

Ida Skotte Hansen

"Wienerbrødkrigen"

En analyse av fagskilledebatten mellom bakere og konditorer, 1928 - 1939

Fordypningsoppgave i Lektorutdanning i historie for trinn 8 – 13

Veileder: Espen Storli

Mai 2023



NTNU

Kunnskap for en bedre verden

Ida Skotte Hansen

"Wienerbrødkrigen"

En analyse av fagskilledebatten mellom bakere og konditorer, 1928 - 1939

Fordypningsoppgave i Lektorutdanning i historie for trinn 8 - 13
Veileder: Espen Storli
Mai 2023

Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet
Det humanistiske fakultet
Institutt for moderne samfunnshistorie



NTNU

Kunnskap for en bedre verden

Innholdsfortegnelse

| | |
|---|----|
| <i>Sammendrag</i> | 2 |
| <i>Abstract</i> | 2 |
| <i>1. Innledning</i> | 3 |
| 1.1 Problemstilling og avgrensning | 3 |
| 1.2 Tidligere forskning og litteratur..... | 3 |
| <i>2. Metode</i> | 5 |
| 2.1 Tidsskriftene som kilde..... | 5 |
| 2.2 Fremgangsmåte | 6 |
| <i>3. Historisk Bakgrunn</i> | 7 |
| 3.1 Håndverk – Fra restriksjoner til frihet. | 7 |
| 3.2 Bransjen utfordres – Konditorene kommer til Norge | 7 |
| 3.3 Bakerlovene | 8 |
| 3.4 Inn i et nytt årtusen | 9 |
| 3.5 Grunnlag for konflikt..... | 10 |
| <i>4. Fra uenigheter til konflikt</i> | 11 |
| 4.1 Retten til å lage wienerbrød | 11 |
| 4.2 Fagkomiteen | 14 |
| 4.3 Utsettelse og økende irritasjon..... | 16 |
| 4.4 Et ønske om klarhet | 17 |
| <i>5. Mulighet for enighet</i> | 22 |
| 5.1 Gamle diskusjoner i nytt lys | 22 |
| 5.2 En handling sier mer enn tusen ord | 25 |
| <i>6. Konklusjon</i> | 26 |
| <i>7. Dagens situasjon</i> | 28 |
| <i>Litteratur</i> | 29 |
| <i>Kilder</i> | 30 |

Sammendrag

Det er begrenset med forskning på historien til baker- og konditorfaget i Norge, men i denne oppgaven har fokuset vært på å undersøke hvordan debatten rundt fagskillet mellom de to yrkene utviklet seg i perioden 1928 til 1939. På starten av 1800-tallet hadde håndverkere en sterk posisjon i samfunnet, men håndverksnæringen var svært regulert. Det var strenge krav til hvem som kunne utøve de ulike yrkene, og det var klare bestemmelser for hvilke produkter som tilhørte de ulike håndverkene. Mellom bakerne og konditorene oppsto det spesielt uenighet rundt retten til å produsere wienerbrød. Dette førte til både anmeldelser og høyesterettsdommer som preget begge fag. Ved å analysere de to fagtidsskriftene, Norsk Bakertidende og Norsk Conditortidende, er det mulig å se hvordan diskusjonen rundt fagskillet utviklet seg i denne perioden.

Abstract

There is limited research on the history of the baking and pastry profession in Norway, but this paper focuses on examining how the debate over the distinction between the two professions developed between 1928 and 1939. In the early 1800s, craftsmen had a strong position in the Norwegian society, but the handicraft industry was heavily regulated. There were strict requirements for who could practice the various professions, and there were clear provisions for which products belonged to each craft. Disagreements arose between bakers and pastry chefs, especially regarding the right to produce Danish pastries. This led to both complaints and supreme court judgments that affected both professions. By analyzing the two professional journals, Norsk Bakertidende and Norsk Conditortidende, it was possible to see how the discussion around the distinction between the professions developed during this period.

1. Innledning

Wienerbrød. Et knasende, sprøtt bakverk med en saftig og myk innside. Med røtter i det store utlandet, er det ikke utenkelig at folk i flere hundre år har fått vann i munnen når en lærling eller svenn har tatt disse godbitene ut av ovnen.

At bakere har vært en viktig yrkesgruppe opp igjennom tiden er vanskelig å bestride. Helt siden de første sivilisasjonene oppsto har det blitt utviklet ulike teknikker og metoder for å lage brød og etter hvert andre typer salte og søte bakverk. Nært beslektet med bakerfaget har vi konditorfaget, men hva er egentlig forskjellen mellom de to? Et viktig stikkord i denne sammenhengen er wienerbrød. For hvordan dette lille søte bakverket har skapt både debatter og konflikt, samt ført til et flertalls anmeldelser og høyesterettsdommer det skal jeg se nærmere på i denne oppgaven.

1.1 Problemstilling og avgrensning

Bakerfaget og konditorfaget er oppført som to separate håndverksfag med hver sin svenneprøve. Imidlertid har det vært betydelige uklarheter om hvilke produkter som bør tilskrives fagene. Hvilke arbeidsmetoder og produkter tilhører henholdsvis bakerfaget og konditorfaget? Kan det tenkes at begge fag har rett til å produsere visse produkter, som for eksempel wienerbrød? Dette er spørsmål som vil bli berørt i denne oppgaven. Med dette som utgangspunkt har jeg formulert problemstillingen:

Hvordan fremstilles den norske fagskille-debatten i Norsk Bakertidende og Norsk Conditortidende fra 1928 til 1939?

1.2 Tidligere forskning og litteratur

I dag er det ingen forskning som tar for seg baker- og konditorbransjen i tidsrommet som er aktuelt i denne sammenheng. Det som finnes av litteratur på temaet er bøker bestilt av og skrevet for de ulike laugene og foreningene rundt om i landet, samt bransjens faglige tidsskrifter.

I 1917 gav Norsk baker- og konditorforbund ut boken *Norsk baker- og konditorforbund: Gjennem 25 aar 1892:1917*, skrevet av Adolf Schou.¹ Boken tar for seg forbundets historie fra 1892 til 1917. Selv om forbundets navn omfavner både baker og konditor er det på sin plass å nevne at det opprinnelige navnet på organisasjonen var Norsk

¹ Schou. (1917). *Norsk baker-og konditorforbund gjennom 25 aar 1892-1917*. Norsk baker- og konditorforbund

Bakerforbund. Det var ikke før 1909 at konditorsvendenes forening ble innlemmet i organisasjonen. Det er derfor ikke unaturlig at en stor del av boken omhandler bakerens faglige virke.² Det er også verdt nevne at forfatter av boken, Adolf Schou selv arbeidet som bakersvenn. I 1916 og 1926 skrev han to bøker i regi av Bakersvennenes forening i Oslo. Det kan derfor være mulig at denne vektingen av bakerfaget skyldes Schous egen interesse og kunnskap om faget.

Høsten 1942 fikk Kai Nyquist i oppdrag av Oslo Conditor Laugs styre å skrive en beretning om laugets historie til deres jubileum høsten 1944. På grunn av krigen ble ikke boken gitt ut før noen år senere. Boken fikk navnet *Den søte kunst: Kort historikk om Conditorfaget ute og hjemme gjennom tidene*. Selv om boken i hovedsak dekker konditoryrkets virksomhet i Oslo, innleder Nyquist boken med fagets opprinnelse og posisjon i Norden.³ Under overskriften «Fagskille» nevnes det at konditorenes for første gang tok opp spørsmålet om fagskillet i 1900. Derimot går Nyquist ikke nærmere inn på de videre hendelsene, men avslutter kapittelet med setningen: «Saken vil imidlertid ikke bli nærmere behandlet her, idet den ansees for å ligge utenfor bokens ramme.»⁴ Hva som inngår i bokens ramme er ikke presisert, men konflikten nevnes ikke videre.

Odd Strand har også skrevet bøker som omhandler baker- og konditorbransjen. Strand ble født i Bergen og flere av hans verker tar derfor utgangspunkt i Bergen by. I 1998 gav han også ut en bok i forbindelse med Baker- og Konditorbransjens Landsforenings 100 års jubileum. Boken gir en systematisk fremstilling av foreningens utvikling, helt tilbake til da Bakermesternes Landsforening ble etablert i 1898, frem til 100 års jubileet i 1998.⁵ Strand gir i kapitlet «Striden mellom bakere og konditorer», et innblikk i bransjens uenigheter om fagenes likheter og ulikheter. Kapitlet innledes med setningen «Forholdende bakerne imellom og situasjonen mellom bakere og konditorer trengte flere runder med avklaring av spørsmål som det til syvende og sist viste seg best lot seg håndtere i fellesskap.»⁶

Selv om det finnes begrenset forskning på bakerfaget og konditorfaget i norsk sammenheng, finnes det både norsk og internasjonal litteratur som omhandler ulike teorier knyttet til konflikter mellom og innad i forskjellige yrker. Andrew Abbott har beskrevet disse

² Ibid.: 107-108

³ Nyquist. (1946). *Den søte kunst: kort historikk om conditorfaget ute og hjemme gjennom tidene. En beretning om Oslo conditor laug 1894-1944*. Oslo conditor laug: 17-39

⁴ Ibid.: 150

⁵ Strand. (1998). *Historiske begivenheter: Baker- og Konditorbransjens Landsforening 1898-1998*. Baker- og Konditorbransjens Landsforening: 23

⁶ Ibid.

fenomenene som ulike former for profesjonskonflikter eller jurisdiksjonskonflikter. Abbott ser på en profesjon som en gruppe individer som har etablerte grenser rundt sitt eget fagfelt.⁷ Opprinnelig ble de klassiske profesjonene definert som akademiske yrker som lege, prest, advokat og ingeniør. Disse yrkene forutsatte lengre akademisk utdanning og målet var å utføre konkrete oppgaver som bare de med slik utdanning kunne utføre.⁸ Selv om hverken bakerfaget eller konditorfaget krever en akademisk utdanning stilles det krav til både godkjent læretid og bestått svenneprøve for å kunne praktisere faget.⁹

En av de viktigste egenskapene ved en profesjon er dens jurisdiksjon beskrevet som forholdet mellom et yrke og en bestemt oppgave. Det vil si yrkets myndighet eller kompetanse i juridisk forstand til å utføre en bestemt oppgave.¹⁰ Selv om bakerfaget og konditorfaget har mange likheter er de også ulike med sine egne ekspertområder og spesialiteter. Med andre ord har fagene ulike jurisdiksjoner.

Det finnes mange årsaker til at jurisdiksjonskonflikter oppstår, men det grunnleggende utgangspunktet for konflikten er at en gruppe hevder rett til jurisdiksjon over et bestemt arbeidsområde som allerede er kontrollert av en annen gruppe. Dette kravet kan uttrykkes gjennom handlinger og ikke nødvendigvis verbalt. Når et slikt krav fremsettes vil gruppen argumentere for hvorfor deres gruppe skal ha rett til å utføre oppgavene som de ønsker jurisdiksjon over.¹¹

2. Metode

2.1 Tidsskriftene som kilde

Allerede i 1897 ble tidsskriftet Norsk Bager- og Conditortidende gitt ut for første gang i regi av Christiania Bagermesterforening. Da Bakermesternes Landsforening ble opprettet året etter, ble det vedtatt at avisen skulle være landsforeningens offisielle tidsskrift. Dette ble derimot ikke en realitet, da lav interesse og engasjement fra bransjen førte til at tidsskriftet ble avviklet rett før nyttår 1900. Det ble bestemt at et nytt fagblad skulle representere bakerbransjen og i 1902 så Norsk Bakertidende dagens lys.¹²

⁷ Abbott. (1988). *The System of Professions: An Essay on the Division of Expert Labor*. The University of Chicago Press: 2

⁸ Slagstad. (2008). *Profesjoner og kunnskapsregimer*. Universitetsforlaget: 56-57

⁹ Fagskoleloven. (2018). Kunnskapsdepartementet.

¹⁰ Abbott 1988: 2; Fauske. (2008). *Profesjonsforskningens faser og stridsspørsmål*. Universitetsforlaget

¹¹ Abbott 1988: 59-60

¹² Strand 1998: 33

Bladet kom ut hver måned fra 1902 til 1964 og har hatt flere ulike redaktører. Blant annet skiftet Bakermester W. B. Samson og Bakermester Haakon Hansen på å være redaktør for bladet frem til 1917. Etter dette tok advokat Erling Malm over jobben, og fra 1928 til 1952 var det ingeniør Leif Larsen som holdt stillingen som redaktør.¹³

Selv om Conditormesternes Landsforening ble grunnlagt i 1917 ble ikke det første nummeret av Norsk Conditortidende gitt ut før i oktober 1925. Bladet skulle gi landets konditorer faglig innhold og «alt dertil henhørende».¹⁴ Fra bladets oppstart frem til 1937 var Josef Hanche ansvarlig redaktør. Etter dette tok Per Vogt over stafettpinnen et års tid før Kai Nyquist holdt stillingen frem til 1951.¹⁵ Begge tidsskriftene inneholder fagstoff som er relevant for folk i baker- og konditorbransjen, som for eksempel artikler om ulike råvarer, oppskrifter, intervjuer og nyheter fra bransjen i utlandet samt en hel del reklame for blant annet bakerovner, smør, kakao osv. Bladene inneholder i stor grad også leserinnlegg skrevet av folk i bransjen.

Siste utgave av Conditortidende ble gitt ut desember 1964 som et resultat av bestemmelsen om å danne en felles forening for baker- og konditormestere. Etter dette ble de to tidsskriftene slått sammen og fagtidsskriftet Baker og Konditor gis ut flere ganger i året, den dag i dag.¹⁶

2.2 Fremgangsmåte

Jeg skal undersøke de to fagenes tidsskrifter for å analysere og sammenligne deres fremstillinger. Dette vil involvere kvalitativ diskursanalyse hvor jeg vil undersøke hvordan de to fagene omtaler debatten. Jeg vil se på både holdninger og meninger samt ordbruk.

Både Norsk Bakertidende og Norsk Conditortidende er tilgjengelig i sin helhet hos Nasjonalbiblioteket i Oslo. Store deler av samlingen er også digitalisert og tilgjengelig på nett, med noen unntak. Conditortidende har digitaliserte utgaver fra 1925 til 1964 med unntak av årene 1944, 1958 og 1963. Bakertidende har digitaliserte utgaver fra 1922 til 1924 og fra 1927 til 1932. I arbeidet med denne oppgaven fikk jeg imidlertid hjelp fra Nasjonalbiblioteket til å scanne noen utgaver av Bakertidende fra 1938 og 1939.

¹³ Ibid.: 34

¹⁴ Ukjent forfatter. (1925, oktober). «Norsk Conditortidende». *Norsk Conditortidende*: 1

¹⁵ Nyquist. (1951, juni). «Redaktørskifte». *Norsk Conditortidende*: 103-104; Ukjent forfatter. (1937, januar). «Redaktørskifte». *Norsk Conditortidende*: 3; Nyquist 1946: 201

¹⁶ Ukjent forfatter. (1964a, januar). «1964 Sammenslutning N.C.L.-B.L.F.?». *Norsk Conditortidende*: 1

For å avgrense denne oppgaven har jeg valgt å spesifisere min problemstilling og fokusere hovedsakelig på tidsskriftenes publikasjoner mellom 1928 og 1939. Dette skyldes i hovedsak at det var i denne perioden debatten rundt skillet mellom bakerfaget og konditorfaget ble diskutert mest.

3. Historisk Bakgrunn

3.1 Håndverk – Fra restriksjoner til frihet.

På startet av 1800-tallet hadde håndverkere en sentral og sterk posisjon i det norske samfunnet, men ikke hvem som helst kunne utøve de ulike håndverksyrkene.

De fleste fag var organisert i laug med røtter tilbake til middelalderen. Disse organisasjonene ble opprettet for å ivareta de yrkesmessige interessene til de ulike bransjene. Laugene hadde i prinsippet monopol på utøvelse av de ulike håndverkene, samt visse typer handel i kjøpstedene rundt om i landet. I tillegg krevdes borgerskap i de ulike kjøpstedene for å kunne drive egen næringsvirksomhet. Med dette som utgangspunkt er det tydelig at å være håndverker på denne tiden var svært lukrativt og på mange måter gunstig.¹⁷

Mot midten av 1800-tallet skulle derimot håndverksnæringen møte nye utfordringer. I 1839 ble Håndverksloven vedtatt. Fra nå av skulle alle håndverkene behandles samlet, ikke laugsvis slik som tidligere. Loven bestemte at ingen nye laug skulle opprettes samtidig som samtidig som de allerede eksisterende laugene skulle avskaffes når den siste dalevende mester døde. Det ble imidlertid enklere å bli tatt opp som svenn og mester, og også enslige kvinner over førti år fikk samme rett til å drive håndverk på linje med menn.¹⁸

Utover 1800-tallet ble det med andre ord enklere for folk flest å bedrive håndverk. Spesielt på landet var dette tilfellet, da det i og omkring byene fortsatt var en del regulering. Selv om bakerlauget i Bergen ikke opphørte før i 1894, opphevet Stortinget i 1866 de resterende laug og restriksjoner.¹⁹

3.2 Bransjen utfordres – Konditorene kommer til Norge

Omtrent på samme tid som håndverksloven skapte utfordringer for bakerne skulle nye problemer komme til Norge fra utlandet. Sukkerbrødbakere, kakebakere og konditorer var ikke noe nytt fenomen i Norge. Allerede i 1736 omtales en Hendrich Meyer Hedrichsen som

¹⁷ Sandvik. (2018). *Nasjonens velstand: Norges økonomiske historie 1800-1940*. Fagbokforlaget: 27 + 72

¹⁸ Ibid.

¹⁹ Ibid.

Bergens første mestersukkerbaker og konditor. I 1741 fikk han følge av sukkerbaker G. Buse, C. Meeschow åpnet «conditterie» i 1768, C. F. Wichard begynte som sukkerbaker i 1776 og i 1796 starter A. Meyer som «confecteur-Bager».²⁰

Rundt 1850 årene skal strømmen av konditorer til Norge ha blitt større. I Bergen var det tett mellom konditoriene i byen. Et nøyaktig antall er vanskelig å fastslå, men en kan lese at det var så mange konditordrivende at det i noen tilfeller skulle være vanskelig å få bedrifter til å gå rundt. Også i andre norske byer kan en anta at konditorvirksomhet ble etablert av nykommere fra utlandet. At de fleste kom fra andre land i Europa kan en tydelig se på navnene deres, samtidig som vi vet at konditorfaget har lange tradisjoner iblant annet Tyskland, Østerrike og Sveits.²¹

3.3 Bakerlovene

En annen faktor som påvirket uenighetene mellom de to fagene er bakerlovene. I 1857 ble den første bakerloven vedtatt av Stortinget. Arbeidsforholdene i bakerbransjen var lite å skryte av på denne tiden og hensikten med den nye bakerloven var å bedre forholdene i bakeriene både for svenner og mestere.²²

Loven av 1857 bestemte at det ikke skulle foregå brødbaking på søndager og andre helligdager. I 1885 ble loven revidert etter påtrykk fra bakersvennenes forening og det ble innført regulering av nattarbeid og en maksimumsgrense på 12 timers sammenhengende arbeid for de ansatte. Men denne lovgivningen skulle vise seg å være vanskelig å overholde i praksis.²³

Bakerloven favnet ikke om konditorerne som sto utenfor reguleringer om arbeidstid osv. Ønsket om en lov som regulerte arbeidsmiljøet også i konditoriene ble presentert av konditorsvennes forening for Konditormesternes Landsforening i 1896. Ønsket ble ikke oppfylt. Året etter ble saken også lagt frem for stortinget uten bedre hell. Senere ble nye revisjoner av bakerloven vedtatt i 1895, 1897, 1906 og 1913. I 1995 ble loven erstattet av, den i dag velkjente, arbeidsmiljøloven.²⁴

²⁰ Strand og Gjerstad. (1996). *Byens beste bakst: Bergens baker- og konditormesterlaug 1596-1996*. Bergens baker- og konditormesterlaug: 107-108

²¹ Ibid.

²² Strand 1998: 12

²³ Ibid.

²⁴ Ibid.: 12-14; Nyquist 1946: 137-140

3.4 Inn i et nytt årtusen

Arbeidslivet gjennomgikk store forandringer på begynnelsen av 1900-tallet. Arbeidskraft ble en mer flytende vare som kunne kjøpes og selges og folk hadde større frihet til å velge arbeid og arbeidsplass. Tidligere var det vanlig at arbeidstakere bodde hos arbeidsgiverne sine, men dette ble gradvis avskaffet. Selv om det var en økning i frihet, var det likevel begrensninger. Lønningene hadde økt noe, men de fleste slet fortsatt med trang økonomi. Den økte avstanden mellom arbeidsgivere og arbeidstakere gjorde det lettere å erstatte ansatte siden det alltid var noen andre som kunne ta over jobben.²⁵

Samtidig med at Norge ble stadig mer demokratisk, økte også arbeidernes krav til arbeidsplassene. Arbeidere ønsket mer enn å bare å ha mat på bordet. De krevde blant annet bedre arbeidsforhold. Landsorganisasjonen (LO) ble grunnlagt i 1899 men det var først i 1906/1907 at medlemstallene skjøt i været. Fagbevegelsen var en betydelig sterkere organisasjon enn arbeidsgivernes forening, Norsk Arbeidsgiverforening (NAF), som ble opprettet i 1901. Bakermesternes Landsforening var en av de første gruppene med håndverksmestere som ble medlemmer i NAF.²⁶

I 1906 ble som nevnt bakerloven revidert noe som førte til konflikt mellom bakersvennene og bakermesterne. Bakersvennene gikk ut i langvarig streik som igjen førte til uenighet mellom Bakermesternes Landsforening og NAF. Bakermesterne mente NAF håndterte konflikten dårlig, og flere ønsket derfor å stå utenfor medlemskap i NAF. Derfor ble Bakermesternes Landssammenslutning opprettet i 1927 slik at mesterne kunne velge selv. De to foreningene hadde det samme styret og felles administrasjon helt frem til 1948 da de slo seg sammen igjen.²⁷

Jeg har ikke lyktes med å finne eksakt informasjon om på antall bakerier og konditorier etablert og/eller organisert i Norge i denne perioden. Imidlertid kan en lese i Norske Bakertidende at Bakermesternes Landsforening opplevde en nedgang i antall medlemsbedrifter fra 123stk. i 1927 til 90stk. i 1932. Samtidig var det en økning i medlemsantall i Bakermesternes Landssammenslutning fra 93stk. i 1930 til 119stk. i 1932.²⁸ På konditorsiden finnes det i tidsskriftene dessverre ingen informasjon om medlemsantall.

²⁵ Sandvik 2018: 159-160

²⁶ Strand 1998: 15

²⁷ Ibid.: 31

²⁸ Brun. (1928, oktober). «Utdrag av årsberetning for Bakermesternes Landsforening og Bakermesternes Landssammenslutning.». *Norsk Bakertidende*: 162 ; Brun. (1932, juli). «Årsberetning for Bakermesternes Landsforening og Bakermesternes Landssammenslutning». *Norsk Bakertidende*: 137

3.5 Grunnlag for konflikt

Med en lavere grad av regulering i håndverksnæringen, samt utenlandsk arbeidskraft som utfordrer er det ikke unaturlig at bakerne følte seg truet. At baker- og konditorfaget har mange likheter, har alltid vært med på å skape problemer og konflikter mellom de to håndverkene. Gang på gang har denne usikkerheten rundt fagskillet ført til et behov for klarere formulering av et slikt skille. Dette har vist seg å være enklere sagt en gjort.

Allerede i 1846 hadde ti av konditormesterne i Christiania anmeldt like mange av byens bakere for uberettiget håndverksdrift. Bakerne ble dømt i retten, men dette skulle vise seg å bare være starten på konflikter som omhandlet «ulovlig kakebaking» og andre stridsspørsmål.²⁹

De første årene av 1900-tallet var fylt med anmeldelser, både mot bakere og konditorer, noe som resulterte i flere høyesterettsdommer. I 1905 ble Bakermester Olai Sletten anmeldt for ulovlig konditordrift da retten fant han skyldig i å ha produsert konditorvarene butterdeig, større kaker og kaker fylt med krem og syltetøy. I 1912 ble også Bakermester Bendix S. Stangeland dømt i høyesterett for ulovlig produksjon av store bløte kaker, men ikke for produksjon av butterdeigskaker slik som Sletten ble i 1905.³⁰

Saken som fikk mest omtale på denne tiden var dommen som baker- og konditormester Bjarne Mauring i fra Trondheim fikk i januar 1932. I sitt konditori skal Mauring ha latt 4 konditorlærlinger arbeide om nettene, før klokken 06 på morgenen, med baking av wienerbrød.³¹ Retten mente at en kunne anta at wienerbrød tilhørte bakerfaget og at det derfor ikke kunne produseres før klokken 06. De tiltalte ble derimot ikke straffet da retten mente de handlet i god tro og ikke mente å bryte loven. Etter rettsaken fortsatte Mauring og hans lærlinger å lage wienerbrød før klokken 06 på morgenen og han ble dermed tiltalt på nytt. Denne gangen konkluderer retten med at grensen mellom de to fag er for uklar, og at det ikke finnes bevis for at wienerbrød kun tilhører bakerfaget.³²

²⁹ Strand 1998: 23

³⁰ Malm. (1932, juni). «Grensen mellem baker- og konditorfaget. - Et tilbakeblikk og en oversikt». *Norsk Bakertidende*: 112-113

³¹ *Ibid.*: 114

³² Strand 1998: 24-26; Norsk Bakertidende. «Grensen mellem baker- og konditorfaget. - Et tilbakeblikk og en oversikt»: 114-115

4. Fra uenigheter til konflikt

4.1 Retten til å lage wienerbrød

I august 1928 holer Bakermesternes Landsforening sitt landsmøte i Hønefoss. På dette møtet skal skillet mellom bakerfaget og konditorfaget ha blitt diskutert. Dette kommer frem i en artikkel i Norsk Bakertidendes septemberutgave. Her nevnes det at flere konditormestere, uten håndverksborgerskap i bakerfaget, har blitt anmeldt for «[...] ulovlig tilvirkning av bakevarer».³³ På bakgrunn av dette ytret Konditormesternes Landsforening et ønske om en klarere grense mellom de to fagene. Med støtte fra Norges Håndverkerforbund ble det derfor opprettet en komité med fem representanter fra hvert fag som skulle drøfte spørsmålet ytterligere. Det kan virke som at det, på bakerne side, var en viss usikkerhet og skepsis rundt hva komiteen kunne komme frem til. Bakerne la stor vekt på fagskille-komiteens mandat og mente komiteen kun skulle drøfte og diskutere temaet, ikke komme med noen beslutning eller konklusjon i saken.³⁴

En av representantene for bakerne var bakermester Haakon Hansen fra Oslo. Han var en kjent person i bransjen og beskrives av Strand som en engasjert ildsjel. Blant annet var han formann i Kristiania Bagermesterforening, æresmedlem i landsforeningen, redaktør for Norsk Bakertidende frem til 1917, samt formann i landsforeningen i flere perioder.³⁵ Hansens tanker om grensen mellom de to fagene ble referert til på landsmøtet i 1928, og senere gjengitt i sin helhet i Bakertidende:

Når det fra konditorhold påstås, at wienerbrødet antas «at være kommet til Norge fra Tyskland og at det der fremstilles i konditorierne, er jeg ikke enig. Navnet wienerbrød, som det kalles her hos oss, skriver sig fra Danmark, hvor det fremstilles i ethvert bakeri og hører med til en dansk finbakersvenns svenneprøve og ikke til konditorfaget.³⁶

Hansen presenterer flere argumenter og eksempler fra utlandet som støtter bakernes rett til å produsere wienerbrød. Uten å legge skylden for det uklare skillet på konditorene trekker han frem den uklare lovgivningen som en mulig årsak til konflikten:

Under den frie næringsdrifts tid, har det heller ikke gitt nogen anledning til strid, det var bare at bake det hvis man ønsket det og det passet for øvrig inn i bedriftens karakter. Senere da vi fikk vår næringslov og

³³ Ukjent forfatter. (1928, september). «Bakermesternes Landssammenslutningslandsmøte.». *Norsk Bakertidende*: 140

³⁴ Ibid.

³⁵ Strand 1998: 34 + 136

³⁶ Norsk Bakertidende. «Bakermesternes Landssammenslutningslandsmøte.»: 140

svenneprøver kom spørsmålet op, hvad den tidligere definisjon tyder på, og denne er efter min ringe formening like god idag som den var for 20-30 år siden.³⁷

Avslutningsvis trekker Hansen frem Bakerloven. Denne loven omfatter kun bedrifter som produserer brød og annet bakverk. Konditorer har som nevnt stått utenfor denne lovgivningen og Hansen mener dette må endres hvis konditorene ønsker å produsere wienerbrød.³⁸

I oktober tas tråden opp i Norsk Conditortidende med artikkelen: «Grænsen mellem conditor- og bakerfaget», skrevet av Hugo Tobiassen.³⁹ Tobiassen var en av pådriverne bak Norsk Conditortidende og en av hovedpersonene i bladets redaksjonskomite.⁴⁰ Artikkelen tar opp Haakon Hansens ytringer rundt fagskillet og Tobiassen sier seg uenig i påstandene. Han mener wienerbrødet opprinnelse har liten betydning for skillet mellom de to fagene, samtidig har han liten tiltro til Hansens kildegrunnlag. Tobiassens opprørthet kommer tydelig frem i artikkelen hvor han blant annet skriver «Herr Haakon Hansen har formodentlig aldrig praktisert i tyske conditorier og bør derfor ikke benekte at det saakaldte wienerbrød ogsaa lages i tyske conditorier»⁴¹

Tobiassen trekker inn et annet sentralt element i diskusjonen, hevemiddelet gjær. Av mange blir det påstått at bruken av gjær skaper skillet mellom de to fag. Dette mener Tobiassen ikke er riktig. Han har selv praktisert i konditorier flere steder i Tyskland der alle brukte gjær i sine produkter. Det samme skal være tilfelle i Frankrike, Danmark og Sverige. Med disse argumentene mener Tobiassen begge fag burde ha lov til å produsere wienerbrød.⁴²

Tobiassen kommer med harde anklager mot både Hansen og bakerbransjen. Han mener det er bakerne som har startet hele konflikten omkring wienerbrødet, og at det er bakerne som vil produsere konditorvarer, ikke omvendt. Tobiassen skriver:

[...] vi conditorer ser større paa tingen, vi misunder ikke vort saa nær beslektede bakerfag. Vi conditorer har til alle tider respektert bakerfaget og standen fuldt ut; men kan det sies med ren samvittighet at de herrer bakersmestre respekterer conditorfaget? – Jeg mener i mange tilfælde nei og atter nei!⁴³

³⁷ Ibid.

³⁸ Ibid.

³⁹ Tobiassen. (1928, oktober). «Grænsen mellem conditor- og bakerfaget.». *Norsk Conditortidende*: 162-165

⁴⁰ Strand 1998: 69

⁴¹ Norsk Conditortidende. «Grænsen mellem conditor- og bakerfaget.»: 163

⁴² Ibid.

⁴³ Ibid.: 165

Det er tydelig at Haakon Hansens uttalelse har skapt uro hos konditorene. I november 1928 får Tobiassen støtte fra Paul Melhorn i Conditortidende. Melhorn var, som Tobiassen, en engasjert og viktig skikkelse i konditorforeningens arbeid i ulike sammenhenger.⁴⁴

Som tidligere nevnt er det Hugo Tobiassen som innehar stillingen som redaktør for Conditortidende i denne perioden. Som redaktør er det han som står ansvarlig for tidsskriftenes innhold. Hans meninger og holdninger har derfor vært med på å påvirke hvilke artikler og personer som har medvirket i avisen dette året. Artikkelen i novemberutgaven av Conditortidende må derfor ses i sammenheng med Tobiassens artikkel den foregående måneden.

Melhorn mener også at bakerens påstander er urimelige og at det er bakerne som først fikk et behov for å skille de to fag. Melhorn skriver: «I min tid som forretningsmand oplevet jeg flere ganger at paagaende herrer av bakerstanden antydte med en Mussolinis diktatormyndighet, at grænsen i faget mellem baker og conditor skulde være «gjær».» Melhorn hevder Norge ville være det eneste landet med et slikt tydelig fagskille hvis bakerne skulle vinne frem. Selv om vi ikke kan si nøyaktig hva Melhorn mente med sin formulering, er det tydelig at han har lite til overs for bakerne og deres argumenter. Når han sammenligner bakerens pågåenhet med Mussolini, kan det være et forsøk på å svekke Melhorn troverdighet. Samtidig viser dette ordvalget hvor viktig og følelsesladd konflikten var for de involverte.⁴⁵

Melhorn har, som Hansen og Tobiassen også erfaringer fra og kjennskap til bransjen i utlandet. Også han har arbeidet i Tyskland hvor han har vært vitne til produksjon av «Hefendeig», altså wienerdeig, i ulike konditorier. Dette mener Melhorn er bevis nok på at også konditorer har rett til å bruke gjær i sine produkter.⁴⁶

Også i desember 1928 trykket Conditortidende en artikkel som tok for seg grensen mellom baker- og konditorfaget. Denne gangen var det Ludvig Ehlers som ytrer sine meninger og kom med kritikk av Haakon Hansen og bakermesterne. Ehlers var konditor med forretning i Ålesund. Som sønn av Claus Johan Ehlers, både utdannet konditor- og bakermester fra Danmark, hadde han god kjennskap til begge fag.⁴⁷

Ehler har arbeidet både i København, Hamburg og Amerika. Her har konditorer produsert både wienerdeig og andre søte gjærdeiger mener han: «det vil av dette fremgaa at naar en saa gammel conditorforretnings indehaver først av alt spurte om jeg kunde rulle

⁴⁴ Nyquist 1946

⁴⁵ Melhorn. (1928, novemer). «Grænsen mellem conditor- og bakerfaget.». *Norsk Conditortidende*: 173

⁴⁶ Ibid.

⁴⁷ Stensager. (1951). *Aalesunds haandverkerforening gjennom 100 år: 1851-1951*. Ålesund Håndverkerforening: 165-166

«Blonderteig» (wienerdeig), saa maa det være soleklart at denne erfarne conditor regnet wienerbrød som hørende under conditorfaget.»⁴⁸

Ehler mener det er bakerne som har «stjålet» wienerdeig fra konditorene, ikke omvendt. Han stiller seg sterkt kritiske til bakermesternes krav om et grenseskille og mener dette vil være svært ødeleggende for conditorfaget på lang sikt. Konditorene er nødt til å kjempe for sine rettigheter hvis deres fag ikke skal bli «spist opp» av bakerfaget.⁴⁹

4.2 Fagkomiteen

Forholdet mellom baker og conditor er tydelig betent, og det kan virke som det ikke bare er produksjon av wienerbrød som er problematisk. I april 1929 kommer artikkelen «Grensen mellom bakerfaget og conditorfaget» på trykk i *Bakertidende*. Artikkelen oppgir ingen forfatter, men det er ingeniør i bakerikjemi Leif Larsen som står som ansvarlig redaktør. Artikkelen omhandler hvordan forskjellige forhold, blant annet «hjemmebakerier» har ført til et økende behov for å klarere hvilke produkter, og hvilke arbeidsoppgaver som tilhører bakerhåndverket. Videre nevnes det at uenigheter mellom og innad ulike håndverk, ikke er uvanlig, da selve loven om håndverksnæringen i Norge ikke har noen oppramsing av slike bestemmelser. Artikkelen antyder at utviklingen er en naturlig konsekvens av samfunnsmessige endringer. Endring i tiden fører til skiftende behov i håndverket og derfor må fagene utvikles i takt med disse endringene. Det trekkes frem at både trender, tradisjoner, behov og etterspørsel påvirker hvilke varer som produseres og som resultat av dette har det «... foregått en viss forskyvning eller sammenblanding på grensefeltene mellom de to fag.»⁵⁰ Det påpekes at mindre utglidninger har forekommet, da forretningene i stor grad har vært flinke til å skille mellom bakeri og konditori. Samtidig kan ikke en mester i det ene eller andre faget tillate at en bedrift i et annet fag begynner å gå han i næringen.⁵¹ Ved å hverken henvende seg til enkeltpersoner, som har ytret seg i *Conditortidende*, eller å legge skyld på conditorstanden generelt kan det virke som bakerne ønsker å fremstå samlet og fattet i diskusjonen med konditorene.

Artikkelen fremhever også at fagenes svenneplakater ikke gir tilstrekkelig veiledning når det gjelder produksjonen i de to fagene. Det vil derfor være mer hensiktsmessig og se på

⁴⁸ Ehlers. (1928, desember). «Grænsen mellem conditor- og bakerfaget.». *Norsk Conditortidende*: 207

⁴⁹ Ibid.: 208

⁵⁰ Ukjent forfatter. (1929c, april). «Grensen mellem bakerfaget og conditorfaget.». *Norsk Bakertidende*: 61

⁵¹ Ibid.

fagenes historie og utvikling for å finne svar på dette spørsmålet. Samtidig kan dette føre til usikkerhet og forvirring ettersom det ikke finnes et helt konkret svar på spørsmålet.⁵²

Wienerbrødets plass i de to fagene blir igjen tatt opp og det refereres til Bakermesternes landsmøte i 1928 og Haakon Hansens fremstilling av historien. Det skrives om hvordan de to landsforeningene ble enige om å nedsette en komité som skulle ta for seg spørsmålet som omhandlet grensen mellom konditorfaget og bakerfaget. Igjen blir det satt tydelig fokus på viktigheten av komiteens mandat. Det skal ikke fattes noen endelig beslutning i saken og kun drøfting og diskusjoner skal forekomme. «[...] det må naturligvis ikke glemmes, at det egentlig bare er lov og domstol, som kan avgjøre grensen for et håndverksfag.»⁵³

Komiteen møttes i Oslo den 18. mars i 1929. Til stedet for konditorene var formann for Konditormesternes Landsforening, O. I. Erichsen fra Trondheim, konditorene Büch-Holm fra Larvik, T. Reimers fra Bergen, samt H. Langlie og H. Tobiassen fra Oslo. Bakermesternes Landsforening var representert ved formann H. A. Brun fra Oslo samt Wilhelm Hoff fra Trondheim og M. Rønningen fra Oslo. To representanter for bakermesterne var ikke til stede, dette var Haakon Hansen fra Oslo og Johan Kullerud fra Hønefoss. Bakgrunnen for deres fravær er ikke beskrevet.⁵⁴

Konklusjonen etter møtet var at forslag til løsning skulle fremlegges på de to foreningenes landsmøte og uavhengig av hverandre skulle det fattes en beslutning. Forslaget som ble formulert på komiteens møte lyder følger:

For å betegne forskjellen mellom bakerfag og konditorfag oppstilles som hovedregel, at til bakeri henhører alt bakverk som heves eller gjøres porøst ved hjelp av sur eller gjær, mens annet bakverk, som ikke fremstilles på denne måte, henregnes under konditori. Fra denne hovedregel gjøres følgende undtagelser: Bakerne kan tilvirke og forhandle honningkaker, sirupskaker og eggkringler samt tørre småkaker, d. v. s. Bakverk som fremstilles av mel, melk, smør, sukker og egg og hvortil som hevemiddel anvendes hjortetaksalt eller bakepulver. Hver enkelt sort av disse småkaker skal fremstilles av bare en sort eltet deig – ikke rørt masse. De må ikke fylles, men kan enten glasseres eller bestroes og forutsettes således å være ferdigbehandlet når de er stekt undtagen for så vidt glassering angår. På den annen side kan konditorene av gjærbakverk tilvirke og forhandle wienerbrød og smultkakte berlinerboller (Pfannkuchen). Samtlige disse som, undtakelser nevnte produkter blir å betrakte som henhørende under begge håndverk.⁵⁵

⁵² Ibid.

⁵³ Ibid.: 62-63

⁵⁴ Ibid.

⁵⁵ Ibid.

Conditortidendes maiutgave i 1929 inneholder programmet for det kommende landsmøte til Conditormesternes Landsforening. Møtet skal avholdes 18.-19. juni i Oslo og grensen mellom konditor- og bakerfaget er et eget punkt på programmet. Det skrives litt om denne spesielle saken i et eget avsnitt og det legges vekt på at skillet mellom de to fagene er vanskelig og skaper uheldige situasjoner for begge fag. Det nevnes også at en enighet omkring fagskillet vil gjøre det lettere for påtalemyndigheter og domstolen i evt. rettsaker. Forfatteren gjengir forslaget som ble vedtatt på baker- og konditorkomiteens møte i mars.⁵⁶

Juliutgaven av tidsskriftet gir en kort og saklig gjennomgang av hovedpunktene på landsmøtet. Det står skrevet at spørsmålet om grensen mellom de to fagene ble behandlet, men uten noe videre utdyping av saken.⁵⁷

4.3 Utsettelse og økende irritasjon

Etter dette nevnes ikke fagskillet i noen av tidsskriftene før i Bakertidendes augustutgave i 1930. Her får leserne en oppsummering av bakermesternes landsmøte som fant sted i juli samme år. På dette møtet ble fagskillekomiteens forslag til delingen av de to fagene heftig diskutert. Igjen ble det store uenigheter om hvilken plass wienerbrød har i de to fagene. Selv om mange av bakermesterne mente det skulle tilhøre bakerne var noen av mesterne mer åpne for å gi konditorene tillatelse til også å produsere wienerbrød.

Det ble ikke fattet noen beslutning i saken, men landsmøtet ble enige om at forslaget skulle sendes ut på høring i landets lokale bakerforeninger, slik at alle skulle kunne si sin mening om saken.⁵⁸ Det blir tydelig at det ikke er like stor enighet blant bakerne, som først antatt.

At bakermesterne unngikk å fatte en beslutning skapte stor misnøye blant konditorene. Trygve Reimers skrev et innlegg i Conditortidendes septemberutgave i 1930 og stiller spørsmålstegn ved bakernes avgjørelse. Reimers henviser igjen til fagkomiteens mandat og rolle. Komiteens beslutning ble sitert og Reimers kan ikke forstå hvordan bakerne ikke kan gå med på en slik avtale da dette ville kunne skape fred i bransjen.⁵⁹

Reimers undrer om det er irritasjon og bitterhet blant bakerne som er bakgrunnen for utsettelsen av avgjørelsen, og han mener at dette må legges til side så en kan komme til en enighet. Reimers avslutter innlegget med å nevne viktigheten av at de to fagene står samlet

⁵⁶ Ukjent forfatter. (1929a, mai). «Conditormestrenes Landsforening». *Norsk Conditortidende*: : 71-72

⁵⁷ Ukjent forfatter. (1929b, juli). «Conditormestrenes Landsforenings generalforsamling 18. - 19. juni 1929 i Oslo.». *Norsk Conditortidende*: 1

⁵⁸ Ukjent forfatter. (1930, august). «Bakermesternes Landsforenings 21. landsmøte.». *Norsk Bakertidende*: 117

⁵⁹ Reimers. (1930, september). «Grændsen mellem Bakeri og Conditori.». *Norsk Conditortidende*: 133

mot andre «[...] ydre snyltende fiender, og mot dem der for øvrig er paa ulovlig grund fra hvilken side det end måtte være.»⁶⁰

En kan undre om det vil være positivt for bakerne å utsette avgjørelsen i saken? På dette tidspunktet i 1930 synes det å være enighet mellom begge parter om at bakere kan produsere wienerbrød, men det er usikkert om konditorene har rett til denne typen produksjon. Dersom det ikke treffes noen avgjørelse i saken, vil denne delingen fortsatt være gjeldende. Hvis det derimot besluttes at konditorene også får rettigheter kan dette påvirke bakeridriften negativt.

4.4 Et ønske om klarhet

I forbindelse med bakermesternes landsmøte i 1932 skriver høyesterettsadvokat Erlend Malm en lang artikkel i Bakertidendes juniutgave. Malm ble i 1917 ansatt som sekretær og daglig leder for Bakermesternes Landsforening. Samme år fikk han også rollen som redaktør i Norske Bakertidende.⁶¹

Malm gir en fyldig oversikt over bakerfagets historie både i Norge og andre europeiske land. Han beskriver hvordan konditorfaget ikke ble tatt opp som håndverksfag i svenneplakaten av 1895 og dermed er konditorfaget en gren av bakerfaget.⁶² Malm gjør rede for de ulike norske lovgivningene og legger vekt på at disse har skapt grunnlag for uenigheter mellom de to fagene.

«Den hittil gjeldende lovgivning inneholder ikke noen forklaring på, hvad den forstår ved håndverk, og heller ikke opregner den de virksomheter, som skal ansees som håndverk. Spørsmål om et håndverksfags grenser har derfor i mange tilfelle voldt til tvil, både blandt fagets egne utøvere og når saken blev forelagt domstolene.»⁶³

Et viktig punkt i Malms fremstilling er innholdet i de to fagenes svenneplakater. Både innholdet i de to fagenes svenneplakater samt plakatenes formulering skaper uenighet. Malm trekker her også frem en endring i konditorfagets svenneplakat i 1928. Svenneplakaten for konditorfag fra 1918 lyder: «Å bake 2 kg. Butterdeig helt ferdig, samt enten å lage en kransekake og modellere en marzipan eller lage en annen større flat kake».⁶⁴ I 1928, etter

⁶⁰ Ibid.: 134

⁶¹ Strand 1998: 34

⁶² Norsk Bakertidende. «Grensen mellem baker- og konditorfaget. - Et tilbakeblikk og en oversikt»: 104

⁶³ Ibid.

⁶⁴ Ibid.: 105

endringene, formuleres svenneplakaten slik: «Å bake 2 kg. Butterdeig helt ferdig. Å lage en større garnert dessertkake, en kranssekake eller en opsats av samme masse, samt 5 sorter småkaker, hvorav 2 sorter makroner»⁶⁵

Malm hevder denne endringen ikke ble formelt fremlagt for bakernes organisasjoner og at denne plakaten derfor ikke kan ses på som en reell grense mellom de to fagene. Det er bemerkelsesverdig at endringen ikke inkluderer produksjon som kun tilhører bakerfaget. Denne reaksjonen kan derfor tolkes som en handling for å fremme et poeng. Bakerne vil med sine uttalelser unngå at konditorene tar seg for store friheter uten å konsultere bakerne først.⁶⁶

I artikkelen kommer det derimot frem at bakere rundt om i Norge har rapportert svært ulike oppfatninger av hvilke produkter som tilhører hvilket fag. Noen mener at bakerne både har rett til å produsere butterdeig, kranssekaker og flate kaker som bakevarer, som av andre anses som tilhørende konditorfaget. Dette er Malm uenig i. Han skriver videre:

«Derimot er jeg tilbøielig til å anta, at bakerfaget i virkeligheten har et langt videre omfang og går betydelig lenger inn på området kaker og lettere varer enn man i almindelighet mann og mann imellem til daglig har gjort sig rede for. Man må nemmelig ikke glemme, at bakerfaget som ovenfor nevnt er det alt omfattende oprinnelige hovedfag.»⁶⁷

Malm forsøker i sin artikkel og gjøre rede for wienerbrødets opprinnelse og kommer med eksempler fra blant annet Tyskland og Danmark. I denne sammenhengen blir det tydelig at det ikke bare er i Norge at grensen mellom baker- og konditorfaget er uklar og flytende. I Tyskland kan eksempelvis en baker fremstille konditorvarer og enhver konditor kan fremstille bakerevarer.⁶⁸ Om dette har skapt konflikter og uenigheter er uvisst.

I 1927 skal Oslo Bakermestres Forening ha uttalt seg til politimesteren i Oslo om baking av wienerbrød laget med butterdeig tilhører baker eller konditorfaget. Det kommer ikke frem i artikkelen hvorfor politimesteren ønsket informasjon om dette temaet. Bakermesterne argumenterer for at wienerbrød overhodet ikke kan fremstilles av butterdeig da denne typen deig kun bruker innrullet smør, ikke gjær, som hevemiddel. Den rette benevnelsen av bakverk i wienerbrødfasong bakt av butterdeig er terter. Foreningen har også en sterk mening om at hvis bakverk fremstilt av butterdeig og selges som wienerbrød er dette

⁶⁵ Ibid.

⁶⁶ Ibid.: 105-106

⁶⁷ Ibid.

⁶⁸ Ibid.: 108

en overtredelse av loven om illojal konkurranse. Oslo Bakermestres Forening hevder også i denne sammenhengen at skillet mellom baker- og konditorhåndverk er bruken av gjær.⁶⁹

Malm trekker frem flere eksempler på konflikter som springer ut fra det utydelige skillet mellom de to fag, men mener at dokumentasjon på disse konfliktene skal ha vært vanskelig å oppdrive. Uansett kommer det frem at politikamre i både Kristiansund og Ålesund skal ha hatt spørsmål om skillet mellom fagene. I disse sakene er bakeridrift, som «hovedregelen», definert som alt bakverk som heves eller gjøres porøst ved hjelp av sur og gjær. Konditorer kan produsere annet bakverk som ikke fremstilles ved hjelp av sur og gjær. Selvfølgelig har også denne regelen unntak. Det nevnes flere produkter som også tilhører bakerfaget men som anvender andre hevemidler enn gjær og sur, som for eksempel pottaske (kaliumkarbonat), natron og hjortetakksalt. Konditorene på sin side tillates å produsere finere gjær-bakverk som for eksempel kaffebrød og formkaker.⁷⁰

Malm skriver at bakerne tidlig skal ha ytret ønske om et klarere fagskille. Allerede i november 1904 i Bergen skal ha blitt holdt et masse møte for bakere hvor en komite skal ha blitt opprettet for å utarbeide forslag til en resolusjon om grensen mellom de to fagene. Formuleringen ble «Bakerne herefter som tidligere uantastet må ha rett til å forferdige alt slags bakverk «uten fyll» til en pris av til og med 3 øre.»⁷¹ Resolusjonen ble lagt frem for konditorene, men ble avslått. Da fagenes utøvere i Bergen ikke kunne bli enig fortsatte uenighetene å oppstå. Formann i bakerens komite i Bergen, omtalt som Hr. Nedregård, ble anmeldt for ulovlig konditordrift kort tid etter. Malm trekker også frem at flere saker har gått til høyesterett. Bakermester Olai Sletten ble i 1905 i høyesterett dømt for å ha produsert konditorvarene butterdeig, større kaker og kaker fylt med krem og syltetøy. I 1912 ble også Bakermester Bendix S. Stangeland dømt i høyesterett for ulovlig produksjon av store bløte kaker, men ikke for produksjon av butterdeigskaker slik som Sletten ble i 1905.⁷² Det er tydelig at også rettsvesenet ser på grensen mellom fagene som usikker og flytende noe som fører til forskjell i deres behandling av de tiltalte.

Mauringsaken blir også trukket frem i Malms artikkel. Som tidligere nevnt ble baker- og konditormester Bjarne Muring anmeldt for ulovlig næringsdrift grunnet produksjon av wienerbrød i sitt konditori før 06 på morgenen. Han ble først frikjent, men senere ble han dømt for brudd på bakerloven. Saken gikk til høyesterett i 1932. Høyesterett uttalte at det ses

⁶⁹ Ibid.: 109

⁷⁰ Ibid.: 110

⁷¹ Ibid.: 111

⁷² Ibid.: 112-113

på som unødvendig å avgjøre spørsmålet om wienerbrød tilhører bakerfaget, konditorfaget eller begge. Det ses på en annen side som nødvendig og avklare hvorvidt produksjon av wienerbrød går inn i bakerlovens bestemmelser om arbeidstid. Her finner høyesterett Mauring skyldig. Avgjørelsen begrunnes med at: «Wienerbrødbakingen følger, forsåvidt arbeidstiden angår, regelen i bakerlovene. Wienerbrød er i disse lovers forstand bakervirksomhet».⁷³ Også i denne saken skaper det uklare grenseskillet problemer og heller ikke denne gangen finnes det bevis for at wienerbrød tilhører baker- eller konditorfaget.

Trygve Reimers kommenterer Erlend Malms oversikt i *Conditortidendes* augustutgave i 1932. Reimers roser Malm for hans forsøk på å fremstille fagskille-saken så objektivt som mulig. Han kan derimot ikke se bort i fra Malms rolle som sekretær i bakermesternes landsforening. Det er derfor ikke til å unngå at saken legges frem i bakernes favør mener han. Reimers hevder også at Malm har manglende og lite kunnskap om betydningsfulle og avgjørende fakta. Reimers gir ingen forklaring på hvilke typer kunnskap og fakta han sikter til.⁷⁴

Som vi vet, ble det ikke fattet noen beslutning i fagskille-saken på bakernes landsmøte i 1930. Forslaget fra fagkomitéen ble derimot sendt på høring til bakere rundt om i landet. I *Bakertidendes* juliutgave i 1932 kommer det frem at det er uenighet innad i foreningen og det er mange som stiller seg kritisk til et skarpt skille mellom de to fagene. Flere talere ytret sterk misnøye til konditorer som i de siste årene hadde produsert wienerbrød. Dette mente mange burde ses på som en åpenbar overtredelse av loven om håndverksnæring, da wienerbrød utvilsomt er en bakevare.⁷⁵ Håndverksloven av 1913 gir derimot ingen spesifikk informasjon om hvilke produkter som tilhører de ulike håndverksyrkene.⁷⁶ Artikkelen i *Bakertidende* gir heller ingen forklaring på hvorfor bakerne mener konditorers produksjon av wienerbrød bør tolkes som en overtredelse av loven. Dette gjør det vanskelig å få en fullstendig forståelse av saken. På den andre siden ble det argumentert for at det ikke nødvendigvis er slik at alle byer har både en baker og en konditor:

[...] der i en rekke byer ikke finnes konditorhåndverksmestre og at bakerne der også lager konditorvarer. Man vilde anse det meget uheldig for publikum og urettferdig overfor de bakeridrivende i disse byer, hvis bakerne der plutselig skulde ophøre med tilvirkning av fylte kaker og butterdeigvarer. I Denne forbindelse blev det også nevnt, at det burde være et fremtidsmål å slå de to fag sammen.⁷⁷

⁷³ Ibid.: 115

⁷⁴ Reimers. (1932, august). «Grensen mellem baker- og conditorfaget.». *Norsk Conditortidende*: 142

⁷⁵ Ukjent forfatter. (1932a, juli). «Bakermesternes Landsforenings 22. landsmøte.». *Norsk Bakertidende*: 131

⁷⁶ Håndverkslova. (1913, Lov om haandverksnæring). Stortinget..

⁷⁷ Norsk Bakertidende. «Bakermesternes Landsforenings 22. landsmøte.»: 131

Dette indikerer en større variasjon i bakernes meninger enn det som tidligere har fremkommet. Før 1932 var det klart uttrykt at det var ønskelig med et tydelig fagskille og at en sammenslåing ville være uproblematisk. Resolusjonen som ble vedtatt av Bakermesternes Landsforening på landsmøtet i 1932 lyder som følger:

[...] anser det fastslått, at *alt* bakverk, som heves ved sur eller gjær, *kun* henhører under bakerfaget. Bakerne har ennvidere rett til å lage honningkaker, sirupskaker, egg-kringler og alle slags tørre kaker bestående av mel, sukker, smør, egg og forskjellige krydderier, og likeså småkaker, fremstillet av røret, pisket eller reven masse, deriblandt marvposteier. Konditorfaget omfatter – efter svendeplakatene og faglig sedvane – varer av butterdeig samt kaker som fylles efter stekingen. Konditorene kan også – likesom bakerne – tilvirke de ovenfor nevnte småkaker og tørre kaker.⁷⁸

Deretter tar saken en brå vending. Selv om Bakermesternes landsforening legger stor vekt på ønsket om fagskillet er de villige til å gi konditormestre tillatelse til å tilvirke wienerbrød, men etter bakerlovens bestemmelser om tidspunkter for bakst.⁷⁹ Er bakerne virkelig villige til å gi opp kampen for enerett på wienerbrød?

På konditormesternes landsmøte i 1932 ble, naturligvis, bakermestrenes uttalelser diskutert. Dette omtales i Conditortidendes septemberutgave samme år. Konditorene påpeker at bakermesternes formulering har mange avvik fra forslaget til fagskille-komiteen i 1929. At bakerne skal ha rett til å lage småkaker som er fremstilt av rørt, pisket eller reven masse ser konditorene på som et forsøk på å gjøre grensen mellom fagene enda mer utydelig, noe som ikke var hensikten med fagskille-komiteen. Konditorene mener dette vil føre til mer konflikt og fremtidige tvister. Conditormesternes Landsforening vedstår derfor sin tidligere tilslutning til fellesforslaget av 18. mars.1929.⁸⁰

Landsmøte skal også ha drøftet Bakermesternes forslag til en ny svenneplakat for bakerfaget. Bakerne mener wienerbrød bør oppføres som produkt da det tilhører deres fag. Dette mener konditorene ikke er rett da wienerbrød i verste fall tilhører begge fagene.

«I og for sig finner man, at håndverksplakaten må inneholde oppgaver, som er spesielt typiske for vedkommende fag. Wienerbrød er ikke det i forhold til bakerfaget, idet dette håndverk ved sin karakter efter vår opfatning henhører under conditorfaget, men efter praksis nok også under bakerfaget.»⁸¹

⁷⁸ Ibid.: 132

⁷⁹ Ibid.

⁸⁰ Ukjent forfatter. (1932b, september). «Landsmøtet». *Norsk Conditortidende*: 158

⁸¹ Ibid.

5. Mulighet for enighet

5.1 Gamle diskusjoner i nytt lys

Selv om grensen mellom baker- og konditorfag nevnes flere ganger i tidsskriftene i årene fremover er det ikke før i 1938 at diskusjonen får nye vind i seilene. I desember skriver Wilhelm Hoff at interessen rundt fagskillet igjen har kommet opp etter at begge tidsskrifter har omtalt saken. Hoff, som på dette tidspunktet er formann i både Bakermesternes Landsforening og Landssammenslutningen, kommer derfor med en innbydelse til saklig diskusjon rundt grensen mellom de to fagene. Han vil gjerne, på en saklig måte, gjenoppta diskusjonen i *Bakertidende* og *Conditortidende* da han mener spørsmål rundt dette temaet er viktig for fagenes utvikling. Ønsket er å komme frem til en løsning på det gamle spørsmålet og skape en dypere, gjensidig forståelse.⁸²

Hoff tar utgangspunkt i bakernes resolusjon fra landsmøtet i 1932. Resolusjonen blir gjengitt i sin helhet og gamle stridsspørsmål blir på ny fremhevet i artikkelen. Argumenter som tidligere har blitt brukt, blir igjen trukket frem. For eksempel hevdes det at bakerfaget er det eldste faget og at før 1895, da konditorfaget ble oppført som et eget håndverk, inkluderte bakerfaget både bakevarer og alle typer konditorvarer. Han hevder at det var etter 1895 at det oppsto uenighet mellom de to fagene. Kan dette tolkes som at bakerne gir konditorene skylden for uenighetene som har oppstått?

Wienerbrød trekkes frem som et stridsspørsmål. Hoff skriver at konditorer i 1894 skal ha holdt et møte i Kristiania. Her skal «samtlige av konditortildrivende i Kristiania» ha uttalt seg i en diskusjon rundt bakerloven. Hoff siterer denne uttalelsen. «[...] vi aldeles ikke befatter oss med baking av bakevarer, derved forstås alle brødsorter bakt med gjær eller gang, honningkaker o.l.».⁸³ Denne uttalelsen skal ha blitt signert av alle daværende konditorer i Kristiania og sendt til Stortinget. Hvorfor denne informasjonen ikke har kommet frem tidligere er uvisst. Slik jeg ser det kunne dette vært et slagkraftig argument fra bakernes side.

Hoff kommenterer også diskusjonen rundt ønsket om at wienerbrød oppføres som bakevare på bakernes svenneplakat i 1928. Han hevder at denne saken, fra bakernes side, ikke har noe med grensespørsmålet og gjøre. De ønsket å få oppført wienerbrød for å kunne

⁸² Hoff. (1938, desember). «Grensen bakeri-konditori igjen». *Norsk Bakertidende*: 200

⁸³ *Ibid.*: 201-202

utdanne lærlinger mer fullstendig enn tidligere. Hoff skriver at konditorenes motstand på dette punktet bunner i et ønske om å konstatere at wienerbrød i verste fall tilhører begge fag.⁸⁴

I både Bakertidendes desemberutgave i 1938 og Conditortidende januar 1939 trekkes det frem nye problemer knyttet til grensespørsmålet. Kokkenes Mesterlaug har sendt inn ønske til Handelsdepartementet om å bli anerkjent som et eget håndverk i oktober 1938. Dette skal gi både bakere og konditorer nye utfordringer og bryne seg på.⁸⁵ Kokkenes Mesterlaug har sin egen oppfatning av hvordan skillet mellom de ulike fagene bør oppføres og uttaler følgende:

Conditorfaget. Dette fag har alle kaker av sukkerbrød, vannbakkelsdeig og butterdeig.

Kokkefaget beholder varme puddinger, riskaker, pannekaker, svensk eplekake, innbakt kjøtt og fisk, kjøtt- og fiskeposteier. *Felles.* Iser, kolde drikke, fromasjer, opskjæring og anretning av

conditorarbeider. *Bakerfaget.* Dette har retten til all bakning med gjær: *Kokkefaget* har rett til å benytte gjær til friturdeig, savarin, baba, marignan og innbakning av fisk, grønnsaker og kjøtt (kokt eller stekt).

Felles. Intet.⁸⁶

Til slutt foreslår Hoff at baker- og konditorfag burde slå seg sammen. Dette har blitt nevnt tidligere, men de siste årene skal denne løsningen ha fått fler og fler tilhengere, i hvert fall hos bakerne, hevder Hoff. Herved erklæres diskusjonen åpnet, og Hoff vil høre hva kollegaer i de to nær beslektede håndverk har å si.⁸⁷

Conditortidende svarer på Hoff's uttalelser i sin januarutgave i 1939. Her omtales forslag om en sammenslutning mellom de to fag som radikalt selv om forslag som dette også har forekommet tidligere. Conditortidende er skeptisk til forslaget og mener dette vil skape nye utfordringer og konfliktområder. Forfatteren har i hvert fall liten tro på at bakerne skulle ha noe som helst ønske om å underkaste seg konditorene når det kommer til spørsmålet om hva et eventuelt kombinert håndverk skulle kalles. Artikkelen avsluttes derimot med setningen: «Men vi stiller gjerne våre spalter til disposisjon for en diskusjon om saken. Værsågod. Klem på. Ordet er fritt.»⁸⁸ Bakertidende kommenterer Conditortidendes skepsis i sin januarutgave, og skriver:

⁸⁴ Ibid.: 204

⁸⁵ Ukjent forfatter. (1939a, januar). «Bakeri - Conditori.». *Norsk Conditortidende*: 7; *Norsk Bakertidende*. «Grensen bakeri-konditori igjen»: 4

⁸⁶ *Norsk Conditortidende*. «Bakeri - Conditori.»: 7

⁸⁷ *Norsk Bakertidende*. «Grensen bakeri-konditori igjen»: 205

⁸⁸ *Norsk Conditortidende*. «Bakeri - Conditori.»: 8

«Ja, ja, kjære kollega Conditortidende. Er saken så enkel så kan vi nok betegne den som halvt løst. For vi tror nok at bakerne svelger selv den pille å måtte bli kalt «Conditør» hvis det kan føre til en løsning. Imidlertid tror vi det er på sin plass å se litt mer alvorlig på denne sak – den berører jo interesser av vital betydning for både konditorfaget og bakerfaget.»⁸⁹

Videre står det at de fleste bakerne i landet også driver konditori. Dette kan ikke stoppes, da det ikke finnes noen lov som forbyr dette. Dette skal derimot ikke ha skapt noen konflikter eller uenigheter rundt om i landet hevdes det.

Nye spørsmål kommer opp når det er snakk om en eventuell sammenslåing av de to fag. Her trekkes ulik lengde på læretid i de to fag frem som viktig. Bakerloven trekkes også frem som et vanskelig punkt og bakerne mener at alle eller ingen burde falle under den samme lovgivningen. Avslutningsvis trekkes det frem at nye tider trenger nyvinninger i organiseringen av håndverkene:

«Vi behøver bare å nevne de nylige falte høiesterettsdommer mellom konfeksjonsfabrikker og skreddere, og mellom boktrykkere og bokbindere, eller Industriforbundets opposisjon mot forslaget til den nye håndverkslov.» «(...)En splittelse av «nærbeslektede fag» vil alltid måtte svekke fagene utad, en sammenslutning vil på samme måte være en styrke for begge fag.»⁹⁰

I februar 1939 inneholder Conditortidende en notis. Bladets redaktør, Trygve Reimers, gir beskjed om at Conditormesternes Landsforening ikke lenger ønsker at fagskille-debatten skal ytres gjennom fagtidsskriftene. Foreningen er villig til å diskutere saken med Bakermesterens landsforening, men dette under ordnede forhold. Reimers skriver:

«Conditormesternes Landsforening vil derfor ikke motta innbydelsen til pressediskusjon. Den finner derfor heller ikke grunn til å imøtegå de forskjellige sider av saken som tidligere har vært beriket fra vår side, men som atter fremkommer i innbydelsesartikkelen.»⁹¹

Det gis ingen utdypende forklaring på hvorfor denne avgjørelsen er tatt eller hvilke begrunnelser som ligger bak.

Bakerne kommenterer Reimers avgjørelse i februar 1939. De er ikke enige i konditorenes avgjørelse og mener at saken bør belyses i begge tidsskrifter. Saken har mange

⁸⁹ Ukjent forfatter. (1939b, januar). «Grensen». *Norsk Bakertidende*: 2

⁹⁰ Ibid.: 4

⁹¹ Reimers. (1939, februar). «Grensen bakeri - conditori». *Norsk Conditortidende*: 59

ganger blitt tatt opp på landsmøter hvor det ikke har vært mulig å diskutere saken tilstrekkelig da mange av deltakerne ikke er godt nok orientert i saken på forhånd. Derfor er det nettopp denne saken som bør belyses i fagpressen. Bakertidende stiller uansett sitt tidsskrift til disposisjon for enhver som måtte ønske å belyse temaet på en saklig måte.⁹²

Dette er den siste artikkelen fra Norsk Bakertidende som benyttes i denne oppgaven. Bakgrunnen for dette er mangelen på digitaliserte utgaver av Norsk Bakertidende etter 1939. Andre verdenskrig har også preget tidsskriftenes omfang i årene fra 1939 og fremover. Hvordan krigen påvirket baker- og konditorbransjen skal jeg ikke gå i dybden på, men det er verdt å merke seg at det på høsten 1939 ble satt ned et kriseutvalg på vegne av begge fag. Dette utvalget hadde i oppgave å forhandle om forsyninger og rasjonerinstiltak men utvalget ble lagt ned høsten 1941. Dårlig tilgang på råvarer som mel, sukker og fett skulle prege begge fag og skape vanskeligheter i krigsårene. Forsøket på samarbeid skulle derimot vise seg å styrke ønsket om en felles organisasjon i tiden etter krigens slutt.⁹³

5.2 En handling sier mer enn tusen ord

Året er 1964. I Conditortidende i januar kan en lese at det skal holdes ekstraordinære landsmøter i både Conditormesternes Landsforening og Bakermesternes Landsforening. Møtene skal finne sted i Trondheim 1.-3. juni, og en potensiell sammenslåing av de to foreninger skal diskuteres. Det vektlegges at selv om det er Conditormesternes Landsforening som har tatt initiativ til sammenslåingen går de ikke tilbake på deres tidligere standpunkt i fagskilledebatten. Foreningen ser derimot mer nytte enn ulemper ved en sammenslått forening og begge sider viser velvilje og samarbeidsevne. Denne formuleringen viser nøyaktig hvor viktig denne debatten er for konditorfaget. Helt til siste slutt trekkes det frem at konditorene fremdeles mener at wienerbrød også skal tilhøre deres fag. På en annen side virker det som at viktigere problemstillinger bør prioriteres og det kommer frem at flere ytre faktorer skaper problemer. Vi har sett hvordan kokkefaget har ønsket å produsere baker- og konditorvarer. Nå nevnes også Norsk Kakeformidling som potensielt problematisk.⁹⁴ Dette er en tjeneste som er basert på det samme systemet som blomstertelegrafen, som vil si at en skal kunne bestille kaker for levering hvor som helst i landet.⁹⁵

⁹² Ukjent forfatter. (1939c, februar). «Grensen bakeri-konditori igjen». *Norsk Bakertidende*: 17-18

⁹³ Strand 1998: 27-28

⁹⁴ Norsk Conditortidende. «1964 Sammenslutning N.C.L.-B.L.F.?»: 1

⁹⁵ Ukjent forfatter. (1958). *Håndverksliv : et verk om håndverk og husflid : ved Norges Håndverkerforbunds 75 års jubileum*. 2. Norsk Faglitteratur: 592

Som nevnt var det, i følge Conditortidende, konditorene som henvendte seg til Bakermesternes Landsforening i juni 1963 med et ønske om forhandlinger om en mulig sammenslutning. Det skal ha blitt satt ned et utvalg som diskuterte situasjonen. Partene gikk inn for å lage en enkel ordning for begge parter basert på gjensidig tillit.⁹⁶

27. mai. 1964 var sammenslutningen av de to landsforeninger en realitet. Den nye landsforeningens navn, Baker og Konditormesternes Landsforening. Foreningen regnes ikke som ny men etableringsåret blir 1898 som var året Bakermesternes Landsforening ble opprettet. I den aller siste utgaven av Conditortidende, fra juni/juni 1964, står det skrevet:

«I nåtidens samfund er det ikke tvil om at næringslivet må stå sammen i store og sterke organisasjoner for å gjøre seg gjeldende. Vi vil sikkert i tiden fremover kunne få se eksempler på at selv organisasjoner som idag regnes som store, slutter seg sammen til enda større enheter.»⁹⁷

6. Konklusjon

Jeg har i denne oppgaven sett på konflikten mellom bakerfaget og konditorfaget og undersøkt hvordan fagtidsskriftene Norsk Bakertidende og Norsk Conditortidende presenterer debatten. Jeg har primært studert utgivelser fra 1928 til 1939, men har inkludert noen utgivelser fra 1964 for å få et mer helhetlig bilde av saken. Selv om ikke alle utgavene av Bakertidende er digitalisert har jeg, takket være Nasjonalbiblioteket fått tilgang på informasjon slik at jeg kan gi en så nøyaktig presentasjon av hendelser som mulig.

Det er klart at debatten om fagskillet har fått mye oppmerksomhet i begge tidsskriftene. Conditortidende har flere artikler om emnet enn Bakertidende men det er verdt å merke seg at mange av artiklene i Conditortidende fremstår mer personlige og subjektive. Noen av artiklene inneholder både personangrep og anklager som påvirker objektiviteten i artiklene. Conditortidende er raskt ute med å kommentere innholdet som blir publisert i Bakertidende. Bakertidende er mer tilbakeholden på dette punktet selv om de til tider refererer til Conditortidende.

Bakertidende har flere artikler som behandler konflikten på en saklig og objektiv måte. Imidlertid er de fleste av disse artiklene anonyme. Kanskje kan dette skyldes dette et forsøk på å fremstå som en samlet front av bakere eller for å unngå å sette seg selv i en utsatt posisjon.

⁹⁶ Ukjent forfatter. (1964b, juni/juli). «Baker og Konditormesternes Landsforening». *Norsk Conditortidende*: 87

⁹⁷ Ibid.

Selv om konflikten virker tydelig betent i store deler av perioden er det lite ny informasjon som kan belyse temaet. De samme argumentene går igjen flere ganger og det blir stadig brukt sitater fra tidligere utgaver av tidsskriftene. Det er også påfallende hvor stor del av argumentene som er basert på personlige erfaringer og observasjoner, særlig fra utlandet. Disse argumentene er vanskelige å etterprøve og derfor vanskelig å bevise eller motbevise. Samtidig gir ikke periodens ulike lovgivninger et klart svar på problemet noe som er med på å gjøre situasjonen mer komplisert. Alt i alt viser analysen min at konflikten mellom baker- og konditorfaget var en kompleks og følelsesladet konflikt som påvirket bransjen over en lang periode.

Konflikten som kommer frem i tidsskriftene er et typisk eksempel på det Abbott beskriver som en jurisdiksjonskonflikt.⁹⁸ Selv om det er uklart hvem som startet konflikten mellom de to fagene, er det tydelig at begge parter har vært på angrepssiden. Som nevnt har både konditorer og bakere anmeldt hverandre for uovlig næringsdrift av ulike slag. I sakene mot Muring kommer det tydelig frem at bakerne ser på produksjon av wienerbrød som bakerens jurisdiksjon. På den andre siden mener konditorene at det er bakerne som ønsker å produsere konditorvarer, ikke omvendt. Det er tydelig at de to partene ikke ser på den andre partens jurisdiksjonskrav som berettiget eller legitimt, dermed er konflikten uunngåelig.

Selv om det kan virke som at konflikten oppstår i 1928 er det ikke utenkelig at konflikten har røtter lenger tilbake i tid da «fagskillet» fremstår som et godt etablert begrep hos begge parter. Det er heller ikke unaturlig at denne konflikten oppsto allerede på 1800-tallet da konditorene fikk sitt håndverksbrev innført. Det at bakerne måtte gi fra seg retten på visse produkter kan tenkes å ha vært et stort nederlag. At bakerne igjen føler at deres fagområde er under angrep vil derfor kunne skape stor uro i bransjen.⁹⁹

Med det samme utgangspunktet kan det ha vært et ønske fra konditorenes side å markere seg som uavhengig og adskilt fra bakerfaget. Selv om konditorfaget ble anerkjent relativt sent i Norge har faget lange europeiske tradisjoner.

Selv om det finnes ulike måter å avgjøre jurisdiksjonskonflikter på ser jeg det som beste å finne en rettslig avgjørelse som tar utgangspunkt i loven. Problemet i denne saken er imidlertid at verken bakerloven eller loven om håndverksnæring gir klare svar på hvem som har rett til de ulike arbeidsoppgavene og arbeidsmetodene. Som vi har sett, har rettsvesenet også vært usikre i ulike sammenhenger når det har blitt gjort forsøk på å avklare saken. Dette kan ha vært en medvirkende årsak til at diskusjonen har pågått over et så langt tidsrom.

⁹⁸ Abbott 1988

⁹⁹ Ibid.: 91

Som vi har sett var det flere som tok utdanning i både bakerfaget og konditorfag. Dette gjorde ikke situasjonen mer oversiktlig. Abbott omtaler konflikter mellom profesjoner innad på arbeidsplassen som problematisk når det kommer til å gi et yrke full jurisdiksjon over en arbeidsoppgave.¹⁰⁰ Kanskje var sammenslutningen mellom de to fagene den eneste muligheten?

7. Dagens situasjon

Baker- og konditorbransjens Landsforening er i dag en veletablert organisasjon for bakere og konditorer med svennebrev og mesterbrev. Etter sammenslutningen i 1964 har organisasjonen gjort en stor innsats for å fremme begge fagene både i inn og utland. Den felles organisasjonen har vært svært positiv for begge fag og samarbeid på tvers av fagene har skapt en sterk og handlekraftig organisasjon. BKLF har også skapt gode arenaer for tverrfaglig samarbeid mellom baker- og konditorfaget noe som har ført til stor faglig utvikling i begge fagområdene.¹⁰¹ Videreutdanning, ulike fagkonferanser og muligheten til å konkurrere på landslagsnivå i både baker- og konditorfaget har også bidratt til å øke interessen for fagene.¹⁰²

Selv om sammenslåingen i stor grad har skapt fred i bransjen er grensen mellom de to fagene fortsatt noe flytende. Konfliktnivået rundt produksjon av ulike produkter er imidlertid lavere enn tidligere. Når det gjelder retten til å produsere wienerbrød har jeg ikke funnet noen endelig konklusjon på hverken opprinnelse eller faglig tilhørighet. Læreboken for bakerfaget fastslår imidlertid at butterdeig (uten gjær) tilhører konditorfaget, mens wienerdeig (med gjær) tilhører bakerfaget.¹⁰³ Basert på denne informasjonen kan en anta at det ikke vil bli noen fremtidige høyesterettsdommer som omhandler dette temaet.

¹⁰⁰ Ibid.: 117

¹⁰¹ Strand 1998

¹⁰² Baker- og konditorbransjens Landsforening. *Karriere i baker- og konditorbransjen*.

¹⁰³ Stelander, Nilsen, Berntsen, Fiskå og Svendsen. (2022). *Konditorboka: programfag for vg2 baker og konditor vg3 konditorfag*. Fagbokforlaget: 169-170

Litteratur

- Abbott, A. (1988).** *The System of Professions: An Essay on the Division of Expert Labor.* The University of Chicago Press.
- Baker- og konditorbransjens Landsforening.** *Karriere i baker- og konditorbransjen.* Baker- og konditorbransjens Landsforening.
https://www.bklf.no/siteassets/dokumenter/baker_konditor_4.pdf
- Fagskoleloven. (2018).** *Lov om høyere yrkesfaglig utdanning (LOV-2018-06-08-28).* Kunnskapsdepartementet. <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2018-06-08-28>
- Fauske, H. (2008).** Profesjonsforskningens faser og stridsspørsmål. I A. Molander & L. I. Terum (Red.), *Profesjonsstudier.* Universitetsforlaget.
- Handverkslova. (1913, Lov om haandverksnæring).** (LOV-1913-07-25-11). Stortinget.
https://www.stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Stortingsforhandlinger/Lesevisning/?p=1913&paid=8&wid=a&psid=DIVL585&pgid=a_0665&vt=a&did=DIVL795
- Nyquist, K. (1946).** *Den søte kunst: kort historikk om conditorfaget ute og hjemme gjennom tidene. En beretning om Oslo conditor laug 1894-1944.* Oslo conditor laug.
- Sandvik, P. T. (2018).** *Nasjonens velstand: Norges økonomiske historie 1800-1940.* Fagbokforlaget.
- Schou, A. (1917).** *Norsk baker-og konditorforbund gjennom 25 aar 1892-1917.* Norsk baker-og konditorforbund.
- Slagstad, R. (2008).** Profesjoner og kunnskapsregimer. I A. Molander & L. I. Terum (Red.), *Profesjonsstudier.* Universitetsforlaget.
- Stelander, A., Nilsen, C., Berntsen, G., Fiskå, G. & Svendsen, T. (2022).** *Konditorboka: programfag for vg2 baker og konditor vg3 konditorfag.* Fagbokforlaget.
- Stensager, P. (1951).** *Aalesunds haandverkerforening gjennom 100 år: 1851-1951.* Ålesund Håndverkerforening.
- Strand, O. (Red.). (1998).** *Historiske begivenheter: Baker- og Konditorbransjens Landsforening 1898-1998.* Baker- og Konditorbransjens Landsforening.
- Strand, O. & Gjerstad, J. (1996).** *Byens beste bakst: Bergens baker- og konditormesterlaug 1596-1996.* Bergens baker- og konditormesterlaug.
- Ukjent forfatter. (1958).** *Håndverksliv : et verk om håndverk og husflid : ved Norges Håndverkerforbunds 75 års jubileum. 2.* Norsk Faglitteratur.

Kilder

- Brun, H. A. (1928, oktober).** Utdrag av årsberetning for Bakermesternes Landsforening og Bakermesternes Landssammenslutning. *Norsk Bakertidende*, s. 162-170.
- Brun, H. A. (1932, juli).** Årsberetning for Bakermesternes Landsforening og Bakermesternes Landssammenslutning. *Norsk Bakertidende*, s. 136-146.
- Ehlers, L. (1928, desember).** Grænsen mellem conditor- og bakerfaget. *Norsk Conditortidende*, s. 207-208.
- Hoff, W. (1938, desember).** Grensen bakeri-konditori igjen. *Norsk Bakertidende*, s. 199-205.
- Malm, E. (1932, juni).** Grensen mellem baker- og konditorfaget. - Et tilbakeblikk og en oversikt. *Norsk Bakertidende*, s. 103-127.
- Melhorn, P. (1928, november).** Grænsen mellem conditor- og bakerfaget. *Norsk Conditortidende*, s. 173-174.
- Nyquist, K. (1951, juni).** Redaktørskifte. *Norsk Conditortidende*, s. 103-104.
- Reimers, T. (1930, september).** Grænsen mellem Bakeri og Conditori. *Norsk Conditortidende*, s. 133-134.
- Reimers, T. (1932, august).** Grensen mellem baker- og konditorfaget. . *Norsk Conditortidende*, s. 142-144.
- Reimers, T. (1939, februar).** Grensen bakeri - conditori. *Norsk Conditortidende*, s. 19-20.
- Tobiassen, H. (1928, oktober).** Grænsen mellem conditor- og bakerfaget. *Norsk Conditortidende*, s. 162-165.
- Ukjent forfatter. (1925, oktober).** Norsk Conditortidende. *Norsk Conditortidende*, s. 1.
- Ukjent forfatter. (1928, september).** Bakermesternes Landssammenslutningslandsmøte. *Norsk Bakertidende*, s. 139-145.
- Ukjent forfatter. (1929a, mai).** Conditormestrenes Landsforening. *Norsk Conditortidende*, s. 69-72.
- Ukjent forfatter. (1929b, juli).** Conditormestrenes Landsforenings generalforsamling 18. - 19. juni 1929 i Oslo. *Norsk Conditortidende*, s. 105-110.
- Ukjent forfatter. (1929c, april).** Grensen mellem bakerfaget og konditorfaget. *Norsk Bakertidende*, s. 61-63.
- Ukjent forfatter. (1930, august).** Bakermesternes Landsforenings 21. landsmøte. *Norsk Bakertidende*, s. 117-120.
- Ukjent forfatter. (1932a, juli).** Bakermesternes Landsforenings 22. landsmøte. *Norsk Bakertidende*, s. 129-134.
- Ukjent forfatter. (1932b, september).** Landsmøtet. *Norsk Conditortidende*, s. 157-159.

- Ukjent forfatter. (1937, januar).** Redaktørskifte. *Norsk Conditortidende*, s. 3.
- Ukjent forfatter. (1939a, januar).** Bakeri - Conditori. *Norsk Conditortidende*, s. 4-8.
- Ukjent forfatter. (1939b, januar).** Grensen. *Norsk Bakertidende*, s. 2-4.
- Ukjent forfatter. (1939c, februar).** Grensen bakeri-konditori igjen. *Norsk Bakertidende*, s. 17-18.
- Ukjent forfatter. (1964a, januar).** 1964 Sammenslutning N.C.L.-B.L.F.? *Norsk Conditortidende*, s. 1.
- Ukjent forfatter. (1964b, juni/juli).** Baker og Konditormestrenes Landsforening. *Norsk Conditortidende*, s. 87-88.

