

# Arbejdernes egen brødfabrik

Af Jette Janstrup

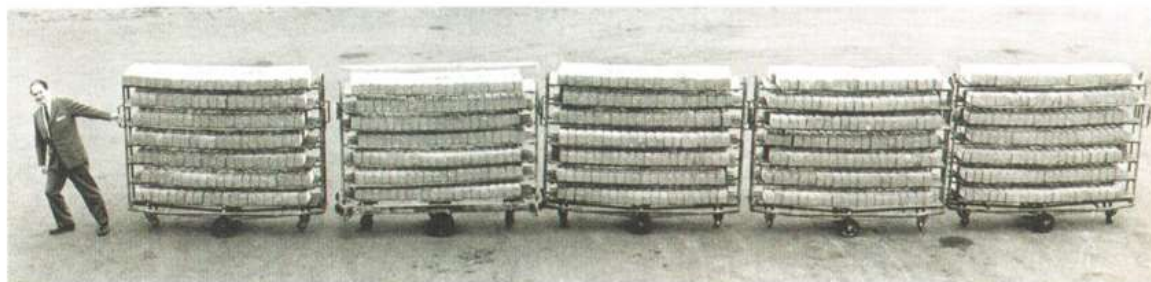


Foto: Allan René Hygom

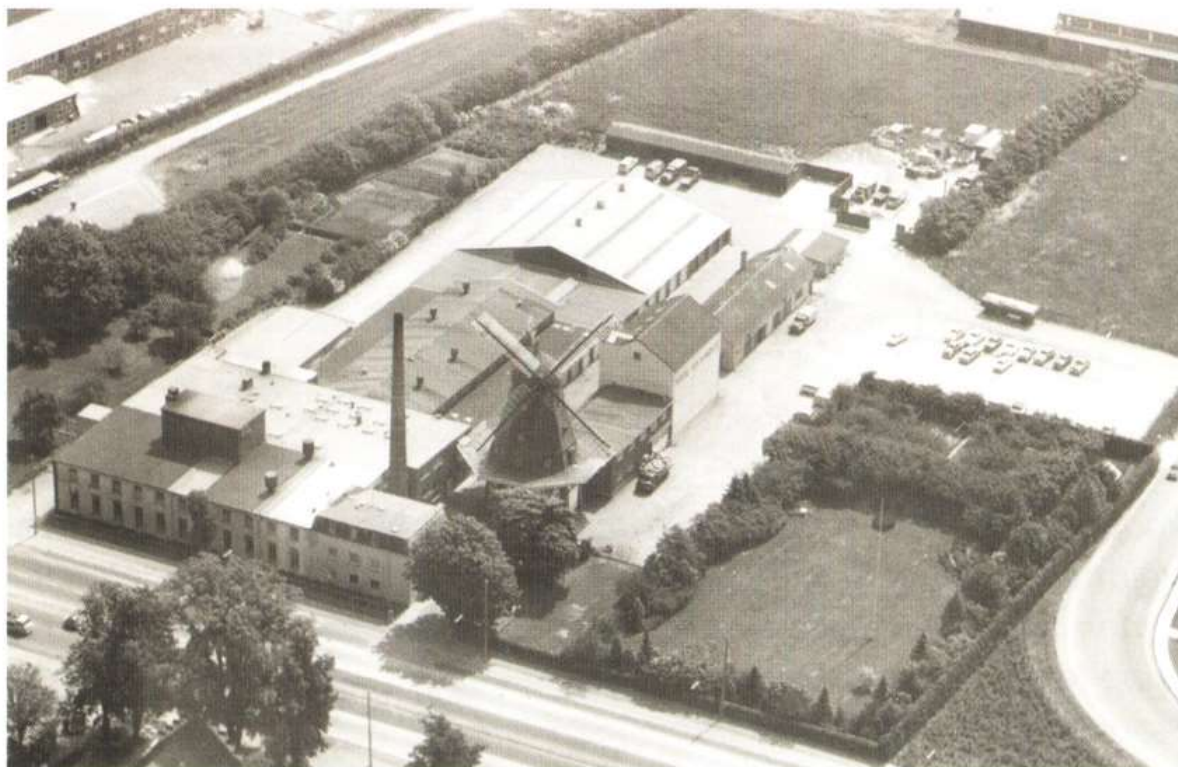
*I 1919 startede Arbejdernes Fællesorganisation i Glostrup den kooperative virksomhed Glostrup og Omegns Fællesbageri Røde Vejmølle, og det skulle blive en arbejdsplads af stor betydning for egnen. Fællesbageriet startede som en beskeden virksomhed, der knap kunne løbe rundt, men den voksede og blev en af Danmarks største og teknisk mest fremmelige brødfabriker. På sit højeste havde fabrikken over 200 ansatte, som primært kom fra lokalområdet – især Albertslund, Glostrup og Taastrup.*

## Brødfabrikken lå i Albertslund Kommune

Trods navnet lå Glostrup og Omegns Fællesbageri i Albertslund Kommune – eller Herstedernes Kommune, som det hed indtil 1973. Brødfabrikken lå ganske tæt ved grænsen til Glostrup Kommune på Roskildevejs sydside. Den bestod af et bageri – tidligere Plambechs Bageri – og en tilhørende gammel mølle: Røde Vejmølle. På den anden side af vejen lå Røde Vejmølle Kro og Røde Vejmøllegård.

Ideen til fællesbageriet kom fra ejeren af Røde Vejmøllegård proprietær C. Christensen, der gerne ville have solgt Plambechs Bageri, der havde ligget øde hen siden 1917. Proprietær Christensen henvendte sig til Glostrup og Omegns Brugsforening, der sendte henvendelsen videre til Arbejdernes Fællesorganisation i Glostrup.

Fællesorganisationen var interesseret og nedsatte et udvalg, der skulle arbejde videre med ideen.



*Lufffoto fra starten af 1960'erne. (Lokalhistorisk Samling Albertslund)*

## Det begyndte som et andelsselskab

Den 23. august 1918 kunne det nydannede "Selskab for oprettelse af et Andelsbageri i Glostrup og Omegn" afholde konstituerende generalforsamling på Jernbanekroen i Glostrup. Der var udarbejdet lovforslag og udsendt lister til tegning af andelshavere. Med tegningerne var det gået meget småt – der var kun tegnet 82 andelshavere.

Lovene blev vedtaget og foretagendet døbt "Glostrup og Omegns Andelsbageri". Der blev foreslået A- og B-andele med forskellige rentesatser. A-andele lød på 15 kr. pr. stk., og renten blev sat til 4 pct. p.a. B-andele lød på 100 kr. og rentesatsen på 5 pct. p.a. – det var det samme som en fuld sparekasserente.



Træskoarbejder H.C. Petersen valgtes enstemmigt til formand for selskabets bestyrelse, og det blev han ved med at være til sin død i 1942. De øvrige bestyrelsesmedlemmer kom først og fremmest fra Glostrup (4), 2 kom fra Rødovre, 1 fra Taastrup og 1 fra Vridsløselille – det var støberiarbejder Carl Andersen.

Allerede 2 dage efter den konstituerende generalforsamling besigtigede bestyrelsen Plambechs Bageri med den tilhørende Røde Vejrmølle og fik bageriet på hånden. Man gik ihærdigt i gang med at få indtegnet flere medlemmer, men det var uhyre vanskeligt at få andelsbeviserne afsat i de hårde tider efter 1. verdenskrig, selv om man tilbød en ratebetalingsordning med en udbetaling på 2 kr. for A-andelene på 15 kr. og en udbetaling på 25 kr. for B-andelene på 100 kr. Resten kunne afdrages over 3 år.



*Glostrup og Omegns Fællesbageri i 1950'erne. (Foto: C.J. Vermehren)*



*Plambechs Bageri. (Postkort fra 1914)*

## Fra andelsselskab til aktieselskab

I januar 1919 havde 400 medlemmer tegnet sig for 7.705 kr., men indbetalt ca. det halve. Der var 457 andele i A-serien og 30 andele i B-serien. Økonomien var slet ikke god nok til at starte det store og vovelige foretagende.

Man henvendte sig derfor til De Københavnske Forstæders Bank i Glostrup og fik tilsagn om et lån på 20.000 kr. mod kaution. 27 tilbød at kautionere – og det har dengang været en stor satsning at gå ind i for de involverede familier.

Endelig – den 4. juli 1919 blev den bindende købekontrakt underskrevet med overtagelse den 1. september 1919. Tilbuddet for mølle + bageri + 8.000 kvadratalen jord lød på 53.000 kr. med en udbetaling på 10.000 kr. Hver af de kommende tre terminer skulle betales et afdrag på 5.000 kr.



På 2 følgende generalforsamlinger i august 1919 blev det vedtaget, at andelsselskabet skulle ændres til et aktieselskab, der kunne søge næringsbevis og således konkurrere på lige fod med andre bagerier. Det var for lille og spredt en kundekreds, hvis den kun skulle udgøres af andelshaverne. Aktiekapitalen lød på 20.000 kr., men blev senere nedsat til 15.000 kr.



*Folkets Hus, Rømersgade, i 1940'erne: Formodentlig et møde i De sammensluttede Fællesbagerier. Ved det midterste bord sidder bestyrelsen og direktør Carl Jensen. (Foto udlånt af Kohberg Brød)*

## Sundt og billigt brød til arbejderne

Glostrup og Omegns Fællesbageri A/S var ikke det eneste arbejderkooperativ i Danmark. Arbejderbevægelsen skabte de første kooperative bagerier i 1880'erne i vrede over, at brødpriserne var for høje, og at brødet blev gjort til genstand for spekulation.

Formålet med fællesbagerierne var at sikre arbejderne godt og billigt brød. Som i andelsbevægelsen var styreformen det demokratiske princip: én mand én stemme, uanset hvor mange aktier, man ejede. I modsætning til andelsbevægelsen var arbejderkooperativerne erklæret politiske. Det, at arbejderne selv gik ind i at styre produktionen, var et led i den politiske kamp. Der var store arbejds-konflikter, og som følge af lockouten i 1899 blev mange sat på gaden. Den socialdemokratiske leder Borgbjerg sagde da: "I kooperationen har arbejderne det skjold, mod hvilken storlockoutens sværd skal splintres".

## Røde Vejmølle og Plambechs Bageri

Da Glostrup og Omegns Fællesbageri A/S købte Plambechs Bageri og Røde Vejmølle, blev navnet Røde Vejmølle skrevet ind på aktiebrevene, og møllen blev bageriets logo, der bl.a. blev afbildet på brødposerne.



*Plambechs Bageri o. 1900. En af personerne er formodentlig H.H. Plambeck.  
(Foto udlånt af Kohberg Brød)*



Røde Vejrmølles historie går meget langt tilbage. Roskildevej blev anlagt i 1770'erne, og den skulle erstatte den tidligere meget gamle vejforbindelse mellem København og Roskilde, som lå nordligere, omtrent hvor Gl. Landevej nu ligger. Dér, hvor den gamle landevej passerede Herstedøster, lå der en vejmølle med tilhørende kro og gård i flere århundreder. Den første sikre kilde taler om en mølle ved Herstedøster i 1612. Møllen har været brændt og genopbygget flere gange. Efter åbningen af Roskildevej i 1772 fik ejeren af møllen og kroen ved Herstedøster tilladelse til at flytte sin virksomhed til Roskildevej, hvor trafikken og kunderne nu var. Møllen menes at være taget i brug i 1776. I starten lå møllen på nordsiden af Roskildevej. Denne placering ses på hele tre kort fra samtiden. Hvornår Røde Vejmølle blev flyttet til den nuværende placering på sydsiden vides ikke, men på udskiftningskortet for Herstedvester fra 1793 er det sket.

I 1889 købte møller Hans Henrik Plambech Røde Vejmølle, og han drev i tilknytning til møllen et rugbrødsbageri under navnet "H.H. Plambechs Mølle og Rugbrødsfabrik". Plambechs Bageri var en stor og blomstrende virksomhed indtil 1. verdenskrig. Bl.a. leverede bageriet rugbrød til Statsfængslet i Vridsløselille. Da krigen nærmede sig sin afslutning, var de økonomiske vilkår meget strenge, og Plambech opgav at drive virksomheden videre. Bageriet lå stille hen og forfaldt hurtigt.

## En vanskelig start

Fællesbageriets første år bød på store økonomiske vanskeligheder. Der var meget, der skulle fornys og skiftes ud i det forfaldne og museplagede bageri. Bageriets ovn og motorer var ikke brugbare, dampkedlen trængte til at blive udskiftet, herden (dvs. ovnbunden) skulle forsynes med kuglelejer, brødkammeret skulle glittes, hylderne flyttes, og kun en enkelt af de overtagne vogne var brugbar. Også møllen skulle renoveres, bl.a. skulle der købes valsestole – som er riflede stålvalser, der drejer i forskellig hastighed – til afløsning af de

4 kværne, der indtil da havde malet det grove rugmel. Der blev investeret i sigter, blandingsmaskiner, en automatisk kornvægt og en kornsilo til 300.000 kg.

Røde Vejrmølle var en såkaldt hollandsk mølle, som er kendetegnet ved, at kun møllens øverste del, hatten, drejer sig efter vinden. I 1924 blev der købt en dieselmotor til møllen, og ledelsen var meget opsat på at få indlagt elektricitet, men først i 1930 blev NESA i stand til at levere strøm til Røde Vejrmølle. Derefter blev der både brugt vindkraft og elektricitet i møllens drift. Investeringer i materiellet kostede mange penge, men samtidig kæmpede virksomheden paradoksalt nok mod prisstigninger på brødprodukterne. Fra starten var formålet jo at holde prisen på det daglige brød så langt nede som muligt, og man prøvede at holde dem i bund, undertiden læn- gere nede end det var forretningsmæssigt forsvarligt.



*Røde Vejrmølle set fra vest o. 1930. Over for bageriet ses Røde Vejrmøllegård. (Glostrup Lokalhistoriske Arkiv)*



## Stabilisering og fremgang

Møller Niels Jensen blev antaget som den første bestyrer. Han havde i 22 år været ansat på Roskilde og Omegns Fællesbageri. Ud over bestyreren var der i starten kun 1 møller, 1 bager og 2 brødforhandlere, og bestyrer Niels Jensen ordnede selv det daglige regnskab. Møllen blev til at begynde med drejet op mod vinden med håndkraft, og mølleren arbejdede hårdt både nat og dag, når der var vind. Efter de første års vanskeligheder bar en fornuftig og forsigtig ledelse og hårdt arbejde frugt. Nye kunder kom til efter en bageristrejke i København i 1920. Kunderne kom da på cykel i store stimer til Røde Vejmølle – brødet blev kendt, og mange forblev kunder. Virksomheden fik 35 faste forhandlere i København. Der var fremgang og udvidelse i produktionsapparatet, stigning i personalets antal og vækst i produktionen.

## Ny bestyrer og store planer

I 1934 døde bestyrer Niels Jensen, og i stedet blev hans søn Carl Jensen ny forretningsfører. Carl Jensen var udlært i manufakturbranchen, men overtog i 1925 en brødrute i Taastrup, og lærte således brødsalget at kende fra bunden af. Med Carl Jensen som forretningsfører blev der moderniseret og rationaliseret. Udvidelsen af produktionsapparatet tog fart, dele af brødfabrikationen blev automatiseret, og omsætningen røg i vejret. Agitation for bageriets produkter bar gode frugter.

Da 1930'ernes værste krise og arbejdsløshed syntes at være på retur, vedtog man i 1941 at udvide aktiekapitalen til 60.000 kr., og nu gik det let med at få tegnet. Samme år rundede omsætningen den første million. I 1943 udvidedes aktiekapitalen yderligere til 120.000 kr., og i den forbindelse skiftede Carl Jensen titel til direktør. Ved 25 års jubilæet i 1944 kunne bageriet kalde sig en af verdens største brødfabriker. Der blev da produceret 15 ton brød om dagen, der var 55 ansatte i virksomheden, og årsomsætningen lød på 2,5 mill. kr.

Personalet bestod af 1 direktør, 1 bogholder, 1 kassererske, 2 kontormedhjælpere, 15 brødforhandlere, 20 bagere, 4 møllere, 4 chauffører, 1 fyrbøder, 1 pakker, 1 pakkerske, 3 landarbejdere og 1 staldmester.

Carl Jensen og brødfabrikkens bestyrelse havde i 1940'erne planer om at bygge en ny hypermoderne mølle, der skulle forsyne ikke kun Glostrup og Omegns Fællesbageri, men også en række andre fællesbagerier med mel. Disse meget store planer blev dog aldrig realiseret, hvorimod en større ombygning blev sat i gang i 1948.

## Centrallaboratoriet

Glostrup og Omegns Fællesbageri var et fremtrædende medlem af De sammensluttede Fællesbagerier, som blev dannet i 1916. I 1943 oprettede De sammensluttede Fællesbagerier et centrallaborato-



*Møllemester Twiis Knudsen i centrallaboratoriet. (Foto: Allan René Hygom)*



rium, som fik placering på Glostrup og Omegns Fællesbageri. Her arbejdedes der på nye brødtyper og forbedring af brødets bage-tekniske egenskaber. Alle de syrekulturer, der anvendtes på fællesbagerier landet over, blev fremstillet på laboratoriet.

De to rugbrødsmærker Rutana og Vitana blev de kendteste, og de solgtes under samme navn på alle fællesbagerierne.

## Brødindpakning

Fællesbagerierne var ikke kun i front, når det gjaldt udviklingen af nye brødtyper. Også på det hygiejniske område var de forrest. I 1935 begyndte Glostrup og Omegns Fællesbageri at pakke brødet ind i vandtæt papir. Det var noget nyt, at brødet blev pakket ind, og den gode hygiejne blev væsentlig for fællesbageriernes reklamefremstød.



*At finde gode automatiske pakkemaskiner var ikke nemt, og så sent som i 1969 blev krydderboller stadig pakket i hånden. (Foto: Allan René Hygom, 1969)*

## Forretningen blomstrer

I 1951 døde virksomhedens direktør Carl Jensen, og Alfred Jensen, der havde været ansat på Mariendals Mølle i Valby, blev ansat som ny direktør. De to havde efternavnet til fælles, men var ikke i familie med hinanden.



*Franskbrød sættes ind i netbåndsovnen, som er 18 meter lang. Brødene bliver transporteret gennem ovnen i ca. 3/4 time. (Fotograferet af en søn af bagersvend Henry Sørensen i slutningen af 1950'erne)*

Det gik stadig fremad for fællesbageriet. I 1952 begyndte man at sælge rugbrød i skiver, og produktionen af hollandske tvebakker gik i gang. Der blev bygget om og udvidet i flere omgange, og Glostrup og Omegns Fællesbageri var hele tiden forrest på det tekniske område. Man var den første virksomhed i landet, der begyndte med netbageovne til franskbrød, og i 1965 fik man en mægtig specialovn, der kunne bage 6.000 krydderboller og 9.000 theboller eller 18.000 tvebakker i timen. Denne kæmpeovn kostede ½ mill. kr. I 1966 var medarbejderstaben oppe på 202. Det gik godt for fabrik-



ken, men det var ikke rugbrødene man tjente på – overskuddet kom fra alt det andet. Ud over franskbrød, boller, krydderboller, tvebakker og rasp kom der mange nye produkter til som øllebrød, ymerdrys, knækbrød, biscuits og skorper.

## Afdelingsbagerierne

Fællesbageriet etablerede 3 afdelingsbagerier, der kunne tage sig af fintbrødsbageri, altså kager, wienerbrød, tarteletter o.l. Det største af afdelingsbagerierne åbnede på Diget i Glostrup i 1959, det andet kom til et par år efter på Vestervangen i Glostrup, medens det tredje i 1962 blev placeret i det nybyggede Banehegnet i Albertslund. Bageriet og konditoriet på Diget bagte fintbrød både til egen forretning og til videresalg med brødkuske. Aftagerne var marketen-derier (f.eks. på Hafnia og FDB), ismejerier, et par enkelte supermarkeder, plejehjem og hospitaler. Amtssygehuset i Glostrup var en stor kunde.

## Brødforhandlerne

Afsætningen af de store mængder brød skete ved hjælp af brødkuske, der hver havde deres faste rute med kunder at besøge. I starten havde Glostrup og Omegns Fællesbageri kun 2 brødkuske, men efterhånden som produktionen blev udvidet, blev flere ansat. Hestevognene blev erstattet med varebiler, og kuske blev til chauffører. I 1944 var der 15 af disse brødforhandlere, i 1953 hele 26.

Kundekredsen strakte sig fra Hvidovre til Taastrup. Brødkuskene – som brødforhandlerne stadig kaldtes længe efter, at det var slut med hestevognene – var selvstændige forretningsdrivende, der selv købte brødvognen og købte brød fra Røde Vejmølle til videresalg. De kendte stamkunderne på gårdene og i husene og vidste, hvad de skulle have. Var kunderne ikke hjemme, vidste de, hvor nøglen var, og hvor brødet skulle lægges. Regnskabet blev så ført i ”bogen”,

som blev betalt en gang om måneden. Det var en fin forretning, og brødruterne var meget eftertragtede. Tidligere brødkuske har omtalt deres arbejde med glæde. Det var hyggeligt, og man lærte mange folk at kende.



*Vognmand Aage Niels Jørgensen med to hjælpere ved sin brødbil ca. 1943. (Glostrup Lokalhitoriske Arkiv)*

Røde Vejmølle havde også salg med engrosvogne, der kørte til købmænd og mejerier bl.a. i København. Her fik kuskene fast løn.

## Pakkehallen

Detailvognene og engrosvognene hentede hver morgen deres brød i Røde Vejmølles pakkehal. Her stod en række reolvogne side om side. Hver brødforhandler havde sin egen reolvogn, hvor bestillings-



sedlen sad fastgjort, og kl. 4 om morgenen startede de ansatte i pakkehallen med at fylde de bestilte varer på reolvognene og til sidst køre dem ud i kørehallen, hvor salgsvognene holdt. Kl. 7.30 holdt pakkeholdet frokost. Efter pausen var brødforhandlerne kørt af sted, og de tomme reolvogne kunne køres tilbage.

## En god arbejdsplads

Flere ansatte har betegnet fællesbageriet som en god arbejdsplads. Her var mange forskellige fagfolk repræsenteret. De arbejdede i møllen, bageriet, administrationen, pakkeriet eller som brødforhandlere. De var naturligvis – med undtagelse af de selvstændige brødforhandlere – organiseret, men partibogen blev der ikke spurgt til. Mange af de ansatte havde selv aktier i bageriet, og de årlige generalforsamlinger – med tilhørende middag – var tilløbsstykker.



*Pakkehallen. (Foto: Allan René Hygom, 1969)*

Kunne det mærkes, at Røde Vejrmølle var en kooperativ virksomhed? Måske. Da man i 1946 oprettede en syge- og hjælpekasse for samtlige arbejdere, skete det med 1.000 kr. i støtte fra virksomheden, og der blev udbetalt store gratialer til de ansatte. Julekurvene var store, og der blev uddelt gaver med Røde Vejrmølle-logoet. I 1953 fortalte bestyrelsesformand Anker Georgsen i sin beretning, at der var uddelt gratialer m.m. for 27.000 kr. eller ca. 500 kr. pr. ansat, medens aktionærernes udbytte i alt var 7.200 kr.

## Politikernes bevågenhed

Det er tydeligt, at engagementet i driften af den kooperative virksomhed har haft høj prioritet blandt prominente socialdemokratiske skikkelser på egnen. I 1920 blev murer, senere sognerådsformand og borgmester i Glostrup Valdemar Hansen valgt som suppleant. Fra Herstedernes Kommune har sognerådsformand A.E. Mortensen og sognerådsformand, senere borgmester Hans Nielsen siddet i bestyrelsen. Fra Taastrup finder man sognerådsformand Peter Knudsen, der i en lang periode var formand for bestyrelsen. Bageriets direktør fra 1943 til 1951, Carl Jensen, var også engageret i kommunalpolitik for Socialdemokratiet og var sognerådsformand i Herstederne fra 1943 til 1946.

## Møllen brænder

Den 24. januar 1973 brændte møllen ned til grunden, medens det lykkedes for brandfolkene at redde brødfabrikkens bygninger. Branden blev opdaget kl. 2 om natten, og den mentes opstået ved kortslutning i elinstallationer. Flammernes skær kunne ses over store dele af København.

På fællesbageriet og i lokalbefolkningen var sorgen over tabet af møllen stor. Bestyrelsen for fællesbageriet besluttede, at en kopi af møllen skulle genopføres på det gamle fundament. Efter nogen tids





*Brandfolk forsøger at redde møllen. (Foto: Jens-Aage Jungersen, 1973)*

søgen fandt man frem til Fristrup Mølle ved Tølløse, som havde den rette størrelse. Den meget forfaldne mølle blev købt og stykke for stykke revet ned og flyttet til Albertslund. I juni 1974 blev nybyggede vinger som det sidste sat på den restaurerede mølle. Glostrup og Omegns Fællesbageri – og de rejsende på Roskildevej – havde fået deres vartegn igen, men kun som en ydre skal. Møllen, som indtil branden havde leveret alt rugmel til Glostrup og Omegns Fællesbageri, kom aldrig til at arbejde igen.

## Nedtur og konkurs

I 1970'erne begyndte den økonomiske krise at kradse. Bageribranchen var som helhed presset, og Glostrup og Omegns Fællesbageri måtte trækkes med den betydelige renteudgift, som lånene til de tidligere store investeringer medførte. Der blev rationaliseret, antallet af beskæftigede daledede, og man begyndte at sælge afdelingsbagerierne fra. Bageriet på Diget røg som det sidste i 1973.

Også møllens brand havde kostet dyrt. Den havde medført en manglende omsætning i 9 uger svarende til 1,3 mill. kr. Brandskadeserstatningen udgjorde 1,4 mill. kr., men genopbygningen af møllen kostede knap 2 mill. kr. I 1975 overtog Mogens Poulsen fra firmaet Larkgate A/S i Albertslund posten som direktør efter Alfred Jensen. På generalforsamlingen i 1976 var der røre over de dystre udsigter, som bestyrelsesformand Anker Georgsen kunne lægge frem i sin beretning, og stor utilfredshed med, at bestyrelsen havde søgt samarbejde med Schulstad Brød. Året efter var en likvidation det eneste punkt på generalforsamlingen. Røde Vejmølle blev overtaget af Trianon Bageri og fik siden skiftende ejere. I 1995 blev bageriet solgt til det sønderjyske firma Kohberg Brød.

I december 1997 satte Kohberg Brød Røde Vejmølle med tilhørende fabriksbygninger til salg for 20 mill. kr. Det gav stor bekymring på egnen for møllens fremtid – skulle den nu rives ned? Kræfter blev sat i gang for en fredning, og også Albertslund Kommune gik



ind i forhandlinger for at sikre en bevaring af møllen. Et automobilfirma fra Glostrup var inde i billedet som køber, men trak sig. I 1998 blev Røde Vejrmølle solgt til Storage Holding A/S, og der blev indrettet et lagerhotel i de gamle fabriksbygninger. Møllen fik lov at stå, om end den i dag er uden klapper på vingerne.

## Kilder:

Eddy, Robert: Røde Vejrmølle: A/S Glostrup og Omegns Fællesbageri 1919 – 19. oktober – 1944. Udgivet af Glostrup og Omegns Fællesbageri, 1944 (Lokalhistorisk Samling)

Petersen, Jens A.: Mel og brød: en kulturhistorisk skildring omkring Røde Vejrmølle, gården, kroen og bageriet. Udgivet af Glostrup og Omegns Fællesbageri, 1969 (Lokalhistorisk Samling)

Interview med Ilse og Kaj B. Rasmussen (brødforhandler), foretaget af Erik Pontoppidan i 1980 (Lokalhistorisk Samling)

Interview med brødforhandler Helmer Olsen foretaget af Torben Geuken i 1993 (Lokalhistorisk Samling)

Erindringer af Kaj B. Rasmussen, stilet til Dansk Røde Kors Taastrup Afdeling, dateret 1994 (Lokalhistorisk Samlings arkiv)

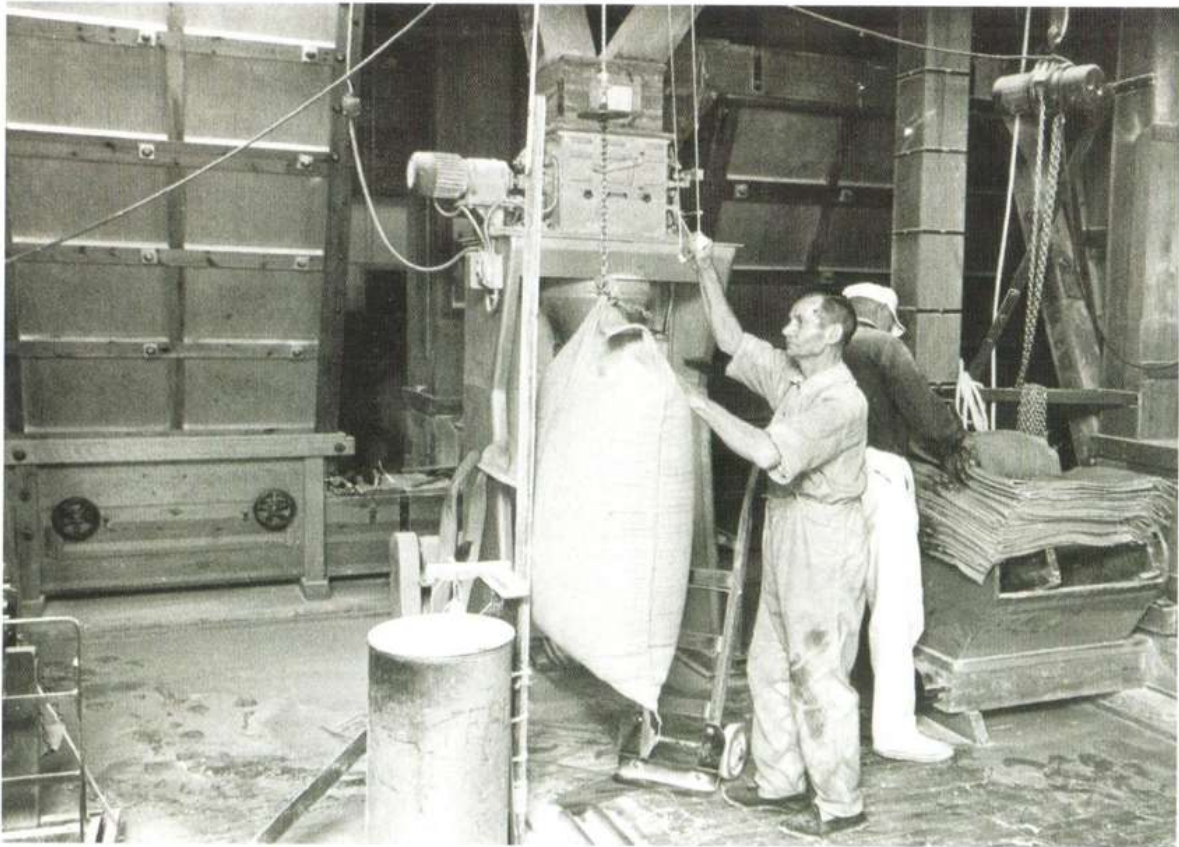
Udklip fra Roskilde Tidende, Glostrup og Omegns Folkeblad, Albertslund Posten, Søndagsavisen, Dagbladet Roskilde, Vestegnen (Lokalhistorisk Samlings udklipssamling)

Røde Vejrmøllefilmen 1944. Udgivet af Glostrup og Omegns Fællesbageri, 1944 (Lokalhistorisk Samling)

Danskernes egen historie: Det fælles Danmark. Udgivet af Substanz , 2004 (Lokalhistorisk Samling)

Internetsiden: [www.pladstilosalle.dk](http://www.pladstilosalle.dk)

Desuden har følgende bidraget med oplysninger: Jørgen Jørgensen, Albertslund – Jørgen Kristiansen, Glostrup – Inger Blomquist, Glostrup – Conny Jensen, Roskilde – Birgit Rasmussen, Frederiksberg



*Arbejdet i Glostrup og Omegns Fællesbageri. (Foto: Allan René Hygom)*



