

Lærlingekaar og Arbejdsforhold i Bagerfaget i 11 880'erne.

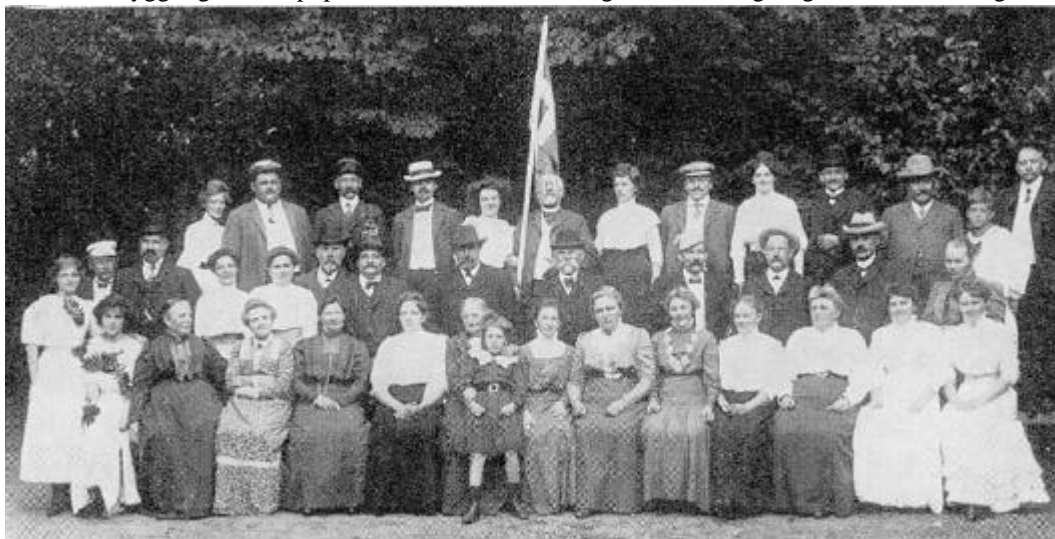
Ved fhv. Trykker MARIUS JENSEN.

AFDØDE BAGERMESTER CHR. BERTELSEN, født i Thisted 1. August 1872, der drev Bagerforretning samme Sted i Ejendommen Vestergade 58 i Tiden fra 1. Maj 1907 til 28. Okt. 1936, fortæller følgende om Lærlingekaar og Arbejdsforhold i Bagerfaget i 1880-erne og om sin egen Læretid, der paabegyndtes 1. Maj 1886, førend han endnu var udskreven af Skolen. Sin Skoleundervisning fik han i den saakaldte Fabrikklasse (officielt: Særklassen), hvor manglende Kontrol med Elevernes Skolegang tillod ham at forsømme hele det sidste Skoleaar.

Det var svært at være Bagerlærling den Gang med lang Arbejdstid og lidt Hvile. Egentlig Fritid forekom næsten ikke, og Prygl var mange Steder det daglige og eneste Krydderi paa en slidsom Tilværelse. Der var kun ringe Anvendelse for Søndagstøjet, hvis man da ejede den Slags, og blev der Tid til en kort Stund at løbe en Tur, løb man som Regel i det man havde paa, naar Lejligheden gaves. Selv Svendene gik undertiden i Skoven i det ikke altid helt ulastelige Arbejdstøj, eller de samledes paa deres Stamkafé "Snorren", det nuværende "Harmonien", Havnen 14, hvor den hyggelige Vært, populært kaldet

den knap tilmaalte Fritid med, kunde saaledes ved at ofre 30 øre erhverve sig et Lyssyn, der i Øjeblikket lod dem glemme Dagliglivets trælsomme Slid. "Thi", som Bertelsen siger, "vi var Slaver, der ingen Betydning havde ud over vor Arbejdskraft, som blev udnyttet til det yderste".

Boligforholdene var ofte elendige med mange Mennesker klumpet sammen paa mindst mulig Plads og virkede absolut ikke indbydende til Fritidshjemliv. Der nævnes saaledes et Tilfælde fra Halvfemserne, hvor der under meget knappe Forhold i en Bageri-virksomhed levede "Mand, Hustru, flere Børn, to Par gamle Folk, 6-7 Svende og Lærlinge, Piger og Butiksjomfru, mellem 15 og 20 Mennesker. Sengepladser kunde alle de Mennesker overhovedet ikke faa paa anden Maade, end at man skiftedes til Sengene, saaledes at nogle sov i dem om Dagen og andre om Natten". Det er muligt, at netop dette Tilfælde hører til de mest mørke, men paa sine forskellige Arbejdspladser i andre Byer har Bertelsen set lignende elendige Forhold, med Loftskamre under utætte Tage, hvorigennem Sne og Regn havde temmelig frit Løb ned



Thisted Bagermesterforening paa Udflugt til Sjørring omkring 1910.

Øverste Række: Adolf Nielsen, Svendsen, Lundbæk jun., A. N. Harkjær, C. P. Odde, J. Chr. Christensen, Konditor Kristensen sen., Aage Harkjær.

Mellemste Række: Musikdirektør Ryming, Chr. Bertelsen, Lundbæk sen., A. C. Dragsbæk, C. A. Andersen, Jens Christensen, Restauratør Eluf Eriksen, som havde Konditorborgerskab, M. Harder, Direktør Hove sen., Dampmøllen.

Snorre Jacobsen, endnu huskes af de gamle. - I Forbigaaende bemærkes, at et vittigt Hovede en Gang forklarede Oprindelsen til Navnet "Snorren" derhen, at man havde Snurren i Hovedet og ikke kunde gaa efter en Snor, naar man gik derfra.

Besøg paa et af Byens mange Værtshuse var næsten den eneste Adspredelse, der fandtes for unge Mennesker, og "Genstandene" var billige. En Kaffepunch kostede 15 øre, og da Brændevinsflasken blev staaende paa Bordet, kunde Drikken "spædes op" næsten i det uendelige. Et Par unge Mennesker, som ingen gav noget bedre at udfylde

over Senge, der sjælden var ledige. - Men man synes at have taget Tingene med godt Humør, hvad en vistnok fra Aalborg stammende Bagervise bærer Vidnesbyrd om, idet det i et af Versene hedder:

Vor Arbejdsdag var lang og trang,
de fulde seksten Timer,
og Sengen den blev aldrig redt,
og tit var Dynen oversnet.
Derfor frisk Mod hver Bager.

Det hændte jævnligt, at der her til Byen kom Dreng i Lære fra "Opfostringshuset" i København, der i 1753 var oprettet af Frederik d. 5. til "Underhold og Uddannelse af fattige Dreng". Som oftest blev disse Dreng anbragt paa Steder, hvor Mesteren havde Besvær med at faa Dreng i Lære fra sin egen By. Om en saadan Drengs trange Læretid fortælles følgende, der giver et uhyggeligt Billede af Behandlingen af et fattigt værgeløst Barn, hvis eneste Lyspunkt i den daglige Tilværelse var, at Husmoderen lavede god og rigelig Mad. Omgangstonen i paagældende Bageri var særlig raa, og brutal legemlig Afstraffelse hørte til Dagens Orden. Enhver nok saa lille Forseelse eller blot Mistanke om Forseelse kunde omgaaende bringe en Lussing, og adskillige Svende, der selv havde gennemgaaet en haard Skole, lod de modtagne Klø gaa videre til de Lærlinge, som kom inden for deres Rækkevidde. At vedkommende Mester, der drev en ret stor Forretning, undertiden pludselig stod uden Svende paa Grund af hans ubeherskede Temperament, gjorde ikke Sagen bedre for de i Forvejen med Arbejde overbebyrdede Lærlinge. Hele Tilværelsen var en uafbrudt Slavetilstand, og selv Svende, der var Mesteren fysisk underlegen, var udsat for hans Overlast. En ung Svend, der prøvede at gøre sin Svendeværdighed gældende, blev gennembanket med en indtrængende Henstilling om ikke at "bilde sig noget ind", fordi han lige var bleven udlært. Under saadanne Forhold synes det forstaaeligt, at omtalte Lærling, da han var 18 Aar, besluttede at forlade Pladsen, og en Morgen fandt Mesteren ham siddende paa Bordet i Bageriet med sin lille Kuffert pakket med de faa Ejendele. Paa Mesterens Spørgsmaal om, hvad dette skulde betyde, svarede han, at han vilde rejse, hvad der øjeblikkelig indbragte ham en Lussing, der sendte baade Dreng og Kuffert trillende hen ad Stengulvet, og derefter fik han under videre Opmuntring Besked om hurtigst muligt at faa Arbejdstøjet paa. Og hvad andet kunde han gøre uden Penge og uden Venner til at tage sig af hans Sag. En Dag forsvandt han og var borte i et Par Dage, indtil han blev fundet siddende i en aaben Skorsten, hvor han trods Røg og Sod havde holdt sig skjult, indtil han blev halet frem til videre Slid og raa Behandling. Efter nogen Tids Forløb løb han bort og naaede til Bjerget, hvor Politiet fandt ham og bragte ham tilbage; men da han antagelig over for Politiet har omtalt de Forhold, hvorunder han levede, blev han ved daværende Provst Rohdes Mellekomst sendt tilbage til København. Hans videre Skæbne er ukendt, men Tilfældet giver et grelt Billede af Datidens Menneskers voldsomme Maade at være paa - saa absolut modsat Værkstedstonen af i Dag.

Bertelsens egen Læretid forløb knap saa voldsom, og hans Læreplads betegner han som "en af Byens bedste" med Hensyn til Behandlingen, idet der sjældent faldt Lussinger, og Omgangstonen var nok saa afdæmpet, vistnok begrundet i Fruens betydelige Indflydelse i Virksomheden. Han lærte hos *Harder*, der den Gang havde Butik paa Hjørnet af Lillegade og Winkelstræde med Bageri sidstnævnte Sted. Senere byggede *Harder* og drev Forretning paa Hjørnet af Havnestræde og Lillegade, hvor der siden da fremdeles har været drevet Bageri med Butik. Denne sidstnævnte Plads var i *Bertelsens* Læretid ubebygget og blev bl.a. benyttet til Oplagsplads for de betydelige Mængder af Brænde, der brugtes til Ovnfyring.

Bageriet bestod af to Rum med ret indskrænket Plads. I "Bagestuen", hvor Brødet "sloges op" og sattes til "Raskning" (Hævning) paa "Latterne", en Slags Hylder anbragt under Loftet, arbejdede som Regel 3 Svende, 3 Lærlinge og Mesteren, men Pladsen var saa knap, at de syv arbejdende Mennesker maatte staa næsten op ad hinanden ved de Borde og Truge, der var anbragt i Rummet. I "Yderbageriet", hvor Ovnen fandtes, var der et langt Bord med Plads til 100 8-Punds Rugbrød, der netop var det Antal, Ovnen kunde rumme, og hvortil anvendtes ca. 3 Tdr. Mel. Pladsen under Bordet skulde hver Dag fyldes med tørt Brænde, saa det var nær ved Haanden under Fyringen. Ovnen var som alle Bagerovne paa den Tid af Murværk og lukket med en i en Jernramme hængende "Vippedør", der ved Hjælp af et Lod hængende i et Reb kunde lukke tæt mod Rammen. Naar Ovnen ved Fyringen, hvortil der udelukkende brugtes Brænde, var "klar", d. v. s. naar dens Hvælving var fuldstændig hvid over det hele, blev de opslaaede og hævede Brød sat ind ved Hjælp af en "Skodde", et til Forholdene passende langt Skaft med et fladt Brædt paa den ene Ende, hvorpaa Brødene anbragtes. Til Belysning af Ovnen brugtes smaatsnittede knastørre Pinde ("Blaspinde").

Naar Brødet var bagt, blev det under Husmoderens Varetægt anbragt paa lange Hylder i "Brødkammeret", der tillige var Husets Køkken. Maden blev dog lavet i Bageriet, hvor der under den aabne Skorsten var et aabent Ildsted. Husmoderen var i det hele stærk optaget i Virksomheden og deltog i Arbejdet med Hjælp af 2 Piger og en Butiksjomfru. Butiken aabnedes om Morgenen Kl. 5 og lukkedes først ved 10-11-Tiden om Aftenen.

Arbejdstiden begyndte Kl. 1½ om Natten og fortsattes med smaa Afbrydelser, under hvilke der kunde knibes lidt Hvile og Søvn, til hen ad Kl. 9 om Aftenen. Alt i Virksomheden blev udført med Haanden, og Fyringen med Brænde gav meget Arbejde. Det var ældste Lærlings Opgave at sørge for Brændekløvningen, mens de to yngre skulde fyre. De undertiden store Kornlagre, der fremkom ved, at Bønderne om Efteraaret leverede Rug til Bagerne imod at faa Brød Pund for Pund, optog ligeledes megen Tid, idet Korndyngerne jævnlig skulde "kastes" for at holde Kornet i god Stand. Med Undtagelse af Natten før Søndag, da Arbejdet i Bageriet kunde slutte ved Middagstid, fordi der denne Nat kun bagtes "finere Bagværk", var der to Bagninger af Rugbrød hver Nat.

Forplejningen var ret god. Middagsmaden betegnes som "jævn borgerlig Kost efter Datidens Skik", og den "tørre Mad", der efterhaanden i dobbelt Betydning blev tør, idet den mærkelig nok blev smurt for en Uge ad Gangen, var bortset herfra ogsaa upaaklagelig. Men saadan var det ikke alle Steder. Mange Steder var Kosten daarlig, hvad der i høj Grad beroede paa Husmoderens Indflydelse i Hjemmet og hendes personlige Indstilling. De, der slæbte haardest, maatte ofte nøjes med det daarligste Traktement - et i Nutiden heller ikke ukendt Fænomen.

Læretiden var 4 Aar, de to første uden Løn, det tredje Aar 50 Kr. og det sidste 150 Kr. *Svendelønnen* var 6-8 Kr. om Ugen med Kost og Logis. Det hændte dog, at en ung Svend blev budt 16 Kr. maanedlig, knap 4 Kr. ugentlig for henvend 16 Timers daglig Slid. Dygtige Mestersvende kunde dog naa noget højere. Der fortælles om en Mestersvend, at han paa en pudsig Maade drev

Tovtrækkeri med sin Mester om Lønnen, idet han, naar Foraaret kom, begyndte at tale om at rejse og derved om Sommeren fik drevet Lønnen op til 10 á 12 Kr.; men naar Efteraaret kom, var det Mesteren, der havde Overtaget, idet han saa begyndte at tale om Afskedigelse, og saa gled Lønnen efterhaanden ned til 7 á 8 Kr. om Vinteren.

Der blev drukket betydelige Mængder af Brændevin, og adskillige ældre Svende skulde have en kraftig "Opstrammer" før Arbejdet rigtig kunde glide. Om en saadan meget tørstende Svend fortælles, at den yngste Lærling skulde sørge for, at der altid ved Arbejdets Begyndelse paa et bestemt Sted laa en fyldt Flaske, som Mester dog helst ikke skulde se. Men Mester var klar over Forholdet og fjernede sig et Øjeblik med passende Mellemløb, saa Flasken kunde virke efter sin Bestemmelse - ikke just af Kærlighed til Svenden, men til hans slumrende Arbejdsevner, der skulde vækkes. Under saadanne Forhold kan det ikke undre, at Tønden blev raa, og at det svirrede i Luften med "Øretæver" og med Skældsord og Kraftudtryk, som dog ikke her skal gengives.

Renligheden i Harders Bageri betegnes som "ikke værst", da Husmoderen ogsaa her holdt Øje med Forholdene. Murstensgulvet blev fejlet hver Dag og Borde og Truge afskrabet. En Gang om Aaret blev der grundig rengjort og kalket. Men der var lang Vej til de hygiejniske Forholdsregler, som nu ved Lov er gældende for Bagerier baade med Hensyn til Ting og Personer. *Belysningen* i Bageriet var i Begyndelsen nogle osende Ojlamper, men senere anskaffedes Petroleumslamper, der dog maatte anbringes i passende Afstand fra Mester, da "det stærke Lys" skar ham i Øjnene.

I de almindelige Bagerier var der den Gang kun faa Midler at virke med. Materialet var i alt væsentlig kun Mel, Smør, Æg, Sukker og Salt, og de færdige Produkter var i Forhold til Nutiden faa. "Fintbrødet" bestod af Franskbrød, Wienerbrød (blødt Brød) samt Kringler og Tvebakker af forskellig Slags og nogle Smaakager (Skænkbrød). Der var den Gang ingen Butiksvinduer, der bugnede af de Lækkerier, man senere fik Lejlighed til at nyde.

Mesterens Fortjeneste var ringe og de fleste havde kun lige til Dagen og Vejen. Der nævnes et ret sædvanligt Tilfælde angaaende en Bager, der i en længere Aarrække drev en forholdsvis betydelig Forretning, at han ved Salg af baade Ejendom og Forretning kun ejede, hvad Ejendommen var stegen i Værdi. Der indtraf Akkorder og Fallitter, men dette for Bagerne saa triste Forhold var i væsentlig Grad deres egen Skyld, dels ved at de underbød hinanden enten ved, at de satte Priserne ned eller ved at gøre Brødene større, dels ved en "Tilskuds"-Ordning, der grænsede til det latterlige. Det meddeles saaledes, at ved Køb af Rundstykker Søndag Morgen blev der i Tilgift udleveret et Stykke Wienerbrød, hvad der udartede sig til, at nogle købte deres Rundstykker flere Steder, et Par Stykker hvert Sted, og derved reddede sig gratis Wienerbrød til Morgenkaffen for hele Familjen.

En medvirkende Aarsag til Miseren var ogsaa Byttehandelen med Bønderne, Rug for Brød, Pund for Pund, idet denne Bytning i sig selv betegnes som en meget daarlig Forretning, bl.a. ogsaa ved Svind i Kornets Vægt ved Lagringen, og som af Bertelsen betegnes som "usund", idet der jo forelaa en Fristelse til at sætte

temmelig lidt med Lodder paa Vægten ved Kornets Modtagelse. Det blev kun Byhandelen, der gav Fortjeneste, og det kan sikkert med Rette siges, at Bagerstanden som Helhed laa i et ret lavt økonomisk Plan.

I 1894 enedes man imidlertid om at stifte "Thisted Bagermesterforening" og efterhaanden ogsaa om ensartede Priser med Udsigt til rimeligt Udbytte. 1915 blev "Tilgiften" afskaffet, men først 1918-19 lykkedes det trods Bøndernes energiske Modstand at slippe af med Kornbytningen og saa var Vejen aaben for bedre Forhold for samtlige Fagets Udøvere.

(Kilde: Historisk Årbog for Thisted amt 1947, side 88-97)