



NÄR STOCKHOLMARN BJÖDS UT PÅ KAFÉ

DET MODERNA KAFÉRUMMETS ETABLERING 1800–1840

Ulrika Torell

”PÅ DROTTNINGGATAN, DÄR jag bor, och som minst är en halv polsk mil lång, finnes en krog i vart tredje hus men knappast ett café på hela gatan.” Så skrev den polske kaniken Albertrandi till en vän i Warszawa vintern 1790 då han var på besök i Stockholm.¹ Idag finns närapå tusen kaféer i Stockholms innerstad. De breder ut sig som en tät prickväv på stadskartan, liksom utplacerade på lagom avstånd, öppna för vem som helst att slå sig ner en stund mot betalning för en kopp kaffe, te, en smörgås eller något sött. Bara längs Drottninggatan skulle Albertrandi kunna räkna till fler än 200 ställen, om han fått möjlighet att återkomma i vårt århundrade. Mönstret går igen i de flesta städer. Kaféerna, med sina sittplatser och småbord, har under de senaste tvåhundra åren blivit så typiska och välintegrerade inslag i stadslandskapet att de kommit att gestalta själva sinnebilden för urbanitet och stadsliv.

Med de europeiska storstädernas expansion under 1800-talet etablerades allt fler konditoriserveringar i Wien, Paris, Berlin, Budapest och Stockholm, där vimlet, gatan och stadstillvarons nya villkor gärna skildrades med just kaféstolen som skåde- och utkiksplats. På så vis kom kafékulturens rum och praktiker att flätas samman med bilden av den

moderna staden och nya mönster för rörlighet, umgänge och konsumtion utanför hemmets privata sfär. Det är denna scenförändring som står i fokus här. Den tar sin början i de krogtäta grändernas allmänna brännvinsutskänkning i 1790-talets Stockholm – där den polske kaniken såg hur gemene man, även kvinnor, flickor, ja till och med barn ”några gånger åtminstone före middagen och före kvällsmaten taga sig en sup” – och landar i kaféernas boom några decennier senare.² Då konstaterade tidningarna att civilisationen gått framåt så att stadsmänniskan nu ”i förfining och belevnhet” kunde slå sig ner och ”smutta thé eller chokolad [...] ur prima sort Rörstrandsporslin och med sockerbröd på en liten pressad glastallrik!”³ Det är en historia om influenser och gränser, om privat och publikt och om vem som tagit plats och fått rum i staden.

Medan andra konsumtionsmiljöer genomgått radikala förändringar under de senaste tvåhundra åren är kaférummet – som tog form och plats i 1800-talsstaden – sig förvånansvärt likt.⁴ Den som klev in i en kafélokal 1830, 1850 eller 1900 mötte i stort sett samma rumsliga arrangemang, utbud och ordningar för inköp och sittande som kafébesökare möter idag. Detsamma tycks även gälla för kaférummets sociala funktioner och vissa centrala värden som ligger i idén om ”att gå på kafé”. Grundformeln lär ha beskrivits av Franz Kafka, uppvuxen i sekelskiftets konditoritäta Prag, som möjligheten att träffas utan att vara formellt inbjuden, att prata med människor eller bara iaktta dem utan att stifta närmare bekantskap: ”Vem som helst kan komma och gå när det passar honom, utan förpliktelser, och kan ändå utan hyckleri känna sig välkommen.”⁵ Eller som vår egen tids kaféägare säger: ”Vi ville skapa ett ställe med härlig atmosfär, där alla känner sig välkomna [...] du ska kunna komma hit med ett skrikande barn, eller köra en Tinder-dejt här.”⁶ Och stadens kafégäster håller med: ”Här får man vara sig själv och sitta i sitt hörn o läsa tidningen utan att nån stör en” eller ”[d]et enda kaféet man kan gå till ensam, utan att känna sig ensam, och få riktigt bra kaffe!”⁷

Det finns bara vaga uppgifter om när de första kaféerna slog upp sina dörrar i Stockholm och en kafékultur började ta form här i landet. Historieskrivningen traderas som regel vidare via äldre berättande stockholmsminnen, framför allt Claës Lundins och August Strindbergs

” Det finns bara vaga uppgifter om när de första kaféerna slog upp sina dörrar i Stockholm och en kafékultur började ta form här i landet.

Gamla Stockholm liksom sockerbagarnas äldre professionshistoria, vilka tecknar en diffus bild med 1810-talet som utgångspunkt.⁸ Med samma förenklade antaganden brukar också miljöerna schablonmässigt beskrivas som typiskt manliga miljöer, där en kvinnlig kundkrets först bjöds att ta plats med varuhusens och butikshandelns stora genombrott närmare sekelskiftet 1900. Men inte heller den saken tycks stämma överens med förhållandena i det tidigmoderna Stockholm.⁹

Omständigheterna kring hur det gick till när publika kaféer introducerades i huvudstaden – och stockholmarna bjöds ut för att ”gå på kafé” – har i själva verket inte utforskats närmare. Det är den processen av innovation och stadsomvandling som den här studien syftar till att belysa. Processen framskred stegvis, var i hög grad interaktiv och involverade en rad olika aktörer, alltifrån rörelseidkarna själva och deras konkurrenter till myndighetsinstanser och inte minst stadens publik som successivt lärde känna en ny form av offentlig konsumtion i möblerade umgämesrum längs gator och torg.

Målet med denna studie är dels att hitta dessa faktiska rum i staden, dels att spåra och söka efter det urbana kafékonceptets särskilda kvaliteter och funktioner, såväl rumsligt och materiellt som idémässigt och praktiskt. Hur såg de första kaférummen ut i Stockholm och vad erbjöd de stadsborna? Hur skilde sig den nya modellen från andra näringsställen? I nästa steg har rummens transformerande och produktiva potentialer utforskats, med frågor om hur de nya inrättningarna påverkade människors vardagliga villkor. Kort sagt, vad *gjorde* kaféerna med stadsrummet? Klart är att kafékonceptet rubbade och utmanade en rad vedertagna ordningar, både vad gäller saluhållandet av nya smaker och olika gruppers rörlighet eller svängradie i det offentliga. Kring de första publika kaférummen utspelades nämligen en utdragen kamp om maktanspråk, öppenhet och exkludering, som bara delvis kunnat anas i tidigare forskning.¹⁰

VAD ÄR ETT KAFÉ?

Med kaférum menas i det här sammanhanget de salubodar (1800–1840) som sålde och serverade sötvaror i kombination med drycker av olika slag. De kom så småningom att kallas *kafé*, *konditori*, *schweizeri* eller liknande. Det väsentliga för avgränsningen är vad som salufördes i lokalen, vilket under den studerade perioden var strikt reglerat i enlighet med skråväsendets principer. I de första kaférummen utgjordes huvudnumret av söta bakverk och konfekt, vilket tillverkades av stadens sockerbagare, pastejbagare och konditorer. De hade i olika grad rätt (eller gjorde anspråk på rätten) att tillverka och sälja varor bakade av socker, mandel och smör. Därtill kunde Kongl. Maj:t utfärda särskilda privilegier för enskilda rörelser. Kaférummet kan följaktligen avgränsas från sockerbagarboden som saknade servering, vilket är en viktig distinktion. Det är också väsensskilt från kaffehuset. Sådana drevs av yrkeskategorin kaffe-skänkar, i annan tradition och i andra typer av rum, vanligen belägna en trappa upp i en ordinär bostadslägenhet. Övriga utspisningslokaler i staden under den studerade perioden utgjordes av källare, krogar, spiskvarter, värdshus och traktörsställen. De drevs i sin tur av speciella yrkesgrupper eller med särskilda tillstånd.

Begreppet kaférum används här emellertid inte bara för att beteckna den fysiska lokalen utan ett helt rumsligt koncept med både materiella och sociala dimensioner. Det omfattar allt från inredning, inventarier, varor och dekorationer till människors rörelse och användning av rummen, liksom idéer och betydelser som kopplas samman med platsen. Perspektivet ansluter på så vis till en bredare kulturvetenskaplig syn på rummet, som inspirerats av Henri Lefebvre, med betoning på de spatiala sidorna av människors vardagsvanor och sociala praktiker.¹¹ Kaférummet utgörs därmed i det här kapitlet av allt det som stockholmarna tog in och orienterade sig i när de först lärde sig att gå på kafé under 1800-talets början. Det var något alldeles nytt som först med tiden utvecklades till en vardagssocial praktik i staden.

ATT UTFORSKA GLÖMDA PLATSER OCH RUM: MATERIAL, METOD OCH STUDIEDESIGN

Kapitlet baseras på en systematisk kartläggning av de rum där rörelse drevs enligt kafékonceptets principer i Stockholm från åren kring sekelskiftet 1800 fram till 1840. Under denna period ökade rummen i antal och integrerades som dagsbekanta publika inrättningar i staden. Man träffades ”hos Schütz” eller slog sig ner ”hos Chergé”. Först mot slutet av 1830-talet började benämningen *kafé* att tas i bruk i Stockholm, vilket tyder på att rumsformatet då blivit tillräckligt spritt och standardiserat för att få en generisk beteckning.

Kartläggningens första steg har bestått i att hitta de personer som drev rörelse med tillverkning, saluhållande och servering av kafékonceptets speciella sortiment. Näringslivet var vid denna tid strikt reglerat enligt skråordningens principer, med tydliga regler för vem som fick tillverka och sälja vad. På så vis har en avgränsad grupp av rörelseidkare med särskilt tillstånd eller privilegium, och därmed särskiljande titlar, successivt kunnat ringas in. De har identifierats i mantalslängderna för år 1800, 1810, 1820 och så vidare, samt följts och eftersökts i kronotaxeringen (som bevarats i längre serier) liksom i andra kompletterande källor framåt och bakåt i tiden. Av mantalslängderna framgår adresser, hushållets sammansättning med familjemedlemmar, anställda gesäller, lärningar, tjänstefolk och dylikt. Ibland finns även specifika noteringar om rörelsens art och inkomster. Längderna har i kombination med kronotaxeringen fungerat som ingång till branschen i allmänhet och till kartering av rörelseidkarnas bodar och butiker i synnerhet.

Vidare har dagspressen, med annonser, artiklar, notiser och nyheter, använts för att söka spår av rörelserna och de bakomliggande personernas handel och vandel i staden. Genom systematiska sökningar i den digitaliserade pressen på namn, adresser och andra signifikanta ledord, har en rikhaltig bild av rörelseidkarnas självpresentationer, deras tilltal, utbud och marknadsföringsstrategier framträtt, liksom hur ställena omnämndes och ibland recenserades i flödet av dagsaktualiteter och vardagsärenden på tidningssidorna.

För att klargöra relationer, upptäcka nätverk, spåra härkomst, släkt-skap, religionstillhörighet och andra sociala omständigheter som dyker upp i kaféhistorien har flera kyrkoarkiv använts. Här har framför allt husförhörlängder givit upplysningar, liksom Tyska kyrkans arkiv och Reformerta församlingens bevarade handlingar. På samma sätt har rörelseidkarnas ekonomiska historia, deras livsvillkor och öden följts upp i efterlämnade bouppteckningar. I kombination med Brandkonto-rets besiktningar av aktuella adresser har uppteckningarna givit inblick i de materiella och rumsliga världar som kafékulturen formades inom. Med uppgifter om rörelseidkarnas efterlämnade bohag, salubodarnas och serveringslokalernas inredning, liksom förteckningar över kläder och personliga persedlar har i vissa fall såväl en fysisk som social tillvaro kunnat rekonstrueras, med distinkta markörer för status och identitet.

” Ur materialen har successivt ett trädlikt sammanhang av platser, personer, idéer, ideal och handlingar trätt fram, i vilket kaférummet tog form i Stockholm.

Men kaférummets tidiga historia är även i hög utsträckning vävd av tillståndsansökningar, besvär, klagomål och juridiska stridigheter mellan konkurrerande parter i stadens kommersiella liv. De hanterades dels inom stadens egna institutioner, dels som ärenden för det kungliga kansliets kollegier då konflikterna ofta gick till högre instans. Parternas argumentering med beskrivningar av rådande omständigheter och deras respektive belägenheter som rörelseidkare i staden har följts i skrivelser till Kungl. Maj:t, där Kommerskollegiet slutligen avgjorde en rad långdragna ärenden under den studerade perioden. Även Sockerbagaresocietetens arkiv har använts för att utforska förloppen, liksom Äldre poliskammarens arkiv och vissa kungliga förordningar utfärdade för publika näringsställen och utskänkning i staden. Slutligen har samlingarna av bilder, föremål och arkivalier vid Nordiska museet, Stockholms stadsmuseum och Centrum för Näringslivshistoria sökts igenom efter

spår av stadens kaférum och en framväxande urban kafékultur mellan 1800 och 1840. En fullständig förteckning över de personer som drev schweizerrörelse i Stockholm under perioden finns i bilaga 1.

Ur materialen har successivt ett trädlikt sammanhang av platser, personer, idéer, ideal och handlingar trätt fram, i vilket kaférummet tog form i Stockholm. Det har förgreningar, rötter och skott som sträcker sig geografiskt och tidsmässigt – ävensom kulturellt, ekonomiskt och politiskt – åt olika håll, vissa med förankring långt utanför det dåtida Stockholms horisont. I kapitlet återges omständigheterna kring kaférummets etablering som en kronologisk utveckling, men med fokus på tre analytiska tematiker: innovation, reaktion och konsekvenser.

Det första temat, innovation, handlar om själva kafékonceptet, vad det bestod i och hur det introducerades i Stockholm. Det andra handlar om stadens möte med de nya rummen, hur borgerskapet och publiken förhöll sig till nymodigheten. Det sista, konsekvenser, resonerar kring kaférummets förutsättningar och produktivitet – eller dess påverkan på mönster för konsumtion, umgänge och rörlighet för olika grupper och skikt i stadsbefolkningen.

Men först en upptakt som belyser hur det hela tog sin början, i 1790-årens Stockholm, där fler än kaniken redan noterat att det saknades kaféer.



DET "SWEIZERSKA" SÄTTET

Sommaren 1789 inkom en ansökan till Kungliga slottet från två unga män som nyligen anlant till Stockholm från kantonen Graubünden i sydöstra Schweiz och öppnat bod på Köpmangatan nära Stortorget i centrala staden. Där tillverkade och sålde de socker- och smörbakelser, eller "confekt" på "Sweizerska sättet" med förhoppningen, som de sa, att "alla respektive Herrskaper" som behagade köpa eller beställa sådana "confecturer" skulle finna sig nöjda med betjäningen.¹² Redan året innan hade Kunglig Majestät givit dem särskilt privilegium att driva geschäft med de utländska specialiteterna, men för de båda männen var verksamheten långt ifrån komplett. De hade bara nått halvvägs i förverkligandet av sin affärsidé. De förklarade för majestätet:

Uti vår anläggning där vi tillhandahåller smör- och sockerbakelser av Schweitzersk art och smak till det allmännas tjänst, saknas för vår nöd-
torftiga inkomst endast den tillåtelsen – som vanligen ingår i vår lilla
hantering och som i synnerhet bidrar till vår varas avsättning – nämligen
att, då vi helt öppet säljer våra bakverk även få servera likörer som
vi själva, på schweitzerskt sätt kan förädla och förbättra, samt erbjuda
mandelmjolk och limonade som vi själva bereder, om någon så skulle
önska.

Vi vågar i djup underdånighet anhålla om Eders Kongl. Mayest:s
nådiga bifall till sådan frihet. In till dödsstunden framhårdar Eder
Kongl. Mayestäts underdånigaste tropliktigaste undersåtar Jeremias
Schann o. Jacob Cleopath.¹³

Saluboden på Köpmangatan som de båda schweizarna skaffat sig var både rymlig och av god standard. Två stora rum, med högt i tak, kakel-
ugnar och stuckaturer. Därtill en bagarstuga med ugn, spis och in-
murad kopparpanna och ett kontor försett med järndörr.¹⁴ Den lämpade sig väl för konceptet. Men majestätet sa nej, deras ansökan kunde icke bifallas. Möjligen ville myndigheterna hålla greppet om nyligen utfärdade förordningar om kronobränneriernas ensamrätt på sprittillverkning. I huvudstaden noterades också en otillfredsställande oreda

av diverse tillstånd som ingen hade full kontroll över.¹⁵ Hur länge det dröjde innan schweizarna trots allt fick medgivande framgår inte av källorna, men klart är att Schann och Cleopath inom några få år serverade stockholmarna med både kakor, tårter, pastejer och, som Schann skrev, ”ätskilliga af mig destillerade finare Liqueur” på var sitt ställe i staden.¹⁶

De båda männen var i sena tjugoårsåldern då de 1787 eller 1788 kom resande för att etablera verksamhet i Stockholm under firmanamnet Schann, Cleopath comp. Samtidigt anlände två landsmän, också de från Graubünden, till Köpenhamn för att anlägga sockerbagerirörelse med servering på Østergaade.¹⁷ Schann och Cleopath skulle fortsätta driva sina rörelser under flera decennier i staden och dessutom fungera som nod för nya generationer av gesäller och lärgossar som kom vandrande till Stockholm – vid sidan av dem som istället styrde kosan till Köpenhamn eller Göteborg, Berlin, Riga, S:t Petersburg, Viborg eller Reval till exempel. I själva verket var de alla, som vi ska se, del av ett vittförgrenat nät av professionell expertis som vid den här tiden startade verksamheter över hela Europa.

Arbetsmigrationens historia i den schweiziska kantonen Graubünden har beskrivits i tidigare forskning, vilken här kastar ljus över händelseutvecklingen också i Stockholms affärsliv under tidigt 1800-tal.¹⁸ Begränsade försörjningsmöjligheter i den karga bergskantonen hade tidigt drivit befolkningen till arbetsvandringar och hantverksmässig högspecialisering, i synnerhet inom sockerbageri- och konditornäringen liksom i konsten att destillera sprit på frukt och bär. Redan under 1400-talet utvecklades hantverket i Venedigs stad av säsongarbetare, så kallade Bündner, från de närliggande bergsområdena. De öppnade sockerbagarbodar och kom att inrätta de första kaféerna i staden där de serverade det venetianska borgerskapet drycker och raffinerade arbeten i choklad, marsipan och socker – en konst genererad av nya exotiska råvaror, smaker och idéer som skeppades in till Europa och den stora hamnstaden från öster.¹⁹

De schweiziska köpmännens dominans och växande makt i stadens näringsliv ledde år 1766 till ett slutgiltigt upphävande av deras samtliga näringstillstånd i Venedig. På grund av tilltagande ”überfremdung”, det



vill säga av protektionistiska skäl, kastades de i ett slag ut ur staden. En ansenlig befolkningsgrupp hade då levt och verkat där under flera generationer. Deras kaféer räknades till nära tvåhundra i staden, motsvarande så gott som branschen i sin helhet.²⁰ 1700-talets ”venetianska exodus” har beskrivits som upptakten till en genomgripande förändring av migrationsmönstren i Graubünden, och framför allt som början på kafékulturens spridning över hela den europeiska kontinenten.

Tidigare studier har kartlagt drygt 13 000 individer som fram till första världskrigets utbrott drev företag i mer än 1 200 städer. Därutöver etablerade schweiziska migranter kaféerörelser i Amerika, Australien och Centralasien.²¹ Familjer från samma byar strävade som regel efter att hålla samman, ingå partnerskap och etablera filialer i serier av städer. I norra Europa blev framför allt Hamburg, Königsberg, S:t Petersburg och Warszawa knutpunkter för större kolonier av företagare i ett vidsträckt transnationellt nätverk där också Norden och Skandinavien ingick.

De bündnerska konditorernas liv och verksamhet i Danmark och Finland har beskrivits i tidigare studier, men ingen har hittills kartlagt vilka som sökte sig till Stockholm.²² I ett urbanhistoriskt perspektiv är det dessutom särskilt intressant att analysera själva affärskonceptet, utforska rummet, varorna och nya sociala praktiker som inrättningarna formade förutsättningar för. Kort sagt: att se hur kaférummet – som en ny typ av urban infrastruktur – påverkade vanor, rutiner och idéer kring publikt och privat i den tidigmoderna staden.

Vänster sida: ”Utanför Café A Porta, vid Kongens Nytorv, Köpenhamn” av Vilhelm Rosenstrand 1881, Nationalmuseum. Kaféet öppnades på adressen 1793 av Giovanni Soltani från Graubünden och övertogs sedermera av landsmännen Jacob Mini (1819) och Stephan à Porta (1857). Kaféet bar å Portas namn till 2012 då McDonalds tog över lokalen (Parby 2015, s. 175–176). Nationalmuseum, NM 1359.



INNOVATION

Åren kring sekelskiftet 1800 drevs en handfull serveringar i Stockholm av sockerbagare från Graubünden. På Stads Smedjegatan (idag början av Västerlånggatan) fanns Schann och vid Storkyrkobrinken strax i närheten fanns Cleopath. En Melchior Grotti hade dykt upp på Västerlånggatan under 1790-talet och Johan Pedolin, som under flera år varit lärling hos Schann, öppnade egen bod en bit upp på Drottninggatan i kvarteret Hägern mindre år 1800.²³

Så formades under 1800-talets första decennium ett mönster av nyetablerade schweizerbodar i staden, då lärlingar och gesäller efter några år hos redan etablerade rörelseidkare öppnade självständiga företag. Mantalslängderna visar flödet av hitresta unga pojkar och män som avlöste varandra i Schanns och Cleopaths respektive hushåll. Några vandrade vidare till andra europeiska städer, andra försvann, oklart vart, medan vissa slog sig ner permanent i Stockholm.

Som framgår av tabellen på motstående sida ökade antalet ställen som drevs på "det schweiziska sättet" från sekelskiftet 1800 och fram till 1815. Den visar också hur konceptet spreds och successivt anammades av personer som varken hade med Graubünden eller Schweiz att göra, men som drev "sweitzerbod" eller "sveitzer-rörelse" och i stadens rullor och vardagliga vokabulär gick under benämningen "schweizare". Nationalitetsbeteckningen blev med andra ord en yrkestitel, en precisering av företagandets art, utan koppling till vare sig bärarens härkomst, konfession, språk eller etnicitet. Kring 1815 ökar andelen ställen i denna kategori, för att vid studieperiodens slut helt dominera kaféutbuden i Stockholm.

Butikerna låg på uppenbarligen noggrant utvalda adresser med tydlig strävan efter att nå det som historikern Mats Hayen kallat nyckelpunkter i stadsmiljön, eller platser som måste passeras vid genomfart i staden och på så vis präglades av en ständigt pågående rörelse av fordon och människor.²⁴ Vid karteringen av kaférummen ser man hur mönstret helt sammanfaller med Hayens identifiering av de viktigaste knutpunkterna vid den här tiden: till att börja med längs *Drottninggatan*, ett centralt stråk för transporter och kommersiell verksamhet där både

	1790	1795	1800	1805	1810	1815	1820	1825	1830	1835	1840
Antal ställen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	● *	●
	●	●	●	●	●	●	●	● *	●	●	●
			●	●	●	●	●	●	●	●	●
			●	●	●	●	●	●	●	●	●
			●	●	●	●	●	●	●	●	●
			●	●	●	●	●	●	●	●	●
				● ● ▼	● ● ▼	● ● ▼	● ● ▼	● ● ▼	●	●	●
					● ▼	● ▼	● ▼	●	●	●	●
						●	●	● *	● *	●	●
						●	●	● *		●	●
							●	●		●	●
								●		●	●
										●	●
										●	●
										●	●
S:a	2	2	5	6	7	9	10	11	8	14	15

- Schweizerbod tillhörande manlig sockerbagare från Graubünden
- * Änka driver rörelsen vidare
- Sommarservering, parkområde
- Schweizerbod tillhörande rörelseidkare av annan nationalitet
- ▼ Med kvinnlig rörelseidkare
- * Änkan driver rörelsen vidare
- Sommarservering, parkområde

Antal bodar i Stockholm som drevs enligt det schweiziska konceptet 1790–1840.

minuthandeln och trafiken av ämbets- och tjänstemän tilltog under perioden. Där etablerades totalt elva serveringar av schweizerbagare mellan 1798 och 1823. Även omkringliggande kvarter norr om Strömmen, med de förnäma promenad- och handelsstråken kring Gustav Adolfs torg och Regeringsgatan, kom i början av 1800-talet att hysa flera nyetablerade schweizerbodar. Det var också här stadens befolkning ökade som kraftigast under perioden, med ett expanderande affärsliv och växande andel förmögna handelshushåll.²⁵

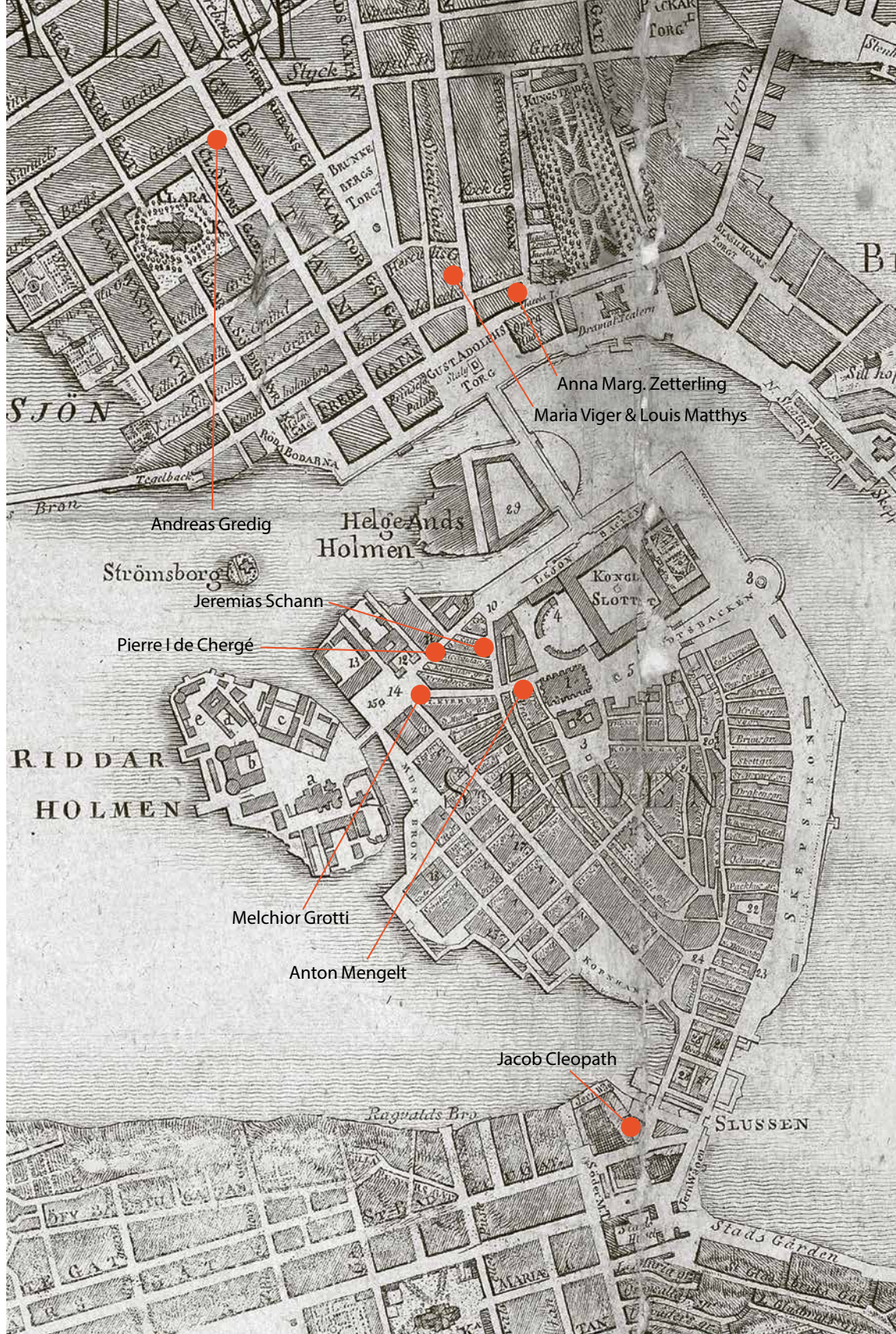
Nyckelpunkten *Norrbro* utgjorde vidare enda förbindelsen norrut från centrum på Stadsholmen. Där fanns vid sekelskiftet herr Chergé, en fransk adelsman och kontrarevolutionär som på flykt från Frankrike under 1790-talet etablerade sig som ”sweitzare” i staden och erbjöd ”alla slags Liqueurer och Bakelser samt Confecturer [...] att hämta eller

förtära på stället”.²⁶ Han avancerade så småningom till nästa nyckelpunkt, *Mynttorget*, och de livliga kommersiella kvarteren på nordvästra Stadsholmen där Jeremias Schann slagit sig ned redan 1789. Från Mynttorget fanns två alternativ att ta sig söderut genom staden på västsidan, antingen via Västerlånggatan eller via någon av Nygatorna. Hayen påpekar hur områdets kommersiella betydelse förstärktes under perioden. I synnerhet Västerlånggatan utgjorde en av de mest attraktiva handelsgatorna för rörelseidkare som sökte köpstarka kunder.²⁷ Här, i västra delen av centrala staden, återfinner vi totalt 13 nya kaférum som öppnade med servering mellan 1800 och 1840.

I flera fall övertogs en och samma lokal av någon annan schweizerbagare, då en tidigare schweizare flyttade eller försvann. Mönstret märks särskilt tydligt i gruppen av yrkesmän från Graubünden, där nya aktörer ofta efterträdde varandra på samma adress. På så vis blev vissa ställen i staden välkända publika inrättningar, även om värskapet varierade. Till riktiga långkörare hörde Chergés etablissemang på Myntgatan åren 1805–1832, där ytterligare sex olika schweizare avlöste varandra efter Chergés död hösten 1817. Även en bod i hus nr 7 på Storkyrkobrinken var ständigt igång åren 1799–1812 men med cirkulerande huvudmän. Först in och sist ut av de tidiga kafépionjärerna i staden var dock Jeremias Schann, vars ställe på Stads Smedjegatan drevs i familjens regi i närapå ett halvsekel, från 1789 till 1837.

Slussen och Södermalmstorg var slutligen en av de allra viktigaste nyckelpunkterna och mötesplatserna i Stockholm, där all trafik från söder flöt in i stadskärnan och allt gods mellan Mälaren och Saltsjön lastades om.²⁸ Här fanns en stor andel handlanden, krögare och vinskänker och hit flyttade även Cleopath sin schweizerbod år 1806, vilken han, och senare hans änka, drev fram till 1820-talets början.

Det fanns inte något som liknande schweizerbagarnas serveringslokaler i staden vid den här tiden. Mat och brännvin eller öl och vin kunde fås på krogar, källare, spiskvarter och traktörställen, men inte sötsaker och finare bakverk med likör. Inte heller kaffehusens skänkar hade rätt att tillverka sötvaror för servering. Stadens sockerbagare, i sin tur, drev små verkstadsliknande bodar där de, liksom andra hantverkare,



huvudsakligen tog emot större beställningar på sockerarbeten för privat konsumtion.²⁹ Söta bakverk och konfektbitar var med andra ord inga vardagsvaror i 1700-talets urbana miljöer. De cirkulerade på en relativt sluten marknad, beställdes till fest och högtider, såsom bröllop, dop och begravningar av herrskap i hus som hade möjlighet att betala. Därför måste "det schweiziska sättet" ha inneburit något iögonfallande annorlunda, och det i flera bemärkelser. För att undersöka det innovativa i schweizerbagarnas koncept lite mer i detalj, ska vi titta närmare på varorna, rummet och rörelsens karaktär – eller bekvämligheten och butikens sociala sidor.

Konceptets delar:

I. Smak av kontinenten

Till det särskiljande och uppenbart nya hörde schweizerbodens lättätna utbud av främmande "art och smak" som hölls "färska och goda" och till salu under hela dagen, vilket schweizarna ofta betonade i sina annonser. De erbjöd "alla sorters Såcker- och Smör-bakelser med flere sorter Sylt-fyllningar" och "Pastejer med fyllningar ... wi ständigt hålla färske ... för hwarje dag tilredde". De senare serverades både varma och kalla och "alltsammans til billiga priser".³⁰

Nykomlingarna bakade på smördeg, en dittills okänd produkt för stadens inhemska sockerbagarskrå.³¹ Pastejerna kunde både ha söta och salta fyllningar. Pastejer som fylldes med kött eller fisk hade närmast karaktären av färdigmat eller snabbmat. Med dryck därtill blev det en hel liten måltid, eller åtminstone ett mellanmål. Historikern Christine Bladh, som studerat månglerskor i Stockholm, menar att efterfrågan på färdiglagat i allmänhet var mycket stor vid den här tiden eftersom många av stadens bostäder saknade tillgång till regelrätta kök. Möjligheten att baka, laga mat och framför allt förvara färskvaror i hemmen var begränsad för de allra flesta stockholmsfamiljer, vilket också förklarar den stora mängden näringsställen som trängdes längs stadens gator. År 1800 drevs 1 200 krogar och matställen av olika slag i Stockholm, med en befolkning på omkring 75 000 personer – schweizerbodarna oräknade.³²

En närmare inblick i vad schweizerbagarna faktiskt erbjöd, som ett alternativ till den lagade maten i spiskvarter, på krogar eller i bättre källare, kan spåras via Giacomo Perinis fackbok *Schweizer Zuckerbäcker* som gavs ut i tryck första gången 1852. Den ger en god bild av sortimenten, också av sådant som uttryckligen salufördes i 1800-talets Stockholm. Familjen Perini var av gammal sockerbagarsläkt i Graubünden och boken innehåller allt som traditionellt sett ingick i en schweizerbagares hantering: den viktiga smördegen och pastejerna i trettioalet varianter, tårter, kakor och söta bakverk i många hundra modeller, därtill en mångfald av smaksatta krämer, glasser och italienska sorbeter.³³ Det Schann i sin ansökan 1789 kallat "finare likörer och limonade" var uppenbarligen ett vitt begrepp som omfattade ett helt komplex av raffinerade blandningar och essenser. Här ingick fruktdrinkar baserade på röda och vita viner, ratafias – körsbärslikörer – och andra destillat av fruktsirap, en stor mängd punschblandningar, mandel- och nötmjök, choklad, smaksatta téer och kaffebrygder. Kort sagt, en hel arsenal av alkoholhaltiga och alkoholfria varma och kalla drycker. Även om gruppen schweizare som anlände till Stockholm bara hade en bråkdel av de traditionella recepten med sig i bagaget, lanserade de helt klart kontinentala nymodigheter i bjärt kontrast till ölet, svagdrickan och sädesbrännvinet som enligt gängse taxa tillhandahölls på stadens näringsställen.³⁴

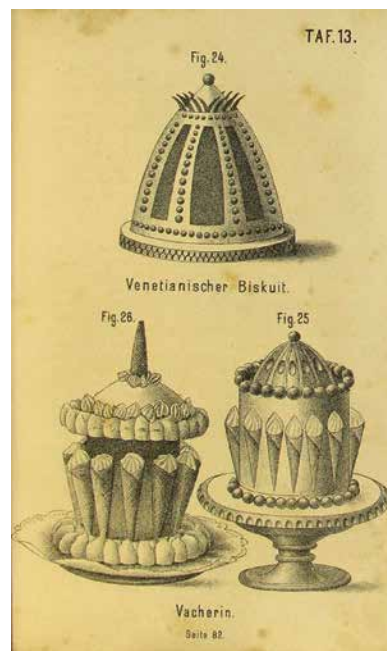
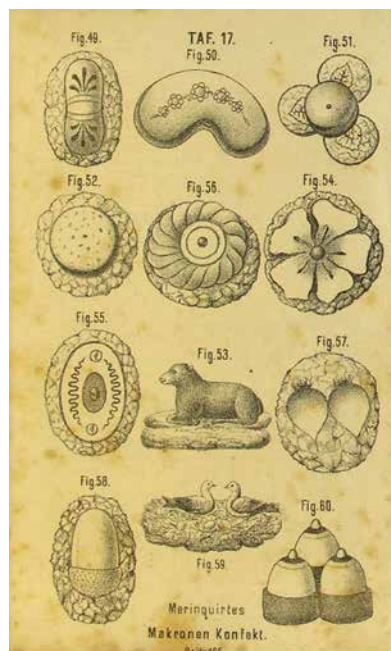
Nyhetsvärdet kan anas av annonserna i tidningarna, där en pedagogisk ton och små påpekanden om vad som gick an och var "à la mode" bortom den svenska målgruppens horisont noteras i presentationen av de utländskt klingande varunamnen [min kurs.]:

Pain à la Reina, eller Drottningbröd *som brukas till Thé*. Smör-bakelser [...] vågar undertecknad i synnerhet recommendera hos *Herrskaper på Landet* [här kurs. i original], hvilka icke alltid hava lägenhet att skaffa sig färskt [...] och hoppas att *när de bli bättre kända, vinna gunstligt bifall* [...] Även fås så kallade Echaudées, en slags Bakelse *mycket känd i de länder där öl brukas*, och som kan hållas i 5 å 6 dygn friska [...] denna Bakelse är *icke så allmänt känd här i Sverige* [...].³⁵

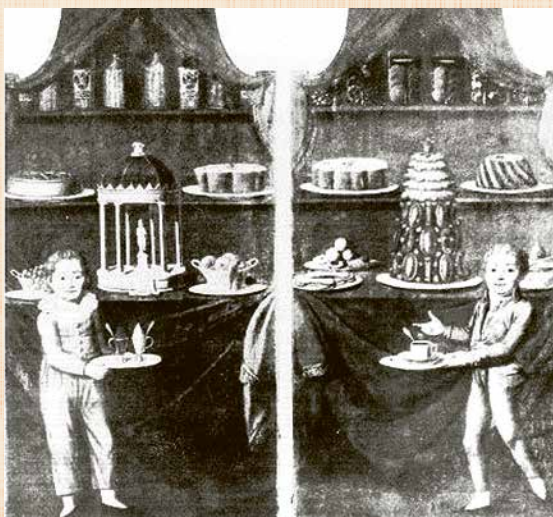
Exempel på Venetiansk biskvi och andra bakverk ur Giacomo Perinis Schweizerzuckerbäcker 1893 (5 uppl.).

Ätminstone från mitten av 1800-talet kunde stockholmarna titta på utställda sötvaror i kaféernas skyltfönster. Överst på nästa sida några skyltdockor, som flankerade utbudet i Landelius Konditori (1858–1910) på Storkyrkobrinken. Nordiska museets föremålssamlingar.

Ned till på nästa sida skyltfönsterreklam från Café Jostys fönster på Stechbahn, mitt emot kungliga slottet i Berlin på 1820-talet. Firman J. Josty & Compagnie, som startades av Johan Josty (1773–1826) från Sils, Graubünden kom att inrätta en lång rad eleganta kaféer i Tyskland.



Även om alla stadsbor inte aktivt prövade och smakade, kan man tänka sig att schweizerbodarnas varor vid den här tiden stack ut som ett nytt visuellt inslag längs trafikerade stråk – att de märktes. För i "det sveit-ziska sättet" ingick en medveten kommersiell estetik, med formgivna bakverk i omsorgsfulla arrangemang, en princip som också Perini nogsammt underströk. Ett belysande exempel från Köpenhamn 1807 berättar hur en av stadens läkare öppet kritiserade schweizarnas tilltagande utbud av söta stimulerande överflödsvaror och fördärvliga likörer som salufördes i dekorerade, förfinade framställningar och lockande färger. De exponerades dessutom i stora fönster ut mot gatan, vilket var ett nytt fenomen i stadsbilden.³⁶ Skyltfönsterreklam från det välrenommerade Café Josty i 1820-talets Berlin (se bild överst på nästa sida) bekräftar att bündnerkonditorerna påfallande tidigt använde sig av visuell marknadsföring i sina butiker, en modern strategi som Orsi Husz och Klara Arnberg beskriver närmare i kapitlet om skyltfönstret i den här boken.³⁷



” Även om alla stadsbor inte aktivt prövade och smakade, kan man tänka sig att schweizerbodarnas varor vid den här tiden stack ut som ett nytt visuellt inslag längs trafikerade stråk – att de märktes.

Om det på ett tidigt stadium skyltades i kaféfönstren i Stockholm är oklart, men år 1815 rapporterade tidningarna hur schweizarna vid Regeringsgatan och Arsenalsgatan dekorerat och illuminerat sina fönster för att hylla hertig Karl som utropats till kung över Norge. Emellanåt annonserades även om särskilda varuexpositioner av vackra och lustiga sötsaker i butikerna, särskilt till jul- och nyårshelgerna. Sådana tilldragelser kunde till och med kommenteras i tidningarna.³⁸ Jämfört med utbudet hos övriga näringsidkare framstår på så vis schweizerbagarnas sortiment som spektakulära objekt. De visades upp på ett nytt sätt, och för fler grupper i staden. Genom sin öppna exponering och skyltning synliggjorde schweizarna nya smaker, skick och möjligheter för var och en som passerade förbi på gatan, inklusive dem som inte hade råd att lägga beställningar hos stadens sockerbagare. Tidigare studier har pekat på hur inredning, fönster och varuarrangemang i 1700-talets framväxande butiksväsende på kontinenten bidrog till att fostra stadsborna i en sorts belevad shoppingpraktik och framför allt frammanade nya idéer och attityder till sortimenten. På samma vis kan också uppvisningen av schweizarnas pastejer och bakverk i Stockholms gränder ha lockat och bjudit in till nya konsumtionspraktiker.³⁹

II. Bekvämlighet

Själva salurummet var en central komponent i schweizarnas innovativa koncept som introducerade en helt ny idé om vad ett butiksbesök var för någonting. Här betalade kunden inte bara för det som inhandlades vid disken. Hos schweizaren bjöds vederbörande dessutom in att slå sig ner i lokalen för att avnjuta inköpen vid ett eget litet bord. Denna dubbla funktion – inköp och förtäring i kombination – gjorde affärskonceptet unikt och skiljde ut kaféet från såväl övriga speceributiker och handelsbodas som mat- och utskänkningsställen i staden. I schweizarnas flitiga annonsering påpekades alltid särskilt att deras bakverk fanns ”så väl för hemtning som att spisa på stället.”⁴⁰

Konceptet förutsatte förstås en viss organisering, inredning och möblering, vilket sammantaget gav en rumsformel med en uppsättning

grundläggande karaktärsdrag, typiska för den särpräglade affärslokal som med tiden skulle komma att kallas kafé. Även om det inte finns bilder eller föremål bevarade från de allra första schweizerbodarnas interiörer, kan en idealtypisk kafémiljö, så som den tog form under 1800-talets början, ändå tecknas genom beskrivningar av olika schweizerställen såväl i Stockholm som i andra städer runt om Europa.

Till att börja med var lokalen betydligt rymligare än en gängse salubod med ett förrum, eller skänkrum, som i tur förgrenade sig i ett eller flera inredda konsumtionsrum. I förrummet fanns en disk, centralt placerad, omgiven av hyllor där sortimenten arrangerats till försäljning. Disken var gärna utstyrd med snidade ramverk, som ett uppbyggt fokus, där hyllplan av glas och speglar förstärkte intrycken av varornas former och färger och skapade mängdverkan. Här stod rader av flaskor och karaffer med likör, vin och lemonad. När en ny ”schweizerbutik” öppnade på Drottninggatan i slutet av 1830-talet tog *Aftonbladet* med sina läsare in i lokalen, ”genom en elegant vestibul med mångfärgade glasdörrar” till en praktfull salong ... af 25 alnars längd ... fönster från golf till tak på ena sidan ... I fonden är sjelfva butiken (inköpsdisken, *min anm.*), elegant konstruerad med sina förföriska batterier af glas och bålar.⁴¹

Hur bearbetad och utsirad en sådan disk kunde vara framgår i detalj av en unik liten mönsterbok för snickarlärningar och gesäller i Nordiska museets samlingar.⁴² Den komponerades av Fredrik Rambach på 1830-talet, en av Stockholms mer kända snickarmästare. Bland soffor och divaner av senaste modell har han sist i boken tecknat fem förslag på ”Conditori-boutiksinredningar” med mått, sniderier och färgförslag (se s. 78). Allt sannolikt inspirerat av utländska tidskrifter som kontinuerligt spred nyheter och trender på inredningsfronten i Europa. Hela formspråket associerar till ett smyckat bakverk i jätteformat och harmonierar med mångfalden av dekorerade artiklar på hyllorna bakom skranket där bodmamsellen skulle stå. Sådana kurvigt snidade hyllor och diskar skymtar återkommande fram även i andra framställningar av Stockholms kaféliv från 1840-talet och framåt, också i de enklaste, stiliserade skisserna: hyllplanen, glasen, sötsakerna och en bodjungfru i blickfånget (bild s. 81).



Ritning till "Conditori
boutiksinredning" ur
Snickarmästare Friedrich
Rambachs mönsterbok,
Stockholm, 1830-tal.
Nordiska museets arkiv,
Friedrich Rambach: accnr.
183/1976.

Serveringsrummen var i sin tur möblerade med en mängd små – ofta runda – bord, uppställda på visst avstånd från varandra. Kring borden stod en eller flera stolar, eller soffor och stoppade fåtöljer, så att varje bord bildade en egen liten sittgrupp. Schweizeri-salongen vid Karl XIII:s torg i Kungsträdgården möblerades till exempel på 1840-talet med 24 bord som i olika konstellationer flankerades av sammanlagt 36 rottingstolar och tre rottingsoffor. Därtill bildade ytterligare sex runda bord och 24 pinnstolar smågrupper för umgänge.⁴³

Redan då Jeremias Schann och Jacob Cleopath anlände till Stockholm på 1780-talet vinnlade de sig om att skaffa en stor butik och när Schann efter något år ville öppna ställe i egen regi, valde han en lokal som kunde hysa många personer. Den hade två ”rymliga salurum” med ingång från Stads Smedjegatan och ytterligare två rum som kunde möbleras. Utöver detta fanns ett arbetsrum med farstu mot Kolmätaregränden, bagarestuga med spis och fyrugn, ett skafferi och tre latriner. ”[Ö]fver allt gipsade tak” och i varje rum ”porslinska kakelugnar”, oljefärgstapeter, bröstpaneler och ”stora fönster”. Det var en mycket påkostad bodinteriör vid den här tiden, i synnerhet kakelugnarna av porslin, fönsterglasen och de moderna tapeterna.⁴⁴

Mönstret går igen på adresser där schweizarna slog sig ner. I Storkyrkobrinken nr 7 till exempel, där Jacob Cleopath och landsmännen Johan Pedolin och Anton Mengelt avlöste varandra mellan 1799 och 1812, fanns flera rum, alla med stuckaturer, panelade väggar, ”porcellainskakelugnar och stora fönster”. Och då Melchior Grotti skulle flytta från Regeringsgatan till ett betydligt bättre läge på Stora Nygatan, alldeles vid Riddarhustorget, beskrevs den lediga lokalen som ”en stor och rymlig Salubod med kakelugn och Dörrar samt 2:e rum och et stort Kök... Rummen bebos nu af en Pastejbagare som har god afgang.”⁴⁵

Mitt emot Jeremias Schanns nya butik, på den livliga Stads Smedjegatan som ledde in mot stadens kommersiella myller, hade sockerbagaren Carl Åkerstén sin salubod. Han var en etablerad och välbeställd borgare i staden som ägde sitt hus och basade över Sockerbagaresocieteten som dess huvudman. Mycket trafik och ärenden gick genom hans butik, men den var av helt annat slag jämfört med schweizarnas: en salubod och ytterligare ett rum innanför, vilket var enkelt ”avplankat” till ett ”mörkt arbetsrum” samt ett litet arbetsrum ”med sockerbagareugn”. Hos Åkerstén fanns varken paneler, stuckaturer eller tapet, inte 1807 och heller inte 1829, då huset åter besiktigades av brandkontorets anställda.⁴⁶

Historikern Roman Bühler som kartlagt migrationsmönstren mellan Graubünden och Ryssland menar att en särpräglad rumstyp kom att dominera schweizerbagarnas företagande i norra Europa, särskilt i Tyskland och storstäderna kring Östersjön.⁴⁷ Han kallar dem Konditorei

mit Kaffeestube, en kombination av sockerbageri och kaffeservering. Denna rumstyp motsvarar de butiksrörelser som kan identifieras också i Stockholm, även om just kaffet inte var huvudnumret till en början då schweizarna satsade på likörer och andra smakrika alkoholfria drycker.⁴⁸

Eleganta interiörer med påkostad inredning sågs hos Josty och Stehely i Berlin eller Branger i S:t Petersburg, ett rumskoncept som enligt Bühler vidarefördes med lärlingar och gesäller till städer i norr, öster och över hela tsarriket i takt med att schweizerbagare förgrenade sina nätverk under 1700- och 1800-talen. I rummen blandades glas, porslin, sniderier och speglar med punsch och choklad, bisquits och konfekt till ett vinnande butiksformat som successivt konkurrerade ut de redan befintliga och äldre kaffehusen. En schweizersockerbagares varor skulle ”avnjutas i en smakfullt inredd salong”, skrev Perini i handboken. Han underströk också – precis som Schann gjort i sin ansökan 1789 till Kunglig Majestät i Stockholm – hur viktiga de ”högt förfinade” dryckerna var som ett tillbehör för att maximera njutningen av de påkostade bakverken.⁴⁹ Helheten ingick i hantverket. Strategiskt applicerade migranterna på så vis de traditionella italienska städernas publika salonger på nya marknader. Nya idéer och ideal för urban socialitet omsattes därmed i en rumslig grundmodell som ännu kan studeras, exempelvis i Café Florian vid Markusplatsen i Venedig, etablerat 1720.

” I rummen blandades glas, porslin, sniderier och speglar med punsch och choklad, bisquits och konfekt till ett vinnande butiksformat som successivt konkurrerade ut de redan befintliga och äldre kaffehusen.



"Café Kahn", Drottninggatan, 1840-talet, Fritz von Dardel. Stadsmuseet i Stockholm, SSM 106150.

Allt tyder på att schweizerbagarna i Stockholm redan från början strävande efter att forma rum med hög standard, där rymd, elegans och bekvämlighet var ledorden. De rekommenderade sig på tidningarnas annonssidor med försäkringar om "bästa bekwämlighet", "all möjlig accuratess", "förmaste uppassning" och att "på bästa sätt betjena hwar och en".⁵⁰ Stadens kaférum kom med tiden också att uppmärksammas i pressen, i synnerhet de summor och omsorger som lades på dekorationer och möblemang. Att "med elegance pryda ett rum" ämnat åt "allmänhetens betjening" var inte vanligt här i landet, som en skribent för *Stockholmsposten* konstaterade efter att ha druckit en toddy hos Chergé vid Myntgatan 1810.⁵¹ Återkommande exempel, framför allt från senare delen av perioden, visar hur rörelseidkarna strävade efter att skapa tilltalande och bekväma miljöer för kunderna.⁵² Talet i tidningarna, i kombination med bouppteckningar och bilder, synliggör också de snart sagt obligatoriska komponenter som under 1800-talets lopp formade det emblematiske kaférummets scenografi: ljuskronor och spegelglas, förgyllda ramar, väggmålningar, marmorbord, ornamenterade järnstativ, stoppade sittmöbler, draperier, blomsterlådor och färgskalor i rött, vitt och guld.

III. Öppenhet

1800-talets kafémiljöer har i historieskrivningen ofta tecknats som slutna, som semipublika eller som avsedda för klientel ur bättre bemedlade skikt. I Helsingfors lär exempelvis besök hos schweizaren av ”mindre passande” personer kunnat undanbedjas och i Köpenhamn villkorade myndigheterna i flera fall tillstånden med att vanligt folk inte skulle få serveras i lokalerna. Historikern Jakob Parby, som studerat de bündnerska sockerbagarna i den danska huvudstaden, menar att schweizarnas kaféer där fungerade som en form av reservat, eller säkra zoner i det offentliga, där borgerskapet och den intellektuella eliten tryggt kunde socialisera i anständigt sällskap.⁵³

Kaféerna har också beskrivits som könssegregerade miljöer, strikt homosociala för ett manligt klientel, där den kvinnliga delen av befolkningen stängdes ute. Det sägs ha dröjt till senare delen av 1800-talet innan kvinnans svängradie i stadsrummet vidgades och hon med bibehållet anseende – och i takt med en expanderande varumarknad – började ta del av de kaféer, varuhus och butiker som då utformades för medelklasskvinnors konsumtion och förströelse.⁵⁴

Den här studien bekräftar inte den bilden. Liknande mönster med exempel på exkludering och territoriella anspråk framträder inte alls i Stockholms kafémiljöer under den studerade perioden. Varken myndigheter eller rörelseidkare formulerade några särskilda villkor i rummen. Inget tyder heller på att enbart övre skikt rörde sig i – eller efterfrågades till – miljöerna. Det gavs inga förbehåll vid dörren, krävdes inga inträdesavgifter. Tvärtom förefaller just strävan efter öppenhet och tillträde ha varit en viktig del av schweizerbagarnas affärsstrategi.

Till att börja med visar en närmare granskning av tilltalet i schweizarnas annonsering att de genomgående vände sig till den *respektive allmänheten*, med ett undantag. Då Jeremias Schann och Jacob Cleopath första gången presenterade sig för Stockholmspubliken 1788 talade de enbart till ”alla Respective Herrskaper”. Året därpå inkluderades ”kunder” i tilltalet och snart breddades målgruppen ytterligare med formuleringen ”Respective Innewånare” i kombination med ”Höge Herrskaper”.

Mot slutet av perioden omtalades gästerna regelmässigt som ”den wördade allmänheten” eller kort och gott som ”Respective Publicum”.⁵⁵ Det var dock vanligt att rörelseidkarna inte tilltalade någon alls utan enbart meddelade vad de hade att erbjuda. Belysande i sammanhanget är att stadens inhemska sockerbagare – som för övrigt annonserade i betydligt mindre omfattning – istället genomgående vände sig till ”Höga Respective Herrskaper” samt ”Herrskaper och bekanta” med sina tjänster.⁵⁶

Schweizarna höll också bokstavligen sina lokaler öppna under ovanligt många av dygnets vakna timmar, från morgonen till kvällen, vilket med tiden väckte kritiska kommentarer (se längre fram under rubriken Reaktion). Med sina öppna dörrar och stora fönster blev de en sorts gatans salonger, arrangerade för den förbipasserande att ta en paus, en munskbit och förfriskning. I sällskap eller på egen hand. En sådan transparent och lättillgänglig bekvämlighet – med tillgång till tidningar och tobak, möjlighet till avskildhet eller konversation – erbjöds för övrigt, utanför hemmens privata sfär, huvudsakligen inom slutna sällskap, på klubbar och i stadens societeter. Och stora delar av ”den respective allmänheten” hörde inte dit. De saknade såväl rum som resurser för att bjuda på supéer, socialisera och hålla salong hemma, vilket annars var det normala och eftersträfvansvärda i stadens översta skikt.⁵⁷

Främlingar på resande fot i Stockholm kring sekelskiftet 1800 har vittnat om hur svårt det var att ta sig fram – för övernattning, måltider och umgänge – utan kontakter. Tillträde gavs genom rekommendationer. Bladh poängterar att gränsen mellan offentligt och privat ofta var svår att urskilja, då många krogar och spiskvarter ofta utgjordes av ett rum i privata bostäder. De skulle hålla mat på bestämda tider, och i spiskvarteren till fasta gäster. Det var med andra ord vanligt att stadsborna åt på abonnemang.⁵⁸

Schweizerbodarnas välkomnande av ”hvar och en” utan vidare presentation eller inträdeskrav, till en välordnad miljö med tillgång till de övre skiktens desserter och modedrycker, var något annat. Med Ferdinand Tönnies välkända begreppspar kan kafékonceptet ses som ett brott i en äldre urban *gemeinschafts*-liknande struktur, där tillträde och tjänster villkorades av personliga band och kollektiv erkänsla: den ingen gick

i god för var på hal is i vardagen. Kaférummets allmängiltiga öppenhet rimmar bättre med individens rörlighet i ett storstadslikt *gesellschaft*, där det gick an att vara anonym.⁵⁹ Det räckte med att ha pengar på fickan för att köpa sig sittplats och bekvämlighet en stund. I miljöerna rörde sig okända gäster, som ingen kände till namnet. Detta framgår av tidningarna som då och då gjorde efterlysningar om att en gäst exempelvis förväxlat en hatt, glömt ett paraply eller råkat få med sig något från stället, som ”herren med det wäl igenkännliga håret och Surtouten, som den 20 i denna månad tog sig en kopp Chocolad hos herr Chergé wid Myntgatan, och förmodeligen af misstag [...] kom att medtaga en Silver Strödosa”.⁶⁰

Roman Bühler noterar att schweizerbagarna ständigt anpassade sitt koncept till de förutsättningar som rådde där de slog sig ner och tydligt strävade efter att bredda sina erbjudanden för att nå en så bred kundkrets som möjligt. Han ger exempel från Café Dominique i S:t Petersburg som med lagad mat till rimliga priser sökte öppna upp stället, inte bara för aristokrater och handelsmän utan även för mellanskiktet av studenter, hantverkare och gesäller. ”Vid dörrarna trängdes det ... folk strömmade in, släntrade omkring, den ene kom, den andre gick ...”⁶¹ Även hos schweizaren Florio Catani i Helsingfors sågs ett blandat klientel med studenter och liberal kreditgivning, säger historikern Sven Hirn. Ett rättsfall i staden 1815 visar att även mindre bemedlade skikt besökte schweizarnas ställen, då en grupp tjänstefolk ätit sockerbakelser i form av små blåkolorerade skor med kopparacetatförgiftning som följd.⁶² Bilden från Köpenhamn är dock lite annorlunda. Där sökte schweizaren Jacob Mini tillstånd att driva rörelse 1819 med argumentet att staden behövde segregerade, semioffentliga rum där herrskap kunde dricka te och choklad och träffa passande sällskap.⁶³ Frågan är hur schweizarna i Stockholm skulle ha definierat gruppen ”herrskap” vid samma tid. Strävade de, på samma sätt som i Köpenhamn, efter att forma slutna herrskapsrum för stadens sociala elit?

Det förefaller rimligt att rummens bekvämlighet och varornas exklusivitet inte avsåg att stänga vissa grupper ute. Strategin var snarare att erbjuda fler och bredare mellanskikt i staden tillgång och tillträde till

miljöer, service och socialitet som de annars inte kunde få, av klass- eller genusrelaterade skäl. Härigenom ökade kundunderlaget och omsättningen. Även en kvinnlig kundkrets bjöds nu belysande nog in att ta plats i det urbana kaférummet, det vill säga långt tidigare än vad som hittills är känt.

” Även en kvinnlig kundkrets bjöds nu belysande nog in att ta plats i det urbana kaférummet, det vill säga långt tidigare än vad som hittills är känt.

Den första som offentligt vände sig till stadens damer var schweizaren Pohl som på nyåret 1829 tog sig ”äran att anmäla” att han lyckats utvidga den lokal som han så många år haft mitt emot operahuset med ”ett nytt elegant Rum för Damer”. Här hade Pohl anordnat en särskild varuexposition av ”alla möjliga sorter nyligen inkomna Ostindiska frukter, såsom Ananas, paradisfrukt, dadlar, Ingefära, te jemte de wackraste Attraper och alla slag af de finaste Confecturer”. Rummet hade egen ingång från Jacobs torg och passade även för ”slutna sällskap”. Även Johan Wazau lät på samma sätt meddela att han efter flytt till större lokaler på Storkyrkobrinken nr 3 fått tillfälle att ”lemna serskilda Rum för Fruntimmer, samt Rökrum för Herrar”.⁶⁴ Valet av formulering i annonserna ger intrycket av att de båda rörelseidkarna gav ett efterlängt besked, som om rumsseparering i kaféerna varit efterfrågad. Man kan tänka sig att tobaksröken i många av kaféernas öppna sällskapsrum upplevdes som besvärande för icke-rökande gäster. Rökandet var vid den här tiden en utpräglad manlig vana, vars bolmande enligt rådande etikett inte skulle behöva drabba en dam. Men värdens försäkran om att herrar och damer hölls isär i lokalerna kan framför allt ha utfästs som garanti för att kvinnors anseende och renommé inte skulle hamna i riskzonen när de besökte hans kafé. På så vis skapade stadens nya damrum förändrade förutsättningar för kvinnors tillträde till trygga publika umgängesrum, för konsumtion och en feminin homosocial gemenskap.

Dessa fynd tidigarelägger radikalt kvinnors delaktighet som konsument i en urban kafékultur. Ingenting talar dock emot att de redan från början omfattades av öppenheten på "schweiziskt sätt", räknades in stadens "Respektive allmänheten" och i själva verket gästade kaférummen under hela den här studerade perioden. Tanken stöds av Jakob Parbys studie av Köpenhamns kaféliv, där han funnit flera röster vid sekelskiftet 1800 som talar om damers närvaro i kaféerna sedan "främmande konditorers etablering blivit så vanlig". Det nya med schweizerbagarna i Köpenhamn var, menar Parby, att de erbjöd upppassning, sittplatser och just tillät borgerskapets kvinnor att uppehålla sig i det offentliga.⁶⁵

Eftersom dåtidens krogar pekats ut som bannlysta zoner för en anständig kvinna, även ur de lägre klasserna, kan schweizerbodens rum med sin påkostade finish och förfinade dryckesutbud ha utgjort ett respektabelt och gångbart alternativ. Inte minst för kvinnor ur de växande mellanskikten. Enligt historikern Hanna Enefalk sågs inte alkoholintag i sig som skadligt för kvinnors moral och renommé vid den här tiden. Dryckeskulturerna var elaborerade i de övre skikten, med hög tolerans gentemot kvinnors alkoholkonsumtion.⁶⁶ Men som Enefalk påpekar – i ståndssamhället hade inte bara människorna utan också dryckerna status. Och punschen, som var på modet i de övre skiktens slutna salonger, fanns också att avnjuta för en bredare publik hos schweizaren.

Under 1830-talet slog kafé-begreppet igenom i Stockholm och varje kaféinrättning som öppnade erbjöd separata damrum och särskilda rökrum, såsom *Café Français* och *Café Scandinave* på Drottninggatan och *Caffé Allemande* vid Brunkebergstorg. En intressant detalj är upplysningarna i öppningsannonseringen om att damrummen ofta hade "egen ingång" från gården eller en sidogata och även lämpade sig för "slutna sällskap". Man kan undra vilken typ av umgänge som kaféerna öppnade för, med en sådan formulering. Om rumssepareringen borgade för kvinnors bibehållna heder, underströk bara påpekandet om "egen ingång" att risken för ett opassande möte på stället var helt eliminerad. Begreppet "slutna sällskap" användes vid den här tiden för att beteckna umgänge i grupp i största allmänhet. Tjänster för slutna sällskap kunde gälla uthyrning av en ångslup, danslokal, festvåning eller liknande.⁶⁷

Men det finns också exempel på betydelseglidning där ”rum för slutna sällskap” i tidningarnas rapportering avsåg plaster för umgänge med sexuella och omoraliska undertoner.⁶⁸ Då borgade ”egen ingång” snarast för att skydda dem som var ute i moraliskt opassande ärenden. Oavsett om kaféernas rum för slutna sällskap hyste grupper av vänner och familj utan egna sällskapsrum i bostaden eller enskilda individer i illegitima möten, erbjöd nu de publika kaféerna en ny insynsskyddad plats i staden, med vidgade möjligheter för umgänge och socialitet utanför hemmen, arbetsplatserna och gatan, där mer traditionella och snäva umgängeskoder var förhärskande.

REAKTION

De första tio åren efter ankomsten till Stockholm tycks Schann och Cleopath ha drivit sina affärer utan allvarligare hinder, i skydd av sitt kungliga privilegium för ”det Schweitziska sättet” från 1788.⁶⁹ De anslöt sig snart till stadens Holländsk-reformerta församling där de knöt nya kontakter i kretsen av etablerade hantverkare, köpmän och grosshandlarfamiljer i Stockholm.⁷⁰ Ett par år senare gifte de sig, skaffade större hushåll och 1797 köpte Schann till och med hela fastigheten i vilken han hyrde bod. Han fick det med tiden gott ställt, förvärvade ytterligare två fastigheter och flera åkdon. Våningen var välmöblerad och inredd med mahognymöbler och engelskt porslin. Där sov han på dunkudde i säng bäddad med fjäderbolster.⁷¹

De båda schweizarna var väl förankrade och samspelade i nätet av bündnerska företagare och familjer som sökt sig norrut. Inte minst Schann som kontinuerligt hämtade nya lärgossar och gesäller från Graubünden för vidare karriärer i städerna kring Östersjön.⁷² Bland anställda, som myndigheterna noterade i hushållet på Stads Smedjegatan fram till 1806, återfinns flera pojkar ur familjer och partnerskap som dokumenterats i nordöstra Europa under 1800-talets början, såsom Michael och Nutin Buchli (S:t Petersburg, Viborg, Helsingfors, Lovisa), Johan Pedolin (Berlin, Reval/Tallin, Riga), Andreas Gredig (Hamburg,

Moskva), Zacharias Fimian (Brandenburg, Jelgava/Mitau) Thom. Corei, Lorentz Stoffel (Åbo, Berlin) och Anton Mengelt (Hamburg). Och det kan ha funnits fler.⁷³

Snart slog Pedolin, Gredig och Mengelt upp dörrarna till egna inrättningar längs nyckelstråken och välkomnade nya gäster på tidningarnas annonssidor. Ruljansen med bodjungfrur, gäster, pigor, drängar, bakverk och likörer i de centralt belägna butikerna gjorde de nya schweizerbodarna allt mer synliga i stadsbilden. Scenförändringen beskrevs av stadens sockerbagare på följande sätt hösten 1807:

De senaste åren har en mängd främlingar tid efter annan fått tillåtelse att här i staden slå sig ner och utöfva så kallad "Schweitziskt Pasteij Bageri". Det är en näring som inte är beskriven, eller tillåten, enligt någon nu gällande författning – den har ingen bestämning alls. Men dessa främlingar har ändå tagit sig frihet att uti öppna salu-bodar icke allenast föryttra Liqueurer af alla slag, utan ock geléer och bakelser, de flesta av samma sort som hör till sockerbagarnas näringsfång och säljs uti Sockerbagare Societetens bodar. Dessa så kallade Schweiziska Pasteijbagare har också på senare tid ökat så i antal, att det kan jämföras med societetens egna medlemmar.⁷⁴

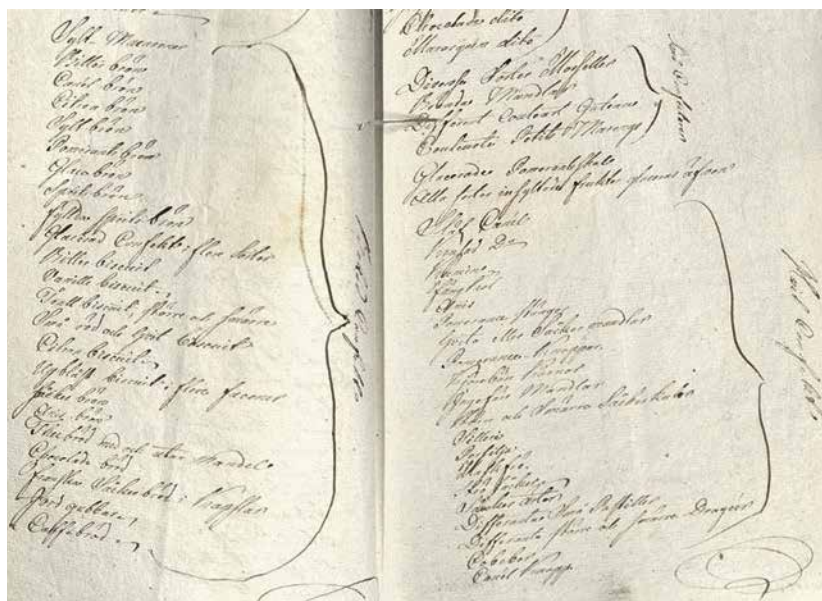
Inlagan var bara en av många skrivelser och klagomål som under kommande decennier lämnades in till Kommerskollegium och behandlades av olika remissinstanser i Stockholm. Det hela utvecklades till en långdragen kamp mellan Sockerbagaresocieteten och schweizerbagarna om vem som fick ta plats och rum i staden. Stridigheterna genererade ett 25-tal olika juridiska ärenden och mål mellan 1808 och 1838.⁷⁵ För att spegla hur staden och statsmakten förhöll sig till schweizerbagarna och deras butiker har åtta av dessa studerats mer i detalj. Fallen ger också röst åt schweizarna och deras syn på sig själva och det kommersiella Stockholm de befann sig i. Likaså åt sockerbagarna med sina argument om hävdvunnen rätt, borgerskap, fädernesland och främlingskap. Det hela ger sammantaget en bild av hur såväl myndigheter som enskilda förhandlade om gränser och sökte förhålla sig till influenser och nya mönster av konsumtion och socialitet i det begynnande 1800-talets Stockholm.

Sockerbagaresocieteten, som var den proaktiva parten i stridigheterna, drev i stort sett samma principiella klagan under hela perioden. De ville få bort schweizerbagarna från staden och processade om enskilda personers tillstånd liksom om "det schweiziska sättets" legitimitet som näringsgren.

Sockerbagarnas ståndpunkter och schweizarnas svar kan tematiseras i åtminstone fyra återkommande punkter. Den första och mest brännande frågan handlade om otillbörlig konkurrens. Genom Sockerbagaresocietetens förordning från 1767, och i enlighet med skråväsendets principer, hade stadens sockerbagare ensamrätt att tillverka och sälja "confecturer och alla sorters bakverk som innehöll socker och mandel". Nu fann de sig förfördelade av "så kallade Sveitzare eller utländske Pastej-Bagare" som i "öfverflödig mängd" bosatt sig i staden och gjorde intrång i yrket. Trots att schweizarna fått tillåtelse att tillverka och sälja "allehanda smörbakelser" försökte de "dagligen mer och mer kringskantsa sig och oförskämt tränga sig in" med sina sockerkonfekt, biscuits, mandelmjölk med mera. Längre hade man "arbetat mot detta onda, utan att kunna hämma det", klagade sockerbagarna och bad om konungens höga beskydd från den "undergång som hotade".⁷⁶

Schweizarna svarade att det hela var en missuppfattning. De sysslade med något väsensskilt annorlunda än de inhemska sockerbagarna. Både "här i Sverige och å utrikes orter" utövade de ett hantverk som lärts ut långt innan några sockerbagare ens existerade. Skillnaden var lätt att begripa, den omfattade såväl sortimenten som försäljning och kundkretsens sammansättning. Deras bakelser tillverkades av smör, med "viss tillsats av socker" och "övriga ingredienser" och gräddades uti bakugnar på plåtar, medan sockerbagare däremot använde sig av kopparkittlar över öppen eld, där de tillverkade sina "confiturer" och modellerade sockerarbeten – utan smör. "de Bakelser jag i egenskap av Schveitzisk Bagare enligt Kungl Privilegium har rätt att dageligen i min vid Wästerlånggatan belägna salubod föryttra hafva icke någon likhet med de bakelser som af Säckerbagareämbetet förfärdigas", förklarade Anton Mengelt. Och Pierre Isacc de Chergé tillade att den som hävdade motsatsen varken sett hur tillredningen gick till, än mindre ägde "den Chemiska kunskapen" att avgöra bakverkens beståndsdelar.⁷⁷

Förteckning över "alla de större och mindre artiklar, hvarmed Sockerbagare Societeten af ålder, ägt en uteslutande rättighet att handel drifva" som Sockerbagaresocieteten gav Kommerskollegium då Kongl. Maj:t 1809 beslutat att en gräns mellan sockerbagarnäringen och det "Schweiziska sättet" måste upprättas. Förteckningen om fyra fullskrivna sidor omfattade 140-talet olika bakverk och söt-saker indelade i nio olika varugrupper.



Schweizerbagarna hade dessutom en annan marknad. De vände sig till alla "respective herrskaper" för deras enskilda vardagskonsumtion, i hemmen eller för bordsservering på ställena, medan sockerbagarnas "överflödsvaror" enbart passade för stora sällskap vid vissa högtidliga tillfällen, som gravöl till exempel. Om nu schweizarna tvingades inskränka sin verksamhet, innebar det med andra ord att "hufvudstadens respectabla herrskap" skulle fråntas rätten att själva välja om de ville köpa smörbakelser, och helt sonika föreskrivas – av sockerbagarna – att enbart äta konfekt. Orimligt, menade schweizarna.⁷⁸

För det andra klagade sockerbagarna högt över sin egen utsatthet och hotet mot staden, som de främmande utlänningarna utgjorde. De målades upp som en sorts parasiterande Andra, som "ifrån alla städer och länder öfversvämma hufvudstaden". Gavs de fritt spelrum, med rätt till rörelse på "det schweiziska sättet", skulle det inte bara leda till sockerbagarnas egen undergång, med "hustrur och barn". Dessa obehöriga "lärlingar" och andra "okunnige personer" skulle dessutom snart – i sin oförmåga – droppa av, bli arbetslösa, ansluta sig till "tiggarehopen" och

ligga stadens allmänna barmhärtighetsinrättningar till last.⁷⁹ Eller lika illa, sko sig på stadens bekostnad:

Som del av ett skattedragande Borgherskap, har det alltför länge varit vårt olyckliga öde att se oss allt mer förfördelade af dessa utlänningar som kommer hit och inkräktar på vår försörjning. De flesta brödlösa äventyrare som samlat en förmögenhet på bekostnad av oss och vårt lagliga arbete, utan att erlägga skatt därför [...] Hur vi lidit af de många utlänningar som skaffat sig rättigheter här är allmänt känt. Skulle nu dessutom varje hitländande Jude, Italienare eller Tyrk, under benämningen Sweitzer-bagare, genast få rättigheter att utan vidare upprätta sockerbagare-verkstad så skulle vi snart vara till den grad af utländska parasiter översvämmade att vi blev tvungna att upphöra med all borgerlig näring såsom Sockerbagare.⁸⁰

Eller i annan variant från Sockerbagaresocieteten på samma tema:

Allernådigaste Konung! Det är ingen avund som förmått eller någon sin förmå Societeten att missunna andra att på ärligt och lovligt sätt försörja sig [men] Vi är alla födde och uppfödde inom detta Land. Våra medtävlare dock till största delen utlänningar vilka, utan att lära och tjäna, genast fått rättigheter, som vi först efter mångåriga mödor kunnat förvärva oss.⁸¹

Schweizarna kunde mot sådana angrepp bara konstatera att de hade sina lagliga rättigheter och visa sina utbildningsbevis, betyg, tillstånd och privilegiebrev. Men ett och annat klargörande bifogades också till Kommerskollegiets ledamöter.

Vi har sedan 1789 varit svenska borgare, ingått i gifte med svenske borgare-döttrar och har nu talrike familjer. Varje år uppfyller vi de plikter som åligger oss såsom redlige svenske borgersmän och trogna undersåtar. I synnerhet jag, Schann, som ofta blivit ålagd att betala större belopp till det allmänna än de skatter den förmögnare af sockerbagare societeten blifvit ålagd. Vi har även i egenskap av borgare deltagit i vakthållningen åren 1789 och 1790 och till skillnad från andra betalar vi årligen till borgerskapets militär. Vi vågar därför se oss berättigade till att i lugn och ro behålla de rättigheter som vårt burskap och avlagda borgared ger oss.⁸²

I vissa fall hettade det till, som när Jean Henri Venatier, vars ansökan om rättigheter avslagits, kommenterade sockerbagarnas farhågor om att "utlänningar och tillströmmande främlingar" skulle "öfversvämma landet och tränga bort svenska infödingar ur sina näringar". Denna "skorrande ton" kändes lätt igen som "den skadliga skråandans wanliga". Sverige behövde nog inte frukta för någon invasion. Själv torde han helt och hållet kunna betraktas som en "Naturaliserad Svensk man" efter tio år i landet, som husägare i staden och far till barn som här uppfostrats. Efter fullgjord lärotid i Berlin, där han godkänts såsom skicklig sockerbagare och konditor, antogs han som gesäll hos Carl XIII, där han tjänade i sex år. Därefter som konditorchef vid Kronprinsens hov, sedermera Kungens hovstat. Nåväl, sa han, för "den upplystare menisko-classen, som ej har Hufvudet fullt af inrotade Skrå-principer" spelar det väl mindre roll var han lärt sig sina konster – i Berlin eller här – men när det gäller Sockerbagaresocieteten så borde väl hans utländska meriter för länge sedan ha konfiskerats i tullarna, som en skadlig införsel till landet.⁸³

För det tredje klagade sockerbagarna över schweizarnas stora lokaler och vidlyftiga öppettider med invändningar av både ekonomisk och moralisk karaktär. Salubodarna besöktes enligt sockerbagarna "alla dagar, från tidig morgon till sent om aftnarna". Där köpte kunderna inte bara bakverk, utan också likörer av alla slag och "i en sådan utsträckning att ställena snart sagt förvandlats till riktiga Liqueur-kamrar". På så vis hade schweizarna kunnat skaffa sig en "icke obetydlig förmögenhet" som deras medtävlare inte kunnat matcha. Sedligheten i staden hade nog inte heller alltid vunnit på detta, tillade societeten, och bad att få påpeka faran som dessa "Sveitzareställen" skulle kunna medföra "för sederne". Det väckte ju allmän uppmärksamhet att ungdomar "af bättre folk, både fruntimmer och karlar" börjat se det som "en modesak" att när som helst på dagen gå dit och befolka lokalerna, och genom att njuta starka Liqueurer "uphetsa sinnet till oordentliga intryck och lättsinniga företag".⁸⁴

Schweizarna svarade att om nu "någon Pastejbagare innehafver bättre local för sin rörelse och drifver den mera vidsträckt än en Sockerbagare", så är det inte schweizarens fel, snarare den som inte tävlar och försöker

överträffa honom.⁸⁵ De ville dock framhålla att de själva var hänvisade till detta sitt enda ställe, medan sockerbagarna fick ta alla invånares beställningar till privata familjehögtider, bröllop, gravöl med mera. Societetens medlemmar fick även ha försäljningsstånd på allmänna torg, gator och öppna platser och hade förmånen att besöka rikets alla marknader.⁸⁶

För det fjärde och slutligen, återkom sockerbagarna till att deras situation var särskilt ömmande eftersom, som de sa, tiderna hade försämrats och ”en märklig förändring i lefnadssättet inom hufvudstaden i betydelig mån minskat förtjensten”. Folk handlade inte i samma utsträckning för privata hus längre, det var dåliga konjunkturer och konsumtionsmönstren tog nya vägar.

Det kunde schweizarna inte hålla med om. Tvärtom borde sockerbagarnas förtjänster vara betydligt större än de som inbringades av ”utminuterung af en eller flere Liquerer” med bakelser som tilltugg. Vid ”snart sagt alle Barnsöl, Bröllop och Begravingar lemnar någon af Ämbetets Medlemmar mer eller mindre af sin tillverkning”. Det var på modet med stora beställningar, och sötsaker var enligt tidens smak högst begärliga. Det växande antalet nya schweizerbagare i Stockholm hade dessutom försämrat situationen för schweizarna själva. Affärerna uppgavs på 1810-talet ”inte på långt när vara så förmånlig[a] som de tidigare varit”.⁸⁷ Konkurrensen var nog hård och schweizarna höll inte alltid ihop inbördes. Exempelvis anhöll Schann om att hans gesäll och landsman Anton Mengelt skulle förvägras rättigheter till egen rörelse 1807. Det rådde varken brist på ”confecturer eller bakelser”, sa Schann, och avsättningen för de flesta som redan vunnit burskap var trög. Om ännu flera blev antagna, skulle de äldre ruineras och då minskade ju ofelbart också skatteintäkterna för staden och kronan.⁸⁸

I följetongen av konflikter gick stadens handelskammare och överståthållare regelmässigt på sockerbagarnas linje och avslog ansökningar eller drog tillbaka en rad tillstånd under åren. Schweizarna överklagade, vilket vanligen slutade med att Kungl. Maj:t och Kommerskollegium satte sig över stadens beslut, med en mer liberal hållning.⁸⁹ Kollegiet menade att inflödet av nya verksamheter och därmed nya arbetstillfällen var bra för staden. Det gick ingen nöd på stadens sockerbagare, vars klagan ofta bara

innehöll”obestyrkta uppgifter om intrång i hanteringen”.⁹⁰ Schweizarna fick också plats. Men det behövdes uppenbarligen en skarpare gräns mellan de båda näringarna, för att undvika ständiga klagomål om överträdelser och obehörigt intrång.⁹¹ Vad var en pastej? Fick den pudras med socker? Serveras med sylt? Efter ingående utredningar fastställdes gränsen i brev av Kungl. Maj:t augusti 1809. Det hjälpte föga, sockerbagarnas klagan om överträdelser fortsatte. Och det tillkom hela tiden fler schweizerbagare.

Förutom de läringar som lärts upp hos Schann och Cleopath, öppnade en hushållerska och en piga som tidigare arbetat hos Chergé egna ställen: Anna Marg. Zetterling på Drottninggatan (1806) och Maria Viger på Regeringsgatan (1803). De gavs rättigheter som pastejbagare enligt stadens handelskollegiums paragraf om att kvinnor fick idka handel med bakverk och andra livsmedel om ett fattigdomskriterium uppfylldes.⁹² Sina förvärvade erfarenheter från Chergés ställe omsatte de båda kvinnorna i varsin ”schweizerrörelse” enligt samma koncept som hos övriga schweizare i staden, med servering av ”alla sorter liqueurer och Pasteyer samt all sorts Bakelse, så wäl til hämtning som at spisa på stället”.⁹³

Från Stralsund och fristaden Danzig kom flera sockerbagare resande till Stockholm i samband med att Sverige avträdde Pommern efter Wienkongressen 1815. Det var Johan Fredrik Pohl, Abraham Behrens och Anton Lanique. De två förra tillhörde judiska församlingen men titulerades också schweizare med tillhörande rättigheter att driva rörelse. I slutet av 1810-talet gjorde också flera konditorer som tidigare tillhört hovstaterna sig fria och öppnade schweizerställen i centrala staden: Etiennes Gavuzzi 1818, Johan Schütz 1819, Ludvig Kuci 1820 samt Jean Henri Venatier 1821. Vid varje ny ansökan processade Sockerbagaresocieteten, men utan framgång i högre instanser.

En vattendelare

År 1826 bytte stadens sockerbagare strategi. De ingav en överraskande ansökan om att själva få bli schweizare med rätt att utöva yrket på "schweiziska sättet" som majestätet stadfäst år 1809. Stadens handelskollegium ville tillstyrka. De skulle få servera likörer, choklad och bakverk av smördeg precis som sina konkurrenter. Visst, sa schweizarna, på villkoret att vi får alla sockerbagarnas rättigheter i gengäld. Det gick inte sockerbagarna med på och saken var återigen utagerad från Kungl. Maj:ts och Kommerskollegiums sida. Fallet kan ses som en vattendelare i kaférummets historia. Det visar att schweizarnas affärsmodell vid det här laget etablerats som ett fristående koncept i huvudstaden. Rummet hade lösgjorts från sina upphovsmän och sågs som en del av urbaniteten och stadens gängse näringsliv. Då blev också sockerbagarna, av ekonomiska skäl, villiga att erkänna och adoptera nymodigheten, på samma vis som en "late majority", bestående av skeptiska traditionalister, i allmänhet sägs ta till sig innovationer enligt teorin.⁹⁴

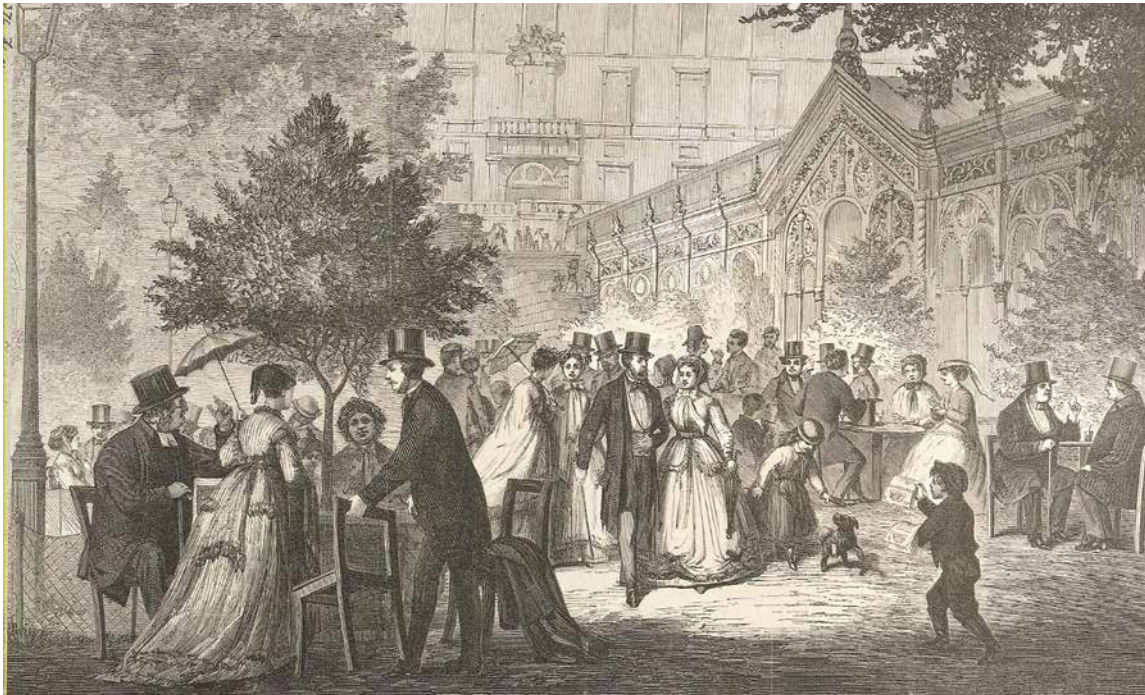
Sockerbagarna hade successivt förlorat kampen om sin hävdvunna, exklusiva rätt till stadens sötsaksmarknad. Tvistemålen visar hur de ohjälpligt satt fast i skråväsendets protektionistiska system, vars regler och gränser för yrket motverkade en expansiv och anpassningsbar affärsverksamhet. Deras förordning stipulerade till exempel att en sockerbagare bara fick ha en fast bod, belägen i samma hus som verkstad och bostad, där också alla anställda skulle inhysas.⁹⁵ Då sockerbagarna som regel hörde till den förmögnare, husägande klassen i staden var de låsta till sina egna fastigheter. Det var en skarp kontrast till de fria schweizarnas flexibla flyttmönster i stadsrummet och deras strävan efter strategisk placering. En sockerbagare hade heller ingen rätt att servera likörer eller annan spirituosa, vilket ingick i det schweiziska konceptet. På så vis fängslades sockerbagarna av samma reaktionära struktur som de försvarade, de kringskars av samma gränser de kämpade för att upprätthålla.

Publiken på kafé

I publikens ögon kom schweizarnas nya rumskoncept under perioden att bli ett alltmer välsett och välkommet inslag i stadsbilden. Det väckte – bortsett från sockerbagarnas klagan – varken negativa opinioner eller kritiska kommentarer i stadens offentlighet. Rummen blev däremot mer synliga och omtalade i tidningarna. Nya kaféer som inrättades i staden var på 1830-talet nyhetsstoff, ibland med långa ingående beskrivningar av inredning och rumsliga arrangemang, ofta i uppskattande ton. Med tiden tycks rörelseidkarna alltmer medvetet utforma ställena för att locka en bred och välvillig kundkrets. Rumskonceptet utvecklades och förfinades.

När den lilla parken Strömparterren nedanför Norrbro öppnade 1833 beskrevs i *Aftonbladet* hur huvudstadsborna i talrika mängder börjat promenera på den uppbyggda rundeln vid Strömmen, där Behrens "gjort

Behrens schweizeributik
vid Strömparterren ned-
anför Norrbro, K.A. Ekvall,
Nordiska museets arkiv,
Topo Sthlm. Vol. 44.



allt för att inreda ... den vackraste Schweizeributik ... smakfullt klätt med vackra draperier ... speglar ... stora i olja målade landskapsstycken". Staketet vid vattnet tillät även barn på stället, vilket varmt välkomnades då det var ont om gröna platser i centrala staden. I Davidsons "vackra café-salong" vid Drottninggatan sågs "ständigt nya och pikanta arrangeringar" bereda allmänheten angenäma förströelser, och när Café du Bazar öppnade på Norrbro förflyttades besökaren till självaste Paris: här fanns ljuskronor, spegelglas, skimrande damastmöbler, marmorbord och blommande krukväxter. Konditorn hade kostat på med "en summa som hos oss förefaller enorm", skrev *Aftonbladet*.⁹⁶

En air av främmande influenser och kosmopolitiska ideal kom i slutet av perioden allt oftare att knytas till kafékonceptet, både i pressen och av rörelseidkarna själva. Med namn som *Café Allemande*, *Café Française* eller *Café Italien* kopplades rummen till en större värld, bortom den egna stads- och nationsgränsen. Kontinentens kaféliv, med vimlet längs boulevarderna, skildrades överhuvudtaget ofta som ett föredöme i tidningarna vid 1800-talets mitt. Motivet blev med tiden en egen liten genre bland resereportagen, en omhuldad symbol för urbanitet och modernitet. På samma sätt omtalades Stockholms kaféer som ett tecken i tiden på framsteg och utveckling. Att förädla och förfina intagandet av kaffe, te eller några förfriskningar, det var att civilisera och förädla den andliga människan, sa *Aftonbladet*, och påminde om när det bara fanns "källare och gårkök" i staden, där ett nerrökt, stinkande, smutsigt källarliv ständigt fortgick. Nu hörde det inte längre till "god ton" att besöka en källare, när kaféet låg några steg därifrån, en plats där publiken dessutom höll sig betydligt nyktrare.⁹⁷

Familjen på utflykt.
"En glace och 3 théscedar!",
Fritz von Dardel, Nordiska
museets arkiv, Topo Sthlm
vol. 52.



En genomgång av Äldre poliskammarens diarium mellan 1800 och 1815 bekräftar bilden av kaférummen som socialt städade och välordnade inrättningar. Det rapporteras varken om osedlighet, fylleri eller bråk på ställena.⁹⁸ Av den patrullerande polisbetjäningens anteckningar kan man dock i förekommande fall få en skymt av gäster och klientelet som rörde sig i miljöerna. Hos Cleopath på Storkyrkobrinken dricker en demoiselle Svartz ett glas liqueur. Chergé gästas en söndag under högmässan av en brukspatron i sällskap av en fabrikör från Nyköping och Maria Viger serverar handelsman Wikman i sitt schweizeri på Regeringsgatan. Även i tidningsspalterna skymtar ibland namngivna kafégäster fram, som en grupp handelsbokhållare och en student på väg hem efter en afton på Behrens Conditori, då de hamnar i bråk på Drottninggatan.⁹⁹

Märta Helena Reenstierna, frun på Årsta gård, beskriver åtminstone två kafébesök i sin välkända dagbok. Den 1 maj 1809 åker hon in till staden för att se riksdagens högtidliga öppnande. Efter frukost hos familjen Rylander ser sällskapet högtidligheterna vid Riddarhustorget, tar en promenad till Gustav Adolfs torg varefter aktualie Rylander bjuder allihop på persikolikör och bakelser hos Chergé. Dagen efter skriver Reenstierna att det var första gången hon hade något roligt på en första maj sedan hon gifte sig. Vid nästa besök har hon och hennes bror varit på teater i Stockholm och den här gången noteras hur kalaset betalades. ”Min broder betalte ock min billette, men ett glas Persicco [likör] och en bit Tårta åt oss hvardera, hos Chergée, betaltes till hälften av mig och min bror.”

Det var inte billigt hos Chergé och sannolikt – vilket de namngivna kafébesökarna antyder – hörde kafépubliken i allmänhet till stadens växande mellanskikt av handlanden och producenter, som under 1800-talets början fick en starkare ekonomisk och social position. Jämför man priserna hos Chergé 1805 med den samtida taxan för öl och brännvin i Stockholm ser man en väsentlig skillnad: en helbutelj Crème de Rose eller Amsette d'Hollande kostade hos Chergé 2 riksdaler riksgälds. Gick man till krogen fick man för samma summa 15 kannor god öl, motsvarande 39 liter (!). Eller 4,7 liter destillerat brännvin, om man så önskade.¹⁰⁰



ISBANOR

uti Trädgårds-Föreningens lokal vid Drottninggatan öppnas nästkommande Lördag den 26 Jan. kl. 12 middag. Subskribenter begagna banorna hvarje Måndag, Onsdag och Lördag, kl. emellan 12 och 3.

Med undantag af nämnde timmar Måndagar, Onsdagar och Lördagar, äro banorna alla dagar från kl. 11 f. m., och sedermera hela dagen tillgängliga för allmänheten. Afgiften för en timmas åkning med kälkar och allt tillbehör är 16 sk. hko. Biljetter erhållas i Hr Davidsons butik, der Resp. Herrskaper jemväl både i salongen och i enskilda rum serveras med bouillon, större och mindre pastejer m. m.

För entrén till Trädgården erlägger hvarje person 2 sk. hko.

"Montagnes Russes" på Djurgården 1830.

Kälkåkning i isbana var ett populärt vinternöje som Davidsons slog mynt av vid sin paviljong i Trädgårdsföreningen. Publiken välkomnades i *Dagligt Allehanda* 25/1 1839 och *Aftonbladet* noterade den 26/1 att Davidsons ställe därvid också uppfyllts av en verklig folksamling som ville roa sig. Nordiska museet, NMA.0035033.

ångbåt till Triest.

STOCKHOLM den 26 Januari.

H. M. Konungens födelsedag, hvilken såsom de flesta af våra läsare torde känna, är den 26 Januari, firas i dag med flere serskilda högtidligheter. Utom de vanliga kanonskotten vid middagstiden, har Konditorn Hr Davidsson vid sin präktiga Schweitzerbutik å Trädgårdsföreningens lokal i dag öppnat tvänne Ryska isbanor (montagnes russes) hvilka han der låtit uppföra, hvilket åskådades af en mängd människor, att det betänkliga fenomenet af en verklig «folksamling» inträffade; ty en del af gården och Drottninggatan utanför, men i synnerhet Hr D:s egen salong voro uppfyllda af åskådare. På Kongl. Theatern är i afton spektakel till dagens ära, hvilket annars icke är fallet på Lördagarna, Dervid gifves utom Slottet Montenero, en ny pantomimballet, benämnd *Alfhild* eller *den underbara tyran*, i hela tre akter, hvilket påminner om Fru Lennegrens vers i hennes projekt till en opera:

J sälla två, er nu förenen —

Folk, visa nu din fröjd med benen!

Slutligen lärers äfven på den till i afton an-
noncerade maskeraden i Kirsteinska huset Kon-
ter

to-
gar
en
del
de,
mä
län
san

i
Car
Det
tett
het
trat
me
son
ord
här
hos
af
ära
tanl
allt
kar
med
görn

Likören och bakelsen som Reenstierna intog hos Chergé i samband med promenad och teaterbesök är ett typiskt exempel på relationen mellan kafébesök och förlustelser som tydliggörs under perioden. Det var i allmänhet redan brukligt att bakverk, konfekt och finare alkoholhaltiga drycker serverades vid arrangerade tillställningar i staden, som baler och konserter, men med kaféerna fick en successivt framväxande nöjeskonsumtion ett eget rumsligt sammanhang. Strategiskt inrättade Pohl sitt schweizeri mitt emot Operahuset, Behrens inrättade ett vid Strömparterrens strandpromenad och Watzau en servering vid rotundan i Humlegården. En sådan tendens att söka förströ publiken och stimulera medelklassens fritidskonsumtion blev tydligare längre fram under perioden då fler rörelseidkare öppnade schweizerpaviljonger ute på Djurgården eller i Trädgårdsföreningen vid Drottninggatan. Det erbjöds sysselsättning och underhållning i form av spel och tidningar som många kaféer höll i ansenlig mängd.¹⁰¹ Skådespel och spektakler arrangerades, som fyrverkeri hos Behrens eller Cosmorama på Café Allemande, med förevisande av "en större samling parisiska målningar".¹⁰²

På 1810-talet började många rörelseidkare anordna större nöjesarrangemang, ofta i kompanjonskap med gästande artister, musiker och underhållare. Schweizaren Matthys var tidigt ute med den "Mekaniska, fysiska och optiska konst-teatern" som bland annat visade Phantasmagorie, eller andars och rörliga skuggors framkomst, "mekaniska maskiner och fysiska experiment".¹⁰³ Under 1820- och 1830-talen blev musikunderhållning och konsertarrangemang på ställena allt vanligare. Det markerar början på en ny period i kaférummets historia, då konditorerna tar över som en sorts nöjesentreprenörer i huvudstaden. Inträden införs och nya nischade umgängesmonster tar form.

KONSEKVENSER

De första salubodarna som gruppen av schweiziska migranter från Graubünden öppnade i Stockholm i slutet av 1700-talet introducerade det som skulle komma att kallas kafékultur. Allt enligt ett redan formaliserat koncept för rum, konsumtion och socialitet. De rumsliga särdragen och intentionerna fanns där redan från början: här skulle stadens invånare köpa affärsinnehavarens varor, äta upp dem i bekvämlighet i rum för alla, men vid eget bord. Föreställningar och idéer om rummets sociala dimensioner hade migranterna också med sig som en del av sin erfarenhet och sitt yrkeskunnande. Med tradition och skolning förvärvad i italienska städers umgänges- och konsumtionskulturer var de, som Jacob Parby skriver, handelsresande i kaffe, likörer, choklad och kakor, men också i borgerlig offentlighet.¹⁰⁴ Eller kanske öppnare: i konsten att producera publika konsumtionsrum för en blandad och i stora stycken orutinerad stadsbefolkning.

Kaféliv, okänd konstnär.
Nordiska museets arkiv,
Topo Sthlm vol. 52.



Stockholm beskrivs vid den här tiden som en stad i stagnation, det stod stilla ekonomiskt och demografiskt. Det var samtidigt en stad i förändring. Enväldet och ståndssamhället bröts mot liberala strömningar samtidigt som ett orepresenterat medelskikt snart skulle växa sig större och börja rubba etablerade strukturer och hierarkiska ordningar.¹⁰⁵ Lyfter vi blicken och inkluderar ett europeiskt perspektiv beskrivs Stockholm vid sekelskiftet 1800 som en utmark, en småstad i periferin jämfört med de mer kosmopolitiska handelsstäderna kring Östersjön, som Hamburg, Warszawa, S:t Petersburg och Königsberg. Det är skälet till att historiker som kartlagt schweiziska migrationsmönster under perioden alldeles har missat den tidiga bündnerska expansionen av företagande i Sverige. Den sägs ha ägt rum först i en sista etableringsvåg några decennier in på 1800-talet då de schweiziska yrkesmännen även satsade på mer perifera platser – Norden, Wolgaområdet, Kaukasus och Centralasien – där den samhälleliga utvecklingen släpade efter och ett stadsväsende med bredare bildningsskikt, som schweizarna behövde för sin verksamhet, knappt existerade.¹⁰⁶ Det är en intressant missuppfattning som gör den övergripande frågan om schweizerbodarnas funktioner och sociala roller i Stockholm än mer angelägen.

Den här studien visar att Stockholm i själva verket mycket tidigt identifierades som ett strategiskt affärsområde för schweizarna och dessutom fungerade som en central nod med lärlingsutbyten mellan deras företagsbildningar kring Östersjön. Vad fanns det då för förutsättningar i den ekonomiskt stillastående staden att etablera ett nytt butikskoncept? Påverkades stadslivet av de nya rörelserna? Gav rummet konsekvenser? Kort sagt, vad gjorde kaférummen med Stockholm?

I åtminstone tre bemärkelser kan man se att det schweiziska butikskonceptet var produktivt och påverkade vissa grundläggande villkor och strukturer. För det första bidrog det till att vidga varucirkulationen i staden. För det andra gav det rum åt en ny rörlighet och nya grupper socialitet med plats för enskildas möten och avskildhet. Slutligen och för det tredje, öppnade butikskonceptet för en kommersialisering av stadsrummet med nya urbana umgängespraktiker som förutsatte att gästen betalade för sig.

Tillgänglighet

Schweizerbagarnas produktion av sötsaker och bakverk som salufördes till allmänheten i öppna salubodar ökade utbuden och vidgade marknaden för exklusiva smaker och varuslag. Marknadsföringen bröt den monopolställning som sockerbagarna ägde, enligt skråordningens principer. Sockerbagarnas distribution var i sin tur begränsad, präglad av en fast struktur av traditionella konsumtionsmönster knutna till högtider och festligheter. Deras tillverkning på relativt sett dyrare råvaror (med sockret som huvudsaklig ingrediens) var för privata sammanhang och en resursstark kundkrets. Deras stängda verkstäder och anspråkslösa bodar stod i bjärt kontrast till schweizarnas stora, transparenta lokaler med fönster mot gatan och medvetna varuarrangemang där de tillgängliggjorde snarlika högstatusvaror till var och ens privata inköp och vardagskonsumtion. Genom att exponera utbuden och förevisa alternativa konsumtionspraktiker kunde nya målgrupper ur mellanskikten knyta egna idéer och betydelser till varorna, och på så vis införliva dem i sina egna sammanhang. Den vidgade varucirkulationen möjliggjorde därmed en begynnande process av demokratisering av sötvaruutbudet i Stockholm. Exklusiva varuslag, som använts på vissa sätt av en liten elit, får spridning till fler grupper, men i förenklade former för lättillgängligare bruk.¹⁰⁷

TILLTRÄDE

Rumskonceptet innebar att möjligheten till rörlighet och socialitet i stadens offentliga sfär vidgades. Här välkomnades allmänheten till möblerade salonger och förmak direkt från gatan utan krav på formell inbjudan eller personlig presentation. Miljöerna stod öppna för servering av små lätta moderna mellanmål och drycker under hela dagen, till skillnad från krogar och spiskvarter som serverade lagade rätter vid bestämda tider och där utskänkningen av starkvaror villkorades med mattvång. I rangordningen av tillgängliga näringsställen placerade sig schweizerboden över krogarna, vilket innebar att den så kallade bättre allmänheten och de växande skikten av anställda med tjänsteyrken inom småhandel och hantverk, inklusive kvinnorna, här gavs ett helt nytt alternativ.

En viktig förändring som talar för att alternativet skulle efterfrågas är kost- och logipenningens införande under den studerade perioden. Den gav anställda lov att lämna sin arbetsgivares hushåll under dygnets lediga timmar för att fritt välja såväl boende som kosthållning. Härmed ökade rörligheten på gator och torg, mellan bostäder, matställen och arbetsplatser, varmed stadsrummets offentliga sfär fick större betydelse i människors vardag. Det möjliggjorde också formandet av nya sociala horisontella relationer, där grupper med samma ekonomiska och sociala status kunde söka varandras sällskap.¹⁰⁸ De öppna kaférummen – ”i allmänhetens tjänst” – gav dessa grupper från småhushåll med beskurna resurser möjlighet till bekvämlighet och mellanmål med modedrycker enligt samma mönster som de övre skiktens konsumtion i privata salonger. Kaférummet, som en sorts gatans publika salonger, genererade på så vis nya vardagspraktiker och förflyttade gränsen mellan privat och publikt i stadens sociala liv. Möten, bjudningar, kaffestunder och spontana samkväm, som tidigare ägt rum i människors hem, eller aldrig ägt rum i avsaknad av plats, kunde nu ta form i publika salurum, möblerade för såväl sällskap som enskildas anonyma besök.

Att köpa sig plats

Det publika kaféet bidrog slutligen till att kommersialisera urbana former för umgänge och sällskapsliv som successivt utvecklades utanför hemmets privata sfär. Även om allmänheten hade fritt tillträde till lokalen, var soffgrupper, bord och kaféstolar enbart tillgängliga för den som betalade för schweizerbagarens varor. I köpet ingick egen sittplats och rätt till ett eget litet hägn, där man inte bara konsumerade bakverk och likör utan även rummets inredning, dekorationer, bekvämlighet och socialitet.¹⁰⁹ Det skapade möjligheter för vissa att ta plats i stadens publika liv och satte samtidigt upp en exkluderande gräns mot gatan, där ett blandat folkliv rörde sig. Gränsen tenderade att bli skarpare med tiden, då fler kaféer slog upp dörrarna till alltmer elaborerade och påkostade miljöer som omgav konsumtionsprocessen. Med den mer medvetna scenografin följde även mer regisserade arrangemang i umgängesrummen, med underhållning, musik, bildvisning och andra uppföranden som krävde inträdesavgifter. I takt med att Stockholm växte sig större och befolkningen ökade, vässades kommersialiseringen av stadsrummet ytterligare. I brist på utrymme i hyresrum och småhus-håll kom kaféerna med sina fåtöljer att bli ett allt vanligare uppehållsrum för ogifta och trångbodda. Det gällde både i Stockholm och de framväxande storstäderna på kontinenten: inträdesbiljetten bestod av "eine kleine schwartze", en öl, ett glas absint eller lemonad, sedan hade kafégästen "ett helt litet palats till sitt förfogande" med ljus, värme och husrum.¹¹⁰



Personer med titeln schweiziska pastejbagare och konditorer i Stockholm 1788–1840

Namn	Verksam, år	Schweizerbod (nuv. adress kurs.)	Ursprungsort	Namngivna lärningar och gesäller noterade i hushållet*
Schann Jeremias {även Schan, Schaan}	1788–1831	Köpmangatan 172 <i>Köpmangatan 5</i> Stads Smedjegatan 10 <i>Västerlånggatan 11</i>	Rongellen Graubünden	Georg [äv. Jöri] Schann, Michael Buchli, Nut. Buchli, Johan Pedolin, Johan Li ... [svårläst Liver?], Zacharias Fimian, Andreas Gredig, Thom. Corey, Jacob [svårläst Torny?], Lorentz Stoffel, Anton Mengelt, Christian Buchli, G. Veraguth, Fredr. Veraguth, Baltzar Bely [äv. Beeli]
Cleopath Jacob {även Clopat, Clopath}	1788–1821	Köpmangatan 172 <i>Köpmangatan 5</i> <i>Storkyrkobrinken 3</i> <i>Västerlånggatan 22</i> <i>Södermalmstorg</i> <i>Drottninggatan 15</i>	Chur Graubünden	And. Kallenbach, Thom. [svårläst Lennar?], Johan Pedolin, N.B. Veraguth, Lion. Michelsson [samma som Linard Michael?], P. Frick, Hartman Köhl, Martin Buchli, And. P. Lindström, J. Gartman (gäst 1790–1793)
de Chergé Pierre Isaac	1798–1816	Drottninggatan <i>Drottninggatan 39</i> Norrbro Myntgatan, hus 3 <i>Myntgatan 5</i>	Lizant Charente Frankrike	Har varken lärningar eller gesäller, men ständigt 2–3 hushållerskor eller pigor. Bland dessa finns Maria Viger, Anna Marg. Zetterling och Ulrika Björkholm som alla öppnar egna schweizerbodar med servering, efter att ha lämnat Chergé.
Grotti Melchior {även Grotte}	1799–1808	Västerlånggatan 22* Drottninggatan 28 <i>Drottninggatan 34</i> Regeringsgatan 72 <i>Regeringsgatan 17</i> <i>Storkyrkobrinken 13</i>	i.u.	---
Pedolin Johan	1800–1805	<i>Storkyrkobrinken 3</i> Drottninggatan <i>Drottninggatan 39</i>	Graubünden	Andreas Gredig, Georg Pedolin

Viger/Chergé** Maria (g. m. Matthys)	1803–1825	Regeringsgatan 97 <i>Regeringsgatan 20</i> Regeringsgatan 7 <i>Regeringsgatan 15</i>	[Stockholm]	[Förnamn saknas] Solus
Matthys J. Louis [Ludvig] (g. m. Viger)	1805–1825	Regeringsgatan 7 <i>Regeringsgatan 15</i>	[Graubünden]	Hjortsberg
Zetterling Anna Margareta	1806–1810	<i>Jakobs torg 3</i> Drottninggatan Drottninggatan 27	[Stockholm]	---
Mengelt Anton	1807–1827	<i>Storkyrkobrinken 3</i> Västerlånggatan 15 <i>Västerlånggatan 21</i>	Graubünden	---
Gredig Andreas {ä. Gredik}	1807–1816	Drottninggatan <i>Drottninggatan 39</i> Drottninggatan <i>Drottninggatan 28</i>	Graubünden	Bakli [ä. Buchli]
Björkholm Ulrika	1810–1823	Drottninggatan <i>Drottninggatan 27</i>	[Stockholm]	---
Pohl Johan Fredrik	1814–1854	<i>Jakobs torg 1</i> Operahusets foajé Djurgårdsslätten, Alberget 7 Djurgården, Pohlsro	Pommern/ Danzig (Fristad –1814)	Abraham C. Behrens, Abraham Levin, Pettersson, Rubensson
Lanique Anton	1817–1820	Myntgatan, hus 3 <i>Myntgatan 5</i>	Stralsund (inrest från)	
Gavuzzi Etienne f.d. hovkonditor {även Gauzzi}	1818–1826	<i>Stora Nygatan 6</i>	Turin/Sofia Magdalenas hov	
Schütz Johan Hubert f.d. hovkonditor	1819–1822	Drottninggatan 1 Rosenbad, hus 3	Tyskland/Karl XIV Johans hov	Carl Johan Klobeck
Kuci Ludvig	1820–1825	Drottninggatan, Willebrandska huset <i>Drottninggatan 63</i>	i.u.	Adolph Jolidon

Venatier Jean Henri f.d. hovkonditor	1821–1838	Västerlånggatan 60 Riddarhustorget 18 Storkyrkobrinken 16	Berlin/Hertig Karls hov och Karl XIV Johans hov	Nordgren
Behrens Abraham C.	1823–1855	Drottninggatan, kv. Johannes st. 4–5 Strömparterren	Mecklenburg Vorpommern	Zachrisson, Ferdinand de la Croix
Schütz Henrietta änka	1822–1834	Drottninggatan 30 Drottninggatan 28	Tykland	Schilling, Gustaf Pihlblad
Cleopath Gunilda Elisabeth f. Dahlström, änka	1822–1827	Södermalmstorg Besvärgsgatan Brännkyrkagatan 14 Myntgatan, hus 3 Myntgatan 5	Stockholm	
Kuci Charlotta Carol. f. Friis, änka	1825–1829	Drottninggatan, Willebrandska huset Drottninggatan 63	i.u.	
Wazau Johan	1827–	Myntgatan, hus 3 Myntgatan 5 Storkyrkobrinken	Graubünden	
Schann Elisabeth f. Kolck, änka	1831–1837	Stads Smedjegatan 10 Västerlånggatan 11	Stockholm	Georg [äv. Jöri] Schann
Schütz Carl son till makarna Hubert och Henrietta	1834–1847 [flyttar till annan adress]	Drottninggatan 30 Drottninggatan 28 Café Scandinaue	Stockholm	
De la Croix Ferdinand		Malmtorgsgatan 8 Café Allemande Norrbröbasaren Pavillon du Bazar	Berlin	
Davidson August		Drottninggatan 17	Norrköping	
Wilhelm Davidson		Trädgårdsföreningen Paviljonger	Norrköping	

*) Inget anspråk på fullständighet här, då källorna har luckor. Fler lärningar och gesäller kan ha förekommit, för längre eller kortare tid.

**) Anställd som piga hos P.I. de Chergé ca 1800–1803 då hon öppnar eget under namnet Maria Chergé och "Den franska frun". P.I. Chergé dementerar dock äktenskapet i dagstidningarna.

KÄLLOR OCH LITTERATUR

Otryckta källor

Brandkontoret (BK)

Historiska arkivet
Besiktningsslistor

Kungliga biblioteket (KB)

Digitaliserad dagspress

Nordiska museets arkiv (NM)

Skrå 63.1:2

Riksarkivet (RA)

Riksarkivets ämnessamlingar. Personhistoria
Arkiv 1134. Kollegiers m.fl., landshövdingars, hov-
rätters och konsistoriers skrivelser till Kungl. Maj:t
Skrivelser från Kommerskollegiet 1651–1840

Stockholms stadsarkiv (SSA)

Överståthållarämbetet för uppbördsärenden
Mantalslängder
Kronotaxeringslängder
Stockholms Rådhusrätt
Bouppteckningar
Holländsk-Reformerta församlingens kyrkoarkiv
Tyska S:ta Gertruds kyrkoarkiv
Äldre kyrkböcker i Stockholms stad
Husförhållanden
Äldre poliskammarens arkiv
Diarium

Tryckta källor och litteratur

Acerbi, Giuseppe, 1963 [1799]. *Resa i Lappland 1799*,
Helsingfors: Söderström.

Aftonbladet, skilda årgångar.

Albertrandi, Johannes Baptista, 1933. "1789–1790
skildrat av en polsk kanik". Inledning och översätt-
ning av Dagmar Anckarsvärd, i *Samfundet S:t Eriks
Årsbok*, s. 77–111.

Andersson, Peter K., 2014. *Kafémänniskan*. Stockholm:
Carlsson.

Asplund, Johan, 1991. *Essä om Gemeinschaft och
Gesellschaft*. Göteborg: Korpen.

Bladh, Christine, 1991. *Månglerskor. Att sälja från
korg och bod i Stockholm 1819–1846*. Stockholm:
Kommittén för Stockholmsforskning.

Bladh, Christine, 1997. "Kvinnors dubbla beroende av
sprit: beskänkta kvinnor och kvinnor med utskänk-
ning i Stockholm 1812–1816". I *Kvinnor och män
som aktörer och klienter. En antologi som skildrar tidigt
1800-tal och framåt*. Christine Bladh (red.), Elisabet
Cedersund och Jan-Erik Hagberg. Stockholm:
Nerenius & Santérus.

Bühler, Roman, 1991. *Bündner im Russischen Reich.
18. Jahrhundert – 1. Weltkrieg*. Disentis/Mustér:
Desertina.

Cowan, Brian William, 2005. *The social life of coffee.
The emergence of the British coffeehouse*. New Haven:
Yale University Press.

Cowan, Brian, 2007. "Publicity and Privacy in the
History of the British Coffeehouse". *History Compass*
(2007:4), s. 1180–1213.

Dagligt Allehanda, skilda årgångar.

Ellis, Markman, 2004. *The Coffee House. A cultural
history*. London: Weidenfeld & Nicolson.

Enefalk, Hanna, 2011. "En gustaviansk brygd:
Dryckesvanor och genus i svenska högreståndskretsar
ca 1772–1809". *Historisk Tidskrift* (2011:4),
s. 727–744.

Featherstone, Mike, 1998. "The Flâneur, the City, and
Virtual Public Life". *Urban Studies* (1998:5–6),
s. 909–925.

Folkets röst, skilda årgångar.

Haine, Scott W., 1996. *The world of the Paris Café.
Sociability among the French Working Class 1789–1914*.
Baltimore: The John Hopkins University Press.

Hayen, Mats, 2007. *Stadens puls. En tidsgeografisk studie
av hushåll och vardagsliv i Stockholm, 1760–1830*.
Stockholms universitet: Studier i Stads- och
kommunhistoria 30.

Hirn, Sven, 1977. "Zuckerbäcker aus Graubünden.
I–II". *Bündner Monatsblatt: Zeitschrift für Bündner
Geschichte, Landeskunde und Baukultur* (1977:1–4),
s. 1–29; 75–107.

Hjort, Daniel, 1996. *Kaféliv. Författare på kafé under
hundra år*. Stockholm: En bok för alla.

- Hodell, Björn, 1948. "Schweizerier, utvårdshus och res-
tauranger". I *Det glada Sverige, III*, Berg, Gösta (red.).
m.fl. Stockholm: Natur och kultur, 1877–1925.
- Hudson, Ray, 2005. *Economic geographies. Circuits, flows
and spaces*. London: Sage.
- Inrikes Tidningar, skilda årgångar.
- Johansson, Lennart, 2008. *Staten, supen och systemet.
Svensk alkoholpolitik och alkoholkultur 1855–2005*.
Stockholm: Brutus Östlings bokförlag Symposion.
- Kaiser, Dolf, 1985. *Fast ein Volk von Zuckerbäckern?
Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in
europäischen Landen bis zum Ersten Weltkrieg*. Zürich:
Verlag Neue Zürcher Zeitung.
- Kaiser, Dolf, 2001. *Neues von den Zuckerbäckern aus
Graubünden. Nachtrag zu einer Bestandesaufnahme*.
Limburg a. d. Lahn: Starke Verlag.
- Kongl. Maj:ts Nådiga Förordning, Om Hwad, i anseende til
den under Arrende upplätne Husbehofs Brännerwins Brän-
ningen, i akt tagas bör. Stockholm 20 december 1787.
- Krötzel, Christian, 1993. "Die süsse Eroberung des
Nordens". I *Die Schweiz und Finnland. Menschliche
Wechselwirkungen*, ed. Hannu Laaksonen. Åbo:
Henrik Gabriel Porthan institutet, s. 9–18.
- Lefebvre, Henri, 1991. *The production of space*. Oxford:
Basil Blackwell.
- Lindgren, Sven-Åke, 1993. *Den hotfulla njutningen:
att etablera drogbruk som samhällsproblem 1890–1970*.
Stockholm: Symposion.
- Lummel, Peter, 2002. *Kaffee – Vom Schmuggelgut
zum Lifestyle-klassiker. Drei Jahrhunderte Berliner
Kaffeekultur*. Berlin: be.bra Verlag.
- Lundin, Claës och Strindberg, August, 1882. *Gamla
Stockholm. Anteckningar ur tryckta och otryckta källor*.
Stockholm: Seligmann & comp.
- Magnusson, Gerhard, 1937. *Sockerbagaren genom
tiderna. Minnesskrift 1852–1937*. Stockholm:
Stockholms konditorförening.
- Michael-Cafilisch, Peter, 2007. "Wer leben kann wie
ein Hund, erspart". Zur Geschichte der Bündner
Zuckerbäcker in der Fremde". *Histoire des Alpes –
Geschichte der Alpen* (2007:12), s. 273–289.
- Michael-Cafilisch, Peter, 2008. "Hier hört man keine
Glocken". *Geschichte der Schamser Auswanderung nach
Amerika und Australien*. Baden-Dättwil: Hier und
Jetzt Verlag.
- Michael-Cafilisch, Peter, 2014. "Bündner Zuckerbäcker
im Ausland". *Jahrbuch 2014 der Schweizerischen
Gesellschaft für Familienforschung*, s. 233–299.
- Molbeck, Christian, 1815. *Resa i Sverige åren 1812 och
1813*. Stockholm, tryckt hos Olof Grahn.
- Oddner, Frans, 2003. *Kafékultur, kommunikation och
gränser*. Lund: Sociologiska inst. Lunds universitet.
- Parby, Jacob Ingemann, 2015. *At Blive... Migration
og identitet i København ca 1770–1830*. Roskilde
universitet/ Københavns museum.
- Perini Giacomo, 1893. *Schweizerzuckerbäcker oder
genaue Unterweisung zur Aufertigung aller in der
Konditoriei vorkommenden Arbeiten* (5. Upl.). Weimar:
Berhard Friedrich Boigt.
- Qvist, Gunnar, 1960. *Kvinnofrågan i Sverige 1809–
1846. Studier rörande kvinnans näringsfrihet inom
de borgerliga yrkena*. Göteborg: Akademiförlaget
Gumperts.
- Rehnberg, Mats, 1955. *Stora krogboken. Bilder ur
restaurantlivets kulturhistoria*. Stockholm: Wahlström
& Widstrand.
- Rogers, Everett, 2003. *Diffusion of innovations*, New
York: Free press.
- Shove, Elizabeth m.fl., 2012. *The dynamics of social
practice. Everyday life and how it changes*. Thousand
Oaks: Sage Publications.
- Shudson, Michael, 1984. *Advertising, the uneasy persua-
tion. Its dubious impact on American society*. New York.
- Sigerist, Stefan, 2015. *Schweizer in Europäischen
Seehäfen und im spanischen Binnenland. Biographische
Skizzen zu Emigration und Remigration seit der
frühen Neuzeit*. Bochum: Winkler.
- Sjöberg, Tina, 1998. "Damkonditorier och herrka-
féer. Borgerliga kvinnors och mäns skilda rum i
1890-talets Stockholm". *RIG* (1998:3), s. 140–153.
- Stobart, Jon m.fl., 2007. *Spaces of consumption. Leisure
and shopping in the English town, c. 1680–1830*.
London: Routledge.
- Stockholms Dagblad*, skilda årgångar.
- Stockholms kaféidkareförening minnesskrift 1894*, 27/11
1934, Magnusson, Gerhard (red.). Stockholm.
- Stockholmsposten*, skilda årgångar.
- Swenson, Bo (red.), 1994. *Ernst Moritz Arndt's Resa
genom Sverige år 1804*. Degeberga: Ultima Thule.

- Tellström, Richard och Jönsson, Håkan, 2018. *Från krog till krog. Svenskt uteätande under 700 år*. Stockholm: Natur & Kultur.
- Wallis, Patrick, 2007. "Consumption, retailing, and medicine in early-modern London". *Economic History Review* (2007), s. 1–31.
- Walsh, Claire, 1995. "Shop Design and the Display of Goods in Eighteenth-Century London". *Journal of Design History*, (1995:3), s. 157–176.
- Woloson, Wendy A., 2002. *Refined Tastes. Sugar, Confectionery, and Consumers in Nineteenth-Century America*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Öfver-Ståthållare-Embetets Kungörelse, Angående Wederbörandes skyldighet, at med behörige Tilstånds-Bref förse Liqueur-Kamrarne här i Staden, samt hwad å dem i öfrigt i akt tagas bör. Stockholm 14 november 1794.

Slutnoter

- 1 Albertrandi i Anckarsvärd, Dagmar, "1789–1790 skildrat av en polsk kanik". *Samfundet S:t Eriks Årsbok* 1933, s. 104.
- 2 Anckarsvärd 1933, s. 105.
- 3 "Från sundets våg till Lögarns strand: resminnen". *Aftonbladet*, 19 november, 1839.
- 4 Butiksrum och inköpspraktiker har genomgått radikala förändringar, med automatisering, självbetjäningssystem, showrooms och e-handel. Även restaurationer av olika slag har förändrats, inte minst med senmodernitetens tendenser att integrera köksrum och matsal. Kaférumskonceptet är sig dock likt, enligt ursprunglig modell som ännu kan ses i europeiska städer, såsom Café Florian i Venedig, Café Central i Wien, Café Gerbeaud i Budapest.
- 5 Hjort, Daniel, *Kaféliv. Författare på kafé under hundra år*, 1996, s. 7.
- 6 "Stans kafé-elit öppnar nytt bageri på Söder", hämtad 20 maj 2020 från www.alltomstockholm.se.
- 7 Omdömen för olika kaféer i Stockholm, hämtade 20 maj 2020 från www.tripadvisor.se och www.cafekartan.se.
- 8 Se t.ex. Tellström, Richard och Jönsson Håkan, *Från krog till krog*, 2018; Oddner, Frans, *Kafékultur, kommunikation och gränser*, 2003, s. 57–118; Andersson, Peter K, *Kafémänniskan*, 2014, s. 26; Lundin, Claës och Strindberg, August, *Gamla Stockholm*, 1882, s. 506–509; Magnusson, Gerhard, *Sockerbagaren genom tiderna*, 1937, s. 142–144; Rehnberg, Mats, *Stora krogboken*, 1955, s. 109–111; Hodel, Björn, "Schweizerier, utvårdshus och restauranger", *Det glada Sverige III*, 1948, s. 1877–1925.
- 9 Jfr Sjöberg, Tina, "Damkonditorier och herrkaféer. Borgerliga kvinnors och mäns skilda rum i 1890-talets Stockholm". *RIG* 1998:3, s. 140–153. För kafékulturernas framväxt i europeiska storstäder, se Ellis, Markman, *The Coffee House. A Cultural History*, 2004; Haine, Scott W, *The World of the Paris Café*, 1996; Lummel, Peter, *Kaffee. Vom Schmuggelgut zum Lifestyle-klassiker. Drei Jahrhunderte Berliner Kaffeekultur*, 2002.
- 10 Se t.ex. Qvist, Gunnar, *Kvinnofrågan i Sverige 1809–1846*, 1960, s. 219.
- 11 Lefebvre, Henri, *The Production of Space*, 1991; Shove, Elizabeth m.fl. *The dynamics of social practice*, 2012.
- 12 Annons för Schann, Cleopath comp. *Stockholmsposten* 16 april 1788.
- 13 RA. Ämnessamlingar. Personhistoria: Schann, ansökan daterad 27 juni 1789. Citatet varsamt transponerat till modernare språkdräkt.
- 14 Brandkontoret, Historiska arkivet, Kv. Cepheus 113, Köpmangatan 172.
- 15 Se Kongl. Maj:ts Nädiga Förordning, Om Hwad, i anseende til den under Arrende uplätne Husbebofs Brännewins Bränningen, i akt tagas bör, Stockholm 20 december 1787. Jfr Öfver-Ståthållare-Embetets Kungörelse, Angående Wederbörandes skyldighet, at med behörige Tilstånds-Bref förse Liqueur-Kamrarne här i Staden, samt hwad å dem

- i öfrigt i akt tagas bör, Stockholm 14 november 1794.
- 16 RA. Ämnessamlingar. Personhistoria: Schann, ansökan daterad 20 februari 1800.
- 17 Parby, Jakob Ingemann, *At blive... Migration og identitet i København ca 1770–1830*, 2015.
- 18 Kaiser, Dolf, *Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafétiers und Hoteliers in europäischen Landen bis zum Ersten Weltkrieg*, 1985; Kaiser, Dolf, *Neues von den Zuckerbäckern aus Graubünden*, 2001; Michael-Cafilisch, Peter, "Bündner Zuckerbäcker im Ausland", *Jahrbuch 2014 der Schweizerischen Gesellschaft für Familienforschung*, 2014; Michael-Cafilisch, Peter, "'Wer leben kann wie ein Hund, erspart'. Zur Geschichte der Bündner Zuckerbäcker in der Fremde", *Histoire des Alpes – Geschichte der Alpen*, 2007:12; Michael-Cafilisch, Peter, "Hier hört man keine Glocken". *Geschichte der Schamser Auswanderung nach Amerika und Australien*, 2008; Bühler, Roman, *Bündner im Russischen Reich. 18. Jahrhundert – 1. Weltkrieg*, 1991; Sigerist, Stefan, *Schweizer in Europäischen Seehäfen und im spanischen Binnenland. Biographische Skizzen zu Emigration und Remigration seit der frühen Neuzeit*, 2015.
- 19 Kaiser 1985, s. 11–12.
- 20 Cafilisch 2014, s. 236; Jfr Kaiser 1985, s. 15.
- 21 Michael-Cafilisch 2008; Bühler 1991.
- 22 Jfr Parby 2015; Hirn, Sven, "Zuckerbäcker aus Graubünden. I–II", *Bündner Monatsblatt: Zeitschrift für Bündner Geschichte, Landeskunde und Baukultur*, 1977; Krötzl, Christian, "Die süsse Eroberung des Nordens". *Die Schweiz und Finnland. Menschliche Wechselwirkungen*, 1993.
- 23 Se Schann i Mantalslängd 1800, Staden Västra, kv. Lychaon 99/100; Cleopath i Mantalslängd 1800, Staden Västra, kv. Minotaurus 78; Grotti i Krontaxeringsläng 1799, Staden Västra, kv. Euridice 39, jfr annons i *Dagligt Allehanda* 20 december 1804; Pedolins annonsering i *Dagligt Allehanda* 27 december 1800. Sammanställning av schweizerbagarnas verksamhetsår och adresser i Stockholm finns i bilaga 1.
- 24 Hayen, Mats, *Stadens puls. En tidsgeografisk studie av hushåll och vardagsliv i Stockholm, 1760–1830*, 2007, s. 54.
- 25 Hayen 2007, s. 91–92; s. 58–59.
- 26 Annonser för Chergé's butik i "direktör Zethelius hus" på Norrbro, *Dagligt Allehanda* 11 november 1799.
- 27 Hayen 2007, s. 54, 99.
- 28 Hayen 2007, s. 106–107.
- 29 Det framgår av brandkontorets besiktningar av sockerbagarnas bodar, liksom i tvistemål om konkurrensfördelar mellan sockerbagare och schweizare där skillnaderna kommenterades. Se t.ex. RA. Arkiv 1134: 1815 19 september och 26 16 augusti.
- 30 Annonser för J. Schann, *Stockholmsposten* 11 november, 1789; *Dagligt Allehanda* 12 oktober 1794; Schann och Cleopath *Dagligt Allehanda* 12 november 1789; Chergé, *Dagligt Allehanda* 4 februari 1799.
- 31 Magnusson 1937, s. 144; RA. Arkiv 1134: 1826 16 augusti.
- 32 Bladh, Christine, *Månglerskor. Att sälja från korg och bod i Stockholm 1819–1846*, 1991, s. 45, 13.
- 33 Jfr Kaiser 2001, s. 64; Jfr Perini, Giacomo, *Schweizerzuckerbäcker oder genaue Unterweisung zur Aufertigung aller in der Konditoriei vorkommenden Arbeiten*, 1893.
- 34 Se t.ex. "Taxa för december månad 1805 hvarefter följande persedlar skola försäljas i Stockholm", *Dagligt Allehanda* 3 december 1805.
- 35 Annonser från P.I. Chergé, *Dagligt Allehanda* 4 november 1805.
- 36 Parby 2015, 190–191.
- 37 Kaiser 1988, s. 51.
- 38 "Om Illuminationen den 19 dec." *Inrikes Tidningar*, 24 januari 1815; Annonser för julsorimenten hos Behrens, *Dagligt Allehanda* 24 december 1824; Vackra varor på Caffé Francaise, *Aftonbladet*, 23 december 1834; Recension av Kafé-exposition, *Aftonbladet* 16 december 1840; Julklappssortiment i Café Skandinave, *Aftonbladet* 10 december 1840.

- 39 Jfr Wallis, Patrick, "Consumption, retailing, and medicine in early-modern London", 2007; Walsh, Claire, "Shop Design and the Display of Goods in Eighteenth-Century London", 1995.
- 40 Se t.ex. annonser för schweizerbodarnas utbud i *Dagligt Allehanda* 12 oktober 1794; *Dagligt allehanda* 30 november 1799; *Dagligt Allehanda* 18 december 1802.
- 41 "Herr Davidsons nya etablissement", *Aftonbladet* 12 oktober 1838.
- 42 Mönsterbok av Friedrich Rambach, Nordiska museets arkiv, accnr. 183/1976.
- 43 SSA. Stockholms rådhusrätt: Bouppteckning efter Abraham Borgström 1848: "Inventarier i salongen vid Carl XIII:s Torg".
- 44 Brandkontoret. Historiska arkivet: Lychaon 99–100, Stads Smedjegatan 10.
- 45 "Utbjudes at hyra", *Dagligt Allehanda* 30 juni 1804.
- 46 Brandkontoret. Historiska arkivet: Neptunus 68, Stads Smedjegatan 13.
- 47 Bühler 1991, s. 247–250.
- 48 Kaffet var under 1700- och början av 1800-talet en vanskelig vara, dyr, skattetung och i Sverige periodvis förbjuden enligt överflödsförordningarna. Så även om själva butiken, efter utländskt mönster, kom att kallas kafé, skulle det dröja innan kaffedrickandet dominerade på ställena. Den förändringen hänger i sin tur samman med nykterhetsfrågan och social- och näringspolitiska beslut som togs för att rensa upp bland utskänkningstillstånden under 1800- och 1900-talet. Jfr *Stockholms kaféidkareförenings minnesskrift 1894–1934*, 1934; Lindgren, Sven-Åke, *Den hotfulla njutningen. Att etablera drogbruk som samhällsproblem 1890–1970*, 1993; Johansson, Lennart, *Staten, supen och systemet. Svensk alkoholpolitik och alkoholkultur 1855–2005*, 2008.
- 49 Bühler 1991, s. 248–249, 208.
- 50 Annonser i *Stockholmsposten* 11 november 1789; *Dagligt Allehanda* 4 februari 1799; 18 maj 1804; *Aftonbladet* 28 november 1834.
- 51 Kommenterat efter besök hos Chergé i "Något om Auktioner m.m." *Stockholmsposten* 4 juli 1810.
- 52 Se t.ex. notis om "Davidsons Café i Trädgårdsföreningen vid Drottninggatan...", *Aftonbladet* 18 december 1839; "Menniskoslägtet går, med allt större och större steg, till sin fullkomlighet...", *Aftonbladet* 1 november 1839; "Kaleidoskop" om Behrens nya schweitzer-butik, *Aftonbladet* 23 maj 1833.
- 53 Hirn 1977 del I, s. 13; Parby 2015, s. 193.
- 54 Se t.ex. Sjöberg 1998; Lummel 2002, s. 27; Featherstone 1998.
- 55 Se annonsering av Schann och Cleopath i *Stockholmsposten* 16 april 1788; 11 november 1789 samt i *Dagligt Allehanda* 12 november 1789; annonsering i *Dagligt Allehanda* av Chergé 14 juni 1798; Grotti 20 december 1804; Schann 8 mars 1816; Matthys 12 april 1824.
- 56 Annonser från sockerbagare Gustaf Adolph Sundberg, *Dagligt Allehanda* 8 juli 1800; Carl Fredrik Plöhn, *Dagligt Allehanda* 22 oktober 1800; Abraham Borgström, *Dagligt Allehanda* 9 december 1802; Samuel Johan Gräntzelius *Dagligt Allehanda* 17 oktober 1811.
- 57 Enefalk 2011.
- 58 Swensson, Bo, *Ernst Moritz Arndt's resa genom Sverige år 1804*, 1984; Molbech, Christian, *Resa i Sverige åren 1812 och 1813*, 1815; Acerbi, Giuseppe, *Resa i Lappland* 1799, [1799] 1963; Bladh, Christine, "Kvinnors dubbla beroende av sprit: beskänkta kvinnor och kvinnor med utskänkning i Stockholm 1812–1816", *Kvinnor och män som aktörer och klienter. En antologi som skildrar tidigt 1800-tal och framåt*, 1997; Qvist 1960, s. 216.
- 59 Asplund, Johan, *Essä om Gemeinschaft och Gesellschaft*, 1991.
- 60 Annonser, *Dagligt Allehanda* 25 april 1811.
- 61 Bühler 1991, s. 253.
- 62 Hirn 1877, s. 12.
- 63 Parby 2015, s. 191–192.
- 64 Annonser från Pohl, *Stockholms Dagblad* 16 december 1829; Annonser från Watzau, *Stockholms Dagblad* 23 maj 1832.
- 65 Parby 2015, s. 196.
- 66 Bladh, 1997, s. 11; Enefalk, Hanna, "En gustaviansk brygd: Dryckesvanor och genus i svenska högreståndskretsar ca 1772–1809", *Historisk Tidskrift*, 2011:4, s. 736–738.

- 67 Jfr SAOB: Sällskap; se annonser i *Aftonbladet* 4 augusti och 30 november 1835; Stockholms Dagblad 15 november 1836.
- 68 "Den olycksaliga kyssen", *Folkets röst* 13 maj 1850; Notis om verksamhet vid Norra Smedjegatan, *Aftonbladet* 6 juni 1838.
- 69 RA. Arkiv 1134: 1826 16 augusti.
- 70 1790 upptogs de formellt i församlingen tillsammans med åtta landsmän, bl.a. läringar och gesäller: Michael Ton, N. Collet, Jeremias Hausman, [svärläst: Jean Chauves?], Jöri/Georg Schann, Jost Gartman, Michael Buchli och Johan Pedolin. SSA. Holländsk-Reformerta församlingens kyrkoarkiv. Födelse- och dopböcker 1760–1834: 1790 14 april. Deras fortsatta sociala liv och nätverk kan följas i kyrkoböckerna, genom val av faddrar, giftermål etc.
- 71 SSA. Stockholms rådhusrätt: Bouppteckning efter Jeremias Schann, 1831.
- 72 Jämförelser med tidigare studier av schweizerbagarnas rörlighet visar att de som kom till Stockholm hade kopplingar till släktingar/partnerskap på många platser i andra länder, vilket understryker Stockholms roll som viktig nod i de bündnerska nätverken i norra Europa, se Kasier 1985 och 2001; Bühler 1991; Parby 2015; Siegerist 2015.
- 73 Se kartläggningar av Bühler 1991; Kaiser 1985 och 2001 samt Hirn 1977. Mantalslängder för Stockholm finns inte bevarade i kompletta årsserier, varför hushållet inte kunnat följas mer kontinuerligt än vart femte år.
- 74 RA. Arkiv 1134: 1808 18 februari. Skrivelse från Sockerbagaresocieteten, daterad 8 oktober 1807. Språket här, liksom i följande citat, är delvis transponerat till modernare svenska för läsbarhetens och begriplighetens skull.
- 75 Åtta av dessa mellan 1808 och 1826 ingår i den här studien.
- 76 RA. Arkiv 1134: 1808 18 februari Angående Stockholms sockerbagares besvär över Mengelts erhållna sockerbagerirättigheter; 1815 19 september Ang. ansökan från Schann och Cleopath att fortsätta sina privilegier; 1817 16 december Ang. besvär från societeten över intrång i yrket från schweizarna.
- 77 RA. Arkiv 1134: 1809 28 februari Angående frågan om bestämd gräns mellan sockerbagares och schweiziska pastejbagares tillverkningar och rättigheter.
- 78 RA. Arkiv 1134: 1809 28 februari Angående frågan om bestämd gräns mellan sockerbagares och schweiziska pastejbagares tillverkningar och rättigheter.
- 79 RA. Arkiv 1134: 1808 18 februari Angående Stockholms sockerbagares besvär över Mengelts erhållna sockerbagerirättigheter: Skrivelse från Sockerbagaresocieteten, daterad 8 okt 1807.
- 80 RA. Arkiv 1134: 1826 16 augusti Skrivelse från Sockerbagare societeten, daterad 1 augusti 1826.
- 81 RA. Arkiv 1134: 1815 19 september Skrivelse från Sockerbagare societeten, ingiven 3 juli 1815.
- 82 RA. Arkiv 1134: 1809 28 februari Ang. frågan om bestämd gräns mellan sockerbagares och schweiziska pastejbagares tillverkningar och rättigheter. Skrivelse av Schann och Cleopath, inkom den 17 november 1808.
- 83 RA. Arkiv 1134: 1821 14 februari Ang. Sockerbagaresocietetens besvär över Venatier. Ur inlagor från Venatier, daterade mars 1820, 20 maj 1820.
- 84 RA. Arkiv 1134: 1817 16 december Ang. besvär från societeten över intrång i yrket från schweizarna, Skrivelse från Sockerbagaresocieteten, inkom 19 augusti 1817.
- 85 RA. Arkiv 1134: 1826 16 augusti Ang. societetens ansökan om att få utöva schweiziskt pastejbageri, Inlaga från Schann och Cleopaths änka, inkom 27 juni 1826.
- 86 RA. Arkiv 1134: 1815 19 september Ang. ansökan från Schann/Cleopath att fortsätta sina privilegier. Skrivelse, inkom 25 november 1814.
- 87 RA. Arkiv 1134: 1826, 20 maj, skrivelse från Schann o. Cleopath; 1815 19 september, Skrivelse från Schann och Cleopath, inkom 25 november 1814.
- 88 RA. Arkiv 1134: 1808 18 februari Ang. Stockholms sockerbagares besvär över Mengelts erhållna sockerbagerirättigheter. Intyg från Jeremias Schann, 23 februari 1807.
- 89 Se t.ex. RA. Arkiv 1134: 1808 18 februari; 1815 19 september, Överståthållarens avslag på

- ansökan från Schann och Cleopath att få behålla sina privilegier.
- 90 RA. Arkiv 1134: 1817 16 december Ang. besvär från sockerbagare societeten över intrång i yrket från schweizarna.
- 91 RA. Arkiv 1134: 1809 28 februari Ang. frågan om bestämd gräns mellan sockerbagares och schweiziska pastejbagares tillverkningar och rättigheter.
- 92 Qvist 1960, s. 191; jfr Bladh 1991, s. 29.
- 93 Annons för Maria Viger på Regeringsgatan, *Dagligt Allehanda* 18 maj 1803; Jfr Anna Marg. Zetterling Jakobs Torg, *Dagligt Allehanda* 24 oktober 1806.
- 94 Jfr Rogers, Everett, *Diffusion of innovations*, 2003.
- 95 För alla tillfälliga salustånd och marknadsbesök krävdes särskilda tillstånd, se vidare Magnusson 1937, s. 116.
- 96 Notis om "Davidsons Café...", *Aftonbladet* 18 december 1839; Notis "Menniskosläktet går med allt större steg till sin fullkomlighet...", *Aftonbladet* 1 november 1839; "Kaledioskop", *Aftonbladet* 23 maj 1833.
- 97 Se "Människosläktet går med allt större och större steg mot sin fullkomlighet..." *Aftonbladet* 1 november 1839.
- 98 Ett undantag från den gängse bilden utgör schweizaren Mengelt som vid flera tillfällen pliktade för att ha uppträtt berusad på allmänna plaster i staden, dock inte på sitt eget ställe. Han hade dock i sin tjänst en 12-årig flicka som polismyndigheten omhändertog för "[fräckt?] och liderligt uppförande". SSA Äldre poliskammarens arkiv: 19 januari 1807. Han åtalades även för misshandel 1812 och polisanmälades 1815 för att inte betala sina skulder. *Inrikes tidningar* 16 juli 1812, SSA Äldre poliskammarens arkiv: 6 december 1815.
- 99 "Ofreden på Fredsgatan" *Aftonbladet* 11 april 1832.
- 100 Jämförelsen bygger på "Taxa för December månad 1805, hwarefter följande persedlar skola försälas i Stockholm" *Dagligt Allehanda* 3 december 1805 samt bilaga med priser och utbud hos I.P Chergé, *Dagligt Allehanda* 4 november 1805.
- 101 Annons för G.B. Cleopaths nya ställe med in- och utrikes tidningar, *Stockholms Dagblad* 18 april 1826. Jfr Bühler 1991, s. 249, 277; Lummel 2002, s. 30.
- 102 Notis om Behrens fyrverkerier, *Dagligt Allehanda* 26 augusti 1833; Cosmorama på Café Allemande, *Aftonbladet* 4 januari 1838.
- 103 Annons för Optisk konst-theater, *Dagligt Allehanda* 17 januari 1816.
- 104 Parby 2015, s. 200–201.
- 105 Hayen 2007, s. 48–52.
- 106 Bühler 1991, s. 245.
- 107 Jfr Shudson, Michael, *Advertising, the uneasy persuasion. Its dubious impact on American society*, 1984, s. 181; Woloson, Wendy A., *Refined Tastes. Sugar, Confectionery, and Consumers in Nineteenth-Century America*, 2002, s. 5; Stobart, Jon m.fl., *Spaces of consumption. Leisure and shopping in the English town, c. 1680–1830*, 2007, s. 9.
- 108 Hayen 2007, s. 143–146, 195, 199–207.
- 109 Jfr Cowan, Brian, "Publicity and Privacy in the History of the British Coffeehouse", *History Compass* 2007:4; Hudson, Ray, *Economic geographies. Circuits, flows and spaces*, 2005.
- 110 Hjort 1996, s. 9; "Lit af Hvarje. Brev från Paris", *Folkets röst*, 25 aug. 1860.