

# Saxebro mølle, mølleri og brød

Af Ann Vibeke Knudsen og Niels-Holger Larsen



Fig. 1. Et af de ældste billeder af Saxebro mølle. Der var oprindeligt stråtag på alle tre længer. På billedet har nordre længe endnu et, omend defekt, stråtag. Foto tilhører Arne Henriksen.

På landevejen mellem Rønne og Nexø, ikke langt fra Boderne, passerer man på venstre hånd den gamle Saxebro mølle. Den blev opført i 1869-70 på 12. vornedegårds parcel nr. 2, dvs. en udstykning fra Piberegård. Bageriet var allerede i fuld funktion samtidig med at daværende mølle ejer, Lars Peter Mogensén, kunne tage sin splinternye, ottekan-tede mølle med papdækket træhat i brug. Til eget brug havde Lars Peter Mogensén og hans familie et 7 fag langt bindingsværks-hus, naturligvis med stråtag og indrettet med bageri i de to vestligste fag; huset var bygget samtidig med møllen og begge bygninger stod fuldt færdige i 1870.

Den danske næringslov af 1857, som trådte i kraft 1. april 1858, betød et vendepunkt for dansk håndværk og industri. Det gamle lavsvæsen forsvandt helt og holdent; man havde nu fuld næringsfrihed i Danmark. Købstædernes privilegier som håndværks-centre forsvandt. At Saxebro mølle, og frem for alt bageriet, kom igang umiddelbart efter lovens indførelse, skal naturligvis ses som en konsekvens af de muligheder loven gav, til at udøve sit håndværk, hvor man ønskede det. Men samtidig skal etableringen af den lille bageri-virksomhed naturligvis også forstås i den større sammenhæng. Det var de bedre og mere gunstige tider, som i sig selv

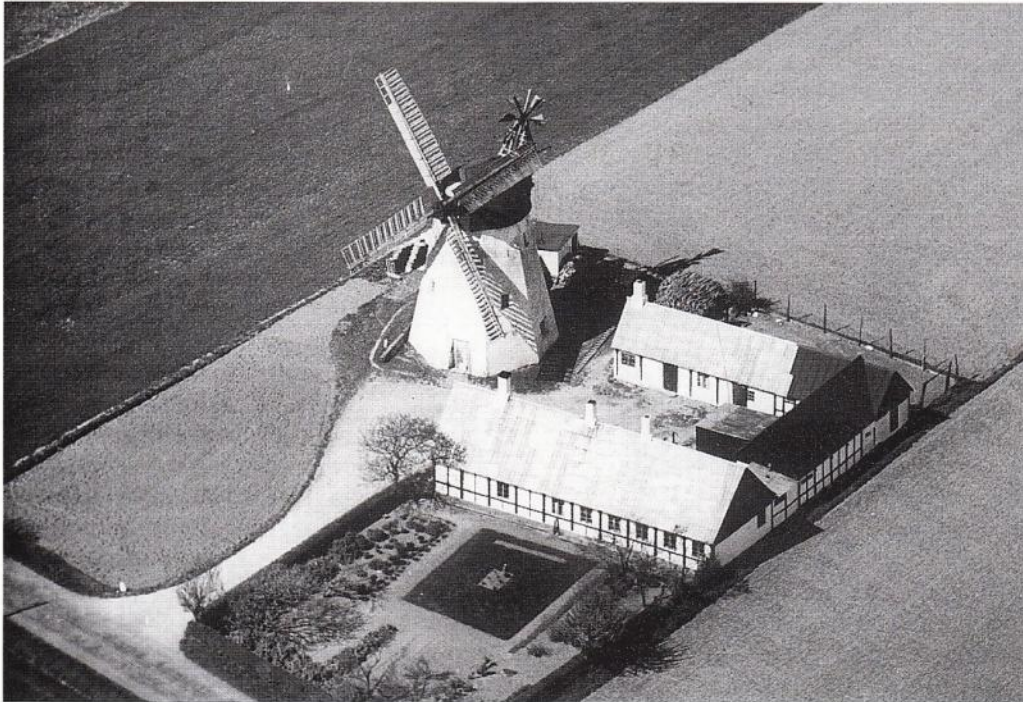


Fig. 2. Det lille trelængede mølleanlæg med sirlig prydhave. Foto Sylvest ca. 1950.

åbnede vejen for den mere lempelige lovgivning.

Allerede i 1873 fik møllen imidlertid ny ejer: Møller Marcus Elias Nørregaard. Han udvidede stuehuset med 3 fag, således det nu var 10 fag langt. I blot to af fagene havde han fået plads til både kostald, lo og lade. Bageriet blev udvidet, så det nu var 3 fag stort, og det har formentlig betydet, at mølleren byggede den kun tre år gamle bagerovn større. Endelig var der kommet endnu en længe til på 6 fag, placeret ca. 10 meter nord for stuehuset. Huset skulle især benyttes til opbevaring af brænde til det åbenbart allerede velfungerende bageri.

I 1884 hed ejeren i følge en brandtaksation Jens A. Jensen, men allerede i 1890 boede (ifølge en folketælling) Bent Hansen Stanislav Kjøller, møller, med familie samt en møllersvend og en bagersvend på møllen. I

1880'erne kom tværbygningen til, således at bygningskomplekset nu fremstod som det lille trelængede anlæg, vi kender i dag. Andre småbygninger kom efterhånden til, især i dette århundrede, bl.a. små maskinhuse.

I 1892 blev møllen solgt til Marcus L. Valdemar Munch og i 1902 til Hans Henrik Hansen.

I 1920 blev Saxebro mølle overtaget af Marius Sofus Henriksen, f. 1881, og gift 1906 med Anna Bech. Begge var af møllerfamilie: Marius Henriksen var født på Baunehøj ved siden af det, der senere blev til Valsemøllen i Åkirkeby og Anna Bech var fra stubmøllen i Svaneke. Valsemøllen var blevet opført i 1867 af Marius Henriksens bedstefar; hans far overtog den i 1873, hvorefter den kom til at hedde Henriksens mølle, senere Søndre eller Sønner mølle.

Marius Henriksen havde stået i lære som

bager i Allinge i 2 år fra 1896. I 1898 rejste han til København og fik en læreplads i en bagerforretning i Tordenskjoldsgade.

Efter nogle år som bager i Allinge igen, erhvervede familien Henriksen Saxebro mølle af Hans Henrik Hansen og moderniserede den straks efter med valse- og sigteværk samt motor til møllen og senere også til bageriet.

På Marcus Henriksens tid fremstillede man tre forskellige slags brød på bageriet: rugbrød, sigtebrød og hvedebrød samt tvebakker. Man bagte også de kommianskringler, »kommianskringler«, som er så typiske for Bornholm. Arbejdsdagen startede ved 4-tiden om morgenen. Først og fremmest skulle der tændes op i ovnen, samtidig med at rugbrødsdejen, der var blevet lagt om aftenen, skulle æltes godt igennem i dejæltmaskinen, der havde en hestetrukken æltekrog. Selve truget måtte man skubbe manuelt.

Man brugte »sur« som hævemiddel i rugbrødene. Det var dejen fra dagen før, der var blevet skrabet af æltekarret med en særlig jernskraber og anbragt i en sæk i den kølige kælder. »Suren« blev lagt om aftenen, så den kunne nå at hæve første gang, inden den skulle æltes færdig og formes til brød. Rugbrødet blev fremstillet af rugmel, lunkent vand, salt, »sur« og gær.

Bageren havde fyldt brænde i ovnen straks efter forrige dags bagning, så det var godt tørt. Med en visk halm og en petroleumspind var det derfor ingen sag at få ild. Det tog nogle timer at få varmet ovnen godt op og i mellemtiden skulle rugbrødsdejen æltes færdig, vejes af på en vægt i passende portioner, »virkes op«, gennemæltes og »langes ud«, formes af mester til brød. Brødene skulle pensles med olie (senere pulver rørt op med vand) på siderne, for at de ikke skulle hænge sammen. Endelig blev de stemplet: »M. Henriksen« og strøget med vand.

Når ovnen var tilstrækkelig varm, blev gløderne raget ud og ned i en rist foran ov-



Fig. 3. Bagemester Marius Sofus Henriksen, f. på Baunehøj ved den senere Valsemølle i Åkirkeby 1881, købte Saxebro mølle i 1920 og drev den indtil sin død i 1960. To af hans fire børn, Arne og Edith Henriksen, fortsatte mølledriften indtil 1986. Ukendt fotograf.

nen og »herden«, ovnbunden, blev fejlet grundigt med en våd visk. I gammel tid blev rugbrødene bagt direkte på herden; senere brugte man jernplader og bradepander.

Når rugbrødene var hævet færdige, skulle de et for et sættes i ovnen på en »stage«. For at være sikker på, at brødene blev anbragt ordentligt inde i ovnen, benyttede man sig af de samme petroleumspinde, som man brugte, når man fyrede op. En tændt pind i et brød oplyste ovnenrummet. For at undgå for stærk varme fra ovnens sider, skubbede, »skuede« man »sidetræerne« ind i ovnen som beskyttelse.

Når brødene var bagt færdige, det tog ca.



Fig. 4. Bagemester Marius Henriksen. Den gamle brødvogn holder foran indgangen til butik og bageri. Indtil 1950 kørte mølleren ud med friskbagt brød til egnens beboere hver dag. Foto Niels Elswing, Nationalmuseet, 1951.

2 timer, blev de lagt på »brættet« ved siden af ovnen. De blev blanket med vand, vendt og børstet. Endelig blev de færdige brød anbragt i reolen ved siden af døren ind til butikken. Til allersidst blev ovnen gjort klar til næste dags bagning.

Rugbrød var i Marius Henriksens tid det man bagte mest af; men der blev også slået dej op til sigtebrød og hvedebrød, som skulle bages i ovnen, når rugbrødene var færdige. Det kunne ofte være nødvendigt at fyre ovnen op igen for at få bagt de sidste brød.

Man bagte hele formiddagen og først ved middagstid var bageren klar til at køre ud til kunderne med de nybagte brød. Det meste af brødet fra en bagning blev solgt på en sådan brødrute; noget blev dog også solgt fra den lille butik. Marius Henriksen måtte langt

omkring på sin daglige brødrute. Folk spiste meget mere brød dengang end nu og man var vant til at købe en god del af sine madvarer af handlende, der kørte fra gård til gård. Endelig havde man ikke mulighed for »lige« at køre ud og handle ind; det var i hestekøretøjernes tid. Indtil ca. 1950 kørte man brødtur hver dag; fra begyndelsen af krigen, i 1940, var det ikke tilladt at bringe brød ud med bil. Man måtte igen ty til det gammeldags hestekøretøj. I 1956 anskaffede man sig igen en bil, men da kørte man blot ud med brød et par gange om ugen.

Juletiden var særlig travl for bagerfamilien. Folk kom med småkagedåserne for at få dem fyldt op; der skulle mange »kommianskringler« til fyldet til gåsen eller anden. Der skulle også ekstra meget sigtebrød til den

Fig. 5. Bagermester Marius Henriksen skiller de nybagte brød fra hinanden. Brødene, der er bagt på plader i ovnen, er anbragt med undersiden opad for at blive børstet rene. Arbejdet foregår på et bræt, som til lejligheden er anbragt ud fra væggen. Foto Niels Elswing, Nationalmuseet, 1951.



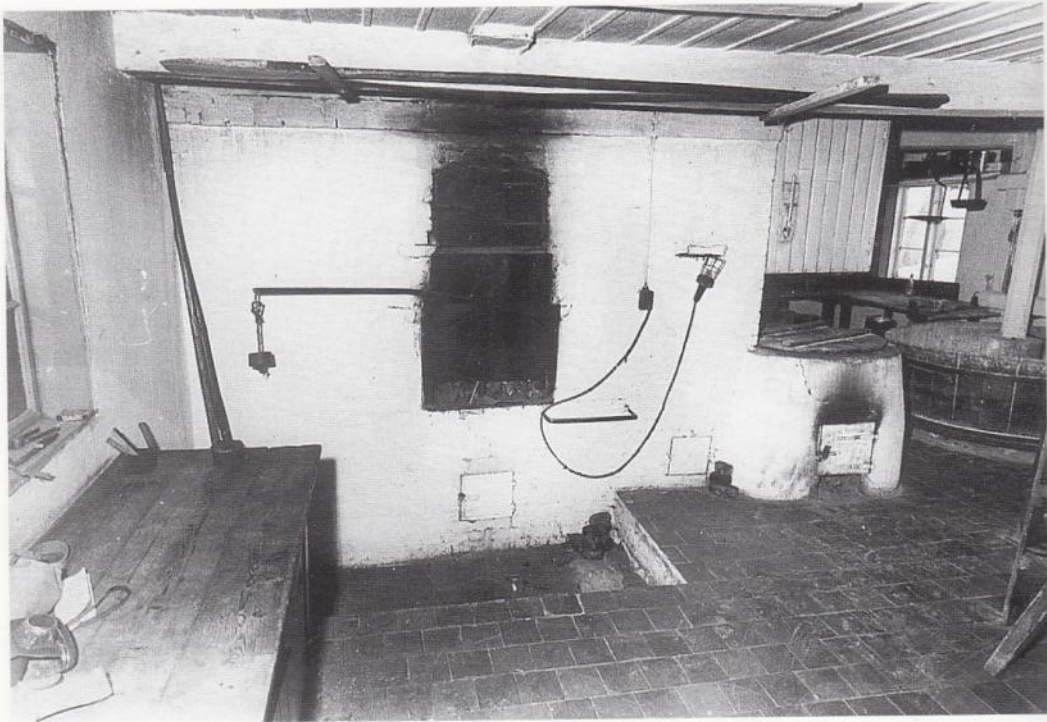
gode mad i julen og endelig må der have været en særlig liflig duft i det gamle bageri, når folk i juledagene kom med deres stegesøer med gåse-, ande- og flæskesteg, som skulle steges i den store bagerovn.

I 1959 blev møllen overtaget af de to søskende, Arne og Edith Henriksen. De fortsatte med at bage de brød, som de havde lært at bage af deres far. Lidt blev naturligvis ændret med årene, bl.a. holdt man op med at bruge det gamle brødstempel. Men efterhånden kom der flere og flere kager til: Sandkager, forskellige småkager og lagkagebunde. Egentlig var det en teknisk nyhed, der var skyld i denne udvikling: De to søskende erhvervede en stor elektrisk piske- eller røremaskine, som gjorde det meget mere rationelt at fremstille det lækre kagebrød. Samtidig blev det nemmere at fremstille »kommianskringler«: Man brugte maskinens pølsehorn, så fik man dejen presset ud i jævn tykkelse og i passende længder. I faderens tid havde det været et meget langsomt arbejde at bage »kommianskringler«. For da skulle dejen i passende stykker i pølseform trilles i kommen. Med et rask sving fik man en dobbeltslyngning på den dermed færdige kringle. Derefter skulle kringlerne »raskes«, hæves, i raskeskabet, før de blev bagt helt tørre i ovnen. Mange steder havde man også hævet kringlerne ved at dykke dem i lunkent vand i murgryden.



Fig. 6 Fyrretræspinde, »petroleumspinde«, suger petroleum fra en beholder, der er en gammel mølletærning. Pindene blev brugt til at fyre op i bagerovnen og til at lyse ovnen op, når brødene skulle tages ind og ud. Foto Niels Elswing, Nationalmuseet, 1951.

ANN VIBEKE KNUDSEN OG NIELS-HOLGER LARSEN



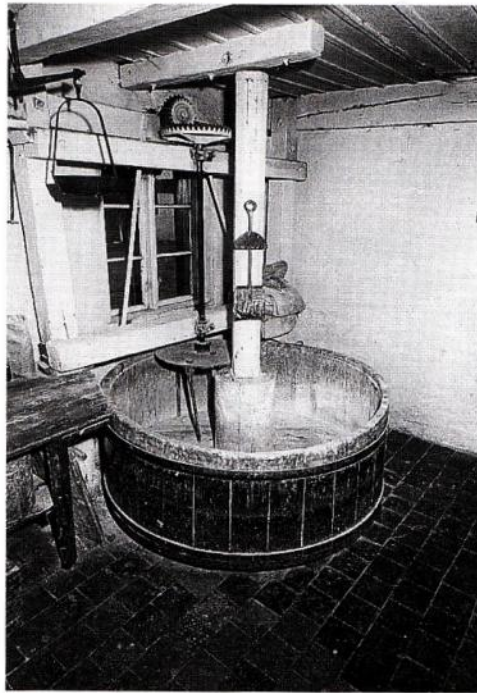
Mest berømt blev familien for lagkagebundene, som de leverede til kongefamilien, bl.a. til prinsesse Anne-Maries bryllup med Kong Konstantin af Grækenland. De var fremstillet af en god sukkerbrødsdej med særlig mange æg i; de gamle lagkageforme hænger endnu sirligt i det gamle bageri. Det var søsteren Edith, der stod for den finere kagebagning. Hun havde været på husholdningsskole i 1935 hos Hansigne Hansen på Søndregård i Nylars og havde også deltaget i husholdningskurser på en højskole på den anden side af vandet.

Opskrifterne er en godt bevaret hemmelighed, som Arne Henriksen vogter over. Faderens håndskrevne opskrifter fra læretiden i København og årene i Allinge, er endnu bevaret i bedste stand; de har været en god kilde at øse af og sidst i bogen er der endog tegningsforslag til dekoration af lagkager. Måske lod Marius Henriksen sig inspirere af en fornem tysk bog, som endnu befinder sig i møllerens gemmer og som er forsynet med fine farvelagte kagegengivelser fra omkring 1913: »Torten Verzierungen«. Også Edith Henriksen var flittig til at samle opskrifter: I en sirligt ført protokol kan man finde opskrifter på brød og kager og anden form for madlavning; opskrifterne blev især samlet ind på husholdningskurserne. Her skrev de unge piger også opskrifter af efter hinanden og Edith Henriksen havde bl.a. en sandkage, hun kaldte for »Stangegårdskagen« og en anden »Lauegårdskagen«.

Efter Marius Henriksens død i 1960 drev

*Fig. 7. Bageriet med den store bagerovn. Den største og nederste jernlem er indfyringen til ovnen, ovenover bag den mindre lem, røgkanalerne. Til højre for ovnen ses den store murgryde med raske-skabet over og længst til højre det store bødkrede æltekar. Foto J. Gell, 1958.*

*Fig. 8. Reolen i bageriet, hvor man anbragte de nybagte brød. Til højre for reolen ses butikken med udgang til gården. Foto J. Gell, 1958.*



*Fig. 9. Det stavbyggede æltekrug med æltekrug og trækanordning, der oprindeligt var koblet til en hestetang i gården, men som fra 1927 blev trukket af en motor. På stolpen midt i karret er anbragt de jernskræbere, som man, formentlig lige så længe karret var i brug, brugte til at skrabe dej af siderne, dej som blev brugt som »sur«, surdej, dvs. hæve-middel. Foto J. Gell, 1958.*

sønnen Arne og datteren Edith mølle og bageri videre til 1986, hvorefter driften af bageriet blev indstillet. Der blev dog flere år efter stadig malet lidt skrå til foder. Edith Henriksen døde i 1993

Det velbevarede, gamle bageri er endnu intakt og i god stand, selv om det er 10 år siden, der sidst blev bagt i den store ovn. Bageri, butik, pigekammer, køkken og spisekammer optager de 5 vestligste fag i det 10 fag lange stuehus. Når man fra den brolagte, næsten helt nøgne, gårdsplads træder ind i butikken, blændes man af den flotte farveholdning: De italienskrøde, kalkede vægge med træværket i en flot grøn kontrastfarve. I

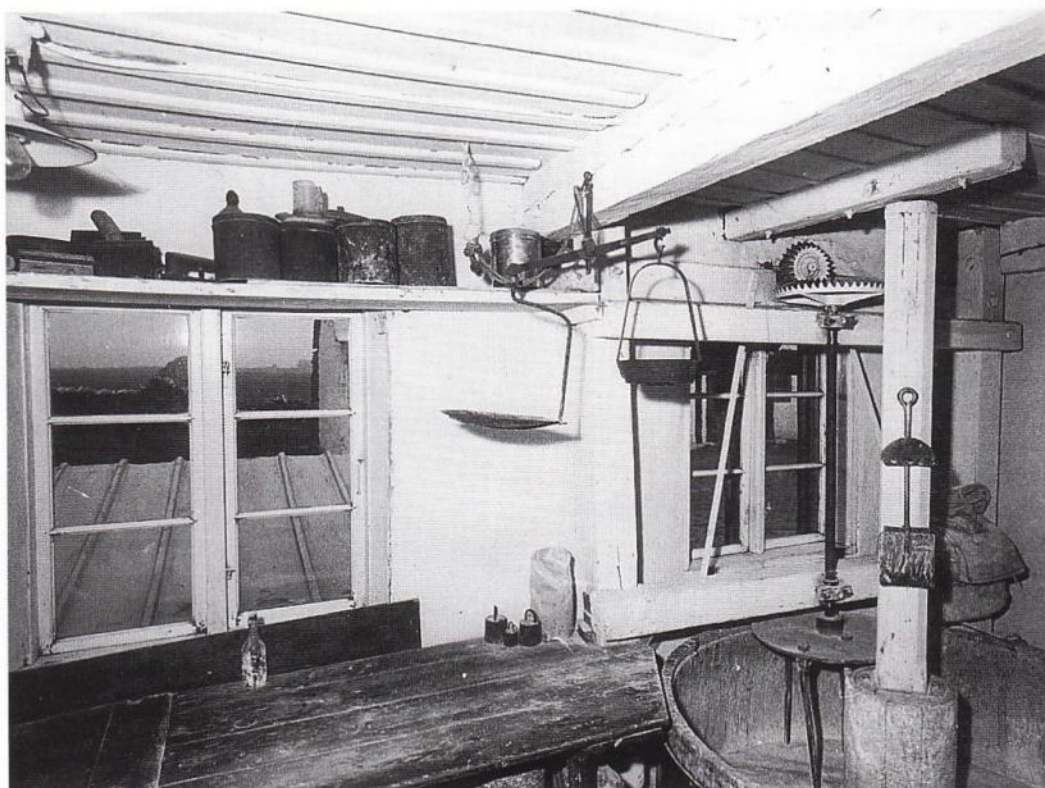


Fig. 10. Vinduesvæg i bageriet ud mod gårdspladsen. På bjælken over arbejdsbordet hænger den vægt, hvor- med man vejede rugbrødsdejen af. Foto J. Gell, 1958.

butikken var der blot to møbler: En disk langs vinduesvæggen hvor den lille butiks vægt og et stativ med indpakningspapir havde sin plads og langs bagvæggen en brødreol, hvor skærekager, småkager, forskellige dåser, indpakningspapir mv. blev opbevaret. Fra butikken kan man dels komme ind i familiens dagligstue, dels ud i bageriet. Den store bagerovn fylder næsten en tredjedel af rummet. Bag en jernlem finder man indfyrringen til selve ovnrummet og bag lemmen ovenover røgkanalerne til ovnen. Ved siden af ved hjørnet er der en murgryde med et raskeskab over, hvor man, ved at fjerne klodser i murgrydens låg og raskeskabets bund, kunne lede damp ind i skabet, som blev benyttet til raskning, hævning, af det finere brød. Ved siden af ovnen ud mod gård-

en er placeret arbejdsborde; under et af dem står et stort æltetrug fra familiens gamle stubmølle i Svaneke, og under et vindue ud mod gården det store stavbyggede kar med en ælteanordning, som oprindeligt blev trukket af en hestegang i gården, men som siden 1927, hvor familien anskaffede den første bil, blev trukket af en motor. Der er stadig spor i gårdens brolægningen efter den gamle hestegang. Først i 1942 blev der indlagt elektricitet i bageriet. Ved siden af døren ind til butikken findes en reol, hvori de nybagte brød blev anbragt.

Der bliver stadig bagt både sigtebrød, småkager og andet godt af bageren på Saxebro mølle. Men nu blot i en moderne elovn til egen, bekendtes og nysgerrige besøgendes store glæde.



SAXEBRO MØLLE, MØLLERI OG BRØD

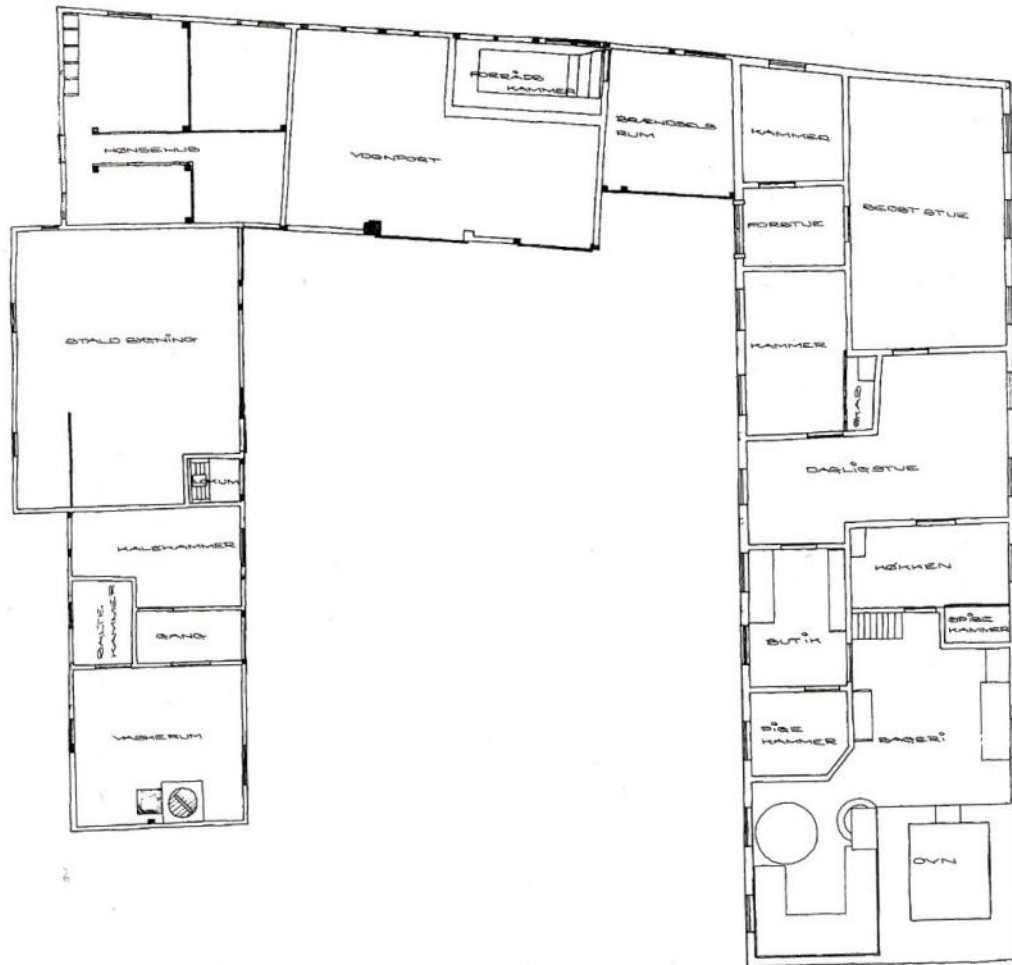


Fig. 11. Plan af stuehus og længer. Tegning Bornholms tekniske Skole, 1975.

*Saxebro mølle - kort beskrevet*

Møllen er en hollandsk, ottekantet, pudset og kalket stenmølle med papklædt bådhat, og forsynet med selvkrøjer og selvsvikker. Møllen kan tillige drives med en motor.

I dag er møllen ikke i fuld funktion, men der males lidt "skråning" på en eldrevet kværn. Vinger og vindrose har ikke været i brug siden 1958; begge dele er dog delvis bevaret. En valsestol er demonteret, men bevaret i møllen. En del af det indre, såsom sigter og elevatorer er fjernet for en del år siden.

Som helhed trænger møllen til at blive istandsat for ikke at skulle forgå, men møllen holdes tæt på tag og fag, og den er pæn og ryddelig, selvom den trænger til en udvendig kalkning.

*Om de bornholmske møller*

Til forståelse af Saxebro mølle som mølletype gives i det følgende en kort forklaring om de bornholmske møller.

Bornholm har haft mange møller, både vandmøller og vindmøller. Som kurven på

fig. 12 viser, var der i begyndelsen af 1800-tallet ca. 90 møller af hver art. Herefter daledede antallet af vandmøller, medens antallet af vindmøller var lidt stigende indtil slutningen af 1800-tallet. Omkring 1900 var antallet af vindmøller dalet til 70. Antallet af vandmøller var samtidig dalet til ca. 15.

I dag er der kun bevaret 3 vandmøller og 13 vindmøller, hvoraf de tre er stubmøller. To af vandmøllerne er fredede, foruden de tre stubmøller og 4 hollandske møller.

Vindmøllerne kan opdeles i to typer: stubmøller, som f.eks. Egeby mølle, og hollandske møller, såsom Valsemøllen, Limensgade mølle, Myreagre mølle og Saxebro mølle.

De hollandske møller kan deles i to grupper: træmøller og stenmøller. Stenmøller synes at have været mest almindelige på Syd-bornholm.

I tidsrummet 1860-80 blev der opført flere stenmøller i Åker; bl.a. kender vi følgende: Myreagre 1865, Valsemøllen 1867, Saxebro mølle 1870, Hundshale mølle 1872, og Limensgade 1873. Der blev i samme pe-

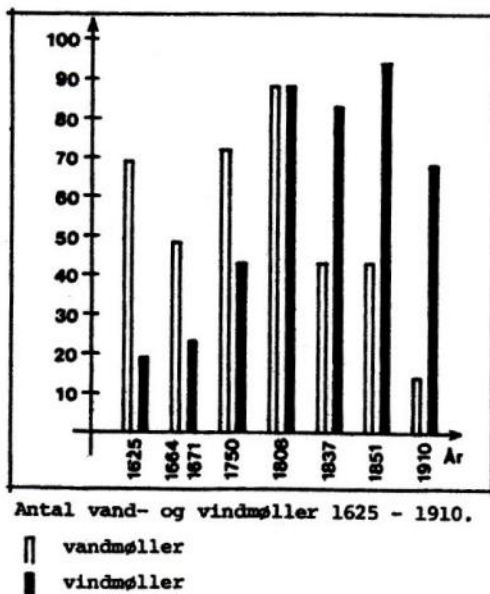


Fig. 12. Kurve fra: Kulturhistoriske interesseområder, Bornholms Amtskommune 1983.

riode desuden opført flere træmøller.

Det typiske ved en hollandsk mølle er, at hatten med vinger kan drejes, for at vingerne kan stå ret op mod vinden. På stubmøllerne skulle hele møllen drejes.

Der er teknisk set flere måder at dreje hatten på. Det traditionelle var, at møllen havde en svans, dvs. et langt stykke tømmer, som rakte fra hatten og helt ned til jorden, hvorfra man kunne dreje hatten ved hjælp af et drejespil med kæder, som blev fastgjort til jernringe i jorden rundt om møllen. Svansen var stabiliseret med afstivere, som var forbundet til udragende "krøjbjælker". Sådan var alle de hollandske møller på Bornholm konstrueret i 1800-tallet. De havde også alle vinger med sejl, dvs. at der blev udspændt sejl på vingernes "hækværk", trægitteret på vingerne. Ved at rulle sejlet mere eller mindre ud kunne man regulere vingernes hastighed afhængig af vindens kraft.

Både krøjningen med svans og spil og udspænding og regulering af sejlene var besværlig. Det havde opfindsomme engelske møllebyggere imidlertid fundet bedre tekniske løsninger på allerede i slutningen af 1700-tallet; men det blev først langsomt indført i Danmark, og på Bornholm godt hundrede år senere omkring 1900.

Der skelnes mellem to typer møllehatter; bådhaten ligner en omvendt båd, og løghatten et løg med spidsen opad.

#### *Saxebro mølle gennem tiden*

Fra en brandtaksation kender vi møllens byggeår 1870, og prisen 2990 rigsdaler. Der er tillige en beskrivelse af selve møllen og dens udstyr, og hvad hver del kostede.

Det kan kort berettes, at møllen havde tre etager. Det er bemærkelsesværdigt, at møllehatten, en bådhat, fra starten var papbeklædt.

Indvendig var der 2 almindelige stenkværne, en skalkværn til afskalning af kornet, et valseværk formentlig til maling af gryn, og der var rensværk og sigter.

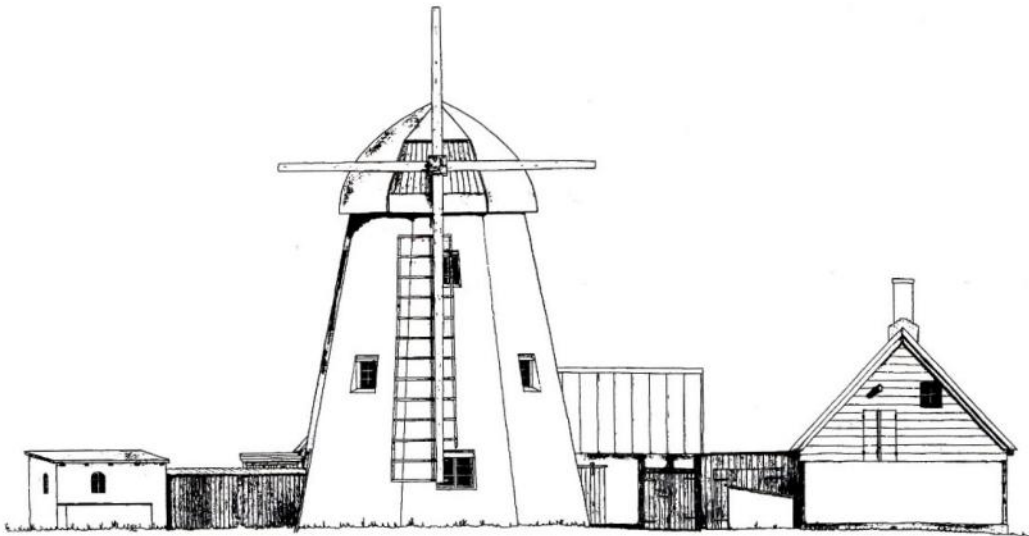


Fig. 13. Opstalt af møllen og længerne set fra vest. Tegning Bornholms tekniske Skole, 1975.

Møllen er siden forandret noget. Der blev bl.a. lagt en ekstra etage ind i selve hatten, som fik et gulv.

Saxebro fik sin selvsvikning og selvkrøjning i 1912. Svansen og de lange udragende "krøjehorn", hvor stiverne til svansen sad fast på, blev fjernet. Bag på møllehatten blev der nu bygget et stativ med en vindrose. Hele hatten blev løftet så meget, at der kunne lægges en "krøjering" på møllekroppens toprem. Krøjeringen er en cirkulær tandkrans af støbejern som ligger fast, og her fra er der via tandhjul og en lang lodret jernaksel forbindelse op til vindrosen. Systemet virker sådan, at vinden drejer vindrosen, og drejer derved hatten langsomt indtil vinden går på langs af vindrosen, som nu går i stå. På denne måde er møllen altid drejet op mod vinden, og benævnes som en "selvkrøjer".

Vingerne som var sejlførende blev ligeledes ændret til "selvsvikning". De fik jalousier som kunne drejes automatisk med en sindrig mekanisme. Princippet var, at jalousierne lukkede mere eller mindre, afhængig

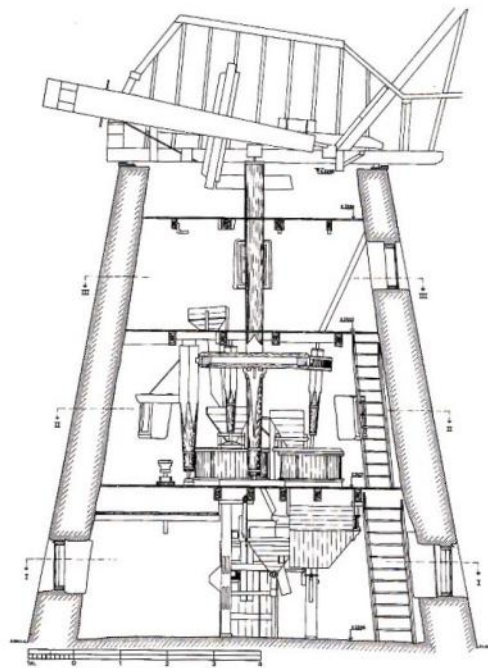


Fig. 14. Snit gennem møllen, set fra syd. Bornholms Tekniske Skole, 1976.

af vindhastigheden, for derved at holde møllevingerne i samme hastighed.

Jalousierne eller klapperne, som de også kaldes, blev forbundet til lange stænger, som igen var forbundet til en "edderkop" yderst på enden af akslen. Edderkoppens arme kunne ved forskydning lukke klapperne mere eller mindre. Selve reguleringen skete dog bag på møllehatten med en lang udragende træarm, hvorfra der hængte en kæde helt ned til jorden. For enden af kæden blev der hængt lodder til regulering af hastighed, alt efter vindtryk og belastning i møllen. Forbindelsen mellem edderkop og armen var "ladestokken"; en lang gennemboret jernaksel midt i træakslen. Gennemboringen af akslen skete på stedet, og har nok krævet håndværksmæssig dygtighed og snilde, men det var møllebyggerne da også kendte for. Tænk blot på den navnkundige Gaalaas Hansen og hans far Otto Hansen, som lærte sine sønner møllebyggerfaget.

Denne ændring var en stor lettelse i det daglige arbejde med møllen, som nu kunne køre mere jævnt og stabilt, uden større indsats fra mølleren.

Møllen kørte dog kun når der var "møllebør"; vind nok til at vingerne kunne dreje.

Det kunne dog løses med en motor, som det ligeledes blev mere udbredt at installere

i møllerne fra begyndelsen af dette århundrede. Marius Henriksen forsynede Saxebro mølle med motor i 1927, samt en ny valsestol og sigteværk. 1932 blev motoren udskiftet med den nuværende Junker dieselmotor.

I dag drives den lille kværn til skråning med en elmotor.

Bortset fra sigteværker og den demonterede valsestol er møllen meget intakt, og kan "nemt" rekonstrueres, bl.a. fordi der findes gode billeder af møllen samt ikke mindst en nøjagtig opmåling, udført af elever fra Bornholms Tekniske Skole i 1976.

Og Arne Henriksen holder stadig liv i møllen og tilser den dagligt.

#### *Litteratur m.v.*

Oplysningerne om bygningerne er hentet i Brandtaksationsprotokollen for Aaker 1858 til 1900, Landsarkivet.

Både mølle og det trelængede anlæg blev opmålt i 1975-76 af byggeteknikere fra Teknisk Skole i Rønne.

Film fra 1951 »Landbageren«, produktion Dansk Kulturfilm for Nationalmuseet, optaget i Tejn og Saxebro, fotograf John E. Carrebye, sagkyndig Hans Lassen.

Henrik Vensild har skrevet om bageriet i tidsskriftet Folk og Kultur 1974: Saxebro Mølle, Et stadium i udviklingen fra hjemmebakning til brødfabrik.