



## **Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online**

**Danskernes Historie Online** er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

### **Støt vores arbejde – Bliv sponsor**

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

### **Ophavsret**

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

### **Links**

Slægtsforskerens Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

*Min tid som mejerist  
fra 1946 til 1970*



**Bent Kristiansen**  
Dianalundvej 6  
4293 Dianalund  
tlf. 58 26 02 42

**Vejen Andelsmejeri fra 1944 til 1947**

**Viuf Andelsmejeri fra 1947 til 1949**

**Båring Andelsmejeri fra 1949 til 1950**

**Vorbasse Andelsmejeri fra 1950 til 1952**

**Allershøj Andelsmejeri fra 1953 til 1954**

**Strøby Andelsmejeri i sommeren 1954**

**Kundby Andelsmejeri fra 1954 til 1955**

**Strøby Andelsmejeri 1955 til 1961**

**Kongstedlund Mejeri fra 1961 til 1970**



**Vorbasse Andelsmejeri**



**Båring Andelsmejeri**

## Mejerielev 1946

I året 1945 skete der nogle omvæltninger i mit liv. Jeg blev konfirmeret og holdt op med at gå i skole. Nu tilbragte jeg hele dagen oppe på mejeriet. Den første tid som isdreng, men den første november kom jeg i lære som mejerist. Jeg boede hjemme endnu. Min mor, der havde været ene siden min far døde, blev gift med Leonhard. De blev gift på min konfirmationsdag, så vi holdt to fester samtidig. Det år købte mor og Leonhard huset af den gamle sømand. De gav sekstusinde kroner for huset, men så skulle Peter Juel også blive boende på sit værelse oppe på loftet. Men det varede ikke længe, så rejste han til København og bosatte sig der. Jeg så ham aldrig mere. Nu havde vi hele huset for os selv. Min bror og jeg flyttede op på værelset på loftet. Nu ejede mor og far hele huset. Vi begyndte hurtigt at kalde Leonhard for far, det faldt os helt naturligt. For han var god ved os. Jeg tror nok mor bestemte det meste, men far sagde ikke ret meget. Det var mest mor der snakkede.

Jeg blev ansat på Vejen andelsmejeri som mejerielev i november 1946. Jeg fik 40 kroner om måneden i løn. Og når jeg boede hjemme, fik jeg også lidt til kosten, de penge gav jeg mor, for det var jo til kost og logi. Mit arbejde bestod mest i at veje valle ud til leverandørerne, og ellers hjælpe til på det store mejeri.

Jeg husker en kold vinterdag, en iskold vinterdag, hvor det frøs mange grader, og sneen fæg. Vi tappede mælk på flasker til de amerikanske soldater i Tyskland. Det plejede ellers at foregå på den måde, at ligeså snart mælken var tappet, blev de fyldte flasker læsset om bord på nogle store kølevogne. Men denne dag var der ikke kommet nogle kølevogne på grund af sneen. Flaskerne hobede sig op alle steder. Så var der en af de andre mejerister, der fik den geniale ide at bære flaskerne udenfor. Der stod de så i sytten graders frost, indtil en af os fik set rigtig på flaskerne, så viste det sig, at kapslen hang oven på en bundfrossen mælkeflaske, hvor mælken var blevet løftet oven ud af flasken på grund af

frosten. Sikke en tanketorsk. Da vi havde fået slæbt alle flaskerne ind igen, viste det sig, at ca. hver tredje var revnet.

Vi var så moderne på mejeriet, at vi fyrede dampkedlen op ved hjælp af olie. Det var et stort fremskridt, før havde vi brugt tørv eller brunkul. Selve anlægget var primitivt, vi skulle pumpe olien op i en lille beholder oppe under loftet med en håndbetjent vrikkepumpe. Olien blev blæst ind i kedlen ved hjælp af damp, så det var en meget fugtig forbrænding, og man skulle også passe på, at der var tryk på kedlen, for ellers var der ingen tryk til at blæse olien ind i kedlen. Jeg kan huske engang, at damptrykket helt var forsvundet, da måtte man i byen og låne en kompressor for at få gang i forbrændingen igen. Da jeg havde været der et år, søgte jeg hen et andet sted, hvor jeg skulle lære at passe dampkedlen og lære at lave smør.

På det tidspunkt var der mange mejerier, ja næsten hver lille landsby havde sit mejeri, og der var masser af arbejde at få. Jeg valgte at komme på Viuf andelsmejeri ca. 30 kilometer fra Vejen. Mejeriet ligger på hovedvejen mellem Kolding og Vejle.

Jeg søgte pladsen som elev her på Viuf mejeri. Jeg havde en anbefaling med fra mit tidligere arbejde på Vejen andelsmejeri:

### ANBEFALING.

Mejerielev Bent Kristiansen fra Vejen, har opholdt sig her på Vejen Andelsmejeri, Vejen, i tre år fra 1. november 1944 til 1. november 1947. De to første År som Bybud. Det sidste År som Prøvelærling i Mejeriet. I Mejeriet var han særlig beskæftiget ved Udvejningen og på Ostelageret.

Jeg kan give Bent det Vidnesbyrd, at han var et flinkt og pålideligt Bybud, og som Prøvelærling udviste han god Interesse for sit Fag. Jeg kan derfor anbefale ham til videre Uddannelse i Mejeriet.

*Vejen Andelsmejeri, Vejen den 17-9 1947*

(jeg har brugt den gamle stavemåde)

mejeriet for at se, hvad jeg lavede. Jeg kan huske, at Christensen skældte mig ud, fordi jeg gav mig tid til at snakke med dem. Det var nok hans egen frustration over al det arbejde, der var med de genstridige oste.

Jeg mindes de to år på Viuf andelsmejeri som to gode år. Jeg var jo også seksten til sytten år dengang, og vi kendte ikke til ret meget. Jeg syntes de alle var gode ved mig, det gjorde nok sit til, at man havde det godt.

Da jeg havde været der i to år, skulle jeg på et ostemejeri for at lære at lave ost. Jeg valgte Båring Andelsmejeri på Nordfyn.

## Båring Andelsmejeri.

Jeg rejste til Båring Andelsmejeri den 2. november 1949.  
Cirka 14 dage før jeg begyndte på Båring mejeri var jeg derovre  
og snakke med mejeribestyreren

Jeg kan huske jeg stod af toget på Asperup station, der var ca. to kilometer op til Båring mejeri. Jeg mødte en mand midt på gangstien, han begyndte at snakke med mig, og jeg kunne ikke forstå ret meget af det han sagde. Da var jeg ved at rejse hjem igen, nu havde jeg vovet mig så langt væk, at jeg ikke engang kan forstå hvad de siger.

Det viste sig senere, at jeg havde været uheldig at møde en gammel ungkarl, der snakkede utrolig meget og på et næsten uforståeligt fynsk.

Jeg havde en anbefaling med fra Viuf andelsmejeri:

(jeg har brugt den gamle stavemåde )

### VIUF ANDELSMEJERI

Tlf. Almind 10

#### ANBEFALING.

Bent Kristiansen fra Vejen har opholdt sig her fra 1. Nov. 1947 til 1. Nov. 1949 som 2. og 3. Aars Elev.

Det første År arbejdede han ved Fyring og Maskinernes Pasning, samt Pasning af Ostelager, og det andet Aar ved Smørret og Pasning af Syren.

Jeg kan give Bent Kristiansen min bedste Anbefaling til hans videre Uddannelse, da han altid har passet sine Ting samvittighedsfuldt, han har gode Evner og forstaar at udnytte dem på rette Maade.

Bent har i den forløbne Tid deltaget i Regnskabet, ligesom han fulgte Handelsskole uddannelsen i Kolding begge dele med Lyst og Interesse. Viuf Andelsmejeri v. Kolding. d. 1. Nov. 1949.

S. G. Sørensen Mejeribestyrer





## Båring andelsmejeri

Min tid på Båring andelsmejeri som mejerielev fra den 2. november 1949 til 1. november 1950.

Efter at have været på Viuf andelsmejeri i 2 år besluttede jeg at det kunne være rart at se noget nyt. Man skulle også være to eller tre steder i den læretid på 4 år, det tog for, at man kunne kalde sig en udlært mejerist.

Jeg valgte Båring andelsmejeri. Inden jeg tog beslutningen, var jeg ovre at tale med mejeribestyreren og se mejeriet. Han viste sig at være en ældre mand, men han lod til at være flink, og mejeriets størrelse passede også fint til mine forventninger.

Så var jeg antaget.

Den anden november 1949 tog jeg toget til Asperup, jeg havde været i Vejen hos mine forældre et par dage, inden jeg skiftede arbejde. Jeg kan huske, jeg gik på stien mellem Asperup og Båring, en tur på et par kilometer. Jeg mødte en mand midt på stien, han begyndte at tale med mig, men jeg forstod ikke meget af det han sagde, så jeg tænkte at nu havde jeg vovet mig for langt hjemmefra, når jeg ikke engang kunne forstå det sprog, de talte.

Det viste sig senere, at det var en gammel ungkarl, der boede næsten ved siden af mejeriet, jeg havde mødt, og han havde bevaret sin fynske dialekt. Men det var godt, jeg ikke vendte om, jeg kunne også se mejeriskorstenen i det fjerne, så den styrede jeg imod.

Båring andelsmejeri havde ca. 120 leverandører, der kom 6 mælkevogne med deres mælk hver dag, også lørdag og søndag, for køerne skulle jo malkes hver dag, uanset om det var helligdag. Jeg kom til at bo på et stort værelse oven på mejeriet, jeg delte værelse med en mejerist, der hed Preben. Inde ved siden af havde Krogh værelse, han var førstemejerist på mejeriet, han var forlovet med Magda, der var pige hos mejeribestyreren. De kom begge fra Sønderjylland. I deres fritid kørte de rundt på en gammel motorcykel.

Værelset, jeg skulle dele med Preben, indeholdt en seng til hver, et skab til hver, og et bord med to stole. Der var et vindue ud til vejen, men vi opholdt os ikke meget på værelset.

Jeg havde et sæt hvidt tøj med i en taske, så jeg kunne begynde at arbejde, hvis min dragkiste, som jeg havde sendt med fragtmændene et par dage før, ikke skulle være ankommet, men den stod nede for trappen, så jeg fik Preben til at hjælpe med at slæbe den op på værelset. Jeg kan endnu huske den ejendommelige lugt, der var på det værelse. Her havde der altid boet to mejerister, og deres beskidte tøj blev bare smidt ind i skabet, lugten blandede sig med mejerilugten nede fra, og den lugt af øl som Preben drak mange af i det år vi boede sammen. Jeg havde på det tidspunkt næsten ikke smagt en øl, men jeg var jo heller ikke fyldt 18 år endnu.

En arbejdsdag på et mejeri i sommeren 1950.

Jeg vågnede med et sæt. Var det allerede morgen. Krogh stod og ruskede i Preben, han var altid svær at få op om morgenen. Nu var jeg vågen og svingede benene ud over sengekanten. Jeg vaskede mig ikke, for så skulle jeg helt ned i mejeriet for at finde en spand med vand. Jeg tog mit hvide tøj på, der lå i bunden af skabet. Tøjet var ikke hvidt længere. 5 dages arbejde med forskellige ting havde sat deres tydelige spor på det hvide tøj. Det var stift af berøring med ostene på ostelageret dagene i forvejen.

Mejeriet gik langsomt i gang. Klokken var fem, det var sommer, og det var lyst i vejret, solen skinnede. Jeg var jo osterielev, så jeg lukkede vandet ud af ostekarret for at få fat i de Danbo oste, der lå i bunden, og som vi havde lavet i går.

Jeg begyndte at bære dem over gårdspladsen over i saltningsrummet, her plumpede jeg dem ned i saltlagen og dryssede salt oven på dem. Derefter rokerede jeg rundt med de andre oste, for når de havde ligget i saltlagen i 4 dage, havnede de oppe på lageret. Her oppe var der masser af oste, de lå på nogle lange hylder, helt op til loftet. 8 til 10 hylder oven nå hinanden. Der var oste i alle aldre, men jo ældre de blev, blev de lettere at passe. De oste jeg lige havde båret op, blev smurt ind i noget hvid madolie. Det var vigtigt at smøre dem godt ind, for ellers var de ikke let at holde senere hen. Men det tog ikke lang tid at smøre dem ind, så jeg begyndte at vende de lidt ældre oste, de skulle helst vendes hver dag og tørres over med en klud dyppet i saltvand.

Ved 7 tiden var jeg færdig på ostelageret og jeg var efterhånden godt sulten, så jeg gik op i mejeribestyrerboligen, og i køkkenet tog jeg en ordentlig portion øllebrød, der stod og blev varmet på komfuret. Hver morgen sneg jeg mig til at tage lidt fløde på øllebrøden, jeg tror ellers ikke, at fløden var beregnet til andet end kaffen, men der var ingen, der sagde noget.

Efter mit ensomme morgenmåltid gik jeg ned i mejeriet.

I den tid jeg havde været på ostelageret, havde Krogh fået damp på kedlen. Det var et Stokerfyr, det vil sige, at det brunkul vi fyrede med blev malet til smuld og ved hjælp af en snegl blev det transporteret ind i kedlen. Det var ret moderne på det tidspunkt. Dampmaskinen var også sat i gang og trak nogle pumper og kølemaskinen ved hjælp af en lang aksel, der gik oppe under loftet. Den første mælkekusk var også kommet med mælk fra leverandørerne, det var han ved at veje ind sammen med en ældre landmand, der kom og hjalp til. Når vognen var tom blev den kørt frem, og den næste hestevogn holdt parat, mens den første blev læsset med valle og syrnede mælk i de junger, der var blevet tømt for sødmælk. Det var Preben, der stod og vejede det ud til leverandørerne. Han var blevet færdig med det arbejde, han skulle i smørkammeret.

Smørret var blevet kærnet og kærnemælken var tappet fra og kærnen stod nu og kørte langsomt rundt for at ælte det sidste vand ud af det. Det kunne passe sig selv i lang tid, så Preben kunne sagtens veje ud og holde lidt øje med, hvad der foregik i smørkammeret.

Mejeribestyrer Holger Rasmussen stod i forretningen og udleverede det smør og ost som mælkekuskene skulle have med hjem til leverandørerne, de havde gerne nogle små sedler med, og rationeringskort, for man kunne ikke købe det smør, man ville, selv om man egentlig selv leverede råproduktet, mælken. Der kom også folk fra byen og handlede. De kom gerne med en lille spand, som de fik fyldt med sødmælk eller kærnemælk. Når den sidste mælkevogn var kørt, lukkede Rasmussen forretningen og gik ind for at lave ost.

Ostekarret var i mellemtiden blevet fyldt med mælk, og så satte Rasmussen løbe til osten, og så gik han ind og drak formiddagskaffe, mens osten stod de 40 minutter, den skulle. Rasmussen og jeg hjalp hinanden med at skære osten i små stykker på størrelse med en hasselnød, derefter begyndte han at røre i osten med en skovl eller en greb, frem og tilbage, så osten ikke lagde sig

på bunden og brændte sammen. På et tidspunkt blev meget af vallen tappet af, og Rasmussen fik travlt med at hælde varmt vand ned over ostemassen, så den havde den rigtige temperatur. Alt det lavede mejeribestyreren selv.

Efter at jeg var kommet fra ostelageret, begyndte jeg at vaske mælkeflasker. Det var nogle klare flasker, som kunne rumme en liter sødmælk. Jeg vaskede ca. 120 flasker hver dag, og derpå fyldte jeg dem fra en junge med en hane på. De stod i nogle rammer med 12 i hver, derefter blev der sat en kapsel på med ugedagen stemplet på. Mælken skulle jo lavpastoriseres, så de blev sat op i et kar fyldt med vand, og der stod de og blev varmet op i en times tid.

Jeg var ved at være færdig med mit arbejde, og Preben havde vejet smørret af og slået det ned i de syv, otte dritler, som nu var sat ind i kølerummet og ventede på, at der skulle komme en fragtmand, så de engang kunne havne ovre i England. Det var et slæb at læsse de dritler, de vejede 55 kg, for smørret i dritlerne vejede nøjagtig 50,8 kg.

Nu gav Rasmussen et brøl fra sig inde fra osteriet. Det fik os alle til at smide det vi havde i hænderne for at skynde os ind og hjælpe med at lave osten færdig.

Jeg skrev, at Rasmussen gav et brøl fra sig. I sine yngre dage hed det sig, at han kunne brøle så højt, at de kunne høre ham i Asperup, når han blev vred eller når noget gik ham imod. "Nu brøler Tyren i Båring," sagde man. Men det var nok kun noget man sagde, jeg har aldrig selv hørt det, han var altid flink over for mig.

Vi hjalp alle fire hinanden med at lave osten færdig, og til sidst var osten kommet i nogle pressere, der pressede det sidste valle ud af osten, her sad de i spænd ca. tre timer. Nu var det ved at være middag, så vi gik op til mejeribestyreren og spiste, vi spiste alle på mejeriet. Til middag sad vi i køkkenet, vi spiste hurtigt, så havde vi lidt tid til os selv, inden vi gik ned i mejeriet igen og gjorde os færdige. Bagefter vaskede vi os, og gik op på værelset og sov en

times tid, vi havde jo været tidligt oppe. Der var lidt leverandørregnskab, der skulle ordnes, så vi sad på kontoret et par timer.

For at glæde os selv gik jeg ind til bageren, dér boede lige ved siden af, og købte en stang wienerbrød, som jeg spiste med velbehag, sådan en stang kostede 40 øre. men så fik vi også brugsanvisning med, forstået på den måde, at bagerkonen sagde, at vi skulle bare lægge wienerbrødet på en varm radiator, så smagte det som nybagt.

Det var ved at være aftensmad tid, og klokken 18 gik vi op til mejeribestyreren og ind i stuen. Her var vi alle samlet til aftensmaden, Holger Rasmussen og fru mejeribestyrer Rasmussen, Preben og Krogh og Kroghs kæreste Magda, og når vi var samlet, kom mejeribestyrerens gamle mor trissende ind. Hun var utrolig gammel, helt klædt i sort fra øverst til nederst. Når hun var nået om til sin stol, var det min opgave at skubbe stolen ind under hende, så hun kunne komme til at sidde ned. Når vi var færdige med at spise, var det også min opgave at tage stolen væk, så hun kunne rejse sig igen. Om aftenen kunne vi lave, hvad vi havde lyst til.

Det var den 1. juni 1950, så jeg spurgte om jeg kunne få min løn. Rasmussen fandt otte tirkone sedler frem til mig. De 80 kroner var min månedsløn, men så fik jeg også gratis kost og logi, og en fornemmelse af, at de passede på mig i alle døgnets 24 timer.

Mit første møde med spiritussen

Jeg fyldte 18 år den 6. november. Jeg sagde det ikke til nogen, at det var min fødselsdag. Jeg havde jo også travlt med at lære de nye mennesker at kende, og det nye mejeri. Jo, det var en stor omvæltning. På Viuf andelsmejeri havde jeg nærmest følt mig som søn af huset, her skulle jeg selv finde mit ståsted.

Selve arbejdet i mejeriet har jeg beskrevet under:

En arbejdsdag på et mejeri i sommeren 1950.

Meget vand er løbet i stranden og oceaner af mælk er vejet ind og forarbejdet siden 1950. Det var en hel anden verden, dengang.

Vi boede på mejeriet og spiste der, og vi blev egentlig beskyttet alle døgnets 24 timer af den arbejdsplads vi havde. På det tidspunkt havde næsten alle landsbyer deres eget lille mejeri. Cirka 1600 mejerier lå spredt ud over Danmark, og Båring andelsmejeri var et af dem.

Jeg begyndte ret hurtigt at gå på handelsskole i Ejby, jeg skulle have det sidste år med efter at have gået to år på handelsskolen i Kolding. Jeg cyklede til Ejby tre aftener om ugen i al slags vejr. Og da skoleåret var gået, fik jeg en ret god eksamen. Til afslutningen på skolen var der lidt underholdning, der var en at de andre elever der sang. Hun sang, en sang på norsk eller svensk, der hed: "I min lille, lille verden med blomster." Jeg har aldrig glemt sangen, det var nok også fordi, jeg var vildt forelsket i hende, at jeg kan huske sangen endnu.

Om sommeren, når vi var færdige i mejeriet, kørte vi tit ned til stranden. Det gik ned ad bakke hele vejen, så vi kunne bare lade cyklerne løbe af sig selv. Der lå to store badehoteller hernede, hvor der var bal næsten hver lørdag aften hele sommeren.

Jeg kan huske en aften vi sad og kiggede ud over vandet, vi så en hel flok marsvin svømme forbi, de svømmede helt inde ved land. Det var et majestætisk syn at se de store dyr tumle sig i bølgerne.

Jeg havde mit første møde med spiritussen, en aften vi skulle til bal. Et par karle på nabogården havde købt en flaske brændevin, det delte vi i tre ølglas ovre på deres værelse. Det var meningen, jeg skulle køre på min cykel og så have en af karlene på stangen, fordi han ikke havde en cykel selv. Inden vi nåede ret langt, var jeg så fuld, at jeg ikke kunne styre cyklen, så byttede vi, så det var mig, der sad på stangen, men inden vi nåede derved var jeg så fuld, at jeg ikke kunne sidde på stangen. Da vi kom ned til badehotellet lagde jeg mig på en bænk fuld og syg, indtil en betjent prikkede mig på skulderen og sagde, at jeg hellere måtte gå hjem. Så jeg rejste mig og gik de to kilometer hjem i siksak, så jeg havde nok

gået ti km den nat. Jeg var syg i fem dage efter den tur. Mejeribestyreren spurgte mig bekymret, om jeg var syg, hvad jeg svarede, kan jeg ikke huske.

Men syg var jeg, og jeg holdt mig langt væk fra spiritus i lang tid. Preben kom tit fuld hjem, han levede det søde liv, men han var også nogle år ældre end mig. En dag opdagede jeg nogle små dyr, der kravlede rundt i hans øjenbryn, om han selv havde fundet ud af det, ved jeg ikke, men jeg turde ikke sige noget til ham. Inden længe opdagede jeg til min skræk, at jeg også havde fået sådan nogle små dyr, så jeg startede en større renselsesproces. Jeg gik i bad to gange om dagen, indtil Rasmussen sagde, at renlighed godt kunne overdrives, jeg prøvede også med sprit og petroleum, og til sidst var alle mine små dyr udryddet, og jeg undgik at komme i berøring med Preben i lang tid. Han var også begyndt at komme sammen med en sød pige fra Nørre Åby, som han sagde, han ville gifte sig med.

Der boede en snedker over for mejeriet, ham snakkede vi meget med. Han lavede de dritler, som Preben kom smør i. Vi sad ofte uden for, og så på dem, der cyklede forbi, nogle gange var vi en hel flok, der samledes, både piger og karle fra nabogårdene, så gik snakken lystigt. Jeg kan huske, at snedkeren drillede en pige temmelig groft, han var ikke gift, men jeg erfarede et par år senere, at han var blevet gift med netop den pige han drillede allermest.

Han fortalte også en uhyggelig historie fra 1931, hvor han var cyklet til Odense, og da han kørte hjem om morgenen, så han et ildskær, der oplyste hele himlen, da han kom hjem, fandt han ud af at kedlen på Båring mejeri var sprunget i luften og dræbt én af mejeristerne. Der var en masse mennesker, politi og redningsmandskab. Det viste sig, at mejeristen var ved at fyre kedlen op efter en kedelrensning, det plejede ellers at være mejeribestyrer Rasmussen, der fyrede kedlen op, men mejeristen havde overbevist dem om, at det kunne han sagtens gøre selv.

Åbenbart var der noget galt med manometeret, så det ikke viste damptrykket, så da sikkerhedsventilen åbnede sig, kilede han det



fast, fordi han troede, det bare var utæt, så han skovlede mere kul på, indtil kedlen revnede med et knald, der kunne høres i Odense. Alle troede, at kedlen var pulveriseret, for ingen kunne finde den, indtil bageren kom, og sagde, at kedlen lå nede i hans have, og havde blæst to store pæretræer op. Snedkeren fortalte, at han var med til at lægge mejeristen i kiste, og der ikke var et eneste ben, der ikke var brækket i hans krop, så ledeløs var han. Jo, snedkeren var god til at fortælle, og det kunne godt få os andre til at tænke på, at det var vældige kræfter, der blev sat i gang, hvis man ikke overholdt de sikkerhedsregler, der fandtes. Det må have været en grim oplevelse for mejeribestyreren og de andre mejerister, og jeg tror aldrig, at snedkeren glemte sin oplevelse, selv om han kunne fortælle om den.

### **Udlært mejerist den 1. november 1950.**

For at blive udlært skulle man være mejerielev i fire år. Man skulle være to eller tre steder i de fire år, og så skulle man skrive en Mejeristil, om det man havde lært. Det blev vurderet af lærlingevalget, som bestod af Dansk mejeristforbund, De danske mejeriers fællesorganisation og Dansk mejeristforening.

### **MEJERISTIL**

Arbejdet i et mejeri har alle dage været strengt arbejde, der kræver sunde, raske og fysisk stærke folk, dog er arbejdet blevet lettet betydeligt gennem tiden, på grund af den udvikling, teknikken inden for mejeribrug har gennemgået, ikke mindst hvad maskinerne angår, men også den dygtighed vore mejerifolk har tilegnet sig gennem tiderne.

Når man tænker tilbage på mejeriernes første tid, kan det ligefrem synes umuligt, at udviklingen kan gå så hurtigt. Der kan f.eks. nævnes de første kærner, hvor man stod og stødte med en rører i en lille trækærne, for på den måde at få smørret udvundet af fløden. Og tænk så på vore moderne stålkærner, hvori man nu udkærner store mængder smør af den fløde, der er udskilt fra mælken, med en af de moderne skumfri centrifuger, i stedet for, som det brugtes for ca. 80 år siden, at stille sødmælken hen i fade og så skumme fløden af med en skummeske, når den havde stået og samlet sig på overfladen. Også materialet, hvoraf de forskellige dele, maskiner, kar og lignende er lavet, er forbedret uhyre meget. Og de dele, der nu laves af rustfrit stål eller aluminium, er meget lette at rengøre.

Mejeristerne skal, foruden at være stærke, også have en udpræget sans for orden og renlighed. Orden i et mejeri ser ikke alene godt ud, men er også nødvendigt, når man vil undgå at løbe forgæves efter en ting, som man skulle bruge med det samme, hvilket kan være meget uheldigt til tider. Hvad renlighed angår, kan man ikke nøjes med at gøre rent på de lettest tilgængelige steder, men der skal gøres rent overalt, så dannelse af mug holdes nede. Ved mangelfuld rengøring kan det f.eks. let ske, at der drysser mug i fløden, og det kommer derfra over i smørret, og man kan da være sikker på, at den dags smørproduktion får betegnelsen "muggen", ved en bedømmelse nogen tid efter. Det tab der kan blive ved en mangelfuld rengøring, er sikkert for stort til, at det kan betale sig, at lade være med at gøre ordentligt rent.

I det følgende vil jeg gøre rede for min uddannelse.

Det første år man er i lære, kaldes for et prøveår, det er mest beregnet på, at ens læremester kan se, om man er egnet til at fortsætte inden for mejerifaget. De følgende år er der regnet et år ved fyring og maskinpasning, et år ved smøravlning samt et år ved ostelavning.

Da jeg var færdig med prøveåret, kom jeg til fyring, det er et arbejde, der kræver en del omtanke, da den mindste fejl kan

forårsage en ulykke. Det første man skal gøre om morgenen, er at se efter, om der er vand på kedlen, hvis det står under vandstandsmåleren, skal der pumpes vand på.

Derefter skal man linde lidt for trækket, da der kan være dannet gasarter, som kan forårsage en eksplosion, når man tænder fyret. Inden dampmaskinen sættes i gang, skal den først varmes op, og man må sørge for at få lukket op for bundhanerne til cylinderen. For hvis der er vand i cylinderkassen og i rørene fra kedlen, kan man risikere at slå bunden ud af cylinderkassen. Derefter fyldes der olie i smørekopperne, og man sætter langsomt i gang.

Det tredje år jeg var i lære, lavede jeg smør, det er et arbejde, der kræver stor renlighed både med fløden og med syren. Når man begynder skumningen, ledes fløden ind i bassinet, og der bliver tilsat syre fra den foregående dag. Derefter tager man den bedste og reneste mælk fra i nogle syrekølere, som sættes i vand og koges ved damp til ca. 90 grader, den skal da henstå i en ½ time, og derefter afkøles til ca. 20 grader, og det gøres ved, at man lader koldt vand cirkulere omkring køleren. Fløden skal hensættes ved ca. 17 grader, og når den bliver jævn, skal den i den varme årstid afkøles, og det gøres enten ved at komme knust is i fløden eller lede koldt vand omkring bassinet. Næste morgen fyldes fløden i kærnen, samtidig tilsættes farve, og man ser efter, om temperaturen er passende, derefter sættes kærnen i gang, og man kører, til man ser, at smørret er skilt fra kærnemælken, derefter tappes kærnemælken fra, og smørret skylles i et par hold vand. Når man er færdig med det, æltes det nogle omgange, og så bliver der taget en vandprøve, og er vandprocenten for lav, tilsættes det manglende vand sammen med saltet. Når det er gjort, ælter man smørret, til det er tørt, og så bliver det slået i dritler eller pakket. Derefter bliver kærnen skoldet med kogende vand, så den er klar til brug næste dag.

I mit fjerde læreår arbejdede jeg med ost, den ost jeg arbejdede mest med var 45% schweizer.

Den mælk der anvendes til ost. er ikke pasteuriseret, men opvarmet til 62-65 grader, og igen afkølet til 32-33 grader. Der kommes så syre og løbe i mælken, ca. 40 gram løbe til 100 ltr. mælk. Når mælken har stået i ca. ½ time, er den jævn og kan skæres. Man begynder derpå at røre forsigtig i den med en skovl, og efter en times forløb aftappes én tredjedel af vullen, og man begynder at varme den op med kogende vand til 39 grader. Når osten er rørt i ca. 100 minutter i alt trækkes kornene op i den ene ende af karret, og resten af vullen tappes af, og osten sættes i pres. Når den har stået i ca. 20 min, skæres den ud i passende størrelse. Derefter kommer osten i forme og presses i ca. 4 timer, hvorefter osten slås ud og stemples. De lægges i koldt vand natten over, og næste dag kommer osten i saltlage, hvor de får lov at ligge i tre døgn. Derefter kommer de op på lageret, hvor de bliver smurt ind i madolie. Derefter bliver ostene vendt og tørret over med en klud hver dag, indtil de er gamle nok til at gå ud på markedet. Af ovennævnte kan forstås, at jeg har udstået min læretid med de fire år, som er krævet for at blive udlært mejerist.

Bent Kristiansen,

Vorbasse Andelsmejeri. 1. november 1950

## Vorbasse Andelsmejeri

Vorbasse andelsmejeri fra den 1. november 1950 til den 1. maj 1952.

Nu var jeg udlært mejerist, så jeg søgte stillingen som førstemejerist på Vorbasse andelsmejeri. Jeg havde set Warmings annonce i Mælkeri Tidende, og mejeriets størrelse passede godt, der var en elev og en arbejdsmand foruden mig, og mejeriets funktion var så enkel, at det var let at overse det hele.

Mejeriet lå 20 kilometer fra Vejen, så det passede fint, at jeg let kunne tage cyklen hjem til min far og mor, når jeg havde fri.

Jeg boede på et lille værelse i et hus tæt ved mejeriet. Jeg boede oven på en ældre familie, der lejede værelset ud til mejeristerne, der i tidens løb var ansat på mejeriet.

Hvor var det dårlige forhold. I det ene ende af værelset stod min seng, og i den anden stod kakkelovnen. Der var altid tændt op, når jeg ved 18 tiden om aftenen kom hjem, og så stod der gerne en spand med tørv, som jeg fyrede med de aftener jeg var hjemme, og når det var koldt. Når tørvene var brugt, var der ikke andet at gøre end gå i seng, for der blev hurtigt koldt på værelset.

De tjente ikke meget ved at have mig boende, for jeg gav kun 35 kroner om måneden i leje, og for de 35 kroner fik jeg en spand tørv om dagen. Sengen redt, og en masse skæld ud, hvis jeg støjede for meget. De sagde, at lysekronen gyngede hver gang, jeg gik hen over gulvet. Alt det fik jeg for 35 kroner.

Vi startede i mejeriet ved seks tiden om morgenen. Jeg lavede smør, så min første opgave var at få kærnen i gang. Jeg pumpede flødekarret op ved hjælp af fødepumpen.

Det var den der normalt satte vand på kedlen, men ved hjælp af nogle ventiler kunne man bruge vandtrykket til at hæve flødekarret så fløden selv kunne løbe over i kærnen. Når kærnen var sat i gang, gjorde jeg klar til at modtage den første mælkekusk.

Det var mejeribestyrer Warming, der vejede mælken ind. Det gik uhyre langsomt, for han kunne næsten ikke bevæge sig. Jeg har senere erfaret, at han havde sklerose, og det var derfor, at han kun kunne bevæge sig i fodledet, når han skrev på spandene, det var en ynke at se sådan en stor stærk mand så ødelagt af sygdom, men det tænkte man ikke så meget på som 19 årig. Man syntes bare, det var irriterende, at han ikke arbejdede lidt hurtigere. Mælkekuskene havde altid tid til at spænde hestene fra og sætte dem om i mejeriets stald, de benyttede tiden med at handle lidt ind og snakke med hinanden, der var ingen, der sagde noget om den langsommelige indvejning, for en mejeribestyrer blev betragtet som en konge i det lille samfund.

Vores elev, Christian, vejede det mælk ud, som leverandørerne skulle have med hjem til grisene. Det var meget enkelt, for man kan godt sige, at mælken kun kom på mejeriet for at blive skummet og pasteuriseret, og så fik landmændene skummetmælk, syrnet mælk og kærnemælk med hjem, det var meget enkelt.

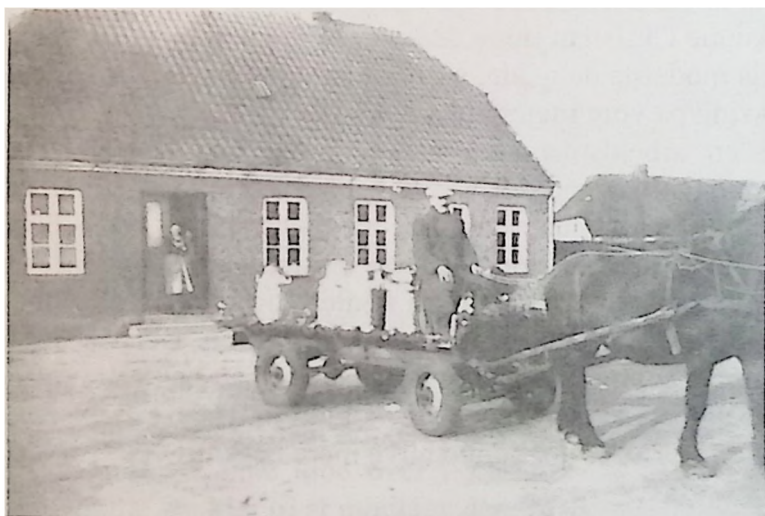
Christian passede fyret, men det var nemt, han skulle bare pumpe olie op med en vrikkepumpe, så kørte fyret næsten af sig selv. Det var også Christians opgave at koge kartofler. Vi havde en stor beholder som kartoflerne blev skovlet over i, og efter ca. en times kogning kunne Christian tippe dem over i vognen igen. Jo, det var forholdsvis moderne dengang, og der blev kogt tonsvis af kartofler rundt omkring på vore mejerier.

Vi havde en arbejdsmand på mejeriet, der hed Laurids. Hans vigtigste opgave på mejeriet var at hjælpe Warming med at veje mælken ind. Han var en flink fyr, men lidt speciel. Han boede langt uden for Vorbasse, men han var næsten aldrig hjemme. Om natten sov han på en sæk oven på kedlen, og når vi begyndte at rumstere vågnede han og kravlede ned fra kedlen. Der var dejligt varmt deroppe, somme tider for varmt, så var han helt ør i hovedet og lugtede af sved. Han vaskede sig vist aldrig. Han skiftede heller aldrig tøj, jeg tror ikke det kunne blive mere beskidt.

I de halvandet år jeg var på Vorbasse mejeri skete det, at Laurids ikke kom en morgen. Vi kunne ikke forstå, hvad han lavede, for han var der ellers altid. Han kom 3 dage senere og fortalte, at han havde været noget så syg. Da vi spurgte hvorfor, viste det sig, at han havde drukket en halv liter af det slam, der stod nede i bunden af centrifugen, han troede det var noget tyk fløde, og han var blevet godt sulten og tørstig. Han vidste ikke, at centrifuge slam var alt det snavs og bakterier, der blev slynget ud af mælken, så man kan godt forstå, at han måtte sidde ved hver lysmast og telefonpæl på vejen hjem.

En anden oplevelse jeg havde på Vorbasse mejeri, var, da vi skulle have kalket mejeriet indvendigt. Warming havde sendt bud efter et par murere, der havde påtaget sig opgaven. De skulle komme over middag, så vi skyndte at gøre os færdig. Warming blandede noget klor i en spand, det var meningen, at murerne skulle komme lidt af klor i kalken for at forhindre mugangreb på væggene. For at gøre blandingen mere effektiv kom han en liter salpetersyre i. Og så begyndte der at ske noget.

Det er den samme blanding, man lavede giftgas af under første verdenskrig. Spanden stod midt på mejerigulvet og udsendte en



giftigbrun tåge ud over mejeriet. Warming forsvandt i stor hast ind i privatboligen, ham så vi ikke mere til den dag. Hvor var det tarveligt bare at forsvinde og lade os andre stå med den spand giftgas midt på mejerigulvet. Jeg så, at Laurids gik forbi spanden, ingen af os vidste, hvad det var. Jeg skyndte mig ud og fyldte mine lunger med frisk luft, så skyndte jeg mig forbi spanden og løb ud i haven med den, mens jeg holdt vejret så godt jeg kunne. Her ude i haven stod så spanden og udspyede sine giftige dampe. Jeg måtte have fået noget af det ned i lungerne, jeg kunne næsten ikke trække vejret, så ondt gjorde det, så jeg nøjedes med at lade være med at trække vejret helt igennem. Et helt år efter sved det nede i lungerne, når jeg trak vejret helt igennem.

Men det var meget værre med Laurids, han sad uden for da jeg løb ud med spanden, hvor så han syg ud, han hostede og hostede i én uendelighed. Jeg vidste ikke hvad jeg skulle, jeg følte mig så inderligt svigtet af alle, for da murerne kom, sagde de bare, at de ikke ville gå i den lugt, og så gik de hjem igen. Aldrig med ét eneste ord blev den episode nævnt, mens jeg var på Vorbasse andelsmejeri.

Vores elev Christian Terkelsen og jeg kom så godt ud af det sammen, både på mejeriet og uden for arbejdstiden. Vi var også næsten lige gamle. Han var sytten og jeg var nitten år, så vi holdt sammen i tykt og tyndt. Jeg kan huske, at Warming en dag sagde til mig, at han ikke var tilfreds med hvad Christian lavede, og jeg skulle holde bedre øje med ham. Da kan jeg huske at jeg blev så vred, at vi skændtes i halvanden time, mens centrifugen, jeg lige havde skilt ad, stod og tørrede ind. Sikke et rengøringsarbejde jeg havde bagefter. Men fra den dag fik Christian og jeg lov til at passe vores arbejde i fred, for Christian var en utrolig dygtig elev.

Ved middagstid var vi færdige i mejeriet, så gik vi i bad, og jeg gik hjem på værelset, og ved fjorten tiden sad vi begge på kontoret og førte leverandør regnskabet. Vi havde begge anskaffet os en fyldepen, og med den blev alle tallene ført ind i beregnings- og hovedbog. Vi sad næsten på kontoret hver dag, vi sad i jakkesæt



og slips, det var der tradition for, fik jeg at vide, da jeg blev ansat, der kom ellers aldrig nogen og så til os, bortset fra mejeribestyreren, der sommetider kom og så om vi passede vores kontorarbejde ordentligt, men han sagde aldrig noget.

Et par gange om ugen gik jeg over gaden til vores barber. Jeg blev barberet af ham ca. to gange om ugen. Mit skæg var begyndt at vokse på dette tidspunkt, så jeg måtte åbenbart have set det som et mandighedstegn at få skægget skrabet af to gange om ugen. Der kom også mange andre derover, det var en slags samlingssted, så hørte man lidt nyt, og der blev fortalt en historie ind imellem.



Christian og jeg spiste på mejeriet.

Om morgenen var der øst en portion rå havregryn op til os, så vi skulle bare hælde mælk på, så havde vi vort morgenmåltid. En morgen var havregrynene skiftet ud med valsede byggryn, det smagte ikke ret godt, men det værste var, at vi begge blev utilpasse af det, når grynene bulnede ud i maven på os. Da vi forklarede fru en det, vrissede hun af os og serverede det for os næste dag. Da lod vi begge vores mad stå, selv om vi var godt sultne. Næste morgen stod de to portioner på bordet igen, men så hældte vi mælk på og lod dem stå. Næste morgen fik vi igen to portioner havregryn, men ikke ét ord blev der sagt om vores lille krig.

Ved ti tiden blev der sat to humpler rugbrød ud til os. Jeg skriver ikke stykker rugbrød, for det var humpler, der blev sat ud. Vi målte dem engang med en lineal, da viste det sig, at de var 11 millimeter tykke, og der var ikke meget pålæg på. Vi stod op og spiste det måltid mad.

Ved tolv, halv et tiden blev vi kaldt ind i køkkenet, hvor det varme mad var serveret. Christian og jeg sad der alene og spiste. Bestyrerparret og deres datter spiste ikke sammen med os. Cirka hver anden dag fik vi karbonader og smørsovs. Det var da god mad, men når man har spist det hver anden dag i halvandet år, kan man godt få hovedpine bare ved tanken om det. Jeg spiste ikke karbonader og smørsovs i femten år efter jeg havde været på Vorbasse mejeri.

Klokken 18 var der igen serveret i køkkenet. Da sad mejeribestyreren med til bords. Det var igen nogle gevaldige humpler, der blev serveret, men det værste var, at når mejeribestyreren havde spist en halv rundtenom begyndte han at sidde utålmodig og vente på, at vi skulle spise færdig. Det var ret ubehageligt. Den gang tænkte jeg ikke på, at en stor stærk mand ikke kunne leve af en halv rundtenom rugbrød hver aften. Han gik da helt sikkert ind i stuen og spiste sig mæt sammen med konen og datteren.

Næsten hver aften gik jeg ned på afholdshotellet og spiste en ostemad med et godt lag sennep på. For i løbet af sådan en hverdag fik jeg ikke nær det mad jeg kunne spise.

Men bortset fra det står min tid på Vorbasse mejeri som en dejlig tid. Jeg var jo ung, og der var mange gode kammerater i byen. Men vi skulle ligesom accepteres af de unge, der boede i byen. Den første tid så de skævt til mig og den bagersvend, der var kommet til byen samme dag som mig. Jeg undgik dog at komme i alvorligt klammeri med dem, for der var nogle værre børster imellem dem. Dem undgik jeg, og de rare unge mennesker, der var i byen var heldigvis i overtal.

Der var mange missionsfolk i byen, så Vorbasse var tørlagt på det tidspunkt. Tørlagt vil sige, at man overhovedet ikke kunne købe øl og spiritus, hverken i brugsen eller andre steder. Der var dog nogle smugkroer forskellige steder i byen, så når der var bal på afholdskroen, var folk mange gange mere berusede end jeg har oplevet andre steder, hvor der var et mere naturligt forhold til

spiritus. Jeg har af og til stået ude ved en hæk og delt en flaske kirsebærvin med en af mine kammerater.

Der skete ikke så meget i byen Vorbasse. Hvis man ville opleve lidt, måtte man udenbys. Så lejede vi tit en bil og kørte i biografen i Vejen eller Grindsted. Der var også langt at cykle, når jeg skulle hjem til mine forældre i Vejen, så det varede ikke længe, før jeg købte en knallert. Jeg gav 1.100 kroner for den, jeg købte den i Bække. Det var en BFC motor, den var sat bag på en gammel cykel, hvor hjulene var blevet forstærket, den var skam indregistreret med nummerplade, og den kunne køre næsten 60 km i timen. Den kørte jeg mange kilometer på. Jeg kan huske, jeg var til bal på Bække kro en aften. Da jeg skulle hjem, stod der nogle unge mennesker omkring min knallert. Jeg syntes godt nok den gik lidt mærkeligt i motoren de 10 km hjem, så næste dag tappede jeg benzinen over i en klar mælkeflaske, der kunne jeg tydeligt se, at ca. det halve var vand, så enten har de hældt vand i tanken eller tisset i den, men knallerten kunne da køre hjem på det.

Min tid på Vorbasse mejeri var ved at være slut, for jeg havde været på session og var blevet indkaldt til at møde som soldat på kasernen i Haderslev den 12. maj 1952

## ET ERINDRINGSBILLEDE

Vorbasse en tidlig vinteraften i 1950.

Det var lige ved at være jul, men det havde sneet lidt de sidste par dage, så luften var klam og kold, men bagersvenden og jeg ville alligevel ud at gå en lille tur, for hvad skulle vi ellers. Jeg vidste, at hvis jeg blev på værelset ville tørvespanden være tom ved tyve tiden, og så kunne jeg lige så godt gå i seng, for der blev hurtigt uhyggeligt koldt på det lille værelse, som mejeriet havde været med til at leje til mig for 35 kroner om måneden. Så det var godt, at bagersvenden bankede på døren og spurgte, om jeg ville med. Jeg skyndte mig at komme i min cottoncoat, og skoene tog jeg i

hånden og snørede dem for enden af trappen for ikke at larme mere end nødvendigt.

Vi var ude i den kolde vinteraften og trak frakken sammen om kroppen.

Alfred var begyndt i bageriet til første november, som jeg var begyndt på mejeriet. Om aftenen gik vi gerne en tur i den lille by. Frem og tilbage, der var ikke meget at se på. De enkelte forretninger, såsom Brugsen og Tatol, havde for længst lukket, og slukket lyset, og det eneste man så var en enkelt gadelys og de enkelte oplyste vinduer bag de nedrullede gardiner, der mindede om, at her boede der mennesker, der sad inde bag de nedrullede gardiner og havde nok i deres eget.

Vi var ikke gået langt Alfred og jeg, før vi så de første skygger af en flok unge mænd, der fulgte os som ubekendte og kolde skygger. De blev på en passende afstand, men fulgte os ned forbi mejeriet og Brugsen og Tatol og forbi Afholdshotellet. Vi gik videre med skyggerne i hælene, de fulgte os. Denge og de andre. Hvad var vi også for nogle, der kom fra den store verden uden for Vorbasse, som var deres verden. Enten var de født der, eller også var de accepteret, som vi ikke var endnu. Vi var ikke accepteret i deres lille kreds. Tog vi deres piger? Marie og de andre, eller var vi helt fredelige unge mennesker, der kom ude fra for at skabe splid i den lille by. Kun vores ry afholdt den lille flok fra at kaste sig over os og banke os, så vi ad den vej blev underkastet den lille floks mentalitet og hersker. Hver lille by havde hver deres lille flok af unge mennesker, som hvert år måtte banke sund fornuft i dem, der hvert år til maj og november kom til deres domæne. Alle skulle accepteres af gruppen.

Der var ikke mere at se på, for vi var kommet ud af byen. Kun de enkelte gårde lå hen over landskabet, og ikke en sidevej eller smuthul var der. Vi måtte samme vej tilbage. Det indebar, at vi skulle passere skyggerne, men vi havde selvfølgelig begge fortove og hele gaden for os selv, for ingen biler eller hestekøretøjer kom og forstyrrede os i vores forehavende.

Vi vendte om.

Gruppen samlede sig på det ene fortov. Hvis vi ikke skulle tabe for meget ansigt, måtte vi passere dem ude på vejen. Vi så begge bistre ud, og gik ligesom i dyb samtale. Hvornår ville de angribe. Vi var allerede kommet et stykke forbi, da jeg ud af øjenkrogen så én af skyggerne bøje sig ned og samle en ordentlig isklump op fra gaden. En hest havde tidligere gået her og trampet en ordentlig isklods sammen med sin hov. Det var sådan en han samlede op, for at uskadelig gøre en af os. Jeg mærkede suset, da isklodsen passerede hen over mit dukkede hoved og fortsatte over i den anden vejside, hvor en hoveddør i det samme blev åbnet af en mand, der intetanende stak hovedet ud for at indsnuse den kolde vinteraften. Isklodsen ramte ham i tindingen, så han skvat som en ælling. Forfærdede så vi, hvad der skete.

Der lød et hyl fra en af skyggerne. ”Du ramte onkel Thorleif,” og uden at tænke os om, og uden at ænse den fare vi befandt os i, spurtede vi alle ind i den lille entre og hjalp onkel Thorleif på benene igen. I hans lille stue fandt vi ud af, at vi egentlig ikke var så forskellige, for vi sad tæt sammen, da vi pænt måtte fortælle onkel Thorleif og hans kone, hvad det var vi lavede, og hvordan det var sket. Når Alfred og jeg senere mødtes med de andre unge kunne vi godt få os et billigt grin, når vi mindedes den aften, hvor vi blev accepteret af de andre.

Vi var ikke så slemme endda. Mange af de unge mænd blev mine gode kammerater i de halvandet år, jeg var i Vorbasse, og nogle gange stod vi i onkel Thorleifs have og drak noget pullimut, som vi kunne købe billigt af ham, mens der var bal på afholdshotellet og musikken klingede lystigt ud af vinduerne fra en harmonika, som en eller anden trak frem og tilbage, mens pigerne nejede og drengene bukkede, når de endelig turde vove sig over det store tomme dansegulv for at byde landsbyens smukkeste pige op til dans, der sad mellem de andre piger i en lang række langs væggen.

## Allershøj Andelsmejeri

Fra den 1. november 1953 til 1. maj 1954

En kold november aften befandt jeg mig på vejen mellem Gadstrup og Snoldelev. Min rejse fra Jylland havde været hele dagen så det var ved at blive mørkt. Jeg spurgte en tilfældig mand om det var Allershøj Andelsmejeri jeg så skorstenen af. Han rystede på hovedet og sagde at det var Snoldelev mejeri. Allershøj Andelsmejeri lå ca. 3 kilometer længere ude ad landevejen. Så det var ikke andet at gøre end at hive op i kufferten igen og lade benene spadsere derud af.

Endelig så jeg en høj skorsten i det fjerne. Mejeriet lå helt for sig selv hvor to veje krydsede hinanden. Jeg bankede forsigtig på hoveddøren og en dame lindede døren så en lyssprække kom til syne. I den stod en middelalderlig dame og strøg ned over sit tøj og sagde: ”Jeg er jo ikke så pæn. Jeg er jo ikke så pæn.” Det var jeg i virkeligheden også ligeglad med, for jeg var sulten og træet efter den lange togrejse. Hun behøvedes ikke at tage noget pænere tøj på for at modtage mig. Den unge mejerist, der kom helt fra Jylland.

Men jeg blev vist ind i køkkenet og fik en fad smørrebrød og blev præsenteret for mejeribestyreren.

Han var en lidt ældre mand, der sagde Kristiansen til mig. En egentlig samtale kom ikke i gang, så jeg blev hurtig vist over på mit værelse i den anden ende af mejeriet. Her blev jeg præsenteret for Sørensen, der også var ny på stedet og skulle bo i værelset ved siden af.

Næste morgen blev der kaldt på os af en chauffør, der kom cyklende fra Tune. Han ville gerne have læsset lastbilen, sagde han. Så Sørensen og jeg tog fat i de junger, der var stillet frem. Der var mørkt endnu, så det eneste jeg så til Sørensen var gløden af hans cigaret, som glødede hver gang han tog en dyb indånding for at løfte de tunge junger op på lastbilen. Senere spurgte Sørensen mig hvorfor han altid var svimmel om morgenen, og da kunne jeg

kun svare, at det nok var fordi han trak vejret igennem en cigaret. Og det viste sig også at være rigtig, for da han holdt op med at ryge, holdt hans svimmelhed også op.

Men nu stod jeg der på det nye mejeri. Lidt efter dukkede der to ældre mejerister op. De kom cyklende fra Snoldelev. Det var Nielsen og Pedersen. De fulgtes ikke ad. De arbejdede kun sammen på mejeriet. De kunne absolut ikke fordrage hinanden. Det lyste ligefrem ud af dem. Jeg blev hurtigt taget under Petersens vinger. Han var den flinkeste.

Vi startede på dagens arbejde. Et mærkeligt mejeri. Mejeribestyreren dirigerede alt hvad der skulle laves. ”Gå op og hjælp Pedersen med at veje ind,” sagde han hver morgen. Så gik jeg op og hjalp Pedersen med at veje ind. En morgen gik jeg helt af mig selv op og hjalp Pedersen med at veje ind. Men da kaldte mejeribestyreren på mig igen, og sagde at jeg aldeles ikke skulle foretage mig noget før han sagde til. Og TIL det sagde han, når jeg gik ud og kom lidt brænde på fyret” Engang sagde jeg til ham, at der ikke var meget vand på kedlen. Så kaldte han på én af de andre og sagde han skulle gå ud og starte fødepumpen. Alt i alt en mærkelig arbejdsang. Han kunne komme en morgen og sige.” De kan godt holde fri i dag Kristiansen. Så kalder jeg på dem i eftermiddag så de kan hjælpe min kone med at rulle tøjet.” Så stod jeg og konen oppe på loftet og jeg trak rullen for hende, mens hun snakkede om de mest mærkelige ting. Andre gange blev der ikke kaldt på mig og når jeg spurgte, om vi skulle rulle tøj, blev der svaret, at det var udsat til en anden gang. Men så havde jeg da fået mig en fridag på den måde.

Vi leverede mælk til nogle store institutioner i nærheden af København og Roskilde. Vi fik en ordreseddel, og den blev fulgt til punkt og prikke. En dag hvor det frøs ca.15 grader havde mejeribestyreren købt tyve junger fløde, som vi skulle lave smør af. Han bad mig rulle de tyve junger ud i kulden ved ni tiden om aftenen. Da klokken blev ti bankede det på min dør og mejeribestyreren spurgte vredt, hvorfor jeg ikke havde sat jungerne

ud. Jeg svarede, at jeg var bange for at de ville være bundfrossen næste dag. Han drejede om på hælen og smag døren i. Jeg hørte han var inde ved Sørensen og fortælle ham, at jeg havde nægtet at udføre hans ordre om at trille jungerne ud. Næste morgen blev der ikke lavet smør af den bundfrosne fløde som Sørensen havde trillet ud aftenen i forvejen. Vi måtte ikke tænke selv.

Det var ved at være jul så mejeribestyreren sagde at vi begge, både Sørensen og jeg, måtte holde fri mellem jul og nytår. Og det gjorde vi så. Jeg tog toget. Der var en egen stemning her op til jul. Toget var stuvende fuld, og der var ikke siddepladser til alle passagerer. Men hvad gjorde det. Vi skulle hjem til jul. I Korsør steg vi af toget og gik ombord på færgen. Snart var vi ovre på Fynssiden og fortsatte mod Fredericia, hvor jeg igen skiftede tog. Snart var jeg i Vejen og ude i Rosengade havde mor travlt med at gøre klar til julen. Der var dog ikke fehår på juletræet. Ellers manglede der ingen ting. Juletræet fyldte godt i vores lille stue. Men hvor der er hjerterum er der også husrum. Jeg havde også meget at fortælle om det mærkelige mejeri jeg var havnet på helt ovre på Sjælland. Mor sagde da også, at hun syntes jeg skulle rejse til Jylland igen. Men jeg sagde, at så længe jeg kunne se det humoristiske i det vi lavede, ville jeg blive der. Så lidt inde i det nye år tog jeg tilbage igen.

Jeg luftede mejeribestyrerens hund. Det foregik på den måde, at han spurgte om jeg ville tage min cykel og køre en tur rundt i omegnen, så den kunne få noget motion. Så det gjorde jeg mens de andre arbejdede i mejeriet. Hunden. Det var en dobbermann lignende godmodig hund der fandt sig i alt. Den stod næsten altid tøjret ude i fyrrummet, hvor mejeribestyreren også havde sine kartofler og gulerødder til at ligge i nogle store sække. En aften da Sørensen og jeg kom hjem, morede vi os med at kaste kartofler hen til hunden. Den syntes åbenbart det var sjovt, for da vi kom ind i fyrrummet næste morgen var alle sækkene med kartofler og gulerødder splittet ad og bidt i stykker. Vi sagde ikke noget. Vi kunne heller ikke forstå hundens mærkelige opførsel.



En dag vi stod og vejede ind fortalte Pedersen en historie om én af mælkekusken, der kom med mælk til mejeriet. Vi måtte ellers ikke tale sammen. Ja, ikke engang om mejeribrug, så blev vi afbrudt af mejeribestyreren, der skilte os ad ved at sætte os til at lave noget andet. Men den dag havde vi fred for ham. Så Pedersen fortalte: ” De andre leverandører havde længe haft mistanke om at mælkekusken stoppede hestene nede ved en roekule og når der var fred og ro hev han låget op på én af spandene og hældte noget af mælken over i sin egen junge. Et par leverandører og Pedersen ville prøve at tage ham på fersk gerning. Så en tidlig morgen havde fire mand lagt sig på lur bag roekulen. De hørte mælkevognen skrumples hen ad landevejen og ganske rigtig. Den stoppede lige ud for hvor de lå og lurede. Kusken hev låget op på én af jungerne og en af de lurende råbte stop. Stop, nu har vi dig. Mælkekusken klappede låget i igen og udbrød. Jamen jeg ville da bare se, hvor meget mælk min gode nabo havde med i dag. Der blev ikke taget nogen på fersk gerning for selvfølgelig havde han da lov til at kigge ned i de andres junger. Så han kører stadig mælk til mejeriet selv om han leverer knap så meget mælk, som han gjorde før han blev afsløret.

Vi var aldrig inde og spise. Der hvor dampmaskinen havde stået, var der stillet et bord op med to stole. Her sad Sørensen og jeg og spiste vores mad. Både morgenmad og middagsmad. Middagsmaden var øst op i to lige store portioner. Sørensen spiste meget mere end mig, så han fik altid noget af min mad over på sin tallerken, så på den måde blev vi mætte begge to.

Jeg tog ellers til Sjælland for at opleve København, og vi var da også nogle gange i København det halve år jeg var på Allershøj mejeri, men det var mest værtshus miljøet der tiltrak, men det var yderst begrænset hvor sjovt det var.

Men forholdene var så underlige, så da vi nærmede os foråret tænkte jeg alvorlig på at rejse igen. Jeg kunne godt se, at det her ikke førte til noget. Sørensen ville heller ikke være der længere.

Og han anbefalede mig at søge pladsen som smørmejerist på Strøby mejeri, hvor han selv havde været en sommer.

Sørensen sagde først op. Jeg så hvordan mejeribestyreren blev helt ildrød i hovedet og drejede om på hælen. Han gik lige hen til mig og sagde, at den uforkammede fyr til Sørensen lige havde sagt op og nu skulle vi ellers til at have det så godt. ”Jeg rejser også første maj,” fik jeg fremstammet. Han gav et helt hop fra sig og styrtede ind til sig selv. Vi så ham ikke mere den dag.

Men vi hørte ham. Da det blev middag lukkede han døren op ind til privaten og brølede, ”Der er mad.” Vi gik hen til det skab, hvor vores mad plejede at blive stillet ud. Men i dag var der ingen mad. Vi syntes begge det var underligt for maden blev altid sat der, og der blev altid råbt at der var mad. Vi gik lidt rundt, og døren fløj op én gang til og der blev igen råbt at der var mad. Nu gik jeg hen og bankede på, og sagde, at de havde glemte at sætte maden ud til os. ”Den står omme ved køkkentrappen,” blev der sagt. Og der stod maden. Og det gjorde den hver middag de sidste halvandet måned ind til den første maj. Så måtte vi bære maden hele vejen rundt om mejeriet som straf for at vi sagde pladsen op.

Men rejste, det gjorde vi. Jeg begyndte på Strøby Andelsmejeri som smørmejerist for sommeren 1954.

## **Strøby Andelsmejeri.**

**Fra den 1. maj til den 1. november 1954**

Den 1. maj begyndte jeg som smørmejerist på Strøby Andelsmejeri. Mejeriet lå lidt uden for Strøby by, og var et forholdsvis lille mejeri. Om vinteren var der tre mejerister og om sommeren antog de en mand ekstra som smørmejerist.

Det var det jeg skulle. Lave smør. Vi havde en bueflade kærne og to mælkehandlere der kørte rundt i området. Det var min opgave at sørge for, at de fik det mælk og smør og ost de skulle sælge. Endvidere ekspederede jeg de små sedler som mælkekuskene kom med. Vi tappede en del mælkeflasker i de her hvide gennemsigtige flasker og ellers lavede jeg smør. Dagene var meget forskellige.

Sommetider havde vi travlt, men for det meste gik dagene på en fornuftig måde.

Jeg tog vandprøven af smørret inde i mejeribestyrerens køkken. Så sludrede jeg gerne med hans kone Ruth eller deres børn, Dorit og Peter. Vi var næsten altid færdige i mejeriet ved middagstid. Så efter middagsmaden, som vi spiste i køkkenet, havde vi næsten altid nogle timer til rådighed. Om sommeren lavede vi ost og sidst på eftermiddagen skiftedes vi til at slå ostene ud af de forme de var anbragt i og lægge dem i et vandbad. Rent rutinearbejde.

Der var ikke langt til stranden, så der cyklede den anden unge mejerist og jeg tit ned. Ove hed han og han kom fra Fyn. Han var også lige blevet antaget, for én af de gamle mejerister var holdt op. Johannes var én af dem, der havde været der i mange år. Og Bjerring Andersen var første mejerist.

Meget af mælken blev forarbejdet til videre salg i København. Der kom en lastbil med en tank på ladet og når den var fuld kørte han mælken til København, hvor den blev tappet på flasker.

Jeg skulle rejse fra mejeriet til 1. november, så jeg så mig om efter et andet sted at være. Jeg var ellers utrolig glad for at være på

Strøby mejeri og jeg fornemmede at mejeribestyreren gerne ville have beholdt mig, men der var ikke brug for 4 mejerister om vinteren, så jeg sagde pænt farvel og begyndte på Kundby andelsmejeri som vikar for en ung mejerist, der var indkaldt til soldatertjeneste.

# Kundby Andelsmejeri

Fra den 1. november 1954 til den 1. november 1955

Kundby andelsmejeri lå lige midt i den lille landsby. Når jeg så ud ad mit vindue kunne jeg se ned i byens gadekær. På den anden side af gaden lå smeden og bageren og lidt længere væk kunne man se købmandsbutikken, der sammen med brugsen udgjorde den lille bys centrum.

Jeg havde det let på mejeriet, hvor der var tre andre mejerister foruden mig. Vi var på efternavn. For selv om mejeriet var moderne efter den tids standart bar driften præg af, at det var en ældre mejeribestyrer, der ledede mejeriet. Vi lavede smør og leverede ellers al mælken til København i nogle store tanke, som var spændt fast på ladet af en lastbil. Vi rensede kun mælken ved at køre det igennem et filter, så det var let.

Viggo Hansen og hans kone Lise boede lige over for mejeriet. De blev mine gode venner, så når vi var færdige i mejeriet gik turen tit over til dem. Så hjalp jeg dem lidt. Ellers drak vi kaffe og hyggede os.

Der skete ikke meget i den lille by. Dog lavede de dilettant i forsamlingshuset. Og jeg blev spurgt om jeg ville spille med som sagfører og læge. Det var kun en lille rolle. Men jeg var med.

Pigen nede ved bageren interesserede mig. Så min vej faldt tit forbi for at købe et billigt stykke chokolade. Men på den måde havde jeg altid et påskud for at sludre med hende. Og der blev mere end det. Hun havde et barn på et par år. Men hvad gjorde det. Ham kunne købmanden passe mens vi gik i forsamlingshuset og holdt afslutning på dilettanten.

Midt om vinteren købte jeg en lille motorcykel for tretusinde kroner, så kunne jeg lettere komme omkring. En B S A, der næsten altid var i stykker. Bagerpigen flyttede til Hagedsted til et lille husmandssted hvor hun skulle være husholderske for en ældre mand, hvis kone lige var død. Vi var begyndt at komme sammen,

så jeg besøgte hende tit på det lille husmandssted med den flinke ældre mand. Han solgte ejendommen og flyttede ind til datteren i Knabstrup, hvor Grete, min forlovede skulle passe hus for de to familier. Jo, vi fik ring på og jeg skulle til at tænke på at finde et andet arbejde for ham jeg afløste var ved at komme tilbage.

Mejeribestyreren fra Strøby skrev, at de manglede en mand fra 1. november, så den plads tog jeg, for Grete var blevet gravid og ventede vores barn, så nu kunne jeg komme til Strøby igen, men denne gang som en gift mand med kone og to børn. Jeg sagde op en månedstid før, og da fandt vi ud af, at jeg næsten ikke havde holdt mine fridage og min ferie, så vi regnede ud, at jeg havde 8 dages ferie og 30 fridage til gode. Dem solgte jeg for 30 kroner stykket og fik en check på 900 kroner. Det var næsten nok til at installere sig for i Strøby. Grete rejste hjem til sine forældre i Bromme og jeg rejste til Strøby for at finde lejlighed og for at begynde på Strøby mejeri igen som 25 årig og næsten gift.



## Strøby Andelsmejeri

Strøby Andelsmejeri fra 1. nov. 1955 til 1. maj 1961

Nu var jeg igen på Strøby mejeri. Denne gang som fast mand, og skulle derfor lave smør om vinteren og ost om sommeren

Til at begynde med boede jeg på mit gamle værelse på mejeriet. Søndag den 6. november fyldte jeg 25 og havde lovet min kæreste at komme til Bromme på min motorcykel. Til min skræk opdagede jeg, at der var for meget vand i smørret. Altså over de tilladte 16 % og jeg vidste at det tog lang tid at få vandprocenten ned under det tilladte, så det blev næsten aften inden jeg kom af sted på min 250 kubikmeter B S A. Men det var dejligt at se sin kæreste igen, der ventede med længsel hjemme hos sine forældre på Bromme Østermark. Han kom nok ikke.

Men det gjorde jeg. Jeg kunne ikke fortælle, at vi havde fået en lejlighed. For det havde jeg endnu ikke. Men alle mejerister og mælkeforhandlere var sat på opgaven, så det måtte lykkes på et tidspunkt. Og kort efter havde jeg to lejligheder på hånden. Jeg valgte Elmely, selv om den lå 3 kilometer fra Strøby. Et stort rødt hus lige beregnet til en lille familie på tre personer og én i vente. Så jeg lejede en vognmand der hed Jens Erland og som kørte mælk til mejeriet. Han hentede Gretes ting hjemme hos hendes forældre, og i Lellinge holdt vi ved en stor møbelforretning, hvor Ove tissede på gulvet, mens vi købte for 800 kroner møbler, som vi tog med med det samme.

Så var vi installeret i Elmely med ret til at bruge have og det meste af huset. Gerda og Otto, der ejede huset havde et lille husmandssted ikke ret langt derfra. Skolen lå næsten lige over for og et par andre huse lå også i nærheden.

I huset var der et gammeldags komfur, som vi kunne fyre i med tørv, men vi foretrak den mere moderne gaskomfur, der også stod i det store køkken. Der var ikke vand indlagt, det måtte man hente op fra brønden med en vandpumpe, der stod ude på gårdspladsen. I

stuen var der en kakkellovn, der kun med nød og næppe kunne lave varme nok til os de kolde vinterdage. I soveværelset stod vore senge. Den vinter flyttede vi Oves seng ind i stuen for han kunne slet ikke holde varmen i soveværelset så kakkellovnen brændte i døgndrift.

Jeg kan huske en kold vintermorgen. Det var søndag, og Gretes mor, Rikke, var på besøg. Og selv om det var søndag skulle jeg alligevel på arbejde på mejeriet. Jeg havde stillet vækkeuret til at ringe klokken 6. Jeg vågnede og kiggede på uret et par gange den nat. Uret viste 5, men det gik. Det var ved at blive lyst uden for. Så kaldte svigermor.” Skål du ikke snart op. Jeg tror klokken er mange.”

Vi kiggede ud ad vinduet, og der var lys i nabohuset og rundstykkerne stod uden for døren. Og klokken var otte tredive. Vi fandt ud af at olien i uret var stivnet og der var store frostblomster op ad ydervæggene og dynerne var stive, der hvor vi havde åndet på dem. De blev glade for at se mig på mejeriet!

Den 27. april 1956 fødte Grete en søn. Nu var vi en lille familie på fire. Far, mor og to børn. Grete fødte hjemme i Elmely med jordemor og læge. Det var helt naturligt dengang. Det unaturlige var, at samme dag blev vores brønd ramt af en alvorlig forurening. Det var kloakvandet, der havde fundet vej til brønden, så vandet stank afskyeligt. Otto hentede rent vand i mælkejunger og Falck var ude at suge brønden tør og rense den ved at fylde en masse kalk i vandet. Så kunne vi drikke det igen.

Men vi var ikke gift.

Mejeribestyreren begyndte at røre på sig. Han fortalte at folk var begyndt at snakke! Og opfordrede mig til at sørge for at blive gift i en fart. Man kunne ikke have et par unge mennesker til at bo sammen når de ikke var gift. Så den 30. juni 1956 blev vi ægteviede i Strøby kirke, hvor Gretes far, Emil, førte sin datter op ad kirkegulvet. Bagefter var der spisning med mere ude i Elmely for familien og et par venner. Gerda var kokekone, og hun havde pakket alle gaverne op, da vi kom fra kirke. Det gjorde man ofte,



dengang. Men min kone blev meget skuffet over, at hun ikke selv skulle pakke gaverne op. Men så slap vi da for det.

Nu var vi en rigtig lille familie. Leo blev døbt og Ove fik ved en kongelig bevilling ret til at bære efternavnet Kristiansen.

Vi så os om efter en anden bolig. Og købte et lille hus i Strøby for 16 tusinde kroner. Tre måneder efter opdagede vi, at der var svamp i gulvet og hel op ad den ene væg, der var isoleret med træ. Reparationen kostede 4 tusinde kroner. Og vi fik lavet én stor stue i stedet for to små. Vi sænkede gulvet ca. 30 centimeter, da der ikke var ret højt til loftet. Vi gik ned under jordens overflade, og da tøjbruddet kom dette forår løb vandet ind i vores nye stue. I otte dage stod vandet 5 cm på vores nye expanko gulv. Da de otte dage var gået fandt en gammel nabo ud af, at vi kunne grave en rende rundt om huset og lede vandet ned i kloakken. Det hjalp. Vandet forsvandt. Og vores humør kom igen.

Vi tapserede og malede den nye stue. Og brændte noget plastik af i kakkelovnen, med det resultat, at kakkelovnen slog ud og farvede alt det nymalede i en mørkere farve.

En ung pige der tjente på alderdomshjemmet kom ofte og var babysitter til vore børn. Og tit mødtes hendes ven, der var i lære som brugskomi i brugsen, og de to mødtes tit til en tår kaffe hos os. Og en anden ung pige kom også tit på besøg. Vi fik mange venner i Strøby. Snart var jeg med i foreningslivet. Næstformand for sygekassen. Næstformand for Julens Glæde. Med i bestyrelsen for forsamlingshuset. Strøby Gadebelysning. Strøby Vandværk. Ja, jeg tror der var flere, for når man var med i én forening, blev man næsten altid valgt ind i alle de foreninger, der var i byen.

Som næstformand i Julens Glæde havde jeg et specielt job:

Vi havde antaget en dame fra Strøby Egede til at cykle rundt til medlemmerne og kræve penge op. Det foregik altid lørdag eftermiddag. Når hun havde været på sit ugentlige besøg måtte hun gemme pengene for sin mand, for han stjal pengene og drak dem op. Det var efterhånden blevet sådan, at han tilbragte hele lørdag eftermiddag og søndagen med at lede efter pengene. Sommetider

fandt han dem ude i brændestakken eller andre mærkelige steder. Til sidst blev det sådan, at damen kørte op til mig med pengene, som jeg så opbevarede til om mandagen hvor jeg kunne komme i banken med dem. Af og til kom manden og spurgte om han ikke måtte få en skilling til en tår øl, men jeg måtte afvise ham. Hans kones surt fortjente penge skulle ikke bruges til hans værtshusbesøg.

Vores store have indeholdt 36 kirsebærtræer som vi hver sommer plukkede og sendte med en handelsmand over på et saftkokeri. Og jordbærplanterne gav masser af bær, som blev solgt ved stranden. Vi satte 30 solbærplanter og tjente 347 kroner det første år de blev plukket.

Mejeriet havde to handelsvogne til at køre i Strøby og Strøby Egede og ved stranden. Og hver dag kom der 5 mælkekuske med mælk. Jens var én af dem. Han boede ved stranden og havde et par gamle heste til at trække mælkevognen. Han kom tit for sent. Så stod vi og ventede på at han skulle indfinde sig. Og når han så os satte han hestene i en hurtigere gangart. Hans bedste undskyldning var, at han ikke kunne komme til at overhale, nu de havde lavet hvide streger på vejen.

Hvert forår antog vi en ung mejerist til at være der den sommer. Jeg lavede smør om vinteren og når vi så antog den nye blev det hans opgave at lave smør og jeg gik så i osteriet og lavede ost. Det var et dejligt afvekslende arbejde. De nye der kom, skulle vi selvfølgelig lave lidt sjov med.

Når mejeribestyreren råbte skift, var det vores opgave at svinge et rør over i det andet ostekar så mælken blev fordelt i begge kar. Den dag mejeribestyreren råbte skift havde vi bildt den nye ind, at mejeribestyreren var så renlig, at han ville have vi skiftede undertøj én gang om dagen. Det ville han ikke tro på, sagde han. Men ingen skiftede røret da mejeribestyreren råbte. Så han foer ned til den arme mand og råbte.” Har du skiftet.”

”Nej, nej ikke endnu,” svarede han forfjamsket og foer op på sit værelse og tog rent undertøj på. Mejeribestyreren så måbende efter

ham, men kunne da godt grine med, da vi fortalte hvad vi havde bildt den nye ind.

Sådan gik seks år.

Vi hørte om den ene mejerisammenlægning efter den anden. De små mejerier rundt omkring i hver lille landsby var ikke rentable, blev der sagt. Man kunne køre én liter mælk fra Gedser til Skagen for én øre, så transportomkostningerne var små.

Jeg så mig om efter et større mejeri, og valgte Kongstedlund mejeri som Irma ejede. Blev antaget på det store mejeri den 1. maj 1961. Og året efter blev Strøby Andelsmejeri lukket, selv om mejeribestyreren sagde det aldrig ville ske. Men udviklingen kunne han ikke løbe fra.



Smørhallen på Kongstedlund Mejeri

# Kongstedlund Mejeri

**Fra den 1. maj 1961 til 1970**

Det store mejeri

Den 29. april 1961 holdt vi uden for 9 Huset i Niløse med et stort flyttelæs, som vi havde lejet Knud Brixtofte til at køre for os for 100 kroner. Ude i haven lå Erling og Inger og slængede sig på græsplænen. Det var dem der boede oven på i det toetagers hus, der blev vort hjem de næste 6 år. Vi blev budt på en øl og det kunne vi godt trænge til oven på den anstrengende køretur fra Strøby, hvor Ove og jeg sad på ladet mens Grete og Leo og Alf sad inde i førerhuset sammen med Knud Brixtofte.

Alt hvad vi ejede havde vi på lastbilen. Det eneste der ikke var plads til var savbukken, for den troede vi ikke vi fik brug for. Men det skulle vise sig, at den var noget vi kom til at savne ret hurtigt, da vi fyrede med brænde nede i kælderen til begge lejligheder.

Den 1. maj 1961 stod jeg uden for det store mejeri ” Kongstedlund ”i Niløse. Jeg skulle ind, for jeg havde fået arbejde i indvejningen. Så jeg tog mit hvide tøj på og stillede mig til rådighed. Det var en hel anden arbejdsplads end de små mejerier jeg var vant til. Her kom mælkejunger i en stadig strøm fra morgen til aften. Og næsten alle jungerne indeholdt ca. 50 liter mælk. Og for at det ikke skulle være løgn, vejede vi også en mængde fløde ind, som var købt på andre små mejerier og som skulle bruges til smørfremstilling. Den første dag havde jeg så ondt i armene at jeg var ved at opgive.

Men jeg stillede igen næste dag, selv om jeg næsten ikke kunne røre mine arme. Klokken 11 opgav jeg og sagde til Evald at jeg blev nødt til at tage hjem, da jeg efterhånden ikke kunne holde på jungerne. En kraftig seneskedebetændelse, sagde lægen. Hold dig i ro i 14 dage. Tak skal du ellers have. Har kun arbejdet i halvanden dag og så være sygemeldt i 14 dage.

Jeg kunne let se at i indvejsningen var jeg intet værd, selv om jeg vejede ind på de små mejerier med et godt resultat, men der kunne man se en ende på det, for det tog oftest kun et par timer og så var der rengøring og oprydning resten af tiden.

Jeg gik ud til mejeribestyrer Olsen og fortalte ham lægens dom. Blev jeg fyret? Nej, ikke i første omgang. Han sagde vi skulle se tiden an nu jeg var kommet med kone og tre børn installeret i mejeriets hus.

Da de 14 dage var gået tog jeg igen ud til mejeriet, der ligger lidt uden for Niløse by. Jeg cyklede derud. Der var ikke langt, for vi boede over for kirken i Niløse i et stort hus med en lejlighed oven over, hvor der boede en smed, der også arbejdede på mejeriet, og hans kone. Erling og Inger. Vi var enige om at det ikke kunne hjælpe, at jeg begyndte at veje mælk ind igen.

Så jeg startede ved 5 tiden om morgenen i smørkammeret frisk og frejdig. To dage efter havde jeg seneskedebetændelse igen. Men jeg holdt ud. Det gjorde ondt, men det forsvandt af sig selv, lidt efter lidt. Det var en hel anden måde at lave smør på end jeg var vant til fra de små mejerier, hvor vi ofte kun havde 4-6 dritler smør om dagen. Her på det mejeri stod der to store kærner, hvor der kunne være ca. fire tons fløde i hver og ud af det kunne der så udvindes ca. 1200 kilo smør. Men det var ikke nok. Kærnerne blev fyldt flere end én gang på en dag, så vi producerede ca. 10 tons smør om dagen. Men al det fandt jeg først ud af senere.

Jeg følte mig ikke særlig velkommen. Jeg havde jo også haft en dårlig debut på det store mejeri, hvor snakken gik som jungletrommer. De første dage var alt kaos, jeg var ellers kommet som en ekstra mand, men der var ikke hoved og hale i det vi lavede, syntes jeg. Tre damer stod ved en næsten ny pakkemaskine, der pakkede smørret i aflange små pakker a 250 gram. Den ene mejerist startede klokken tre om morgenen ved at lukke fløden fra de fire store beholdere over i hver sin kærne. Når så kærnen havde kørt en halv times tid var fløden blevet til smør og kærnemælk Smørret svømmer normalt oven på. Så blev

kærnemælken lukket ud i en stor beholder og smørret blev klasket lidt sammen. Så tog han smørret ud af den ene kærne og smed med hænderne smørret ind i den anden kærne.

Så var den ene kærne tom og den kunne igen fyldes af en ny portion fløde. I den anden kærne var der nu ca. to en halv tons smør, som skulle gøres færdig. Ved fem tiden kom en mejerist mere og Helge Dahl kom klokken seks. Så var eliten samlet, og vi gjorde det første hold smør færdig, så vi kunne begynde at pakke ved syv tiden når damerne kom. Det færdige smør blev pumpet op i den store pakkemaskine ved hjælp af to pumper der blev skruet på bunden af kærnen og ved hjælp af to rør blev smørret ført op til pakkemaskinen. Pakkerne kom ud af maskinen med ca. 100 pakker i minuttet og blev så lagt i trækasser med 64 pakker i hver. Selve pakkemaskinen var et teknisk vidunder, der styrede papiret ved hjælp af en fotocelle.

Jeg var som sagt en ekstra mand i det store puslespil. Heldigvis blev den mest forstørrede af de to mejerister så gal en dag at han sagde sit arbejde op og rejste med det samme. Så var jeg tilbage med Helge Dahl, der var leder af afdelingen, og Niels Hjerrild, som næstkommanderende. Nu var jeg klar over, at det nok skulle gå. Eliten var tilbage. Vi kom fint ud af det, både arbejdsmæssigt og på hjemmefronten. Der var meget at lave. Men det var to dygtige mejerister, hvor jeg følte at de tit bar over med mig. Men det var et slæb med al det smør. Ud i vogne. Og ind i kærnerne igen.

Hver dag var selvfølgelig ikke ens. Med den store produktion kunne det godt drille lidt. Nogle gange ville fløden ikke blive til smør og andre gange drillede pakkemaskinen. Kort tid efter jeg blev ansat drillede den tyske pakkemaskine så meget, at vi måtte have den montør der havde tegnet og stillet maskinen op. Ja, ham måtte vi have fat på helt fra Tyskland. Han kunne heller ikke få den til at virke. Så efter at have bøvlet med den i døgndrift i tre dage sendte han bud efter en anden montør helt fra Tyskland. Han kiggede på maskinen i ca. to minutter, så kørte bæstet upåklagelig

og ham der havde bøvlet med maskinen i de tre dage satte sig hen i et hjørne og stortudede af raseri og frustration over at han ikke selv havde observeret den ubetydelige fejl.

Han var normalt ikke en pihoved, for han fortalte, at han havde været soldat under krigen, og da krigen sluttede, befandt han sig helt ovre i Sibirien langt inde i Rusland. Hjem ville han. Så han gik hele vejen med de rædsler og oplevelser, der fulgte med sådan en tur på mange hundrede kilometer.

Nogle år senere blev han dræbt i en trafikulykke i nærheden af Kolding. Der kan man se. Opleve hele krigens ragnarok og så slutte sine dage ved en trafikulykke.

Nu var det tit mig der begyndte klokken tre. Mange gange snød jeg og tog ikke al smørret ud i de to vogne. Tit og ofte var der kun én vogn med smør, der skulle smides sammen. Det så ud til at fløden var ligeglad med, om der var masser af smør i mens det blev pisket rundt.

Niels var rejst. Vi havde fået en ny mand. En dag sagde jeg til Helge om han havde lagt mærke til, at der ikke var meget smør at flytte med håndkraft. ”Skal vi ikke lade det nykærnedede smør blive derinde i kærnen og så lukke næste hold fløde oven i.” Det var Helge med på. Som sagt så gjort. Renkærningen var fin, så der var ingen problemer. Smørret var uberørt af menneskehænder. Og det littede vores arbejde så enormt. Ideen var vist aldrig prøvet før, for nogle år senere kom de fra Kærnecentralen og så hvordan vi gjorde. Bagefter tog de hjem og skrev i Mælkeri Tidende om den epokegørende ide DE havde fået. Men da sagde Helge også, at det da var hans ide de havde snuppet.

I den sidste ende var det også den ide, der fik mig til at sige min stilling op på Kongstedlund mejeri. Vi havde i nogle år haft en mejerist, der samtidig havde et lille landbrug, så han ville gerne tidlig hjem, så det var næsten altid Kalle, der begyndte på mejeriet klokken tre om natten, så kom jeg klokken fem, hvor vi sad og snakkede mens kærnerne kørte og gjorde smørret færdig til damerne kom klokken syv. Stille og rolig. Ingen, andre end os to

vidste, at den gode ide gjorde, at vi ikke spildte vores tid på at tage smør ud og ind af kærnerne med håndkraft, men lod teknikken ordne det for os.

Men Kalle rejste. Vi fik en ung mand eller dreng på 15-16 år til at hjælpe os. Helges Kæledække. Han måtte ikke lave alt, så jeg overtog en masse arbejde fra ham. Tage vandprøve af smørret og tage kasser fra. Ja, meget andet. Til sidst foer jeg rundt som en skoldet skid i et par lærredsbukser og prøvede på at nå al det, der pludselig blev mig pålagt. Jeg begyndte jo også altid klokken tre, for den unge mand måtte selvfølgelig ikke fyre kedlerne op, som var vores bestilling, når vi mødte klokken tre.

Til sidst var jeg så edende ond på det hele. Så en morgen klokken tre vendte jeg mig en halv omgang i sengen og sov videre. Tog på arbejde ved syv tiden og fortalte jeg havde sovet over mig. Drengen var jo som sædvanlig kommet klokken fem og som den gode halvmejerist han er begynder han at lukke fløde over og sætter kærnerne i gang og Helge kommer klokken seks. Et lyst hoved finder ud af, at vi ikke er to fulde timer bagud. Og andre finder også ud af at drengen må være smadderdygtig, når han kan lave smør hurtigere end to fuldvoksne mejerister.

Var det ikke slemt før. Så blev det det nu. For nu skulle jeg straffes fordi vi havde snydt borgermusikken hver morgen. Helge og jeg begyndte at pakke smør klokken seks eller i hvert fald lige så snart det første hold smør var klar. Der blev hverken tid til pause eller morgenmad. Så tit blev klokken otte inden jeg lige kunne snyde mig til en bid brød i kantinen, hvor vi før sad en halv time ved seks tiden og sludrede. Nu skulle der arbejdes. Og når damerne kom klokken syv, havde vi næsten pakket det første hold smør. Så ved halv otte tiden holdt pakkemaskinen stille og ventede i tre kvarter på næste hold smør, der ikke kunne nå at blive færdig. Damerne var frustrerede. Normalt kom de klokken 7 og vi kunne holde dem i gang ved pakkemaskinen hele dagen. Nu arbejdede de et kvarter, så holdt de pause, mens jeg foer rundt og prøvede at få næste hold



smør færdig både rasende og sulten, for jeg havde jo arbejdet uafbrudt fra klokken tre om morgenen uden at holde hvil.

Til sidst syntes jeg at situationen var så grotesk, at jeg sagde mit ellers gode arbejde op og blev kedelpasser på NÆRUM NYLONS strømpefabrik i Sorø. Det var i 1970.

## Efterskrift



De to kærner står nu på ARLA i Slagelse og kærner smør og kærnemælk.

## **Andelslandsbyen Nyvang ved Holbæk**

På Andelslandsbyen Nyvang ved Holbæk har de et mejeri, der minder meget om de første mejerier jeg var på.

Så da mejeriet skulle indvies i 1993 blev jeg inviteret, for de ville gerne have jeg blev mejerist deroppe på deres mejeri.

Men jeg svarede, at jeg havde travlt med at skrive historier.

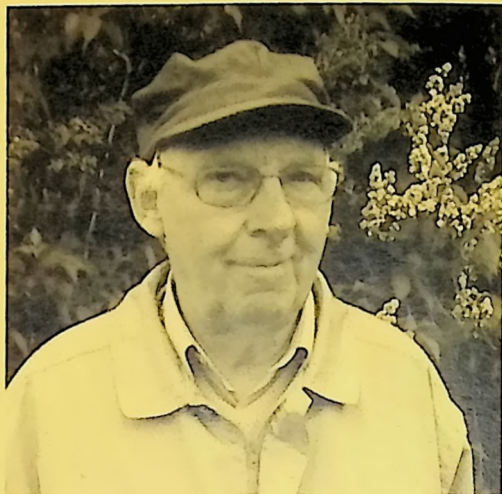
Der var både lurblæsere og borgmesteren fra Holbæk holdt tale.

Bagefter blev der sagt at Nyvang var vært ved en let anretning for de indbudte. Jeg gik hen til en mand og spurgte om jeg var indbudt, Han spurgte hvad jeg hed og jeg svarede, som sandt er, at jeg hed Bent Kristiansen. "Jamen, kom med", sagde han. Jeg sagde at jeg havde et par venner med. "Jamen kom" sagde han

og fulgte os helt op på 1. sal og anviste os en plads ved hovedbordet. Da jeg opdagede dirigentklokken foran mig, blev jeg noget hed om ørerne, for da kom jeg i tanker om at borgmesteren i Holbæk hed det samme som mig. Hvor pinligt.

Men den oplevelse har vi grinet af mange gange, efter jeg lærte Bent Kristiansen at kende. Men jeg var da Borgmester i Holbæk et par timer.

Men det kan da godt krible lidt i kroppen, når jeg ser de hvide mejerister og hører lyden fra det gamle larmende andelsmejeri der blev opført i 1993 som en kopi af Søstrup Andelsmejeri



**Min tid som mejerist fra 1946 til 1970**

**Bent Kristiansen  
Dianalundvej 6  
4293 Dianalund  
tlf. 58 26 02 42**