

Bagerier og konditorier i Roskilde 1850 – 1921

Lene Hadsbjerg

Roskilde var i perioden efter 1850 en by i forandring. Det svagt stigende befolkningstal, den øgede handel og den gryende industrielle udvikling satte skub i byen, og med næringsloven af 1857 og afskaffelsen af laugsvæsenet, stod byens næringsliv foran store ændringer, som også Roskildes bagerier blev påvirket af. Ændringerne havde betydning for den enkelte mester, men antallet af bagerier i Roskilde var nogenlunde stabilt i hele perioden.

Næringsloven

I 1850 var byens næringsliv stadig omfattet af købstadsprivilegierne, der dels forsøgte at beskytte byens håndværkere mod konkurrence fra landhåndværkerne, dels regulerede den indbyrdes konkurrence håndværkslavene imellem. Med næringsloven fra 1857 skete der en ikke ubetydelig ændring i friheden til at nedsætte sig som håndværksmester i byen. Der var stadig handelsmonopol, hvilket betød, at det ikke var muligt for en landhåndværker at nedsætte sig med sit fag inden for en grænse af 1 mil fra byen. Der var dog undtagelser, blandt andet var det tilladt bagere at slå sig ned i byen, ligesom en bager fra landet havde tilladelse til at arbejde for en bagermester i byen. Bagerne havde kontinuerlig kontakt med landboerne, som leverede korn for brød i en byttehandel, der krævede, at parterne kunne stole på hinanden. Det var ikke godt at få dårligt, fugtigt, ja måske endda muggent korn til gengæld for et brød, der ikke overholdt vægten. Byttehandelen eksisterede langt op i tiden, og blev især praktiseret fra Fællesbageriet.

Roskildes befolkningstal steg fra 1855 til 1860 med 312 personer til i alt 4.650. I 1860 forsynede 6 bagerforretninger byen med brød. Der var således ikke kommet flere bagere til byen efter næringsloven, og der var endda en lille tilbagegang i indtægterne hos flertallet af bagerne, selv om befolkningstallet var voksende. Det kan betyde, at

landhåndværkerne tog deres del af kagen. Der blev oprettet bageri på Skt. Jørgensbjerg og i tilknytning til Nymølle.

Udviklingen efter næringsloven

Den stagnation, der var i byens bagerbranche i årene lige efter næringsloven, varede ikke ved. Fra 1860 til 1880 steg befolkningstallet med ca. 1250 nye borgere, og der kom tre nye bagerier til, på Algade 28, Skomagergade 8 og Skomagergade 28. I folketællingen 1890 finder vi endnu et nyt bageri på Skomagergade 40, foruden antallet af brødhandlere var steget til 3. I 1901 boede der 8.368 borgere i Roskilde. De kunne vælge mellem endnu flere steder at købe deres daglige brød. Fællesbageriet var opstået, og med det blev der etableret udsalg i byens nye kvarterer. Bageriet på Skomagergade 28 var i mellemtiden lukket igen. 5 år efter var der etableret bageri på Hersegade og i Sankt Olsgade 11-13, mens bageriet i Ringstedgade 6,8 var blevet nedlagt. I 1916 var Algades bagere forøget med en ny i nr. 31. I alt var der 13 bagere og konditorer, incl. Fællesbageriet. I 1921 var der 11 bagerier, bageriet i Hersegade var nedlagt, og Sankt Olsgade 11-13 var afløst af Sankt Olsgade 17. Befolkningstallet var steget til 12.815 personer. Hvor hver enkelt bager i 1850 i gennemsnit skulle brødføde ca. 475 personer, var tallet steget til ca. 1165 personer i 1921. For at kunne imødegå det stigende antal kunder var bagermestrene nødt til at indføre nye arbejdsmetoder og forbedre produktionsforholdene, bl.a. blev der bygget om og installeret nye ovne i mange bagerier. Samtidig måtte bagermestrene forholde sig til nye overenskomster for svendene.

Frem til begyndelsen af 1900-tallet boede bager- og konditorsvendene hos mester. Det var en fordel for mester, for det gav mulighed for meget fleksible arbejdstider i bageriet. Svendene fik ingen eller kun ringe løn, de måtte ikke gifte sig og frem for alt havde de ikke stemmeret. Den ugentlige arbejdstid blev i 1898 fastsat til 72 timer, i 1919 var den kommet ned på 51 timer om ugen. I 1906 blev der indført et ugentligt fridøgn, og i 1919 blev svendene tildelt 6 sammenhængende feriedage. Fra 1920 blev det forbudt at ansatte svende til at arbejde før kl. 4 om morgenen.

Roskilde og omegns bagermester og konditorforening

Da laugsvæsenet hørte op, stod mange mestre tilbage uden en faglig forening, og derfor stiftede en kreds af bagermestre ”Roskilde og omegns bagermester og konditorforening”, i 1891 i Schmidts Conditori, Algade 14. Niels Julius Schmidt var en foregangsmand på mange områder inden for sit fag, så det lå ham ikke fjernt at lægge lokaler til. Men det var bagermestrene Herman Jensen fra Ringstedgade 6,8, Jens Hansen fra Algade 14 (Schmidts kompagnon) og Severin Struer, der havde et bageri på Skt. Jørgensbjerg, der var foreningens egentlige stiftere. De første år var foreningen kun for medlemmer fra Roskilde by og Skt. Jørgensbjerg. Senere blev der åbnet for medlemmer fra omegnen af 2 mil fra Roskilde og i 1914 blev medlemstallet yderligere forøget med mestre fra Glostrup og Taastrup. Foreningens formål var at varetage bagermestrenes fælles interesser og arbejde for et stærkere samarbejde mellem by- og landbagerne. Sidst men ikke mindst var det en selskabelig forening, der gennem sammenkomster skulle skabe et godt forhold medlemmerne imellem.

Der blev afholdt regelmæssige møder en gang hver måned. Mødedeltagelsen var indimellem meget ringe, og selvom der blev indført mulkt, lokkede det ikke bagermestrene til, og da foreningen i de første år var lille, skulle der ikke meget frafald til, før mødelokalet var tomt. Ikke destomindre blev der taget væsentlige beslutninger i foreningen, bl.a. om fælles indkøb af gær og margarine, regulering af brødpriser og åbningstider. Byttehandlen med landmændene (brød for korn) blev afskaffet, og der blev indført løn- og arbejdsregulativer i forbindelse med afskaffelse af kost og logi for svende. I 1921 blev der oprettet en fond med midler fra hvert års overskud i foreningen. Formålet var at give legater til medlemmer, der pga. sygdom eller andet havde brug for økonomisk støtte. Der blev tillige ydet hjælp til enker og andre efterladte, der havde behov for det.

Allerede to år efter foreningens start blev den en del af den nystartede Sjælland og Lolland-Falsters stifters Bagermesterforening, der blev stiftet på et møde i Roskilde. Bagermester Julius Nielsen fra Algade 6 blev valgt ind i bestyrelsen som Roskildes repræsentant. I forskellige udvalg sad Niels Julius Schmidt, Algade 14 og Emil Munch, Sankt Olsgade 11.

I den lokale forening var Niels Julius Schmidt vært ved møderne, så længe han drev konditori.

Foreningens formænd var indtil 1921: Herman Jensen, Ringstedgade 6,8 fra 1891-1897. Peter Olsen, Skomagergade 31, 1897-1900. Niels Julius Schmidt, Algade 14, 1900-1902. Frederik Hansen, Skt. Jørgensbjerg, 1902-1905. Frederik Andersen, Skomagergade 40, 1905-1908, og Julius Nielsen, Algade 6, 1908-1932.¹

Roskildes bagerier og konditorier var koncentreret på adresser i Algade og Skomagergade med enkelte afstikkere til Ringstedgade, Sankt Olsgade, Hersegade og Grønnegade. Nogle af de bagerier, der enten havde en lang levetid eller på anden måde var iøjnefaldende, bliver beskrevet nærmere i det følgende, det gælder især bagerierne på Algade og Skomagergade. Til at belyse de ændringer næringsloven, det øgede befolkningstal og svendeloven betød for de enkelte bagermestre er samtlige folketællinger fra 1850 til 1921 gennemset for familier og enlige bagere, konditorer, brødhandlere, bagerjomfruer og andre, der havde deres udkomme via bagerfaget. Personerne er ført på database, der i alt rummer 1362 poster. Tallet indeholder hele husholdet på adressen, dvs. både børn, svende, lærlinge, tjenestefolk og logerende slægtninge. Skatte – og ligningslister fra samme periode er også gennemgået for at belyse eventuelle ændringer i bagernes økonomiske forhold.

Algade 4, Cafe Wolffhechel

På Algade 4 var fra 1816-1869 kommuneskole, ”Roskilde Borger-skole”. I forhuset boede inspektøren og andenlæreren og i baghuset foregik undervisningen.²

Allerede i 1855 havde Chr. Martin Wolffhechel nedsat sig som sukkerbrødsbager. Han boede da til leje i Algade 3 sammen med sin hustru, deres søn og en tjenestepige fra Himmelev. Christian Martin og Sophie Wilhelmine havde øjensynlig truffet hinanden, da de begge i en periode var ansatte hos Madam Aarestrup på Algade 6. I Algade 3 havde Chr. Martin Wolffhechel et lille udsalg af bonbons, sukkerfigurer formet som fugle og dyr. Chr. Martin Wolffhechel var sukkerbrødsbager, og måtte som sådan ikke bage brød af gær, men nok lave bonbon og kager. Han tjente så mange penge på sine lækkerier, at han

var skattebetalende, uden at han dog af den grund tilhørte gruppen af bagere med de højeste indtægter.

I juli 1869 blev der udbudt auktion over Algade 4. Ejendommen kunne købes enten helt eller delt. Chr. Martin Wolffhechel bød og købte hele matriklen, både forhus, baghuse, gård og have, mur og nagelfast inventar og kakkellovne. Købesummen var 11.000 Rdl. med overtagelse til oktoberflyttedag 1869. Roskilde var ikke ukendt med ildebrande, hvorfor der også var tilføjet bestemmelser i købsaftalen, hvis ejendommen skulle bryde i brand inden overtagelsen. Køber ville da få udbetalt brandforsikring på 7.530 Rdl. Ikke meget i forhold til købssummen og så skulle han yderligere afgive en del af grunden mod Læderstrædet, så hegnet mod nabogrunden kom til at ligge i en lige linje fra hjørnestolpe til hjørnestolpe. Skødet blev først endelig overdraget i 1872.³

Chr. Martin Wolffhechel gik i gang med en større ombygning. Ved brandtaxationen i 1870 blev ejendommen beskrevet som et forhus i 19 fag og 1 etage, grundmuret mod gaden, bygget i mur og bindingsværk med to kviste, hver på 3 fag. Der var kælder under de 14 fag. Forhuset var indrettet med 3 butikslokaler, 5 værelser, 1 køkken og spisekammer. Der var to værelser på kvisten og 4 kamre på loftet. Huset havde to skorstene, 6 kakkellovne og 1 komfur i stueetagen og 4 kakkellovne på loftet. I sidehuset, der vendte mod vest, var indrettet bageri med skorsten, bageovn og komfurer, et køkken og et kontor. Baghuset rummede 26 fag fordelt på port til gennemkørsel til gården, og en lejlighed med køkken, spisekammer og 6 værelser.⁴

Det var en anseelig ejendom. I den ene del blev der indrettet konditori, ”Cafe Wolffhechel”, som også fungerede som værtshus. Den anden del mod gaden blev indrettet med butikker, som blev lejet ud til forretningsdrivende. Familien, som efterhånden talte 8 personer med tjenestefolk, boede i baghuset. I 1880 var børnene blevet så store, at de kunne deltage i husholdningen og i arbejdet i konditoriet, så det kun var nødvendigt at ansætte en tjenestepige. Chr. Martin Wolffhechel blev efterfulgt af en af sine sønner, Theodor Emil Wolffhechel, der var uddannet konditor. Chr. Martin Wolffhechel blev med sin hustru boende hos sønnen indtil sin død. Husholdet var da på 9 personer, heraf en lærling og 2 tjenestepiger. Der har været mange munde at



*Schmidts Conditori og Cafe,
Algade 14.*

*Igennem porten lå billard-
stuen, som især var populær
blandt latinskolens elever.
Roskilde lokalhistoriske
Arkiv*

mætte for en indtægt på 3.500 Rdl. De andre bagere i byen tjente mere. Theodor Emil Wolffhechel bredte sin indtægtskilder ud på konditordelen, på gæstgiveri, værtshus og salg af friske grønsager. Det sidste stod Chr. Martin Wolffhechels enke for.⁵ Efter hans død overtog hun ejendommen, hvor hun i en periode blev boende på aftægt hos sønnen. Da hun døde efterlod hun ejendommen til sine tre børn med en tredjedel til hver.⁶ Den var, med grund, komfurer, kakkelovne og bageovn, blevet vurderet til 45.000 kr. De tre børn overtog ejendommen i fællesskab i 1912, men den blev ført videre af Theodor Emil Wolffhechel, som var den eneste af de tre, der var blevet ved faget.

Han lejede stadig den østre del ud til forretninger og drev selv konditori og værtshus i den vestre del. Theodor Emil Wolffhechel overlod ved sin død i 1924 ejendommen til sine to sønner Svend og Emil Wolffhechel.

Den blev da ikke længere drevet som et konditori, men som en cafe med udskænkning og salg af smørrebrød. Familien Wolffhechel stod for driften af Algade 4 uafbrudt fra 1869 til midten af 1960'erne, hvor værtshuset blev forpagtet ud.

I 1972 blev ejendommen købt af Privatbanken til nedrivning for at give plads til nyt kontorbyggeri.

Algade 14 og 15, Schmidts Conditori

Algade 14 bestod af et firelænget gårdanlæg mod Hersegade. Gården havde været under mange ejere indtil den i 1810 blev købt af en kreds af mænd, der oprettede et bomuldsvæveri. I 1829 blev gården solgt til væver Gotzian, som fortsatte med væveriet, men tiden var mod ham, og det endte med, at han måtte fyre med det gamle inventar for at holde varmen. Via giftermål blev gården overdraget til familien Crone, i hvis besiddelse, den stadig var, da til den blev købt af Roskilde Bank i 1914 for 110.600 kr. og revet ned.

Crone lejede gårdens butikker og lejligheder ud. I en af butikkerne blev der i 1848 indrettet konditori, der eksisterede uafbrudt, indtil 1914.

Italieneren Andreas Pozzi, der i 1840 fik borgerbrev som konditor, var ud af en konditorslægt, hans far var konditorsvend i København, og han havde selv et konditori i Skomagergade 18, inden han i 1848 lejede stueetagen i Algade 14. Her slog han sig ned med sin hustru og søn. Han døde imidlertid kort efter, og enken Madam Ane Marie Pozzi overtog konditoriet. Hun var ikke alene om driften, i husholdet var også bagermester Ludvig Stallmann med familie, hans mor, der var bagerenke og to voksne søstre. Husholdet havde en vis størrelse, allerede to år efter, konditoriet åbnede, var det på 15 personer, som talte bl.a. bagermesteren, en bagersvend, en konditor og en bagerlærling. En af svendene, Carl Peters, var ansat i mange år, hvilket var usædvanlig for svendene, som oftest skiftede arbejdsplads hvert år. De to familier har antagelig haft hver deres lejlighed i gården. I samtlige folketællinger indtil 1880 finder vi to familier på adressen.

I 1860 var konditoriet stadig bestyret af Madam Pozzi, mens familien Stallmann var efterfulgt af familien Winther. Ferdinand Winther er i folketællingen 1860 opført som bagermester, han har foruden sin hustru, en søn og et plejebarn, en bagersvend og to tjenestefolk i sit hushold. Selvom familierne deltes om adressen, havde de hver sit regnskab med skattevæsenet. Deres indtjening afspejlede den gennemsnitlige indtjening for bagermestre dette år.

Gården blev brandtaxeret i 1857. Her kan vi se, at forhuset på 26 fag rummede to lejligheder, en på 8 værelser i stueetagen, og en 7 værelser på 1.sal. I forhuset var der tre skorstene og 18 kakkelovne. Kælderen var indrette til bageri, der bestod af to lokaler med en bageovn. I gårdens østre del lå et 18 fags hus på 2 etager. I denne del lå konditoriet.

Adgangen til konditoriet var i Algade 14. Man gik et par trin op fra gaden og endnu nogle trin op fra døren. Lokalet lå hen i dunkel belysning fra det nordvendte høje og smalle udstillingsvindue. Kagerne stod i gulvplan, man måtte derfor bøje sig ned og kikke dybt, når man skulle vælge. På væggen bag disken stod en reol med spejlvægge. I det ene hjørne var der et grottearrangement, der bestod af et løvehoved, hvorfra der rislede vand i en spinkel stråle ned over nogle sten med mos og grønne planter. Måske var det Pozzis søn, konditor Christian Pozzi,⁷ der stod fadder til springvandet. Han var meget interesseret i vand, og sideløbende med, at han bistod sin mor i konditoriet, var han engageret i den fabrik for ”kunstige vande”, han havde opført ved Hellig Kors Kilde.

Konditoriet var især populært blandt eleverne fra den nærliggende latinskole. Dels kunne man få kredit hos Madam Pozzi, men der var også en billardstue i et rum mod gården.

Madam Pozzi døde i 1875. Christian Pozzi overtog boet uden skifterettens mellemkomst, og førte i en tid konditoriet videre med hjælp fra sin hustru. Men den nye fabrik ved Hellig Kors trak åbenbart så meget, at han solgte konditoriet til restauratør Ferdinand Bang.⁸ Den nye ejer ansatte bagermester og justitsråd Sylow. Han var ved folketællingen i 1880 død. Dette år bestod familien af enken, tre voksne døtre og en tjenestepige. Enken døde i 1885. Hun sad i udskiftet bo, der ikke indeholdt andre midler, end der lige var nok til at dække begravellesomkostningerne.⁹



Schmidts Conditori, Algade 15. 1917. Familien Schmidt drev konditori i 3 generationer i en periode på ca. 75 år. Roskilde lokalhistoriske Arkiv.

Kort efter Sylows død solgte Ferdinand Bang konditoriet til Niels Julius Schmidt, 24 år og uddannet konditor. I folketællingen 1890 er han opført med sin hustru, to små børn, to tjenestepiger og en konditorsvend. I 1901 bestod husholdet af hans hustru, deres søn, to logerende slægtninge, to konditorlærlinge og to tjenestepiger. 5 år senere boede her foruden ægteparret Schmidt, en bagerjomfru, en tjenestepige, en konditorsvend, en lærling, og sønnen, der nu var blevet 17 år. Niels Julius Schmidt tjente udmærket, om end han ikke hørte til blandt de, der tjente mest. Ejendommen talte stadig to bagere, i 1890 var det bagermester Jens Loiu Hansen, der tog sig af gærbrødsproduktionen. Han boede i længen ud mod Hersegade med sin hustru, 7 børn, tre tjenestefolk, en bagersvend og to lærlinge. Ved den næste folketællingen var han flyttet fra adressen.

Da Roskilde bank købte ejendommen i 1914 for at rive den ned, måtte Niels Julius Schmidt se sig om efter noget andet, hvis han ville fortsætte sit konditori.

På den anden side af gaden lå Algade 15. En ejendom, hvor forhuset blev reddet efter en større brand i 1905. Det var den gamle Bryggergård, som Niels Julius Schmidt købte for at indrette et nyt konditori. Flytningen fra Algade 14 til Algade 15 foregik om natten mellem den 31. juli og 1. august. Hans indtægt det første år efter overtagelsen af Algade 15 var ganske god i forhold til de andre bagemestre i byen.

Niels Julius Schmidt var i mellemtiden blevet engageret i ”Trægården”, som han endelig overtog i 1912 efter at have været medejer et års tid. Han helligede sig driften af ”Trægården”, og lod hustruen overtage konditoriet, hvortil hun fik borgerskabsbrev i 1916. Hun fik hjælp af sønnen Holger Schmidt, som egentlig var indskrevet som student på Polyteknisk læreanstalt, men da moderen behøvede hans hjælp, uddannede han sig til konditor i København. Han var ikke blot kendt for sit konditori, men især også for sine radioprogrammer med kulturhistorisk indhold. Allerede som student var han interesseret i kultur og journalistik. Han bagte så gode kager, at han fik priser og anerkendelser på messer i ind- og udland. Og i 1950 blev han udnævnt til Ridder af Dannebrogordenen for sin indsats som konsulent for bagere og konditorer.

Holger Schmidt overtog konditoriet endeligt i 1918 efter sin mor, året efter døde Niels Julius Schmidt. Holger Schmidts datter Ellen Bertelsen førte konditoriet videre indtil 1967. I dag er der indrettet restaurant ”Bryggergården” i ejendommen.

Algade 28, Ewertts Conditori

Ewertts Conditori havde til huse i en ejendom fra ca. 1750. Ejendommen lå på hjørnet af Algade og Lille Gråbrødrestræde. Den var fra 1781 bolig og værksted for flere generationer af rebslagere, indtil den i 1858 blev købt af bagemester Niels Peter Sperling, som på det tidspunkt allerede var lejer. I folketællingen 1855 er husholdet opført med Niels Peter Sperling på 31 år, hans hustru på 24 og deres 3 små børn, men ingen tjenestefolk eller ansatte i bageriet. I 1860 ser det helt anderledes ud, der var ansat både to bagersvende og to tjenestepiger, foruden en slægtning hjalp til i huset. Men da havde Niels Peter Sperling også revet husets længe mod Lille Gråbrødrestræde ned og opført en ny,¹⁰ og udført gennemgribende forbedringer af forhuset

mod Algade, bl.a. med et nyindrettet bageri og butik.¹¹ Forhuset bestod som før af et 10 fag hus i en etage, 2 sider i grundmur, resten i bindingsværk med murede vægge og tag i tegl. Huset var indrettet med 4 værelser, en butik, en forstue, en gang med trappeopgang, tre kamre og et køkken. Her var to skorstene, fire kakkelovne og et komfur. Husets vestre længe var i kælderen indrettet til bageri med bageovn og indmuret kobberkeddel, i stueetagen var der en lejlighed på tre værelser, et køkken og spisekammer. Her var en skorsten og et komfur. De resterende bygninger på grunden var uforandret, bl.a. lokum og brændeskur.

Niels Peter Sperlings indtjening afspejlede gennemsnittet for bagere i byen I 1866 solgte Niels Peter Sperling til bagermester Frederik Wilhelm Ewertt¹², som fortsatte driften. Rebslagerværkstedet var fortsat udlejet, helt frem til 1910.

Ved folketællingen i 1870 bestod husholdningen Ewertt af bagermesteren selv og hans hustru, tre små børn, en tjenestepige og en bagersvend. 10 år senere var der kommet to flere børn til, men der var ingen tjenestepiger eller svende, dog en bagerlærling. Den ældste datter var 12 år, måske hun har deltaget i husarbejdet. I 1890 var den ældste datter flyttet, men en datter på 15 boede hjemme og familien havde en tjenestepige. I bageriet var ansat en bagersvend, Emil Wilhelm Herbst, som måske var i familie med bagermester Herbst fra Skomagergade 28, men ikke søn af denne. Frederik Wilhelm Ewertt overdrog driften til bagermester Carl Christian Møller, skiftet har antagelig fundet sted i løbet af året 1890, de var begge opført på skattelisten som bagermestre på adressen. Carl Christian Møller havde hustru og et barn. Bager Carl Christian Møller var kun midlertidig hos familien Ewertt. I løbet af 1890'erne overtog sønnen Emanuel Theodor Ewertt bageriet sammen med sin hustru, to små børn, en bagerjomfru og en lærling. Frederik Ewertt og han hustru boede stadig i ejendommen, i en lejlighed i forhuset mod Lille Gråbrødrestræde. Antagelig hjalp han til i bageriet mod løn, som han betalte skat af. I skattelisten fra 1901 figurerede han sammen med sønnen. Tilsammen havde de en hel pæn indtægt. Emanuel Theodor Ewertts indtægt lå dog i de følgende år under gennemsnittet for bagerne generelt i Roskilde.

I 1906 var husholdet indskrænket til Emanuel Theodor Ewertt og



Algade 28. Ewertts Conditori. Roskilde Museum.

hans hustru, to børn og en tjenestepige. Når folketællingen ikke angiver svende, betyder det nødvendigvis ikke, at Emanuel Theodor Ewertt ikke havde bagersvende. Kost og logi for svende var for længst afskaffet. Han havde ingen lærlinge, de ville have figureret i folketællingerne. Ved folketællingen 1921 var Emanuel Theodors søn Carl Emanuel Ewertt vendt hjem som uddannet konditor og blevet ansat hos faderen.

I maj 1907 blev der lavet salgsaftale mellem Frederiks Wilhelm Ewertt og sønnen Emanuel Theodor Ewertt på ejendommen. Hele ejendommen var til salg med nagelfast inventar, hegn, træer og planter i gården, bageriet med tilbehør og reberbanen med tilbehør. Købsprisen var 16.400 kr. Emanuel Theodor Ewertt havde to søstre, og for at de tre børn blev arvemæssigt sidestillet, kunne han købe ejendommen billigere end dens handelspris. De to søstre var sikret gennem en

aldersrente i Bikuben. Overtagelsen var berammet til oktober flyttedag 1911. Sælger og hans hustru skulle fortsat have fri bolig i ejendommen og fri adgang til gården og retiraden. Der var stadig frygt for ildebrande, hvorfor der blev aftalt betingelser, hvis det skulle ske, bl.a. skulle forældrene tildeles en erstatningsbolig.¹³

Men Frederik Wilhelm Ewertt døde allerede samme efterår, hans hustru sad derefter i uskiftet bo.¹⁴

Det kunne have været interessant at se, om Emanuel Theodor Ewertts søn konditor Carl Ewertt ville have overtaget bageriet. Men han fik ikke chancen, for ejendommen blev i 1930 købt til nedrivning, og en ny hjørneejendom i fire etager blev bygget på stedet. Her blev aldrig senere bageri.

Skomagergade 8

I folketællingen 1855 finder vi bagermester Peter Lawerentz på Skomagergade 3, hvor han havde et bageri sammen med sin hustru. De havde 5 børn, den ældste var en søn på 14, foruden tre tjenestefolk og en bagersvend. Peter Lawerentz flyttede kort tid efter til Skomagergade 8, hvor han i 1857 fik besøg af brandtaxationen, som beskrev hans ejendom som et forhus i 10 fag, 2 etager og grundmuret. I stueetagen var der 2 butikslokaler, 2 værelser, en gang, et kammer og en gennemkørselsport. På 1.sal var der indrettet lejlighed med 6 værelser, et køkken og et spisekammer. På loftet var yderligere et kammer. Bygningen havde en skorsten, 9 kakkelovne og et komfur. Bageriet lå i et sidehus i gården. Dette var også på 10 fag i to etager i bindingsværk med murede vægge og stentag. Her var køkken, spisekammer, pakkekammer og to lokaler til bageri. På 1.sal var indrettet tre værelser, to kamre og et loft. Her var også en skorsten, et komfur med stegeovn og en indmuret kobberkedel. I gårdens nordlige ende lå en bygning på 12 fag i bindingsværk, her var vaskehus, brændehus og foruden en skorsten og en indmuret kobbelkedel, var her også en bageovn af ildfaste sten. Retiraden lå i et halvtags hus i bindingsværk.¹⁵

Peter Lawerents indtægt lå lidt under gennemsnittet for samtlige bagere i byen. I 1866 solgte han til Carl Frantz Georg Herbst for 14.000 Rdl. Ejendommen blev solgt med alt nagelfast, herunder inventar og tilbehør i bageriet og butikken.¹⁶

Bagermester Carl Herbst var gift to gange, med den første hustru, Ida Johanne Henriette, fik han fem børn. Husholdet i 1870 talte ingen børn, men en bagerjomfru, en tjenestepige, en tjenestekar, en bager-svend og en lærling. Ved folketællingen i 1880 var de fire børn kommet til verden, heraf en søn, Wilhelm Louis Herbst og tre døtre. I husholdet var tillige en husbestyrerinde, en tjenestepige, to svende og tre lærlinge. 10 år efter var hans første hustru død, efter hun havde skænket ham endnu en datter, og Carl Herbst havde giftet sig med sin anden hustru Berta Herbst, født Rasmussen. De fik ingen børn sammen. Husholdet i 1890 talte foruden de 5 børn, en svend, to lærlinge og en tjenestekar.

Carl Herbst tjente godt, over gennemsnittet for byens bagere. Han døde i 1900, 62 år gammel, og enken Berta Herbst blev siddende i uskiftet bo. Hun videreførte bageriet i de næste mange år bistået af hendes ugifte stedsøn Wilhelm Herbst på 20 år. Han var uddannet konditor. I 1901 var husholdet særlig stort, foruden familien bestod det af en bagerjomfru, en tjenestepige, to svende, to lærlinge og en bagerdreng. Wilhlem Herbst giftede sig med Katrine, de fik en datter. Katrine døde efter få års ægteskab, Wilhelm Herbst førte bageriet videre med hjælp fra sin stedmor og et stort hushold, som i 1911 bestod af tre tjenestekarle, tre tjenestepiger, to bagerjomfruer og tre lærlinge.¹⁷ Wilhlem Herbst fulgte sin fars indtjeningsmønster, også han havde en indtægt over gennemsnittet, foruden at hans ansatte tjente godt. Det er derfor også lidt af en gåde, hvorfor han valgte at sælge bageriet.

I 1915 blev der underskrevet købsaftale mellem Wilhlem Herbst og bagermester Alfred Ranfelt. Ejendommen var steget i pris siden sidste salg, købesummen var sat til 50.000 kr. men så var der også blevet indlagt gas og el. Ejendommen blev overtaget med alt nagelfast i butik og bageri. Ifølge købsaftalen måtte Wilhlem Herbst ikke nedsætte sig, i Roskilde eller fi miles afstand fra byen, som bager eller konditor eller være interesseret i noget sådan, så længe Alfred Ranfelt drev bageri i Roskilde. Konditionen blev senere blødt lidt op med den tilføjeelse, at Wilhelm Herbst måtte nedsætte sig som bager i Roskilde, men først efter 10 år og ikke i Algade, Skomagergade eller ved Rådhusørvet.

Alfred Ranfelt fik tilladelse til at kalde bageriet for Herbst's efterfølger. Ejendommen blev overtaget april flyttedag 1915.¹⁸



Bagemester Carl Herbst ved sit bageri i Skomagergade 8. Roskilde lokalhistoriske Arkiv.

Wilhelm Herbst, som i mellemtiden var blevet gift med Margith Herbst og havde fået to børn sammen med, flyttede til Kastelsvej. Han havde ikke længere noget bageri, men gav dog rum til en logerende bagersvend. Ingen fra familien Herbst optræder i folketællingen 1921. Både han og hustruen var stadig unge, antagelig havde de etableret sig et nyt sted uden for Roskilde.

Alfred Ranfelt havde også et stort hushold. I 1916 bestod det af hustruen, deres tre små børn, to bagerjomfruer, en tjenestepige, en lærling og en logerende bagersvend, som måske arbejdede hos Alfred Ranfelt. 5 år senere var der i alt 5 børn, men på det tidspunkt folketællingen blev foretaget, var der ingen lærling. Alfred Ranfelts indtægt lå under gennemsnittet for bagere i byen. Han tjente ikke ret meget mere end en bagersvend.

Alfred Ranfelt solgte senere bageriet til bagermester Th. Jensen, som i begyndelsen af 1930'erne foretog en del ændringer på ejendommen.¹⁹

Skomagergade 40

Skomagergade 40 husede i 1890 en logerende bagersvend. Han var den første fra bagerfaget, som havde adresse her. Mange år tidligere, i midten af 1830'erne havde Louise Rasmussen, som senere blev kendt som Grevinde Danner, et logi i ejendommen. Den blev revet ned mellem 1892 og 1894. Den nye ejendom, der blev bygget på grunden, blev indrettet med bageri.²⁰

Bagermester Richter tog den nye ejendom i brug, men fik kun en kort tid her, for ifølge folketællingen 1901 var det hans enke, Madam Richter, der bestyrede bageriet. Hun havde to slægtninge boende, der arbejdede som tjenestefolk, derudover havde hun ansat en bagerjomfru og to lærlinge. I forhold til byens øvrige bagere tjente hun ret godt. Hun solgte efter få år bageriet til bagermester Frederik Andersen, som i folketællingen 1906 er opført med et hushold på 8 personer, der foruden hans hustru, en datter og en slægtning, talte en bagerjomfru, en tjenestepige, en tjenestekarl, en bagerlærling og en konditorlærling.

Frederik Andersen var allerede i 1905 blevet valgt til formand for Roskilde og omegns bagermester og konditorforening. Dette hverv besad han indtil 1908. Han var en meget driftig bagermester på Skomagergade. Hans hushold bestod i 1911 af hans hustru og datter, to tjenestepiger, to bagerjomfruer, tre lærlinge og to bydrengene. 5 år efter var husholdet næsten lige så stort, bydrengene var væk, men der var ansat en tjenestekarl. I alle årene havde Frederik Andersen en indtægt der lå væsentlig over gennemsnittet for bagere i Roskilde. Hans ansatte fik den løn som var gældende for branchen. I 1921 overtog bagermester Georg Henry Jørgensen Skomagergade 40, og Frederik Andersen flyttede til Hestetorvet.

Bagermester Georg Jørgensen havde også et stort hushold, der foruden hans hustru og en datter bestod af to tjenestepiger, to bagerjomfruer, to lærlinge og en tjenestekarl.

Fællesbageriet

Fællesbageriet på Havnevej adskilte sig fra byens andre bagerier. Det var ikke et familieejt bageri, men et aktieselskab, ejet af fagforeningerne i Roskilde.

Bageriet blev bygget på tomten af Kapelsmøllen, der nedbrændte efter et tordennejr i 1892. Ideen til bageriet opstod i Roskildes arbejderbevægelse, som var foruroliget over, at det eksportforbud Rusland i 1891 havde lagt på rug, betød stigende priser på korn og dermed også på brød, fordi Danmark ikke længere kunne importere herfra. Arbejderbevægelsen ville derfor starte eget bageri for at sikre fremstillingen af rugbrød til rimelige priser. Bageriet blev opført med både en bageafdeling og en mølle. Hver afdeling fik sin egen bestyrer. Bageriets første bestyrer var bagersvend Peter Olsen, som fik en fast ugeløn, fri bolig og frit brød til sit hushold. Møllens bestyrer Jensen fik også fast ugeløn og fri bolig. Fællesbageriet blev taget i brug i november 1892, og allerede i 1906 var det nødvendigt at udskifte bageovnen for at kunne følge med efterspørgslen. Brødet skulle også ud, og til det formål blev ansat to brødkuske. Den ene kusk skulle forsyne Roskildes landdistrikt for en fast ugeløn og en provision på 30 øre for hver krone han solgte for. Han skulle selv stille med hest og vogn. Den anden havde Roskilde og Skt. Jørgensbjerg som områder. Han fik foruden fast ugeløn 1 øre af hver krone i provision, men han skulle heller ikke køre så langt som den første kusk. Hest og vogn skulle han selv stille, men han fik en tjenestebolig på møllen til en rimelig leje. Kuskene kørte øjensynlig ikke kun med brød, hvorfor det blev påtalt, at ingen kuske måtte bruge sin brødvogn til kørsel med gødning. Brødene var ikke i emballage.

Bageriet gav ikke det store overskud, men det var heller ikke hensigten. Brødpriserne skulle så vidt muligt holdes nede, også selvom råvarerne steg. Roskilde bagermester og konditorforening henvendte sig i 1901 med et forslag om at lade brødpriserne stige, men det blev afslået. Da 1. verdenskrig brød ud, kunne prisstigninger ikke længere undgås. Da kunderne klagede, måtte Fællesbageriets formand forklare, at brødet i Roskilde i gennemsnit var 10 øre billigere end i andre byer, og at de private bagermestre tabte 6 øre på hvert brød, penge som de dog fik ind ved at forhøje priserne på fint brød og kager.

Fællesbageriet uddelte gratis brød til de fattige. I vinteren 1902 blev der delt 25 brød ud hver uge. I de næste 40 år fortsatte man uddelingen, som især blev positivt modtaget under 1.verdenskrig. I 1915 blev møllen elektrificeret, og i 1916 blev et helt nyt bageri taget i brug. I 1915 blev der bagt over 320.000 rugbrød, en stigning på over 200.000 brød fra året før. I 1919 begyndte man en produktion af fint brød, til dette blev der ansat fire bagersvende. For at skaffe plads til fintbrødsbageriet blev Kapelsmøllen nedlagt som kornmølle. Fællesbageriets første brødudsalg åbnede i 1919 i en ejendom på hjørnet Ringstedgade 2/Støden 1-5. Senere samme år åbnede der brødudsalg i Sankt Hansgade 3 og i Skt. Jørgensbjerg Brugsforening. Fællesbageriet åbnede flere udsalgssteder, især i byens nye kvarterer, i de følgende år, i 1949 var der alt 30 udsalgssteder i Roskilde, foruden der var udsalg fra kaffevognen på Stændertorvet. Fællesbageriet er nu nedlagt.²¹

Roskildes borgere havde mange valgmuligheder når det daglige brød skulle købes. Ud over de nævnte bagerier, som er karakteriseret ved en lang levetid, fandtes der i perioder mange andre bagerier og konditorier i byen. Nogle af bagermestrene havde samme adresse igennem en årrække, mens andre blot forsøgte sig i et par år.

Skomagergade

I 1850'erne boede på Skomagergade 25 bagermester Johan Knüppel med sin hustru, tre børn, en bagersvend (en enkemand på 72 år), en lærling og to tjenestefolk. Måske havde Johan Knüppel, der var 50 år og født i Glückstadt, en søn fra et tidligere ægteskab, eller måske var det en yngre bror. I hvert fald genfinder vi i folketællingen 1860 en Johan Knüppel på 32 år, ligeledes født i Glückstad. Han var ansat som bagersvend hos Madam Aarestrup i Bagergården på Algade 6. Bagermester Carl Johan Petersen havde et bageri på Skomagergade 31 (folketællingen 1880). Han gik konkurs i 1883, hvorefter bagermester Peter Olsen købte ejendommen. Han havde stadig bageri her ved folketællingen i 1921. Der var bageri på adressen frem til midten af 1960'erne.



Markedsdag på Rådhusstorvet. I butikken yderst til højre var der i mange år bageri. Roskilde Museum.

Rådhusstorvet og Stændertorvet

På hjørnet af det tidligere Rådhusstorvet og Fondens Bro lå der i nr. 3 en bagerforretning. Den er nævnt i folketællingen 1850 og havde, indtil hele husrækken mod det nuværende Stændertorv blev revet ned i 1908, mange skiftende ejere. På Stændertorvet havde konditor Amonsen i 1850 et konditori. Husholdet var ganske lille, det bestod af ægteparret Amonsen, begge var i midten af 1920'erne, og en tjenestepige. Konditoriet havde en ganske kort levetid.

Ringstedgade

I en meget kort periode mellem 1854 og 1857 var der bageri i ejendommen Ringstedgade 28-30. På Ringstedgade 30 boede i 1850 en enke, som var brødhandler. Om hendes søn, der var arbejdsmand, hans hustru og deres to børn hjalp til med at sælge brød, fortæller folketællingen ikke noget om.

På Ringstedgade 6-8 finder vi derimod igen et rigtigt bageri. Det var den ugifte bagermester Horn med sit hushold, en husjomfru, en tjenestepige, en bagersvend og en lærling.²⁴

Sankt Olsgade

I Sankt Olsgade boede der mange med tilknytning til bagerfaget. I nr.4, nr.10, nr.12 og nr.14 boede brødkuske, bagersvende og bagerjomfruer med familier. Og i nr. 11-13 havde bagermester Emil Munch i mange år et bageriudsalg. Da Emil Munch slog sig ned i Roskilde i midten af 1890'erne var det som bagersvend i Skomagergade 40 hos Madam Richter. Han blev i gift i 1897, og i 1903 flyttede han og hustruen til Sankt Olsgade 13. Her havde de en købmandsbutik, hvorfra de også solgte kager og brød, som de fik fra Munchs eget bageri i Hersegade. Sankt Olsgade 13 stod i 1915 for at blive revet ned, derfor købte Emil Munch Sankt Olsgade 17. Ved købet var der i bygningen et hjemmebageri med tilhørende butikslokaler. Emil Munch forbedrede bageriet ved en større om- og nybygning i 1920, men blev syg kort tid efter, hvorfor bageriet blev udlejet til bagermester Hans Christensen. Der var bageri i Sankt Olsgade 17 frem til 1968.²⁵

Grønnegade

På Grønnegade 8 havde bagermester Herman Jensen bageri. Han optrådte første gang på adressen i folketællingen 1901. I 1911 var bageriet overtaget af hans enke, som få år efter nedlagde bageriet og indrettede dagligstue i det tidligere butikslokale mod Grønnegade.

Hersegade

I Hersegade 34 boede bagermester Jens Hansen i mange år med sit hushold. Første gang vi møder ham er i folketællingen 1906. I 1916 boede han her stadig, men hverken Jens Hansen eller bageriet i

Hersegade 34 figurerer i folketællingen fra 1921. Husholdet bestod i årenes løb kun af familien, en lærling og en enkelt ansat.

Nogle driftige bagermestre forsøgte i årenes løb at oprette bagerier uden for byens hovedstrøg, men som det ses af ovenstående, havde de ikke ubetinget heldet med sig. De levedygtige bagerier koncentrerede sig om adresser på Algade og Skomagergade. Selv om byen voksede med nye boligkvarterer, fulgte bagerne ikke med ud fra centrum. Om kunderne ville det sådan, kan folketællingerne ikke besvare. Til gengæld kunne man finde mange bagersvende, bagerjomfruer og brødkuske i egen bolig i gader som Skovbovængets Alle, Skovbogade, Knudsvej, Clermontgade, Sankt Hansgade og Jernbanegade.

Næringsloven fra 1857 gav godt nok fri konkurrence, men det var stadig på Algade og Skomagergade, man købte sit brød.

TRYKTE KILDER:

- Centralforeningen for Sjællands og Lolland-Falsters Stifters Bagermesterforeninger, 1893-1993. Brød til Folket.
- Fang, Lotte: Roskilde før og nu. Roskilde 1987.
- Fang, Lotte: A/S Roskilde Fællesbageris 100 års jubilæum. Roskilde 1992.
- Rønø, Hans: Billeder fra det gamle Roskilde. Roskilde 1963.
- Hadsbjerg, Lene: Den gamle Bagergård. ROMU 1999.
- Leonhardsen, Th.: Roskilde og omegns bagermester og konditorforening, 75 år. Roskilde 1966.
- Nielsen, Julius: Festskrift i anledning af Roskilde og omegns bagermester og konditorforenings 30 års jubilæum. Roskilde 1921.
- Rung, Grete og Åge Sinkbæk: Fra smedje til købmandshandel. ROMU 1984-85.
- Rung, Grete: Roskilde Museums Købmandsgård. Foreningen til gamle bygningers bevaring, årsskrift 1984.
- Tønnesen, Eva: Med fotograf Hude gennem Roskilde. Roskilde 1989.
- Villumsen, V.M.: Roskilde og Omegns Fællesbageri igennem 50 år, 1891-1941. Roskilde 1941.

ARKIVALIER:

- Folketællinger 1850 til 1921, (1921 var skæringsåret af hensyn til 80 års reglen for adgang til følsom arkivalisk materiale). Roskilde lokalhistoriske Arkiv.
- Roskilde Byfoged (RB). Skøde og panteprotokoller. LAS.
- Roskilde Byfoged. Skifteprotokoller. LAS.
- Roskilde Rådstue (RR). Ligningslister. I 46, 1858-60 og I 49, 1865-66. LAS. Det var hensigten, at gennemgå ligningslister fra samme årstal, som der blev foretaget folketællinger. Det har dog ikke været muligt.
- Roskilde Rådstue. Trykte skattelister 1890-1921 er gennemset for så vidt angår de år, der er foretaget folketællinger. Roskilde lokalhistoriske Arkiv.
- Forhandlingsprotokol for Roskilde og omegns bagermester og konditorforening, bd. 1891-1938. Protokollen, der dækker perioden 1891-1927 findes ikke på arkivet/er bortkommet.
- Kassebog for Roskilde og omegns bagermester og konditorforening, bd. 1909-1930. Begge er på Roskilde lokalhistoriske Arkiv.

NOTER:

1. Nielsen, Julius, 1921 og Leonhardsen, Th. 1966.
2. Rønø, 1963 s. 24 og Tønnesen, 1989 s. 76 ff.
3. RB, Skøde og panteprotokol 19/505.
4. RB. Brandtaxation 1867-75, s.373.
5. RB, Roskilde Bygningskontor. Tilladelse til opbevaring og salg af grøntsager fra kælderen. 26.10.1892.
6. RB, Skøde og panteprotokol 31/532
7. Sønnen Pozzi underskrev sig som Christian Pozzi, under dette navn er han også opført i folketællinger og skattelister, mens han af Hans Rønø og i diverse avisartikler om Algade 14 omtales som Frantz Joseph Pozzi. Det er den samme person.
8. Roskilde Tidende 1965, artikel i anledning af jubilæet. Og Rønø, Hans, 1963
9. Sylow havde ikke tidligere bageri i Roskilde. Kirkebøger er ikke gennemgået, hvorfor det ikke er muligt at bestemme dødsåret for bagermester Sylow. Notat om fru Sylow er det eneste tilgængelige i skifteprotokollen. RR. Skifteprotokol 1881-1890, folie 240.
10. RR. Brandtaxation 1859-67, s.178b.
11. RR. Brandtaxation 1859-67, s.184b.
12. Skødet blev tinglyst oktober 1866, henvisning i RR. Skøde og panteprotokol 30/223.
13. RR. Skøde og panteprotokol 30/223.
14. Der er ikke overensstemmelser i folketællingerne angående Frederik Ewertts data. I 1870 er han 42 år, 1880 er han 51, 1890 er han 65 år. I RB. Skifteprotokol 1906-1911, folie 382 blev han i juli 1907 anmeldt som død i en alder af 77 år.
15. RR. Almindelig omassaurance 1857, 80a.
16. RB. Skøde og panteprotokol 20/198.
17. Der er ikke overensstemmelser i folketællingerne med hensyn til børnene i familien Herbst.
18. RB. Skøde og panteprotokol 32/579
19. Tegninger og planer for ombygning fra bygningsinspektørens kontor i Roskilde 1931.

20. Tønnesen, Eva, 1989.
21. Fang, Lotte, Roskilde 1992 og: Villumsen, VM, 1941.
22. Hadsbjerg, Lene, 1999
23. RB. Skifteprotokol 1877-1881 folie 548. Madam Guthmann., enke efter bagermester Guthmann, skrev i januar 1878 testamente, hvoraf det fremgår, at hun havde en meget stor formue.
24. Rung, Grete og Åge Sinkbæk, 1984-85 og: Rung, Grete, 1984.