

En gåtur rundt til Roskildes nedlagte købmandsgårde



Roskilde Domkirke



Djalma Lunds Gaard

Udgivet af Roskilde-Egnens Turistforening - www.roskildeturist.dk

Tekst: © Lotte Fang -Borup - Foto: © Søren Birkelund Hansen

NORDEA
FONDEN

Gå en tur til nogle af Roskildes købmandsgårde.

I 1700 tallet var der 6 -7 store købmandsgårde i Roskilde. Det var gårde, som lå midt inde i byen. I forhuset ud mod gaden var der krambod og gæstgiveri. Her boede også købmandsfamilien. I sidebygninger og mellebygninger var der stalde, bryggeri, brændevinsbrænderi, studeopdræt, garvning, lysestøberi, lagre til kramboden og ikke mindst landbrugsbygninger til den jord, som hørte til købmandsgården og som blev drevet, som ganske almindeligt landbrug.

I 1800 tallet blev disse gårde endnu større og deres funktioner udvidet med for eksempel tømmerhandel, lysestøbning og garvning. Samtidig blev kramboden til egentlige købmandsbutikker. Købmandsgårdene var på deres måde et vel assorteret varehus. Samtidig med udvidelsen af de store købmandsgårde opstod både mellemstore købmandsgårde og helt små købmandsbutikker, hvor et ægtepar passede gesjæften alene. I de store købmandsgårde kunne mellem 15 – 25 personer, ikke alene have deres udkomme, men også deres bolig i købmandsgården. I løbet af 1800 tallet blev det de mellemstore købmandsgårde, som dominerede bybilledet.

Da købmandsgårdene næsten alle havde de samme funktioner, bliver fortællinger herom fordelt mellem de 3 gårde, som indgår i turen. Fra o. 1840 begyndte den gyldne tid for kornhandlen i Roskilde. Købmændene solgte ikke alene deres eget korn, men videresolgte også kornet fra handlen med bønderne. Roskilde var på det nærmeste center for kornhandlen på Sjælland. Hovedparten gik til København, men der blev også eksporteret korn til England.

[Gå fra Turistbureauet frem til Algade. Et stykke fremme på venstre hånd ligger købmandsgården, Algade 9.](#)

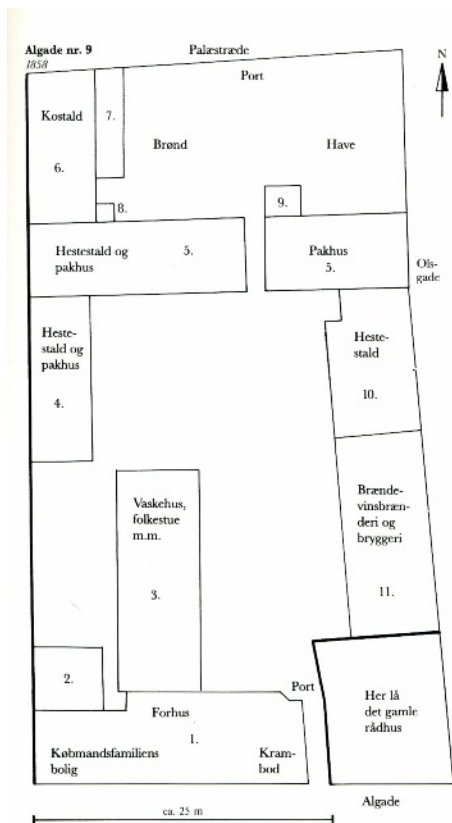


Købmandsgården kaldes: Djalmar Lunds Gård efter den købmand, som ejede gården 1908-23. Gården var fra 1790 i familien Brønniches eje. Denne familie ejede, sammen med familierne Bruun, Borch og Kornerup de store købmandsgårde. Det var familier, som betød noget i byen.

Det var vigtigt for købmændene at tiltrække sig så mange bønder, som muligt. De kom for at afsætte deres varer: korn, smør og æg. Selv om mange bondegårde var næsten selvforsynende, så var der ting, som skulle købes hos købmanden i Roskilde: salt, tobak, brændevin, kolonialvarer og porcelæn. Når bonden kom til byen enten alene eller med familien, så holdt de altid ind hos og handlede med den samme købmand. Der var naturligvis konkurrence købmændene imellem. Det var vigtigt, at have mange bondefamilier tilknyttet gården. Naturligvis holdt købmændene øje med hinanden: hvor mange og hvilke besøgende, var der i de andre købmandsgårde. For at undgå, at forbipasserende kunne overse gårdspladsen i købmandsgården, var der det

fællestræk ved portåbninger i Roskildes store købmandsgårde, at de enten drejede den lidt til høje eller venstre. I Algade 9 er det tydeligt, hvor langt ind man skal gå for at overse hele gården.

Købmandsgården, Algade 9 er så velbevaret, at det er muligt, at få et overblik over, hvad der foregik i de enkelte bygninger:



Grundplan over Jacob og Sophie Brønninges købmandsgård i 1858. Den kraftige streg markerer adskillelsen til nabogrundene. Grundplanen rekonstrueret af Ingeborg Christmas – Møller og tegnet af Anette Mailand.

1. I forhuset ud mod Algade var der 5 stuer, en butik og et ”butikskammer”. På 1. sal 2 kvistværelser. I kælderen: lagerrum bl.a. til vin.
2. En bindingsværks tilbygning hvor der var pulterkammer og kornloft på 1. sal. Under bygningen 2 mælkekældre.
3. Bindingsværksbygning med folkestue og et tilstødende værelse begge med kakkelovne. Spisekammer, ølkammer og vaskehus.
4. Brændehus, hestestald, 2 vognporte og pakhus. På 1. sal: kornloft. Bygningen nedrevet o. 1960.
5. Hestestald, karlekammer, pakhus. På 1. sal: fodrelo.
6. Stald til både køer og stude. På 1. sal var høg og halm.
7. Svinesti. I baggården lå brønden og den store mødding.
8. Latrin. Det er uklart om de var både for herskab og tjenestefolk. De sidste brugte

ofte staldene.

9. Hestestald.

10. Bygningen, som var ældre end 1791, blev grundmuret ud mod gaden og delvis inde i gården. Her var der hestestald og karlekammer. På 1. sal: fodreloft.

11. Brændevinsbrænderi og bryggeri, samt et kammer, en gang og hestestald. På 1. sal 2 værelser, en gang og resten kornmagasin. I gården lige udenfor bygningen var der en muret brønd.

Der kunne være tilknyttet mellem 100 -200 tdr. landsbrugsjord til købmandsgårdene. Korn var hovedafgrøden. Foruden at sælge kornet, var det også basis for en af de helt store indtægtskilder: brændevinsbrænding. I en tid, hvor det at drikke brændevin var en integreret del af hverdagen, skulle der brændes meget brændevin. I Holbæk, som havde færre indbyggere end Roskilde, blev der i 1839 brændt 597.127 pletter (1 pot = ca. 1 l)

Restproduktet fra brændevinsbrændingen kaldet dranken eller bærmien blev givet til de stude, som gården havde på stald. De blev fede, velsmagende og kødet var godt mørt. Gødningen fra studene og resten af dyreholdet blev kørt ud på købmandsgårdens marker.

[Gå videre ad Algade frem til Algade 15.](#)

Efter branden i Algade i 1731 blev der lavet en oversigt over de brændte ejendomme og hvad der skulle bygges i stedet. I en tid uden brandforsikring var det ikke alle, der havde råd til at genopføre en ny bygning med samme udstrækning, som den brændte. Ejeren af Algade 15 havde midlerne og derved blev en kælder fra middelalderen bevaret. I en årrække blev den brugt som vinkælder, siden blev der tappet øl på flasker. Kælderen indgår nu i restaurant Bryggergården.

[Gå gennem den smalle passage til højre og ind i gården.](#)

Forhuset er genbygget efter branden i 1731 med mursten mellem bindingsværket i stedet for, som før, med ler.



Købmandsgården blev i slutningen af 1800 tallet købt af en lysestøber, som ved siden af driften af købmandsgården fortsatte med lysestøberiet. Da hans søn kom med i foretagendet, begyndte han, at opkøbe huder til garvning. Det var hovedsagelig kalveskind, som blev brugt til tornystre, alle raske drenges skoletaske. Huderne kom med vedhæng: hoved, hale og alle 4 ben. Vedhængen blev skåret fra, kørt gennem

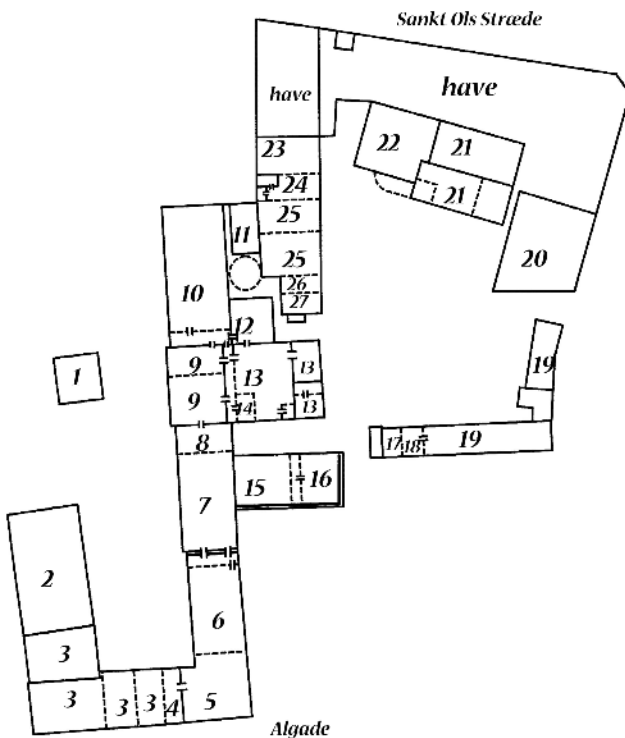
porten til højre ind i den anden gård til grisestien. Alt blev kogt til en dejlig kødsuppe, som grisene ivrigt tog sig af. De afgravede knogler og kranier blev kastet på den store mødding midt i gården. Nu tog fluer, maddiker og rotter fat. Til sidst kunne købmanden sælge de fuldstændig rengjorte ben til benmel.

I 1904 brændte en stor del af købmandsgården. Forhuset mod Algade undgik branden. På dette tidspunkt blev der stadigvæk forarbejdet huder i købmandsgården, men Algade 15 var hovedsagelig et bryggeri og det var som et sådan, det blev genopført i 1905. De dele af købmandsgårdens bygninger som vedrørte ølbrygning står endnu, mens bygninger til arbejdet med skind er borte og en parkeringsplads kommet i stedet. Dansk Tarifforenings plan viser Algade 15 efter genopbygningen. Ejendommen havde et areal på 5587m².

1. Havehus
2. Vogne, værksted, fourage, malt
3. Udlejet til fiskeforretning, Konditori, Gguldsmed, Modeforretning
4. Indgang til gården
5. Butik
6. Ølkælder, beboelse
7. Ølkælder, skyldehus, gæstestue, svalerum
8. Port
- 9.

- Malkoge
ri,
maskine
10. Malteri,
bygloft
11. Øltræer
12. Kølle
13. Kedel,
kul,
folkstue
14. Kontor
15. Kontor,
ølkælder
- 16.

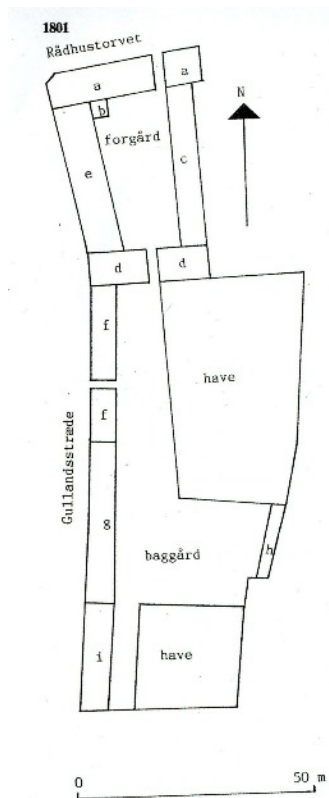
- Flaskesky
lderi, pasta
urisering
17. Strøhal
18. Fourage,
stald
19. Vogne
20. Stalde,
rejsstald,
kornmagasin
21. Kul, vogne, pakkasser
22. Huder
23. Skindsalteri
24. Røgeri
25. Foderstoffer
26. Vogne
27. Karlekammer



Mellem nr. 19 og 20 lå den store mødding og ud mod Skt. Olsstræde i haven lå hønsegården..

Gå gennem porten til højre og ligeud til Skt. Peder Stræde og til højre til Algade. Fortsæt til højre ad Algade mod Stændertorvet. Fortsæt frem til springvandet. Lidt fremme til venstre er porten ind til købmandsgården Stændertorvet 2.

I 1749 fik Peder Kornerup borgerbrev, som købmand og året efter nedsatte han sig i denne gård, som blev stamsædet for Kornerup-familien.



Ejendommen som dækkede et areal på 2 tdr. land, gik fra Stændertorvet til Bredgade. Den er så velbevaret, at det er muligt at få et indtryk af bygningerne og hvad de blev brugt til.



Grundplan af Stændertorvet 2 omkring 1840, rekonstrueret af Ingeborg Christmas – Møller. Forhuset på 27 fag. Det var grundmuret ud mod gaden og bindingsværk ind mod gården. Kælderen var på 24 fag. Der var 4 stuer, køkken, 3 kamre, en gang, forstue, købmandsbutik og port. På 1. sal, som havde en stor kvist var der 2 stuer og 2 kamre.

1. En bygning i 2 etager på 5 fag. Den var bygget sammen med forhuset og her var 2 store rum.
2. Bindingsværksbygning i 1 etage med 1 kammer, 5 pakkamre og hestestald.
3. Bindingsværk i 1 etage på 22 fag med vornport, stald og

trappeopgang. Port.

4. Latrin på 2 fag.
5. Bindingsværk i 1 etage på 22 fag, samt 3 fag kælder.

Folkeholdet i købmandsgårdene kunne være stort. Det var vigtige arbejdspladser i en by, som i 1750 havde 1550 indbyggere, hvoraf mange levede af hjælp fra stiftelser og madlegater. Byens opsving kom først med jernbanen til København i 1847. Fra

købmandsgården Algade 12 kendes til folkeholdet i 1850'erne: Til butikken 4 – 5 mand, 1 gartner, 1 herskabskusk, 2 jomfruer, 3 piger, 1 maltgører, 3 mand i brændevinsbrænderiet, 2



loftkarle, 3 kørekarle og 2 gårdskarle. Disse mennesker var hovedsagelig tilknyttet købmandsforretningen og de produktion, som blev solgt der, samt til brug i den daglige husholdning. Til landbruget var der 1 avlskarl og 3 – 4 karle. Tjenestefolkene havde ikke særlig gode indkvarteringsforhold. Karlene lå 2 og 2 sammen i etagesenge, de såkaldte ”Storkereder”. Pigerne lå også 2 og 2. De havde yderst spartanske alkover. Også hos tjenestefolkene var der rangforskelle. Gartneren og herskabskusken havde deres egen seng, men de delte værelse.

Der skulle bestilles noget og der skulle bruges kræfter, men ”mad er mandens kraft”. Indkvarteringen var ikke 5stjernet, men købmandsgårdene blev anset for at være gode spisesteder. Købmandens datter erindrede fra sin barndom i 1840erne i Algade 15, hvad gårdens tjenestefolk fik i spise.

Morgenen Øllebrød eller mælkegrød og en kogt spegesild. Om søndagen smørrebrød med pålæg

Formiddag En meget tyk rundtenom rugbrød med fedt eller smør og en snaps.

Frokost Mælkegrød eller suppe med kål eller ærter, derefter flæsk, klipfisk eller kød. Om søndagen var der bygmels boller på suppen.

Eftermiddag Et stykke rugbrød med smør og pålæg, men kun om sommeren, hvor arbejdsdagen var længere.

Aftensmad Opvarmede levninger fra frokost.

Da alt blev konserveret med røg eller salt, var datiden kost meget salt. Derfor stod der i folkestuen en kande med øl, som alle drak af, så meget de ville.

Gå gennem porten til den anden gård og ud til Borchsgade. Drej til højre og gå ad Schmeltz Plads ud til Ringstedgade. Overfor lidt til venstre ligger Lützhøfts Købmandsgård, som er en del af Roskilde Museum. Den er åben for besøg blandt andet med en velassorteret købmandsbutik med varer, som i 1920erne. Efter besøg i købmandsgården gå til venstre ud til Skomagergade og til højre ad den mod Stændertorvet.



Kontakt: Roskilde-Egnens Turistforening

1909 - 2017

mail@roskildeturist.dk

www.roskildeturist.dk