

# Den Franske Vinhandel – Før, nu og fremover



Jørgen Larsen

**En solid og efterhånden eksklusiv forretning med kun fire købmænd gennem 135 år.**

1868 startede købmand Chr. Winther (1844-1922) kolonialbutik på Torvet og flyttede i 1878 til Skomagergade 3.

I begyndelsen af 1900-tallet blev den gamle bygning revet ned og der blev opført en ny bygning i 4 etager (den nuværende). I gården blev indrettet købmandsgård med stalde, hvor kunderne fra landet kunne opstalde deres heste, mens de gjorde deres indkøb i hele byen – det tog ofte hele dagen og lidt af aftenen, men hestene kunne altid selv finde hjem. Der var iøvrigt mange købmandsgårde i byen på den tid og mange år fremover.

1910 overdrog han forretningen til sin søn Albert C. Winther (1883-1938) som drev forretningen frem til 1936.

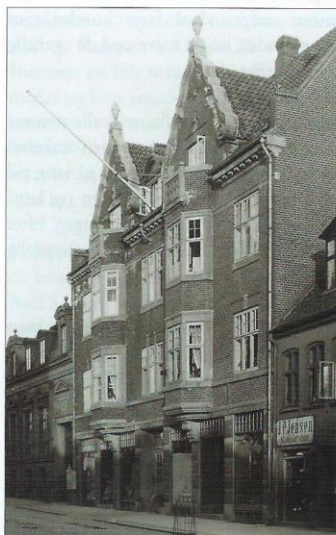
1936 købte Gerner Jørgensen butikken og videreførte den under navnet Chr. Winther og søn's Eftf. v. Gerner Jørgensen. Snart kom krigen og det blev trange tider med varemangel, næsten alle almindelige forbrugsvarer skulle købes med rationeringsmærker (en del rationeringsmærker var i brug helt til 1950).

På et tidspunkt under krigen købte Gerner Jørgensen en hel Ø's æblehøst, for noget skulle han jo have at sælge. Det gav en kø langt ned i Skomagergade, når han havde fået æbler hjem.

Efter krigen begyndte Gerner Jørgensen at udvide varesortimentet med diverse specialiteter, efterhånden som der kom varer – især fra udlandet.

1958 foretog Gerner Jørgensen en større ombygning af forretningen til det udseende den stort set har idag og navnet blev ændret til »Gerner Jørgensen Vinhandel«.

I den forbindelse fik han installeret eget kafferisteri i bagbutikken. Maskineriet var



Skomagergade ca. 1922.

købt allerede i 1953, men blev i starten taget i brug hos hans bror Knud Jørgensen, som havde butik på Helligkorsvej, hvorfra der så blev leveret brændte bønner til Skomagergade. Der blev jævnligt eksperimenteret med at finde frem til de mest velsmagende kaffeblandinger.

1970 skiftede forretningen navn til »Den Franske Vinhandel« med tidligere lærling og kommis Jørgen Larsen som bestyrer og hans hustru Lissi Larsen som medhjælper sammen med flere lærlinge og andre medhjælpere.

Jørgen Larsen omdannede forretningen til at være udelukkende specialforretning med kaffe, the, vin og delikatesser. De almindelige kolonialvarer som mel, sukker, gryn m.v. udgik. Siden da har omsætningen været støt stigende især på vin- og kaffehandelen.

1988 købte Jørgen Larsen sammen med sin hustru forretningen og drev den med succes frem til 1999, hvor han besluttede at gå på efterløn.

1999 blev forretningen solgt videre til endnu en tidligere lærling og kommis, Mogens Kaagaard, som havde været førstemand i forretningen de sidste 10 år. Han er fast besluttet på, at forretningen skal føres videre i samme tradition som hidtil med vin, eget kafferisteri, the i løssalg og diverse delikatesser. Jørgen Larsen fortsætter med at være kafferister i forretningen.



Christian Winther's købmændsforretning i Skomagergade nr. 3, ca. 1900. Udlånt af Roskilde lokalhistoriske Arkiv.

### Arbejdsvilkårene 1950-70

Tidligere lærling og kommis Karl Aage Petersen fortæller. »Hvert år i perioden fra medio november til nytår arbejdede alle i butikken til ca. kl. 23 de første 5 dage i ugen.

Da der i begyndelsen af 1950'erne kunne importeres sydfrugter som dadler, figer og rosiner blev disse varer efter udpakning efterbehandlet, så de så pæne ud, og afvejet i cellofanposer med sløjfe. Næsten alt blev afvejet og pakket i forretningen, det gjaldt både sukker, mel og gryn m.v.

Spegesild og kryddersild (Islandske høst-sild) solgtes i løs vægt fra store sildetønder i bagbutikken. Der var et meget tidskrævende arbejde ved siden af, allehylder skulle hver aften fyldes op med øvrige varer, så butikken næste morgen var klar til at modtage kunderne kl. 8.00.

### Gerner Jørgensen som læremester

Selv om arbejdsvilkårene i 50'erne var strenge, var det et godt lærested. Gerner Jørgensen var specialist på alle fagområder i branchen, såsom kaffe, the og alle

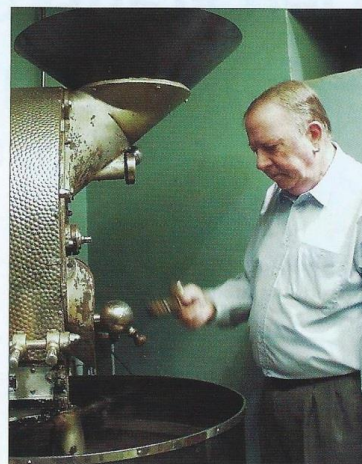
former for vin. Han kunne forklare forskellen på f.eks. alle typer sherry, portvin og madeira på en sådan måde, at man som lærling følte, at man selv havde smagt det hele. En varekundskab, man aldrig senere glemte.

Derudover lærte man meget grundigt salgskundskab, så man i de fleste tilfælde kunne sælge, såvel faste kunder som strøgkunder, noget mere end de egentlig var kommet efter.

Man lærte også, at en kasse skulle stemme på ører hver dag. Stemte den enkeltes kasse ikke præcis, kunne der gå lang tid (af ens fritid) med at tælle om og kontrollere kassestrimler og regninger. Efter få gange, blev man meget omhyggelig med kassen.

Den gang var der fire års læretid og man gik sideløbende på handelsskole 4 gange ugentlig fra kl. 17.00-20.00.

Lønnen som lærling i 1950 startede med kr. 76,- om måneden første år og steg i løbet af fire år til kr. 235,-. Som udlært i 1954 kunne man tilkomme kr. 590,-,



*Jørgen Larsen rister kaffe hver onsdag.*

men det var også inklusiv kvalifikations-tillæg på kr. 100,-.«

Jørgen Larsen og Mogens Kaagaard har iøvrigt afløst hinanden i en meget lang årrække. Jørgen Larsen fra 1955-65 og 1970-99. Mogens Kaagaard fra 1959-70 og 1989 til nu og formentlig mange år fremover.