

Handelsboden

Hur såg det nu ut i en diverseaffär vid 1900-talets början? Ja vem vore mer skickad att berätta om det än Per Mörcks son Axel, som tidigt och med stort intresse fick inblick i livet både inom och utom affären.

Axel Mörck föddes 1897 i Hörby och efter avslutade studier blev han bankman i bl.a. Malmö. Senare övergick han till affärsbanan och startade egen rörelse i Stockholm som han innehade i fem år. 1931 övertog han en speceriaffär i Hässleholm, som han drev i många år. Han avled i Hässleholm 1973.

”Året är 1904 och en vecka in i december. Klockan är nätt och jämnt sex på morgonen, vinden blåser snålt, och en och annan vilsekommen snöflinga dansar en lustiger dans ned mot förintelsen. Det är grådisigt och nästan nermörkt, och termometerns kvicksilverpelare har idag svårt att bestämma sig om den skall befinna sig över eller under nollstrecket.

Före detta indelte korpralen Frisk, numera köpingens allt i allo men med en svältlön som tack, förenande i en och samma person som lyktetännarens, lösöreauktionsutroparens och brandlurtutarens vitt skilda yrken, är på hemväg efter välförrättat värv. Han har släckt alla köpingens fotogengatlyktor, en åtgärd i tidigaste laget. Men Frisk vill stå väl hos de styrande gubbarna, kommunalen kallad, och fotogenen är dyr, 14 öre litern, och det går nog åt 10 liter per natt, så de så. Och de flesta är väl uppstigna ur sänghalmen så här dags, och alltid så sipprar det ut en ljusstrimma här och en där, ty rullgardiner är ett nästan okänt begrepp. En lös rulljalusi som räcker upp till halva fönsterhöjden, räcker för de flesta.

Lantborna som ska in och julhandla anländer väl knappast på en timma, affärerna öppnar ju inte förrän klockan sju. De första kunderna för dagen kommer förstås redan klockan sex, men det är sådana som är snussläpp, en nog så dyster situation, men de har tid



Per Mörck, 50 år.

Per Mörck, Hörby,
rekommenderar för

Julinköpen

ett välsorterat lager af

Prima Spillånga, Prima Rotskär, Prima Storsøy, Prima Medelsey.

VINE R, stort sortiment.

Champagne från 2,50 pr helbutelj till högre priser.

Krakmandel, Val- och Hasselnötter, Konfektrussin, Apelsiner.

Nya och friska DELIKATESSER.

Stort lager af KAFFE,

samt allt hvad till en välsorterad **Vin-, Speceri-, Delikatess- och Kolonialvaru-affär** hörer.

Per Mörck.



att vänta och banka på. Man blir inte så förfärligt rik på att sälja för 5 öre Ljunglöfs ettan, den mest gångbara delikatessen.

Nere i prästgården, hos kyrkoherde Lundegårds, lyser det i ett kammarfönster. Det är nog prästens Axel som författar, vad det nu kan tjäna till, tycker folk. Och minnsann tror jag inte att det lyser nere i paviljongen i prästrädgården också. Det är Justus som har sin målarateljé, där han väl håller på att kludda ner nån duk. Ja, det är ena underliga proselyter (avfälling, nyomvänd) som inte passa in i samhällsbilden. Va ska det bli av såna. Tidigare hade vi ett fruntimmer som skrev böcker, men det slog sig på huvudet för henne, stackaren, så hon gjorde av med sig. Ja, det är nog inte bra att tänka för mycket.

Nu har de öppnat hos Mörcks och in kommer de första kunderna för dagen. Det är gubbarna med de tomma snusdoserna, och i släptåg har de bodhängarna, i regel två eller tre. Att hålla sig med bodhängare gör varje affär med självaktning. De utgör ett privilegierat skrå så att säga. Samhällets olycksbarn. Innanför dörren, i butikens mörkaste vrå står silltunnorna, och där fiskar gubbarna upp var sin sill, och med vana händers konstgrepp är den snart flådd och spicken.

Och ur lommornas djup och snafs halas det upp en ännu varm glödpotatis och torra brödkanter, och så tar frukosterandet vid. Detta är en del av den yttre fattigvården i funktion, och en bodhängares oförytterliga rättighet. En ganska enahanda frukost 6 dagar i veckan.

Butikslokalen är stor och närapå kvadratisk. Fyra bastanta pelare i ek, förankrade i takets längsgående kärnfursbjälkar uppbär taket. Det vill till stadiga doningar, ty ovanpå ligger magasinsvinden fullproppad med varor.

På en plattform i lokalens mitt står ett otal säckar med risgryn, socker, vetemjöl, rågsikt och flera sorters kaffe. Säckarna stod öppna så att kunderna kunde känna på varan. Hygien? Jag tror inte att det var uppfunnet. Där fanns brun och blå java, liberia, gult och storbönigt kaffe, med en smak så stark att den kunde fälla en oxe till marken, och där var guatemala, costa rica, santos och brasilkafe. Alla smakriktningar ifråga om kaffe kunde tillfredsställas. På ett annat ställe staplar av torr lutfisk, som gav en frän doft, och på en disk högar av fett rökt fläsk, made in USA. Massor av hårt rökta korvar, som gamla uttjänta hästar bestått innehållet till. Doften i lokalen var



Interiör från Per Mörcks handelsbod.

specifik, en blandning av det uppräknade och doften av tjärat tågvirke, sill, snus, kryddor och fotogen. Det var butikens "signaturmelodi" som mötte kunden i dörren och bjöd honom välkommen. Reoler och hyllor, fullpackade med den tidens gångbara artiklar, voro underverk av svarvade pilastrar (mur eller väggpelare) och krusiduller målade i en röd färg som aldrig torkade. Mästaren kallades också för sirapsmålaren. Belysningen, tre fotogenlampor i mässing, och kaffekvarnen, ett monstrum som drogs för hand. Järnkaminen, som var placerad något så när i butikens mitt, för att kunna fördela värmen, eldades med torv.

Ena långväggens hyllor voro avsedda för vin och tobaksvaror. Facken voro till bristningsgränsen fyllda med olika sorters vinflaskor. Vinet utgjorde en betydande del av affärens omsättning. En flaska muscatvin kostade 50 öre. Bualmaderia, som numera är för fint och dyrt vin att importera för Vin- och spritcentralen, kostade 2.50. Alla viner, undantages märkesvinerna, buteljerade vi själva. Och nere i de dunkla källarvalven lågo hel- och halvpiper snyggt upp- radade på lejdare. Där nere luktade det spännande.

Trappan upp till affären hade 9 steg och skyltfönstren satt så högt att ingen kunde se botten på dem. Men skyltning i egentlig mening var inte på modet. Folk visste ju ändå vad som fanns att köpa, ty delikatesser i ordets nuvarande betydelse fanns helt enkelt inte. De tillverkades i hemmen efter ärvda recept och dåtidens julbord stod inte dagens efter.

I fönstrens spröjsar hängde kaffekoppar som ett stilla försök till skyltning. Jag minns ett otal theserviser, som min far fått överta av de förra ägarna. Det var thekanna, sockerskål och gräddsnpa. De stod på en hylla år efter år, och flörtades bort en och en för 1.50 servisen. En daglön på den tiden. Idag (i början av 1960-talet) skulle det vara en bra daglön för att inköpa en sådan servis. Det var nämligen koboltserviser. Ja, tiderna förändras.

Stora artiklar voro lampglas, lampkupor, lamphus och lampvekar. De indelades i linjer, jämna nummer för rundbrännare och udda för flatbrännare. Glaspumpor till kaffekokning, elefantens spissvärta för blankning av järnspisar. Trippelsten för att slipa bort gravrosten på ätverktygen och Reekitts blåelse för att få tvätten att verka vit.



Per Mörcks gård före ombyggnaden på 1920-talet.

Inga tvättpulver som tvättar medan man sover. Nej soda, såpa, filbräden, skurborst, klappträll och ett omänskligt kvinnoslit var den tidens programmerade helautomatiska tvättmaskin. Varuslagen voro inte många.

Den publika snusdosan stod på en väl synlig plats framme på disken, och den var flitigt i bruk. Att "vättja läppsnius" var på den tiden lika vanligt som det är att röka en cigarrett idag. Inne på kontoret stod ett bord rymmande godsaker i form av 10-dubbel renat, malörtsbesk och muscatvin. Det var bara att stiga på och ta sig en geting. Efter en tvåmilafärd efter häst och vagn i 20 graders kyla smakade det säkert och det missbrukades aldrig. I en sockerskål låg småbitar toppsocker som tilltugg efter besken och på kvällen var sockerbitarna ännu mindre. Man slösade ej, och det hörde väl till god ton att lägga tillbaka det som blev över vid avbitningen.

Kundkretsen var omväxlande, ett genomsnitt av ett dåtida samhälle, med en rätt stor landsbygd omkring. Från godsägaren till de lägsta på rangskalan, statarna. Näst dessa hade småbönderna det värst. Slit och släp, från morgon till kväll för en knapp bärgning, småställen på mellan 8—20 tunnland mager och stenig jord, alla mogna för rationaliseringsåtgärder i dagens Sverige.

Jag kommer ihåg den relativa storsmåbrukaren som på ett kalas skröt för de mindre av sina bröder "Det ska' ja säga er gubbar att i den ställningen jag nu sitter så gödslar jag min sjaut (minsann) å då 15 1/2 tunnland".

Statarnas ekonomiska status skall man inte tala om. Den var alltid minus. De utgjorde den sista resten av livegna i vårt land. Utsvultna, utslitna och illa klädda. De slet kläderna lika mycket inifrån som utifrån.

Vi hade tre biträden, som skötte alla i en affär förekommande innepysslor, och så hade vi en bonddräng, som hade sitt jobb förlagt till ytterområdena. I stallarna hade vi parkeringsplats för 41 hästar. När bönderna kom åkandes in på gården, så fick drängen



Per Mörck.

ta hand om och ställa in deras hästar och ge dem foder och vatten. Han hade dessutom ett föga avundsvärt arbete, nämligen att i 20—30 graders kyla packa salt sill i åttingar och fjärdingar, men trots detta såg jag aldrig att han hade frost i fingrarna.

Bakom kulisserna huserade mor med två jungfrur, ja vi kallade dom faktiskt så, fast den ena var betydligt äldre än mor. Till julen var det ett slit både natt och dag. Det bakades från arla till särila hela tiden fram till jul. Alla kunderna skulle bjudas in i hemmet på kaffe och nybakat bröd, och mannarna skulle dessutom ha en cognac till kaffet och en "rögecigar".

Sedan kom alla de andra julbestyren liksom till. Två grisar hade fått sätta livet till, ty vad räckte väl en gris till i ett hushåll på fjorton själar. Det korvades, det gjordes hudevdsyltor, leverpastejer och köttbullar. Sidfläsket och två skinkor röktes och brunkålen puttrade i grytorna. Det luktade jul.

Mörcks 24 öres Katte

är det bästa.

Textmaterialet till avsnittet *Handelsboden* har välvilligt ställts till förfogande av numera avlidna Elsa Mörck.