



292634803

101 Københavns kommune

Mag. 09.6681 Ko

BAGERIET

PAA

STORE KJØBMAGERGADE N^R. 19

VED

BAGERMESTER V. E. KOEFOED



KØBENHAVN

MARTIUS TRUELSENS BOGTRYKKERI

1916

HB
hma

KØBENHAVNS
RÅDHUSBIBLIOTEK

Aug.

09.6681

Ho

cc. 2

DEN GAMLE BAGERGAARD

BAGERIET

PAA

STORE KJØBMAGERGADE NR. 19

VED

BAGERMESTER V. E. KOEFOED



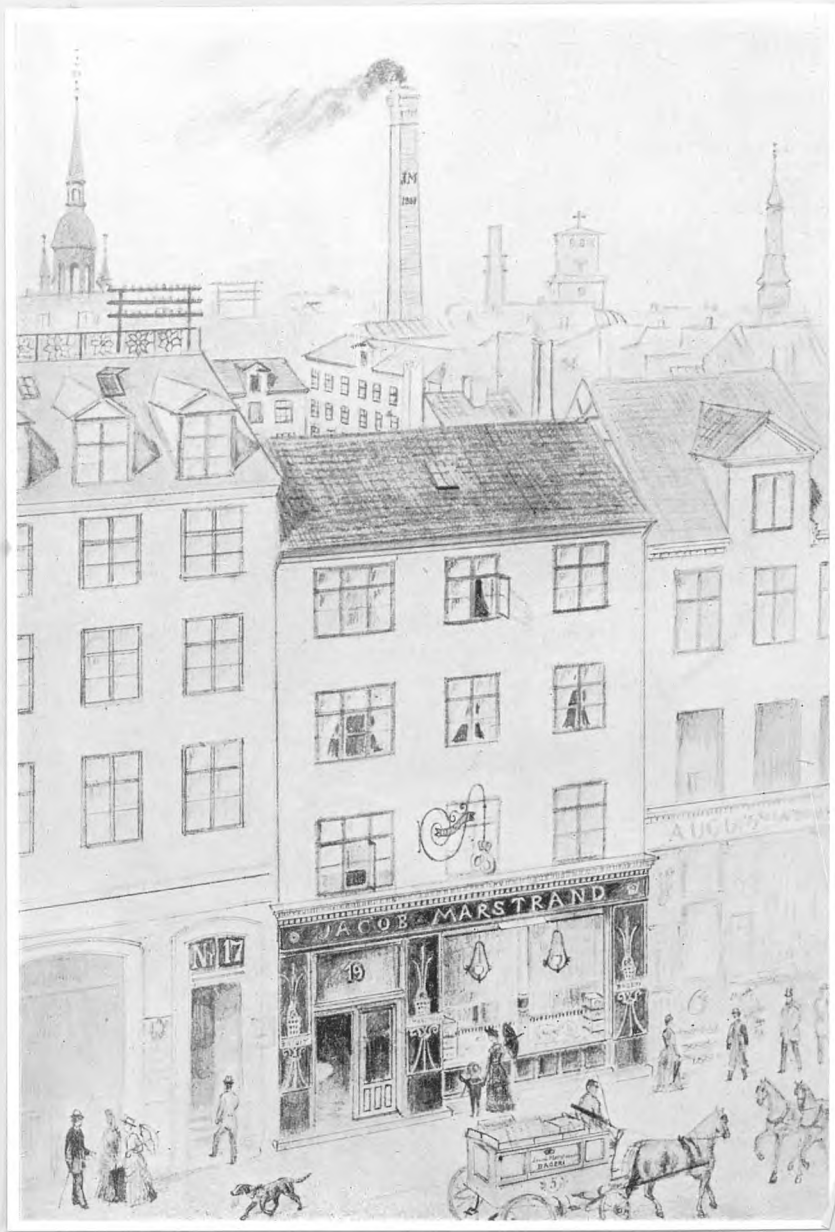
KØBENHAVN

MARTIUS TRUELSENS BOGTRYKKERI

1916

*Denne lille Bog tillader jeg mig at tilegne
Hr. Borgmester Jakob Marstrand i taknemlig Erindring
om de mange gode Minder, jeg har fra den gamle
Bagergaard.*

V. E. KOEFOED.



KJØBMAGERGADE NR. 19, 1886

INDLEDNING

DA jeg har virket ved Bageriet i over 50 Aar, som Lærling, Svend og Mester, og deraf næsten den halve Tid i den gamle Bagergaard Nr. 19 paa St. Købmagergade, og der knytter sig saa mange gode Minder til den Tid, vil jeg nu, da jeg har Tid til min Raadighed, forsøge at skrive et og andet fra den gamle Gaard, som nu er fuldstændig nedrevet og genopbygget, haabende at kunne interessere særlig mine Kolleger, d'Hrr. Bagermestre og Svende, og hvem der ellers har været knyttet til den store Virksomhed der.

Men man maa tage til Takke med en jævn Haandværkers Skrivemaade, huskende, at det ikke er en Roman, men en sanddru Skildring af Forholdene.

Ved Hr. Borgmester Marstrands Velvilje er jeg kommet i Besiddelse af flere gamle Papirer, hvilket har lettet Arbejdet for mig, endvidere har jeg benyttet en Familiebog, som er skrevet af Frk. Mathilde Blixenkroner Grøn om Familien Grøn, Müller og Klein, udkommet 1905.

* * *

Efter at have udlært i en lille Provinsby, kom jeg ved Jule-tid 1868 som ganske ung Svend to Maaneder i Arbejde for en anden Svend, der var syg, paa Købmagergade, der den Gang ejedes og dreves af Ferdinand Klein. Det var min første Entré i den gamle, hyggelige Bagergaard, og det blev Begyndelsen til en 25-aarig Gerning der, med nogle enkelte smaa Fraværelser. Jeg blev ved min Ankomst meget overrasket ved at se den Hygge og Orden, der fandtes i de smukke Bagerier og som man den Gang ikke var vant til. Det var nærmest nogle slemme Huler, de

fleste Bagerier her i Byen. De to Bagerier hos F. Klein kunde godt kaldes for Mønsterbagerier, og selv i vor forvænte Tid tror jeg ikke, at Arbejdsinspektrisen, Fru Arenholt, med sine mest kritiske Øjne, vilde finde noget at udsætte — jo, Gulvet i Wienerbrødsbageriet var af Træ, saa det havde hun nok hugget til Pindebrænde. Bagerierne var to lange, lyse Rum, et i Stuen og et paa 1ste Sal, med solide Egetræsborde paa langs hen ad Gulvet, hvilket var meget praktisk, da der kunde sidde en fem, seks Svende paa hver Side af Bordet og arbejde; vi havde trebenede Stole at sidde paa. I andre Bagerier stod man som Regel op og arbejdede. I den anden Ende af Lokalet var Ovnene, som var til at fyre i med Brænde, særlig Birk, man kendte den Gang ikke Kulindfyringsovne. Selve Gaarden havde været en aflang Firkant; men af Façaden var begge Hjørner mod Købmagergade solgt, saa at Grunden var meget bredere bagtil og gik meget langt tilbage. Bagbygningen stødte op til Nr. 10 paa Amagertorv og til Nr. 7 i Walkendorffsgade. Man kunde saaledes tydeligt høre Musikken fra Dansesalonen „Phønix“. Købmagergade var den Gang nærmest som en Provinsgade, den havde ikke den store Færdsel som nu, og ikke de prangende Butikker; selve Bagerbutikken var meget tarvelig, skønt den var en af de flotteste i den Branche. Butiksdøren var i Porten, hvor der sad en Aamerkone om Formiddagen og fyldte op med sine Sager, men Publikum var ikke forvænt den Gang, og det gjorde ingen Afbræk i Forretningen. Saa var der en lukket Mellempart og paa den anden Side af denne en Dør fra Butikken til Gaarden, hvor Brødet blev indbragt efter Transporten gennem den lange Gaard. Naar man kom ind i Gaarden, som havde et Rendestensbræt i Midten, var der til højre en smal Bygning, hvori Svendene havde Spisestue, en Luksus, man ikke kendte i andre Bagerier, hvor Maden blev slugt i Arbejdsrummene. I samme Hus var der Køkken i Stuen og Beboelse ovenpaa. Gadefaçaden var smal, kun en Tredjedel af det nuværende Nr. 19, og ikke ret høj, kun 1ste og 2den Sal og Kvist. Paa 1ste Sal var der en stor Stue, som blev lejet ud til en Præst, der brugte den til Overhøring af Konfirmander. Til venstre i Gaarden, længere tilbage, laa Bygningen, hvori Bagerierne var: Dansk- og Franskbageri i Stuen og Wienerbrødsbageriet paa 1ste Sal. Paa 2den Sal var Svendekamrene. Til højre Side i Gaarden laa det smukkeste Parti, hvor Mesteren havde Kontor i Stuen og Bolig paa 1ste

Sal; hele Façaden dækket med Vildvin og Efeu, et Tag ud over Gaarden var ogsaa bedækket med Grønt, et Par Træer var der desuden i Gaarden, saa der var ret idyllisk. Længere bagud til højre var en lang Bygning, hvor der i Stuen var Varekammer, Vaske- og Rullestue og Konditori, og derover store Mellofter, endelig var Bagbygningen indrettet til Brændelager, Heste- og Svinstald. Bagerne havde den Gang et stort Brændelager, mindst 50 Favne, og desuden en Masse Duer og Høns. Den gamle Gaard var oprindelig en Adelsgaard, som har tilhørt Otto Krabbe og senere hans Enke, der afhændede den til Grev Ditlev Reventlow.

Paa den anden Side af Gaden boede før den store Ildebrand i København 1728, en Bager af hollandsk Herkomst ved Navn Cort Legan, hans Ejendom stødte op til „David Skolemesters Gaard“, senere Vognmand Bruuns Ejendom. Da Cort Legans Ejendom nedbrændte, mageskiftede hans Søn Grunden med Grev Reventlows Ejendom. Der staar i de gamle Papirer: Jeg Christian Detleff Greve af Reventlow og Christiansborg, Friherre af Brahetrolleborg, Herre til Kalø, Frisenvold, Løystrup, Krencherup, Rosenlund, Nørregaard, Tølløse og Søgaard, Ridder af Elefanten, Hans kongelige Majestæts Oberkammerherre, Geheime- og Landraad, General af Infanteriet, Oberjægermester og Oberpræsident udi Altona, afhænder den af mig tilkøbte af Højbaarne Frue Birgitte Scheel, Hr. Gehejmeraad Krabbe til Holmegaard og Egholms Efterleverskes Gaard og Grund paa Købmagergade mellem Parykmager Spinch og Galanterikræmmer Hase, som er tilskødet mig 1719, 8de Juni, til Hr. Cort Legan junior, Bager og Borger her i Staden, som Vederlag for hans Ejendomsgrund paa den søndre Side af min Gaard, imellem Uhrmager Klens Grund paa den nordre og Carl van Manderns paa den søndre Side. Arealet mod Øst 10 Alen 3 Kv. Syd 78 Al. 1½ Kv. Vest 11 Al. 1 Kv. Nord 51 Al. 1 Kv. 4'', efter Søren Balle, Stadskonduktørs Maalebrev, med paastaaende Mur og Murrester, som er overblevne fra den København overgangne ulykkelige Ildebrand den 20, 21. og 22. Oktober 1728, til fri Eje og Brug, til Bekræftelse under min Haand og trykte Signet, Datum, København den 25de August 1730. C. D. G. F. Reventlow L. S., Konferentsraad.

Forevist i København Bythingsret 1731.

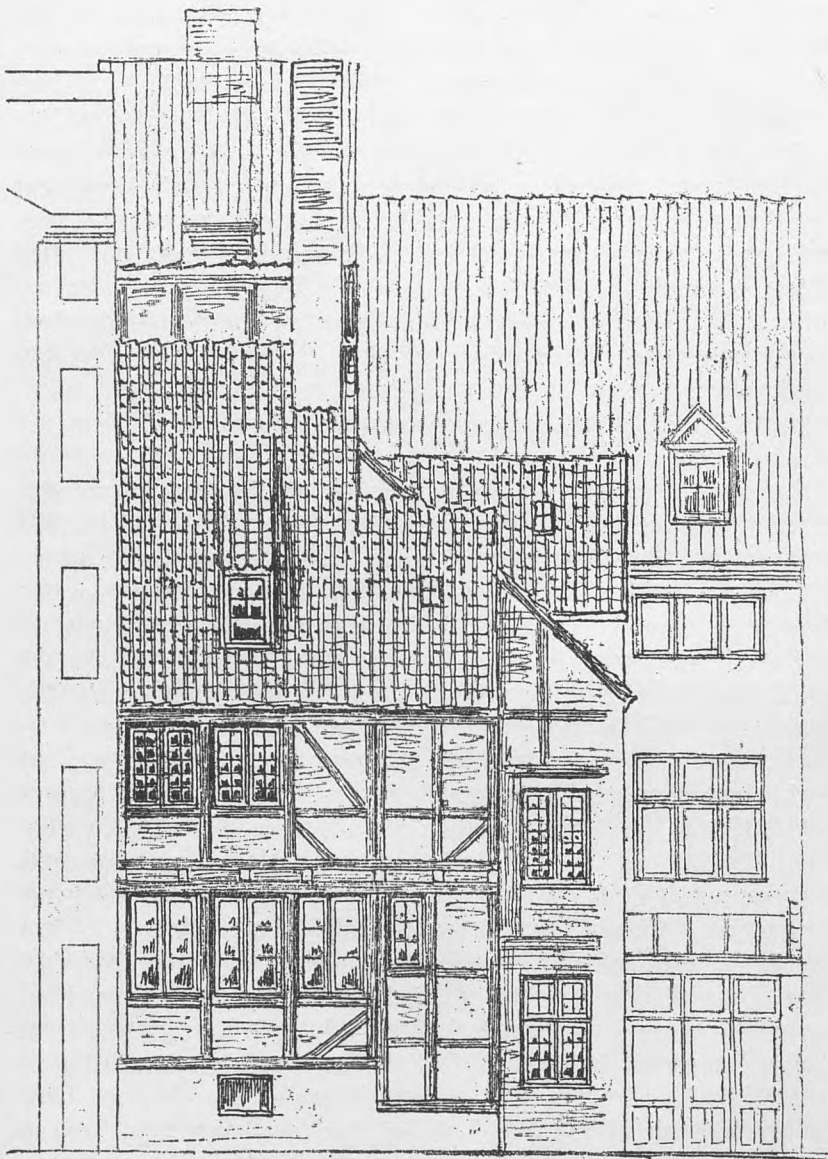
Saaledes havde altsaa den højbaarne Greve og Adelsmand, selve Kong Fjerde Frederiks Svoger, byttet sin gamle Adelsgaard med den jævne Borgermands og Bagers, og medens Greven byg-

gede sit Palads eller Hotel, som det da kaldtes, omtrent der hvor Kronprinsensgade munder ud i Købmagergade, byggede Cort Legan paa den anden Side af Gaden paa Tomten af den gamle Adelsgaard, en solid Bagergaard. Den var efter Datidens Brug af Bindingsværk men af saa godt Materiale, at den stod i over halvandet Aarhundrede, og Egetømret var aldeles friskt, da den blev nedrevet, og da var Grevens Gaard og Have forlængst forsvundet, for at give Plads for Kronprinsensgade og de omliggende Huse. Man skulde mene, at Bager-Laugsbestremene den Gang skulde være holdne Folk, da Bagernæringen i København var et Privilegium, der maatte kun være 50 Laugsbestre og saa nogle enkelte Frimestre; men det lader ikke til, at Forholdene var saa gunstige, naar man læser alle de Klager, deres Oldermænd indsendte, dels til Kongen og dels til Magistraten. De klagede over Fribagerne, som skadede deres Næring, da de ikke havde saa store Byrder som Laugsborgerne, med Hensyn til Kontrollen med deres Bagerier. Endvidere klagede de over, at Soldater og løse Kvinder falbød Brød ved Dørene, og at Svendene lavede forskellige Figurer af Brød, som de solgte til Private, som forhandlede det igen. Naar Cort Legan, som efter Navnet synes at stamme fra Holland, blev Mester, vides ikke; men hans Fader havde allerede haft Bagernæring paa den anden Side af Gaden, muligvis ogsaa han selv. Naar Faderen døde vides ikke, hans Moder døde 1719. Det ses af gamle Papirer, at Faderen fik Tilladelse til at begrave sin Hustru Margrethe, født Bløcher, og lade Klokkerne ringe om Aftenen den 27. Juni 1719. Selv maa han være død inden 1745, da der staar i andre Papirer: „Afgangne Cort Legan, Bager og Borger udi vores Kgl. Residentsstad København, hans Efterleverske, Johanne Nielsdatter, (altsaa hans anden Hustru), maa begraves i Eftermiddag 26de Marts 1745. Ligkisten med sort Bay betrækkes og forsynes med en liden Plade.“

Cort Legan den yngre var Oldermænd for Bagerlauget fra 19de Februar 1842, da han afløste Jakob Sørensen Berg. Her er et Udtog af Laugsprotokollen: „Anno 1742, den 16de Martii, blev mig overleveret Ligklædepenge af forrige Oldermænd Sigvar Jakob Sørensen Berg i Overværelse af Bisidderne, Aage Buch, Peder Lich, Cornelius Siversen og Albrecht Johansen, som denne Protokol og Kvittering udviser, Folio 44 — 159 Rd. 5 Mrk. 8 Sk. I den Tid jeg haver været Oldermænd, have efterfølgende gjort

Mesterstykke og erlagt Ligklædepenge, 7 Navne, à 2 Rbd. er 14 Rbd., dernæst affordret til Hjælp til dette imodstaaende ny Ligklæde, af 47 Mestre à 2 Rd. er 94 Rd., og endnu restere trende Mestre, Søren Rasmussen, 2 Rd., Hans Beniche, 2 Rd., Zakarias Sørensen, 2 Rd. Indtægt 267 Rd. 5 Mrk. og 8 Sk. Udgift Anno 1742, Martii.“ Her følger nu et helt Regnskab over Ligklæde og Skammel og andre Begravelsesgenstande, saa man skulde antage, at det har været en hel Fest for Bagerne den Gang, at begrave deres Døde, men det er det stundom ogsaa nu. Der følger ogsaa en Fortegnelse over det af Oldermændene overtagne Inventar: „Den 16de Marts 1742 haver jeg Undertegnede Cort Legan annammet af min Formand, S. J. S. B. efterfølgende specificerede Sager og Inventar, Bagerlauget tilhørende udi undertegnede Laugsmestres Nærværelse, nemlig (saa følger 17 Numre): 1. en Laugslade med Futeral, 2. deri en liden Guldkæde og Ring, 3. en Kiste, hvorudi er Laugets Ligklæde med Sølv og sorte melerede Fryndser, tilligemed en bordyret Kringle, at lægge paa Kisten og et under Baaren nogenlunde brugelige, og tvende gamle aldeles ubrugelige Ligklæder, 4. en ny af Sigv. Berg indrettet Fattiges Bøsse med Protokol, 5. en liden Laugsfattiges Bøsse, 6. 1 Bagerlaugs-Signet af Staal, 7. tvende store Tinkander at skænke af, 8. tvende mindre Dito, 9. en nu i Brug værende Mesterindskrivningsbog i Quarto, med rød-blomstret Papir om, 10. en Dito forhenværende, Pergamentbind, 11. Svende og Drenges Ud- og Indskrivningsprotokol i Folio, 12. den nuværende Regnskabsprotokol, 13. en Dito Regnskabsbog, Foliant med Pergament, 14. en Foliant-Protokol udi fransk Bind, angaaende Hans Kgl. Majestæts Leverancer af Brød, udi afvigte Aaringer, 15. en Foliant-Bog udi Pergament, 16. en Dito Protokol, udi fransk Bind, 17. fem gamle Laugsprotokoller, ubrugelige. Iligemaade haver bemeldte Svr. Berg til mig leveret som til hannem af hans Formand afgangne Jochum Lenz er overleverede, hvilket Svr. Berg har at lægge Lauget til Indtægt, 41 Rd. 4 Sk., ligeledes er til mig leveret Ligklæde-Penge, som til Sgv. Berg af afg. Jochum Lenz er overleverede 87 Rd. 5 Mrk. 8 Sk., ligeledes haver Sgv. Berg til mig overleveret de Ligklædepenge, som af 36 Mestre i hans Oldermændstid ere indkomne à 2 Rd., er 72 Rd., tilsammen 200 Rd. 5 Mrk. 12 Sk., hvilket altsammen resumeres og kvitteres Sgv. Berg af Cort Legan og fire andre Mestre.“

Cort Legan var kun Oldermænd til 1. Marts 1743, da han



ET PARTI AF DEN GAMLE GAARD

afleverede sit Mandat under lignende Formularer til sin Eftermand, Daniel Wittroch, i Overværelse af Højædle og Velbyrdige Hr. Justitsraad og Raadmand L. Fog, samt samtlige Laugsmedlemmer, hvilket fandt Sted i Cort Legans Gaard. Cort Legan var en god Borger og Laugsbroder, hvilket vides af, at der endnu findes et Legat paa 2000 Rd., som er skænket af ham. Han drev sin Forretning med 5 Svende, 1 Dreng, 2 Piger og 1 Gaardskarl; han havde en Carosse Chaise og 2 Heste. Naar han døde, vides ikke, men 8. September 1766 blev Gaarden tilskødet Bager Jens Rasmussen, som afhændede den til Johan Romanus Bomkier, den 21. Juni 1778; hans Enke giftede sig med Bager Joachim Kønig, som solgte den til Bagersvend Johan Benjamin Hahn, og nu kommer den

FRANSKE PERIODE

I Aaret 1744 fødtes i Gross Wissemburg i Elsass Johan Kasper Müller. Han kom som ungt Menneske til Hamborg, og der blev han kapret af danske Hververe til Soldat og kom til at ligge i Garnison i Altona. En Nat reddede han som Patrouillefører Christian den Syvende og Struensee, der var ude paa Bummel, fra at faa en Dragt Klø. Til Tak herfor købte Kongen ham fri fra Soldatertjenesten og tog ham med til København, hvor han blev gift med en Datter af Damaskvæver Køhler, ved Navn Dorthea. 1772 rejste han i Anledning af Faderens Død til sit Hjem, hvor han anlagde Bageri og blev Ejer af store Vinbjerger, endelig blev han udnævnt til Maire (en Slags Sognefoged). Men da den franske Revolution kom, blev han mistænkt og forfulgt og berøvet det meste af sin Formue. Træt af den megen Modgang realiserede han, hvad der var tilbage og købte Guldure for Pengene. Urene indsyede han i et Læderbælte og tog til København, hvor han ankom i Slutningen af Aar 1800.

Ved Lov af 21de Marts 1800 blev det tilladt Bagere i Byen, der havde arbejdet 4 Aar som Svend, at tage Borgerskab som Frimester, men de maatte ikke holde Svende, men nok tage Kone og Børn til Hjælp og efter 2 Aars Forløb en Dreng. Lovene var den Gang strænge baade for Mester og Svende. Mesteren maatte betale Bøde, naar Drengen ikke var ordentlig udlært, og Svendene fik Straf af Vand og Brød, ja indtil 2 Aars Forbedringshus, naar de forsaa sig. Den Gang blev Bagermestrene regnede blandt de bedre Haandværkere. Da Müller kom til København,

fik han Audiens hos Kronprinsen, der gav ham Tilladelse til at oprette et Bageri her i Byen, dog maatte han kun holde 2 Svende, men saa tog han sine 2 Sønner til Hjælp og købte nu en Bagergaard paa Nørregade 35, foran Frue Kirke, hvor der den Gang var bebygget. Dette var det første franske Bageri i København, ellers havde det for det meste været Tyskere og deres Efterkommere, der var Bagere her i Byen. Han fik da ogsaa en stor Søgning, og Misundelsen var stor hos de andre Bagere. Müller døde 1806, og Enken fortsatte ved Hjælp af sin Datter, Magdalene, som da var fjorten Aar, og rask til at arbejde baade i Huset og i Bageriet. I Aaret 1806 kom en ung Bagersvend til København, han hed Louis Klein, han var født 1777 i Diedendorff i Elsass. Han havde været i fransk Militærtjeneste under Marschal Ney. Da han kom hertil, gik han til sin Landsmand, Bager Müller, hvor han straks fik Arbejde, senere blev han gift med den raske Datter, Magdalene. Madam Müller fortsatte med Bageriet, indtil Bagergaarden paa Nørregade gik op i Luer under Bombardementet, og ikke blev opbygget igen. Den 4. Oktober 1809 fejrede de unge deres Bryllup. Svigermoderen, der havde købt sig en Bagergaard i Lille Kongensgade, gav dem i Medgift Bagergaarden paa Købmagergade, liggende lige over for David Skolemesters Gaard, for Enden af den lille Gade, der kaldtes St. Annagade.

Louis Klein var en dygtig Bager, men tillige hvad man kalder en skikkelig Mand. Pengene sad løse hos ham, hvad hans mange Venner benyttede sig vel meget af; de fik ham til at kautionere, tidt for ikke ringe Summer, ja engang endog for 10,000 Rd.; men han havde en sjælden dygtig og sparsommelig Kone, som saa maatte være Finansminister, og der kom mange Penge ind. Travlheden i Butikken var saa stor, at der til Tider var 5 à 6 til at ekspedere, hvilket vil sige meget, da der den Gang ikke var den megen Indpakning med Papir og Seglgarn, som nu, ej heller Bærepinde. Folk maatte møde med deres Kurve, ellers fik de ingen Tilgift. — Det var et rigtig solidt Borgerhjem, med gamle Mahognimøbler, Skriftsteder over Dørene og Køkkenet fuldt af Kobbertøj. Naar der pillede Rosiner, foregik det paa følgende Maade: Paa et stort Bord, der stod i Butikken, blev en hel Fjerding Rosiner hældt ud og en Præmie anbragt paa Bunden af Dyngen; saa maatte alt Tyendet, samt Bekendte, der kom, hjælpe med. Sukatskæring og Mandelskoldning foregik paa samme Maade. Ved Juletid var der særlig travlt med at male og skrive Vers paa

de mange Honningkager, der var lavede, og da der kom mange unge Kunstnere og Studenter, er vist mange gode Vers gaaet i Maven paa Folk. Madammen var en sjælden dygtig Kone, som selv var hjemme. Kom der Klammeri mellem Svendene, hvad nemt skete, da der var mest Tyskere og Franskmænd, blev Madammen hentet, og hun fik i en Hurtighed Orden i Sagerne. Der fortaltes om en Mestersvend, som altid beholdt Hatten paa Hovedet, naar han var færdig og skulde hjem, han skulde da gennem Butikken, fordi Mellemporten holdtes lukket. Madammen fattede Mistanke til den Hat og en Dag gav hun den et Slag, idet hun sagde: „Vil han tage Hatten af, min Far, naar han gaar her igennem!“ Men ak, nu røg der en Pakke Smør hen ad Gulvet, som han havde reddet, og saa stod han der.

Der blev ført et meget stort Hus. Fru Klein havde 5 Sønner og to Døtre, den ene Søn var den senere kendte Bogtrykker Louis Klein, og Børnene havde mange Venner og Veninder, desuden var der aabent Hus for de mange franske Emigranter, der kom her til Byen den Gang. Fru Klein var som en Moder for sine Folk, lægekyndig som hun var, kurerede hun dem selv, naar de blev syge. I Koleraaaret var hun særlig omhyggelig for dem, hun lavede uldne Mavebælter til dem, og de fik hver en af hendes selvlavede Piller, naar de skulde i Seng. Følgen var at der slet ikke blev nogen angreben af Kolera der i Gaarden.

Louis Klein blev optaget i Det kgl. danske Skydeselskab, hvorfra han hjembragte mange Sølvgenstande. Madame Kleins Brødre fik af Moderen hver en Bagergaard: den ene fik Nr. 13 i Skindergade, den anden Nr. 96 i Lille Kongensgade, den Ejendom, hvor nu Kræmmerforretningen „Den hvide Flip“ er. I 1852 døde Louis Klein, hans Enke drev Bageriet til sin Død, 1858. Den 23. August 1858 fik Sønnen, Ferdinand James Klein, Skøde paa Ejendommen. Han havde i nogle Aar drevet Forretningen i Lille Kongensgade, som havde tilhørt Morbroderen. Den, der skriver dette, har som Barn købt Brød i den Butik, og saavidt jeg husker, var det den fineste Bagerbutik i København, hvad jo ikke vil sige meget, da Butikkerne den Gang var meget beskedne. Ferdinand Klein bagte sit Brød paa Købmagergade, hvor han brugte Bageriet paa 1ste Sal, medens Moderen bagte i Stuen, og der var stadig Rivning mellem hans og Moderens Svende. Ferdinand Klein havde i mange Aar rejst og arbejdet i Italien og Frankrig, og han lignede ogsaa nærmest en Sydbo. Han var mid-

delhøj og fyldig, havde stort Skæg og langt Kunstnerhaar; han gik med Manschetskjorte, ingen Vest, bredt Bælte og kort Jakke, saa han lignede en Skipper paa en Sydfarer. Han var ugift. Grunden sagdes at være en Ungdomskærlighed til en af Moderens Piger, som den strænge Moder ikke vilde billige. Han rejste derfor Udenlands og kom først hjem, da der blev skrevet efter ham, ved Faderens Død. Da jeg var der, holdt hans Søster, Enke efter Grøn, Hus for ham.

Som nævnt i Begyndelsen kom jeg først 2 Maaneder i saakaldt Sygearbejde, og Mester Klein syntes formodentlig om mig, da han kort Tid efter ved en Svends Rejse til Frankrig, sendte Bud efter mig, hvor jeg arbejdede. Jeg sagde med Glæde Ja, da man ingen Steder i Byen havde det saa godt som hos Klein, hvor vi kun havde en Arbejdstid af ca. 10 Timer, medens den andre Steder var 16 til 18 Timer, og de sanitære Forhold var ogsaa meget gode efter den Tids Forhold: Vi havde vor egen Spisestue, hvad den Gang var enestaaende, andre Steder slugte man Maden i samme Rum, hvor man arbejdede. Vi spiste med Sølvskeer og Gafler og paa gammelt fransk Porcellæn, Levninger fra Moderens velhavende Husholdning; ja, der var solid Velstand. Kobberkar i Køkkenet, Spande og Maal i Bagerierne var af samme Metal, ja, om det saa var Beholderne til at rage Gløderne ud i, var de af Kobber, og de vejede nok over 100 Pund, saa det havde været en Smaus for Tyskerne for Øjeblikket. Alt var stort indrettet, da han ene benyttede den store Gaard med de mange store Kornlofter og Melkamre. Hans Domicil var den lille Mellembygning i Gaarden. Man kom op til hans Kontor ad en Dør, med et stort Lod til Kontravægt; selve Stuen eller Kontoret, hvor han tilbragte sin meste Tid, var en hel Blomsterhave. Han maa have været et godt Menneske, han elskede Blomster og Dyr og var meget overbærende over for sine Medmennesker; hyggeligt havde han det med gamle Skriftsteder over Dørene, gammeldags Møblement og mange Rariteter, han havde hjembragt fra Udlandet. Han var meget musikalsk, han spillede paa Guitar og Mandolin og andre Instrumenter og var i det Hele taget en begavet og kundskabsrig Mand. Udenfor Kontoret var der Borde og Bænke, hvor han tilbragte Sommeraftenerne med et Par gode Venner, ved en Toddy og med Sang og Musik, mest franske Sange. Han var en meget dygtig Bager, og vi lavede en Masse udenlandsk Bagværk, som han var ene om i Byen, f. Eks.: svensk Knækkebrød, grove og

fine svenske Boller, Julekager og svensk Rugbrød, sødsurt, og mange andre fremmede Brøddarter; men han var en vanskelig Mester, den mindste Fejl skulde han nok opdage. Om Morgen kom han med en hel Opstabling af forskellige Sager, og saa havde han en vis satirisk Maade at give Reprimander paa. Dejgen blev den Gang delt eller „brækket“ af med Hænderne, da man ikke kendte til Dejgdelemaskiner, og det sagdes om Hølperen, den Svend, der havde det Arbejde, at han havde Nøglen til Mesters Pengeskab. Havde vi begaaet særlig store Fejl, kom vi op paa Kontoret og fik en større Overhaling, men var det overstaet, var han straks god igen og leverede saa en spøgefuld Anekdote. Han var i det Hele taget en sjælden Mester, varmtfølelse og rettænkende, altid rolig, jeg har aldrig set ham hidsig eller vred, han var et Mønster paa en Arbejdsgiver. Lønnen var ikke stor den Gang, fra 10 Rd. til 15 Rd. pr. Maaned, men der var ingen Steder, hvor de havde det bedre. Der var Steder, hvor de maatte slide Livet af sig, men foruden Lønnen havde lige saa meget i Ekstrafortjeneste. For at hejse eller bære Sæden op fik Svendene 4 Sk. pr. Sæk, vi tørrede Cigarer og Børster for Børstebinderne i Antoniestræde, hvor der boede en Børstebinder i hvert Hus, tørrede Gibsfigurer, for ikke at tale om hvad vi stegte for Folk, desuden dampede vi Sengklæder for Hotel Royal ved Stranden, der hvor nu Ferslew har Trykkeri og Aviskontorer.

Jeg vil nu skrive lidt om Svendeforholdene den Gang. Der fandtes meget Arbejde i Bagerierne, som nu ikke kendes. Bagerne fik den Gang Sæd hjem og lod selv formale deres Mel. Først skulde Svendene hejse eller bære Sæden op paa Lofterne, og mange Bagere havde store Lagere baade af Rug og Hvede. Sæden skulde stikkes, det vil sige, skovles frem paa en ny Plads, saa skulde det fyldes i Sække og sendes til Møllen for at males, og naar det saa kom hjem igen, hejses op og styrtes ud paa Mellofterne, hvor det stadig skulde røres. Den Slags Arbejde kender Bagersvendene ikke nu, da Mesteren køber Mel paa Møllen, efterhaanden som det forbruges.

Før Krigen i fire og Treds var det mest tyske Svende, der arbejdede i Bagerierne, da Forældre her i Byen nødigt vilde lade deres Børn oplære i en saadan Slaveprofession, hvor der aldrig var Frihed hverken Søgne- eller Helligdag, men efter Krigen kom der ikke mange tyske Svende hertil. Dels fordi Forholdene var bleven bedre hjemme i Tyskland, og dels fordi de ikke kunde trives

ret sammen med de danske Svende. De fleste Tyskere var meget sparsommelige, og naar de havde samlet en Klat Penge, blev de Mestre. I de fleste Tilfælde blev de gifte, enten med Butiksjomfruen eller Kokkepigen, da de ikke havde Tid og Lejlighed til at lære andre Kvinder at kende. Jeg havde dannet mig den Mening, at kom man hen et Sted, hvor man levede godt, var Mesters Hustru en forhenværende Kokkepige, og modsat, naar hun stammede fra Butikken, og det slog sjælden fejl. Nu kom der ogsaa en Del svenske og norske Svende hertil, og der blev flere danske Drengene udlært i Faget. Klein tog nødigt tyske Svende i Arbejde. Derimod holdt han af at faa Nordmænd i Arbejde, og det var ogsaa dygtige Svende, det var fikse og velklædte Folk, hvad der ikke kunde siges dengang om Danskere og Tyskere. Forholdene havde jo været nærmest sørgelige i Bagersvendefaget. De faa Timer Svendene var fri i Døgnet, var paa en Tid, hvor de ikke kunde komme sammen med andre pæne Mennesker, og Fritiden blev derfor tilbragt paa Bagerkroen eller andre Spillebuler, og tilbragt med at spille Kort og drikke, hvad der frembragte megen Raahed. Ikke saadan med Kleins Svende, de gik til pænere Danseøvelser og i Theater og blev kendt med pænere Borgerfolk, og flere af dem blev forlovede med Borgermænds Døtre, hvilket medførte en hel anden Tone i Bageriet end forhen, ja det blev heller ikke taget saa strængt med Friheden, som forhen. Før 1864 vilde en Mester, hvis hans Svende gik ud mere end en Gang hver fjortende Dag, anse det for galt. Svendenes Klæder var da ogsaa meget tarvelige; der eksisterede den Gang en Skrædder, der kaldtes for „Galoppskrædderen“, som syede Tøj til de fleste Bagersvende, noget slemt Hosekræmmerkram, og da det var paa Afbetaling, snød han sine Kunder efter Noder, og de igen ham. Han gik altid sortklædt, og naar han saa kom for at kræve de daarlige Betalere, var det en yndet Sport at ryste Melsækkene ud over ham, saa at „Galoppen“ kom til at ligne en Melmand i Stedet for en Skrædder. Anderledes paa Købmagergade. Nordmændene, der var fire af syv Svende, satte en Ære i at være fikst paaklædte, og vi andre fulgte Eksemplet, hvorfor Svendene i Byen kaldte os „de fine Svende fra Købmagergade“, hvilket Navn vi havde i flere Aar, indtil de ogsaa kom med paa det Omraade. Da vi havde megen Frihed, spadserede vi som andre Mennesker paa Strøget og Langelinie og gik som Regel ikke paa Beværtning uden

paa pænere Steder, som i den norske Kælder i Vimmelskaftet, hvor vi spillede Whist, modsat vore Kolleger, som spillede Bazet og andre Hasardspil.

Hos Klein var der ualmindelig hyggeligt, vi levede godt, og var det daarligt Vejr om Søndagen, hvor vi var fri fra tidlig om Morgen til om Aftenen, vi skulde begynde at bage, tilbragte vi Tiden med at spille en Whist i Bageriet, og Mester Klein kom som Regel og saa paa Spillet, stundom rev han sig og gav en Toddy eller ekstra Kaffe.

Der var ikke megen Udkørsel med Brød, det meste vi syv Svende lavede, blev solgt i Butikken og i Filialen i Lille Kongensgade, som senere blev inddraget. Mester aabnede selv Butikken Kl. 4 om Morgen, saa kom Spækhøkerne og udsøgte deres Brød, som de selv hjembar. Brødudsalg kendte man ikke til den Gang. Folk kunde godt gaa langt for at hente deres Brød. Det saa man i Bageriet paa Christiansborg Slot, hvor Hofbager Brun havde Butik med en stor Søgning, og det laa da meget afsides. Bager Brun var Kleins gode Ven, de var som Drengene Genboere, idet Brun var en Søn af Vognmand Brun, som ejede den store Vognmandsgaard lige over for Kleins. Hans Broder, Cammilo Brun, fortæller i sin Bog „Gennem hundrede Aar“, hvorledes de morede sig som Drengene paa Bager Kleins store Mellofter. Foruden de syv Svende havde Klein to gamle Karle, som var gaaet i Arv fra Moderen. To snurrige Fyre; den ene som hed Hans, sagde altid: „Se nu“, hvorfor han ikke blev kaldt for andet end „Se nu“. Han havde været mange Aar i den Kleinske Gaard, og var han i godt Humør, fortalte han gamle Historier fra Mutter Kleins Tid. Den anden hed Ole, det var en gnaven Fyr, som altid krambolerede med Svendene, derom en lille Historie: Vi havde en stor, rød Kat, der kaldtes Bismarck, vi vænnede den til at lade sig rulle ind i et Franskbrødsdækket og trillede den saa ned af et skraat Brædt, hvor en tog imod den, uden at den blev gnaven for det; men en Dag kom Ole og saa det, han følte sig forarget paa Kattens Vegne og kaldte os for Dyrplagere og lovede, at Katten skulde nok komme væk. Katten forsvandt ogsaa, og vi mente naturligvis, at det var Ole, der havde ladet den forsvinde. Vi tog derfor et stort Stykke Pap, hvorpaa vi malede Katten og Ole med en Kniv, hvormed han skalperede den; underneden skrev vi:

„Ole, Ole, du slemme Fyr,
Bismarck du dræbte, det stakkels Dyr,
af Skindet en Hue du lavede dig,
og siden du aad dig en Kattesteg.“

Vi hængte det op, saa Ole kunde se det om Morgen. Vi stod nu paa Lur for at se Virkningen. Han blev aldeles rasende: „Jeg har ikke flaaet nogen Kat, og jeg har Fanden gale mig heller ikke ædt ham!“ Han rev Tegningen ned og bar den op til Mester og vilde have os jaget væk allesammen; man forstaaer nok, at Mester ikke var den, der morede sig mindst derover. Et andet gammelt Husinventar var Snedkeren Hildebrandt, en gammel Nybodermand, som havde Snedkerværksted oppe paa et af Lofterne, han havde været der i mange Aar, han havde været med i Napoleonskrigene, hvorfor han havde St. Helena-Medaillen, til lige var han Dannebrogsmænd, men gik omtrent i Barndom. Naar han havde sine lyse Øjeblikke, fortalte han os Historier fra gammel Tid, som kunde være ret interessante; men naar han var vred, skældte han alle ud for Rævepelse, ogsaa Mester. Han græd sine modige Taarer, da Klein holdt op og han maatte forlade Huset.

Ferdinand Klein var Franskmand med Liv og Sjæl, endskønt han var født i København, og jeg tror han sørgede mere over Franskmændenes Nederlag i 1870 end over sin egen daarlige Status. Jeg husker endnu, da de første Telegrammer ankom om Franskmændenes Smaasejre, og han en Aften havde læst dem i Tivoli, med hvilken Jubel han kom ind til os, syngende Mar-seillaisen, lige ved at omfavne os allesammen i Bageriet. Det blev desværre det eneste Lyspunkt i den sørgelige Krig, og Dag efter Dag kunde man se, hvor han græmmede sig over Tyskernes Seire, og efter Fredsslutningen var han dybt nedbøjet.

Af de Historier, som Hildebrandt og Hans fortalte, husker jeg en om Spøgeriet paa Hakkelseloftet. Det spøgede deroppe, og ingen turde gaa derop, naar det var mørkt. Madam Klein havde en særlig rask Pige, som væddede om, at hun skulde gaa op og skære med Hakkelsekniven, men hun maa være bleven skræmt deroppe; thi hun kom farende ned igen, havde mistet Mælet og døde kort efter. Mens jeg var der, saa vi ikke andet Spøgeri, end hvad vi selv lavede. Der var en Svend, som vilde være rask og gaa derop Kl. 12 om Natten og raabe ud af Lugen. Vi havde imidlertid bundet et Baand i en af Sækkevognene, som vi halede

hen ad Loftet, da Svenden var deroppe, og han kom ogsaa ned i en slem Fart. Det har muligvis gaaet paa samme Maade med den stakkels Pige. En anden Svend kunde ikke naa at faa sit Mel hentet ned om Dagen, men skulde altid hente det om Natten; men vi spøgede saaledes for ham, at han blev kureret for den Fejl. Ja, vi havde det godt paa Købmagergade i Kleins Tid, megen Frihed og en god Omgang.

Hans Pengesager blev dog efterhaanden i en mindre god Orden, vistnok som Følge af at han, ligesom Faderen, var altfor hjælpsom mod sine Venner, desuden satte han en Ære i at have første Klasses Brød, selv om han ikke tjente noget derpaa. I Slutningen af 1870 gik Dampmøller Iversen fallit og rev ved den Lejlighed flere Bagere med sig, hvoriblandt Ferdinand Klein, som maatte opgive sit Bo. Ejendommen blev udlagt til Privatbanken.

Jeg stod en Dag om Foraaret i Gaarden og saa, at der kom tre Herrer ind for at bese den, det var Bager og Dampmøller Troels Marstrand, samt Bageroldermand Hedegaard og Bager Johan Albrecht. Hr. Marstrand købte derefter Gaarden af Banken til Fru Mathilde Marstrand, Enke efter Knivfabrikant Marstrand. Meningens var at hendes Søn, Jacob Marstrand, skulde have Bageriet; men da han var for ung endnu (han var dengang kun 22 Aar), skulde Bagermester Johan Albrecht, som drev en Bagerforretning i Landemærket Nr. 3, overtage og drive Bageriet paa Købmagergade. Han tog alle sine udenoms Kunder med sig, han lejede det for et Tidsrum af tre Aar, indtil Jacob Marstrand blev myndig, dog skulde F. Klein drive det et halvt Aars Tid, og som Vederlag give det løse Inventarium, som han havde købt efter Falliten. Jeg husker, da det blev vurderet. Vurderingsmanden var Hofbager Brun fra Slottet, han ansatte de store Kobberspande til 12 Sk. Stykket. „Er du gal,“ sagde Klein, „det er Kobber“. „Aa, Sludder“, svarede Brun, „det er rødmalet Blik“, og derved blev det, saa Klein kom ikke til at købe for dyrt.

Efter at være flyttet fra Købmagergade fik Klein et Bageri i Helsingør og tog to af sine gamle Svende med sig. Jeg besøgte dem der, men da var F. Klein en nedbrudt Mand, og han døde snart efter, den 11. December 1874. Han var en sjælden nobel og rolig Personlighed, og jeg tror, at J. Marstrand, som var et Par Maaneder hos ham, der har faaet det Indtryk, at man staar sig bedst ved at behandle sine Folk paa en nobel og rolig Maade.

*

*

*

DEN TYSKE PERIODE

Nu kommer altsaa en ny Periode, som jeg vil kalde den tyske, da Mesteren var tysk; ikke fordi han var særlig tysksindet, han var ligeglad enten han havde tyske eller danske Svende, blot de kunde udføre deres Arbejde, hvormed han var meget vanskelig. Nu var det forbi med den Ro og Fred, der havde hersket i den gamle Gaard, der kom mange flere Svende, i alt tretten, fjorten Stykker, der blev nu mere støjende og den regelmæssige Arbejdstid om Natten blev nu til et rastløs Arbejde hele Døgnet igennem; den store Sal, hvor Familien Klein havde samlet en Kreds af dannede og intelligente Mennesker, blev nu Samlingsplads for en anden Klasse Mennesker. Johan Albrecht var en dygtig Bager og en smart Forretningsmand, men hans Metode var vel tysk, eller skal vi sige amerikansk. Han var, som han selv yndede at fortælle, kommet hertil paa Slæber og med Bagen ud af Benklæderne; han kom hertil sammen med en anden Bagersvend, som han kaldte den schiefbeinede Berliner, og han var ikke lidt kry af, at han nu var Bagermester i Byen, medens den anden maatte arbejde som Svend. Albrecht havde, hjulpet af Dampmøller Troels Marstrand, begyndt en mindre Bagerforretning i Landemærket, som han i faa Aar havde drevet betydelig op. Hans Speciale var at levere Wienerbrød til Kaffehuse og Værtshuse, og han fortalte selv, at han for at kapre Kunder, var gaaet omkring med Boller og Wienerbrød i Lommen, og naar han saa gik ind og drak en Kop Kaffe sagde han til Værten eller Opvarteren: „Hvad er det for Gram af Brød De har? Nej, her skal De se Brød!“ og han halede saa sine Stumper op af Lommen, og det plejede at gøre Virkning, især naar det var ledsaget af en Femdalersseddel i Drikkepenge. Som sagt, han havde, da han kom paa Købmagergade, en stor Kundekreds med sig, og den blev stadig forøget, han holdt godt Brød, som kunde faas varmt hele Dagen; ja, om Aftenen kunde Kaféerne hente varme Boller i Bageriet; saa gjorde han Skovture og holdt store Gilder for sine Kunder, og i den store Sal samledes nu en Skare støjende og drikkende Værtshusholdere, det var jo ikke helt noble Gæster, men Forretning er Forretning, sagde Tyskeren, og bag efter sagde han: „Nu maa vi knibe paa Brødet, at vi kan tjene de Penge, de har ædt og drukket op“, for han var en meget paapasselig Mester, særlig med Vægten af Brødet, som han daglig vejede, om det saa var de

skaarne Kaffebrød, havde han en Vægt staaende til at veje dem paa, og den ene Svend efter den anden blev kasseret til at skære Kaffebrød; men jeg klarede mig; ikke fordi jeg skar mere akkurat end de andre, men jeg havde luret Tyskeren Stregen af og havde altid et Dusin Kaffebrød liggende, som var vejede; naar han saa kom farende, greb han et Par og lagde paa Vægten, og de vejede mærkværdig nok altid bestemt. Som før sagt steg Svendeantallet til fjorten Mand, og man regnede den Gang syv Mand til et større Hvedebrødsbageri. Rugbrød bage vi nemlig ikke, det blev købt paa Fabrikkerne. De fleste andre Bagerier bage den Gang baade Rug- og Hvedebrød. — Vi havde det godt hos ham, da han havde det Princip at holde paa sine Folk, naar de ellers duede, vi havde ikke over tolv Timers Arbejde og levede godt, især saa længe Maden blev lavet hjemme, men nu var det blevet Skik i flere Bagerier, at Maden toges fra Spisehuse, og det var tildels Svendenes egen Skyld, da de som Regel var meget kræsne, nu kunde de faa hvad Retter, de vilde have, men det var jo ikke nær den solide Kost, man havde faaet forhen.

Om Sommeren saa vi ikke meget til Mester, han købte sig en Villa i Ordrup, hvor han tog ud om Middagen og kom først igen den næste Morgen. Den unge Marstrand, som var Forvalter, skulde saa passe hele Geschæften, hvilket var meget vanskeligt, da Bagersvendene, unge som vi var, var meget kaade; men han var en sjælden rolig og besindig Mand, som ikke fornærmede nogen, han lod os more os, som vi vilde, og Løjerne gik da stundom over Grænsen; men det holdt haardt, inden han sagde noget. En yndet Sport var at bombardere de Svende, der færdedes i Gaarden med gamle Slæber, med Kartoffler og raadne Æbler, og der gik paa den Maade ved Fejltræf en Masse Ruder i Løbet, de var heldigvis kun smaa. En skønne Dag opdagede Mester de sørgelige Følger af Bombardementet. Nu vankede der først til Forvalteren, men han svarede roligt. Vi maatte opgive, hvor mange af de 37 Ruder, vi hver havde paa Samvittigheden. Jeg skyndte mig at sige, at jeg havde tre og andre sagde noget lignende og Mester dømte saa kategorisk Resten til at dele Smerterne, selv dem som ikke havde været med.

Hver Sommer inviterede Mester os ud paa sit Landsted, hvor vi spiste og drak godt, spillede Kegler paa hans Keglebane og morede os ret godt; men Svien kom den følgende Nat. Da vi jo ikke havde sovet videre den foregaaende Nat, var det en sand Tortur

at holde Øjnene aabne, og var vi endelig færdige, gjaldt det at komme paa Hovedet i Seng. Man var jo ikke særlig forvænt med Søvn dengang. Mester var en ret snaksom Mand, ret en Type paa Datidens Tyskere, storpralende og raa, hvad der kom af mangelfuld Opdragelse. Jeg husker engang hans Forvalter løb op gennem den lange Gaard til Butikken med en Kasse med Kaffebrød, han snublede over Rendestensbrættet og faldt med alle Kaffebrødene, hvad nemt kunde ske. Mester som saa det nede fra Bageriet, udbød: „Saa, der ligger han, det lange“, og brugte saa et af sine smagfulde Skældsord, „han bliver s'gu heller aldrig til noget!“ Men det slog fejl, og det beviste, at om end den gode Tysker var en dygtig Bager, var han en daarlig Spaamand, for den, der faldt, fik det største Fintbrødsbageri i København og er nu Borgmester i København.

Alt det meget Arbejde paa Lofterne med at stikke Sæd og Mel var begyndt at gaa af Mode, nu sparede der meget Arbejde, da Mølledriften var gaaet over til Handelsmølleri. I Stedet for at male Sæden for Bagerne, solgte de nu det færdige Mel og naar Melet kom fra Møllen blev det hejset op paa Lofterne, hvor det stod i Sækkene til det blev nedbaaret i Bagerierne.

Det store Svendehold var sammensat af forskellige Nationer, baade Danske, Svenske, Nordmænd og Tyskere, han holdt ogsaa Lærlinge, hvilket vi ikke havde kendt i Kleins Tid. I det Hele taget gik Arbejdet med Lyst og godt Humør, vi var jo alle unge Mennesker, der var kun én Mestersvend, som var gift, men dog fik han Kosten paa Stedet. Kosten var som før sagt god, især i den første Tid, da han holdt en dygtig Husholderske; men jeg tror ikke det var til Fordel for den gode Mester, at det blev forandret til Spisehusmad, da den var sløj, gik det ud over Mandens Smør og Æg. Nu var der ogsaa i Tidens Løb blevet oprettet flere og flere Brødudsalg, af hvilke han havde mange, da han gav stor Rabat og tog det gamle Brød tilbage. Han havde stort Svinehold i Ordrup, saa han kunde sagtens anvende, hvad han ikke kunde sælge. Der holdtes to Køretøjer til at transportere Brødet og hans tre Læredrenge maatte stadig rende til Kaféerne med Brød. Han holdt Landauer og Stadskusk med „Dresse“ og „Gagarde som han sagde paa sit gebrokne Dansk, han lærte nemlig aldrig at tale rent Dansk.

Den gamle Tradition fra Kleins Tid med velklædte og tidels intelligente Svende var bevaret, der var i den Tid kommet

Røre i Bagersvendefaget, det var gaaet op for dem, at de ogsaa var Mennesker, og at de stod meget tilbage for andre Haandværkere; hos os havde vi det jo betydelig bedre end andre Steder, thi som den kloge Mand Mester Albrecht var, kunde han indse, at det ikke betalte sig at skifte Folk for ofte. Ved et Møde mellem Mestre og Svende i Bagerfaget i Begyndelsen af 1872, foranlediget ved at Svendene stillede Fordringer om mere Frihed, havde en Del Mestre givet Tilsagn, at der skulde gives Svendene fire Frinætter om Aaret efter en fælles Overenskomst, Albrecht var en af dem, der havde lovet det. Vi blev nu, i det Bageri, hvor jeg var, enige om, at vi skulde forsøge at faa det opfyldt, og jeg var Synderen, som gjorde Begyndelsen og gik op paa Kontoret til ham og spurgte høfligt, om jeg kunde faa en Frinat; men han stillede sig aldeles uforstaaende, det havde efter hans Mening været Narrestreger det hele, og der var vist ingen af de andre Svende, der ønskede Frinat, men nu skulde han tale med Mestersvenden om den Sag. Han kom ogsaa ned i Bageriet og spurgte Mestersvenden, om han ønskede nogen Frinat, og til min store Forbauselse sagde han frejdigt Nej, skønt han havde være den ivrigste for at faa mig til at gaa i Tøjet, og de andre af mine Kolleger tav ganske roligt; altsaa var denne Sag ude af Verden. Andre Steder gik det paa samme Maade, Trællesindet sad Bagersvendene endnu i Blodet. Jeg var selvfølgelig meget vred over at blive saadan narret, og det endte med et større Opgør mellem Mestersvenden og mig om Natten, og jeg maatte selvfølgelig fortrække som en anden Oprører. Jeg var saa væk fra Gaarden til Begyndelsen af 1877, da jeg kom tilbage.

I 1873 kom Strejken, men Svendene var daarligt organiserede, Albrecht tilligemed andre Mestre gav Tilsagn om flere Fordele for Svendene, men det varede kun kort, paa Grund af det daarlige Sammenhold, og saa gik det snart i den gamle Gænge igen, dog var Forholdet paa Købmagergade det bedste i Byen.

Det var Bestemmelsen, at Albrecht kun skulde drive Bageriet paa Købmagergade i tre Aar, og naar Jacob Marstrand til den Tid var bleven myndig, skulde Albrecht trække sig tilbage fra al Bagervirksomhed, og efterlade J. Marstrand alle Kunderne og det Hele, han havde jo til Vederlag boet meget billigt og tjent mange Penge i de tre Aar, han havde haft Bageriet. Han trak sig saa tilbage til sit Landsted i Ordrup, for at drive „Svineri“,

som han sagde, det vil sige Svinehold. Den 1. April 1874 kom en ny Periode paa Købmagergade, som passende kan kaldes

DEN DANSKE

Den Marstrandske Familie var en kendt og agtet Borgerfamilie her i Byen. Jacob Marstrands Fader var Knivfabrikant og havde Forretning i Hyskenstræde, en Farbroder var den berømte Kunstmaler Vilhelm Marstrand, en anden Broder sprang i 1849 som ung Officer i Luften med Linieskibet „Christian den Ottende“, hvor min Fader ogsaa var ombord som Hovmester, men han blev reddet. Den vigtigste var forhenværende Bager og Dampmøller Troels Marstrand, Ejer af Vodroff Dampmølle. Da J. Marstrands Fader døde Aar 1863, efterlod han intet til Enken med de 6 Børn, hvoraf den ældste, Jacob Marstrand, var 15 Aar. Farbroderen, den dygtige Forretningsmand, Troels Marstrand, købte saa Aar 1871 af Privatbanken Kleins gamle Ejendom, Købmagergade 19. J. Marstrand var imidlertid udlært som Bager, han skulde egentlig have studeret, men nu skulde han jo være Forsørger for Moder og Søkende. Idéen var god, da det var en god, gammel Forretning og Tiderne var gunstige for Bagerne, der var alle Betingelser for at det kunde lykkes. Den unge Jacob Marstrand var en dygtig og besindig Mand, der havde gaaet i en god Skole hos sine Forgængere. Hos Tyskeren Albrecht og hos Klein havde han lært at behandle sine Folk godt, og han havde en god Raadgiver og Støtte i Farbroderen, Troels Marstrand. Hans Forretningsprincip var 1ste Klasses Varer og kontant Betaling til Leverandørerne, og at holde fast paa de dygtige Svende, saa at de blev knyttede til Forretningen i en lang Aarrække. Alt gik brillant, Forretningen gik stadig fremad.

I Aaret 1875 holdt Marstrand Bryllup med Marie Elisabeth Neergaard og i hende fik han en dannet, begavet og kristelig Hustru, med hvem han levede et lykkeligt Samliv, og den gamle Sal blev igen i Aarenes Løb en Samlingsplads for en Skare af Hovedstadens, ja for hele Landets dannede og intelligente og frisindede Folk. Svendene var den Gang i Overgangstiden fra den gamle og raa Svendetid til den mere oplyste, stundom uregerlige, men Marstrand forstod at tage dem paa en rolig og besindig Maade. Bagersvendene var jo begyndt at blive mere lig

andre Mennesker. Begyndelsen gjordes med nogle Dansekursus, som Danselærer Holgersen arrangerede om Dagen, med særligt Henblik paa Bagerne, hvor de saa kom sammen med pænere Borgerfolks Døtre; saa fik de startet en selskabelig Forening, og de fik ogsaa lavet en Sangforening, hvis Formænd og Bestyrelsesmedlemmer som Regel arbejdede paa Købmagergade, og Marstrand var en god Støtte for „Foreningen af 9de Marts“, som var den selskabelige Forenings Navn. Han var stadig med til dens Fester, han sagde, han befandt sig bedre der end i Mesterlauget. En anden Støtte havde vi i Foreningens joviale Læge, Carl Michelsen. Foreningens Opgave var imidlertid blevet udvidet, den havde optaget Sygekassevirksomheden. Marstrand gav et aarligt Tilskud til Foreningen og betalte Sygepenge for alle sine Svende, han blev da ogsaa Æresmedlem i den.

I 1875 fik vi den store Bagerstrejke, hvorefter Svendene fik betydelige Indrømmelser, deriblandt Kostpenge, som de dog selv opgav igen, da de fleste var ugifte og ikke forstod at forvalte deres Ugeløn, saa at mange de sidste Dage i Ugen stod med en tom Pung. Ved samme Lejlighed kom vi ogsaa væk fra det forældede System, hvorefter vi maatte dele Seng med en anden og fik nu hver sin. Marstrand var forud en Fjende af det gamle System, hvilket ses af en Sang han en Gang skrev, hvor der om hans Ophold i Bagerierne paa Slottet hed følgende: „Skønt Bageren var Hof, havde vi dog hver sin Slof.“ Bagerierne gik i samme Gænge som i Albrechts Tid, dog var det vist en Skuffelse for Kaféværterne, at Marstrand ikke brugte den samme Maade som hans Forgænger, med store Gilder og Landture, og det blev derfor let for Albrecht at tage en Del af dem tilbage, da han ikke kunde klare sig sin Svinegeschæft, men købte et Bageri paa Østergade. Han kaprede de fleste af sine gamle Kunder tilbage igen, saa det blev en betydelig Nedgang for Bageriet paa Købmagergade. Tabet blev dog hurtigt genoprettet. Ritmester Allan Dahl havde i sin Ejendom, Prins Wilhelms Palæ, paa St. Anna Plads, oprettet et Bageri, kaldet Kronprinsens Bageri; men det vilde ikke betale sig, hvorfor han lejede det ud til et Aktieselskab, som var dannet af en Kreds af Restauratører under Navn af Københavns Aktiebageri. De troede at det vilde være fordelagtigt for dem selv at bage deres Brød. Bageriet blev bestyret af den bekendte Franskbager Nielsens Enke, populært kaldet „Stine Kraftbolle“, men skønt hun var en dygtig Kvinde, betalte

det sig ikke. Marstrand tilbød da at overtage det Hele, og flyttede Virksomheden til Købmagergade, og han fik paa den Maade en stor Kundekreds, som vejede rigelig op mod det han havde mistet. Forretningen blev større og større, grundet paa det gode Brød og den reelle Behandling, særlig Franskbrødet var anerkendt som det bedste og største i København; den Gang havde Bagerlauget ikke den Magt, at de kunde diktere Mestrene, hvad deres Brød maatte veje, det var deres egen Sag, hvad de kunde forsvare for sig selv og Kunderne.

Hidtil havde Bagerierne været som i Kleins Tid, men nu blev der bygget en Ovn til, den var af samme System som de to andre. Det ny Bageri kom til at ligge, hvor der før havde været Rullestue og Karlekammer; i den ny Ovn blev der udelukkende bagt Franskbrød og Hamborger Mælkesurbrød, som Marstrand havde indført i København; da det var paa sit Højdepunkt bagte vi ca. 1200 Stykker à 10 Øre og 300 à 20 Øre, saa mange bruges ikke nu i hele Byen. Vandfranskbrødene og Husholdningsbrødene var ogsaa anerkendte over hele Byen. Ved Fastelavn bagtes en utrolig Masse Fastekringler, paa det højeste Stadium blev 60 Potter Mælk anvendt dertil alene. Der blev arbejdet med Lyst og Iver. Mesteren var selv med, først paa Fællestuen fra Kl. 3 om Morgenen og senere i Wienerbrødsbageriet, hvor han selv lavede de bekendte Marstrandske 8-Øres Horn. Med Aktiebageriet fik han den dygtige Bogholder, forhenværende Købmand Nikolaj Krabbe, som var sjælden dygtig til at skaffe nye Kunder, hvilket ikke laa for Marstrand selv, som var mere tilbageholden. En Undtagelse gjorde han, da jeg ved Prinsesse Thyras Formæling med Hertugen af Cumberland fik den Idé, at vi Svende skulde forære hende en stor Kringle. Da jeg sagde det til Mester, var han straks med derpaa, og vi henvendte os til Hofmarskallatet. Der blev svaret, at den med Glæde vilde blive modtaget, hvorefter vi lavede en Kæmpekringle af 1ste Klasses Vare. Den var 3 Alen lang og $1\frac{1}{2}$ Alen bred, der maatte laves en ekstra Plade til at bage den paa, en vældig stor Kurv til at lægge den i, og den største og mindste Svend overbragte den Formælingsdagen om Formiddagen. De fik Audiens hos Dronning Louise og Prinsessen, som lod til at være meget glade for Opmærksomheden. Vi Svende havde jo ikke andet ud deraf, end Ulejligheden, men Mester fik Udbyttet, thi det blev en kolossal Reklame for Forretningen; det stod Dagen efter i alle Byens

Blade, og siden fandt det Vej til de udenlandske Aviser, saa der blev et Rykind med Bestillinger paa Prinsesse Thyras Kringler. Endnu mange Aar efter saa jeg den Slags Bestillinger. De andre Bagere gjorde rigtignok Grin dermed, de lavede en Sang til deres Maskerade, hvori der stod:

„Bager Marstrands Svende fik en Kringle bagt,
Thyras Tjenerskab den godt har smagt“.

Værst kneb det med Udleveringen af Brød, da det Lokale, hvor Brødet taltes, var altfor lille og for lidt tidssvarende. Det laa i Stuen ved det gamle Danskbageri, og det var en svær Transport med Hovedproduktionen, Franskbrød, der altsammen skulde bæres over Gaarden, og der var daarlig Plads til den store Masse, men det gik til 1883. Da blev hele Bagbygningen nedrevet og en ny opbygget. I Kælderen blev anlagt 2 prægtige store Ovne til Franskbrød, den ene i Skildpaddeform til at fyre indirekte og med Kul, saa at man uden Ophør kunde bage i den, hvilket ikke var Tilfælde med de gamle Ovne, som først skulde fyres og derefter udfejes, før der kunde bages i dem. Der maatte bygges en stor Dampskorsten og indlægges en moderne Dampkedel, hidtil havde vi kun haft de gammeldags Kobberkedler, en i hvert Bageri. I Stuen blev der et stort Lokale med Elevatorer til Tællestue og Udleveringslokale, med store Døre, hvor Kuskene kunde køre hen og læsse Kurvene paa Vognen. Paa 1ste Sal blev der indrettet Kiks- og Biskuitbageri, med en Ovn, hvor Kiksene blev sat ind i den ene Ende og udtaget bagte fra den anden Ende, idet Pladerne gik paa Kæder igennem Ovnen. Ovenpaa var der Mellofter med Sigteværk, hvor alt Melet, som forbrugtes, blev blandet og renset.

Marstrand købte ogsaa Ejendommen Nr. 13 paa Købmagergade, en meget stor Ejendom, der gik langt tilbage og grænsede op til Bagergaarden, som han i 1878 havde faaet Skøde paa. I Nr. 13 var der Stalde i Bagbygningen, hvor der havde boet en Vognmand, saa J. Marstrand er ikke ukendt med at købe Vognmandsforretninger, og her fik Hestene og Vognene nu Plads. Porten blev nu taget med til Bagerbutikken i Nr. 19, saa den blev dobbelt saa bred som forhen, og det bev en flot og tidssvarende Butik; men Forretningen gik stadig fremad, og der maatte skaffes Plads, hvorfor Sidehuset tilhøjre i Gaarden blev nedrevet og der blev opbygget en høj, solid Bygning, hvor der blev

Konditori i Kælderen, Franskbageri i Stuen, Kiksbageri paa 1ste Sal og Svendepaaklædningslokaler med Styrtebad paa 2den Sal.

Andre Svende kunde efter endt Arbejdsdag gaa ud og drikke et Glas Øl eller gaa i Theater eller til anden Fornøjelse, men Bagerens Fyraften var om Formiddagen, og saa var der ikke altid Lyst til at krybe i Reden, hvorfor de maatte ud og lufte sig. Saa kom de i ældre Tid paa Kroen eller de andre tarvelige Bagerbeværtninger, hvor Tiden tilbragtes med Drik og Kortenspil, men Svendene paa Købmagergade kom ikke slige Steder. Der var i den Tid fremkommet de saakaldte Fireskillingskældere, som gjerne var pæne og billige, en halv Bajer kostede fire Skilling og et Rundstykke med Paalæg det samme, skulde det være ekstra, fik man en Portion Flæskesteg med Rødbeder og Tilbehør for en Rigsort. Et saadant pænt Sted var den norske Kælder i Vimmelskafte, hvor vi søgte, ligeledes i Kronprinsen i Gaden af samme Navn, der kunde vi ogsaa faa os en Formiddagswhist. Om Sommeren var der de mange hyggelige Smaahaver i Byen, som Forfatteren Knud Bokkenheuser mærkværdigt nok ikke har nævnt i sine interessante Bøger: „De svandt, de svandt“. En af de ældste laa i St. Kongensgade, der hvor nu Palægade ligger, der var Keglebane og Gyng, og der kunde medtages Mad og faaes Vand paa Maskine; saa var der Pindens Have ved Ladegaardsaaen, den laa foran ved Ewaldsgade, længere ude var Brohuset og Aahuset, der holdt vi gerne vore Fødselsdagsfester, og senere, da Svendene var blevne gift, blev Barnedaabsgilder gerne fejret der.

I Vodroflund holdt vore Foreninger sine Sommerfester; saa var der Søfryd ved Sortedamssøen, hvor Bagersangforeningen havde sit Lokale. Men alt dette hører nu til det forsvundne København, nu skal man længere ud. Vi havde mange Løjer hjemme i Bagerierne, jeg skal her fortælle nogle af dem: Paa to af Svendene, en Jøde og en Kristen, som stod og arbejdede lige over for hinanden, havde vi andre Svende set Lejlighed til, under deres Søvn at sværte Ansigterne kulsorte, men advarede dem gensidig mod at sige noget til Genboen, om at han var sort, og saa blev der et almindeligt Rend af Svendene fra de andre Bagerier for at se paa denne Negerforestilling; vedkommende Svende stod ganske rolige, idet de troede, det var Modparten, man lo af. Denne Komædie varede endnu om Morgen, da Mesteren kom i Bageriet og ganske tørt sagde: „Skal vi nu ikke holde op med den Maskerade“, hvorpaa den ene Svend sagde: „Du er sort i An-

sigtet.“ „Nej, det er dig, der er sort i Ansigtet,“ svarede den anden. Men Mester sagde: „Kom nu bare ud og vask Jer begge to“. En Nat, jeg gik ind til mit Arbejde, fik jeg en Haandfuld Reklamesedler, hvorpaa der stod Æg. Æg. Æg., og da vi havde en Svend, som bar Øgenavnet tre Æg, klistrede jeg en af Sedlerne paa hans Klædeskabsdør; da han kom og saa den blev han rasede og rev den væk, men den blev fornyet i mange Dage. Ja, vi holdt meget af at drille hverandre. Da jeg en Lørdag Aften kom ind, var der helt tomt i Bagerierne. Langt om længe fik jeg fat i en Svend, som kom farende ned fra Loftet, han sagde, at alle Svendene var oppe for at kigge Stjerner. Jeg maatte ogsaa op, og der laa hele Banden paa det flade Tag og saa paa en ung Pige, der i et Værelse i Ejendommen paa Amagertorv, som havde Vinduer, der vendte den Vej, var ved at tage Bad i en stor Zinkbalje, ikke anende, at hun havde Tilskuere; men en Nat havde hendes Broder set, at en af Svendene laa med en tændt Cigar, han gjorde Alarm og alle Stjernekygterne kom ned i en Fart. Jomfruerne i Butikken gik heller ikke fri for Drilleri, til en af dem, som roste sig af at have en ung Student til Tilbeder, skrev vi følgende Digt:

„Marie, den Jomfru, var smuk og sød,
Hun solgte Kager og Hvedebrød,
Og stod i Marstrands Bagerbutik,
Der saa han hende, Studenten, den Strik.

Cyprianus man kaldte den unge Mand,
Hvis Hjærte var skudt og stukket i Brand,
Han var Studiosus i Theologi,
For Resten han havde Talent og Geni.

To Øjne hun havde, og de vare blaa,
Og Lokkerne blonde, de vare som saa,
Figuren var smækker og rank som en Pil,
Om Læberne var der det yndigste Smil.

Studenten han elsked den Jomfru smuk;
Fra Hjærtet opsteg der saa mangt et Suk,
At fri til hende han havde ej Mod,
For Resten han var ej smuk, men god.

En Bagersvend hende ogsaa begærte,
Til ham tilsidst hun skænkte sit Hjærte.
Hun tænkte ikke paa Studenten, min Ven,
Fordi hun elsked den Bagersvend.

En Dag i Butikken Studenten kom ind
 Og købte to Kager, det stakkels Skind.
 Paa Fingr'en af hende, han Ringen saa,
 Han blegned og kunde næppe staa.

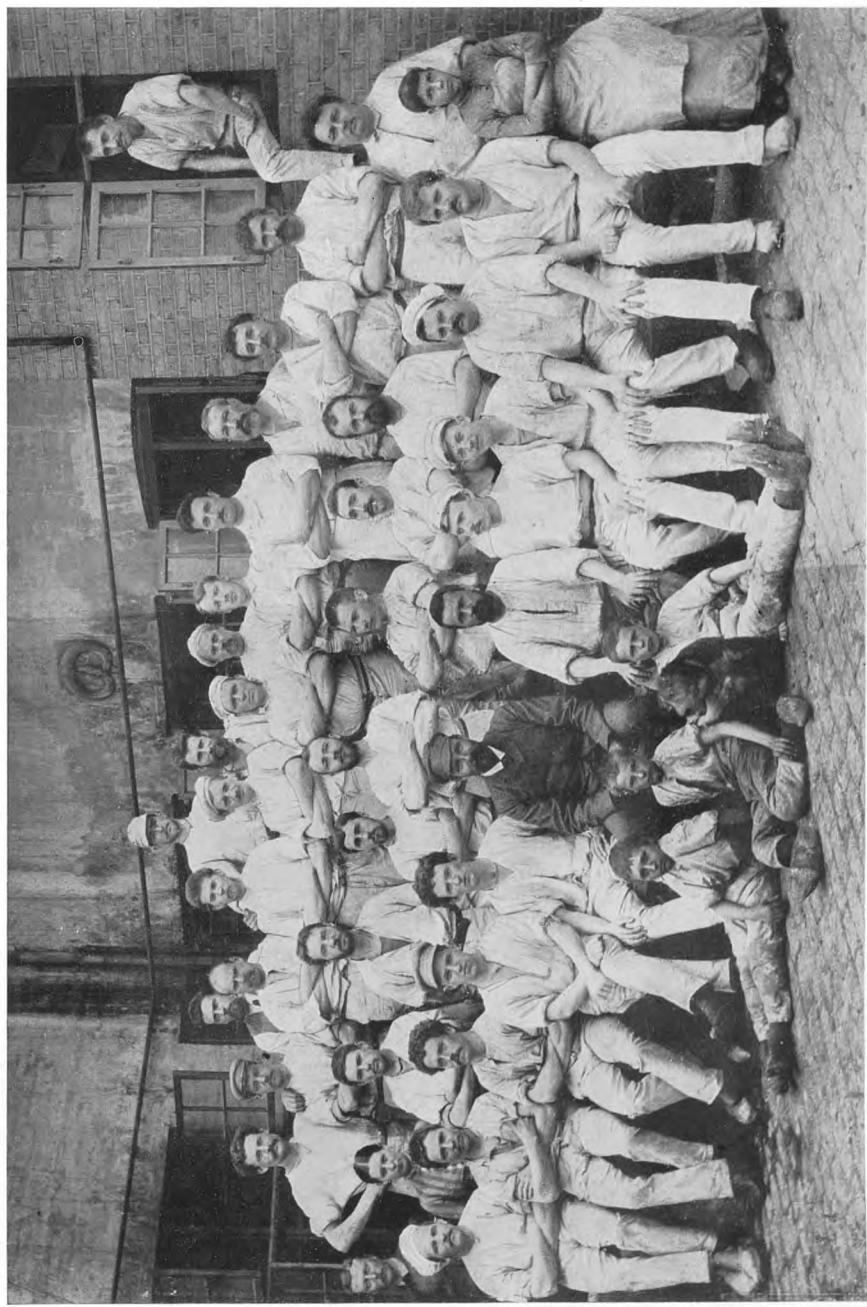
Af Øjnene randt de Taarer saa stride,
 Han kunde slet ikke i Kagerne bide,
 Han tabte paa Gulvet sin Stok og sin Hat
 Og femten Øre, hans hele Skat.

Men hurtig igen fik han Kagerne fat,
 Ejheller han glemte sin Stok og sin Hat.
 De femten Øre, dem lod han ligge
 Og hen ad Gaden maa saa ham stikke.

Den Gang nu Studenten kom hjem, den Stakkel,
 Saa gjorde han først et vældigt Spektakkel,
 Derpaa han spiste de Kager tvende
 Og sagde: „Jeg kan ikke glemme hende!“

Om Aftenen vilde han drukne sig,
 Men Vandet var vaadt, fortalte han mig.
 Han betænkte sig derfor, var det noget Under,
 Og drak sig i Stedet en morderlig Donner.

Man maa ikke tro, at Arbejdet led under disse Gavtyvestreger; nej, tværtimod, der blev arbejdet med Liv og Lyst og enhver satte en Ære i at præstere saa meget som muligt, og alt gik efter en Snor; der var nu ialt 38 Svende, Mestersvende og Mestre og Forvalter, og saa var der flere Kvinder og Drengene i Kiksbageriet, saa var der syv Kuske og Arbejdsmand. I Butikken var der 4 Ekspeditricer, og en Bogholder og en Kontorist paa Kontoret; men selv om Mester var flere Uger ude at rejse om Sommeren, gik det næsten bedre, naar han var væk, end naar han var hjemme, idet enhver passede sit paa det bedste. Efterhaanden var de fleste af Svendene bleven gifte med Butiksjomfruerne eller med Pigerne eller Strygejomfruerne inde fra Vaskeriet i Nummer 13, og de fik nu efterhaanden Kostpenge og kom til at ligge hjemme, der blev mere roligt i Huset om Dagen. Der var kommen mere Gang i Fagforeningsbevægelsen, men da det blev vanskeligt for Lederne at være andre Steder, da Bagermestrene endnu var meget konservative, blev Købmagergade Nr. 19 efterhaanden et Hjemsted for Bestyrelsesmedlemmerne for Fagforeningen, og Marstrand havde mange Bryderier fra de andre Mestre, men det prellede af



MARSTRAND V. E. KOEFOED

paa ham, da han selv var en Fremskridtsmand og helst vilde at Svendene skulde have det saa godt som muligt. Han var en yderst hjælpsom Mand, hos hvem ingen gik forgæves, naar de ønskede noget, der var rimeligt. Da Svendenes Børn blev større og nogle af dem havde Evner dertil, fik de Bøger og Skolepenge til de bedre Skoler; jeg har senere talt med flere af dem, som nu er i gode og ansete Stillinger, for hvilket de kan takke Marstrand.

Han gav en stor Skovtur eller anden Sommerudflugt hvert Aar; det var en stor Begivenhed, naar der holdt en hel Række Vogne ned ad Gaden for at optage den store Flok. Marstrand og Hustru og Børn deltog altid i disse Ture; han var ikke af de Bagermestre, der holdt Heste og Vogne til egen Fornøjelse, derfor morede det ham ogsaa at deltage i disse gammeldags Ture med sine Folk. Som tidligere fortalt betalte han Sygepenge for Svendene til den faglige Sygekasse, og da jeg en Dag sagde, vi vilde lave en Hjælpekasse, saa at vi kunde faa vor fulde Løn, naar vi var syge, gav han straks en større Sum til et Grundfond. Han sagde, at det vilde være heldigt, om vi med Tiden kunde faa den udvidet til Alderdomshjælpekasse, hvilket ogsaa blev til Alvor senere. Da han nogen Tid efter lavede Brødet meget større, sagde han, at han ikke kunde være bekendt at tjene saa mange Penge; jeg mindede ham om, hvad han havde sagt, og han var straks villig dertil, idet han gav en Krone om Ugen for hver Arbejder i Huset, der havde været der i 10 Aar, og det havde jo de fleste, mod at de selv skulde give 50 Øre om Ugen. Disse Penge blev indsat paa deres Navn i Arbejderbanken, som saa yderligere gav Præmier. Men desværre blev de fleste kede deraf, de var nemlig saa kortsynede, at de, naar de havde samlet en 6 à 800 Kr., plagede Marstrand om Tilladelse til at hæve Summen, hvilket han da gav Tilladelse til, og saaledes slap Marstrand ved Svendenes Dumhed for denne store Udgift, som havde kostet ham ikke faa Tusinde Kroner. Men jeg ved dog én, som holdt fast, og han har nu 600 Kr. om Aaret, saa længe han lever, medens flere af de andre maa modtage Alderdomsforsørgelse af Kommunen. Hjælpeforeningen blev ogsaa lavet til en selskabelig Forening, som holdt Aftenunderholdning med Bal, der vandt stor Tilslutning; jeg saa ved saadan en Fest et Par pæne Marineunderofficerer, som kom og hilste paa mig, idet de fortalte, at de som Drengene havde været i Kiksbageriet. Vi spillede Dilettantkomedie og Overskudet tilfaldt Hjælpekassen

Mester og hele hans store Familie var altid med. Vi lavede en Gang en Underholdning til Fordel for en trængende Familie, hvortil vi lavede følgende Prolog:

„Tillad jeg præsenterer mig selv:
 Mit Navn det er Jensen, Tenoren.
 Jeg er Bagersvend med Liv og Sjæl
 Og ikke en Smule forloren.
 Mine Kolleger og jeg vil ønske De maa,
 Baade Damer og Herrer tilsammen,
 ret more Dem godt og ej forsmaa,
 Hvad vi byde til Fryd og Gammen.
 Vi har fyldt Dem saa tidt med Boller,
 Men da det stundom Forstoppelse volder,
 Vil vi i Aften levere lidt Sang og Skæmt,
 Jeg beder, kritiser os ej for slemt.
 Maa jeg takke alle, fordi De kom
 I Aften saa talrigt til Stede,
 For at høre vor Sang og faa en Svingom,
 Det vil volde de Trængende Glæde.
 En Tak fra Forældre og de Smaa,
 Som herved De hjælper i Trangen!
 En Tak fra os alle, den skal De faa,
 Vi vil gøre vort bedste med Sangen.“

Det var ikke alene mod sine Folk, at Marstrand var hjælp-som, men selv de han kendte mindre til, gik aldrig uhjulpne fra hans Dør; i 2 Aar har jeg i de strænge Vintermaaneder uddelt for mange Kroner Brød hver Dag for ham. Han havde sikkert været en meget velhavende Mand, havde han ikke hjulpet saa mange med Laan og Gaver. Hver Lillejuleaften uddelte han Brød til alle, der kom, og var der ikke mere Brød, fik de Penge. I Aarene firs og halvfems var Forretningen paa sit Højdepunkt; Om-sætningen var over en halv Million Kr. aarlig, og der bagtes alene til Franskbrød 17 Sække Flormel, det er 34 Hundrede Pund, i Døgnet, og i de andre Bagerier ca. 13 Sække; der var en meget stor Butikshandel, men det meste gik dog ud til Udsalgene, hvoraf der var ca. 80 og saa Restauranterne. Der blev læsset 4 store Vogne 3 Gange om Dagen med fuld Top, de kørte desuden om Aftenen med varme Hveder og Biskuit, og saa var der en Re-servevogn, som kørte med Bestillinger. Jeg har paa en Store Be-dedagsaften udleveret 12 Tusinde Hveder til Udsalgene; men den Gang var det jo endnu Skik at spise varme Hveder til Theen. ef-ter en Tur paa Langelinie, det hører jo nu til det svundne Kø-

benhavn. Vi var 7 Mennesker til at tælle Brød til Kunderne, og de første Vogne kørte Kl. 5 om Morgenen. Mester deltog i Tællingen til først i Halvfemserne; han var imidlertid bleven valgt til Borgerrepræsentant og det kommunale Arbejde lagde for meget Beslag paa hans Tid og Tanker, hvorfor han ophørte med Arbejdet i Bagerierne; han sparede ikke derfor paa Kræfterne, men var altid villig til at række en Haand med, naar det gjordes Behov. Jeg var Tællemester i ca. 13 Aar, og har i den Tid udleveret for over 5 Millioner Kroner Brød, foruden hvad der kom til selve Butikken. Al Bageridriften gik nu fuldstændig efter en Snor med de gamle, indarbejdede Folk. Selvfølgelig kunde der indtræffe Uheld; det værste jeg har været med til, var den saakaldte Karbolmisere, som fremkom saaledes: Da der var kommet Myrer i de gamle Gulvbrædder, var der et klogt Hode, som anbefalede at stænke med Karbolsyre, hvilket blev gjort. Det forpestede hele Huset og alt Brødet, og det varede en Uge, til Gulvene var opbrudte og Panelerne nedrevne og Lokalerne hvidtede, inden Stanken forsvandt. Enhver anden Mester vilde være bleven skør derover. Det ene Læs Brød efter det andet kom til Svineæde, men Marstrand tog det store Tab forbausende roligt. Hans politiske Modstandere gik endog saa vidt, at de sagde, han vilde forgive Højremændene, som nogle, den Gang Kristiansborg Slot brændte, sagde, at det var Cristen Berg, der havde stukket Ild paa. En anden Sag tog Marstrand sig mere nær; en eller anden politisk Modstander havde udspremt en ligesaa dum som løgnagtig Historie om ham. Vi troede ikke derpaa, og det gav sig Udtryk ved en Fest, vi havde, da en af Svendene holdt en Tale, hvor der fremkom følgende naive Vers:

„Lad saa kun Ondskab eller Politik
 Paa Mesters Ære sætte Klik.
 Vi her, vi si'r et Ord saa godt som ti,
 For sligt skal Mester være fri;
 Thi han, han er en Hædersmand
 Blandt hele Byens Haandværksstand.“

I 1889 rev Marstrand hele Forhuset ned, han havde købt begge Naboejendommene, som oprindeligt havde tilhørt Grev Reventlow, men var solgte til forskellige, nu blev den gamle store Firkant atter samlet under en Ejer. Han byggede nu et stort firetages Forhus paa den gamle Grund, der blev en stor Bagerbutik og en stor

Butik til, samt en mindre Butik. Kun det bageste Hjørne til venstre var nu tilbage, hvor de to gamle Bagerier laa. Marstrand tjente mange Penge, men han brugte dem ogsaa til nyttige Foretagender; han var ogsaa en Fremgangsmand paa Svendesagens Omraade, han var en Mand, om hvem man kunde sige, at et godt Ord fandt altid et godt Sted. Da jeg en Gang forestillede ham, at det kunde være rart, at Svendene fik et Fridøgn en Gang imellem saa sagde han straks ja. „Jeg vil antage 3 Svende, saa kan De selv indrette det“. Saa blev hver Svend hver 10de Dag et helt Døgn fri. Han var saaledes den første Mester her i Byen, der gav sine Svende et længe tiltrængt Gode, der senere blev tvunget frem hos de andre Mestre ved Strejke og nu er fastsat ved Lov. Han var en sjælden god Arbejdsgiver, hos hvem ingen af hans Folk gik forgæves med et rimeligt Ønske. Jeg skal her fortælle en lille Episode med en af hans ældre Svende, som i Nattens Løb havde faaet temmelig meget at drikke; da nu nogle daarlige Kolleger af ham morede sig med at hente en Droske ind i Gaarden og i stort Optog transporterede ham ned i denne, kom Marstrand, som var en Hader af Drikkeri, meget forarget op til mig og sagde, at vi ikke kunde have den Slags Skandaler. Jeg forestillede ham, at Vedkommende havde et meget daarligt Hjem og vist mange Gange gik til sit Arbejde uden et ordentligt Maaltid, hvorfor saadant let kunde indtræffe. Efter nogen Betænkning kom Mester tilbage og sagde: „Det er jo et sørgeligt Forhold; vil De ikke gaa hen paa en Restauration og bestille ham et solidt Maaltid hver Aften paa min Regning.“ Vedkommende havde Kostpenge. Jeg tror, hvis Marstrand var bleven Præst, var han blevet en sjælden Fader for sin Menighed; men det var jo godt det ikke skete, da Byen saa var gaaet Glip af en god Borger og en sjælden god Arbejdsgiver.

Bageriet paa Købmagergade var blevet kendt over hele Landet, ja ogsaa i Sverige og Norge, og mange var de Bagermestres Sønner, der fik Lov at komme der og videreuddanne sig i Faget. Da Marstrand ogsaa var en Tilhænger af Kvindernes Selvstændighed, kom der ogsaa mange Damer, som blev udlærte til kvindelige Bagermestre, og som nu er bosatte som selvstændige omkring paa Landet og i Byerne. Marstrand har i min Tid kun haft 2 Læredrenge, men dem har han ogsaa taget sig af ud over Læretiden, den ene ved at sende ham udenlands, for at uddanne sig videre i Faget, og den anden sendte han paa Højskole, for at han kunde opfriske sine Skolekundskaber.

I Aaret 1895, ved Juletid, forlod jeg Marstrands Forretning for at etablere mig som Mester og blev saaledes ikke Øjensvidne til at de sidste Rester af Cort Legans gamle Ejendom blev nedrevet. Den første Ejer, Cort Legan, maa have været en gudelig Mand, hvilket saas af de gamle Indskrifter, der var indsat i forskellige Lokaler. Over Døren til Marstrands Værelse stod: „Hvo som frychter Herren skalt det gaa vel i den sidste Nød, han skal beholde Velsignelsen paa det sidste“. Og Marstrand og hans Hustru førte ogsaa et smukt, gudeligt Levnet; det var hyggeligt, naar vi Morgen og Aften hørte hele Familien synge de smukke grundtvigske Salmer, ledsaget af Fruens Klaverspil. Saaledes havde den gamle borgerlige Gaard staaet langt over halvandet Hundrede Aar, medens Adelsmanden, Grev Reventlows Ejendom, paa den anden Side af Gaden forlængst var forsvunden. Tilsidst blev der bygget en stor Bygning med moderne Ovne til at fyre med Gas og tidssvarende Bagerilokaler; der blev ogsaa anlagt Gasværk til at producere Gas og elektrisk Lys til Oplysning af hele Ejendommen og til at opvarme Ovnene med. Der var nu 8 Ovne i det Hele, men det er et Spørgsmaal, om Forretningen i den ny Ejendom, med den store Administration gav lige saa stort et Udbytte. Arbejdskraften blev fordyret og Arbejdsydelsen formindsket.

Den 1ste April 1899 havde J. Marstrand drevet Forretningen i 25 Aar og kunde se tilbage paa et stort og godt Arbejde i Bagerfaget. Han var bleven valgt til Raadmand efter at have været Borgerrepræsentant i flere Aar. For at fejre Jubilæet, indbød Marstrand samtlige Folk, som han havde i Arbejde, samt sin nærmeste Familie, i alt over Hundrede Personer, da Hustruerne var med, hos Wittmack og Riise paa Gammelholm, og jeg saavel som to andre Mestre, der havde været hos Marstrand i mange Aar, havde den Ære at være indbudne som Gæster. Som Vært kunde Marstrand med Stolthed og Glæde byde alle de mange Mennesker velkomne, da de alle levede af Forretningen. Der var flere af dem, som havde samarbejdet med ham det meste af de 25 Aar, og hans gamle Moder, Enkefru Marstrand, som var Deltager i Festen, kunde med Glæde se paa det smukke Resultat, som var en Følge af hendes ældste Søns Arbejdsomhed i det forgangne Kvartaarhundrede, og se alle sine Børn, som vare til Stede, anbragte i gode og ansete Stillinger. Der blev sunget flere Sange, som var forfattede af Deltagerne og holdt en Masse Taler. Jeg vil her nedskrive en af dem, som lød omtrent saaledes: „Det, jeg her vil

sige, vil jeg kalde for gamle Minder, vel ikke saa gamle som dem, Carl Bernhardt har skrevet, men det er dog over tredive Aar siden, jeg første Gang kom til at arbejde i den gamle Gaard, hvor nu Hr. Marstrand holder 25 Aars Jubilæum. Den Gang var baade Gaden og Gaarden noget provinsagtig, der var ikke det Liv og den Færdsel som nu. For at komme ind i Bagerbutikken skulde man passere en Amagerkone, som havde Stade i Porten, men om der skulde kravles over en Kurv Rødbeder eller to, tog Damerne dengang med en knusende Ro. Naar man kom igennem den smalle Forgaard, som havde noget tilfælles med salig Peder Madsens Gang, kom man ind i den gamle provinsagtige Baggaard, som var en sand Idyl. De gamle Bindingsværkshuse var bedækkede med Efeu og Vildvin, og saa var der Træer og Planter, ret en hyggelig gammel Gaard. Jeg har der arbejdet hos tre Mestre og har den Tanke, at den ærede Jubilar, Hr. Marstrand, har forstaaet at tilægge sig sine to Forgængeres gode Sider, Bager Kleins rolige, noble Maade at være paa, og Albrechts Forretningstalant, uden at tage hans Raaheder i Arv, og det har gjort en Del til Forretningens store Fremgang. Jeg var borte nogle Aar fra det gamle Hus, og da jeg kom tilbage, var der allerede sket Forandring. Idyllen begyndte at forsvinde for at gøre Plads for den rastløse Storbageri-virksomhed, og Tid efter anden blev de gamle Bygninger fra Cort Legans Dage nedrevne og erstattede med mere tidssvarende Bagerier og Ovne, og naar man nu kommer ind i Gaarden, er den fuldstændig ny og tidssvarende, og vil vi nu i Dag samles med Ønsket om, at det store Arbejde, Hr. Marstrand har lagt ind i Tid og Penge, maa blive belønnet med, at Ejendommen i mange Aar maa blive i Familiens Eje. Tilsidst vil vi mindes dem, der er gaaet bort i de svundne Aar, først den noble, gamle Dampmøller, Troels Marstrand, som vi saa færdes saa ofte med sin Blomst i Knaphullet i den gamle Gaard, ivrig interesseret i alt, han var vel ogsaa den, der kunde takkes for, at Gaarden var kommet i Familien Marstrands Eje, og hvem vi alle saa op til med Agtelse. Dernæst blev flere af de afdøde nævnt. Saa lad os for Minderne tømme et Bæger; alle Minderne ligger som Drømme i vor Erindring.

Marstrands tilstedeværende Søskende var: Direktør for Glud & Marstrands Fabrikker, Troels Marstrand, Arkitekt, nuværende Bygningsinspektør Sofus Marstrand, Bagermester Tobias Marstrand og 2 Søstre, begge gifte med Præster.

Nu ved jeg ikke stort mere at sige om den gamle Forret-

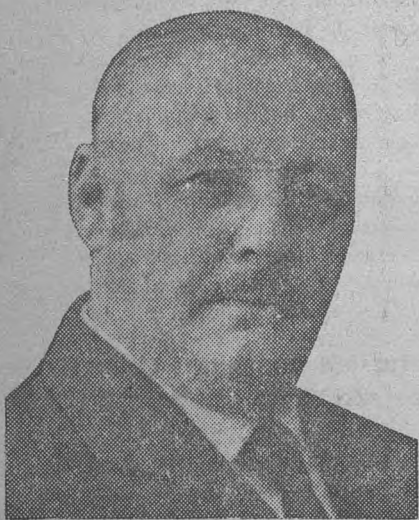
ning. J. Marstrand ofrede sig nu mere og mere for de kommunale Sager, han var blevet Borgmester i København og overlod 1904 Bageriernes Ledelse til sin Søn, Olav Marstrand og sin Svigersøn, Ingeniør Lorentz Petersen; men det gamle gode Forhold mellem Mester og Svende var ikke mere til Stede, det kom da ogsaa til store Rivninger mellem Svendene og Lederne, som skadede baade Forretningen og Svendene, og J. Marstrand blev ked og træt af det Hele og det Ønske, der var udtalt ved Jubilæet, om at Ejendommen maatte blive mange Aar i den Marstrandske Families Eje, gik ikke i Opfyldelse, idet Bageriet overgik til et Aktieselskab. Marstrand solgte den store Ejendom til Grosserer Gammeltoft Skovgaard, som i mange Aar havde boet tilleje i Ejendommen og oparbejdet en stor Konfektforsretning. Bagerierne gaar endnu under Navnet Aktieselskabet Jakob Marstrands Bagerier, med Grosserer Gammeltoft Skovgaard som Direktør, og Butiksforretningen er endnu glimrende, der er 7 Damer til at ekspedere, og det fejler ikke, at Forretningen i en dygtig Fagmands Hænder endnu kunde have en stor Fremtid.

Nu vil jeg slutte med en Betragtning af Bagersvendenes Kaar nu og for halvtreds Aar siden. Den Gang levede Svendene i de fleste Bagerier nærmest som Dyr i usle Lokaler og med en lang, svær Arbejdstid. Der var ikke Tale om, at Bagersvendene kunde leve som andre Mennesker. Dog var Forholdene paa Købmagergade altid et stort Skridt forud. Nu derimod er der, takket være Tilsynet af Autoriteterne, gode sunde Lokaler, en passende Arbejdstid og en Løn lig andre Haandværkssvendes; men naar en Gang Fagets Historie skal skrives, vil Hr. Jakob Marstrand staa som sin Tids mest humane Mester.

V. E. Koefoed.



Marstrands Bagerier skifter Ejer



Bagermester D. A. Johansen.

Jacob Marstrands Bagerier, den historiske Butik paa Købmagergade, er indtraadt i en ny Epoke af sin næsten 200-aarige Tilværelse. Den gamle og af alle Københavnere kendte Bagerforretning er grundlagt 1740, og en Marmortavle i Butiken meddeler med gyldne Bogstaver Publikum Navnene paa dens halve Snes forskellige Indehavere. Efter at være afhændet af fhv. Borgmester *Jacob Marstrand*, som var tiltraadt i 1880, overgik Marstrands Bagerier il et Aktieselskab; dette er nu ophævet, og den 1. April blev Forretningen overtaget af Bagermester *D. A. Johansen*.

Den nye Indehaver tilhører en udpræget og anset Bagerslægt. Hans Fader, *Anton Johansen*, startede Forstædernes Brødfabrik, og tre af Sønerne gik ind i Faget, *D. A. Johansen* som Faderens Efterfølger. Siden „Forstæderne“ under Krigen opslugtes af Københavns Brødfabriker, har *Johansen* drevet forskellige Bagerier, bl. a. Bestes paa Østergade indtil Ejendommens Nedrivning, og han staar nu ved Overtagelsen af den gamle

Butik paa Købmagergade ved det Livsmaal, han havde sat sig.

Forretningslokalerne har i de to forløbne Maaneder gennemgaaet en meget tiltrængt Restaurering og Modernisering, og i den store Bagbygning er Haandværkerne i fuld Gang med at omkalfatre selve Bageriet. Hr. *D. A. Johansen* har bevaret *Jacob Marstrands* gode og ansete Navn som Fanemærke for Virksomheden.

Kaolinmarkedet i Østersølandene.

Sidste Aar paabegyndte A/S *Hasle Klinker- og Chamottestensfabrik* for første Gang i Danmark Fabrikationen af glaserede Lerrør, en Artikel der har den største Betydning inden for Bygningsindustrien. Det viser sig nu, at de danske glaserede Rør har haft Sukces.

Paa Selskabets Generalforsamling i Gaar, hvor Ingeniør *Ivan Clausen* aflagde Beretning, kunde man meddele, at den nye Fabrikation havde været et Lyspunkt for Virksomheden, som ellers lider under den almindelige Krise for Eksportmarkederne. De danske glaserede Lerrør er blevet modtaget med den allerstørste Interesse baade af Avtoriteterne og de private Erhverv.

Russisk Dumping i Østersølandene ødelægger den danske Kaolin-eksport.

Her i Landet har Salget af Klinker og Chamottesten været godt, medens Eksporten er gaaet ned dels paa Grund af den almindelige Krise, dels fordi Konkurrencen vanskeliggøres gennem de lavere Arbejderlønninger i Sverige og Tyskland.

For Kaolinens Vedkommende har Aaret været daarligt. Det engelske Kaolinmarked er brudt sammen, samtidig med at Russerne har foretaget en kraftig Dumping af Kaolinpriserne, der til Dels har ødelagt Markedet i Østersøstaterne.

Regnskabet viser en Bruttoindtægt paa 203,941 Kr. Efter Fradrag af Omkostninger og Renter bliver der et Overskud paa 27,413 Kr., hvilket Beløb anvendes til Afskrivning paa Kaolingraven.

De efter Tur afgaaende Bestyrelsesmedlemmer blev genvalgt, og man vedtog til Slut en Række Vedtægtsændringer, foranlediget af Bestemmelser i den nye Aktieselskabslov.

Navn til Navn

50 Aar.

En højt anset og meget benyttet Haandværker, Litograf *Andreas Hansen*, fylder i Morgen 50 Aar og vil blive fejret inden for Stentrykkerfaget som en kunne betale?

Fra det Synspunkt kan man ligne Amerika ved Sønnen, som efter at have naaet Skelsaar og Alder bebrejder sin Fader, at han fik sin Arv udbetalt paa et Tidspunkt, hvor han var saa ung og uerfaren, at Pengene blev tabt. Maaske er det lidt haardt at bebrejde Faderen hans Imødekommenhed. Dog kan der siges meget til Sønnens Forsvar.