

På Roskilde Kro er snapsen god



Af Henning Sørensen

Henning Sørensen var leder af Lokalhistorisk Samling Albertslund fra 1988 til 1998, derefter ansat ved Brøndby Lokalarkiv frem til 2007, og er i dag lokalarkivar i Dragør. Han har igennem mange år beskæftiget sig med Vestegnens planlægning og udvikling, og ikke mindst dens industrielle historie fra dens spæde begyndelse i midten af 1800-tallet til i dag.

Henning Sørensen har skrevet og redigeret en række bøger, bl.a. "Albertslund i tusind år", der udkom i 2000.

Det er mange år siden, Roskilde Kro ved landevejen mellem Albertslund og Taastrup lukkede som beværtningssted. I sommeren 2010 står dens bygninger tomme og en mere end 500 år lang historie er afsluttet. Stadig husker nogle cafeteriaet og diskoteket på Roskilde Kro, men ingen forbinder den i dag med det, der i dens storhedstid fik berømmelse langt ud over lokalområdet: Brændevinen. I dag er der ingen spor tilbage af det brændevinsbrænderi, der i midten af 1800-tallet gjorde kroen til én af Vestegnens første industrivirksomheder.

Placeret ved Store Vejleå

Roskilde Kro er blandt de ældst kendte kroer i Danmark. Den nævnes i 1521, men er sikkert endnu ældre. Dens historie er tæt forbundet med landevejen fra København til Roskilde. Selve navnet betyder simpelthen, at kroen ligger ved vejen til Roskilde.



Både den nye og den gamle Roskilde Kro blev placeret ved St. Vejleå.

Derfor lå kroen i sin første lange tid, hvor den gamle landevej, der forløb nord om Albertslund, krydsede Store Vejleå ved Snubbekorsvej. Den primære kundekreds var de vejfarende, der kunne få lidt at spise og drikke eller om nødvendigt overnatte, inden turen gik videre mod Roskilde eller København.

Allerede dengang fremstillede kroholderen sin egen brændevin. I 1730 var der i en sidebygning indrettet brænderi, med kedel, kobberkar og andre fornødne redskaber. Her var en stor, åben skorsten med en indmuret kedel "med behørig hat og pibe paa ungefähr 4 tønder, en svaletønde med jernbaand og et kobberkar, et tappekar og 2 andre kar", som det hedder i en beskrivelse fra datiden.

Når kroen kunne fremstille sit eget brændevin, skyldtes det, at den havde et særligt, kongeligt udstedt privilegium, der dengang kun blev tildelt kroer langs landevejene. Til gengæld måtte man i kroen kun sælge brændevin til gæster og til de omkringboende.

Fra Gl. Landevej til Roskildevej

Da man i 1766 gik i gang med at bygge den nuværende landevej mellem København og Roskilde, måtte kroen flytte for at beholde sine kunder.

Ejeren, Peter Friederichsen Witt, fik et tilskud af kongen til at genopføre kroen på det sted, hvor den nye vej krydser Store Vejleå. Her ligger kroens bygninger stadig som et minde om de 200 år, hvor Roskildevej var den vigtigste udfaldsvej fra København og én af landets mest trafikerede vejstrækninger.

Den nye kro var væsentlig større end den gamle. Hovedbygningen, der før var på 6 fag, fik nu en længde på hele 21 fag og var i to etager. Til kroen var desuden knyttet et landbrug, og Witt var på den tid den største gårdejer i Vridsløselille.

Witt havde dog ikke det største held med forretningen, men for de kommende årtiers ejere, gik det støt fremad. Firmaet voksede fra at være en landevejskro som de øvrige langs landevejen – Røde Vejmølle Kro, Hedehuskroen m.fl. – til at være den mest betydningsfulde på Vestegnen. Det skyldtes ikke mindst, at brændevinsbrænderiet øgede sin kapacitet, så der i midten af 1800-tallet var tale om en egentlig industriel produktion.

Allerede fra 1600-årene havde brændevinen været genstand for beskatning, og det er den jo iøvrigt stadig. I 1700-tallet ønskede staten at begrænse forbruget, hvilket bl.a. medførte en bestemmelse om, at kroer ikke måtte sælge til andre end rejsende, og desuden måtte brændevin ikke skænkes til private fester. Samtidig blev afgiften tildoblet, og endelig tildeltes brænderierne i købstæderne en monopollignende stilling.

Man forbød simpelthen andre end købstadsbrænderierne at brænde – bortset fra de få kroer på landet, der havde privilegium til at fremstille brændevin beregnet for salg til de rejsende gæster.

Særligt de københavnske brændere nød godt af denne ordning. De var, som de eneste i landet, organiseret i et laug, der givetvis har haft en vis indflydelse på de forordninger, der med kongens underskrift regulerede brændevinsproduktionen.

Roskilde kro med i top 12

Resultatet af stramningerne blev, at der omkring 1770 blot var 12 kroer tilbage på Sjælland med ret til at fremstille brændevin – heriblandt Roskilde Kro. Kun 20 år tidligere var antallet omkring 150. Til gengæld florerede hjemmebrænderiet i disse år kraftigt. Omkring år 1800 regnede man med, at halvdelen af forbruget af brændevin i Danmark stammede fra hjemmebrænderi.

I 1804 havde Roskilde Kro den tredjestørste brændevinskedel i landet uden for købstæderne og København. Kun Rungsted Kro og Store Kro i Lyngby havde kedler, der var

større. Syv år senere var Roskilde Kro kommet op på andenpladsen. Kedlen kunne nu rumme ca. 725 liter ad gangen.

Omkring 1814 lå brænderiet i en selvstændig bygning mod vest. Her var kedler til produktion af brændevin og brygning af øl, og i en særlig bygning lå en hestetrukket mølle, hvor man kunne male kornet til brændevinsfremstillingen.

Grunden til fremgangen var ikke mindst afgiftssystemet. Det var indrettet sådan, at brænderier i landdistrikterne skulle betale lavere afgifter end i købstæderne og København. Roskilde Kro lå lige netop uden for den grænse på to mil, som omgav København, og hvor kroer indenfor betalte den højere takst. Dermed slap kroejeren billigt, når skatten skulle betales, og til gengæld havde han let adgang til at sælge brændevinen inde i København.

Københavnernes utilfredse med afgifterne

I det københavnske brændevinsbrænderlaug var man stærkt utilfreds med, at en virksomhed, der lå lige netop uden for to-milegrænsen, kunne producere billigere, og dermed konkurrere med brænderierne i København på prisen. Oldermændene for laugene hævdede, at den årlige afgift på 444 rigsdaler, som ejeren af Roskilde Kro skulle betale, var alt for lav. Havde et brænderi af tilsvarende størrelse som Roskilde Kro ligget i København, eller for den sags skyld nogle få hundrede meter længere inde ad Roskildevej, ville afgiften have været fire gange så høj.

Stridens æble var, om kroen måtte sælge brændevin til de omkringboende. Salget til de rejsende på landevejen,

kunne lauget i København ikke så godt blande sig i, fordi de privilligerede kroer pr. tradition havde ret til at brænde til dette formål. Men salget til lokale forbrugere var jo til skade for brændevinshandlen i København, hvor medlemmerne af brændevinsbrænderlauget havde monopolet. Forslaget om at sætte afgiften for Roskilde Kro op, blev ikke umiddelbart taget til følge, fordi myndighederne vurderede, at kroen var en nødvendighed for de rejsende.

Mellem 1825 og 1833 klagede lauget i København ikke mindre end otte gange over forholdene i Roskilde Kro. I 1830 blev det for meget for kroejeren, så han tilbød simpelthen lauget af overtage driften af hans brænderi for 600 rigsdaler årligt. Men det kom der nu aldrig noget svar på!

Færre rejsende over land

Selv om Roskilde Kro i kraft af de mange rejsende på landevejen og den stadigt stigende brændevinsproduktion, havde kroen i den første halvdel af 1800-tallet indimellem økonomiske vanskeligheder. Der blev efterhånden etableret skibsruter mellem landsdelene, og dermed forsvandt noget af trafikken på landevejen, og det kunne mærkes på omsætningen i kroen.

Af de 15 kroer på Sjælland, der i 1804 havde haft privilegium til at brænde brændevin, var kun de seks tilbage i 1824. Foruden Roskilde Kro, var det kroerne i Skovshoved, Bagsværd, Farum, Bregnerød og Rungsted – karakteristisk nok alle kroer, der lå i nærheden af København, og som sandsynligvis har afsat en væsentlig del af sin produktion af brændevin i hovedstaden.

I 1824 blev der nedsat en kommission, der skulle undersøge landbrænderiernes forhold. Den skulle bl.a. afklare, om det var muligt at give privilegium til flere brænderier uden for købstæderne. Målsætningen var i sidste ende at gøre brænderierne til egentlige industrielle virksomheder altså at udvikle produktionsformen.

Kommissionen afgav betænkning i 1826, men staten holdt sig i første omgang tilbage fra at udmønte dens konklusion i praksis. Man frygtede en stærk reaktion fra købstadsbrænderierne, og ikke mindst det stærke brændevinsbrænderlaug i København, der som nævnt jævnligt klagede over landbrænderiernes gunstige afgiftsniveau.

Gæringen helt afgørende for kvaliteten

Teknikken at brænde brændevinen havde ikke udviklet sig ret meget, siden drikken kom til Danmark i begyndelsen af 1500-tallet. Det var almindeligt, at man brændte derhjemme til eget forbrug, ligesom værtshusholdere selv fremstillede, hvad de havde brug for.

At fremstille brændevin er forholdsvis enkelt, men kræver et vist håndelag, for at det færdige produkt får en ordentlig kvalitet. Gæringen kan mislykkes, så brændevinen i værste fald bliver udrikkelig. Brænderens erfaring og kunnen spiller en stor rolle, og f.eks. er det nødvendigt at kontrollere temperaturen under gæringen, og termometre var i 1700-tallet ikke altid en del af brænderiernes udstyr.

I begyndelsen af 1800-tallet forsøgte staten at højne kvaliteten i brænderierhvervet. Det skete bl.a. i Det kongelige Brænderi, som var en institution, hvor man forskede i nye

brændemetoder, uddannede brændere og udgav lærebøger i kunsten at fremstille brændevin.

En Brøndum tager over

Lederen af denne institution var Christian Brøndum, der senere fik én af Aalborgsnapsene opkaldt efter sig. Hans bror, Anders Anthon Brøndum, købte Roskilde Kro i 1836. Han ejede i forvejen et brænderi i Store Kongensgade i København, Store Kro i Lyngby og havde Bagsværd Kro i forpagtning. Der var altså tale om en anseelig virksomhed, men Brøndums interesse var først og fremmest brændevinsbrænderiet, så han forpagtede driften af selve kroen og landbruget bort. Han opholdt sig da heller ikke meget på Roskilde Kro, men styrede sine forretninger fra bopælsen i København.

Brøndum opførte nye bygninger til brændevinskedlerne og udvidede staldbygningerne, så der nu var plads til 64 kreaturer – langt flere end på almindelige bondegårde. Køerne åd spildprodukterne fra brændingen, den såkaldte mask, og dermed blev råvaren – kornet – udnyttet flere gange.

Den årlige produktion i Roskilde Kro var på Brøndums tid baseret på omdannelse af op til 2.500 tønner korn til brændevin. Brøndum havde i brænderiet ansat 5-6 mand, og dermed blev Roskilde Kros brænderi til det største på Sjælland udenfor købstæderne og København. Kapaciteten i brændevinskedlen blev næsten fordoblet.

Da kroen brændte i 1845, blev bygningerne hurtigt genopbygget, og efter et par måneder var produktionen af bræn-



Anders Anthon Brøndum, broderen til den berømte Chr. Brøndum, som snapsen er opkaldt efter, købte Roskilde Kro i 1836.

devin i gang igen. Staldbygningen var nu i to etager med plads til 64 kreaturer og et loft med lagerplads til korn og malt.

I 1858 producerede kroen godt 143.000 liter brændevin. Alene til at fremstille de tønder, som brændevinen blev solgt i, havde man ansat en bødker.

Selv om hovedparten af produktionen gik til forsyning af det københavnske marked, kunne de lokale dog sagtens få fyldt dunken op. Normalt rummede en brændevinsdunk ca. fem liter, og det rakte til en uges forbrug. Det skal dog siges, at brændevinen slet ikke havde den styrke som vore dages snaps.



Roskilde Kro som den så ud i 1905, hvor brændevinseventyret sluttede.

Depot for Roskilde Spritfabrik

I anden halvdel af 1800-tallet begyndte konkurrencen fra købstædernes store, industrielle brændevinsbrænderier at kunne mærkes på Roskilde Kro. Flere og flere af disse brænderier fusionerede og indgik i "De danske Spritfabrikker", der i 1880'erne efterhånden opkøbte de fleste brænderier. Ved indgangen til 1900-tallet var der kun 40 brænderier tilbage i Danmark, og i de sjællandske landdistrikter var der alene tre selvstændige brænderier tilbage.

Konkurrencen fra de store produktionsenheder var svær, og ydermere havde langt hovedparten investeret i dampmaskiner, der gjorde produktionen langt mindre arbejdskraftkrævende og styringen af opvarmningen meget mere præcis. Endelig var man nu flere og flere steder frem for

korn gået over til at bruge importerede råvarer, f.eks. majs, så man ikke behøvede personale til at passe de køer, der tidligere var en naturlig del af brænderierne.

Hans Hansen Bang, der fra 1894 ejede Roskilde Kro, fik i 1902 tilbud om at indgå i De Danske Spritfabrikker, men koncernen var kun interesseret i at nedlægge brænderiet. I stedet oprettede man i nogle år et depot på kroen for brændevin, produceret på spritfabrikken i Roskilde, så den århundredelange brændevinsæra nu var slut.