

# En bageriepok



Sedwalls bageriaffär i Söderhamn drevs under 80 år av tre generationer Sedwall. Totalt var de verksamma som bagare i 106 år.

Bagerkarriären för Lars Oskar Sedvall startade i Västerås 1867 som gesäll. 1875 ville han pröva lyckan med att köpa ett eget bageri i Mariestad. Efter att ha varit verksamma på en rad olika ställen i mellersta Sverige startade de 1893 eget bageri, konditori och butik i Söderhamn.

Sonen Karl tog 1912 över Sedwalls bageri men med mamma Mathilda som formell ägare. 1925 överlät hon företaget på Karl och hans yngre bror Nils. 1935 blev Karl ensam ägare. Sonsonen Sven som arbetat i företaget hela sitt verksamma liv tog över bageriföretaget 1950. En 4:e generation var inte intresserad att ta över företaget så det såldes då i tre delar.

Efter försäljningen av företaget 1973 har olika verksamheter fortsatt fram till idag. Då detta tillsammans är en epok på än så länge 131 år är det ett stort intresse för berörd släkt att känna till. Troligen kan det vara spännande för dagens ägare att veta historien liksom att det kan vara av ett visst allmänintresse.

Genom att Sedwalls Bageri verkat så länge i Söderhamn var det känt för stans invånare. Lars Oskar, Karl och Sven var utåtriktade personer med en hel del uppdrag inom branschen, föreningslivet och för Karls del även inom politiken. Det gjorde dem välkända i stan på olika sätt. Framst ville de dock bli observerade av omgivningen för att de var duktiga bagare och att Sedwalls bageri borgade för gott bröd.

Barbro Sedwall (Svens syster) har bidragit med tecknade bilder som hämtats från hennes böcker Bagarbarn, Vinter i kakhuset och Glass med lite jazz.  
Ett stort tack vill jag lämna till henne.



Götene 2008-02-26

Kurt Sedwall nästan "4:e generationens Sedwall-bagare"

# Sedwalls Bageri

## Historien, miljön och människorna

**Lars Oskar Sedwall** (av vissa kallad bara Oskar) föddes 1851 i Tärna, Västmanland. Pappan tog sig namnet Sedvall 1841 efter födelseorten Sevalla som ligger ett par mil utanför Västerås. Lars Oscar var den näst äldste av 11 barn i familjen. Fyra av sönerna kom att bli bagare. Brodern och bagaren Anton blev speciellt ihågkommen genom att bli far till 9 barn i första äktenskapet (Stockholm) och 13 barn i andra (Bräcke). Lars Oskar var 1867-68 bagargesäll hos Lars August Sallander i Västerås. Den 26 oktober 1868 flyttar han till Stockholm där han den 26 augusti 1870 lär ut till gesäll. Där förälskar han sig i **Mathilda** (Håkansson). Deras familjer tros ha känt varandra redan i Västerås.



### Start av Lars Oskars bagarkarriär 1875

Lars Oskar och Mathilda gifte sig den 20 september 1874 i Stockholm. Året därefter tog det nygifta paret chansen och starta en egen bagerirörelse i Mariestad. Då var de alltså 23 respektive 24 år. Två av Lars Oskars bröder (18 och 22 år gamla) kom för att hjälpa sin äldre bror under sex månader.

Familjen hjälptes åt att få igång bageriet och även butiken som tycktes höra till. Där föddes första barnet John (1875) och flickorna Hertha (1876, men blev bara 16 dagar gammal) och Fanny (1877). Totalt föddes 10 barn i familjen. Det olyckliga var att bara fyra av dem blev äldre än sex år. Men dessa fyra levde rätt så långa och innehållsrika liv.

John fann bagarbanan för trång och satsade på restauranglivet. Han utbildade sig i Europas storstäder för att senare köpa och driva tillsammans med en kollega ett stort hotell i hjärtat av Köpenhamn. Fanny gifte sig med en grosshandlare Ahlberg. De var verksamma i Ockelbo och senare i Björnlunda i Sörmland. Karl som föddes 1879 i Smedjebacken blev bagarmästare och tog över Sedwalls Bageri. Nils föddes 1892 var alltså betydligt yngre än sina syskon. Han drev under en tid tillsammans med Karl företaget Men då de ekonomiska resultaten i Sedwalls Bageri var mycket magert i början på 1930-talet beslutade bröderna på att dela på sig. Nils var 1935 i sin bästa ålder (42 år) och flyttade till Västerås för att bli verkmästare på Lundius stora bageri.

### **Många flyttningar 1878-1893**

Den 29/9 1878 flyttar Lars Oskar med familj en kort tid till Stockholm. 1879 startar de ett litet bageri i centrala Smedjebacken där Karl föds. 1881 flyttar de åter. Denna gång till Midsommarkransen utanför Stockholm där Lars Oskar blir verkmästare på ett bageri. 1884 flyttar de in till Hornsgatan i Stockholm där de köper ett bageri. Vid Hornsgatan bodde de bara knappt ett år för att därefter ta språnget till Söderhamn. Mathilda gjorde vad hon kunde med försörjningen. Hon stod i butiken och sålde brödet som hennes man bakade. Deras bostad tycktes bestå av bageri inåt gården, butik åt Hornsgatan och så ett kök. När Mathilda fick tid över satte hon sig i fönstersmygen i köket och sydde hattar. Hon sade att det var så bra ljus där. Hon ville antyda att hon inte hade andra ställen att sitta på. Men saken var den att de inte hade råd att köpa möbler. Så skulle det bli ytterligare en tid.

I oktober 1885 hade Lars Oskar fått arbete som ensamgäst i Söderhamn hos handlare Carl "Nypa" Larsson och fått bostad i slutet av Norrtullsgatan. Nypa hade sin verksamhet på gamla Humlegårdsgatan strax bakom där det egna bageriet skulle komma att byggas.

Innan avresan från Stockholm ville Mathilda absolut gå på en gratiskonsert med dåtidens stora svenska världsberömda operasångerska Christina Nilsson. Uppträdandet hölls utomhus från Grand Hotells balkong. Det var mycket folk och panik bröt ut. 18 kvinnor trampades ihjäl och 70-80 personer skadades. Mathilda som bara var drygt 150 cm lång och gravid i åttonde månaden klarade sig. Två starka karlar som ville hjälpa "den lilla damen" lyfte upp henne på sina axlar och ut från folkmassa på runt 30.000 personer.

Någon dag efter denna hemska händelse gick de ombord på kustångaren "Söderhamn" för resan Stockholm-Söderhamn. Efter ett dygns resa kunde de kliva av bland de gamla sjöbodarna och brädgårdarna i Söderhamns hamninlopp. Redan året efter hade området sanerats märkbart. Att resa från Stockholm till Söderhamn var inte så lätt på den tiden då ostkustbanan inte var byggd. Den invigdes först 1927. Däremot invigdes sträckningen Kilafors-Söderhamn 1886 (med besök av kung Oskar II). Den slutade egentligen i Stugsund med två stationer i stan. När Lars Oskar och Mathilda kom till Söderhamn var det troligt att den stora stadsbranden 1876 där 2000 personer blev hemlösa fortfarande satte sina spår. Det positiva med branden var att stora delar av stan nu hade fått ny bebyggelse.

Lars Oskar slet verkligen hos Kalle "Nypa". Varje natt vid 3-tiden vandrade han till bageriet. Han var ensam där och började med att göra upp eld i ugnen och därefter satte han degarna, bakade ut och gräddade brödet. Så höll det på till sena eftermiddagen då han gick hem för att sova en stund. Han åt som det var vanligt på den tiden där man arbetade, alltså hos Kalle "Nypa". Han fick en lön på 7 kronor i veckan. På den summan (300-400 kr/år) skulle han försörja sig själv och ytterligare fem personer. Det är svårt att jämföra med nutidens lönenivåer. För att få rösträtt i Sverige då måste män tjäna minst 800 kr/år och det gjorde bara en fjärdedel av svenska folket. Kvinnorna hade ju då ingen rösträtt alls. Lars Oskar hade ändå kunnat investera i en eka för att fiska i vattnet i Lötån ner mot Flaket. Ofta blev det en åttaliters hink full med fisk och det blev ett välkommet tillskott till hushållet.

Mathilda födde under denna period ett par tvillingpojkar som båda dog under första levnadsåret. Eftersom Lars Oskar arbetade och Mathilda låg sjuk måste äldste sonen John (då 12 år) hjälpa till att forsla de små brödernas kistor till kyrkogården.

### **Familjetragedin**

Efter sju års hårt arbete i Söderhamn lockades Lars Oskar och Mathilda vid tanken av ett eget bageri. De tre äldsta barnen hade gått ut den då sexåriga skolan. Barnen kunde ju hjälpa till John hade redan lärt sig bagaryrket bra efter att ha varit lärling på flera bagerier. Fanny kunde

expediera i butiken och Kalle kunde vara springpojke. Så hade de tänkt sig när de på sensommaren 1892 köpte ett bageri i centrala Eskilstuna.

Men John (17 år) reagerade på ett sätt som ingen trott. Han flydde fältet för han såg ingen framtid i bageriverksamheten.. Han hade sett föräldrarna arbeta och slita i hela sitt liv, utan att det lönade sig ett dugg. John rymde med en lastbåt till Stockholm. Han skrev på en liten lapp att han åkt och skulle höra av sig när han fått arbete. Ett vykort anlände snart som talade om att han blivit smörgåsnisse på berömda lyxkrogen Rydberg i Stockholm. Meriterna för detta var säkert att hade praktiserat med bagerihantering och att hans föräldrar låtit honom studera språk hos privatlärare Truedsson i Söderhamn. Därmed började en lång och lyckosam karriär inom restaurang- och hotellbranschen.

Det var ändå en entusiastisk familj som startade företaget som var beläget i ett trähuskvarter i centrala Eskilstuna. Mathilda väntade barn igen, det var en ny stad, nytt bageri och en ny kundkrets. Och så närmade det sig familjens ödesdygn. Den 10 oktober 1892 var det dags för Mathilda att föda samtidigt som dottern Olga var sjuk och kämpade för sitt liv. Denna morgon föddes en son (Nils) men Mathilda var så svag att de väntade samma utgång som för Olga. Ja, Olga dog samma dag men Mathilda överlevde. De såg till att Olga blev lagd i en kista, som ställdes i ett uthus i väntan på begravningen.

Men motgångarna var inte slut än. De väcktes på natten av rop utifrån att elden var lös. När de tittade ut och såg de hur grannhuset brann och vinden låg på åt deras håll. De värsta minnena var dock hur eldskenet lyste upp kistan som stod i det öppna uthuset och belystes av de öppna lågorna.

Vintern 1892-1893 lär ha varit den värsta de varit med om. Det var mycket snö och blåst. Temperaturen visade flera gånger ned mot minus 40. Karl (13 år) fick ändå fungera som springpojke och Fanny (15 år) fick stå och sälja i en kall och dragig butiklokal, som Lars Oskar kommit över för en billig hyra, utan möjlighet att värma sig.

Familjen längtade alltmer tillbaka till Söderhamn där de trots allt hade trivts bra tidigare. Där hade de vänner, där fanns fisk att dra upp ur Lötån och där visste de hur det var att leva. När de hörde att ett bageri var till salu där slog de till på en gång och köpte det.

### **Startar Sedwalls bageri i Söderhamn 1893.**

Bageriet låg på Kungsgatan 29 och säljarna var tre brädgårdsarbetare som anlitat bagaren Johan Andersson att sköta rörelsen. När familjen Sedwall tog över kunde Johan dra sig tillbaka med ålderns rätt. Han levde enkelt, för att inte säga spartanskt och det var troligt att han hade en del pengar sparade. Det var uppenbart att Lars Oskar och Mathilda fick hjälp av Johan att finansiera köpet av bageriet och bostadshuset. Det kanske var därför som han fick bo där så länge som huset stod kvar (1927) och var en respekterad man i huset.

Så småningom, mycket långsamt, tycks det ha blivit en vändning till det bättre på 1890-talet. Mathilda fick inga fler barn nu utan hon kunde ägna sig åt butiken och familjen på ett helt annat sätt. Karl har berättat att han haft en "kär" barndom. De satt för det mesta på kvällarna och sjöng framför brasan.



Lars Oskar och Mathilda med barnen Nils, Karl och Fanny

Mathilda hade ingen stor röst men hon sjöng bra och kunde texterna på många visor och sånger. Barnen ärvde lusten att sjunga och lärde sig sångerna och texterna. Oskar var en fin tenor. Han sjöng mycket där han stod i bageriet. Han blev ofta tillfrågad om han kunde komma och sjunga på fester, barndop och bröllop. Han blev också en underhållare på bondkalasen då han tycktes kunna berätta historier också. Tyvärr blev detta förknippat med en del starka drycker. Sonen Karl reagerade starkt på detta. Han protesterade på det sättet att han blev helnykterist och engagerade sig i nykterhetsrörelsen.

Söderhamn hade i slutet av 1800-talet blivit en alltmer positiv stad genom att den växte i antal invånare och utvecklades. Folkmängden hade bara förändrats lite fram till 1860. Men på 40 år fram till 1900 fyrdubblade sig folkmängden (från 3000 till 12000 personer) för att på 1900-talet i stort sett ligga stilla igen. Söderhamns hade då blivit en betydande stad främst genom sågverkens ökning. Söderhamns hamn hade då blivit den största hamnen för trävaror i landet t.o.m. större än Sundsvall. Denna utveckling påverkade övriga företag i staden som då också blomstrade. Tyvärr fortsatte inte denna positiva utveckling under 1900-talet.

Lars Oskars hälsa försämrades i början på 1900-talet. Han fick alltmer en kraftig övervikt och vägde på slutet 125 kg trots att han bara var 168 cm lång. Åldersdiabetes och till slut lunginflammation ändade hans liv. Lars Oskar Sedwall dog 1912 bara 61 år gammal.

### **Familjen i vägskälet**

När Lars Oskar avled stod familjen vid ett vägskäl hur de skulle fortsätta sina liv i förhållande till företaget. Hustrun Mathilda kände det inte som den rätta lösningen att hon skulle sköta företaget. Äldste sonen John hade ju valt hotell- och restaurangbanan. Det var ju under sin praktikperiod i Berlin han ledsnade på att tyskarna kallade honom för "Sedfall". Efter detta ändrade familjen stavningen från v till w i namnet.

Dottern Fanny hade gift sig, fått barn och flyttat till Ockelbo.

Sonen Karl hade gift sig 1905 med Kerstin (Fryklund) och fått en son (Sven). Han var 1907-1909 förman vid ett bageri i Norrsundet för att sedan ha samma befattning 1909-1912 vid Konsumbageriet i Bollnäs. Karl och Kerstin trivdes där och ville inte flytta.

Yngste sonen Nils var bara 20 år och hade efter realexamen arbetat ett par år som bagare. Då han skulle in i militärtjänsten under ett år och då också ansvaret upplevdes alltför tungt för en så ung man blev han inte aktuell nu för att leda företaget.

### **Karl tar ansvaret**

När älskad mor som Mathilda ropar på hjälp ställer Karl upp för att lösa krisen. Mathilda stod kvar som ägare men Karl hade hennes fullmakt att sköta firman, som nu faktiskt hade växt rätt så bra. Därmed fick Mathilda det rätt så skönt på äldre dar. Hon fick också råd med möbler som det tidigare var glest med och hon bar ofta hatt för att understryka att hon också som modist kunde sy hattar.

### **Nytt bageri byggs 1917**

Karl tog risken eller chansen att bygga ett nytt bageri 1917. Första världskriget rasade då utanför våra gränser. Spanska sjukan härjade detta år som värst även i Sverige och det var svårt att få fatt på tillräckligt med mat. Kålrötter blev då en stor del av kosten.

Det riskfyllda bygget visade sig vara ett lyckokast då han kunde betala av lånen på rekordtid.

Nu fick han kapacitet att tillverka och då i nya, fräscha lokaler.

Nils gifte sig med Doris (Thunborg) och de fick 1920 en dotter (Margot).

### **Karl och Nils övertar Sedwalls bageri 1925**

1925 överlät Mathilda rörelsen till sönerna Karl och Nils, som sedan var kompanjoner i flera år. Nils ansvarade för produktionen medan Karl ansvarade för ekonomi, butikerna och försäljningen. Det gav Karl möjligheter att delta i politik och föreningsliv något som intresserade honom mycket.

### **Nytt bostadshus byggs 1927**

Bostadshuset stod mitt på Kungsgatan, som gjorde en ordentlig sväng runt huset. Söderhamns stad ville därför att huset skulle rivas.



Medan det nya huset byggdes stod det gamla kvar. 1927 var bostadshuset helt klart. Då kunde butiken och kontoret flyttas över. Meningen var att Mathilda skulle få flytta in i två rum och kök på nedre botten. Det var luftiga, fina rum med badrum, toalett och centralvärme. Hon såg fram mot flyttningen. Det skulle verkligen bli skillnad mot de bostäder hon haft genom åren. Men verkligheten blev en annan. Mathilda ramlade i sitt hem en dag och hon bröt lårbenshalsen. Kort därefter dog hon på Söderhamns lasarett 1927 (77 år gammal). I bostadshusets källarplan inreddes lokaler för tillverkning av konditoriprodukter, som då fick en nära koppling till butiken som låg på gatuplanet.

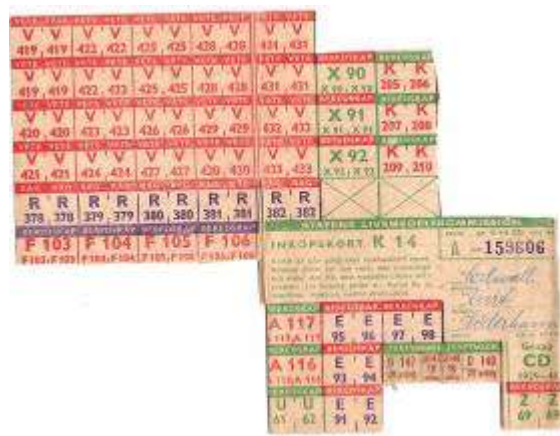


Butiken i nya huset

1903 var Karl ute för att praktisera i bageri- och konditoriyrket.. Han var en månad i Malmötrakten och tre månader i Halmstad. Han gjorde också en resa för att studera bakning i Berlin men där möttes han bryskt av aus-aus! 1910 reste han åter till Berlin som stipendiat för kommerskollegiet. Den gången blev han mottagen av bagarmästarna med öppna armar. Han kunde då förutom papperen från kommerskollegiet även visa upp Berlins svenska konsulats rekommendation. Kollegerna i Berlin fjäskade på alla sätt för att få visa alla yrkets finesser. Tidskriften "Deutsche Bäcker und Konditorzeitung" ställde sin manliga sekreterare till hans förfogande. Det blev mycket intryck han fick med sig i sitt fortsatta yrkesliv.

### Stora svårigheter

Första halvan av 1900-talet präglades av de två världskriegen och under 30-talet av de ekonomiska svårigheterna i världen. Mesta av bakningen hos Sedwalls bageri under 30-talet var som hårt bröd. Arbetslösheten i Söderhamn var då hög och därför hade kunderna lite pengar att köpa bröd för. Under andra världskriget (1939-1945) ändrades mycket. Genom att bagarna Albert Andersson och Bengt Holm dog 1939 och genom att mjölkvaliteterna ändrades och passade dåligt för hårt bröd slutade Sedwalls bageri med denna verksamhet. Genom ransoneringen blev det mjukare brödet allt vanligare. Framför allt det som kunde produceras kupongfritt. Systemet med kuponger på bröd gynnade bagarna särskilt om man tillverkat mycket före 1939. Tilldelningen av matfett och socker räknades ut med utgångspunkt från 1938 års köp av dessa varor.



En husmor fick kuponger för inköp av mjöl och bröd. Samma kupong kunde hon köpa endera bröd för eller mjöl. Det var V-kupong för vetemjöl eller vetebröd och det var R-kupong för rågmjöl eller rågröd. Det lönade sig ekonomiskt att köpa mjöl och baka själv. Men då det förutom mjöl även var kuponger på matfett, socker och ägg föredrog därför allt fler att köpa färdigt bröd. Det gynnade försäljningen hos bagerierna. Men det blev en konst att få råvarorna att räcka till.

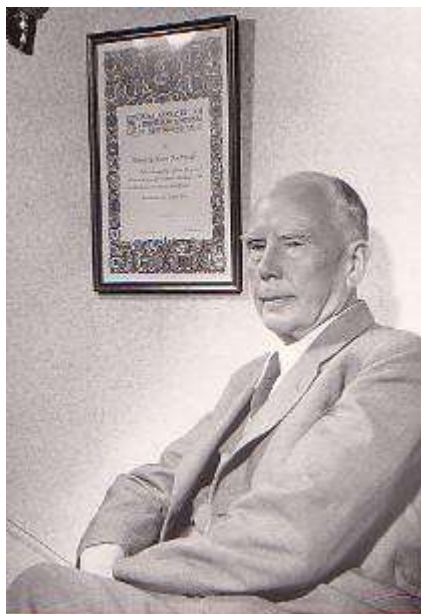
Först och främst fick bagerierna böna hos myndigheterna om ökad tilldelning och i andra hand att köpa ister av slaktare och bönder för dyra pengar. Det förekom också fiskolja och paraffinolja av tveksam kvalitet.

Bagerierna hade nu faktiskt en blomstringstid. Omsättningen steg liksom vinsterna. Det var priskontroll men det visade sig vara bra för bagaren då ingen sålde under det fastställda maximipriset.

Kärvare tider blev det dock när tillgången på fett och socker ökade efter kriget (1945-). Då kunde husmödrarna åter köpa sitt fett och socker och baka hemma. Bagerierna började gå allt sämre igen och slog igen undan för undan. Antalet återförsäljarbagerier i Söderhamnsområdet minskade från drygt 30 till 2.

### **Karl Sedwall blir ensam ägare**

Efter några mycket magra år i början på 1930-talet beslutade Karl och Nils att skiljas åt 1935. Karl löste ut Nils ur firman. Nils flyttade till Västerås där han blev verkmästare på Lundius bageri.



Karl på äldre dar

Karls son Sven var 25 år när Karl tog över firman och hade utbildat sig och praktiserat både inom konditor- och bagaryrket. Han tog nu ett allt större ansvar för driften av företaget som hade runt 20 personer anställda.

### **Karls föreningsuppdrag**

Karl hade många intressen och engagemang utanför det egna företaget. Detta var möjligt vid ett bra samarbete med Nils och senare genom att Sven tog ett större ansvar för driften firman. Karl hade förtroendeuppdrag inom yrket och politiken. Han startade schackklubben, koloniträdgårdsföreningen och var med när Söderhamns IF liksom fler föreningar bildades. Han hade flera tunga poster inom Söderhamns stad, bankstyrelse mm. Karl var intresserad av att uttrycka sig i både tal och skrift. Han gav ut dikter i bokform där hans dotter Barbro gjorde teckningarna. Han var idrottsintresserad, spelade krocket i centrum, metade gärna i Lötån m.m.

1936 invaldes Karl som styrelseledamot i Sveriges Bageriidkarförening. 1937 blev han invald i verkställande utskottet. Varje månad måste han då delta i dess sammanträden. Han satt ordförande vid årsmötena för Sveriges bagare i en lång rad år. 1951 avgick han ur styrelsen och därmed också ur utskottet.

Ur jubileumsboken för Sveriges Bageriidkarförening 1900-50 kan citeras om Karl:

*... Sitt kära Hälsinglands intressen låg honom givetvis varmt om hjärtat men Sedwall kunde se det hela i stort och ägde förmåga att på ett sakligt och försynt sätt leda en ömtålig diskussion in i rätta fåror. Dessa hans egenskaper har kommit föreningen väl till pass vid många tillfällen och alldeles särskilt vid de av honom ledda årsmötena. Sedwall är nu centralstyrelsens och verkställande utskottets ålderspresident, vördad och avhållen av oss alla.*

Vid sidan om arbetet som bagarmästare tillkom nu också en rad kommunala uppdrag. Han erbjöds även av distriktsstyrelsen i Gävle (socialdemokraterna) att bli riksdagsledamot av första kammaren, en ära, som han dock avböjde ”på grund av tidsbrist”. I Söderhamn var han hamnstyrelsens ordförande i sju år, vice ordförande i stadsfullmäktige i en rad år och drätselkammarens ordförande i 3,5 år. Därefter lämnade han politiken mycket på grund av att hans värderingar inte längre stämde med det parti han företrädde.

### Karl personlighet

Karl satte ärlighet mycket högt och agerade med kraft om någon tvivlade på det. Därför måste detta typiska brevsvaret till stadsfogden i Söderhamn lämnas till eftervärlden:

*Vilka hemska formulär Ni vräker Er med i nådens år 1949. Man kunde inte ha hemska under den tid, då danskarna regerade från Faxehus. Om man genom ett förbiseende råkar att glömma att inbetala en liten struntsomma, så behandlas man som en urbota tredskare och får mottaga Edra äckliga formulär. Man behöver inte indriva något hos den som vill betala och inte behöver man hota med utmätning eller införsel. Var god skicka detta brev till syndarna nere i Stockholm, ty det är på tiden att de låter reformera sig. Jag är frestad att stämma dem för förargelseväckande beteende.*

Vänligen  
Karl Sedwall

Karl var en ledare och gav både stöd men kunde ställa krav. Han hade en stark drivkraft att nå de uppsatta målen. Han lät idéer komma fram och få dem att blomma. Det kom att präglade vad som hände i företaget. Förutom att bygga nytt bageri och bostadshus satsade de under åren på många försök till utveckling som exempel:

- Bakning av hårt bröd
- Tillverkning av pinnglass. En av de första i Sverige. (se Barbros bok Glass med lite jazz)
- Julgubbar som engagerade många i närmste kretsen att baka och måla inför julen.



Julgubbar

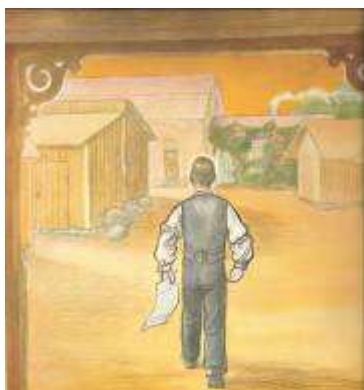


- Var föregångare med att försöka öka intresset för grovt bröd (inspiration från Tyskland?)
- Tog gärna fram nyheter med intryck från Stockholm eller från Köpenhamn där hans bror John bodde.

### Sven Sedwall övertar bageriföretaget 1950

Sven var 40 år när han 1950 övertar bageriet. Det var mer en formalitet så som utvecklingen hade varit. Karl var då 71 år och hade successivt låtit sonen ta över. Nu gjordes det även formellt. Dottern Barbro hade utbildat sig på konstfack i Stockholm och skapat en framtid med yrke, familj och med boende i södra och mellersta Sverige. Därför var det inte aktuellt att hon skulle vara med som ägare. Däremot har Barbro mycket fängslande i text och bild fångat sin uppväxt i denna bagerimiljö (böckerna Bagarbarn, Vinter i kakhuset, Glass och lite jazz). Dessa böcker har uppskattats och hon har också fått fina utmärkelser för dem. Nuvarande ägarna till konditori och butik Stefan och Saud Andersson har i sin servering låtit inreda med Barbros böcker som grund. Ett bra initiativ som gett en intressant inramning i butiken.

Karl Sedwall avled 1967 vid 88 års ålder.



Sven gifte sig 1938 med Gunvor (Holmqvist). De fick två barn Anita 1939 och Kurt 1941. 1942 flyttade familjen från Villagatan 8 till Kungsgatan 29. Familjen flyttade in vägg i vägg med butiken och direkt ovanpå konditoriet. Det var en placering som var effektiv för föräldrarna och spännande för de små barnen. Kompisar som kom på besök till Anita och Kurt gillade den bröddoft som kändes tydlig i entrén. Sven hade sina föräldrar boende på våningen ovanför vilket både hade för- och nackdelar.

Efter att Svens mamma Kerstin dog 1949 (endast 63 år gammal efter sviterna av en gallstensoperation) flyttade Svens familj upp till den större övervåningen och Karl till bottenvåningen.

### Företagets resurser

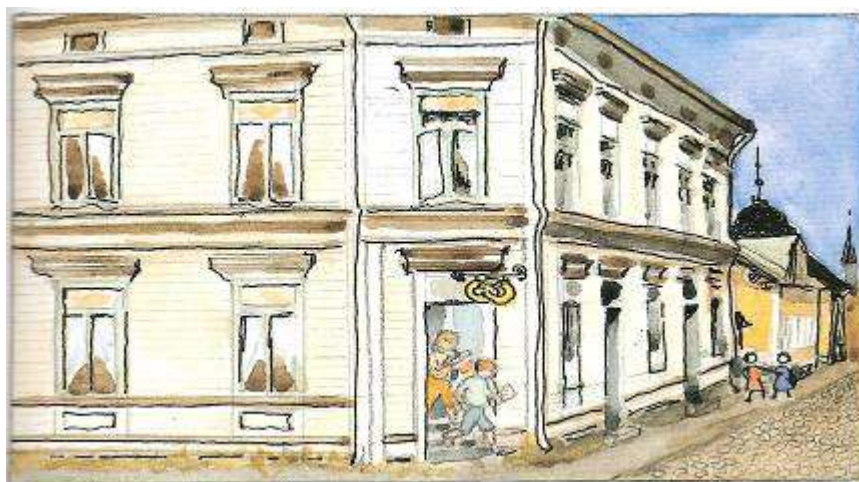


Bakning och marknadsföring

Sedwalls bageri gick nu på högvarv. Mellan 1950 till 1965 hade all utrustning i bageriet bytts ut utom ugnen. Denna stolthet till ugn var med från starten av bageriet. Plats fanns för 24 plåtar per häll och var byggd i två plan. Oftast gräddade man direkt på hällen i denna ugn från Werner och Pfleider i Tyskland.



Ugnen bidrog till att många med gillande talade bl.a. om Sedwalls fräsiga småfranska. Även om den var kvar under bageriets långa tid gjordes en stor förbättring under 50-talet. Förr eldades den med ved. Då kom hela billass med ved i 3-meterlängder. Ljudet av vedkap hördes ofta på gårdsplanen. Oljeeldning sattes in med stor framgång då passningen kunde minska avsevärt. Ungefär samtidigt byggdes bageriet ut med ett kylrum och ett frysrum. Då underlättades det att ha färskt bröd varje morgon på större delen av sortimentet. Butiken på Källtorget och den på väster strax ovanför museet såldes.



Butiken, väster från bok

Det blev alltmer hjälp av nya maskiner vilket gjorde att man kunde klara större mängder med samma personalstyrka. Det var på 1950-talet c:a 20 anställda förutom ägarparet:

- 6 bagare
- 3 konditorer
- 2 som paketerade bröd och räknade ihop kundernas order
- 3 biträden i butiken på Kungsgatan. De räknade ihop kundernas order av konditorivaror.
- 1 biträde i butiken på Källtorget
- 1 biträde på väster
- 2 chaufförer som körde ut till ungefär 70 kunder i Söderhamn och ett par mil runt staden. I början av seklet hade det levererats per häst men då bara inom stadsbebyggelsen.
- 1 springschas som körde ut med en cykel, som kunde lasta lådor fram och bak.
- 1 städerska

### **Spännande produkter**

Sven lade stor energi på att finna spännande nyheter. Han fick inspirationen via en del kontakter med kolleger i branschen. Han var i omgångar ute och praktiserade bl.a i Köpenhamn och Stockholm. I Köpenhamn kunde han bo hos sin farbror Johns fina hotell Kong Fredrik. Under tre månader 1929 (19 år gammal) gick han därifrån till sin praktik hos ”Kongelig Hofbager Waldemar Olsen”. Där lärde sig Sven baka goda wienerbröd.

Uppbackad av pappa Karl praktiserade Sven under 1930 en period i Stockholm. Under juni och juli tog han korta jobb på åtta olika bagerier och konditorier för att få grepp på bakningsmiljöerna. I Feiths konditori i Stockholm (hörnet Kungsgatan/Drottninggatan) praktiserade Sven under september och oktober 1930. Som en specialitet lärde han sig en hel del om marsipanarbeten. Under dessa månader i Stockholm bodde han hos sin moster Annika vid Kottlasjön på Lidingö varifrån han cyklade varje dag till arbetet. Av en bekant till Annika fick han under denna också lära sig grunderna inom bokföringen. Han deltog genom åren också på en del kortare utbildningar på Hantverksinstitutet i Stockholm.

Sven prövade på -60-talet att lansera på den tiden ovanliga äppel- och blåbärspajer bakad i aluminiumform samt inbakad korv. Dessa produkter sålde han i Söderhamn men började också leverera till Åhlens i Stockholm. Där blev han också anlitad att demonstrera produkterna. Svens marsipanarbeten var fina men han gav det inte tid nog för att det skulle bli en mer allmän finess.

Julgubbarna försökte han utveckla än mer men de gamla vanliga sorterna tillverkades och målades med röd och grön karamell till bristningsgränsen av resurserna.

En vanlig produkt som var mycket populär var skorpor. Under lite lägre beläggning i bageriet bakades och torkades runda skorpor. I ett rum på bagerivinden förpackades de. Det var ett av de första arbetena som barnen Anita och Kurt kunde bidra med i företaget.

En av Svens senare utvecklingar var att låta tillverka en brödkavel med spår för plastringar i varje kortsida. Det gjordes för att husmödrar skulle kunna baka t.ex. pepparkakor med rätt och jämn tjocklek. Han fick patent på den och hade den tillverkad i ett mindre antal. Den skulle lanseras i vanliga matvarubutiker. Hans ork och inspiration räckte inte ända fram.

### Svens arbete

Arbetet tog mycket av Svens tid så det blev ofta långa dagar. Oftast gick han upp för att börja med bakning kl. 6. Vid lunchtid klädde han om och hjälpte till med att köra ut bröd till kunderna. På eftermiddagen blev det oftast kontorsarbete och att sköta om byggnaderna och inredning. Vid 18-tiden då alla 70 kunders beställningar kommit in summerade Sven ihop mängderna för alla beställda brödsorter och räknade ut degmängderna som skulle behöva tillverkas. Trågaren som började göra degarna kl. 4 morgonen efter hade då en skriven beställning.



Trågare Berndt Thörnros

Om Sven inte kunnat sova på natten ordenligt tog han sig en kort sömn efter lunch. Inträffade snöfall, säljarbesök eller något annat oväntat måste detta extraarbete också pressas in mellan allt övrigt.

Julafton var alltid en speciell och hektisk dag för Sven. Det var full fart i bageriet från tidiga morgonen. På förmiddagen bjöds personalen på julkaffe i bostaden. Vid middagstid kommer svärföräldrarna och svåger från Gävle och Stockholm och syster med familj anländer från södra Sverige. Alla måste tillägnas en värmande gest. Gratulationer kom till Sven från familjen och andra. Det var ju nu hans födelsedag. Hur nu hans föräldrar kommit på så dumt att föda honom denna dag.

Om snön som för vissa var välkomnande på julafton föll ymnigt måste Sven kasta sig ut och skotta gårdsplaner och trottoar. Utöver detta måste tekniken och bakningen fungera perfekt. Duktig och pliktrogen personal såg till att det blev så. Nu äntligen var det dags för den julafton som de allra flesta längtade till. Ja, för dem som orkade glädjas.



Sven framför sitt kära bageri

Arbetet var positivt för Sven och han beklagade sig inte för långa dagar. Däremot var han som exempel känslig när han gick ifrån arbetet någon timme på eftermiddagen för att t.ex. spela tennis och då någon yttrade ”ni bagare har inte mycket att göra som kan vara lediga så här”. Han blev alltmer irriterad över alla nya rutiner som krävdes av honom som småföretagare och som tvingade bort honom från produktion och försäljning till att bli administratör av tidsödande och onödiga myndighetskrav.

Sven var intresserad av att delta och driva arbetet i bageriidkarföreningen. Det var både i Söderhamn och i distriktet. Tidvis ställde han upp som ordförande. I centrala organisationen deltog han i förhandlingsdelegationen. Det krävde en rad resor till Stockholm men var inte borta så mycket som sin pappa hade varit. Sven värdesatte vad som hände hemmaplan mycket starkt. Både vid den tiden och senare engagerade han sig starkt hur Söderhamn skulle bli en bättre stad för invånare och företag.

### Ett nytt vägska för företaget

När det var dags för Sven och Gunvor att dra sig tillbaka fanns det inga naturliga övertagare. Dottern Anita hade utbildat sig till textillärare, gift sig, flyttat och fått barn. Hon trivdes med det.

Sonen Kurt, som var uppväxt i bagerimiljön, hade prövat på en del olika delar i företaget. Kurt hade också skaffat sig praktik från laboratoriet på kvarnar både i Uppsala och i Stockholm. 21 år gammal kände han inte ett stort sug att ta över företaget. Det föll sig dock naturligt efter studentexamen att han studerade vidare med livsmedelsteknik. Efter studierna var ställningstagandet klart. Kurt valde inte att vända hem för att som fjärde generation överta företaget. Kurt satsade ändå på livsmedel. Han flyttade med nybliven fru från Stockholm till Götene i Västergötland och kom att arbeta där för Arla på deras stora mejerianläggning för produktion av smörprodukter, ost, mjölkpulver, Sempers vällingar m.m.



Sven med sonsonen ”5:e generationen” Håkan

### Sven säljer Sedwalls bageri 1973

Tre generationer Sedwall hade ägt bageriföretaget i Söderhamn i 80 år. Beslutet var nu inne att sälja det. Sven valde att sälja företaget i tre delar.



Konditoriet och butiken såldes till Kalle och Ingrid Sjölin. De hade arbetat där i många år och kände sig mogna att ta över. Då ändrades namnet på detta företag till Sjölin's bröd.



Konditor Karl Sjölin

Bageriet såldes den 1 november 1973 till Jan Nyberg, som då var anställd i bageriet.

Bostadshuset såldes till Jibacks från Söderhamn. Själva flyttade Sven och Gunvor några kvarter därifrån. Sven avled 2003 i en ålder av 92 år. Gunvor bor 2008 hemma vid en ålder av 95 år.

### **Företagande efter Sedwalls bageri**

I mars 1996 köpte Stefan Andersson konditori och butik av dåvarande innehavarna Birgitta och Sosso som tog över efter Kalle och Ingrid Sjölin. Stefan och hans Saud satsade på ombyggnad efter att ha också köpt bostadshuset. De inredde ett trevligt konditori när de nyttjade ett större rum i angränsade lägenhet och öppnade upp mot butiken. Miljön ger associationer till bageri och konditori från svunna tider. Nu 2008 är det ett nöje att handla deras fina produkter eller ta en fika i det stämningsfullt inredda konditoriet som fortfarande heter Sjölin's bröd.

I bageriet blev Bengt-Ove Jonsson under hösten 1976 Jan Nybergs kompanjon. Bengt-Oves bageri i Bergvik hade brunnit så det blev en passande lösning för honom. De renoverade bageriet en hel del. Ugnen, som var lika gammal som huset, revs nu och gjorde plats för ett par modernare ugnar. Dessa hade en helt annan automatik som kunde underlätta arbetet. Den 1 oktober 1988 sålde Jan Nyberg och Bengt-Ove Jonsson Sedwalls bageri som det fortfarande kallades till Södra Hälsinglands Mejeriförening (senare Milko). Deras bageri Bull-Olles skulle ta över bakningen från januari 1989. Skälet för försäljningen var att man vuxit ur lokalerna. Att bygga nytt eller sälja var de två alternativen. Bengt-Ove och Janne följde med i flytten till Bollnäs. Lokalerna stod mer eller mindre tomma under 1989 till 1995. Nästan 20 år efter flytten till Bollnäs säljs "Sedwalls-limpan" fortfarande i Söderhamn men tillverkad av Bull-Olles i Bollnäs.



En brödpåse från 1970-talet

De friställda bagerilokalerna såldes 1995 till Johnny Andersson, som i liten skala 1985 i andra lokaler hade börjat tillverka senap efter eget designat recept. Efter ombyggnad av bageriet började ”Johnny’s Senap” tillverkas där i större mängder och levereras ut i hela landet. Det lyckades så bra och Johnny hade kommit i 60-årsåldern att han 2001 beslutade sälja sin populära produkt till det stora livsmedelsföretaget Druvan. Efter fortsatta framgångar är nu Johnny’s Senap det näst största varumärket för senap i Sverige. Under Johnnys tid hade den gamla bageribygnaden renoverats i produktionslokalerna för att hygieniskt passa senapstillverkningen. Utvändigt lades på ett nytt tak och den karakteristiska skorstenen revs.

Senapshuset (f.d. bageriet) såldes 2003 till fotografen Mats Holm. Han byggde om lokalerna och skaffade sig övrig inredning för att få resurser att möta en spännande framtid för sin verksamhet. Nu driver han företaget FOTOGRAFEN i Söderhamn AB i de gamla bagerilokalerna med förhoppningsvis lika stor framgång som tidigare innehavare.