

BAGERE I AAKIRKEBY.

Når man betænker, at man i over 2000 år havde mestret kunsten at bage brød i Danmark, så er det faktisk imponerende, at det først var i 1855, at Jørgen Mathias Dam i en alder af kun 18 år, som den første i Aakirkeby fik etableret et bageri med salg af brød.

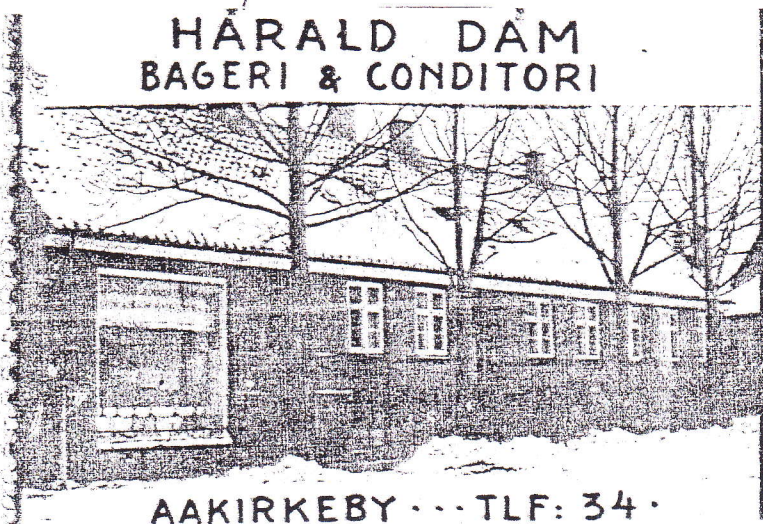
For som der står i en gammel beretning om forholdene i Aakirkeby omkring første halvdel af 1800-tallet, skrevet af snedker P.A. Jespersen (Bornholms tidende 15 nov. 1913) : " Nogen bager kunne ikke leve der i Byen. De forskellige bagte jo selv hjemme i deres egne ovne. Min onkel købmand Johannes Balle prøvede det engang omkring 1850, men måtte atter opgive det. Tiden var endnu ikke moden.

Jørgen Mathias Dam var født 10.10.1837 i Dammernes gård på Torvet som søn af artelarikaptajn, avlsbruger Markus Ludvig Dam og dennes hustru Mette Margrethe Kofoed fra Lauegård i Aaker. I 1855 købte han avlsbrugerejendommen, der mødføst lå for enden af hovedgaden gennem byen, således tilbagetrukket at der var indkørsel en vej og udkørsel en anden vej, om man skulle videre ud af byen. Vejen slog et sving ligesom en Krog.

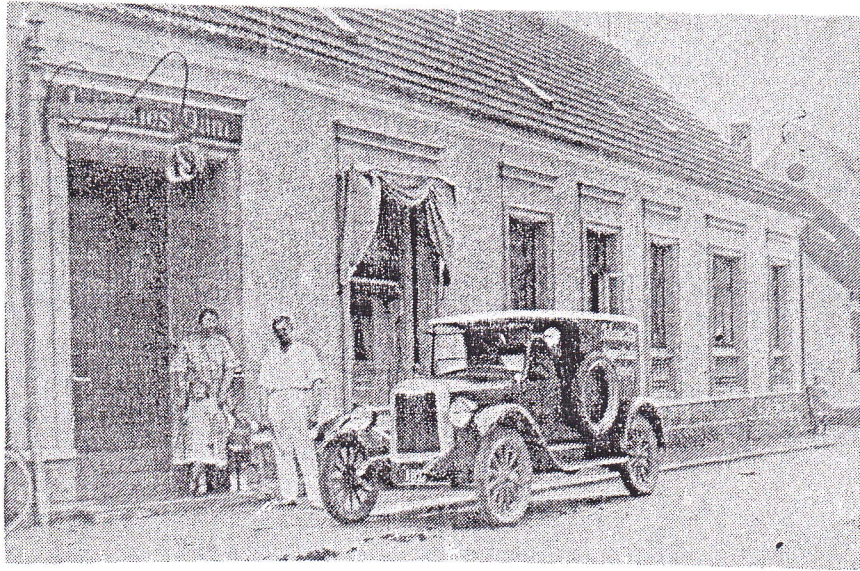
I denne ejendom indrettede han så i 1855 sit bageri. Aakirkebys første erhvervsbageri. Og han videreførte det sammen med sin kone Margrethe Ipsen, som han 16.3.1860 var blevet gift med. Hun var datter af avlsbruger, politibetjent Peder Ipsen Aakirkeby. Sammen fik de 3 sønner : Markus Peter Dam født 6.12.1860, Martin Kristian Dam født 10.11.1863 og Georg Ludvig Dam født 18.4.1866 (han blev uddannet til lærer på Gedved Seminarium med 1 karakter, og var ansat som lærer, kirkesanger og organist i Ibsker 1887-1893 og 1893-1936 som lærer og kirkesanger ved Aaker kirkeskole).

Jørgen Mathias Dam var en meget foretagssom og initiativrig mand. Så allerede da han i 1865 havde fået opkøbt de tre ejendomme ved Torvets vestende, så opførte han her en stor nybygning med indretning af bageri i kælderen og forretning samt beboelse i stueetagen. Samtidig overlod han driften med at videreføre sin påbegyndte bagerivirksomhed i Krogen til sin svoger Jens Peter Ipsen.

Da han 43 år gammel døde 10.4.1880, førte hans enke Margrethe Ipsen virksomhederne videre, godt hjulpet af sine to sønner. Markus Peter Dam på Torvet og Martin Kristian Dam i Krogen. I 1888 overtog de hver sit bageri. Markus " Dams på Torvet " og Martin " Dams i Krogen ". Som man i mange år benævnte dem, når man talte om, hvor man handlede brød.



Nærmere vedrørende bygningen og forholdene i og omkring Bagergården på Torvet er det beskrevet af mig i heftet BAGERGÅRDEN - AAKIRKEBY udsendt 1983



Vedrørende bageriet i Krogen, så opførte Martin Kristian Dam i år 1900 den nybygning med forretning og beboelse ud til Østergade 1, som der i dag stadig ligger.

Martin Dam var i 1902 med til at starte Aakirkeby Bank, og blev fra starten bankens kasserer. Som sådan fungerede han indtil sin død 2.3.1931.

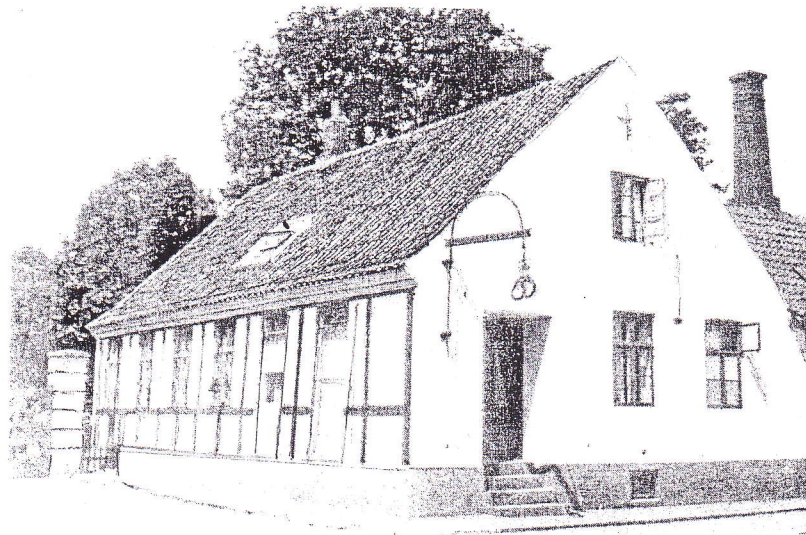
Han var først gift med Susanne Marie Sørensen, datter fra St. Gusegård i Aaker født 18.7.1870. Med hende fik han 5 børn. nr. 2, Jørgen Johannes Dam født 11.6.1893 overtog i 1917 bageriet og beboelsen i Østergade sammen med sin kone Emmy Dister. Idet faderen Martin Dam efter sin kone Susannes død i 1912 giftede sig med lærerinde Mathilde Dam, der stammede fra Nybygård. Og i 1916 flyttede han ned sammen med hende på "Bakkehuset", Nybyvej 56.

Det var ikke meget, der var tilbage af det gamle bageri fra starten, meget var blevet ændret, og lige før anden verdenskrig udvidede Johannes Dam bageriet med en ny tilbygning ude i gårdspladsen, og i 1924 begyndte han at bage kiks. Først Marie kiks, der dog ikke kunne klare konkurrencen fra de store fabrikker. Men lidt senere fik han fat i opskriften på Rugkiks.

Det var dog først senere, da hans søn Jørgen Dam (født 30.9.1927), som udlært bagerkom hjem i bageriet i 1954, at der kom rigtig gang i bagningen og salget af kiks. Han havde blandt andet ideen med at kiksene skulle sælges i små fikse blå pakninger, istedet for som tidligere i store dåser, man i bytikkerne opvejede fra til stk. i poser. Og så udviklede han sammen med sin kammerat og gode ven smed Svend Eriksen en sindrig maskine hvormed man let kunne udrulle dejen. Og Jørgens kone Nanna var vældig til at styre forretning og regnskab.

Efter flere til og ombygninger fremstår bageriet idag som en lille moderne kiksfabrik, hvor man stadig håndhæver gamle bagetraditioner med godt rugbrød, winerbrød og franskbrød. Men idag efter 153 år er det Jørgens søn Jesper Johannes Dam og hans kone Tony Beth, der står for driften, sammen med deres personale for firmaet JOHANNES DAM og SØN

Jørgen Johannes Dam var meget faglig engageret, Han var i bestyrelsen for Bornholms bagermesterforening 1929-1960. Formand 1945-60, medlem af byrådet 1933-1948 valgt for retsforbundet, medlem af sparekassens tilsynsråd 1946-1966, formand biblioteket 1931-1948.



I 1880 købte bager Jens Henriksen den 40 år gamle bygning, der i 1836 var blevet opført til skolebygning for Aakirkeby skolevæsen. Her indrettede han så bageri med beboelse.

I 1911 overtager bager Sofus Birger Løve Østerbye bageriet. Han var født 31.8.1867 og døde 11.8.1941. Han havde i sin ungdom været i Amerika og arbejde. Og i en sang fra en bagermester fest:

Østerbye i Amerika dejligt det havde
For Brodway er større end Jernbangade.

Og fra samme fest:

Johannes kan ikke li' at hans kiks
kaldes Fabriks.

Bagere har altid elsket
at drille hinanden

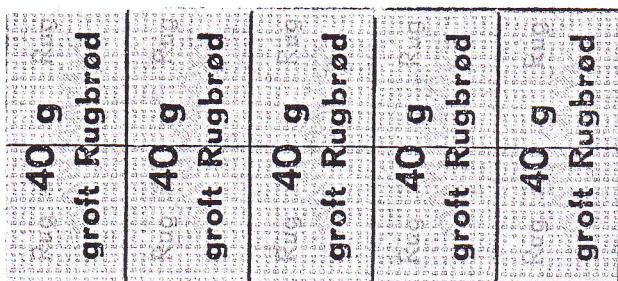
I jagtsæsonen får Harald Dam
Navneforandring til Harald Ram.

Biscuit et produkt, som hverken ridser eller smager
men fremstilles inde i landet på en fabrik af en bager.

I 1934 fortsætter Østerbyes søn Poul Christian Østerbye sammen med sin hustru Dagny forretningen og bageriet, indtil han i 1945 på grund af sygdom ikke længere kunne tåle melstøvet, og måtte overlade til sin mestersvend Gordon Skaulund Kert og hans kone Helga, at køre forretningen videre. Poul Østerbye blev så i nogle år kontrorist i Sparekassen. Dagny Østerbye var en ivrig deltager i dilitantforestillinger.

Gordon Kert havde været ansat som lærling fra 10.11.1930 og var blevet udlært med svendeproeve 22 april 1935 som bager og konditor (Forestå dagens gerning i bageriet ved bagning af franskbrød og winerbrød, butterdej samt 10-øres kager, lagkage og kransekage) Derefter arbejdede han som mestersvend indtil han i 1948 overtog bageriet, Han og hans kone Helga drev det sammen indtil det 1975, hvor det ophørte.

I 1978 blev der indrettet turistbureau i forretningslokalet.



Brødmærker anvendt 1940 - 45
Man afleverede 1 for hvert
stk. smørrebrød man spiste
på hotel eller pensionat.
Til privatfester tog man
også med til værtinden.

En bager bliver stolt, hvia nogen kalder ham konditor. En god bager og en god konditor er sådan set det samme, men konditorens virke ligger mere i det kunstneriske, medens bagerens arbejde er mere at betragte, som regulært håndværk.

Min far, Harald Dam havde da også videreuddannet sig til konditorfaget ved nogle års arbejde hos en konditor Thuesen på Vesterbro i København. Og han havde været på konditorkursus på Teknologisk Institut, inden han i 1918 overtog familiebageriet på Torvet.

Han var meget nøjeregnende med at alt hvad han fremstillede blev så perfekt og smukt som muligt. Han målte og afvejede altid alt omhyggeligt, så det blev ens hver gang. Og skulle noget alligevel blive lidt skævthævet eller forkert bagt, så kom det ikke i butikken, men blev smidt i grisespanden, og nyt blev fremstillet til kunderne. " Brød og Kager fra Harald Dams konditori var Perfekt " Hans store interesse var, at fremstille Kransekager og overflødighedshorn og lækre desserter samt isanretninger til private fester i by og sogn. Det var noget vi drenge synes var spændende, at stå ved siden af og se på, om bare vi ikke blev sat til at dreje håndsvinget på ismaskinen. Det var også hyggeligt, at gå med ham ned om aftenen og sludre, medens han lagde surdej klar til næste dags rugbrødsbagning.

Som det ordensmenneske han var, blev han ofte indvalgt til kasserer i foreninger. Og han skrev daglig i små lommekalendere, hvad arbejde man havde lavet den dag. Så derfor kan vi stadig idag se, at der i 1919, det første hele år efter han var blevet selvstændig var brugt 66200 kg Rugmel, 10600 kg Sigtemel og 14800 kg Flormel, som var blevet købt fra Kullmanns mølle i Gudhjem, Nymølle i Nexø Hunshale mølle, Smøringe mølle og hos C.V. Munk (nu Valsemøllen). Til jul var bagt 2606 kagefigurer a 5 Øre og 250 komenskringler.

Der var en mestersvend, der hed Pihl. Han blev senere mester på Torvet i Svaneke. Og så var der en svend, Hans Peter Møller, samt Edvard Andreas Vibe. Han var født i 1901, og som 14 årig i 1915 kommet i lære hos M.P. Dam. I 1918 var han blevet udlært bagersvend. Han fortsatte og blev mestersvend hos Harald Dam indtil 1945, da han sagde op, på grund af nogen uoverenstemmelse med at mester havde antaget en kvindelig lærling, som han ikke mente, han kunne få til at leve op til firmaets standard. Da havde mester og svend ellers arbejdet sammen i 30 år og 3 uger. Han tog til Allerød på Nordsjælland og 2 år senere forpagtede han en konditorforretning i Slangørup, men desværre allerede 17.3.1948 døde han. Krigstidens besværligheder med materialer, og tanken om at skulle starte op med en ny mestersvend, gjorde at Harald Dam søgte efter en efterfølger. Og i 1946 solgte han Bagergården til Vagn Pedersen.

Da Harald Dam overtog i 1918 var der også ansat en bagerikusk, Han hed Hans Peter Marcher, var født 30.7.1901 og var begyndt som 15 årig. Han kørte rundt på landet med hestevogn og solgte brød, i begyndelsen med hestevogn og senere med bil. Han passede hestene og de grise man havde, sørgede fo brændsel i ovnen og hjalp iøvrigt til i bageriet. Desværre fik han i 1940 amputeret det ene ben på grund af koldbrand, og måtte skifte arbejde til kontorist for Brugsforeningens grovvarerforretning.

Af andre der blev udlært og arbejdede i Viggo Hansen og Holger Petersen, han kom tilbage igen fra 1939.

Fra 1925-29 var Ole Hansen Funk lærling. Han aflagde svendeprøve 31.10.1929 ved (almindelig morgenbaking, Wienerbrød og Butterdejskager, lagkage, kransekage, franskbrød og tvebaksboller) han opnåede 7 point og fik Ros. Han blev senere bagermester på Bagerpladsen i Rønne.

Fra 1929-34 var Knud Anker Mortensen lærling. Han blev udlært og fik svendebrev 25.4.1934 med Ros. Han skulle bl.a. til prøven lave forskellige former for 10 - Øres kager (vor tid konditokage) Han fik senere Ankers bageri i Søndergade i Rønne.

Den 13 maj 1941 aflagde Einar Pedersen svendeprøve som bager/efter udstået lærertid fra 1.5.1937. Den sidste lærling, der var under Harald Dam var Gertrud Ipsen, men det var under nye bestemmelser, om at svendeprøver nu skulle aflægges i forbindelse med bagerlærlingeskolen,

Fra en gammel regnskabsbog: 16 august 1928 Højskolehjemmet

4 lagkager a 6,-	24 kr
3 svedsketærter a 5,-	15 "
5 kringler a 3,-	15 "
småkager	7, "
	<hr/>
	61 kr.

Det tyder på at der har været begravelseskaffe, For far fulgte altid nøje med om der var nogle dødsfald, det gav jo doft til en god leverende til hotellerne, og dermed også os. Såden blev det også senere for mig nede på Bakken, men da var det med sigtebrødsnitte og lagkage. Og idag sparer man mindesamværet. Det tager jo bare folks tid og koster af arvepengene.

Fra et gammelt brev, som far har skrevet 21.10.1936 til mor, der på det tidspunkt lå på hospital i København;

Holger har bare så forfærdelig Lyst til at hjælpe til i bageriet. I søndags skulle jeg selv stå for morgenarbejdet, Holger bad om aftenen om jeg ikke vilde kalde på ham Det gjorde jeg nu ikke men kl. 5½ kom han selv ned og hjalp til hele Formiddagen., det havde han så stor Lyst til.

Ak - ja, da begyndte det, og snart blev det til hver søndag. Først i bageriet om morgenen, og så rundt i byen for at levere morgenbrød til kunderne, som havde bestilt og stod ventende med pyamasdækket arm stukket ud af dørsprækkerne. Under krigen blev det også til at køre brødruterne med hestevogn rundt på landet.

Så det var nok bare en gammel erhvervsskade, der brød op, da jeg senere stod op for at bage boller og lave morgenmad til gæsterne på Bakken, og bagte kringler og lagkager til kaffedrikkerne, eller kransekager og desserter til festerne.

Og hver gang har du - far - tonet frem for mit indre blik. Følg nu opskriften som du plejer, Vej mel, mål mælken og krydderri, du så jo hvordan jeg gjorde, husk nu at tælle æggene. Tak - Tak.Tak. det lykkedes søremej hvergang, at opnå gæsternes glæde og fulde tilfredshed.

Også hos bager Østerbye, var der gennem tiderne mange lærlinge, som Karl Olsen, August Thorsen og Richard Kofoed, og der var de to Kristian og Johannes Lundberg, samt Anthon og Harald Olsen, der begge kom fra Østermarie.

Nede hos Dam i Krogen var der Thor Due, Jochum Jensen, Mathias Jørgensen og Henrik Larsen, der senere blev mester i Pedersker. Og så var der Aksel Johannes Kofoed, der blev svend i 1918 og i mange år - ialt 21 år virkede som mestersvend hos Johannes Dam, inden han i 1939 nedsatte sig som bagermester i Tejn.

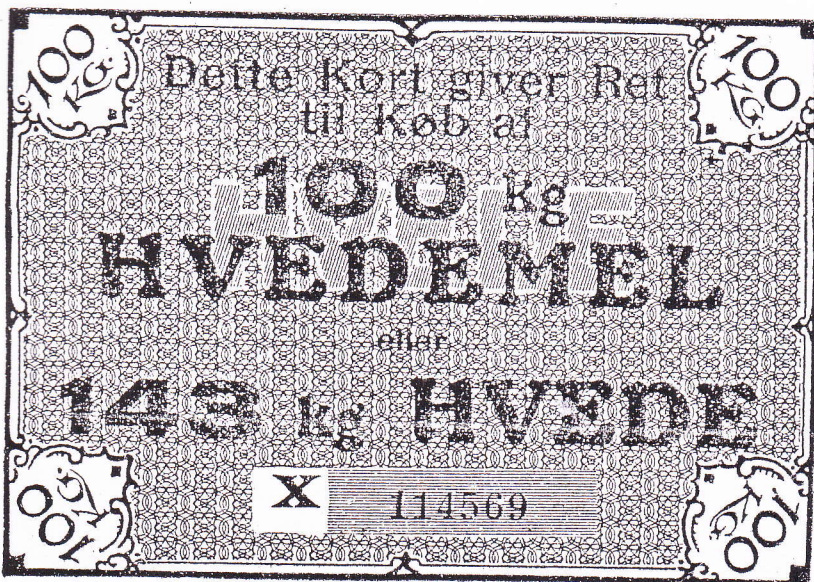
I 1938 blev Villy Kofoed udlært. Og i 1935 aflagde Georg Rønne Hansen svendeproeve, han overtog i 1939 pladsen som mestersvend. I 1940 var det Johannes Viborg Poulsens tur til svendeproeve, og senere Niels Kofoed, der var lærling.

Så der var hvert år nye bagerlærlinge i byen som måtte lide den tort, det var at blive sendt rundt fra det ene bageri til det andet, med besked om at få lov til at låne deres "hærdhøvl," da man gerne skulle have høvlet ens egen ovnherd fri for påbrændte skorper. Og kos, hvor blev der grinet, når man havde fået stakkelen sendt videre til det næste bageri, da man jo desværre havde fået den lånt derhen. Det sidste sted fik han så udleveret en sammen-snøret sæk, som han under stor jubel ved hjemkomst udtømte for den deri anbragte store træklops.

Under krigen var der mange restriktioner. I 1941 forsvandt margarinen, og i 1943 forsvandt hvedemelet, men man bagte stadig brød af rugmel og bygmel. Jeg kan huske at Johannes Dam en dag ringede til far og spurgte; "Hvordan kan du få dine tvebaksbønder bløde?" Hvortil far svarede "Er dine hårdere end mine, så brug blot hammer og mejsel, når du skal dele dem." Rigtig fætterkærlighed.

De store kunder som Sygehuset, Strøbyhus og Højskolen skiftedes man med at levere til, nyt sted hvert tredje år.

Tidligere blev der spist meget mere brød end i dag. En almindelig familie købte som regel et eller to Lispunds rugbrød om ugen. 1 Lispund = 8 kilogram og det kostede i 1918 1,40 kr. I dag køber man 1 kg. håndlavet rugbrød til 25,- kr.



Rationeringsmærker fra tiden under første verdenskrig.



I 1931 købte bagermester Aage Emil Jensen ejendommen Vesterbro 8, og han byggede i gårdspladsen en nybygning, som han indrettede til bageri med ovn og arbejdsplads i stueetagen, og mulighed for opbevaring af mel på loftet i loftsetagen. I stuehuset ud mod gaden blev der indrettet forretningslokale, hvor hans kone Ellen med sit venlige væsen langede brød, winerbrød og kager over disken i mange år, godt hjulpet af sine 2 døtre Minna og Åse.

Da Philip og jeg som små legede ude på Vesterbro med vore kammerater, ~~spøg~~ vi os ofte ind og købte nogle flødeskumskager her hos "Den nye Bager", som han i begyndelsen blev kaldt i folkemunde. Far så jo ikke så gerne, at folk så vi handlede hos andre bagere. Men, det var nu spændende, for hans hindbærflødeskums fyldte Vandbakkelser og Kartoffelkager smagte nu anderledes end vore egne. Num - Num. Fremmed mad er ofte bedre end ens egen.

Men da far og mor flyttede ud og bo i Kannikestræde i 1946. Og da også Grethe og jeg flyttede til Kannikestræde i 1953, så blev det "Bageren på Vesterbro" vi handlede hos. Indtil vi flyttede til Norgesminde i 1962. For da gik vi over til at handle på Torvet, hos Vagn Pedersen. Tidligere gik folk jo altid til den nærmeste bager. Idag kører man gerne langt til en, der lige laver det der passer den smag man synes om.

I 30-erne arbejdede Alfred Jensen, Lykkesvej som bagerikarl og senere var Erik Andersen, Svanekegade bagersvend i bageriet.

i 1971 lukkede forretningen.

II. Bagerier med blandet Drift.

§ 4.

Ugelønnen for Bager- og Konditorsvende skal være mindst: første Aar efter udstaaet Læretid 24 Kr., andet Aar efter udstaaet Læretid 25 Kr., derefter 27 Kr.; for Andensvenden, hvor der arbejder flere end 2 Svende, 27 Kr.; for Første- eller Mestersvende, dog ikke før 2 Aar efter udstaaet Læretid, 29 Kr.

§ 5.

Arbejdstiden maa i en Uge ikke overstige 63 Timer fordelt paa 6 Dage eller Nætter, med 1 Times daglig Spise- og Hviletid

§ 6.

Dette Regulativ træder i Kraft den 11. April 1917 og er gældende, indtil det med 3 Maaneders Varsel opsiges af en af Parterne til Ophør den 1. April.

Bornholms Bagermesterforenings 25 Aars Jubilæum

Mel.: Naar Vinteren rinder.

Før Gry maa en Bager af Sengen staa op,
det »Kampen om Brødet« forvolder.
I hvidt er han klædt fra sin Taa til sin Top,
og Tempoet mest er i Trav og Galop,
for det haster med Brød og med Boller.

Han maaler sin Mælk og sit Mel og sin Gær,
det ingen Besværlighed volder;
han kender sit Kram, og er Kunsten end svær,
han véd paa en Prik, netop Blandingen her
gi'r de lækreste Kringler og Boller.

Saa ælter han Dejgen og former sit Brød
og passer, at Vægten det holder,
mens Ovnens han heder med Gas og med Glød
og sætter saa ind i dens bagende Skød
sine Horn, sine Kringler og Boller.

En Bagning skal ud den belejlige Tid. —
Parat har han da Kasseroller
med Cream og Glasur, baade gylden og hvid.
Som Kronen paa Værket med Kunst og med Flid
pynter han sine Kringler og Boller.

Naar Folk da omsider til Kaffen er klar
— ved Duge i Tavl og i Folder —,
de bedste og friskeste Sager han har.
Og nødig de savnes. Man flyver og far'
med hans Brød og hans Horn og hans Boller.

Vi Bag're vil derfor imellem ha' Lov
— husk, sjælden en Fridag vi holder —,
hvad enten vor Bagning er »fin« eller »grov«,
at minde om alt, hvad til Livets Behov
vi har ydet af Brød og af Boller.

H. B.