

Bager Müller

af Bent E. Hansen februar 2014

I 1888 skriver lærer L. Højmark fra Bording i Herning Folkeblad:

Det er længe siden, læserne har hørt noget fra os her oppe i den østlige del af Hammerum Herred. Her sker ikke noget videværdigt, livet går sin jævne, trevne gang med slid og slæb, og derfor har Deres brevskriver givet sig god tid.... Men vor holdeplads bliver nu station og stationsbygningen nærmer stærkt sin fuldendelse..... Der er sidste år bygget en del ved stationen. Købmand J. C. Nielsen har opført en større bygning, hvor han i fremtiden agter at drive sin efter egnens forhold betydelige købmandsforretning. Til næste år vil der sandsynligvis blive opført flere bygninger..... Endelig må jeg ikke glemme at fortælle, at der er bygget et andelsmejeri her i Bording.

Meget var nu ikke bygget i 1888. Kun vel et par stykker bl.a ledvogterhuset. Men de følgende år blev der som forudsagt af lærer Højmark bygget flere huse. Bredgade 1 var blandt de allerførste. Som den anden forretning i Bording kom bageren til. Lærer L. Højmark skrev igen i 1915 om den første bager:

Den, der begyndte først i Stationsbyen var bager G. Müller. Han er født i København i 1851 med et ægte københavnerhumør og lærte bageriet i sin fødeby. Efter at være udlært kom han til Lübeck og gennemrejste på fagets vegne Tyskland på kryds og tværs. Han begyndte i Bording 1890. Fire bagere havde den ene efter den anden før ham begyndt forretning; men det var blevet ved begyndelsen og havde ikke kunnet gå, så udsigterne var ikke særlig lyse. Men Müller tog fat med godt humør og trøstig mod, hans hustru stod ham trolig bi, og det gik; i førstningen rigtignok kun småt, så der i en uge kun solgtes 36 rugbrød.

Først kørte han rugbrød ud til forhandlerne på en trillebør, senere fik han en almindelig trækvogn. Nu har han selv køretøj og bager ca. 30 tdr. rug om ugen, ligesom også salget af hvedebrød er vokset i samme forhold. Et par konkurrenter har han haft; men de er flyttede bort igen, så han nu er ene på pladsen. Hans søn er hjemme og hjælper ham.

*Bager Müllers
bagerforretning,
Bredgade 1, bygget
omkring 1890.*



Selvom Bager Müller var københavner faldt han hurtigt til i det jyske.

Han blev hurtigt accepteret, for han var en dygtig og ihærdig mand der kunne bage brød, som folk kunne lide. Og så havde han et godt og smittende humør.

Brødet bragte han ud, i begyndelsen ved hjælp af en trillebør, men senere med hest og hestevogn.

Han var nok udlært i København, men hans rejse rundt i Europa som naver lærte ham også meget ud i bagerkunsten. Og så var han så heldig at finde en sød og dygtig kone, Dora Wienbrand, fra Husum i Tyskland. Hun hjalp sammen med flere medhjælpere til i forretningen. Sammen fik de 3 børn, 2 døtre og en søn som senere overtog bagerforretningen.

Han kunne også meget mere end bage brød. For eks. kunne han også barbere folk – ligesom også smeden kunne:

... På dette felt (barbering) havde smeden en alvorlig konkurrent i bageren. Han forstod sig lige godt på flødeskum og barberskum, og han havde vist nok de fleste kunder blandt de fine karle i byen...

En barbering kostede 10 øre.



Foto af bager G. Müller og hustru, Dora Wienbrand fra Husum i Tyskland. De kom til Bording i 1890. Sammen fik de tre børn.

Bageren på Bredgade 1 hed Müller helt frem til 1950'erne. Først var det G. Müller, senere overtog sønnen bagerforretningen og videreførte det i samme ånd som faderen og måske på samme måde. Olav Jonassen fortæller i Egnsbogen 2005 om sin

barndommen følgende om bager Müller:

Nederst på Bredgade og tættest ved jernbanen lå bageriet. Først i 50'erne var det bager Müller, der var bager her. Når han lavede rugbrød hældte han mel, vand etc. i et stort trækar, der stod på gulvet. Så trådte han ud af sine træsko og direkte ned i dejen, som han æltede med fødderne rundt i karet. De færdige rugbrød blev fra ovnen lagt ud i en lille tilbygning, hvorfra det duftede skønt fra de varme brød. At stå uden for bageriet ved luftkanalen var en sand fryd af brøddufte. Når bager Müller var færdig med at bage, spændte han sine to nordbagger for en vogn og kørte på landtur med brød til bønderne. Så kunne de få deres korn tilbage i en anden form.



*Bager
Müller
sammen
med hesten
Klaus, som
han brugte,
når brød
skulle
fragtes ud
til kunderne.*

Meget anderledes var det nok ikke fra dengang faderen var i bageriet. Der var kommet en hest mere til, men brød blev stadig bragt ud.

Måden det blev lavet på var nok ikke så forskelligt. At ælte dej med fødderne var en god og effektiv måde, som den gamle Müller sandsynligvis også gjorde. Måske de var renvaskede. Brødene var dengang som i 50'erne ganske store.

Bagerne Müller husker folk som dygtige bagere. Ja, sjovt nok har Bording altid haft dygtige bagere, som var og er kendt viden om, og som man gerne kommer langvejs fra for at tilfredsstille sin hunger for noget godt.

Karakteristisk for Müller og de første erhvervsdrivende i Bording var, at de var særlig aktive og havde masser af initiativer og gå-på-mod. Sådan er det vel til alle tider dengang som i dag.



Bager Müller og hustru sammen med øvrige personale set fra bagsiden af huset.