

Koldingbogen

ÅRSTAL:	2011
FORFATTER:	Helga Steffensen
TITEL:	Rugbrødsbageriet i Bramdrup Forsamlingshus.
KORT RESUME:	En beskrivelse af tyskernes rugbrødsbagning under krigen i den nuværende loge.

RUGBRØDSBAGERIET I BRAMDRUP FORSAMLINGSHUS

AF HELGA STEFFENSEN

Fra efteråret 1943 til 15. juni 1945 fungerede Forsamlingshuset i Bramdrup som rugbrødsbageri etableret af den tyske besættelsesmagt. Andre steder som i Ryslinge på Fyn havde man indkvartering af tyske flygtninge i Forsamlingshuset i månederne lige efter 2. verdenskrig, men så vidt vides kendes ingen andre steder med et rugbrødsbageri som i Bramdrup!

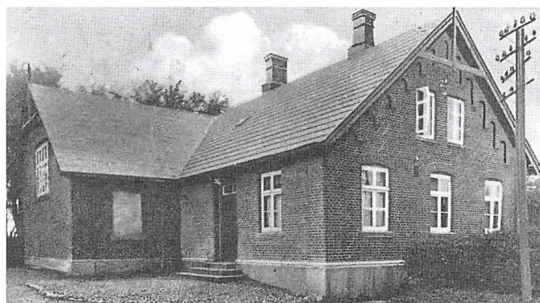
Besættelsesmagten i Sydjylland må i 1943-44 have haft behov for at indrette et bageri, der kunne levere det vitale næringsmiddel, rugbrødet, konstant og i aftalte mængder til faste tider og priser. Dvs. alt hvad der hører under det moderne samlende udtryk "logistik". Vi kender ikke beregningerne, men vi ved, hvornår planlægningsgruppen gik i gang. Det har været omkring 1. oktober 1943, for derefter blev Forsamlingshuset lukket for alle andre. Gymnastik, badminton og møder måtte ophøre, og folk der skulle have sølvbryllup el. lign. måtte f.eks. bruge Harte Forsamlingshus, hvis det var ledigt.

Ikke kun Forsamlingshuset blev beslaglagt. Hele byens "gadejord", dvs. pladsen foran kirken samt pladsen foran de nærliggende bygninger på Nørregyde: karetmageren, smeden og skolen og foran Kringsgård blev inddraget. Planlægningsgruppen brugte november, december og et par uger af januar til at fremskaffe maskiner til dejfremstillingen, få stillet

de 5 brændefyrede ovne op udenfor, lave aftaler om levering af rugmel og af brænde til ovnene, få lavet overdækning af brændet og rejsning af camouflagetelt til redskaber og til små og større biler.

VAND, ELEKTRICITET OG RUGMEL

Vand fik rugbrødsbageriet fra Bramdrupdam Vandværk. Fra starten i 1895 og til 1938-39 har Forsamlingshuset haft en brønd med en håndpumpe. Stedet ligger på højde med kirken og de gamle gårde i Bramdrup, antagelig har der været et vandskel. Bramdrupdam Vandværk er fra 1934 og leverede vand nede ved Vejlevej. Men sidst i 1930'erne blev den nedlagte Egtvedbanes vold gennembrudt, så vandledningen kunne føres mod Bramdrup.



Forsamlingshuset ca. 1930.



Arbejdspladsen set fra øst med lastbiler og kamouflagetelt.

De store gårde i Bramdrup havde jo selv vand i deres brønde og var i en række år ikke interesserede i at bruge penge på vandværksvand. Brandslukning kunne benytte sig af dammene, så Forsamlingshuset, karetmageren, smeden og dem i de mindre huse har nok været de første kunder til vandværksvandet.

Bagerigruppen på rugbrødsfabrikken var meget omhyggelig med at betale for vandforbruget i Forsamlingshuset. Fra januar 1944 til december 1944 brugte man 2000 m³. Fra januar 1945 til 13. juni 1945 blev der brugt 1045 m³. Kvitterede månedsregninger er opbevaret på Bramdrupdam Vandværk. De sidste 2 kvitteringer er særlig interessante, fordi de både har kompagninummer og underskrift af lederen. I hele perioden var prisen 1,50 kr. pr. m³. Denne pris for vand i Bramdrupdam var den samme mange år efter krigen, mens afgifter på vandet til gengæld steg!

Elektricitet fik rugbrødsbageriet fra Kolding og Oplands Højspænding. 1916 havde møller Chr. Hansen bygget et 110 volt jævnstrømsværk, som med forbedringer undervejs leverede strøm til lys og til brug f.eks. ved tærskværk i landbrugene i sognet. I 1943 overgik værket til KOH, Kolding og Oplands Højspænding, og forbrugerne kunne nu få strøm til lysnettet og ”stærkstrøm” til maskiner. Forsamlingshuset havde elektrisk strøm til lamperne, men de maskiner, der skulle bruges til dejfremstillingen til rugbrødene blev drevet af en generator med råolie. Den pris, der blev betalt for strømmen i 1944-45, viser, at der kun blev betalt for elektrisk lys.

Træet til de brændefyrede ovne udenfor, 400-500 m³ træ, blev købt i skovene syd for Kolding.

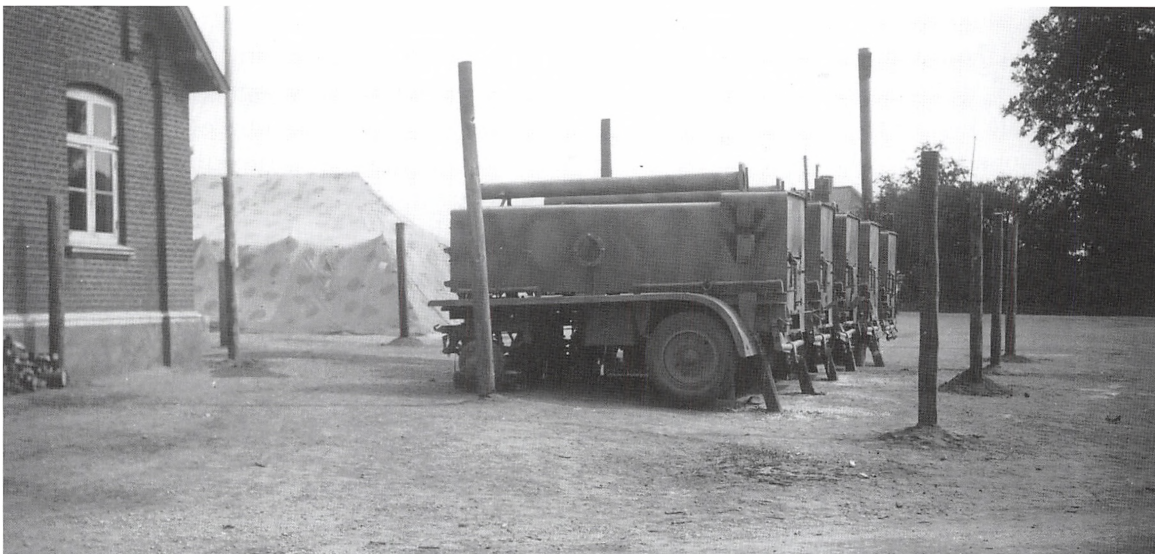
Hvor fik man rugmel fra? For 1944-45 har Varedirektoratet den oplysning, at rug er

Syd- og Sønderjyllands største kornafgrøde, 4 gange så stor som hvede, dvs. 40.800 ton. Det var den største produktion i landet. Den modne rug blev kørt fra landbrugene til møllerne, hvor den blev malet og sigtet. Besættelsesmagten købte den dér, og man må formode, at når de tyske lastbiler havde afleveret de bagte brød til de aftalte forlægninger i Syd- og Sønderjylland, f.eks. Vandel, Vardø, Oksbøl, Nymindegab og antagelig Kolding, så gik turen til møllerne for at få malet rug med retur til Bramdrup. Også de begrænsede opbevaringsmuligheder i Forsamlingshuset tyder på, at levering af rug foregik løbende.

I store tønder har der været maltekstrakt, som man købte på bryggeriet i Kolding, Slotsmøllen. Malt er udblødt, spiret byg, der tørres, ristes eller røges og tilføres lidt øl til ekstrakt. Det giver rugbrødet farve og smag.

MANDSKAB OG BILER

Graver Jes Jensen havde sin arbejdsplads på kirkegården og kom i snak med mandskabet på pladsen. Han fortæller, at bagerne var nogle ældre soldater, som passede deres arbejde og fik brødene færdige til aftalt tid. Man kan tænke sig, at hjælperne, både inde og ude, skulle holde god justits for at få plader, rengøring og klargøring til næste dejfremstilling. Det har været meget krævende at fyre op i de 5 ovne og holde ilden vedlige, det har været stabile folk. Jessen fortæller, at der ofte blev bagt brød i døgndrift. Der var dobbelt vagt om bageriet døgnet rundt, men de ældre soldater fik også tid til at indrette en grisesti i WC-bygningen på husets nordside. En gris blev jævnlige slagtet. En del af den blev brugt til madlavningen med det samme, og en del blev saltet og røget og hængt op i omklæd-



De fem bageovne opstillet, inden udhuset blev opført.

ningsrummet under scenen til senere brug, fortalte gartner Braae, som på Bramdrups vegne havde opsyn med Forsamlingshuset. Både bagere, chauffører og hjælpere var indlogeret i de omliggende huse og gårde.

På billederne ses flere typer lastbiler, og de ser ud, som om de blev holdt godt vedlige. Det menes, at der var et slags autoværksted under camouflageteltet, men så vidt vi ved, har der ikke været en større benzin- eller dieselstation.

Én ting har vi undret os over: Har tyskerne i Danmark hele krigen igennem kunnet køre med benzin/diesel i stedet for gengas? Ingen af lastbilerne ser ud til at have generator!

UDVIKLINGEN I RUGBRØDSBAGNING

Fladbrød kendes fra jernalderen, både fra bagning på lerplader ved bålet og senere i ovne. Fra 1400-1800 havde man en arnebænk ved ildstedet under den åbne skorsten og ved siden af den runde bageovn. På landet bagte man i 1700- og 1800-tallet sit rugbrød og senere også hvedebrødet selv. I byen købte man rugbrødet hos bageren, både af hensyn til træforbruget, men også af hensyn til faren for ildebrande. Fremkomsten af gasovn og senere elovn i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet fik byfamilier til selv at bage igen – i hvert fald deres hvedebrød.

I middelalderen var et "leve" et brød, hvor man brugte bygmel og senere rugmel til bagningen. Brødet kunne være af gærdej, så var holdbarheden ikke god. Det kunne også være ugæret "usyret" brød. Det kunne holde sig meget længe, f.eks. som "skonrokker" og "beskøjter", som søfolkene brugte.

Brød, og især rugbrød, har i århundreder

været det mest nødvendige fødemiddel, både for rige, men især for fattige. Også under fængselsophold, i hæere og i koncentrationslejre målte man brødrationer nøje ud. Når der ikke var brød, så det skidt ud for soldaters og fangers helbred og overlevelse. Fra ca. 1870 kender man industrielt fremstillet rugbrød. Man lavede "Fællesbagerier" i byerne, og inden bagningen satte man ofte et stempeleftryk i brødene. Kunden kunne købe mørkt eller lyst maltet, firkantet eller ovalt i skærefladen. Og brødmaskinen blev konstrueret. I 1952 kunne man for første gang købe rugbrød i skiver, som hele brød eller i mindre pakker.

Ca. 1900 begyndte man at lave bagerier ved møller og i landsbyer. I 1909 begyndte møller Hansen på Bramdrup Mølle at bage i sit nye bageri og begyndte også at køre ud på en landtur med brødsalg.

RUGBRØDSBAGNING PÅ EN GÅRD OMKRING 1900

Man bagte oftest en gang hver måned, og pigen og konen lavede ved 2-3 tiden om morgenen en dej til ca. 20 brød, hver på 3-4 kg.

Til dejen gik:

50 kg sigtet rugmel

2 spande vand

Salt og maltekstrakt

1 kg surdej (gemt fra sidste bagning).

Surdej indeholder gær- og mælkesyrebakterier og danner mælkesyre og eddikesyre, som giver rugbrød, sigtebrød og surbrød en frisk og syrlig smag. Det var en vigtig del af bagerens håndværk at sikre en god surdej. Dejen æltes af karl og pige i et par timer, ikke bare med hænderne, men ofte også oppe i dejen med fødderne!

Dejen hæver 4-6 timer og imens tændes op i ovnen. Der tages surdej fra til næste bagning. Den skal opbevares tildækket, køligt, men frostfrit. Brødene slås op og smøres med vand eller øl. Aske- og brænderester i bunden af den store ovn skræbes ud, og brødene sættes ind på den varme ovnbund ved hjælp af den lange "skydsel", en slags spade med langt skaft. Efter en lille times tid er brødene bagt, og ovnen kan åbnes og brødene tages ud.

RUGBRØDSBAGNINGEN I FORSAMLINGSHUSET

Arbejdet foregik fra 24. januar 1944 til 15. juni 1945. Opskriften og bagningen kan have lighedspunkter med bagningen på bondegården. I forgangen stod maskinerne, som blev drevet af diesel, petroleum o. lign. Der var æltemaskiner og "pølsemaskiner" med dejdeler med afskærer. I lille sal var der mellemrum med vægte. Der var sække med malet og sigtet rug til et par dages forbrug. I lille sal stod også salt i sække. Udenfor stod tønderne med maltekstrakt. I store sal var sat kraftige bordplader op, så 40 bageplader kunne stå parat til de ca. 1.200 stk. dej til en bagning. På andre reolplader kunne de nybagte brød stå og dampe af efter bagningen. Uden for huset stod det mest imponerende: De 5 jern-bageovne, hvor der blev fyret med træ. Ovnene havde hver deres fyr og skorsten, der var ført op gennem udhusbygningens tag.

Til hver bagning af 1200 brød, blev der brugt 6.000 kg rugmel, 720 liter vand samt vand til rengøring: i alt ca. 800 l pr. bagning. Bageriet har i perioder bagt både dag og nat,

og så er der gået endnu større mængder ingredienser til.

Besættelsesmagten betalte Forsamlingshuset for:

leje af hus og grund i 6 kvartaler	5.080,00 kr.
lys og kraft	564,97 kr.
vand 3.045 m ³	4.568,50 kr.

Alle betalinger er indgået til tiden.

EFTER 15. JUNI 1945

Rengøring og istandsættelse af Forsamlingshuset og omgivelserne var meget nødvendig efter rugbrødsbageriet. Mange ældre bramdruppere mindes endnu, hvordan gulve og vægge så ud, og hvordan en skrap rengøring, reparation og maling pyntede på det hele.

14. november 1945 kunne Bramdrupborgerne så mødes i huset og holde en forsinket afskedsfest for lærer J.K. Kristensen.

5. marts 1948 udbetaltes en check på 1.337,82 kr. i indkvarteringserstatning.

I 1962 blev Forsamlingshuset købt og overtaget af logen Saxon, Serapionsordenen. 2008-2009 restaurerede logen også omgivelserne og fik anlægget mod vest ved mindestenen for besættelsen 1940-45 renoveret.

I dag kan der stadig være ting og forhold, vi ikke kender om rugbrødsbageriet. Sig til, hvis I har kendskab til mere!

LITTERATUR

Kolding under Besættelsen, red. K. Baagøe og E. Ebstrup, 1946.

Besat og Befriet. Erindringer fra besættelsen i Kolding, red. Tove Jørgensen og Birgitte Dedenroth-Schou, 1995.

Erik Kjersgaard: Mad og øl i Danmarks Middelalder, 1978.