

# Saxebro mølle

*Et stadium i udviklingen fra hjemmebagning til brødfabrik på Bornholm*

*Af Henrik Vensild*

Kører man ad Sønder-landevej fra Rønne til Nexø møder man ca. halvvejs den B-fredede Saxebro mølle. Den har kun lidt af vingerne tilbage, for vindkraften benyttes ikke længere. Men rundt om møllen ligger stakke af savværksaffald, som viser, at der er liv i det gamle bageri, der hører til møllen, og det er netop bageriet, der er det interessante i dag.

Saxebro mølle er opført i 1874 på 12. vornedegårds parcel i Åker sogn. Selve alvsbrugerejendommen på 6,1 ha går længere tilbage i tiden. Hvornår bageriet er oprettet vides ikke med sikkerhed, men i folketællingen fra 1890 står anført for 12. vornedegårds parcel: Bent Hansen Stanislav Kjøller, møller. Foruden familien var der en møllersvend og en bagersvend. Så på det tidspunkt har bageriet været i gang.

I dag drives bageriet af bagermester Arne Henriksen og hans søster, som har fortsat arbejdet efter faderen. Selve bageriet optager de fire vestligste fag i stuelængen, og den tilhørende butik optager en del af de to næste fag. Der er adgang fra gården, og man træder først ind i butikken, som består af en disk langs vinduesvæggen, hvorpå vægten og bolchestativet står og en brødreol langs bagvæggen, hvor de finere varer, kager, småkager samt dåser og indpakningspapir har deres plads. Fra butikken er der indgang til stuen og til bageriet. I bageriet står stadig den store brændefyrede ovn, som optager det meste af pladsen. Ved dens frie hjørne er der en grukedel (murgryde) med et skab over, hvori det finere brød bliver sat til hævning. I resten af rummet er der placeret arbejdsborde og brødreol samt i hjørnet mod gården en dejæltmaskine bestående af et stort stavbygget kar, som ved hjælp af tandhjulsudveksling drives rundt af en motor uden for bygningen. Før skete dette med en hesteomgang, som der stadig er spor af i brolægningsen.

Tidligt om morgenen begynder arbejdet med at ælte dejen til sigte- og franskbrød og derefter til rugbrød. Når rugbrødene slås op, fyres der op i ovnen, hvori brændet er anbragt dagen før. Foruden de tre slags brød bages der formkager, lagkagebunde samt fire slags småkager. Arbejdet i bageriet fore-



*Saxebro mølle som den ser ud i dag. Kun lidt af vingerne er tilbage, da vindkraften ikke bruges mere. Brændestablerne røber, at der er liv i bageriet. (H. V. foto 1974).*



*Bagemester M. Henriksen, Saxebro, skiller rugbrødene fra hinanden med en kniv. Brødene er også vendt for at blive børstet på undersiden. (Elswing foto 1951).*



*Bageriet ved Saxebro mølle som det ser ud endnu i dag med bageovnen til Venstre og dejæltmaskinen bagest. (J. Gell foto 1958).*

går, som det altid har gjort, da der kun er sket få ændringer, som f. eks. brug af motor i stedet for hesteomgang. Indførelsen af elektricitet bevirkede bl. a., at de gamle petroleumspinde blev overflødige til oplysning af ovnen, når brødene skulle sættes ind.

Varene sælges dels fra butikken og dels fra vogn. Særlig om sommeren er der stor søgning, da mange turister viser interesse for det velsmagende »hjemmebagte« brød. Hele året køres der landtur nogle gange om ugen, hvor hovedparten af varerne bliver solgt. Hestevognen er for 18 år siden erstattet af en bil, og indtil 1950 blev der kørt landture næsten hver dag. Det svindende folkehold på landet, folks udearbejde og mobilitet samt ændrede indkøbsvaner har bevirket, at der ikke er så megen afsætning på landturene mere.

Saxebro mølle er typisk for Bornholm, hvor det før var almindeligt, at vindmøllerne var placeret på landbrugsejendomme, og at de også havde bageri, således at tre former for virksomhed var tilknyttet samme familie, hvorved en vis fleksibilitet opnåedes.

I sidste halvdel af forrige århundrede blev hovedparten af de små stubmøller og vandmøller, der lå ved de enkelte gårde, erstattet af større sten- eller træmøller, som var baseret på at male for en større kundekreds. Således skal Saxebro mølle være afløser bl. a. for den mere upålidelige vandmølle ved St.



*Bagermester M. Henriksen, Saxebro, klar til at køre på landtur med de færdige varer. (Elswing foto 1951).*

Loftsgård (1). Hele denne overgang fra mange små vind- og vandmøller til færre og større møller hænger sammen med ændringerne i landbruget. Den øgede opdyrkning, overgangen til kvægbrug, indførelsen af nye afgrøder og den tekniske udvikling overflødiggjorde de små møller. Lidt senere end disse ændringer af landbrugets driftsformer skete der en ændring af landhusholdningerne fra selvforsyning til større og større indkøb af færdigvarer. En markant ændring er her hjemmebagningens forsvinden til fordel for købebrød.

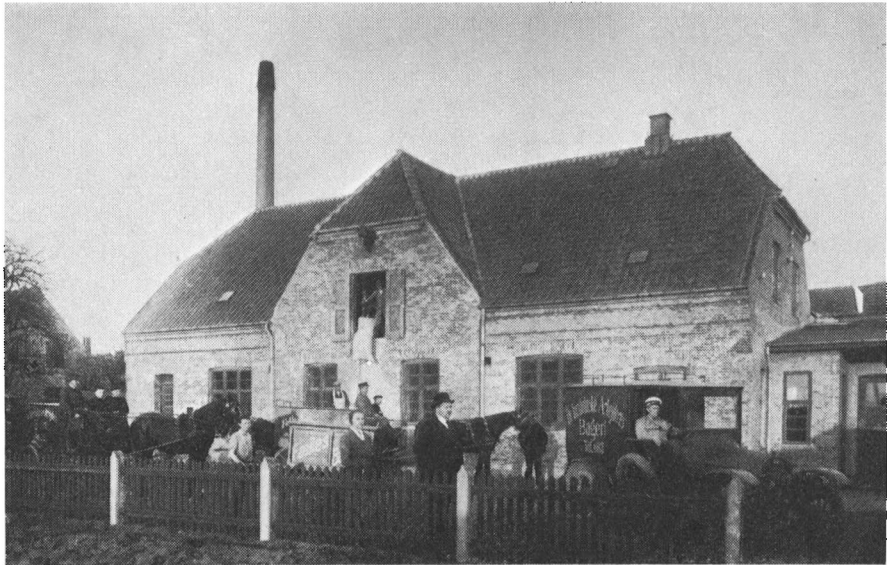
### *Landbagerierne opstår*

Ifølge Danske Lov, som var gældende på næringsområdet til 1857, var det ikke tilladt at drive bagerivirksomhed på landet. I 1796 blev det imidlertid tilladt »Rugbrødsbagere og Øllbyggere – til Bequemmelighed for de fattige Landboere (at) nedsætte sig overalt paa Landet«, men det ser ikke ud til at have fået særlig betydning. Forordningen af 23/3 1827 tillod »Bagere som bage fiint Brød« at nedsætte sig på landet, hvis de havde fået særlig bevilling hos amtmanden. Dog måtte de ikke nedsætte sig nærmere end 1½ mil fra købstæderne.

En indberetning fra 1836 fra øvrigheden i købstæderne og landdistrikterne



*Fællesbageriet i Rønne o. 1923, hvor brødfremstillingen er ved at blive et industrifag. (Th. Yhr foto).*



*Fællesbageriet i Rønne o. 1923. De færdige varer skulle hurtigt fordeles til kunderne. Fordelingen foregik med skubkærre, flere hestevogne og automobiler. (Th. Yhr foto).*

angående næringsforholdene fortæller for Bornholms vedkommende »At Malere og Bagere boe paa Landet er ligesaa unødvendigt for Landboerne, som skadeligt for Købstæderne«, men intet om hvorvidt der faktisk har nedsat sig bagere (2).

Det voksende antal bagere, der nedsatte sig på landet i slutningen af forrige århundrede, kan følges i folketællingerne. Samtidig kan man danne sig et indtryk af hjemmebagningens ophør på Bornholm ved at sammenholde antallet af bagere dér med befolkningstallet, idet det må være realistisk at tænke sig, at hjemmebagningen stort set er ophørt, når tallet er nede på 1200–1000 indbyggere pr. bager.

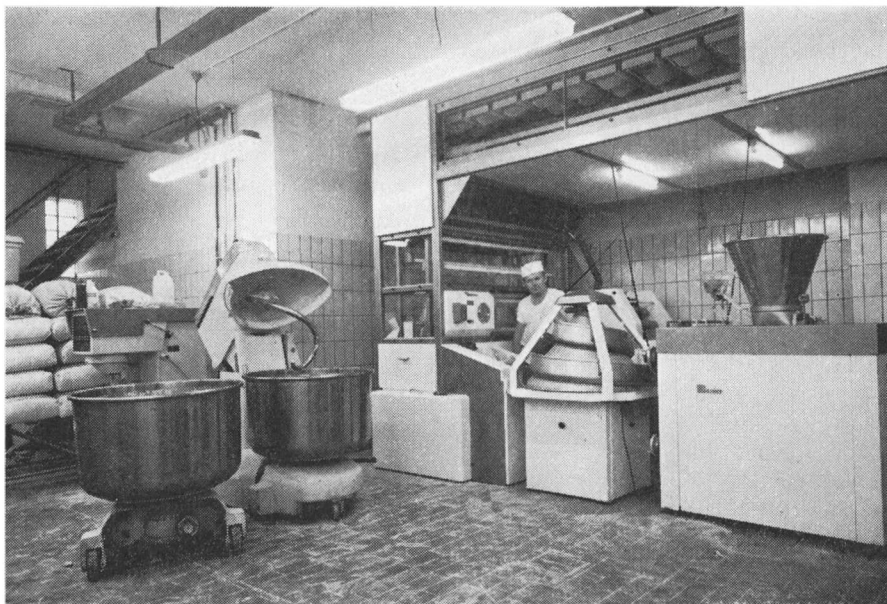
<i>År</i>	<i>Bagere</i>	<i>Indbyggere</i>	<i>Indbyggere pr. bager</i>
1850	1	18.476	18.476
1870	3	21.003	7.001
1890	11	22.250	2.022
1911	20	25.027	1.251

Det er således først omkring århundredskiftet, der kommer så mange landbagere i forhold til befolkningstallet, at man kan begynde at tale om, at hjemmebagningen er ved at være ophørt. I resten af landet er denne udvikling sket tidligere, idet tallene for de samlede landdistrikter ser således ud:

<i>År</i>	<i>Bagere</i>	<i>Indbyggere</i>	<i>Indbyggere pr. bager</i>
1870	570	1.367.151	2.399
1890	1082	1.508.814	1.394
1911	1464	1.647.350	1.125 (3)

At landbagerne på Bornholm kom lidt senere end i resten af landet, kan bl. a. skyldes, at der er forholdsvis mange købstæder i forhold til landbefolkningen, og at disse købstæder ligger inden for kort afstand fra landdistrikterne. Mange af købstadsbagerne kørte da også landture med deres brød. De steder, hvor der først kom bagerier uden for købstæderne, var naturligvis fiskerbyen Gudhjem og derefter fiskerlejet Tejn og derefter landsognene på Syd- og Vestbornholm, hvor bagerierne alle var knyttet til møller. I 1911 har fiskerlejerne Årsdale og Vang fået bageri, og endnu flere af landsognene har fået bagerier ved møllerne. I Nyker sogn er der på dette tidspunkt to bagerier i forbindelse med møller og et selvstændigt bageri er etableret i selve byen.

Anlæggelsen af de bornholmske jernbaner fra 1900 og fremefter medførte, at en del bebyggelse blev koncentreret omkring stationerne. Dette bevirkede, at nogle af bagerne flyttede ind til disse byer som f. eks. bageriet ved Kirke-møllen i Pedersker, der i 1919 blev solgt fra møllen og flyttet ind til Pedersker by, hvor det i de følgende år blev udvidet flere gange.



*Fællesbageriet i Rønne i dag ved indvielsen af det nye franskbrødsanlæg, der kan bage 17-1800 brød i timen. (Algoth foto).*

### *Hjemmebagningen holder op*

Lidt nærmere på hjemmebagningens ophør kan man komme gennem besvarelserne på Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser's spørgeliste om bagning fra 1942. Oplysningerne herom kommer som besvarelse på spørgelistens næstsidste spørgsmål og er derfor ikke særlig fyldige, men alligevel giver de et billede af overgangen til købebrød.

I flere tilfælde angives, at hjemmebagningen er ophørt o. 1890-1900. Dog er man flere steder blevet ved helt til o. 1930, men det var oftest som på Vibegård i Poulsker, at man selv vedblev med at bage til jul. Ved højtiderne havde man ellers længe købt finere brød f. eks. boller, kager og særlig kagefigurer til børnene hos bagere.

På grund af brødets forringede holdbarhed om sommeren gik man først over til at købe brød på denne årstid, mens man vedblev at bage selv om vinteren. Det tørre og mulne brød fristede ikke, selv om et gammelt bornholmsk ord siger »Spizan man Bælla, mollnt Brø ble ni saa starka aa« (4).

Overgangen til købebrød etableredes ved, at man byttede rug for brød, »vægtdel for vægtdel« (5) og først senere betalte det med rede penge. Denne byttehandel var almindelig brugt op til 1. verdenskrig. Det kom til at spille en

rolle, hvilke kornsorter man dyrkede, og da vintersæden gik tilbage i forhold til vårsæden, måtte mange købe brødkorn.

Overgangen fra naturalieøkonomi til pengeøkonomi spillede også en rolle. Byttehandelen kunne f. eks. etableres således: »De større Gaarde leverede om Efteraaret samtidig med, at de damptærskede, saa megen Rug til en Bager, saa de kunne faa Brød i det kommende Aar, hvilken Form for Brødhandel holdt sig en Snes Aar ind i dette Aarhundrede« (6).

Husmændene, som sjældnere havde bageovn selv, måtte enten få bagt hos en nabo eller købe brød hos en bager. Selv i dette århundrede er der blevet bygget bageovne på Bornholm, men det var ikke særlig mange.

### *Brødfabrikkerne overtager*

I dag er de mange landbagere forsvundet. Kun bagerierne ved Saxebro og Limensgade møller er stadig i gang. Bageriet i selve Nyker by og Nymølle ved Nexø er blevet til brødfabrikker med levering til hele Bornholm.

I 1919 blev Arbejdernes Fællesbageri i Rønne oprettet for at skaffe arbejderne billigere brød. Denne virksomhed er vokset støt siden da. I foråret 1974 indviede man en stor ny tilbygning, så man f. eks. nu maskinelt kan bage 17–1800 franskbrød i timen. Bornholmerbrød A/S, som virksomheden nu hedder, leverer brød over hele øen bl. a. til alle brugsforeningerne.

Nedlæggelsen af de mange landbagerier hænger sammen med flere ting. Det svindende folkehold på landet bevirker, at der skal færre brød til husholdningerne. Brugsforeningernes fremvækst har medført, at specialforretningerne er gået tilbage i antal. Befolkningens mobilitet og dermed ændrede indkøbsvaner er også blandt årsagerne. Det lille bageri kræver en lang arbejdsdag, men kan samtidig ikke lønne mere end familien, hvorfor generationen af efterkrigstidens landbagere lægger op.

Brødbagningen er blevet et industrifag med fremstilling af stribevis af ensartede varer i plastikposer. Nymølle i Nexø bager endda sterilt brød i cellofanposer, hvorved holdbarheden bliver op til et år. Men man har dog inden for bagerfaget eksperimenteret med forskellige slags »hjemmebagt« rugbrød og specialbrød for at fremme rugbrødssalget, hvorved man søger at nærme sig de gammeldags brødsorter igen.

1 A. Jespersen, Vindmøller på Bornholm 1958, s. 16. 2–3 Venligst meddelt mig af adjunkt, cand. mag. Inger Saugbjerg, Horsens. 4 NEU 1895. 5 NEU 2618. 6 NEU 1896.



## *Summary*

### *Saxebro Mill*

#### *A stage in the evolution from home baking to bread factories*

On Bornholm there is still an old country bakery, Saxebro mill in the parish of Aker, that still bakes its bread in wood burning ovens. This bakery represents a connecting link between home baking and the bread industry as it exists.

Since the middle of the last century the census has shown the change in the distribution of the commercial windmills. Bakeries were built in connection with many of these mills, from which bread was delivered to the adjacent area. This development follows the cessation of home baking, and change in agriculture, as well as the transition from a system of barter to the use of money. We can also trace this transition in responses to the questionnaires sent out by the Ethnological Research Department of the National Museum; these indicate that home baking was discontinued about 1900–1920.

At first people stopped baking at home in the summer, and later all year round. In the beginning they exchanged corn for bread, and later paid for it in cash.

Many of these country bakeries have been closed down in the most recent years, as they are no longer profitable. The working hours are too long for one family to manage alone. At the same time, there are fewer and fewer customers, due to the depopulation of the rural areas, increased mobility and consequent changes in consumer patterns, which are further supported by the growth of cooperatives and supermarkets.

Baking on Bornholm has been industrialized with the growth of two country bakeries into bread factories, and the introduction of a large factory which has taken over the production of bread for the whole island.

Henrik Vensild; museumsinspektør, mag. art.

Bornholms museum

DK – 3700 Rønne.