kvinnliga biträden.

Allt sedan sin begynnelse har ångbageriet varit och är allt fortfarande inrymdt i det s. k. Sveahuset i omedelbar närhet af Sala järnvägsstation. Uppenbart är att sådana goda kommunikationsförhållanden äro en gynnsam faktor för en industri af den art som här är i fråga.

Under innevarande sommar ha

Vid sidan af bagerirörelsen, som efter våra förhållanden drifves i rätt stort omfång, har ångbageriets nuvarande innehafvare på nedra botten öppnat kaféerörelse. I undre våningen äro äfven kontor och lager inrymda.

Det är sålunda ett ganska väsentligt område, öfver hvilket ångbageriet förfogar och det intryck en icke fackman måste få är detta: snyggt och bra.



Vårt dagliga bröd

levereras ju dagligen från Sala Ångbageri men
alla måste veta

att därstädes säljes icke allena mjukt bröd och spisbröd utan äfven **Ka-
rameller, Saffter, Choklad, Konfektyrer, Kex m. m., m. m.** Men
särskildt

för Julen 1912

är inkommet utom förut nämnda sorter, **Julgranskonfekt, Julgrans-
prydnader, Julgransljus** i synnerligen stor sortering.

I lager finnes och på beställning levereras **Kuvertbröd**, olika sorter,
Wörtbröd, hvitt **Knäckebröd**. De erkändt goda **Kaffekakorna**
rekommenderas.

Samtidigt rekommenderas **Stockholms Södra Jästfabriks A.-B:s**
Pressjäst, hvaraf jag har nederlag, och af erfarenhet vet är bäst. Åter-
försäljare och konsumenter torde efterhöra priset.

Sala Ångbageri.
(Carl Edlund.)

Butiker: Sveahuset (snedt emot järnvägsstationen).
Apotekshuset (vid Stora torget).

6659



Annons på väggplanschen Sala Telefonregister 1920
utgiven av Sydsvenska Reklambyrå, Karlskrona.

Sala den 31 maj 1923

till Huvud Ranslän: Län
från

Engbageriet, Sala

1923				
Maj	7	An. 5 st. annerstok	2	40
"	8	" 5 "	2	40
"	9	" 5 "	2	40
✓	12	" 5 "	2	40
✓	14	" 10 "	4	80
✓	16	" 5 "	2	40
✓	18	" 5 "	2	40
✓	19	" 10 "	4	80
✓	23	" 5 "	2	40
✓	25	" 5 "	2	40
✓	26	" 15 "	7	20
✓	31	" 10 "	4	80
		Arbeta ki -	40	80

Hoiternas
Jar. Höv

NOTA

Huvud Ranslän: Län

Sala den 3 Maj 1923

Maj 3 An. 10 st. annerstok	6:-
Huvud	6:-
Spj 20%	1 20
fm = Huvud	4: 80

Hoiternas
Sala Engbageriet
Jarl Höv



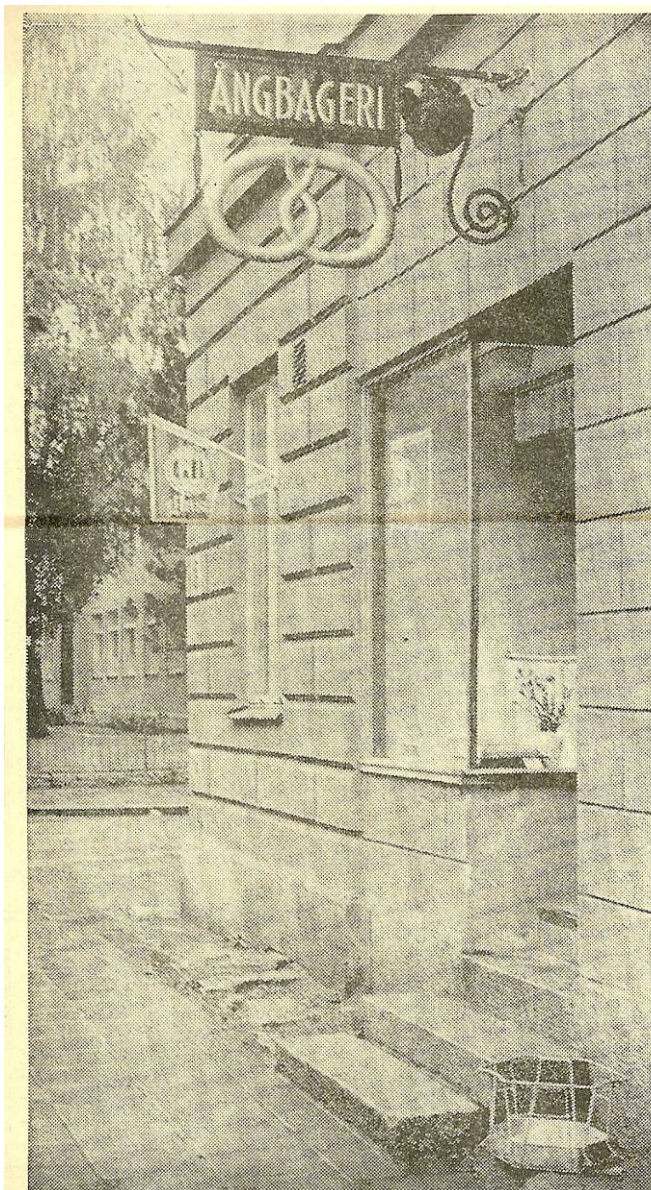
Sala Allehandas Julnummer 1951



Sala Allehandas Julnummer 1952



Sidan med God Jul-hälsningar i Sala Allehanda 24 december 1960.



Ångbageriet på Väsbygatan är en gammal institution. Serveringen frekventeras mycket av landsbor.

Bild ur artikel av Mange och Stig Norling den 5 augusti 1966 i Sala Allehanda om caféer i Sala.
Hela artikeln kan du läsa på *Startsidan / Salas caféer i bokstavsordning / Lite om olika kaféer.*

Morgonstund på bageri – som balsam för själen

Sala. Ute är det grått och disigt. Klockan är strax efter sju en vanlig torsdagsmorgon. Och som vanligt sitter stamgästerna på **Ångbageriet** och dricker kaffe. Här har de samlats i flera år. Varje morgon. Ibland läser de tidningen, ibland småpratar de. Det har blivit en vana som de längtar efter. Den enda stunden på dagen som det är riktigt rofyllt. Och här står tiden still.

Anette Sellgren hämtar sitt kaffe i köket. En busigt rödhårig kvinna på 38 år som har tillbringat sina vardagsmorgnar här i tre års tid.

– Det här är verkligen balsam för själen att gå hit innan dagen börjar, säger hon.

Anette är frisör och har precis öppnat en egen salong.

– Jag har aldrig några riktiga rutiner, därför är det så skönt att åtminstone ha en, säger hon. Jag vill ha den här stunden, det är den enda tiden på dagen som jag kan sitta i lugn och ro.

Varje morgon skjutsar hon sin 17-åriga son till musikskolan och sedan går hon till bageriet.

– Vi bor en mil utanför Sala i ett 1800-talshus. Jag har alltid fullt upp, säger hon.

Just nu när Anette är i full färd med att iordningställa sin salong, far hon lite fram och tillbaka.

– Taket är knallblått med självlysande stjärnor och på väggarna hänger gamla äppellådor. Jag ska inte ha någon radio, bara lugn musik. Människor ska bli glada av att komma hit.

Peter Sörensen, väntar på bussen till Tärna folkhögskola, och då passar han på att ta sig en kopp kaffe.

– Jag njuter verkligen av tillvaron här, säger han. Det är en avkopplande miljö som har blivit ett behov för mig.

Anette och Peter visste om varandra sedan tidigare även om de inte kände varandra så bra som nu. De sitter alltid tillsammans.

– Ibland pratar vi, ibland läser vi tidningen, säger Anette.

Ingen av dem tycker att det är dyrt.

– Pengar till sådant här finns alltid, säger Anette. Förresten går det inte att vär-



Njuter av tidig arla morgonstund. Peter Sörensen och Anette Sellgren vill inte vara utan sina morgnar på Ångbageriet. Här hämtar de kraft inför dagen och tycker att det är en lyx som fler borde unna sig.

FOTO: ANNA FRANKLIN

ger Anette. Förresten går det inte att värdera i pengar. Man måste unna sig lite lyx.

Hon tycker att flera borde göra något annat i det gråa vädret.

– Det här är så lite, men ändå mycket.

Kvart över åtta ska Peter med bussen till skolan. Han håller på att läsa in gymnasiet.

– För fyra år sedan råkade jag ut för en bilolycka, säger han. Jag körde av vägen en natt och vaknade inte upp förrän tio veckor senare.

Peter har svårt att koncentrera sig men säger att det går bättre och bättre.

– Studierna ingår i min rehabilitering.

Han lever ett nytt liv nu. Förut hade han ett vilt liv, som han säger. Han arbetade som resemontör och plåtslagare.

– Först vill jag förstå mig själv både kroppsligt och mentalt, sedan vill jag försöka hjälpa andra. Men det känns stort, tillägger han lite blygt.

Anette och Peter är olika och tycks komplettera varandra som frukostkompisar. Ibland fyller Anette i och säger: Berätta om i somras!

– Jag cyklade fram och tillbaka till Skå-

ne istället för att sitta här hela sommaren. Anette vill också att det ska hända något i livet.

– Jag måste känna att jag inte sitter fast, säger hon. Jag vill inte veta att mitt liv ska se likadant ut nästa år. Men jag är trygg i mig själv och har en underbar man och son.

Hennes röda hårman ser rufsig ut i det gula morgonskenet. Och hon konstaterar att hon aldrig gör något med sitt hår.

– Mina kunder brukar säga att jag som är frisör borde i alla fall sköta mitt eget hår. Men jag sätter oftast bara i ett hårdiadem och sedan är det klart.

I andra änden av bageriet sitter en annan av stammisarna, Carina Renberg, som föredrar rökrummet.

– Jag kommer hit tre gånger i veckan och det har jag gjort i fyra-fem år. Och det blir alltid likadant frukost; kaffe och två ostsmörgåsar. Ibland en blåbärsbulle.

Carina har sjukbidrag precis som Peter. För några år sedan opererades hon för en tumör i ryggmärgen.

– Jag har ont i ryggen och åker in till Esplanaden för att få massage och vattengymnastik.

Tidigare arbetade Carina som städerska, men nu tar hon hand om familjens tre Greyhound - Fantomen, Ally och Devil. Spåda vinthundar som kräver sin motion.

– Hundarna gör så att jag kommer upp på morgnarna. De kryper upp i sängen och myser in sig under täcket.

Peter har redan gått till bussen, Anette ska gå till sitt gamla jobb och lämna en

gräddtårta och Carina ska gå på massage.

– Hej, hej, vi ses på måndag.

Anette betalar.

– Nu har du kvar till kaffet imorgon, säger Kristina Österberg, en av ägarna. Morgondagens kaffe är betalt.

Folk kommer och går.

– Det är så roligt med stamkunderna, säger Kristina. Vi vet precis vad de ska ha på morgonen och kan ställa ordning deras brickor.

Hon berättar om en äldre man som kommit hit under 20 år.

– Han har inte varit här på ett tag, vi har varit lite oroliga. Han brukar komma samma tid varje dag, prick klockan sju. Han sitter alltid på samma ställe med en kopp kaffe utan mjölk, tidningen och ett wienerbröd.

Oftast hinner inte personalen prata med gästerna utan det blir bara några förströdda ord.

– Efter klockan nio brukar det lugna ner sig. Klockan tio över elva kommer knegarna och tar sitt förmiddagskaffe med stora sockriga bullar. Det är målare och asfaltsläggare som stannar en kvart.

På eftermiddagen kommer stadens sotare för att avrunda dagen.

– De brukar vara fyra - fem. Det är lite olika vad de äter. Ibland tar de bara kaffe. En del är proppfulla av tant Lindboms sju sorters kakor. Och ibland har de varit hos snåla människor som inte ens bjudit på en kopp kaffe.

Kristina berättar att när en av sotarna skulle sluta, gjorde de en tårta med svart marsipan och fyra små sotarpojkar.

ANNA FRANKLIN



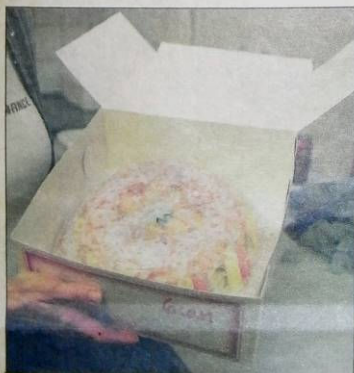
Sotarnas eftermiddagskaffe. Stefan Idhamre, Johnny Isaksson och Roland Wigstrand går varje dag till Ångbageriet för att avsluta dagens arbete. – Jag har väl kommit hit i säkert 5 år nu, säger Johnny Isaksson.

FOTO: NINA ZARJESDOTTER



Så här läckert ser det ut varje dag bakom glasdisken hos Sala Ångbageri. Överst till vänster ses Pärönbomber eller Pärönbakelser, som de också kallas och under dem frestar Operabakelser.

Foto: Jan Å Johansson



Ångbageriets smörgåstårter är de godaste i stan, tycker många.



Blåbärsbullarna, stora och maffiga, är bageriets specialitet, tillsammans med Holländare.

tycker många.

specialitet, tillsammans med Holländare.

Ångbageriets bästa recept

■ Gissa om jag har vändats den här veckan? Vad skriver man om i matrutan när det serverades vegetariskt förra gången, fisk och kött om vartannat dessförinnan och när man inte haft middagsbjudningar på länge och inte heller blivit hembjuden till någon på länge?

Ja, det är väl mitt eget fel eftersom jag inte har varit speciellt roande eller sällskaplig på ett tag. Ska bättra mig, jag lovar!

Men det värsta är förstås alla djursjukdomar vi skräms av. Ska den där galna människan tvinga oss att äta kött nu, tänker ni kanske om jag exempelvis hänger mig åt minnet av Gerd's goda porterstek eller Irmas lammstek. Nej, den här gången gör jag det enkelt för mig och presenterar specialiteter som bakas på Sala Ångbageri.

I nästa veckas tidning får ni läsa om detta anrika kondis i ett större reportage.

Mia Rudberg är bagare och bakar ensam allt bröd som säljs på Ångbageriet. Här kommer först hennes recept på de stora, läckra blåbärsbullarna.

Gör så här:

- Baka en karlsbaderdeg med följande ingredienser (varje husmor vet hur en vetedeg bakas, varför jag inte närmare går in på det utan nämner bara innehåll)
- 4 dl mjölk

- 200 g margarin
- 50 g jäst
- 2 krm salt
- 4 tsk socker
- 4 äggulor
- 16 dl vetemjöl

- Degen kavlas ut och tjock blåbärs-sylt bredds på.

- Rulla ihop degen och skär antingen i bitar som läggs i pappersformar, eller forma bullkringlor av bitarna. (Det senare blir en aning kladdigt.)

- När bullarna jäst på plåt, klickas vaniljkräm över och bröden gräddas.

- När de kallnat penslas de med smält smör och doppas i socker.

Pärönbakelser:

- I en rund portionsform läggs sockerkaka i botten.
- Tag ut lagom rundlar genom att trycka formen mot sockerkakan, som först delats i två bottnar.
- Lägg över hackade konserverade päron och över det vaniljkräm.
- Mixa konserverade päron och vispa grädde. Blanda och färga med grön karamellfärg.
- Garnera med ett rött cocktailbär och ringla över smält choklad.

Operabakelser:

- Ur sockerkaka tas runda bottnar ut. Hallonsylt och vaniljkräm klickas på.



Matminnen

- Blanda färska hallon i grädde, vispa och spritsa över bakelsen.
- Ur färdigköpt mandelmassa (väljer du den vita och kavlar själv kan du färga den grön, annars finns färdigkavlade ark att köpa) skärs ut en rundel som formas som en kupol över bakelsen.
- Garnera med florsocker, choklad och eventuellt cocktailbär.

Smörgåstårter med tre bottnar:

- På nedersta botten bredds ett lager raksallad och på nästa botten leverpastej och bostongurka.
- På den översta rundeln bredds majonnäs och i mitten läggs hoprullade skinkskivor, garnerade med bitar av gröna oliver, varvat med skivor av inlagd aprikos och salladsblad. Runt om detta täcks tårtan med skivor av hårdkokt ägg och drivor av färska räkor.
- Dekorationen runt om består av tomater, gurka och ihoprullade ostskivor, fästade med tandpetare.

Hoppas att det smakar!

MAIRE NYLUND

Gott för öga och gom på Kulturhusens dag

Årets tema är "Smaka på husen". I Sala tar Ångbageriet och Måns Ols emot. I Heby väcks minnet av det gamla bryggeriet.

SALA-HEBY. Runt om i landet, närmare bestämt på 200 platser, firas på söndag Kulturhusens dag. I år handlar det om hus som byggts och använts för produktion eller utskänkning av mat och dryck.

Det är Riksantikvarieämbetet som numera årligen utlyser Kulturhusens dag i september. Den här gången går dagen i matens och dryckens tecken.

Tanken är att uppmärksamma hus med anknytning till matproduktion. Det handlar om allt från bagarstugor och brygghus till restauranger och stora bryggerier.

I HEBY HÅLLER tegelbruksmuseet öppet och lägger för dagen tonvikten på att museibyggnaden faktiskt är ett gammalt bryggeri. Det var under åren 1880-1970 som det producerades drycker i huset vid ån i centrala Heby.

På Kulturhusens dag visas en gammal mältkvarn, skyltar, flaskor och annat från bryggeritiden.

SALAS ÄLDSTA BAGERI visar upp sig på Kulturhusens dag. Det är Ångbageriet, som startades 1902.

– Det roliga med det här bageriet är ju att det ligger på samma ställe, har samma typ av verksamhet och i mångt och mycket samma recept genom alla år, säger Kristina Österberg, som är inne på sitt nionde år som bageriets ägare.

Ägarna genom åren kan räknas på ena handens fingrar. I nära 50 år, fram till 1991, drevs bageriet av Arthur och Inga Ek.

Det är inte bara kakorna och bullarna som brukar uppskattas av gästerna. Även den bevarade 50-talsmiljön ger många en skön nostalgikick.

HOLLÄNDARE HETER DET speciella bakverk som Ångbageriet laddar upp med till Kulturhusens dag. "En återvinningskaka", kallar Kristina Österberg den.

– Ja, den ligger ju i tiden på det viset, men har bakats här länge. Receptet finns med i boken Den praktiske konditorn, från 1915.

ÅTERVINNINGEN BESTÅR i att det ska vara smulor i degen. I bageriet spar man ihop smuttar av kakrullar, eventuella misslyckanden och annat. Därför kan holländaren ibland smaka mer av vanilj eller mer av choklad, beroende av vilka "smulor" som ingår.

– Egentligen är holländarna för tidsödande och därmed dyrbara för oss att baka, men vi gör det ibland eftersom folk frågar efter dem. Vi har till och med kunder i Stockholm som beställer en laddning emellanåt, säger Kristina Österberg.

ÄVEN MÅNS OLS utvårdshus uppmärksammar Kulturhusens dag på söndag med mat efter gamla recept. Det första utvårdshuset på platsen byggdes i slutet av 1700-talet.



INGALLIL FORSS NORBERG
ingallil.forss-norberg@ingress.se
0224-56138



KULTURBAGERI. "Egentligen är det roligaste med det här bageriet inte detta med bullar och tårter, utan just att det funnits i över hundra år", säger Kristina Österberg.

FOTO: INGALLIL FORSS NORBERG

Sala Allehanda ● Måndag 30 oktober 2000

En blomma till...

...till Ångbageriet

och tack snälla ni för att jag fick
prya hos er. Ni är så snälla och
goá.

Praoeleven Kristin

INFÖR FETTISDAGEN – SA TESTAR SEMLOR



Fettisdagens bästa semla utsedd

Ångbageriet tog hem vinsten när Salas och Hebys bästa semla korades av SA.

■ JOHANSSONS BAGERI & CAFÉ 8

■ CAFÉ JERNVÄGEN 3



Den ser nästan ut som en glass.
Eller ett konstverk! Helt perfekt!



TESTPANELEN: Jessica Andersson, nyhetsredaktionen, Carola Blank, Nära & Kära, Christina Berglind, förvaltningsavdelningen, Olle Kullberg, annonsavdelningen, Dennis Forslund, annonsavdelningen.

FOTO: ANTON NILSSON

Semlor med bruna bönor

SALA-HEBY. **Mardi gras, Vita**

lite för att bryta sötman, men det
finns även de som strädda kanal

Och Hebys bästa semla korades av SA.

■ JOHANSSONS BAGERI & CAFÉ

2,8

Smak: 3 Konsistens: 2,8 Utseende: 2,6

+ Gott! Mums med blåbär! Den är spännande, kul med något nytt.

— Lite torr i konsistensen.

Pris: 22 kronor



■ CAFÉ SILVER

2,9

Smak: 2,6 Konsistens: 3,2 Utseende: 2,8

+ Tydlig kardemummasmak, luftig utan att bli för torr.

— För mycket grädde. Nej, tack.

Pris: 25 kronor



■ ÅNGBAGERIET

3,7

Smak: 3,8 Konsistens: 3,6 Utseende: 3,8

+ Mums, smakens! Fluffig grädde. Den ser hemmagjord ut.

— För stor botten, liknar en munk.

Pris: 25 kronor



■ CAFÉ JERNVÄGEN

3

Smak: 2,8 Konsistens: 3 Utseende: 3,2

+ Den ser hemmagjord ut, det är bra. Lagom grov mandelmassa också.

— För mycket bröds smak och grädde.

Pris: 25 kronor



■ MÅNS OLS

3,3

Smak: 3,2 Konsistens: 3,2 Utseende: 3,4

+ Den ser nästan ut som en glass. Eller ett konstverk! Helt perfekt!

— För hög grädde och fel proportioner.

Pris: 25 kronor



■ PER-ERICS LIVS

3,5

Smak: 3,6 Konsistens: 3,8 Utseende: 3

+ Den ser god ut, lagom med grädde. Fin konsistens, härlig att titta på.

— Inte speciellt söt grädde, torrt bröd.

Pris: 15 kronor



■ SÅ GENOMFÖRDES TESTET

En testpanel bestående av fem personer fick granska och smaka på alla sex semlor utan att veta var de kom ifrån. Därefter rankade de smak, konsistens och utse-

ende med poängen 1-5. 1 var sämst, 5 var bäst. Alla värden räknades sedan ut för varje semla för att få ett medelvärde för varje kategori.

När medelvärdet för varje kategori var framtaget räknades snittvärdet ut genom att dela det sammanlagda värdet med tre.

bruna bonor

SALA-HEBY. **Mardi gras, Vita tisdagen, Faschingsdiens-tag och Fettisdagen. Kärt barn har många namn. På tisdag är det dags att frossa i semlor utan hämningar, och man får äta precis hur man vill. Fettisdagen är en dag fylld av traditioner och historia.**

Det få tänker på nuförtiden är det faktum att fettisdagen är en kristen religiös dag som handlar om påskfastan. Först kommer fastlagssöndagen, dagen som inleder frosseriet inför fastan. Efter det kommer blåmåndagen, även kallad bull-, fläsk- eller korvmåndagen. Sen är det dags för den viktigaste dagen, fettisdagen, med semlan i fokus. Det är den sista dagen inför den 40 dagar långa kristna fastan.

NÄR TRADITIONEN INFÖRDES var man strikt med att bara äta semlan under fettisdagen. Men ju längre tiden gick blev folk mer och mer förälskade i bullens goda sötma, och efter en tid bestämde sig stora delar av befolkningen att man kunde tumma lite på fastandet. Att äta semla varje tisdag under fastan var okej. Det var något som skåningarna inte gick med på. Där är i stället traditionen att man äter semlan redan på fastlagssöndagen eller blåmåndagen, inget mer.

MÅNGA ÄTER I dag semlan rakt upp och ner med eller utan sked, som en bakelse. Men under den första halvan av förra seklet såg det annorlunda ut. Då serverades semlan i en djup tallrik med varm mjölk. Man skulle gärna salta

lite för att bryta sötman, men det fanns även de som strödde kanel på den.

NÄR SEMLAN SERVERADES med mjölk kallades den "hetvägg". Under andra halvan av 1900-talet försvann den traditionen mer och mer eftersom semlan började serveras på konditorier och på så sätt betraktades mer som en bakelse. På senare år har dock "hetväggen" kommit tillbaka och finns att hitta på kaféer i framförallt de större städerna i Sverige.

Traditionen om hur och när man äter semlan skiljer sig inom Sveriges gränser också. I Norrland äter man den som efterrätt till bruna bonor.

I Norge har man sylt i stället för mandelmassa i semlan.

FETTISDAGEN ÄR INTE bara en svensk företeelse, den firas i stora delar av Europa. I England kallas dagen Shrove Tuesday och firas med en rejäl pannkaksmiddag.

I Frankrike heter det Mardi Gras, vilket har gett upphov till Mardi Gras-festivalen i New Orleans i USA. Och i Tyskland kallas det Faschingsdienstag som firas med fest och karneval.

ORDET KARNEVAL HÄRSTAMMAR faktiskt från just fettisdagens historia. *Carne vale* betyder "kött farväl" på spanska, det var dagen då man vinkade adjö åt alla luster de kommande 40 dagarna när fastan började.



ANTON NILSSON

anton.nilsson@ingress.se

0224-56193

Foton från Inga Ek:



Maken Artur Ek



Två foton framkallade 5 mars 1986



Julen 1984. Inga och Artur bjöd på kaffe med dopp till Lucia varje år.
En tradition som fortfarande hålls vid liv av nuvarande ägaren Kristina Österberg.

Interiörbilder från Ångbageriet i november 2009. Foto Johnny Ekman:





Från cirkelträffen 14 oktober 2009. Foto Johnny Ekman:





Från cirkelträffen 28 oktober 2009. Foto Johnny Ekman:



