

## Købmænd og lærlinge i Vejen.

Købmandsgruppen havde som mål at fortælle om det at være købmandslærling i Vejen i begyndelsen af halvtredserne.

Vi valgte at tage udgangspunkt i beskrivelsen i Søren Alkærsigs bog om Vejen "Vejen Sogn i Malt Herred", hvorfra Vejen fra meget gammel tid har været et af midtpunkterne for den smule håndværk og handel, der var uden for købstæderne. Da velstanden i (18)50-60'erne tog til, kendes dette endnu mere. I kroen, nuværende Vejengård, havde der længe været lidt købmandshandel, som også Peder Thomsen (Broder til H. Chr. Thomsen, Skodborghus) fortsatte efter sviger faderen, Niels Jokum Termansen. Foruden denne handel var der i 1858 en høkerforretning på Gejlgårds Mark, som formodentlig også har haft nogen søgning fra Askov. I 1861 nævnes første gang købmand Fr. Vinding i skatte listerne og i 1866 købmand Lundager. Det var disse to, som i mange år blev sognets egentlige købmænd. Der nævnes også en købmand Herskind og en Christensen, men de synes snart at være forsvundet igen. Vinding begyndte i et par lejede værelser på Vejengård, formodentlig i det gamle beværtningslokale, for på det tidspunkt var kroholdet flyttet over til den nye kro n.f. landevejen. Efter nogle års forløb købte han af N.J. Thomsen jordstykket vest for Frederik VII's sten, hvor ejendommen ligger endnu, og byggede her en rigtig købmandsgård med 4 fløje, sådan som disse gårde gerne var i småbyerne. Og handelen var også den samme: Køb af bøndernes produkter og salg af alle mulige varer, også trælast. Både denne bygning og den skråt overfor, hvor frk. Villadsen boede, og hvor Krarup Jessen begyndte sin sadelmagerforretning, er sikkert bygget af Peder Hollensen. Lundager indrettede sin forretning i Peder Thomsens gamle garveribygning, hvor senere Rasmus Laursen (og Dalsskjold) har haft købmandshandel".

Op gennem 1800-tallet til et godt stykke ind i 1900-tallet har købmandsstanden ikke været udsat for store ændringer i distributionsformen. Der var naturligvis større og mindre virksomheder. Omkring 1890 blev brugsforeningen etableret på Banegårdspladsen.

Efterhånden var der flere, som etablerede købmandsforretninger i byen, og i 1960 var der hele 16 købmænd fordelt over hele byen. De fleste havde behov for en lærling eller flere alt efter butikkens omsætning.

Under 2. verdenskrig var der udfordringer i detailhandelen, idet vareknapheden gjorde, at der skulle holdes regnskab med rationeringsmærker. I en periode indførtes desuden maksimalpriser.

Hvordan var det så at være købmandslærling i begyndelsen af halvtredserne? Vareknaphed og rationeringsmærker var et overstået kapitel, men tiderne var lidt trange og lærepladser hang ikke på træerne. En læreplads var sjældent annonceret i Lokalavisen. I stedet kunne man forhøre sig hos købmændene, om der var mulighed for en læreplads. Naturligvis var der forskel på, hvordan man blev behandlet som lærling, men byen var ikke større end at man havde en mening om hvordan forholdene var hos den enkelte købmand. Det var ret almindeligt, at en kommende lærling havde haft en budplads hos en købmand og senere avancerede til lærling. Det havde den fordel, at læremesteren havde et godt kendskab til sin medarbejder på forhånd og det betød naturligvis en del for det kommende samarbejde. Læretiden var mellem 3 og 4 år.

## Købmænd og lærlinge i Vejen.

Det var under alle omstændigheder en brat overgang fra skoleelev til at være en del af købmandens medarbejdere. Pludselig blev arbejdsdagen meget lang i forhold til skoletiden. Mange købmænd åbnede butikken kl. 7 morgen og lukkede igen kl. 18. fredag til kl. 20 og lørdag til kl. 14. En arbejdsuge på måske 48 timer eller mere.

Et andet forhold, man som lærling måtte vænne sig til, var at tilpasse sig miljøet i den pågældende købmandsforretning, som naturligvis var bestemt af, hvordan chefen mente at butikken skulle tage sig ud overfor kunderne. Væsentligt var en høflig betjening, og lærlingen skulle lære at sige De, Dem og Deres til såvel chefen som til kunderne.

De fleste købmænd, for ikke at sige alle, mente, det var uhyre vigtigt at fortælle kunderne, at lige netop deres butik havde "byens bedste kaffe". Det var så det, man differentierede sig på. En kontrabog, der blev betalt en gang om ugen eller måneden var også en mulighed for at holde på kunderne.

En del af lærlingens arbejde bestod i udbringning af varer. Hvilket ikke altid var lige behageligt, når lærlingen f.eks. fik besked på at tage varerne med tilbage, hvis kunden ikke kunne betale ved afleveringen.

En del af uddannelsen foregik på handelsskolen med undervisning om aftenen efter dagens arbejde i forretningen. Fagene var produktionslære (varekundskab), bogføring, dansk og regning. Handelsskoleeksamen fik man efter 2 år, og den skulle naturligvis bestås med gode karakterer.

Det daglige arbejde bestod i at lære kundebetjening og ekspedere kunder. Alle butikker havde diskbetjening. Selvbetjeningsbutikker var et ukendt begreb. Kunderne blev spurgt, hvad man kunne hjælpe med. Derefter skulle alle kundens ønsker hentes frem fra butikkens hylder og skuffer. Når alle kundens varer var samlet på disken, blev de pakket ned i kundens kurv eller taske, eller måske skulle det hele pakkes ind i en samlet pæn pakke med snor omkring. Indpakning var ikke altid lige let for lærlingen, især ikke i starten.

Færdige pakninger, som man kender i dag, fandtes ikke. Alt blev vejret af i forskellige mængder. Sukker i 1 eller 2 kilos poser, flormel tilsvarende også i 5 kilos og sådan fremdeles med alle varer uge efter uge som regel på mandage og tirsdage. Det var svært i starten og lære at lukke poserne pænt. Især var det vanskeligt at få lært at lave kræmmerhuse til bolcher og krydderier. Op til jul indeholdt kundernes ordresedler til butikken også småkageopskrifter tilpasset de enkelte slags kager, f.eks. 2 gram potaske, 3 gram hjortetaksalt, 50 gram kanel osv. Man kan sige, det var en service, der ligger langt fra dagens serviceniveau i supermarkeder.

Det var ikke alle varer, der var lige spændende at håndtere. Det var f.eks. spegesild i lage (der lugtede gyseligt), petroleum, som mange fyrede med, og brun sæbe i løs vægt, der var meget brugt til rengøring. Mange af disse ildelugtende varer betød at man fik lært at have rene hænder. Der var dog enkelte færdigpakkede varer f.eks. Persil, Imi og Ata. Alfa og Oma margarine. Sirup fik man til gengæld hjem i store tønder på op til 200 kg. Adskillige lærlinge har prøvet at glemme at sætte spunsen i tønden efter en aftapning i en kundes glas. Øv!

## Købmænd og lærlinge i Vejen.

Når en lærling nærmede sig afslutningen på sin uddannelse, søgte man ikke efter nyt arbejde efter stillingsannoncer i aviserne, men forhørte sig hos de mange leverandørrepræsentanter, der besøgte butikken. De vidste som regel meget god besked om, hvem der manglede en kommis i nær fremtid. I øvrigt var disse repræsentanter ofte omrejsende i branchesladder.

Udover at bruges sin handelsuddannelse som kommis valgte en del at blive repræsentanter for et af de mange firmaer, som man gennem leverandørerne fik kendskab til. Nogle blev selvstændige købmænd. Andre valgte at forlade købmændsbranchen og bruge handelsuddannelsen i helt andre brancher og måske helt andre fag. En væsentlig del af handelsuddannelsen var og er stadig, at blive klar til at omgås mennesker fra alle samfundslag.

Købmandsgruppen bestod af:

Preben Schmidt. Udlært hos købmand Gunnar Nielsen

H.C.Hansen. Udlært i Vejen Materialhandel

Svend Aage Lauridsen. Udlært hos købmand Gunnar Nielsen, Nørregade 108

Egon Thygesen. Udlært hos købmand Thuesen Lynggaard

4 mandagsmøder i nov-dec 2015 og jan 2016