

Örebro Universitet
Restaurang- och hotellhögskolan

Restriktionsrätter

Matbedrägeri för spritens skull!

Datum: 2013-06-09

Kurs: Måltidskunskap och värdskap C,

Examensarbete MÅ1607

Författare: Sofie Sanderheim &

Hanna Svensson

Handledare: Richard Tellström

Godkänd den:

Betyg:

Examinator: Inger M Jonsson

Kurs: Måltidskunskap och värdskap C, Examensarbete MÅ1607

Titel: Restriktionsrätter: Matbedrägeri för spritens skull!

Författare: Sofie Sanderheim & Hanna Svensson

Handledare: Richard Tellström

Examinator: Inger M Jonsson

Sammanfattning

Under 1900-talets första hälft infördes ett mattvång på restaurangerna i Sverige. Detta utvecklades till att så kallade restriktionsrätter skapades vilket var en tallrik med mat som åkte in och ut från köket och serverades till alla de gäster som inte ville ha någon mat att äta utan endast sprit att dricka. Att servera restriktionsrätter blev ett sätt att kringgå lagen.

Syftet är att undersöka begreppet restriktionsrätter, hur detta skapades samt hur gäster och restaurangpersonal under perioden de förekom upplevde maträtterna.

Studien är baserad på fem intervjuer och arkivforskning. Respondenterna i intervjuerna har erfarenhet av restriktionsrätter antingen som gäst eller restaurangpersonal.

Resultatet tar upp restriktionerna samt synen på dessa ur både ett gäst- och personalperspektiv. Resultatet visar att restriktionsrätter var en vanlig företeelse i restaurangkulturen som både gäster och personal var inbegripna i. Halvdanna maträtter fick ofta rollen som restriktionsrätter. Det förekom flertalet fusk för att kringgå bestämmelserna om mattvång.

Restriktionsrätter skapades för att kunna kringgå bestämmelserna som krävde att även mat beställdes i samband med spritbeställning på restaurangerna i Sverige. Fenomenet upplevdes som en naturlig del av restaurangvärlden för både gäster och personal. Restaurangbesöket var en iscensättning där restriktionsrätterna endast agerade rekvisita i måltidens skådespel.

Nyckelord – Alkoholpolitik, mattvång, restauranghistoria.

Innehållsförteckning

1. Introduktion.....	1
1.1 Ämnesrelevans för Måltidskunskapens och Värdskapets teori och metod.....	1
1.2 Syfte och frågeställning	2
1.3 Teoretisk bakgrund.....	2
1.3.1 Alkoholens historiska status.....	2
1.3.2 Restriktiv alkoholpolitik.....	3
1.3.3 Ett nyktert samhälle.....	4
1.3.4 Restauranghistoria	4
1.3.5 Restriktioner	5
1.4 Metod och material	8
1.4.1 Urval.....	9
1.4.2 Genomförande av intervju.....	9
1.4.3 Genomförande av arkivforskning.....	10
1.5 Forskningsetisk planering	10
2. Resultat.....	11
2.1 Bestämmelser	11
2.2 Restriktionsrätterna	12
2.3 Synen på restriktioner	13
2.3.1 Matfusket.....	14
2.3.2 Restaurangpersonalens perspektiv	15
2.3.3 Status och utbildning inom restaurangbranschen.....	15
2.3.4 Alkoholens baksida	16
3. Diskussion	17
3.1 Resultatdiskussion	17
3.1.1 Restriktionsrätterna	17
3.1.2 Matfusket.....	18
3.1.3 Bestämmelser	19
3.4 Metod och materialdiskussion.....	20
3.5 Forskningsetisk uppföljning	20
3.6 Slutsatser	21
3.7 Praktisk användning och vidare forskning.....	21
Referenslista	22

Bilaga 1 Artikeldatabassökning

Bilaga 2 Informationsblad om uppsatsprojekt

Bilaga 3 Intervjumallar

Bilaga 4 Upprop i DN

Bilaga 5 Matsedlar

Bilaga 6 Utdrag ur protokoll

Förord

Grythyttan är en inspirerande och härlig kunskapskälla där mat och dryck förenas. I denna kunskapskälla har vi som två Sommelier- och måltidskreatörstudenter vid Restaurang- och hotellhögskolan under tre år gjort en djupdykning i dryckens värld. Det som har fascinerat oss är att se utvecklingen av hur människors relation till alkoholdrycker har förändrats genom tiderna. När man tittar bakåt i historien kan man se de stora effekter alkoholdrycker haft på samhället. I kursen Måltidskulturen i samhället öppnades våra ögon för hur historien har påverkat den mat och dryck vi äter och dricker idag. Där vi även fick lära oss att se det symboliska värdet i mat och dryck vilket fick oss att börja se saker på nya sätt.

Vid samtal med vår lärare Richard Tellström kom ett fenomen som fanns på krogar under 1900-talets första hälft på tal, restriktionsrätter. En tallrik med mat som skickades fram och tillbaka från köket och serverades till flera gäster men åts aldrig. Det var nämligen så att gästen var tvungen att beställa mat på restaurang för att kunna beställa spritdrycker. Dessa restriktionsrätter väckte vår nyfikenhet.

Då vår undersökning är ur ett historiskt perspektiv har vi fått göra en tidsresa. En tidsresa som under vårt projekt lett till spännande möten med fascinerande människor som delat med sig av häftiga berättelser och livserfarenheter som bidragit till vårt arbete. Vi har även besökt arkiv där vi har fått tagit del av intresseväckande material.

Vi vill tacka de personer vi har fått intervjua för deras berättelser. Tack också till Dagens Nyheter, Spritmuseum och Riksarkivet för deras vänliga inställning och hjälpsamhet. Framförallt ett varmt tack till vår handledare Richard Tellström som stöttat och inspirerat oss genom hela arbetet.

Sofie Sanderheim & Hanna Svensson

Grythyttan 9 juni 2013

1. Introduktion

Samhället måste bemöta de lagar och regler som restaurangen som offentlig plats omges av. Under 1900-talets första hälft infördes ett mattvång på restaurangerna i Sverige. Det var en del i en restriktiv alkoholpolitik som innebar att om en gäst ville dricka spritdrycker på restaurangen krävdes även att mat beställdes. Då många gäster endast ville åt spriten lämnades ofta maten orörd. Detta utvecklades till att så kallade restriktionsrätter skapades vilket var en tallrik med mat som åkte in och ut från köket och serverades till alla de gäster som inte ville ha någon mat att äta utan endast sprit att dricka. Att servera restriktionsrätter blev ett sätt att kringgå lagen. Även om detta var ett lagbrott var det något alla kände till och de flesta restauranger använde sig av för att kunna tillfredsställa sina gäster.

1.1 Ämnesrelevans för Måltidskunskapens och Värdskapets teori och metod

Restaurangen är en offentlig plats där måltiden inte alltid står i centrum utan är mer en plattform för en social samvaro (Tellström, 2008). I och med att den är en offentlig plats som dessutom ofta innefattar alkoholhantering finns det många lagar att förhålla sig till, lagar som staten reglerar. Därmed påverkar även staten restaurangbranschen och vad som kan serveras till gästerna. Med reglering av lagar för restaurangen kan staten kontrollera den sociala plats restaurangen är genom att exempelvis ha bestämmelser för öppettider och priser på alkoholdrycker. Det görs för att motverka alkoholskadorna på samhället (Regeringen, 2013). En restaurangs uppbyggnad är följaktligen inte helt upp till restaurangägarna själva. Om en restaurang anser att en bestämmelse kommer att resultera i missnöjda gäster kan det möjligtvis vara motivation nog till att kringgå de bestämmelserna.

Utskänkningstillstånd är en av de lagar en restaurang måste förhålla sig till. Det är en viktig del av en restaurangverksamhet då de reglerar om restaurangen får servera alkohol och i så fall under vilka tider på dygnet. Under historiens gång har utskänkningstillstånd varierat i utformning. De kan reglera var i lokalen gäster och personal får vistas med alkoholhaltiga drycker, under vilka tider som servering är tillåten samt till vilken berusningsgrad gäster får befinna sig i (Sveriges riksdag, 2013). Tidigare har även utskänkningstillstånden innefattat mattvång, krav på att mat ska beställas i samband med intag av alkoholhaltiga drycker (Johansson, 2008). Restriktionsrätter är en del av den svenska restauranghistorien som visar på hur restauranger hanterar bestämmelser.

Mycket av den kunskap som finns inom restaurangbranschen är så kallad tyst kunskap (Gustafsson, 2004). Tyst kunskap beskrivs som en tyst överenskommelse där alla känner till vad som gäller utan att prata om det. Dricks och kösystem är exempel på tyst kunskap som tillämpas på restaurang. Dricks är ingenting personalen ber om men som gästen känner till som ett uppskattningssystem. Betalningen vid ett restaurangbesök är en viktig del av måltidsupplevelsens helhetsintryck (Hansen, 2005). Det finns inte alltid regler om att man ska ställa sig i kö utan det är något som de flesta gör automatiskt utan att reflektera över det.

Ämnesvalet för denna uppsats berör hur bestämmelsen om mattvång kringgicks för att få dricka alkohol på restauranger under 1900-talets första hälft. En undersökning om hur restauranger tidigare har hanterat regler kan bidra till att historien inte upprepar sig själv. Ämnet tar även upp sidor av gastronomin som inte många har undersökt tidigare.

1.2 Syfte och frågeställning

Syftet är att undersöka begreppet restriktionsrätter, hur detta skapades samt hur gäster och restaurangpersonal under perioden de förekom upplevde maträtterna.

1.3 Teoretisk bakgrund

Den teoretiska bakgrunden kommer att presenteras i teman som valts ut för att ge en tydligare beskrivning av vad den forskning som redan finns har kommit fram till. Följande teman har valts: Alkoholens historiska status, Restriktiv alkoholpolitik, Ett nyktert samhälle, Restauranghistoria samt Restriktioner.

1.3.1 Alkoholens historiska status

Under 1800-talet hade alkoholen olika status i Sveriges samhällsklasser (Enefalk, 2012). Johansson (2008) skriver att i arbetarklassen ansågs det vara viktigt att delta i kroglivet, vilket resulterade i konsumtion av stora mängder alkohol. De som deltog i kroglivet skapade sig ett socialt skyddsnät och visade att de hade pengar. Enefalk (2012) visar på att det även dracks mycket alkohol i de högreståndsklasserna och där visades status genom vilken typ av dryck som intogs. Vidare menar hon att i de högreståndsklasserna var det accepterat att folk blev starkt berusade så länge de skötte sitt jobb och var en högreståndsperson, däremot sågs det ner på arbetarklassens drickande vilket ansågs vara ett problem. Det var vanligt att högreståndspersoner klagade över att deras anställda ofta var berusade och betraktade deras drickande som ett allvarligt problem (Enefalk, 2012). Till detta kan tilläggas att arbetsgivarna

ofta använde alkohol som ett betalningsmedel (Enefalk, 2012). Arbetsgivarna använde även alkohol som ett belöningsystem vid hårdare arbetsinsatser (Enefalk, 2012). Det är inte bara i de olika samhällsskikten som alkoholen har haft olika status utan även mellan kvinnor och män. Sigfridsson (2005) menar att konsumera alkohol, historiskt sett, har ansetts stärka manligheten. Vidare hävdar hon att idealet var den *nyktra kvinnan*. Det var även vanligtvis endast män som gick ut på krogen och drack sprit (Lundqvist, 2006). Olika förutsättningar för alkoholkonsumtion för en befolkning ger kulturella klasskillnader i samhället (Casswell m.fl., 2012).

1.3.2 Restriktiv alkoholpolitik

Första hälften av 1900-talet präglades av en restriktiv alkoholpolitik i Sverige (Enefalk, 2012). Perioden mellan år 1900-1922 kallas rusdrycksförbudets tidevarv (Johansson, 1995). Först ut med ett spritförbud var Island år 1915 efter det, år 1919, införde även USA, Finland och Norge spritförbud (Johansson, 1995). Enligt Johansson (1995) gällde förbudet i Norge drycker som innehöll mer än 12 volymprocent alkohol. USA hade redan under mitten av 1800-talet infört temporära förbud och restriktioner i ett antal delstater (Johansson, 1995). Hall (2010) kallar förbudstiden i USA för ett misslyckat socialt experiment då det istället för ett nyktrare samhälle orsakade större alkoholproblem och svartmarknad för sprit. Nycander (1996) skriver att en reform som ett spritförbud förutsätter uppoffringar för befolkningen, dock går det ej att förutspå hur samhället kommer att reagera.

Under maj månad år 1917 hade Sverige ett spritförbud i samband med Första världskriget. Nykterhetsrörelsen presenterade ett förslag om förlängning av förbudet men efter regeringsbeslut togs det bort första juni samma år, däremot kvarstod förbud mot starköl (Systembolaget, 2013a; Kungliga biblioteket, 2013). År 1922 hölls i Sverige en folkomröstning om ett totalt rusdrycksförbud (Johansson, 1995). Valresultatet var jämt och nej-sidan vann med 925 000 röster mot ja-sidans 889 000 röster (Nationalencyklopedin, 2013). Detta är anledningen till att Sverige aldrig införde något förbud trots att båda grannländerna hade ett rådande förbud (Johansson, 1995). Kühlhorn och Björ (1998) påpekar att även om Sverige inte hade något totalförbud kontrollerades alkoholkonsumtionen med hjälp av motboken eller det så kallade Brattsystemet, vilket reglerade hur mycket sprit en person fick handla varje månad. Det rådde även spritransonering samt ett mattvång på restaurang i samband med intag av alkoholhaltiga drycker (Kühlhorn & Björ, 1998).

1.3.3 Ett nyktert samhälle

Nykterhetsrörelsen var en av de folkrörelser som växte sig stora vid sekelskiftet (Johansson, 1995). *Independent order of good templars*, IOGT, bildades i USA år 1851 och kom till Sverige år 1879 (IOGT NTO, 2013). De utgjorde en funktion i det politiska ställningstagandet kring alkohol och kämpade för ett helnyktert samhälle (Johansson, 1995).

Nykterhetsförespråkaren Mauritz Sterner som Johansson (1995) berättar om menade att det är statens ansvar att reglera lagar kring alkohol då han ansåg att alkohol inte var en privat fråga. Hans filosofi var att för de allmännas bästa skulle den individuella friheten begränsas när det kom till alkohol (Johansson, 1995).

1.3.4 Restauranghistoria

Det första Systembolaget i Sverige bildades år 1850 i Falun för att motverka den höga alkoholkonsumtionen befolkningen hade (Systembolaget, 2013b). Göteborgssystemet bildades med samma grundidé att motverka brännvinsmissbruket och arbetade för att göra om krogarna till en plats för att äta och inte enbart supa (Hasselgren, 2010). Detta var år 1865 och i samband med att Göteborgssystemet bildades tog de över 39 utskänkningstillstånd på krogar i Göteborg (Hasselgren, 2010). Att inte ha något vinstintresse i krogarna ansåg Systembolaget vara ett bra sätt att motverka superiet då det inte lockade till merförsäljning (Hasselgren, 2010).

Systembolaget fick kritik av regeringen för att de bedrev utskänkning (Hasselgren, 2010). För att motverka missnöjet bildade Stockholmssystemet år 1915 Stockholms allmänna restaurangaktiebolag, SARA, vilket kom i bruk året därpå (Hasselgren, 2010). Därefter bildade även Göteborg, Örebro, Malmö och Norrköping restaurangaktiebolag (Hasselgren, 2010). De tog över de flesta av landets folkrestauranger vilka var de allra enklaste matställena (Hasselgren, 2010). Krogarna var ofta uppdelade i en andra- och tredjeklassmatsal (Hasselgren, 2010). På folkrestaurangerna och i tredjeklassmatsalarna var personer med arbetarklädsel välkomna (Boberg, 1981).

Tredjeklasskrogar

När de nyskapade restaurangaktiebolagen tog över systembolagets restauranger började de med att renovera och rusta upp folkrestaurangerna (Boberg, 1981; Hasselgren, 2010). Folkrestaurangerna var i stort behov av ett uppsving då lokalerna tidigare varit karga (Boberg, 1981). Vid sekelskiftet kunde dessa krogar vara inredda med bastanta möbler som klarade av att det blev slagsmål och golvet täcktes av ett lager sand eller ris för att gäster och personal

inte skulle halka i utspillda vätskor eller utspottat snus, lokalerna var dessutom mycket kalla (Hasselgren, 2010). Efter upprustningen av folkrestaurangerna kring året 1920 blev lokalerna mer gästvänliga och trevliga (Boberg, 1981). Tanken med renoveringarna var att markera att folkrestaurangerna var matställen (Hasselgren, 2010). Sedan gjordes inga fler renoveringar vilket ledde till att lokalerna blev slitna och nergångna igen (Boberg, 1981). På 1940-talet var folkrestaurangerna endast inredda med enkla möbler och den karga miljön var tillbaka (Boberg, 1981). Både stämningen, maten och servicen påverkades av att miljön försämrades (Boberg, 1981). Det blev även platsbrist då trasiga möbler inte ersattes (Boberg, 1981). Platsbristen ledde till långa köer utanför krogarna och det blev mycket oroligheter och bråk (Boberg, 1981).

Gästerna på 1940-talet, vilka främst var män (Lundqvist, 2006), var på folkrestaurangerna rutinerade på att beställa in en restriktionsrätt, den matbit som lagen krävde, fick sin snaps och pilsner som dracks upp och lämnade maten orörd (Boberg, 1981). När en gäst inte ville ha sin snaps och istället valde ett glas mjölk ansågs denna gäst var ett problem då köket var tvungen att laga mat som gick att förtära vilket de vanligtvis inte behövde göra (Boberg, 1981).

1.3.5 Restriktioner

I och med att det blev mer oroligheter på krogarna stramade staten åt reglerna (Boberg, 1981). Öppettiderna begränsades, alkoholpriset blev högre och den tillåtna ransonen mindre (Boberg, 1981). Även utminuteringen begränsades för privatpersoner (Hasselgren, 2010).

När motboken infördes år 1917 infördes även restriktioner på landets restauranger (Hasselgren, 2010; Johansson, 1995; Boberg, 1981). Restaurangerna var uppdelade i första-, andra- och tredjeklassmatsalar (Nycander, 1996). Restriktionerna innebar att mängden alkoholhaltig dryck var ransonerad till 15 centiliter sprit per manlig gäst och besök, för kvinnor gällde halva männens ranson (Hasselgren, 2010). Begrepp som *två vita och en brun*, två snapsar renat brännvin och en konjak, blev vanliga standarbeställningar då en sådan beställning täckte en ranson (Hasselgren, 2010). En annan vanlig beställning var en så kallad *full sväng* vilket innebar en snaps, en öl, varmrätt, kaffe och konjak samt 5 centiliter annan sprit och en lättgrogg (Hedlund, Häggblom, Johannison & Åkemark, 2002). En lättgrogg innebar en blandning av, max 2 centiliter spritdryck och minst 20 centiliter alkoholfri dryck (Hedlund m.fl., 2002).

Restriktionerna innebar även att lagad mat skulle serveras till varje gäst som skulle förtära alkoholhaltig dryck, detta kallades för mattvång eller måltidstvång (Hedlund m.fl., 2002; Hasselgren, 2010). Maten skulle kosta minst en krona, i dagsläget ett värde av 27 kronor enligt Kungliga myntkabinettet (2013), för att gästen skulle få beställa alkoholhaltig dryck (Hasselgren, 2010). På förstaklasskrogarna var ransonen mer generös då en gäst som beställde lagad mat sammanlagt fick dricka 25 centiliter sprit om en maträtt som kostade över en krona och 50 öre, i dagsläget ett värde av 40 kronor enligt Kungliga myntkabinettet (2013), beställdes (Hasselgren, 2010). Med måltidstvång var förhoppningen att restaurangbesökarna skulle bli mindre berusade då de var tvungna att äta mat i samband med spritintag (Hasselgren, 2010). Det krävdes dock ingen mat vid beställning av lättgrogg (Hedlund m.fl., 2002).

Att kringgå bestämmelser

För restaurangbesökare som endast ville ha sin spritranson blev de nya restriktionerna ett problem och det förekom olika sorters fusk för att kringgå dessa (Hasselgren, 2010). Så kallade *krogrundor* blev vanligt, restaurangbesökarna gick då till en krog beställde mat drack upp sin ranson och gick sedan vidare till nästa krog för att kunna dricka en ranson till (Hasselgren, 2010). På vissa ställen bytte restaurangbesökarna endast bord för att anses som nya gäster och därmed kunna beställa en omgång till (Hasselgren, 2010). Det vanligaste sättet att kringgå bestämmelserna om mattvång var att helt enkelt inte äta upp den mat som serverades utan lämna den orörd (Hasselgren, 2010). Mat som inte rörts av restaurangbesökarna bars av servisen ut i köket igen och ställdes fram till nästa gäst som endast var där för att dricka sin ranson, dessa maträtter kallades för restriktionsrätter (Hasselgren, 2010).

Restriktionsrätter var en företeelse som endast påträffades på tredjeklasskrogar och ej på första- och andraklassrestauranger (Nycander, 1996; Hedlund m.fl., 2002).

Restaurangbolagens mål var att maten som serverades skulle vara både billig och god (Boberg, 1981). Restriktionsrätter var ofta enklare typer av husmanskost, detta kunde till exempel röra sig om stuvningar och sillrätter (Hasselgren, 2010). Exempelvis kunde en restaurang i början på veckan tillaga ett par hundra liter ärtsoppa och lägga in flera hinkar med sill som under kommande vecka kunde serveras som restriktionsrätter (Hedlund m.fl., 2002).

Restriktionsrätterna

Kvalitén varierade på maten som serverades (Boberg, 1981). Restriktionsrätterna kunde ibland kallas för *bitarna* för att de inte ansågs vara en fullständig maträtt utan bara något som

slängts ihop (Boberg, 1981). Servicen på tredjeklassrestauranger försämrades i och med att personalen tappade intresset då den mat de serverade ändå inte åts av restaurangbesökarna (Boberg, 1981). Då matkvalitén varierade fanns det även krogar där maten höll en högre standard men fortfarande till ett lågt pris (Boberg, 1981). Dessa krogar blev populära bland de restaurangbesökare som faktiskt åt maten (Boberg, 1981). Det kom även många ungdomar till de här krogarna för att de visste om att de kunde få rikligt med mat och även gratis vid utbyte av sin spritranson (Boberg, 1981). De som bjöd ungdomarna på mat var nöjda över att få dricka dubbel ranson och ungdomarna själva var nöjda över att få gratis mat (Boberg, 1981). Det kunde även förekomma fusk som att förfälska notor (Hedlund m.fl., 2002). Ett sådant exempel är att personalen skrev dit en ranson på de notor som ej innehöll spritbeställning för att själva efter stängning kunna dricka upp den spriten (Hedlund m.fl., 2002).

Kontroll av utskänkning

För att se till att restaurangerna höll sig till lagen med ransonering och mattvång bildade Systembolaget år 1924 en kontrolldelegation som skulle kontrollera restaurangerna på plats (Hasselgren, 2010). Det fanns olika kontrollanter, vissa kom på öppen inspektion med block och penna i högsta hugg medan andra kontrollanter kunde komma anonymt till restaurangen och utge sig för att vara en vanlig restaurangbesökare (Hedlund m.fl., 2002). De anonyma kontrollanterna kallades i folkmun för spritspioner (Hedlund m.fl., 2002; Hasselgren, 2010). Hur seriösa kontrollanterna var kunde variera (Hedlund m.fl., 2002). Många restauranger kände de personer som kom och kontrollerade deras utskänkning. Detta gjorde att när kontrollanten dök upp spred sig ryktet snabbt bland personalen om att hålla sig till reglerna, för att sedan efter kontrollanten lämnat restaurangen återgå till att inte vara lika noggranna med bestämmelserna (Hedlund m.fl., 2002). På de restauranger där personalen inte kände till de anonyma kontrollanterna var denna typ av kontroll impopulär (Hasselgren, 2010). Om en kontrollant upptäckte att restaurangen inte skötte sig kunde restaurangen straffas med att få sälja mindre mängd sprit samt tidigare stängning (Hasselgren, 2010).

Flertalet restauranger införde även egna vakter som skulle kontrollera att de som kom till restaurangen var nyktra (Hasselgren, 2010). För att också motverka att samma gäst beställde flera ransoner sprit delade vakterna ut en lapp till restaurangbesökarna i dörren när de kom, som sedan gällde som biljett vid beställning av sprit, om gästen inte hade någon lapp att ge servisen fick denne inte heller beställa någon sprit (Hasselgren, 2010).

Sveriges dryckeskultur påverkades av de införda restriktionerna (Söderberg, 1965). Många ifrågasatte den här typen av förbudspolitik (Nycander, 1996; Johansson, 1995). Framförallt blev det kritik mot mattvånget, trots detta ansåg rusdryckslagstiftningsrevisionen år 1928 att mattvånget måste behållas (Kühlhorn & Björ, 1998). Nykterhetskommittén kunde år 1944 konstatera att bestämmelserna om mattvång hade gett resultat (Kühlhorn & Björ, 1998). De menade på att folk blivit vana vid att förknippa konsumtion av spritdrycker med ett mål mat vilket hade lett till att även vid intag av sprit i hemmet lagades ofta en maträtt att äta till (Kühlhorn & Björ, 1998). Dessa argument använde nykterhetskommittén för att mattvånget även fortsättningsvis skulle finnas kvar (Kühlhorn & Björ, 1998).

Motboken avskaffas

Första oktober år 1955 avskaffades systemet med motboken (Hasselgren, 2010; Johansson, 2008). Varken på systembolag eller på restaurang fanns det nu inte längre någon kvantitetsbegränsning (Johansson, 2008). Mattvånget kvarstod men det var inte längre lika strikt (Johansson, 2008). Maten behövde inte längre vara tillagad (Hasselgren, 2010) däremot skulle mat finnas att tillgå (Johansson, 2008). Matbeställning krävdes fortfarande vid förtäring av starköl och spritdrycker vilket nu även inkluderade lättgroggar, vid förtäring av vin krävdes dock ingen matbeställning (Hasselgren, 2010; Johansson, 2008). Åldersgränsen var som tidigare 18 år och restaurangerna fick ej servera gäster som var märkbart berusade eller missbrukade alkohol (Johansson, 2008).

Avskaffningen av mattvång vid starkölsbeställning år 1956 var början till avvecklingen av restriktionsrätterna (Johansson, 2008). Det var först år 1978 som det inte längre krävdes någon matbeställning vid förtäring av någon typ av alkoholhaltig dryck dock var restaurangen tvungen att kunna tillhandahålla lagad mat (Johansson, 2008). År 1995 specificerades lagen till att serveringstället skulle ha ett kök för allsidig matlagning samt servera tillagad mat (Johansson, 2008). I alkohollagen som gäller från år 2010 kapitel 8 §15 krävs inte längre lagad mat utan endast tillredd mat (Sveriges riksdag, 2013).

1.4 Metod och material

I denna studie har två metoder använts, intervju och arkivforskning. Den första metoden intervju är en kvalitativ metod. Fem män har intervjuats, tre som har erfarenhet som gäster och två som har erfarenhet som restaurangpersonal. Alla respondenternas namn är i uppsatsen fingerade. Följande respondenter har intervjuats. Den första är Yngve som är 76 år och har upplevt restriktionsrätter som gäst. Sven är 80 år och har också gästerfarenhet av

restriktionsrätter. Även Oskar som är 70 år har gästerfarenhet. Robert är 70 år och har arbetat i både kök och matsal. Nils är 75 år och har arbetat i restaurangkök.

1.4.1 Urval

Urvalet är gjort utifrån de personer som gett respons på ett upprop i Dagens Nyheter, lördag 9 februari 2013, angående om man känner till begreppet restriktionsrätter, se Bilaga 4 Upprop i DN. Uppropet gav 43 svar via e-post eller telefonsamtal vilka gick igenom och utifrån dessa valdes fem personer ut. Urvalskriterierna var att personerna skulle ha självupplevda berättelser att delge och att berättelserna var relevanta för studiens syfte.

1.4.2 Genomförande av intervju

Tillvägagångssättet var en semistrukturerad intervju som är en av de intervjuformer som Bryman (2012) presenterar. Patel och Davidson (2011) beskriver denna typ av intervjuform som en intervju med låg grad av strukturering och låg grad av standardisering. En semistrukturerad intervju innebär att en intervjumall med färdigformulerade frågor används (Bryman, 2012). Frågorna utformas på ett öppet sätt vilket ger respondenten möjlighet att svara friare än vid stängda frågor (Bryman, 2012; Patel & Davidson, 2011). Friare svar ger också intervjuaren möjlighet att ställa passande följdfrågor som kan ge mer detaljerade svar (Bryman, 2012). En semistrukturerad intervju innebär också att frågorna i intervjumallen ej behöver ställas i samma ordning i alla intervjuer utan kan anpassas efter vad respondenten svarat (Bryman, 2012).

Frågor av varierande slag har använts i intervjumallarna, se Bilaga 3 Intervjumallar. Både inledande, direkta, strukturerande, tolkande och sonderingsfrågor samt tysta pauser har varit en del av intervjuutformningen. Inledande frågor efterfrågar personliga erfarenheter från respondenten (Bryman, 2012). Direkta frågor är frågor som syftar till att ta reda på vad respondenten tycker (Bryman, 2012). När intervjuaren vill komma tillbaka till ämnet eller byta inriktning används strukturerande frågor (Bryman, 2012). Intervjuaren tolkar respondentens svar och kan då ställa en tolkande fråga som följdfråga (Bryman, 2012). Med sonderingsfrågor ber intervjuaren respondenten att utveckla sitt svar (Bryman, 2012). Tystnad mellan frågor används för att ge respondenten utrymme att komplettera sitt svar och tänka efter (Bryman, 2012). Enligt Patel och Davidson (2011) inleds ofta en kvalitativ intervju med bakgrundsfrågor som är relevanta för att förstå respondentens perspektiv på ämnet. Detta har även tillämpats i studiens intervjuer.

Efter en pilotstudie bestående av två intervjuer med personer som varit i kontakt med restriktionsrätter utformades två intervjumallar. De två intervjumallarna utformades även efter vad respondenterna hade för erfarenhet av restriktionsrätter, en ur ett gästperspektiv och en ur ett restaurangpersonalperspektiv, se Bilaga 3 Intervjumallar. Frågorna var likvärdiga men hänsyn togs till respondenternas olika erfarenheter. För att testa intervjumallarna genomfördes en andra pilotstudie med två studenter vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan för att se hur frågorna tolkades. Efter den andra pilotstudien formulerades några av frågorna om för att precisera vad som menades.

Alla intervjuer var personmöten med respondenterna var för sig. Miljön valdes utifrån att respondenterna skulle ha möjlighet att ta sig till mötesplatsen. Fyra av intervjuerna ägde rum på bibliotekscafeterior och en intervju ägde rum i en respondents hem. Intervjuernas längd varade mellan 30 till 100 minuter. Alla intervjuer spelades in och transkriberades. Efter detta analyserades varje intervju med färgkodning av olika temaavsnitt.

1.4.3 Genomförande av arkivforskning

Den andra metoden som använts är arkivforskning. Två arkiv har besökts, dels Riksarkivet i Arninge samt Spritmuseum på Djurgården. På Riksarkivet studerades material från Kungliga kontrollstyrelsen avdelningen för rusdrycksförsäljning samt Finansdepartementets kontroll- och justeringsbyrå. Vid besöket fördes anteckningar av intressanta paragrafer samt dokumenterades handlingarna genom fotografering för att även senare kunna fortsätta analysera dessa. Vid analysen av bilderna kodades dessa för att underlätta bearbetning och organisering av informationen och veta var i arkivdokumenten de hämtades. Lagar och regler rörande utskänkning på restauranger under 1900-talets första hälft var det som eftersöktes vid analysen. Materialet från Riksarkivet kommer att benämnas från vilken typ av dokument de är hämtade ifrån. På Spritmuseum gick matsedlar från SARA-restauranger från 20-, 30-, 40- och 50-talet igenom. Matsedlarna var från både första-, andra- och tredjeklassrestauranger. Även matsedlarna fotograferades för senare analys. Bilderna av matsedlarna kodades också för att underlätta hanteringen av dem. Matsedlarna analyserades sedan genom att jämföra maträtter och priser på de olika klassindelningarna.

1.5 Forskningsetisk planering

Materialet i uppsatsen kommer att hämtas ur fem intervjuer samt från arkiv. Detta kommer att innebära att personliga erfarenheter kommer att delges vilket innebär att försiktighet krävs i valet av frågeställningar. Patel och Davidson (2011) säger att den information som ges av

personerna som deltar i studien måste behandlas konfidentiellt. För att skydda de personer som deltar i intervjuer och som det eventuellt finns skrivet om i arkiv kommer de att anonymiseras med fingerade namn. Respondenterna kommer även i förväg informeras om uppsatsprojektets syfte via ett informationsblad, se Bilaga 2 Informationsblad för uppsatsprojektet. Bryman (2012) menar att det är en viktig del att informera respondenterna om undersökningens syfte och att skydda deras integritet genom anonymisering. Ämnet restriktionsrätter rör frågor som kan uppfattas som känsliga då de innefattar alkoholpolitik och konsumtion vilket kommer att tas i åtanke vid intervjutillfällena samt analysen av arkivmaterial. All information som samlas in kommer endast att användas i denna studie och inte i något annat ändamål. Detta benämns som *nyttjandekrav* av Bryman (2012). Materialet kommer även att behandlas konfidentiellt för att inte obehöriga ska få tillgång till detta.

2. Resultat

Resultatet kommer att presenteras under rubriker som utgår från de teman som valts ut från intervjuerna. Följande teman har valts: Bestämmelser, Restriktionsrätterna, Synen på restriktioner, Matfusket, Restaurangpersonalens perspektiv, Status och utbildning samt Alkoholens baksida. Först redovisas arkivmaterialet från Kungliga kontrollstyrelsen samt SARA-restaurangmatsedlar. Sedan följer material från de fem intervjuerna där respondenternas fingerade namn används för att skilja dem åt. Yngve, Sven och Oskar är de respondenter som har upplevelser som gäster. Erfarenhet som restaurangpersonal har respondenterna Robert och Nils.

2.1 Bestämmelser

Vid tiden mellan år 1919-1955 beviljades restaurangers ansökan om utskänkningstillstånd av Kungliga kontrollstyrelsen avdelningen för rusdrycksförsäljning. Restaurangerna var uppdelade i första- andra- och tredjeklassrestauranger vilka hade olika förutsättningar då bestämmelserna för dessa kunde variera. Restriktionsrätter, de maträtter som för syns skull beställdes in för att få sin ranson sprit, förekom främst på tredjeklassrestauranger.

I arkivmaterialet går att utläsa att beviljade utskänkningstillstånd till restauranger gav dessa rätten att servera varje gäst 7,5 centiliter spritdryck i samband med lagad måltid till ett pris av minst en krona, samt att efter klockan 15 servera 15 centiliter spritdryck till lagad måltid till ett pris av minst en krona och 50 öre. Enligt dokumenten i arkiven fick en restaurang till manlig gäst dessutom serveras ytterligare 5 centiliter sprit om två måltider intogs, dessa skulle

dock vara med fyra timmars mellanrum. Groggar som blandas till innan servering fick serveras utan mat framgår av utskänkingskontrakt ur arkivet. I beviljade ansökningar i arkivet synes groggar inte alltid behöva räknas med i gästens ranson. En grogg bestod av max 2,5 centiliter sprit och alkoholfri vätska som tillsammans skulle nå en volym på minst 30 centiliter. Det fanns även olika benämningar på dryckesblandningen: grogg, lättgrogg eller aptitgrogg. Det framgår också i kontrakt till restaurangerna att gästen inte heller fick vinna på att köpa en grogg istället för samma mängd sprit och alkoholfri dryck var för sig. Ett annat krav för att restaurangen skulle få utskänkningstillstånd var att serveringspersonalen inte lönemässigt fick vinna på merförsäljning av spritdrycker.

Utskänkningstiderna på en tredjeklasskrog var mellan klockan 9-18 på vardagar samt mellan klockan 9-16 på fredagar, lördag och andra dagar före helgdag. På söndagar och helgdagar fick ej utskänkning bedrivas, detta framgår av en skrivelse funnen i arkivet.

Utskänkningstiderna varierade på de olika klassrestaurangerna. På en och samma ort kunde en tredjeklassrestaurang få tillstånd att ha öppet mellan klockan 9-17 medan en andra- och förstaklassrestaurang fick ha öppet till klockan 21 vilket också framgår av skrivelsen. Priserna på likadan mat på samma restaurang kunde också variera beroende på om den serverades i andra- eller tredjeklassmatsalen, se Bilaga 5 Matsedlar. Undantag kunde även medgivas efter ansökan till kontrollstyrelsen. Vin och spritdrycker fick serveras fram till mellan 5 till 30 minuter innan stängning, det varierade på de olika restaurangerna.

Flertalet restauranger blev beviljade att sänka matpriset från en krona och 50 öre till en krona samt i vissa fall 75 öre. I ett protokoll från kontrollstyrelsen motiveras detta med att ”de mindre i samhället och synnerhet lantbefolkningen” skulle ha råd med en god och billig portion mat, se Bilaga 6 Utdrag ur protokoll. Ransonen mättes i glas, *tre små glas*, vilket var en ranson det vill säga 7,5 centiliter vilket också var lika mycket som *ett stort glas*, detta framgår av skrivelser från kontrollstyrelsen.

2.2 Restriktionsrätterna

Följande avsnitt är delar av de berättelser som respondenterna har delgivit. Det är berättelser både ur gäst- och restaurangpersonalperspektiv.

Maten som serverades kunde variera från ställe till ställe beroende på hur vanligt det var att gästerna faktiskt åt maten. Sven berättar att på tredjeklassrestauranger, som tillhörde en restaurang som även hade en första- eller andraklassavdelning, kunde mat som serverades för att ätas hålla en högre standard. Vanligtvis serverades husmanskost till de gäster som skulle

äta maten medan de som beställde in mat endast för spritens skull fick en restriktionsrätt som kunde åka fram och tillbaka från köket flera gånger. Respondenterna menar att detta kunde vara mat så som stuvningar, överbliven mat, kokta ärtor, pölsa, lappskojs eller grytor av enklare slag. Då maten inte var tänkt att ätas spelade det inte så stor roll vad som låg på tallriken. Det förekom att gäster fimpade och la ner tändstickor i maten eftersom den ändå inte skulle ätas framgår av intervjun med Oskar.

Sven förklarade att man på enstaka restauranger hade rationaliserat restriktionsmatserveringen så pass mycket att det var en målad trämacka som serverades till gästerna. Det var även vanligt att ha olika typer av riktiga smörgåsar som restriktionsrätt så som sillsmörgås eller ostsmörgås trots att det egentligen skulle vara lagad mat berättar både Robert och Oskar. Smörgåsar serverades ofta på mindre hak som var enkla att passera på vägen hem säger Oskar. På andraklassavdelningar var så kallade patentsmörgåsar vanligt att servera till gäster som var där för att endast dricka sprit beskriver Nils. Enligt Robert var det den billigaste maten som fick bli restriktionsrätter. Om man gick ut för att dricka spelade inte menyn någon roll, berättar Oskar, det billigaste beställdes in.

2.3 Synen på restriktioner

Alla respondenter instämmer i att restriktionsrätter var en självklar företeelse förankrad i kroglivet, något alla kände till. Det var framförallt på tredjeklassrestauranger detta förekom men även på andraklasställen menar Sven. Han säger också att samtal om restriktionsrätter kunde förekomma vid diskussion om vilken krog som skulle besökas och om man skulle gå ut för att äta, dricka eller både och. Annars var restriktionsrätter inget som man talade om då systemet med dessa var så inkört på restaurangerna menar Oskar. När restaurangbesöket gick ut på att äta mat var det ofta i sällskap med familjen säger Robert eller när arbetsplatsen bjöd berättar Yngve, dessa tillfällen var dock ovanliga. Sven berättar att när man hade bjudit ut en tjej gick man även till en restaurang som serverade bra mat. Både Oskar och Yngve säger att det väsentliga vid ett restaurangbesök på tredjeklassrestaurang var oftast spriten, maten var inget man fokuserade på.

Du kunde inte tänka dig att gå på en bra krog som bara serverade god mat, det fanns inte, men det finns ju idag. Idag är det ju maten som motiverar dig att gå på krogen, det är ju det primära, det var sekundärt förr (Respondent Sven).

2.3.1 Matfusket

Att gå på krogen för att dricka sprit blev i många fall som en föreställning där gäst och personal spelade väl inövade roller förklarar Yngve. Det fanns flera sätt att lura till sig en extra ranson sprit. Exempelvis kunde servispersonalen fokusera endast på de gäster som satt vid deras station i matsalen och strunta i övriga gäster, för att gästerna efter att de druckit upp sin sprit bara kunde byta bord till en ny station där de då ansågs vara nya gäster på restaurangen eftersom den servispersonalen inte sett eller serverat dem tidigare. ”Det var det som var det mest intressanta att se det här skådespelet, alla visste vad som skedde men... ja alltså gubbarna ville ha sprit och servitrisen ville sälja” (Respondent Yngve). På andra restauranger förebyggde man denna typ av fusk genom att en vakt vid entrén delade ut en lapp till varje gäst som gästen sedan lämnade till servisen vid beställning av sprit, om man inte hade en lapp fick man inte beställa. Sven förklarar att om det var någon som inte beställde sprit och då inte använde sin lapp var det gärna någon annan av gästerna som erbjöd sig att köpa lappen för att själv kunna beställa en omgång sprit till.

När jag hade kommit så långt som till kaffet och jag skulle få notan, så fort servitrisen hade gått, så frågade de om jag inte skulle dricka?

- Nej, jag ska tillbaka och jobba.

- Vad ska du ha för lappen?

- 10 spann?

- Okej, kör 10 spann! (Respondent Sven)

Fyra av respondenterna berättar att ett annat vanligt sätt att få en extra ranson var att bjuda med ett så kallat *matoffer* som bjöds på mat i utbyte av att man fick dennes ranson. ”Gubbarna var ju hyggliga som bjöd en på mat” (Respondent Yngve). Kvinnor kunde vara trevligt sällskap berättar Robert men säger att i och med att kvinnor endast hade en halv ranson var det mer lönsamt att ha med en man som matoffer. Av vad Sven berättar framgår att den som var matoffer behövde inte nödvändigtvis känna personen som bjöd på mat. ”Då så satt jag där och käkade och drack vatten till och gubben blev lycklig, servitrisen blev lycklig, kocken blev lycklig och jag blev lycklig, alla blev lyckliga” (Respondent Sven). Yngve hävdar också att ålderskontrollen på restaurangerna inte var så strikt så det förekom även att yngre personer kunde agera matoffer fast än de inte var tillräckligt gamla för att dricka sprit.

I och med att man var tvungen att ha motbok för att förse sig med sprit från systembutikerna tog många sin tillflykt till restaurangerna för att kunna dricka mer sprit säger Yngve. Yngre personer som ville köpa sprit men som inte hade någon motbok hade större svårigheter än ungdomar idag, berättar Sven, då de nallade på ransonen som personen de köpte sprit av hade.

Det fiffledes mycket med både motböcker och ransoner. Männen som hade motböcker bytte motböcker med varandra för att få ut större ranson och de som inte använde hela sin ranson kunde sälja denna vidare dyrt förklarar Oskar.

2.3.2 Restaurangpersonalens perspektiv

All mat som gick ut från köket passerade en kassa där en dam satt och kontrollerade att den mat som serveringspersonalen kom med fanns *bongad* berättar Robert. Enligt Robert kringgick serveringspersonalen ibland även sina egna kollegor som arbetade som kontrollanter vid spritkassan. Nils förklarar att servisen ibland gömde maten bakom en dörr för att kunna servera samma mat igen utan att behöva beställa ny mat från köket. Robert säger även att om en gäst inte åt maten kunde tallriken användas igen till en annan gäst. Det fanns även servispersonal som var duktiga på att trixa med gästernas ransoner på notorna för att sedan själva kunna dricka upp spriten efter stängning förklarar Robert. Restaurangen kunde komma i obalans när det gällde andel såld mat och sprit på grund av fusk säger Nils. Enligt Nils riskerade en restaurang som sålde mer sprit än mat att förlora sitt utskänkningstillstånd. Även i köket var sprit hårdvaluta hävdar Robert. Många kockar smygsöp av sprit och vin som skulle användas i matlagningen om de hade tillgång säger Robert. För att kockarna inte skulle kunna dricka av spriten, berättar Robert, låstes sprit och vin in i köksmästarhytten. Nils berättar att köksmästaren kunde också i vissa fall salta spriten tillräckligt för att det inte skulle vara gott att dricka men inte så mycket att det skulle påverka smaken på såsen.

Relationen mellan kök och matsal var inte alltid den bästa förklarar Robert. Många kockar var avundsjuka på servisen som i regel tjänade mer pengar för ett mindre slitsamt jobb menar Nils. En del av servisens lön var den dricks som gästerna gav berättar Robert. Servisavgift lades till på notan och ingick inte i maten som den gör idag förklarar Robert. Enligt Robert varierade det hur mycket gäster gav i dricks. ”Man tjänade mer på att bära in ett glas konjak än en kanna vatten” (Respondent Nils).

2.3.3 Status och utbildning inom restaurangbranschen

Kockyrket i allmänhet ansågs inte vara fint menar Yngve, Robert och Nils. Robert berättar att det var svårt för kockar att få hyra bostad om hyresvärderna kände till deras yrke. Det spelade ingen roll att personen i fråga var skötsam, de nekades i alla fall förklarar Robert. Det var också olika status på att jobba på en förstaklassrestaurang och en tredjeklassrestaurang menar Nils. Det var svårt att gå från att jobba på en tredjeklassrestaurang till en förstaklassrestaurang

säger Nils. Restaurangpersonal fick inte heller privat besöka den restaurang de jobbade på det första halvåret de var anställda där berättar Nils.

Restauranger då och nu är två skilda världar menar Yngve. Förutom kockyrkets status är en annan skillnad att det är ett yngre klientel på restauranger idag jämfört med då säger Oskar. Både Yngve och Robert påpekar att synen på akademiskt utbildad personal inom restaurang var också annorlunda. Det fanns inga högre restaurangutbildningar i Sverige berättar Yngve och Robert. Samtidigt som man kunde ta en akademisk examen inom restaurang i USA och delar av Europa nekades man i Sverige att skriva en akademisk uppsats i ämnet för att det inte ansågs fint eller intressant nog säger Yngve. Yngve påkar att det även fanns välutbildad personal i Sverige men att de hade fått sin träning på annat håll.

2.3.4 Alkoholens baksida

Brännvinskulturen som fanns bidrog tyvärr till att många blev alkoholiserade medger Yngve och Sven. Det fanns många ställen mellan arbetsplatserna och hemmen att dricka sprit på berättar Oskar. Sven säger att det ofta söps i arbetarklassen. ”Jag kommer ihåg... när gubbarna kom hem med sina fruar på helgerna var de väldigt glada och skrattade medan på vardagarna kollade de ner i marken och sparkade småsten” (Respondent Nils). Det märktes av bland folket att många arbetare hade grava problem med spriten. Vissa kunde inte arbeta om de inte fick lite alkohol i blodet förklarar Yngve. Detta gällde inte endast för Sverige utan var ett fenomen som fanns i övriga Europa beskriver Sven. I exempelvis England försökte staten motverka arbetarnas superi genom att reglera pubarnas öppettider förklarar Sven. Enligt Sven hölls framförallt pubarna nära industriområden stängda på morgonen för att arbetarna inte skulle komma fulla till jobbet. Pubarnas öppettider reglerades efter arbetstiderna på de olika arbetsplatserna menar Sven. ”På femtiotalet hade de guideböcker hur man skulle kunna dricka dygnet runt i London” (Respondent Sven).

När motboken släpptes år 1955 sjönk spritförsäljningen på Sveriges restauranger säger Yngve. ”Ifrån att krogarna hade haft knökat i sina serveringslokaler och sen tjoff! Försäljningen sjönk ju drastiskt för då fick dom ju istället köpa sprit på systemet, då behövde de ju inte gå på krogen” (Respondent Yngve).

3. Diskussion

I diskussionen presenteras först en resultatdiskussion där efter följer Metod och materialdiskussion, Forskningsetisk uppföljning, Slutsatser samt Praktisk användning och vidare forskning.

3.1 Resultatdiskussion

Resultatet från arkivmaterialet visar att det var skillnad på bestämmelserna för de olika restaurangklasserna. Det framgår också att förstaklassrestauranger i vissa fall fick ha öppet längre. Enligt Hasselgren (2010) fick förstaklassrestauranger även servera mer sprit till varje gäst. Varför bestämmelserna skiljer sig åt framgår inte. Dock kan det tänkas att högreståndsklassens drickande ansågs vara mer städat än arbetarklassens och att det eventuellt var därför bestämmelserna skiljde sig åt. Det kan även jämföras med den attityd högreståndsklassen hade till arbetarklassens drickande som ansågs vara problematiskt vilket presenteras av Enefalk (2012). Andra klasskillnader som framkommer i resultatet är, det Sven berättar om, att det fanns spritmissbruk bland arbetarklassen. Detta kan jämföras med att det redan på 1800-talet konsumerades mycket alkohol i arbetarklassen och att arbetare ofta fick alkohol som betalning från sina överordnade (Enefalk, 2012). Det kan då antydast att problemet inte endast orsakades av arbetarna själva.

Det var inte endast i Sverige som staten försökte reglera befolkningens drickande. Det var flera länder som införde spritförbud (Johansson, 1995). Detta kan styrkas av resultatet där Sven berättar om att öppettiderna på pubarna i England reglerades utifrån arbetarnas arbetstider. Vidare berättar Sven att det fanns guideböcker som tipsade om hur det var möjligt att besöka pubar dygnet runt i London vilket indikerar på att människor blir engagerade när det gäller alkohol.

3.1.1 Restriktionsrätterna

Folkrestaurangerna rustades upp på 1920-talet för att markera att de var matställen dock förföll de under de kommande årtiondena (Hasselgren, 2010). I resultatet förklarar Sven att vissa restauranger var så nergångna att man endast valde att gå dit för att dricka och valde en annan restaurang om man ville äta. Vid besök på en tredjeklassrestaurang var maten oväsentlig då det endast skulle drickas sprit. Intressant att notera är att dåtidens restaurangbesök skiljer sig från restaurangbesöken idag där måltiden som helhet står i fokus.

Maten som serverades som restriktionsrätter var ibland ofullständiga rätter och kallades för *bitarna* (Boberg, 1981). Respondenterna berättar om flertalet maträtter som styrker denna information, bland annat kokta eller stuvade ärtor. Det serverades även fullständiga rätter så som pölsa, grytor och lappskojs. Detta indikerar på att restaurangerna i många fall försökte servera en fullständig maträtt även om det var enkel mat som serverades. Gemensamt för rätterna är även att det är mat som lätt går att värma och håller sig länge vilket lämpar sig för mat som ska skickas fram och tillbaka mellan kök och matsal flera gånger. Oskar förklarar att i maten som åkte fram och tillbaka stoppade gäster ibland ner fimpar och tändstickor eftersom maten ändå inte skulle ätas. Om detta gjordes för att varna nästa gäst om att maten var oätlig eller enbart för att jäklas med restaurangen framgår inte. Däremot kan detta ses som ett tydligt tecken på att fenomenet med restriktionsrätter var allmänt känt. I resultatet menar Nils på att så kallade patentsmörgåsar serverades som restriktionsrätt på andraklassrestauranger. Detta är intressant då Nycander (1996) samt Hedlund m.fl. (2002) hävdar att restriktionsrätter endast förekom på tredjeklassrestauranger. Förstaklass kan anses vara den enda av restaurangernas klassindelningar där restriktionsrätter inte har förekommit.

3.1.2 Matfusket

Sven beskriver att på enstaka restauranger serverade utsnidade trämackor som restriktionsrätter istället för lagad mat för att effektivisera serveringen. Detta påvisar en kreativ lösning i samband med utformning av restriktionsrätter samt ett uppfinningsrikt sätt att kringgå bestämmelserna. Robert berättar att andra kreativa påfund för att till synes följa bestämmelserna var att skriva om notor och gärna till personalens egen fördel så att de efter stängning kunde dricka sprit. Skriva om notor är även något som Hedlund m.fl. (2002) nämner. Att få tillgång till sprit kan tyckas motivera människor till att kringgå bestämmelser. I resultatet menar Robert också på att personalen på restaurangerna kunde gå bakom ryggen på kollegor för att kunna servera samma mat flera gånger utan att beställa ny från köket. Nils berättar att maten exempelvis kunde gömmas bakom dörren. Oskar förklarar att det då innebär att servisen kunde ta betalt flera gånger för en och samma tallrik mat. Det är inte helt klart vem som tjänade på det här, om det var servisen som tog pengarna eller om det var restaurangen som fick betalt för samma mat flera gånger. Även detta kan anses vara ett belägg för vad som kan motivera människor till att kringgå bestämmelser.

För att kunna få en extra ranson på en restaurang kunde gästerna byta bord för att anses som nya gäster och då kunna beställa en omgång till (Hasselgren, 2010). Yngve bekräftar den företeelsen och säger att det var som ett skådespeleri som både gäst och personal var införstådda i. Detta är ett av de kreativa påfund som både gäst och personal spelade med i. Då alla parter var införstådda i situationen belyser också detta att fenomenet med restriktionsrätter var känt av allmänheten. Ett annat kreativt påfund är situationerna med matoffer. Boberg (1981) beskriver att ungdomar blev bjudna på mat av främmande människor i utbyte av sin ranson. Respondent Sven som själv har upplevt detta beskriver att han blev bjuden på mat av en okänd man i utbyte av att mannen fick hans ranson. När ett matoffer blev bjuden på mat kan det anses vara en situation där alla berörda blev nöjda då kocken fick laga mat som någon skulle äta, servisen fick servera nöjda gäster, matoffret fick mat och den som bjöd fick dubbel ranson. Trots att även detta bröt mot bestämmelserna kan det tyckas ha varit en av de bättre lösningarna.

Vissa restauranger använde sig av lappar, som dörrvakten fick dela ut, som biljett vid beställning av sprit för att en gäst endast skulle kunna beställa en gång (Hasselgren, 2010). Detta styrks av resultatet där Sven berättar att gäster köpte lappar av varandra om den ena inte skulle beställa någon sprit. Intressant att notera är att även när restaurangerna försökte motverka fusk fann gästerna nya sätt att lura till sig en extra ranson.

3.1.3 Bestämmelser

För att motverka superiet på restaurangerna ansåg systembolaget att det var en god idé att inte ha något vinstintresse som skulle locka till merförsäljning (Hasselgren, 2010). I arkivmaterialet som redovisas i resultatet kan utläsas att i kontrakten restaurangerna skrev under för utskänkningstillstånd fanns krav på att serveringspersonalen inte lönemässigt fick vinna på att sälja mer sprit till gästerna. Hur väl detta fungerade i praktiken kan diskuteras då det även framkommer i resultatet, av Nils, att en servispersonal tjänade mer på att servera sprit än vatten då de fick mer dricks. Robert tillägger att den extra betalning som servisen fick utgjordes av dricks som var en del av lönen. Detta kan tyda på att personalen eventuellt kunde lönemässigt vinna på att servera sprit vilket då också går emot bestämmelserna som fanns.

Det fanns även kontrollanter som besökte restaurangerna för att se till att alla förordningar följdes, i folkmun kallades de för spritspioner (Hedlund m.fl., 2002, Hasselgren, 2010). Detta är dock inget som framkommit i resultatet.

3.4 Metod och materialdiskussion

I och med att ämnesvalet för uppsatsen är historiskt ansågs arkivforskning som en relevant metod. Arkiv tycktes vara den källa där information om ämnet kunde finnas. För att även få information som inte är dokumenterad i arkiv bedömdes intervjuer vara en bra metod för studiens syfte. Intervju ansågs även relevant då erfarenheter och en helhetsbild om ämnet efterfrågades.

Svårigheten med att arbeta med arkivmaterial är att hitta de fakta som är mest relevant för studien. Det fanns många dokument men endast ett fåtal var användbara vilket gjorde att processen tog lång tid. Även material som eventuellt skulle ha varit relevant för studien kan möjligtvis utan vetskap ej hittats. Problematiken med intervjuer är att de är baserade på personers minnen och upplevelser vilket gör att informationen inte kan generaliseras för alla människor. Det finns även risk för att budskapet tolkas fel av de som intervjuar. Material som ansetts kunna stöta eller hänga ut berörda personer har valts att inte tas med även om detta eventuellt kan tänkas haft relevans för studien. Då alla de tillfrågade respondenterna ville ställa upp på intervju krävdes endast en urvalsomgång. Bryman (2012) menar att det är upp till varje individ att bestämma om denne vill ställa upp på intervju. Tack vare pilotstudierna var intervjuerna utformade på ett sådant sätt att ingen ytterligare information från respondenterna krävdes efteråt. Metoderna har genererat den information studien har efterfrågat utan tillägg från annan källa.

3.5 Forskningsetisk uppföljning

Vid kontakt med respondenterna informerades de om uppsatsens syfte, de var sedan tidigare införstådda i ämnet då de svarat på uppropet i Dagens Nyheter, se Bilaga 4 Upprop i DN. De tillfrågades också om de ville ställa upp på en intervju vilket gav positiv respons. Alla personer har anonymiserats för att skydda deras identitet. All information har hanterats konfidentiellt för att skydda respondenterna och de personer de berör i arkiven. Detta anser Patel och Davidson (2011) vara en av de viktiga delarna i behandlingen av information. Material som kan komma att uppfattas som känslig för berörda personer har valts att uteslutas från både intervjuer och arkiv.

3.6 Slutsatser

Restriktionsrätter skapades för att kunna kringgå bestämmelserna som krävde att även mat beställdes i samband med spritbeställning på restaurangerna i Sverige. Fenomenet upplevdes som en naturlig del av restaurangvärlden för både gäster och personal. Det svåruppnåeliga bildar en nyfikenhet som motiverar människan till att överskrida gränser för att nå målet. Restaurangbesöket var en iscensättning där restriktionsrätterna endast agerade rekvisita i måltidens skådespel.

3.7 Praktisk användning och vidare forskning

Uppsatsens ämne visar på vad restriktiva bestämmelser kan ha för inverkan på restaurangverksamheten. Det visar även på att restaurangen är både en statligt och socialt kontrollerad plats. Restriktionsrätterna är en del av Sveriges alkoholhistoria som inte bör glömmas bort. Det är viktigt att veta och förstå hur en mat- och dryckeskultur utvecklas och vad traditioner som finns idag bottnar i. Även att jämföra de olika spritförbud som har funnits i världen och undersöka om det finns fler länder som har haft restriktioner med en matkoppling eller om detta är unikt för Sverige skulle vara intressant att forska i. I denna studie har det inte framkommit om något annat land har haft ett liknande regelverk som det som fanns i Sverige. Kan det finnas paralleller med det alkohollagssystem som finns idag och kan det finnas något att hämta alternativ utesluta från det äldre systemet som kan förbättra systemet idag? Vidareforskning på ämnet behövs då det finns flera icke kartlagda områden att utforska både inom Måltidskunskap och värdskap men även inom andra forskningsämnen.

Referenslista

Boberg, Stig (1981). *Folket, supen och staten: Systembolagskrogar och folkrestauranger 1855-1955*. Stockholm: Förlagsateljén AB.

Bryman, Alan (2012). *Samhällsvetenskapliga metoder Uppl 2*. Malmö: Liber AB.

Casswell, Sally; Meier, Petra; MacKintosh, Anne M.; Brown, Abraham; Hastings, Gerard & Thamarangsi, Thaksaphon m.fl. (2012). The international alcohol control (IAC) study: Evaluating the impact of alcohol policies. *Alcoholism: Clinical and experimental research* vol. 36, nr 8, s. 1462-1467.

Enefalk, Hanna (2012). Swedish alcohol consumption on the threshold of modernity: legislation, attitudes and national economy c. 1775-1855. *Addiction* vol. 108, nr 2, s. 265-274 februari 2013.

Gustafsson, Bernt (2004). Nytt forskarutbildningsämne. Ingår i Inga-Britt Gustafsson & Ulla-Britt Strömberg (Red.), *Tid för måltidskunskap* (44-53). Örebro: Örebro Universitet.

Hall, Wayne (2010). What are the policy lessons of National Alcohol Prohibition in the United States, 1920-1933? *Addiction* Vol. 105 nr 7 s. 1164-1173 juli 2010.

Hansen, Kai Victor (2005). *Restaurant meal experiences from customers' perspectives: A grounded theory approach*. Örebro: Universitetsbiblioteket. (Disputation).

Hasselgren, Eva (2010). *Två vita och en brun, La Paloma och notan: En studie av svensk alkoholpolitik och statliga restaurangföretag, cirka 1920-1974*. Göteborg: Intellecta Infolog. (Disputation).

Hedlund, Oscar; Häggblom, Karl; Johannison, Lars Pluto & Åkemark, Bo E (2002). *Fullständiga rättigheter: Femtio goda år på den svenska krogen. Sanningar och skrönor från kök och matsalar*. Stockholm: Bokförlaget Prisma.

IOGT NTO (2013). *Svenska nykterhetsförbundet*. Hämtad 2013-04-16 från <http://iogt.se/om-iogt-nto/iogt-ntos-historia/>

Johansson, Lennart (1995). *Systemet lagom: Rusdrycker intresseorganisationer och politisk kultur under förbudsdebattens tidsvarv 1900-1922*. Lund: Lund University Press.

Johansson, Lennart (2008). *Staten, supen och systemet: Svensk alkoholpolitik och alkoholkultur 1855-2005*. Eslöv: Brutus Östlings bokförlag symposion.

Kungliga biblioteket (2013). *Digitaliserade svenska dagstidningar*. Hämtad 2013-01-24 från http://magasin.kb.se:8080/searchinterface/page.jsp?issue_id=kb:200428&sequence_number=5&recordNumber=5215&totalRecordNumber=12448

Kungliga myntkabinettet (2013). *Uträkning av penningvärde*. Hämtad 2013-05-22 från http://www.myntkabinettet.se/web/rakna_ut_penningvardet.aspx

Kühlhorn, Eckart; Björ, Jill (Red.) Hradilova Selin, Klara; Leifman, Håkan; Ramstedt, Mats; Trolldal, Björn (1998). *Svenska alkoholvanor i förändring: Om utvecklingen fram till EU-medlemskapet*. Kristianstad: Sober förlag.

Lundqvist, Helena (2006). Lågstatusjobb på högstatuskrogar. Ingår i Pipping Ekström, Marianne (Red.), *Genus på krogen* (35-83). Örebro: Universitetsbiblioteket.

Nationalencyklopedin (2013). *Uppslagsverk*. Hämtad 2013-04-18 från <http://www.ne.se/lang/f%C3%B6rbudsomr%C3%B6stningen>

Nycander, Svante (1996). *Svenskarna och spriten: Alkoholpolitik 1855-1995*. Malmö: Sober Förlags AB.

Patel, Runa och Davidson, Bo (2011). *Forskningsmetodikens grunder: Att planera genomföra och rapportera en undersökning*. Lund: Studentlitteratur AB.

Regeringen (2013). *Alkoholpolitik*. Hämtad 2013-05-29 från <http://www.regeringen.se/sb/d/14853/a/175982>

Sigfridsson, Ingegerd (2005). *Självklara drycker?: Kaffe och alkohol i social samvaro*. Göteborg: Bokförlaget Arkipelag. (Disputation).

Sveriges riskdag (2013). *Lagar*. Hämtad 2013-04-19 från http://www.riksdagen.se/sv/Dokument-Lagar/Lagar/Svenskforfattningssamling/Alkohollag-20101622_sfs-2010-1622/

Systembolaget (2013a). *Alkoholens historia*. Hämtad 2013-04-17 från <http://www.systembolaget.se/OmSystembolaget/Systembolagets-historia/historien-om-systembolaget21/>

Systembolaget (2013b). *Alkoholens historia*. Hämtad 2013-05-27 från <http://www.systembolaget.se/OmSystembolaget/Systembolagets-historia/alkoholens-historia/>

Söderberg, Sten (1965). *Välfägnad och värdskap: Minnesskrift vid SARA:s 50-årsjubileum den 18 december 1965*. Stockholm: STB.

Tellström, Richard (2008). *Tyvärr det är fullt! Restaurangen som arena för en offentlig gemenskap*. Örebro: Örebro Universitet. (Opublicerad uppsats).

Källor

Matsedlar från SARA återfinns i Spritmuseums arkiv, Depå Munkhättan, Tumba. Menyér från SARA-restauranger, 1920-1959.

URL: www.spritmuseum.se

Rapporter från Kungliga kontrollstyrelsen avdelningen för rusdrycksförsäljning återfinns i Riksarkivet Arninge, Mätslingan 17, Täby. Kontrollstyrelsen Byrå 1, 1919-1937, dossier 3032.

URL: www.riksarkivet.se

Rapporter från Kungliga kontrollstyrelsen avdelningen för rusdrycksförsäljning återfinns i Riksarkivet Arninge, Mätslingan 17, Täby. Kontrollstyrelsen Byrå 1, 1919-1938, dossier 415.

URL: www.riksarkivet.se

Rapporter från Kungliga kontrollstyrelsen avdelningen för rusdrycksförsäljning återfinns i Riksarkivet Arninge, Mätslingan 17, Täby. Kontrollstyrelsen Byrå 3, 1943-1968, dossier 446.

URL: www.riksarkivet.se

Bandinspelningar och utskrifter från intervjuer med uppsatsens respondenter (5 stycken) förvaras hos uppsatsens författare Sofie Sanderheim, Magasinsgatan 14, 71260 Grythyttan samt Hanna Svensson, Sjögatan 2D, 71260 Grythyttan.

Bilaga 1 Artikeldatabassökning

Datum	Databas	Sökord	Antal ref.	Kombination	Antal referenser i kombination	Antal lästa abstract	Antal lästa artiklar	Använda artiklar
2013-04-04	FSTA	1. Alcohol	17624			0	0	0
2013-04-04	FSTA	2. Consumption	42757			0	0	0
2013-04-04	FSTA	3. Historic*	2218			0	0	0
2013-04-04	FSTA	4. Politic*	916			0	0	0
2013-04-04	FSTA	5. Prohibition	288			0	0	0
2013-04-04	FSTA	6. Restaurant	1745			0	0	0
2013-04-04	FSTA	7. Law	4306			0	0	0
2013-04-04	FSTA	8. Regulation	10128			0	0	0
2013-04-05	FSTA	9. Restrictions	841			0	0	0
2013-04-05	FSTA	10. USA	139706			0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+2	2327	0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+3	352	0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+4	21	0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+5	19	2	2	1
2013-04-04	FSTA			1+6	23	0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+7	107	0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+8	741	0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+2+8	20	2	1	1
2013-04-04	FSTA			1+3+4	4	3	0	0
2013-04-04	FSTA			1+3+5	3	3	0	0
2013-04-04	FSTA			1+3+6	1	0	0	0
2013-04-04	FSTA			1+3+7	5	2	0	0
2013-04-05	FSTA			1+9	37	7	2	1
2013-04-05	FSTA			6+7	16	1	0	0
2013-04-05	FSTA			5+10	54	1	1	0

Information om uppsatsen ”Restriktionsrätter”.

Författare till uppsatsen är Sofie Sanderheim och Hanna Svensson Sommelier och måltidskreatörstudenter vid Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro Universitet. Uppsatsen är ett examensarbete inom ämnet Måltidskunskap och värdskap som skrivs under den avslutande terminen under utbildningen.

Bakgrund till projektet

Under 1900-talets första hälft rådde mattvång på Sveriges krogar vilket innebar att vid beställning av spritdrycker krävdes även matbeställning. De så kallade Restriktionsrätterna utformades för att kringgå dessa bestämmelser. En Restriktionsrätt serverades men åts inte av gästen och kunde därefter återanvändas och serveras till en ny gäst.

Detta är ett outforskat ämne som kan ha haft inverkan på den svenska gastronomins utveckling, vilket kommer undersökas i studien.

Kontaktuppgifter

Sofie Sanderheim sofsah101@studentmail.oru.se , 076 108 55 55.

Hanna Svensson hansvh101@studentmail.oru.se , 073 207 40 57.

Handledare Universitetslektor Richard Tellström richard.tellstrom@oru.se , 070 265 20 89.

Kursansvarig Professor Åsa Öström asa.ostrom@oru.se , 019-302011.

Intervjumall Gäst

Berätta vad du har för erfarenhet av restaurangbranschen?

Hur gammal var du när systemet med restriktionsrätter var igång?

Hur ofta åt och drack du ute på restaurang?

- Några speciella dagar i veckan?
- I vilket sällskap?

Berätta om din erfarenhet och upplevelse av restriktionsrätter.

Vilken typ av mat serverades?

Hur visste man vilken maträtt man skulle beställa för att få en restriktionsrätt?

- Var det kodat på menyn?
- Speciella rätter/namn på rätter?
- Prissättning på maten?

Hur kommunicerade man gäst och serveringspersonal emellan för att bägge parter skulle förstå att maten inte skulle ätas?

Talades det om det här fenomenet bland dina vänner och bekanta?

Var det någon skillnad på att gå ut på restaurang beroende på om man gick med kvinnliga eller manliga vänner?

Finns det någon skillnad på att gå på restaurang då och nu?

Vad ville man uppleva under sitt restaurangbesök under den här tiden?

- För att äta?
- Socialkontakt?

Känner du till fenomenet om matoffer?

- Vad har du för erfarenhet av detta?
- Hur kändes det om man skulle äta med en främmande människa?

Intervjumall Personal

Berätta vad du har för erfarenhet av restaurangbranschen?

Hur gammal var du när systemet med restriktionsrätter var igång?

Hur ofta åt och drack du ute på restaurang?

- Några speciella dagar i veckan?
- I vilket sällskap?

Berätta om din erfarenhet och upplevelse av restriktionsrätter.

Vilken typ av mat serverades?

Hur visste man vilken maträtt man skulle beställa för att få en restriktionsrätt?

- Var det kodat på menyn?
- Speciella rätter/namn på rätter?
- Prissättning på maten?

Hur bongades restriktionsrätter in till köket?

- Hade man ett kodat språk för restriktionsrätter?

Finns det någon skillnad mellan att jobba i ett restaurangkök idag jämfört med då?

Hur såg du på att arbeta med det här systemet?

Talades det om det här fenomenet bland dina kollegier och vänner?

Skapade/utvecklade man nya maträtter som kunde användas som restriktionsrätter?

- Finns dessa typer av maträtter kvar idag?

Känner du till fenomenet om matoffer?

- Vad har du för erfarenhet av detta?
- Hur kändes det om man skulle äta med en främmande människa?

Efterlysning: Minns du "restriktionsrätterna" på krogen?

● Richard Tellström, mathistorikern man kunnat se i tv-programmet "Historieätarna" hyser ett särskilt intresse för bortglömda ämnen i svensk restauranghistoria. Ett av dem är de så kallade restriktionsrätterna, ett fenomen som fanns på svenska restauranger från 1920-talets mitt fram till 1955.


De var en följd av att man inte fick dricka sprit på krogen, om man inte också beställde mat, och ett slags rätter som man var tvungen att beställa men inte åt av, och samma maträtt kunde åka ut och in från köket 5–10 gånger. Ibland var det någon olycklig stackare som åt upp den elfte gången den kom från köket ...

Några av Richard Tellströms studenter ska skriva en uppsats om ämnet och efterlyser nu minnen kring restriktionsrätterna.

– Det här området tillhör den mer okända sidan av serveringsrestriktionerna, som inte bara reglerade drickandet utan också såg till att gastronomin blev riktigt usel. De som var med på den här tiden är i dag 70–75 år och snart finns det ingen kvar som kan berätta, säger Richard

Har du minnen eller berättelser kring detta, kontakta gärna Richard Tellström på mejl, richard.tellstrom@oru.se, eller genom Örebro universitets växel, tel 019-303000.

Elin Peters



Restaurant
S A E P P E T

Den 31/1 1927 11 klass

PRUKOST Å 0:60

Havregrynsgröt med mjölk smör o bröd 1 ägg eller kallskuret i kopp kaffe	
Delikatessill med smör o bröd	0:65
Inkokt färsk sill	0:50
Stekt salt sill m. löksås	0:75
Agglåda m. korv	1:00
Anjoisomelett	0:85
Biffstek m. lök	1:35
Kalvkotlett	1:55
Wienerschnitzel	1:25
Rusmanskoet	1:10
Köttbullar	0:80
Bräckt Falukorv m. löksås	0:80
Pölsa	0:45
Fruktkräm m. grädde	0:50
Smörgåsbriocka m. bröd	0:95
" " Varmrätt	1:25
Femöring Anjoisomelett	
Smör 10/ Ost 10/ Sill 10/ Mjölks st. gl. 10/ litet gl. 0:06 Kaffe i kanna 30/ i kopp 20/ Soockerdricka 25/ Pommac 35/ Vichyvatten 25/ Pilsner 24/	

27.


Restaurant
S A E P P E T

Den 31/1 1927 111 klass

PRUKOST Å 0:60

Havregrynsgröt med mjölk smör o bröd 1 ägg eller kallskuret i kopp kaffe	
Delikatessill med smör o bröd	0:55
Inkokt färsk sill	0:40
Stekt salt sill m. löksås	0:65
Agglåda m. korv	0:80
Anjoisomelett	0:65
Biffstek m. lök	1:15
Kalvkotlett	1:15
Wienerschnitzel	1:05
Rusmanskoet	0:90
Köttbullar	0:60
Bräckt Falukorv m. löksås	0:60
Pölsa	0:35
Fruktkräm m. grädde	0:40
Smör 10/ Ost 10/ Sill 10/ Mjölks st. gl. 10/ litet gl. 0:06 Kaffe i kanna 25/ i kopp 15/ Soockerdricka 25/ Pommac 35/ Vichyvatten 25/ Pilsner 24/	

18.

nig.

Sen med nu rådande strängare bestämmelser rörande matvång
å restaurangerna och därmed följande minskad frekvens det nuvarande lägsta
måltidspriset Kr: 1:30 å överlåtna rättigheter måste anses för högt för de
mindre i samhället och i synnerhet för lantbefolkningen, som nu mer än nå-
gonsin har blygsamma vanor, och då möjlighet finnes att åstadkomma en verk-
ligt god, riklig och närande portion mat för en krona, synes det mig i hög
grad önskligt, att framställningen blevo tillstyrkt och bifallen. Någon men-
lig inverkan på nykterhetstillståndet torde icke vara att befara, emär lant-
befolkningens restaurangbesök äro få, då ju de flesta hava eget hushåll el-
ler äro anställda med kosthåll, så att besöken i samhället ske endast i sam-
band med verkliga ärenden, och då kan en god och billig portion mat i sam-
band med ett ringa kvantum spritdrycker vara välkommen efter en ofta ganska
lång landsvägsresa.

Tecknaterp den 4 april 1924