



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

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 Danskernes Historie Online - 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

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

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



MEDLEMSBLAD FOR HISTORISK FORENING FOR ESPERGÆRDE OG OMEGN

NR 44
JUNI
2008

ESPERGÆRDE

Mejeriernes historie i Tårn kommune

Glimt af det lokale mejeribrugs historie i perioden
fra omkring 1860-1970 - se siderne 24-49



Tårn Mejeri, 1935

Ørsholt i Blå Kors' tid



Fra 1934 til 1997 drev Blå Kors behandlingshjem for
alkoholikere på Ørsholt. Læs historien side 3.

Historisk Forenings Jubilæumsbog

I forbindelse med Historisk Forenings 50 års jubilæum tidligere på året udkom i april en bog: "Tikøb - Danmarks største sognekommune" skrevet af Kjeld Damgaard i anledning af jubilæet.

Bogen omhandler ikke Historisk Forenings historie, men derimod den kommune, som foreningen oprindeligt var bestemt til at skulle dække. Det var nemlig oprindelig idéen at foreningens virkeområde skulle være hele den store gamle Tikøb Kommune. At udviklingen gik anderledes ændrer ikke ved, at der dermed er en naturlig sammenhæng mellem foreningens jubilæum og bogens indhold.

Bogen er på 168 sider, trykt i farver og med stift omslag.

Bogen er udgivet af forlaget "Nordisk Forlag" i Helsingør og sælges igennem boghandlerne med en vejledende udsalgspris på 230 kr.

De lokale boghandlere har bogen på hylderne, men skulle den være udsolgt hos Din lokale boghandler kan den bestilles hjem fra forlaget - opgiv evt. ISBN nr. 87-88245-71-3



Hurtige medlemmer af foreningen kan endnu nå at erhverve et af de få eksemplarer, som kasserer Lars Vange har tilbage - for kun 150 kr pr stk.

Ørsholt i Blå Kors' tid

Af Kjeld Damgaard (red.)

Ørsholts historie blev beskrevet i en artikel i Egebækken nr. 43. Hovedvægten var lagt på Ørsholts opståen og historie frem til stedet blev overtaget af Blaa Kors i 1934. At tiden fra 1934 til vore dage kun var omtalt i et lille afsnit til sidst, faldt en af Egebækkens læsere for brystet. Esther Schultz Nielsen mente, at der var meget mere at fortælle om den periode – og hun har derfor stillet et stort materiale til rådighed for denne artikel.

Blaa Kors

Foreningen Blaa Kors blev grundlagt i Schweiz i 1877 og kom til Danmark i 1895, hvor den første lokalafdeling blev stiftet. Fra Blå Kors' start var afholdenhed midlet, næst efter Guds ord, til at hjælpe og redde mennesker, der var kommet i nød på grund af alkohol. Foreningen blev ganske udbredt i starten af 1900-tallet, hvor den især knyttedes til Indre Missions arbejde. I 1933 var der således oprettet 487 lokalafdelinger over hele Danmark – med i alt 19.000 medlemmer.

Dengang var den væsentligste del af behandlingen af alkoholikere,

at disse skulle sendes langt væk fra fristelserne og sættes til hårdt arbejde. Behandlingsstedet mindede derfor lidt om et fængsel. Det skulle helst være så langt ude på landet som muligt, således at patienterne ikke kunne slippe så let væk. Siden er behandlingsformerne ændret radikalt.

Blå Kors Danmark er fortsat en diakonal - det vil sige en kirkelig social organisation, som dels har til formål at hjælpe mennesker, der er i nød på grund af alkohol, dels at forebygge misbrug af alkohol og andre rusmidler og dels at arbejde for en alkoholfri / misbrugsfri livsstil.

Ørsholt i 1934

Efter at proprietær H. Jørgensen havde købt Ørsholt i 1926 var det tilsyneladende gået ned ad bakke. De svære år for landbruget i særdeleshed i starten af 1930'erne havde slidt hårdt på gården, og da Jørgensen i 1934 måtte sælge gården, skete det med betydeligt tab.

Gården var nedslidt, besætningen ringe og markerne dårligt passede. Men den nye ejer så lidt anderledes på sagen.



Det tidligere forstanderpar Christian Jørgensen og hustru Ellen er her fotograferet i november 1964. Christian Jørgensen var i øvrigt medlem af Tikøb Sogneråd i perioden 1946-50.

Denne var nemlig ikke kun interesseret i landbruget, men også i at finde et afsides beliggende sted med store bygninger og muligheder for nyindretninger.

Det var Blaa Kors' forretningsudvalg, der den 12. oktober 1934 samledes på hovedkontoret i København, som besluttede at overtage ejendommen. Forretningsudvalget bestod af præsterne M. N. Randkær, M. Th. Nielsen, A. Krogsøe og Carl Christensen samt rejsesekretær fru Degenhardt. Købesummen var 175.000 kr. Man regnede med at istandsættelsen ville udgøre 45.000 kr – et beløb, der dog ikke kom til at slå til.

Til forstanderudpegedet tidligere forvalter

på Snedinge, Christian Jørgensen. Han da 46 år og fuldt uddannet landmand med en fortid som forvalter på flere store gårde. Da han tilmed var stærkt forankret i Indre Mission, fandt man, at han var den rette mand til den stilling.

Forholdene omkring 1934

Forstanderparret kunne allerede den 14. december 1934 modtage de første patienter. Ingrid Dysted, datter af Ørsholts første forstander, erindrer:

Det var en meget forfalden gård, vi kom til. I hovedbygningen var loftet fyldt af baljer, spande, krukker og andet til at samle regnvand fra det utætte tag. Så det var nok det første, der blev ordnet. Og så



Efter at Ørsholt havde været i drift i godt et år, pyntede patienterne uopfordret op til julefesten for alle beboere og personale. Det var - som man ser på billedet - spisesalen, der blev brugt til julefesten i 1935.

begyndte de første patienter at komme, det kneb snart med plads, så derfor blev patientbygningen ret hurtigt bygget.

Ko-, hestestald og lade var stråttækte – d.v.s. kun der hvor der var strå! Heldigvis havde vi en dygtig forkarl – Richardt Hansen – som kunne udbedre de værste huller. Vi høstede selv rør på Gurre sø, det var vores langs de ca 50 tdr. ld. skov, som lå langs søen. I 1938 begyndte vi at få pandeplader på de tre bygninger. Det nedrevne tag blev kørt ned i grusgraven, som lå ca. 100 m sydøst for havens sydøstre hjørne. Det gav nogle herlige Sankt Hans bål. Bål blev der også på markerne, hvor kvikgræs og senegræs blev harvet op og samlet med hesterive

og brændt af. De 200 tdr. ld. marker var fulde af sten. De blev samlet op og kørt hjem, hvor de blev slået til skæverer.

Der var mange dyr, da vi kom – også rotter i rigt mål. I hestestalden var hestene så sølle, at flere af dem ikke altid kunne rejse sig selv op. De blev afsat på nær fire, som blev fodret op og blev arbejdsduelige. De hed Henrik, Musse, Lars og Krølle – de to sidste blev solgt til en bonde senere. Henrik og Musse havde vi nu nogle år. Henrik var gammel militærhest og blev 33 år. Nye heste blev købt hos hestehandler Pedersen i Birkerød. Køerne lærte jeg aldrig at kende – de faldt alle for en tuberkulinprøve på én nær. Hun var trepattet og blev flyttet



Blandt de ting patienterne skulle passe i de første mange år, var gårdens besætning af høns. Her er det den mangeårige beboer på Ørsholt, Johan, der fodrer hønsene i 1950'erne.

over i hestestalden. Alle andre kreaturer blev slagtet og stalden gjort grundigt ren og kalket. Far tog til Fyn og købte ny besætning – rød dansk malkerace.

Svinestalden var sølle. Den lå østen for hestestalden. En dag da vi sad og spiste, hørte vi noget rumstere ude i gangen. Det var ornen, som var brudt ud af stalden. Om man allerede da var begyndt at bygge den nye svinestald vest for kostalden, husker jeg ikke. Jeg

var, som den ældste, kun 6 år, da vi kom til Ørsholt. Der var høns i lange baner. De var dels i hønsehuset, som lå syd for drivhusene, dels i et gammelt hønsehus, som lå syd for dammen i haven. Det sidste blev fjernet. Dammen fik en fin stenkant, sat af en af patienterne, der hed Villadsen.

Ny patientbygning

Den nye patientbygning, der omtales ovenfor, blev der allerede taget initiativ til i starten af 1935. Godt nok var der store bygninger på Ørsholt, men der var ikke plads til at rumme de cirka 40 patienter, som man ønskede at få plads til. Blaa Kors' tidligere forretningsfører, der hed Helligsøe, var oprindelig arkitekt. Han fik nu til opgave at tegne og lade opføre den nye patientfløj, der opførtes i det nordøstlige hjørne af haven. Bygningen indrettedes i stueetagen og på 1. sal med en gang i midten og med ti værelser til hver side. Hermed fik man plads til de ca. 40 patienter, som institutionen skulle rumme. I bygningens kælderetage indrettedes vaske- og fyrrum, badeværelser, værksteder, materialerum m.v. Desuden indrettedes en 2-værelses lejlighed til forvalteren. Til forskel fra de eksisterende bygninger indrettedes denne på moderne vis med centralvarme, lys og vand i bygningen.

"Gammel Ørsholt" og "Gurrebo"

Ingrid Dysted fortsætter:

Vejen gennem alléen og gårdens have var – om ikke før – så i alt fald i Blå Kors' tid lukket for offentlig trafik. Den fortsatte jo stadig til Horserød Hegn,



Som omtalt i Egebækken nr. 43, var der rester af det oprindelige Ørsholt helt ind i 1900-tallet. Det er derimod en nyhed, når Ingrid Dysted i sine erindringer kan fortælle, at de sidste rester først blev fjernet i 1935 - og at murstenene blev genanvendt til en ny smedje på Ørsholt. På billedet ses murerne i færd med at opføre den nye smedje - og til højre i billedet ses de rensede mursten fra "Gammel Ørsholt".

men kun som markvej. Hvor den gik ind i skoven, boede skovløber Larsen, men lidt inden man nåede skoven, lå på venstre side af vejen resterne af to huse - muligvis rester af det oprindelige Ørsholt. Begge huse blev fjernet, stenene rensat og brugt til at bygge smedjen, som blev bygget østen for vognporten. Marken bag de to huse og ud til, hvor vor skov gik sammen med Horserød Hegn, kaldte vi altid "Ørsholtkrogen", og der var også fragmenter af bebyggelse derude.

"Gurrebo" fungerede i min barndom som sommerhus for pastor Iver Chr. Poulsen fra Eliaskirken i København. Han var med i Blaa Kors bestyrelse. Hans kone, Thyra, og børnene Henning, Gunnar og Gudrun kom vi børn tit ned til - især for at bade i søen ud for "Pastor Poulsens hus", som vi kaldte huset dengang. De havde få meter fra huset en brønd, hvorfra de hentede vandet med en lang vippe. Foran huset - til nord - stod et meget stort moreltræ, som bar et væld af lækre kirsebær hvert år.



I mange år stod der "Gurrebo" på gavlen af dette hus ved Gurræsøens bred. Det blev i Blå Kors' tid anvendt som sommerhus for bestyrelsens medlemmer samt for ansatte ved Blå Kors. Foto fra omkring 1950.

Flere forbedringer

På Ørsholts gårdplads fik vi selv gravet en god brønd, som afløser for den gamle, der var i hestestaldsbygningen. Et gammelt brændehus vest for ladegavlen blev indrettet til kalve og småkvier. De store kvier var i kostalden med de 50-60 malkekøer samt de 2 tyre. De første år var det håndmalkning – siden fik vi malkemaskine "Manus". Og i tilknytning til stalden byggedes et kølerum ude i gården. I det var der køleribber, så mælken blev siet, kølet og sat i et koldt vandsbassin. Et godt fremskridt i forhold til blot at hælde mælken gennem en si, sat direkte på jungen. Mælken blev

afhentet hver morgen og kørt til mejeriet "Enigheden" i København og siden solgt som børnemælk. Mælken blev fragtet i 50 liters junger med blå hals.

Far sørgede altid for, at der var frit udsyn fra den dejlige terrasse på stuehusets sydside. Ligesom der var flot udsigt gennem den store have ud over marken til de fire store bøgetræer på højdedraget. Sydøst derfor havde vi mosen, hvor der var tørvegravning i flere år.

Hvor alléen starter ved gården lå på højre side et lille hus. Det husede først patienter - siden forvalterfamilien Schultz



Personalet på Ørsholt bestod også af nogle køkkenpiger. Her er de søgt ud i det gode vejr med zinkbaljen og sandsynligvis nogle grøntsager, der skulle ordnes. Til venstre ses Else Andersen, der senere blev gift med forvalter Kristen Schultz.

og senere fodermester- og gartnerfamilien. Syd der for lå de to drivhuse. I det ene var der en blå vindrue i den ene side og en gul vindrue i den anden side. Det andet drivhus havde en tilbygning med blandt andet et fyr, så det kunne varmes op. Drivhusene var næsten uden glas, da vi kom.

Videre op gennem alléen, så langt lindetræerne stod, var der frugtplantage – i alt ca. 4 tdr. ld. Det var mest med forskellige æbler, men der var også

blommer og et enkelt pæretræ. Skellet til markerne var beplantet med et nøddehegn. Fra lindetræer gik alléen så over til at være med ahorntræer. Drejede man fra alléen til venstre, kom man til det sted hvor "Brillanhuset" lå. Men lidt før det lå der på højre side af vejen et dobbelthus kaldet "Snedkerhuset". Her boede mod syd de unge Jørgensens og mod nord de gamle Jørgensens. Dette hus hørte dengang også til Ørsholt.



"Snedkerhuset", hvor hhv. Unge Jørgensen og Gamle Jørgensen boede i forstander Jørgensens tid på Ørsholt. Huset ligger der såmænd endnu - nu med adressen Ørsholtvej nr. 62. (Foto 2004)

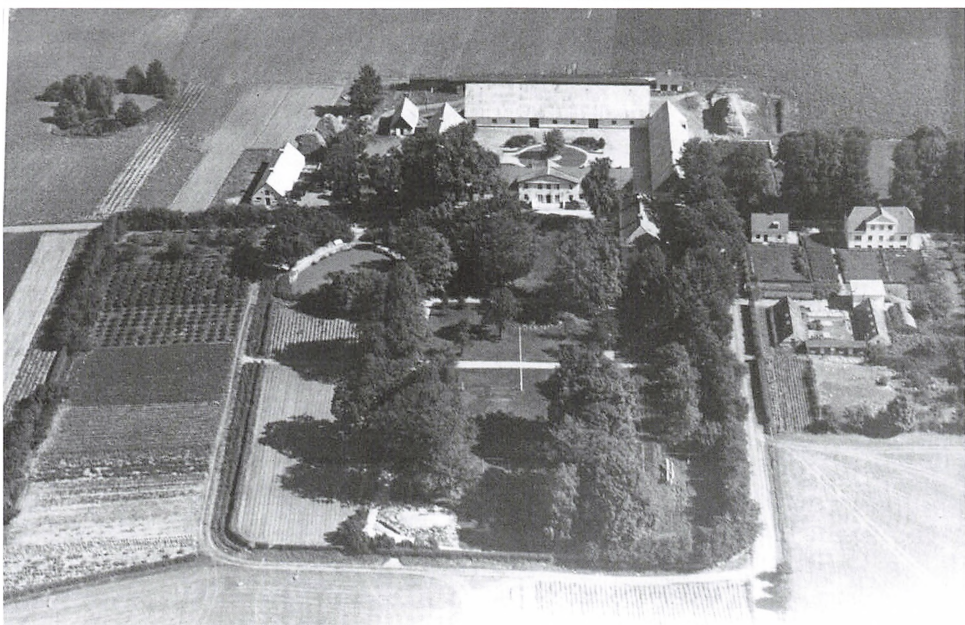
Dagligt liv på Ørsholt

Hvordan formede livet sig for en patient, da det hele var kommet ind i en mere normal gænge? Patienterne skulle normalt blive på afvænningshjemmet mellem 1 og 1½ år. I enkelte tilfælde kunne man dispensere, det skete f.eks. af og til for tjenestemænd, der ikke kunne få orlov fra deres arbejde i så lang tid.

Man lagde især vægt på, at alkoholikerne kom væk fra deres gamle miljø, og at man helt og aldeles afskar dem fra adgangen til spiritus. Man mente også, at der var en del, der trængte til at få nerverne i ro. Man gav derfor patienterne hårdt fysisk arbejde – for derved at tvinge tankerne

væk fra uligevægten. Den megen friske luft gav desuden en sund og naturlig nattesøvn.

Patienterne blev derfor især sat til at passe landbruget. Selv ikke-landmænd gik ofte højt op i arbejdet, og lærte bl.a. at køre med heste. Det daglige liv formede sig derfor på den måde, at de fleste patienter stod op kl. 6.30. Nogle stod dog op allerede kl. 3.30 for at hjælpe med morgenmalkningen. Kl. 7.15 spiste patienterne så morgenmad, forstanderen holdt en kort andagt – og så begyndte arbejdet for alle. Nogle havde efter tur fast bestilling ved at de hjælper til i køkkenet, skræller kartofler, holder



Ørsholt set fra luften omkring 1948. Der er nu kommet fast tag på udlængerne, haven er kommet i ordet og på gartneri-arealerne er der fuld avl.

opholdsstuerne i orden, gør rent på gange og toiletter, passer høns, henter brændsel, fyrer i centralovnen o.s.v. Mellem kl 12 og 14 var der middags- og kaffepause, hvorefter arbejdsdagen blev genoptaget indtil kl. 17.30. Efter aftensmaden var der forskellig underholdning, nogle spillede bob eller billard, nogle læste, hørte radio eller passiarede. Andre hyggede sig på værelset eller skrev brev til familie eller bekendte.

Jørgensen og Co.

Forstander Christian Jørgensens datter, Ingrid Dysted erindrer videre:

Uden god hjælp, var alt dette jo aldrig gået. Da far blev ansat, spurgte han hvor han så fandt "Ørsholt". Han fik følgende svar: Når De kommer derhen, Jørgensen, så er det der, hvor den tidligere ejer hedder Jørgensen, forvalteren hedder Jørgensen og de to husmænd hedder Jørgensen. Ja, forvalter Ejnar Jørgensen var en dygtig og tro medhjælp, som vi vist havde i 3 år. Vi havde fast 3 karle, 1 fodermester, 1 møller og en foderelev. Efter nogen tid fik vi også en diakon til hjælp på kontoret. I starten var der tillige en kokkepige og en stuepige. De var døtre af postbud Leth fra Gurre. Siden kom også



Den oprindeligt offentlige vej fra Ørsholt og ud imod "Gammel Ørsholt" og videre ind i Horserød Hegn ses her i 1950'erne, da den endnu fungerede som markvej. Bygningen lige til venstre for vejen, er den nye svinestald, bygget i 1935.

en køkkenpige. Men det var svært at få piger. Mange turde ikke være sådan et sted! Men vi havde jo patienterne, der havde været alt muligt før. I 1936, da mor fik vor lillesøster, var vi uden kokkepige, så en af patienterne var så kok en tid. Der var alle mulige håndværkere: Tømrere, snedkere, malere, murere, sadelmagere o.s.v. Og der var rig mulighed for, at de kunne holde fagligheden ved lige. Mange var stolte over de resultater, de frembragte. Vi havde seks spand heste, så der var også patienter til de tre spand. Nogle patienter var ufaglærte og måske også knapt så arbejdsivrige, men der var altid et job til dem også – i stald,

mark, hus eller have. Haven var i en sørgelig forfatning. Der fik vi hjælp af en gartner, vistnok fra Græsted (og Blå Kors-medlem), til anlæggelsen. Han gjorde et godt arbejde, så det blev en dejlig have, bl.a. blev de gamle træer bevarede. Siden passede vi selv haven og var tit heldige at have en gartner blandt patienterne.

Der var meget at tage vare på. Feks. måtte mor sy alle gardiner selv. Der var vaskerum i hestestaldsbygningen – her hjalp "gamle fru Jørgensen" fra Snedkerhuset de første år. Senere fik vi en stor gammel vaskemaskine samt en



Bygningen her husede først patienter, fra 1943 den første gifte forvalter, senere boede her fodermester- og gartnerfamilien.

centrifuge, som var boltet fast i gulvet. Det littede. En stor gammel håndtrukken rulle blev trukket af en patient og mor rullede lagner, håndklæder o.s.v. på rullerne eller stokkene, som de kaldtes. Det var et slidsomt liv for alle, men hvor blev der pænt alle steder.

Landbrugsdriften

På markerne dyrkedes byg, rug og havre samt kålroer og sukkerroer. Lige vest for køkkenhaven havde vi i mange år lucerne. "Ørsholtkrogen" lå altid med græs, her gik kvierne om sommeren, sommetider med en ungtyr. De drak vand i søen. Kalvene havde to små folde nord for alléen, op til hvor lindetræerne sluttede. Der var lange trætrug til mælk. Nogle få år havde vi hør og græsfrø. Og så var der kartofler; nu brugte vi mange selv, og svinene fik også kartofler, som blev kogt i en stor vippegryde. Om vi solgte flere kartofler end vi selv brugte, ved jeg ikke – men det var mange. Sorterne var King Edward og Bintje – og de var gode.

Efter ca. 3 år rejste forvalter Jørgensen, hvad vist gjorde alle kede af det. I stedet for ham kom Kristen Schultz som forvalter. Også han var en dygtig og loyal medhjælp for mine forældre. Alt gik jo nu i en god fast gænge. Det var vist i hans tid, at vi en kort overgang var oppe på 49 patienter. Det var rigeligt, men der var alligevel arbejde at gøre. Om vinteren arbejde i skoven og på søen, hvor vi høstede rør, så snart isen kunne bære. Kommunen havde krav om, at vi holdt vejen fra Gurre Korsvej til Nygaard Skole fri for sne. Dertil brugtes en stor sneplov til 3 heste og nogle mænd med skovle.

Dengang var patienterne hos os i 1½ år for det meste, dog enkelte kortere eller længere tid. En gang om ugen kom doktor Kielberg fra Tikøb og tilså dem, der havde sygdom eller skavanker. Ja, det var dengang at det var et hjem, hvor vi alle boede.

Nyt forstanderpar

1. november 1949 afløstes Christian Jørgensen af den hidtidige forvalter, Kristen Schultz. Han havde siden 1938 været forvalter på Ørsholt, dog afbrudt af en kortvarig periode under besættelsen, hvor han havde en gård i Sønderjylland. Kristen Schultz var da blevet gift med Else Andersen, og efter kun 2½ år vendte parret tilbage til Ørsholt.

Kristen Schultz havde egentlig ikke nogen uddannelse, men hans mange år inden for Blå Kors havde overbevist ledelsen om, at man her havde den rette mand. Og de skulle ikke blive skuffede. Kristen Schultz



Forstander Kristen Schultz (1912-1988) ses her med hustruen Else f. Andersen (1915-1998). Desuden ses børnene bagerst f.v.: Esther (f. 1942), Kåre (f. 1948), Helle (f. 1945) og forrest: Dorthe (f. 1955).

blev en kyndig leder af både Ørsholt og senere også af Blå Kors' plejehjem i Hobro. Kristen Schultz blev ligesom sin forgænger Chr. Jørgensen medlem af Tikøb Sogneråd – og da han flyttede fra kommunen i 1964, gik der ikke lang tid før han blev medlem af Hobro Byråd, og blev borgmester i perioden 1970-86.

De behandlingsmetoder man anvendte, da Ørsholt var "drankerhjem", og de behandlingsmetoder, der blev anvendt senere, var naturligvis ikke de samme.

Man lagde fra ledelsens side meget vægt på, at det var et "hjem" – d.v.s. at der ikke var låste døre, at patienterne måtte gøre, hvad de ville, i deres fritid, dog ikke drikke spiritus af nogen art.

I 1959 fortalte forstander Kristen Schultz om arbejdet på Ørsholt:

Hereringen arbejdstvang for patienterne, og vi er ikke arbejdsmæssigt afhængige af dem. Men beskæftigelse ses som en meget vigtig del af kuren. Der er da

også adskillige muligheder i det daglige. Ved landbruget, gartneriet og i haven. Dertil kommer, at der altid er nok af reparations- og vedligeholdelsesarbejder for de håndværksinteresserede. Alligevel er et af vore store ønsker en beskæftigelsesbygning med hobbyrum og værksteder, idet det må være et mål for beskæftigelsen her, at det er noget, der kan komme til gode for patienterne bagefter.

Gartner Anton Jepsen

I 1952 kom gartner Anton Jepsen til Ørsholt. Hans opgave var at lede gartneriet – d.v.s. drivhus, park og frugthave – og her lede patienterne i det praktiske arbejde, og sammen med det øvrige personale selvfølgelig bistå forstanderen i hjemmets ledelse.

Anton Jepsen har i sine erindringer bl.a. skrevet:

Hjemmet havde 30-40 patienter fra alle samfundslag og erhvervsgrene, mange med god uddannelse – men alle med alkohol som handicap. Hjemmets formål og opgave var jo på bedste måde at være en støtte og hjælp for disse mennesker til at blive frigjort fra de stærke drikke.

Jeg havde i den daglige omgang et godt og fortroligt tillidsforhold til patienterne. Og der blev ført mange interessante samtaler med disse, der jo havde oplevet meget forskelligt og vidste besked med mange ting, ligesom der blev drøftet mangehånde samfundsproblemer og menneskelige problemer. Disse samtaler



Anton Jepsen var ansat som gartner på Ørsholt fra 1952 til 1961.

kunne også føre ind på rent personlige forhold og kristeligt livssyn.

I det hele taget betød det kristelige livssyn meget for mange af de ansatte – og også for en del af de indlagte patienter. Man lagde fra ledelsens side ikke skjul på, at disse to ting meget gerne måtte hænge



En af Ørsholts patienter, Heitmann, er her på køkkentjeneste først i 1950'erne.

sammen – at det kunne være en hjælp med en kristen livsførelse, hvis man skulle holde sin sti ren – også efter kuropholdet på Ørsholt.

Anton Jepsen havde også sit kors at bære. Hustruen var psykisk syg og kunne af og til ikke kende sine egne børn. Datteren, Gitte Egedal, erindrer:

Mændene på Ørsholt snakkede ofte med os børn. Nogle spurgte også til min mor og sagde, at de så meget op til min far. Han var et vidnesbyrd for dem på den måde, han levede sammen med sin syge kone. En mand sagde f.eks. "Så skulle jeg ikke være faldet til druk".

En patients beretning

Den 51-årige frisør Erik Madsen havde i oktober 1959 været patient og assistent på Ørsholt i en periode. Han fortalte i den anledning:

I november 1957 fik jeg besked om at jeg kunne komme her til Ørsholt. Mit spiritusproblem havde taget overhånd i årenes løb, og efter et forlist ægteskab havde ensomheden overvældet mig, hvad det hele ikke blev bedre af. Nu til januar har jeg så været her i to år – og det har hjulpet mig, hvad hospitalerne ikke kunne. Dér havde jeg været mange gange, og da jeg blev udskrevet sidst for at tage hertil, havde jeg nærmest det



Ørsholts hovedbygning set fra gårdspladsen, 1962.



Ved jubilæet i 1984 blev det daværende og tidligere forstanderpar forevignet foran Ørsholts hovedbygning. F.v. ses Niels Peter Møller, Anni Møller, enken efter Chr. Jørgensen, fru Ellen Jørgensen, Else Schultz og Kristen Schultz.

indtryk, at de betragtede mig som: "han er håbløs!"

Erik Madsen blev efter sin behandling midlertidig ansat som assistent på behandlingshjemmet, fordi han levende interesserede sig for det aktive forsorgsarbejde og fordi han havde forudsætninger for at forstå patienterne. Erik Madsen fortalte videre:

Jeg tror for så vidt, at man er alkoholiker hele sit liv, og man helbredes ikke ved blot at undlade at røre spiritus. Jo længere man bliver her desto større er ens chancer dog for helbredelse. Havde jeg blot for 6-7 år siden kendt til Blå Kors'

arbejde, havde jeg også beholdt min kone og mit hjem.

Kristen Schultz rejser fra Ørsholt

Efter næsten 25 år på Ørsholt flyttede Else og Kristen Schultz i 1964 til Hobro for at blive forstanderpar på Blå Kors plejehjem dér. Nyt forstanderpar blev Anni og Niels Peter Møller. N.P. Møller havde tidligere (fra 1947) været assistent på Ørsholt og var derfor ganske godt kendt med forholdene dér. Møller havde desuden en håndværksmæssig og en diakonuddannelse.

Omtrent samtidig blev Ørsholt



Patientfløjen blev opført i 1935 og havde plads til 35-40 patienter.

administrativt overført til at høre under hospitalsvæsenet. Det betød bl.a. at der var langt mere lægehjælp end tidligere til patienterne. I en årrække havde man dog allerede haft en psykiater tilknyttet samt en almindelig medicinsk læge.

På dette tidspunkt var landbrugsarbejdet også gledet ud af behandlingen. Ørsholts store tilliggender var i stedet blevet bortforpagtet, og patienterne i stedet beskæftiget i de værksteder, som i de foregående 10 år var blevet opbygget. Værkstedsarbejdet bestod da i hovedsagen af emballagearbejde. Det var de store kædeforretninger, der aftog værkstedets pap- og plasticballager.

Friere forhold

Patienternes forhold var også gradvist blevet friere. Allerede efter en måneds

behandling, ofte med antabus, kunne patienterne nu tage hjem på weekendophold eller tage på indkøbstur til Helsingør.

Efter opholdet på Ørsholt kunne patienterne overføres til et pensionat i Taastrup, hvor der var bedre mulighed for at kombinere et arbejde med den fortsatte behandling. Mange af patienterne havde ikke noget hjem og kun begrænset samkvem med familie, så der var stort behov for en sådan overgangsordning, så patienterne ikke igen "faldt i vandet".

Senere - i 1974 - indførtes nyere behandlingsformer, der indebar at opholdet blev endnu kortere. Det betød, at den ofte lange ventetid, der var på at komme i behandling, blev skåret



Patienter samlet i opholdsstuen, kaldet "Den Blaa Stue" p.g.a. møblernes farve.

kraftigt ned. Samtidig ændredes også alderssammensætningen. Nu kom stadig yngre mennesker i behandling, hvilket N.P. Møller anså for et gode:

- Det betyder, at vi får patienterne på et tidligere stadium end før, og vi har derfor langt bedre muligheder for at helbrede dem for alkoholisme.

Patienterne

Oprindeligt kom patienterne på Ørsholt fra alle dele af landet. Men efterhånden blev behandlingshjemmet mere og mere lokalt. Det skete i takt med, at der kom flere hjem rundt om i Danmark og i takt med, at det var Frederiksborg Amt, der drev hjemmet økonomisk. Det indebar, at

omtrent halvdelen af patienterne kom fra amtet. Adskillige var endda helt lokale folk fra Helsingør Kommune. Resten af patienterne kom fra andre amter, der så betalte for opholdet.

I slutningen af 1970'erne kom også de første kvindelige patienter til Ørsholt – indtil da havde der kun været indlagt mænd. Daværende køkkenleder, Nina Nielsen, erindrer:

- Da den første kvindelige patient skulle komme, havde de mandlige patienter shinet sig gevaldigt op og taget søndagstøjet på. Men de faldt snart tilbage i deres gamle, mindre gentlemanagtige gænge, da de så en 60-årig tandløs kvinde komme marcherende ned ad alléen.

I 1983 indførtes atter et nyt behandlingssystem. Patienterne blev nu inddelt i grupper på otte med hver sin socialpædagog som leder. Teorien var, at alle patienterne skulle involveres i det der foregik under det 10 uger lange ophold. Før kunne enkelte patienter "gemme" sig, men nu følte de en større ansvarlighed over for gruppen. På den måde fik patienterne også et socialt netværk – netop noget mange manglede i det daglige. To gange om ugen var der gruppesamtaler, hvor patienterne skulle fortælle hinanden om de grunde, de havde haft til at komme ud i alkoholmisbrug.

Udover samtalerne arbejdede grupperne sammen om køkkenarbejde og rengøring, fik undervisning i ergoterapi,



Jørgen Juul, forstander på Ørsholt fra 1988 til 1995.

(Foto: Jørgen J.K.Hansen)

ernæringslære og madlavning. Desuden kunne patienterne samle halvfabrikata til en virksomhed. Som noget nyt indførtes også mulighed for fysisk træning i et motionsrum. Virkningen af omlægningen viste sig snart – der kom færre genindlæggelser.

Ny tider og nye behandlinger

Niels Peter Møller stoppede sit virke i 1988 – og afløstes af den 31-årige Jørgen Juul. Han var uddannet socialpædagog og diakon og havde været på ambulatoriet i Taastrup i elleve år. Hans far, Jens Juul, havde desuden været forvalter på Ørsholt.

Nye tiltag blev nu afprøvet, bl.a. 14 dages kurser for folk med en spriritus-dom. Dømte spritbilister fik muligheden for at afsone deres straf med en behandling i stedet for hæfte. Det viste sig at være en rigtig god ordning, som mange tog imod.



Tre af de medarbejdere, der var ansat på Ørsholt, da behandlingshjemmet lukkede i 1997. Fra venstre ses socialrådgiver Erik Krogh, køkkenleder Nina Nielsen og souschef Carsten Dalsgaard. (Foto: Lars Johannessen)

De almindelige patienter, der blev indlagt, fik nu kun ca. 1 måneds ophold. Og ofte blev patienterne kun indlagt ambulantly – de kom tidligere i behandling og havde derfor endnu deres netværk i behold. De havde endnu familie, hjem og job, og derfor var et ambulantly tilbud det rigtige for dem.

Også et tilbud om, at hele familien kunne komme i behandling, viste sig at være en god mulighed for at undgå familieadskillelse. I praksis betød det, at både patientens ægtefælle og børn kunne få ophold på Ørsholt. Til børnene indrettedes tilmed en børneinstitution.

Hverdagen for patienterne var nu således, at dagen startede kl. 8 med morgenmad

efterfulgt af en andagt. Derefter var der møde mellem personale og patienter afsluttende med fælles afsyngning af en af Højskolesangbogens sange. Herefter skred beboerne til de forskellige huslige pligter, og kl. 12 serveredes en to retters varm frokost, hvorefter patienterne gik i terapi. Hver mandag var der foredrag, og aftenen blev fordrevet med bordtennis, fjernsyn, læsning eller forskellige spil.

Slutfasen

Da Jørgen Juul opsagde sin stilling for at søge nye udfordringer i 1995 ansattes i stedet Per Louis Aarestrup, som ny forstander. Han skulle blive den sidste forstander på Ørsholt. Blå Kors havde i starten af 1990'erne ofret et større millionbeløb på reovering af de mange



Et glimt fra værkstedet på Ørsholt i 1984.

bygninger på Ørsholt. Imidlertid viste det sig, at hvis stedet skulle leve op til de fornyede krav, der var for institutioner af denne art, skulle der igen ofres et større millionbeløb.

Da Blå Kors finansierede driften af bygningerne primært ved indsamlede midler, mente ledelsen ikke længere, at der var grundlag for at bruge så mange penge på bygninger. Man mente, at man i stedet kunne bruge pengene bedre i mere egnede bygninger.

Ørsholt blev derfor sat til salg, men de 36 medarbejdere på Ørsholt blev ikke sagt op. De fik alle tilbud om at fortsætte arbejdet, blot nu på andre og nye institutioner indenfor Blå Kors virkeområde. Også

de indlagte patienter ville fortsætte deres behandlingsforløb, men som følge af Blå Kors' beslutning blev kontrakten med Frederiksborg Amt opsagt. Indtil da havde Ørsholt været amtets eneste tilbud inden for dette område, men nu benyttede amtet lejligheden til at tilbyde flere behandlingsformer, men herunder også Blå Kors' nye behandlingstilbud.

Blå Kors havde nemlig i stedet for Ørsholt lejet et tidligere pensionat på Stokholmsvej 2C i Espergærde. Her indrettedes et "Midlertidigt socialpædagogisk botilbud". Målgruppen er personer med et længerevarende alkoholmisbrug.

De øvrige patienter overførtes til et behandlingshjem i et tidligere hotel i

Bjæverskov på Midsjælland.

Gården Ørsholt blev solgt for 16 mio. kr. til Flemming Schiødt-Eriksen, og med udgangen af juli 1997 flyttede Blå Kors sine ejendele ud af de gamle bygninger – efter 63 års virke på stedet.

KILDER TIL DENNE ARTIKEL:

Erindringer af Ingrid Dysted, Hedensted
Erindringer af Anton Jepsen, gartner på Ørsholt

Erindringer af Gitte Egedal, Tommerup
Oplysninger fra Esther Schultz Nielsen, Humlebæk

Oplysninger fra Nina Nielsen og Carsten Solberg, Mørdrup

Nordsjælland, 01.11.1934

Nordsjælland, 10.04.1935

Kristeligt Dagblad, 12.10.1944

Blaa Kors Bladet, juli 1949

Blaa Kors Bladet, 1952

Frederiksborg Amts Avis, 25.10.1959

Blå Kors Bladet, 1959

Frederiksborg Amts Avis, 27.12.1960

Kristeligt Dagblad, 05.06.1962

Frederiksborg Amts Avis, 17.03.1968

Frederiksborg Amts Avis, 02.10.1974

Årsberetning for Ørsholt 1980

Helsingør Dagblad, 20.01.1984

Kristeligt Dagblad, dec. 1984

Helsingør Dagblad, 30.05.1988

Helsingør Dagblad, 15.12.1989

Nordsjælland, 13.05.1992

Helsingør Dagblad 11.11.1995

Helsingør Dagblad, 14.11.1996

Helsingør Dagblad, 23.11.1996

Helsingør Dagblad, 21.02.1997

Helsingør Dagblad, 07.06.1997

Helsingør Dagblad, 09.06.1997

Frederiksborg Amts Avis, 14.06.1997

Desuden er anvendt:

Materiale i Esther og Carl Niensens samling, Humlebæk.

Materiale i Kjeld Damgaards arkiv.

Glimt af mejeribrugets historie i Tikøb Kommune

Det store skift i behandlingen af mælk, fremstillingen af ost o.s.v., indtraf i perioden 1860-80. I denne periode gik produktionen fra at være en del af bondelandbruget til at være en aktivitet, der fandt sted udsøndret fra landbrugets almindelige aktiviteter. Mejeribrugets blev med andre ord født – med lidt forsinkelse også her i Tikøb-området.

Af Kjeld Damgaard

Brugen og behandlingen af mælk til eget brug har været kendt siden middelalderen. Smør og ost er blevet fremstillet af mælkeprodukter ligeså længe. Men det var ganske beskedne mængder den enkelte gård var i stand til at fremstille – simpelthen fordi koholdet var ganske beskedent. Desuden gav produktionsmetoderne også en automatisk begrænsning i produktionens mængde. Og endelig var der et klart problem i og med at køernes mælkeydelse var ret lav og nærmest udeblev i vinterperioden.

Det betød i praksis, at man ofte kun havde mulighed for at fremstille mælkeprodukter i forårs- og sommerperioden. Fremstillingen af mælkeprodukter var således en integreret del af gårdens almindelige aktiviteter og den person, der varetog opgaven, var sædvanligvis gårdmandens hustru eller et andet kvindeligt medlem af husstanden.

Større gårde – især herregårde – havde helt tilbage til middelalderen mulighed for at drive et mere effektivt mejeribrug, men da der som bekendt ikke i Nordsjælland i nævneværdigt omfang er eller har været herregårde, så var disse ikke en del af forsyningskilderne. Vi må med andre ord konkludere, at de mælkeprodukter, der blev fremstillet på de almindelige bøndergårde i det nordøstlige Nordsjælland langt op i 1800-tallet, alene blev konsumeret helt lokalt – ofte endda kun af husstanden selv.

En skildring af forholdene i midten af 1800-tallet

Gårdejer Christian Hansen på Rørtang Overdrev har ganske malende beskrevet hvorledes smørproduktionen og smørsalget foregik i 1860'erne i egnen omkring Helsingør:



Mælkejeunge fra omkring 1860.

Før Mejerierne kom, var Smørret ofte af et tarveligt Produkt, man vilde dog ikke give sig selv Skylden herfor, men havde mange andre Grunde, undertiden var det Kærne, som var for gammelmalkende. Man købte da en Pot Mælk hos Naboen, som havde en nykælvet Ko, og hældte den i Kærnen, og hjalp det ikke, var der en eller anden Nabokone, som kunde tage Smørret. De tænkte ikke over, at det stammede fra den 3 Uger gamle, sure Fløde og den mugne Kærne, som havde staaet i en Krog i Kælderen, siden den sidst var i Brug, uden at den var bleven ordentlig skoldet ud.

Man kærnedede undertiden i flere Dage; men der kom intet Smør, endda blev der brugt forskellige overtroiske Kunster. Det vedblev at "pyse", som de kaldte det; der kunde blive dobbelt saa meget som fra Begyndelsen, der flød over Kærnen og løb henad Gulvet – man hældte varmt vand og derefter koldt paa, men intet hjalp. Til sidst blev det hele opgivet og kogt i en Gryde, derved fik de en slags grynet Vælling, som de smurte paa Brødet. Undertiden var man heldig og fik Smør, men det blev ofte saa haardt, at det ikke kunde smørres.

Om Sommeren, naar Køerne var paa Græs og der blev kærnet hver Uge, var der sjældent noget i Vejen; Smørret var fra først af lidt bittert af det spæde Græs, som Køerne fik daarlig Mave af, da de lige kom fra den tørre Halm.

Christian Hansens barndoms minder fra Helsingør Torv

I min Barndom i Tresserne i forrige Aarhundrede, var jeg ofte paa Helsingørs Torv. Dette var den Gang om Sommeren helt fyldt op af Vogne med Smør. Det var en tarvelig Indpakning, nogle havde det i Lurfade, Husmændene mødte med en Lerskaal, undertiden kun en Tallerken. Naar det var varme Sommerdage, som vi havde den Gang, blev det til en Vælling.

Her paa Ørnholm brugte vi at dække det med Rødskræppeblade, det hjalp bedre end et Stykke graat Papir, som ellers brugtes. Kunderne gik fra Vogn til Vogn og smagte paa Smørret, nogle brugte de-

res Lommekniv eller en Theske, andre tog et halmstraa af den mugne Halm i Vognen, og naar de saaledes havde smagt paa alt Smørret, blev det hele betegnet som bittert – de købte da for det meste det, de først havde smagt paa, det var det mindst bitre.

Senere, da det blev falbudt i hollandske Stenkrukker og dækket med det såkaldte Smørpapir, saa det mere appetitligt ud. De fleste fik efterhånden Smørsteder, hvor de lige bragte det hen, de øvrige tog Plads under Træerne ved Østsiden, som fra Morgenstunden kunde give dem lidt Skygge.

En varm hestesko

Christian Hansen fortsætter:

At de mange Steder, hvor der var daarligere hygiejniske Forhold, ikke kunde faas Smør om Vinteren, var ikke saa underlig, men paa en Gaard som Kjeldsbjerggaard i Rørtang med sine store lyse Kældere og nye Mejeriredskaber (alt det gamle var brændt ved Gaardens første Brand i 1865), var mere mærkeligt. Oppe paa Gaardens Loft fandt Smedemester Emil Svedstrup en Hestesko siddende under Taget. Han spurgte Ejeren, Anders Svendsen, hvad den havde været til, da den ikke passede til nogen Hest. Svendsen fortalte, at den stammede fra en Tid, da Smedene var kloge Mænd og var Dyr-læger og vidste Raad for alt; men paa Gørløse-egnen var der en Smed, som var forud for de andre; thi han var klog paa Mejerivæsenets Omraade. Til denne Smed kørte man fra Kjeldsbjerggaard og

fortalte ham, at de ikke kunde faa Smør af Mælken. Han spurgte dem om Mælkemængden og Kærrens Størrelse. Derefter smedede han en Sko, som skulde varmes ved 9 slags Brænde og slippes ned i Kærren, naar det begyndte at fryse. Det blev regnet for Overtro at Egnens Befolkning, men Sagen er ganske naturlig, det var en Slags Pasteurisering, som dræbte de skadelige Baciller.

Konen fra Søborg

Christian Hansen afslutter sin fortælling om smørproduktion med en lille anekdote fra Helsingør:

Selv helt ind i Firserne var der endnu Folk, som troede, at onde Koner tog Smørret under Kærningen. Min Onkel, Gdr. Lars Nielsen, Horneby, kom efter Torvetid ind hos Gæstgiver Anders Petersen (Reins-holm) paa Torvet, for at spise Frokost. Her kom en Kone fra Søborg ogsaa ind. Værten spurgte hende, hvorledes Handlen var gaaet. Det gaar godt nok, sagde hun, men vi har saa lidt at sælge, da Boel ude ved Mosen tager Smørret fra os.

I skulde spørge en klog Mand til Raads, sagde Værten, der sidder en derhenne, og han pegede paa min Onkel. Han var straks med paa Spøgen og spurgte ganske alvorligt Konen. Hvad faar Køerne at æde? – De faar Halm og Hø fra Søborg Sø, men det er muggent, det blev høstet daarligt. – Har I ingen Roer, spurgte Onkel. – Nej, men vi har Gulerødder, svarede Konen. – Naar I nu kører hjem, skal I tage en Sæk Hvedeklid paa Kristine Mølle og give hver Ko en Spand Klid og en Spand

Om fra „Søndergaard“ tog 8 fra Helsingør
den 21de og fun tog Oskar P. P.
Germundsen, og forbrød.

Væremejerske.

Om Helt Wijsen fra 11de November for
Plads som Væremejerske paa „Droskollgaard“
(Kommunefæl.).

Østg. Nr. 2. 2. 2.

Mejerielever.

Om Helt Wijsen, som har givet til en
Lære Mejerist, som fane Plads under Brug
eller fra 11de November hos P. Poulsen,
Søndergaard og Helsingør.

Væremejerske.

Om Helt Wijsen der vil betage i Væremejerske
nåen som blive antaget og udbetalt til
Mejerist fra Helsingør og 11de Maj paa
Søndergaard og Helsingør. Man kan
være sig til andre steder.

H. H. H.

Om Søndergaard og Helsingør.

Annoncer fra Helsingør Avis, fra hhv.
20.04.1877, 24.09.1877, 16.08.1882 og
25.02.1889. Annoncerne viser eksempler
på, at der var mindre mejeribrug på ad-
skillige gårde i kommunen.

Gulerødder om Dagen. – Kan hun saa
ikke tage Smørret mere, spurgte Konen.
– Nej, sagde min Onkel, saa skal hun nok
lade være.

Han tænkte ikke mere derover, men en
Maanedstid efter, da de atter traf sam-
men i Helsingør, kom Konen hen til ham

og spurgte, hvad hun var ham skyldig.
Det havde hjulpet saa udmærket. Boel
tog ikke Smørret mere, saa nu havde de
over dobbelt saa meget. Det var mærke-
lig at det kunde gøre saa meget.

Det er ikke Foderet, som har gjort det ale-
ne, sagde Onkel, men jeg har naturligvis
ogsaa brugt en Formular, men det koster
ikke noget. Konen takkede og gik, me-
dens min Onkel og Anders Petersen tog
sig en hjertelig Latter.

Processen

Redskaberne og processerne til mæl-
keforarbejdning var således helt op til
1860'erne ganske uforandret. Ved en na-
turlig proces udskiltes fløden fra mælken,
hvorefter man kærnedede fløden til smør i
en såkaldt stampekærne. Osten blev
fremstillet ved at udskille ostestoffet dels
ved opvarmning, dels ved tilsætning af
osteløbe.

I 1860'erne fremkom imidlertid nye red-
skaber og processer, og disse metoder
dannede grundlaget for etableringen
af de meget mere effektive og moderne
fællesmejerier og senere andelsmejerier.
Samtidig steg koholdet og ikke mindst
steg mælkeydelsen betragteligt, bl.a. på
grund af bedre vinterfodring. Desuden
steg priserne på mælkeprodukter og og
mulighederne for at afsætte mælken
p.g.a. bedre samfærdselsmuligheder
bl.a. togdrift.

Med opfindelsen af centrifugen i 1878
forberedes effektiviteten betydeligt og
det gamle bøttemejeribrug blev afløst af

vandmejerisystemet eller ismejerisystemet.

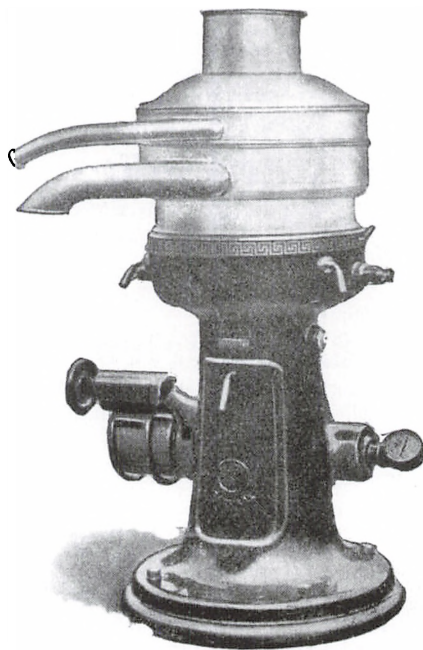
I Danmark var der i årene fra omkring 1860 til 1885 oprettet omkring 500 fællesmejerier – selvfølgelig m.h.p. at udnytte fordelene ved større mælkemængder. Men med andelsmejeriernes fremkomst udkonkurreredes fællesmejerierne i et vist omfang. Det første andelsmejeri toges i brug i Hjedding i Vestjylland i 1882 og 30 år efter var antallet af andelsmejerier i Danmark 1.168. Samtidig var stort set alle herregårdenes og de store bøndergårdes egne mejerier forsvundet.

Udviklingen i Tikøb-området

I Tikøb og Helsingør Kommuner var udviklingen lidt anderledes. Her prægedes udviklingen af de større gårdmejerier, der fandtes på flere af egnens proprietærgårde – bl.a. Gurrehus, Borupgaard, Dalsborg, Kjeldsbjerggaard, Sauntegaard, Borsholmgaard, Ørsholtgaard, Kronborg Ladegaard, Sonnerupgaard,

Også i Helsingør var der eksempler på dette, bl.a. Klostermosegaards Mejeri oprettet i 1887. Her opstod tillige en række privatmejerier, bl.a. F. Olsens mejeri i Sct. Annagade 38 oprettet i 1890, samt Kongensgade Mejeri. I 1900 oprettedes "Aktieselskabet Helsingør Mælke-Forsyning" og i 1928 tillige Helsingør Mælke-Compagni.

I Tikøbs nabokommune mod syd fortjener to mejerier at nævnes i denne sammenhæng – simpelthen fordi de fik betydning for leverandører og kunder også i Tikøb



Centrifugeren revolutionerede mejeridriften. Med dette apparat kunne man på kort tid adskille fløde og skummetmælk. Denne model er en Titan fra 1930.

Kommune. I 1903-04 opførtes således Søholm Andelsmejeri – et mejeri, der senere leverede mælk til store dele af den gamle Tikøb Kommune. Krogerup Herregaardsmejeri blev taget i brug i april 1910, men antagelig havde der allerede fra 1890 været en form for gårdmejeri på ejendommen. Også dette mejeri leverede mælk til dele af den gamle Tikøb Kommune.



Ovenfor ses Klostermosegaards Mejeri på Stengade 15. Bygningen blev senere overtaget af Helsingør Mælke-Compagni.

Til venstre ses Krogerup Mejeri fotograferet omkring 1914.



Søholm Andelsmejeri blev oprettet i 1904 og eksisterede frem til starten af 1970'erne. Mejeriet leverede en del mælk til kunder i den gamle Tikøb Kommune. Foto ca 1913.

Andelsmejeritanken

Som nævnt bredte idéen med andelsmejerier sig som en steppebrand over Danmark i løbet af 1880'erne. Dog ikke i enkelte områder, bl.a. det østlige Nordsjælland, hvor de første andelsmejerier lod vente på sig.

Andelstanken indebar, at bønderne forpligtede sig til at levere hele deres mælkeproduktion til mejeriet og de havde derefter krav på at få del i overskuddet i forhold til, hvor meget mælk de hver især havde indvejet. En rig bonde med mange malkekøer fik altså umiddelbart mere ud af det end en bonde med en ganske lille besætning, men på mejeriets generalforsamling stemte man, som man sagde, "ikke efter hoveder, men efter hoveder", hvilket kort og godt betød: én mand – én stemme. Andelsbevægelsen var altså demokrati i praksis.

Havreholm Mejeri

Det var gårdejer Anders Nielsen i Jonstrup i den østlige del af kommunen, der kom først med idéen om et andelsmejeri i Tikøb Kommune. Diskussionen om hvorledes man skulle gribe sagen an førtes naturligvis gennem en tid, bl.a. om hvor et sådant andelsmejeri burde placeres. Der var flere forslag bl.a. Tikøb, Plejelt og Borsholm. Som så ofte før blev der indgået et kompromis: En placering midt imellem blev valgt: Havreholm.

Mejeriets første formand blev Lars Knudsen, Dagerødgaard i Plejelt – og med ham i spidsen drog man rundt på Sjælland for at se på mejerier, som kunne danne model for det nye mejeri i Havreholm. Man muntrede sig en del over at udvalget også havde været en tur i Tivoli – man mente ikke i Havreholm og omegn, at der lå mejerier i Tivoli. Det endte da også med at det var mejeriet i Borup, som kom



Havreholm Mejeri fotograferet omkring 1914 - bestyrerboligen ses til venstre.

til at danne model for det nye mejeri.

Og den 1. november 1889 kunne man slå dørene op for de første 55 andelshavere og deres mælkeleverancer. Til bestyrer af mejeriet blev ansat mejerist J. C. Larsen. Blandt andelshaverne var også en del gårdejere fra nabosognet mod vest, Esbønderup Sogn. Blandt andre var gårdejer Jens Rasmussen fra Damsmosegaard i Villingeørd blandt stifterne og han kom senere til at sidde som formand for mejeriet i 24 år.

Havreholm Mejeri opnåede snart et godt ry for sit smør. Man deltog på udstillingen



Olaf Olsen (1892-1959) kom til Havreholm Mejeri som mejerist allerede i 1918. I 1925 blev han bestyrer samme sted. Han modtog adskillige udmærkelser for smørfremstilling.

og ved bedømmelser og opnåede som oftest præmie. Derimod fremstillede man ikke oste på mejeriet. I 1914 tiltrådte mejeribestyrer Chr. B. Nielsen (f. 1881). Han afløstes i 1925 af mejeribestyrer Olaf Olsen (1892-1959).



Havreholm Mejeri kunne i 1949 fejre sit 60 års jubilæum. Det blev fejret med en stor fest - og i den forbindelse blev dette billede taget af personale, bestyrelse og andelshavere i mejeriets gård.



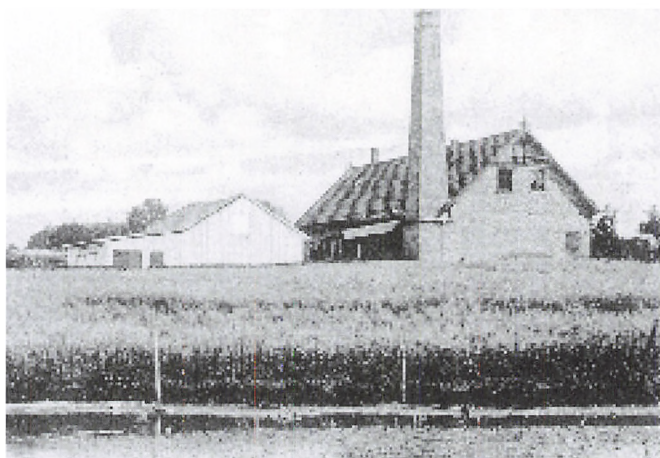
Tikøb Andelsmejeri blev oprettet kun fire år efter andelsmejeriet i Havreholm. Blandt initiativtagerne var også Anders Nielsen, Jonstrup. Hans interesse skal ses på baggrund af, at han i 1889 havde foreslået at det nye andelsmejeri kom til at ligge i Harreshøj eller Tikøb. Placeringen blev som bekendt i Havreholm - så det var naturligt for Anders Nielsen at involvere sig i bestræbelserne på at starte endnu et mejeri i selve Tikøb. Billedet her er fra omkring 1914, hvor bestyrer Christian Peetz var bestyrer.

Andelshavernes antal steg hurtigt. I 1915 var der således 182 leverandører til mejeriet – med i alt 1.300 køer. I 1931 var tallet dog faldet til 146 leverandører med 980 køer. Og i 1956 var det slut. Færre besætninger hos landmændene, hvoraf flere og flere leverede til et privatmejeri i Helsingør, fik bestyrelsen med gårdejer Anton Christiansen, "Pilely" i Borsholm, i spidsen til at forhandle om en nedlægelse af andelsmejeriet og salg af bygningerne. Ny ejer blev direktør Tholstrup fra "Kosangas". Allerede samme år blev mejeriet genåbnet som privatmejeri idet

Harald Kristensen fra Hornbæk Mælkeforsyning kort efter købte bygningerne. Hornbæk og Havreholm blev derpå drevet sammen og i 1960 overtaget af Hans Madsen, der dog kun fortsatte Havreholm Mejeri frem til 1967, da bygningerne endeligt solgtes til andre formål.

Tikøb mejeri

Der gik kun få år før det næste andelsmejeri blev opført i Tikøb Kommune. Det var Tikøb Mejeri, som blev oprettet i 1893. Formændene skiftede lidt i den første periode, blandt disse kan dog nævnes proprietær



Tikøb Mejeri fotograferet fra vestsiden omkring 1912, medens det endnu var andelsmejeri. I 1913 blev det atter fællesmejeri, hvilket betød, at mejeriet opkøbte mælk fra en fast kreds af mælkeproducenter, i modsætning til andelsmejeriet, hvor producenterne blev betalt i forhold til mejeriets overskud.

C. Hoffmeyer, Skovlund, gårdejer Anders Nielsen, Jonstrup og møller Frands Olsen, Tikøb. I 1895, da bestyreren hed Christian Hansen, var der 95 andelshavere, der årligt indvejede 1,3 mio liter mælk. Mejeriet blev drevet som andelsmejeri frem til 1903 da det blev forpagtet af J. Kr. Nielsen. Han drev fællesmejeriet indtil 1909, da man atter ændrede mejeriet til et andelsmejeri i en fire-årig periode.

Fra 1913 til 1920 forpagtede mejerist

Christian Peetz Tikøb Mejeri og i denne periode moderniseredes stedet en del. I 1920 solgtes mejeriet til Valdemar Larsen (f. 1885), der herefter drev mejeriet i de næste godt 10 år. I 1931 var der 54 leverandører med i alt 300 køer.

Mejeriet i Tikøb skiftede ofte ejere. Af senere ejere kan nævnes: Richard Thybo, Aage Refstrup, Oluf Mathiasen og Arthur Frandsen. Mejeriet lukkede omkring 1960.



Carl Johan Christian Peetz (f. 1880) blev udlært som mejerist på Fjenneslev og Rødlev Mejerier i 1899. Han var derefter ansat på forskellige mejerier rundt om i Danmark indtil han i 1903 blev bestyrer af andelsmejeriet i Tikøb. Fra 1920-23 bestyrer af Fredensborg Fællesmejeri. Derpå ejer af Helsingør Mælkeforsyning. Modtog flere udmærkelser for sin smørfremstilling. Gift med Marie f. Brandt.

Hvorledes mælken blev behandlet

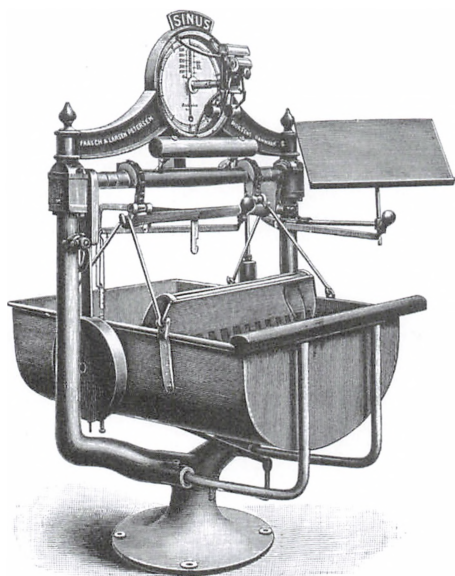
Til hvert andelsmejeri hørte et antal kusk, hvis opgave det var at afhente mælken på gårdene.

Mælkekuskenes arbejde var ret strengt, beretter Ruth Jensen, Horneby. Der skulle nemlig køres hver dag hele året rundt, uanset vejret.

Når mælken så kom til mejeriet, skulle jungerne læsses af på en rampe. Det gjorde kusk, men en mejerist skulle tage imod for at kontrollere mælken og se, at hver junge havde andelshavernes nummer påført. Det var et betroet job, for mælken skulle hældes op i den store vægt, og derefter skulle det bogføres, hvor meget hver enkelt havde leveret. Desuden skulle der tages en mælkeprøve med henblik på at bestemme fedtprocent. Mængden og fedtprocenten var bestemende for hvor meget der skulle afregnes til den enkelte leverandør.

Fra vægten samledes mælken i det store sødmælkskar, hvor den blev pasteuriseret og derefter ledt over i centrifugen. Her skiltes fløden fra, og den skummetmælk, der var tilbage, blev vejjet og fyldt varm tilbage på jungerne.

Mens dette foregik, havde kuskene sat hestene på mejeriets stald. Her fik hestene en mulepose med havre, og senere en spand vand. Kusk havde måske et ærinde hos købmanden eller smeden, som han besørgede imens. Efter en kort pause måtte mælkekusken atter læsse mælkejungerne med skummetmælk og



Den såkaldte Sinus-vægt, der anvendtes til indvejning af mælken fra den enkelte leverandør. Model fra starten af 1900-tallet fra firmaet "Paasch & Larsen. Peter-sen" i Horsens.

kærnemælk på sin vogn og helst være tilbage med returmælken på gårdene, således at jungerne kunne være tømte, vasket af og hængt op i den friske luft inden kl. 12. Returmælken anvendtes af landmændene som foder, især til svinene.

Fløden stod så natten over i syrnekaret, hvorefter den blev hældt over i smørkærnen. Denne skulle køre rundt ca. en time for at lave smørret. Derpå blev det saltet, pakket i pergamentpapir og lagt i kølerum. Det der blev skilt fra smørret,



Tibberup Mejeri havde - ligesom de øvrige lokale mejerier - salgsvogne, der kørte en bestemt rute hver dag. Kunderne kunne så få leveret mælkevarer af kusken, der ofte fik hjælp af en mælkedreng eller to. Mælkedrengene arbejdede ofte på en sådan rute tidligt om morgenen inden de skulle skole.

kaldes kærnemælk. Det blev delvist leveret tilbage til leverandøren, resten blev solgt sammen med sødmælken, fløde og smørret.

Tibberup Mejeri

I 1900 oprettedes det første mejeri på Sydvestkysten. Det lå på Tibberupvej i Tibberup og blev oprettet af mejerist Niels Jensen (1862-1934), der stammede fra Øerne. Mejeriet havde 6 leverandører med i alt 125 køer. Foruden Niels Jensen var

hustruen Marie Jensen også udlært mejerske. Desuden var der en medarbejder samt 3 kuske og 4 drenge. De tre kuske solgte mælken fra hver sin detail-vogn med hjælp af de nævnte mælkedrenge. Foruden salget fra detail-vognene solgtes også direkte fra mejeriet. Periodevis fremstilledes også smør på mejeriet. Den årlige mælkemængde var på 380.000 liter mælk, så mejeriet var at regne blandt de mindre.



Tibberup Mejeris beboelseshus "Villa Dan" fotograferet omkring 1902. Som det ses lå mejeriet som nabo til Tibberup Mølle - og familien på billedet er ikke mejerist Niels Jensens familie, men derimod familien Egmont Petersen, der lejede sig ind som landliggere i årene omkring århundredeskiftet.

Mørdrup Mejeri

Få år efter – i 1905 - oprettedes et nyt privatejet mejeri i Mørdrup. Det var Frederik Jensen (d. 1935), der lod det lille mejeri bygge. I begyndelsen var mejeriets opgave stort set at afhente mælken på de nærliggende gårde og derefter at sælge den til forbrugerne. Der blev ikke gjort noget særligt ved mælken. I starten foregik mejerivirksomheden i hovedbygningens kælder, men i 1920 udvidedes virksomheden og nye produktionslokaler toges i brug. Nye maskiner blev indkøbt og taget i brug bl.a. et regenerativappa-

rat, en kærnemaskine, en elektromotor og en centrifugalpumpe.

Ved Julius Petersens overtagelse i 1930 var produktionen blevet mere professionel. Nu blev mælken leveret af 11 leverandører med i alt 90 køer. Den nye mejerist, Julius Petersen (d. 1935), var egentlig præmieret flere gange for sin smørproduktion, men her i Mørdrup produceredes kun meget lidt smør. Han havde tidligere været ansat som mejerist på Hornbæk Mejeri i perioden 1918-29, hvor han havde fået tre bronzemedaljer og 10



Mørdrup Mejeri, som det tog sig ud set fra Mørdrupvej omkring 1930.

diplomer for smør. På dette tidspunkt havde mejeriet én ansat samt tre kuske, der sørgede for leverancerne til kunderne. Leverandørerne sørgede selv for at mælken kom frem til mejeriet. I 1929 indvejedes på mejeriet ca. 370.000 liter mælk – altså et mindre mejeri.

I 1934 købte Peder Olsen (1906-84) Mørdrup Mejeri. Han var født på Lolland og havde indtil da været mejerist i nærheden af Ringsted. Sammen med hustruen Eva f. Jacobsen (f. 1909) overtog de også de daværende 7 leverandører, der var Kohavegaard, Ærtebjerggaard og Højvangsgaarden i Mørdrup, Grøndalsgaarden og Landlyst i Tibberup samt en ejendom på Kongevejen og en i Nyrup Overdrev. Disse ejendomme leverede stort set uændret mælken til Mørdrup Mejeri helt frem til mejeriets nedlæggelse.

Lidt snyd

På Mørdrup Mejeri fremstilledes fortsat kun mælk og lidt smør – skønt Peder Olsen også var en meget dygtig oste-mejerist. Smøret skulle i øvrigt leveres i små smørkrukker – det var forbrugernes ”krav”. Da det ikke længere var rentabelt at fremstille smør i Mørdrup måtte Peder Olsen indkøbe smør fra Havreholm – pakke det ud af pakkerne – og fylde det over i krukkerne. Det var lidt snyd, erindreren efter Peder Olsen, Eva Olsen i et interview mange år senere.

Allerede få år efter Peder Olsens overtagelse af mejeriet blev det nødvendigt at knytte en helårsansat mejerist (Christensen) til virksomheden. Hidtil havde der kun været en ekstra mand i de travle sommermåneder. Desuden var der ansat 1 karl samt 3 kuske. I 30'erne var der to hestevogne og en bil, men under



Mørdrup Mejeri havde i 1930'erne anskaffet sig et automobil til transport af mælk til kunderne. Bilen er her fotograferet i 1939 i mejeriets gård.

besættelsen måtte man jo gå tilbage til hestevogne. Efter krigen fik mejeriet atter biler igen, bl.a. en Plymouth, en DKW og en Chevrolet – senere også et "folkevognsrugbrød". I de senere år var der fire salgsruter: Aage Jørgensen kørte i Gurre, Richard Klavstrup i Kvistgaard, Peder Pedersen i Espergærde og Kaj Topholm i Snekkersten.

Uden kørekort

I en årrække måtte man supplere med ekstra mælk fra Søholm Mejeri. Det blev i en periode afhentet direkte fra Søholm, i en periode leveret i junger ved Dyrlægkrydset og i en anden periode fragtet med tog fra Kvistgaard Station til Mørdrup Trinbræt.

Eva Olsen har berettet om hvorledes hun engang skulle lære at køre bil, men for at spare penge til kørelæreren blev hun "undervist" af ægtemanden. Engang skulle hun således køre til Søholm Mejeri for at hente mælk. Da hun kom til mejeriet glemte hun at stoppe og torpederede skorstenen på Søholm Mejeri. Det værste var imidlertid at manden måtte tage skylden for ulykken, da hustruen jo ikke havde kørekort – hvilket hun i øvrigt aldrig fik.

Udvidelse og nedlæggelse

Det var en tidligere ansat ved Mørdrup Mejeri der omkring 1930 oprettede sit eget privatmejeri "Nøddebo" på Gylfesvej pr. Espergærde. I den forbindelse tog han en del kunder med sig, men i 1947 gik det den modsatte vej. Peder Olsen opkøbte det lille mejeri med henblik på nedlæggelse.

Mejeriets produktion var ikke stor – omkring 1962 kun 200.000 liter mælk om året. I midten af 1960'erne var Mørdrup Mejeris kølerum dog alligevel blevet for lille og Peder Olsen planlagde derfor en udvidelse. Imidlertid var mælkesalget dengang under skarp kommunal kontrol – og det var Tikøb Kommunes plan



Mælkemand Christian Petersen, "Elsebo", med sin salgsvogn på Strandvejen i Skotterup i starten af 1930'erne. Børnene er landliggerbørn, der har fået lov at køre med.

at få centraliseret mejeridriften i kommunen. Derfor blev Peder Olsen advaret mod at udvide, da det ikke var sikkert at han kunne fortsætte. Og ganske rigtigt: I 1967 overtog Espergærde Mejeri mejeriet i Mørdrup og bygningerne blev lejet ud til andet formål.

"Elsebo"

Christian Petersen købte i 1909 ejendommen Mørdrupvej 99 (indtil 1962 nr. 33). Hvornår han indrettede sit lille mejeri i ejendommen vides dog ikke. Men det eksisterede i al fald i 1923, hvor

mejeriets eneste leverandør var den nærliggende Busserupgaard. Mælken herfra blev i starten stort set ikke behandlet – kun opvarmet i en gruekedel og dernæst hældt på flaske. Senere fik mejeriet et pasteuriseringsapparat, men da det også blev påbudt at mælken skulle standardiseres – d.v.s. have ens fedtindhold – så fik Christian Petersens søn, "Henry Mælkemand" Petersen problemer. Det havde indtil da ikke været ualmindeligt, at "Elsebo" købte mælk hos andre mejerier og solgte videre, men nu måtte man købe al mæl-

ken hos "Helsingør Mælkeforsyning" og blot fungere som almindelig mælkeforsyning. Virksomhedens drift indstilledes omkring 1960.

"Nøddebo"

På Gylfesvej pr. Espergærde oprettedes omkring 1930 et lille privatmejeri. Det var en mejerist hos Frederik Jensen ved Mørdrup Mejeri, Salomon Petersen, der tog en del kunder med og oprettede sit eget mejeri i en bygning, som han havde arvet fra sin svigerfader. Salomon Petersen stammede fra ejendommen "Pomona" på Kongevejen i Mørdrup. Mejeriet havde egne leverandører og havde tillige en mælkerute som gik over Kvistgaard, Lille Toelt og Kelleris. Mælkekusken var Richard Klavstrup.

En tidligere mejerist hos Peetz i Helsingør, Ejner Christensen (f. 1915) overtog i 1945 Mejeriet Nøddebo, men da kommunen i 1949 nægtede at hæve priserne på mælk, ønskede Peder Olsen fra Mørdrup Mejeri at udvide sin omsætning. Han tilbød derfor at købe Nøddebo Mejeri – og



På Gylfesvej nr 18 B var der i omkring 20 år et lille privatmejeri. Huset er her fotograferet i 2000.

dermed blev dette mejeri nedlagt. Ejner Christensen købte i stedet Fredensborg Privatmejeri og drev dette i en længere årrække.

Espergærde Mejeri

I 1922 oprettedes et privatmejeri på Gefionsvej 4 (nu Gefionsbakken) i Espergærde. Det var en ung mand fra Mørdrup, Jens Pedersen, der blev mejeriejer. Han var søn af gårdejer Søren Pedersen på Damgaard i Mørdrup – og her havde han i perioden 1908-12 været mejerielev. Om Jens Pedersen var elev på Damgaardens gårdmejeri eller der var tale om Mørdrup Mejeri lige overfor, er usikkert.

I 1922 blev han i al fald mejeriejer i Espergærde. Til mejeriet var der to leverandører med i alt 28 køer. Mejeriet blev indrettet med moderne maskiner m.v., bl.a. indvejningsvægt, diskvægt, centrifuge, stålkærne og elektromotor. Senere indrettedes tillige et fryseanlæg. Omkring 1930 var den samlede årlige indvejning på 60.000 liter mælk. Der blev ikke produceret smør eller ost. Al mælken blev solgt i lokalområdet.

I 1934 overtog Hans Vilholm (f. 1908) Espergærde Mejeri. Han var bror til Gunnar Vilholm, og sammen overtog de senere også Humlebæk (Krogerup) Mejeri samt Helsingør Mælke-Compagni.

Selve distributionen af mælken foregik ved at mælkekusken, Niels Petersen (fra Tibberup), startede dagen kl. 06.30 med at køre en tur til de lokale landiggere med morgenmælk. På sine fridage over-



Espergærde Mejeri på Gefionsvej 4 (nu Gefionsbakken) - fotograferet omkring 1960.

tog Frede Max Andersen i 1944 denne tjans. Han kørte turen på en Long John cykel, og derpå tilbage til mejeriet, hvor Niels Petersen ventede på ham m.h.p. at tage ham med ud på den store tur, der startede kl. 08.00. Den gik op ad Stationsvej (nuv. Mørdrupvej), forbi stationen og videre op ad Mørdrupvej, tilbage ad Fredensvej og ned til Jernbane Allé, videre ad Lindevej, Stokholmsvej og Strandvejen mod Skotterup.

Mejeriet var blevet moderniseret i 1941 og senere – omkring 1960 – havde mejeriet kun en leverandør, men nu var den årlige indvejsning oppe på 212.000 liter mælk. Personalet var nu oppe på 6 ufaglærte medarbejdere. I 1966 solgte Hans Vilholm mejeriet til Svend Aage Rasmussen, der året efter overtog Mørdrup Mejeri med henblik på nedlæggelse. Men allerede få år efter ophørte selve mejeridriften, hvorimod handlen med mælk fortsatte endnu en årrække.



Jens Pedersen (f. 1895) var søn af gdr. Søren Pedersen, Mørdrup. Han blev udlært som mejerist i Mørdrup i 1912 og startede i 1922 Espergærde Mejeri.

De øvrige forretninger

På hjørnet af Lindevej og Stokholmsvej i ejendommen "Lindegaarden" havde Peter Pedersen i en årrække tillige et lille ismejeri, som forsynede de lokale med mejeriprodukter og med slik til ungdommen. Peter Pedersen var tillige kusk ved Mørdrup Mejeri, så det var hustruen, der passede butikken.

I Skovparken på Kløvermarken havde mælkehandler Poul Erik Rasmussen i 60'erne og senere P.T. Andersen omkring 1970 tillige et ismejeri.

Betegnelsen ismejeri opstod i 1860'erne, da en oprindelig svensk opfindelse vandt indpas i de mindre mejerier i Danmark. Flødeafsætningen foregik nemlig ved nedkøling med is – og da disse små mejerier som oftest lå i byerne fik de stor betydning for kunderne. Efterhånden blev denne mejerimetode umoderne – og de små mejeriers egentlige mejerivirksomhed ophørte. Men betegnelsen ismejeri fortsatte og forretningerne fortsatte med at sælge mælk, smør, æg, brød, isblokke samt lidt kolonialvarer og slik. De fleste ismejerier overlevede ikke konkurren-



Mælkedrengenes befordringsmiddel var en Long John cykel som denne, der betjenes af Bjørn Andersen i starten af 1940'erne. Bjørn Andersen, der kørte for daværende mejeriejer Børge Jørgensen i Skotterup, beretter at det var meget vanskeligt i de kolde vintre at undgå at mælken frøs inden den nåede ud til kunderne. Hvis mælken frøs skød den kapslerne af flaskerne og den frosne mælk stod op i en søjle fra flaskehalsen.

cen fra supermarkederne i 1960'erne og 1970'erne.

Mælkeudsalgene i Snekkersten og Skotterup

Den tidligere mælkekusk ved Mørdrup Mejeri, Kaj Topholm Nielsen, startede i

1946 et mælkeudsalg på Parallelvej 36 B i Snekkersten. I det daglige var det dog mest hustruen, Ulla Nielsen, der drev det lille ismejeri medens manden ved siden af drev en droschevirksomhed. Forretningen blev drevet som ismejeri – altså med diverse andre varer samt slik.



*Mejeriet på Strandvejen 83 i Skotterup
- fotograferet omkring 1950.*

Fra slutningen af 1930'erne og frem til 1944 drev Børge Jørgensen sit mejeriudsalg på Strandvejen nr. 83 i Skotterup. Børge Jørgensen overtog i 1944 Skotterup Kro og afhændede derfor mejeriet til Elly og Andreas Rudbeck som drev forretningen på dette sted frem til 1957. Forretningen blev dette år flyttet til Rørtangvej nr. 1 (nuv. Klostermosevej 1). Det var Elly Rudbeck (kaldet "Madam Brød"), der mest stod i forretningen, der foruden mælkeprodukter også solgte honningbrød, honningkager, hvidtøl, solgryn, cornflakes, guld Korn, samt slik, småkager og is fra Kronborg Isfabrik.



I perioden 1957 til 1968 dreve ægteparret Rudbeck mælkeudsalg fra denne forretning på Rørtangvej nr. 1 (nu Klostermosevej 1). Foto fra slutningen af 1950'erne.



Mælkehandler Andreas Rudbeck drev mælkeudsalg i Skotterup i perioden 1944 til 1968.

Andreas Rudbeck sørgede også selv for udbringning af mælk. Det besørgede han indtil helbredet i midten af 60'erne forhindrede ham i at fortsætte. Mælkeruten blev derefter overtaget af Espergærde Mejeri. Ismejeriet eller mejerudsalget fortsatte frem til 1968, da bevillingen ophørte.



Mejeriejer Julius Petersen (1876-1935) havde fået sin mejeristuddannelse i 1901, hvorefter han var ansat på forslige mejerier rundt i Danmark. I 1918 købte han Hornbæk Mejeri, og i 1930 Mørdrup Mejeri, som han ejede til 1934.

Hornbæk

Hornbæk fik i 1918 et fællesmejeri – "Hornbæk Mejeri" – der omkring 1930 havde 9 leverandører med i alt 110 køer. Den årlige indvejning var i 1930 360.000 liter mælk. Foruden mælk produceredes der smør og iscreme – og hele produktionen blev solgt lokalt i byen. Foruden ejeren, der fra 1929 hed Christian Larsen (f. 1896) var der dengang ansat 2 ekspe-ditricer, 2 bude og 4 kuske.

I Hornbæk etableredes desuden i 1923 en virksomhed med navnet "Hornbæk Mælkeforsyning". Mejeriet havde egne leverandører – omkring 1930 4 leverandører med i alt 26 køer. Det gav en årlig indvej-



Hornbæk Mælkeforsyning var et fællesmejeri, der blev oprettet i 1923. Foto fra ca 1930.



Marius Olsen (f. 1895) blev udlært mejerist i 1914, hvorefter han bl.a. var mejerist i Skærød og Borup. I 1930 købte han Hornbæk Mælkeforsyning.



Christian Larsen (f. 1896) var udlært mejerist og ejede i perioden 1923-29 Køge Mælkeforsyning. I 1929 overtog han Hornbæk Mejeri.

ning på 210.000 liter mælk. Al mælken blev solgt som mælk til lokale kunder. Der blev hverken produceret smør eller ost. Netop i 1930 købtes mejeriet af Marius Olsen, der før da havde været mejerist på flere nordsjællandske mejerier.

I 1943 overtoges mejeriet af Harald Kristensen (f. 1907), der drev dette frem til 1960, da Hans Madsen købte dette. På den tid var der 15 leverandører og der indvejedes årligt ca. 1 mio. liter mælk. Allerede i 1956 havde Hornbæk Mælkeforsyning overtaget driften af Havreholm Mejeri, men dette fortsatte dog kun til 1967, da Havreholm endeligt nedlagdes. I 1963 sammenlagdes Hornbæk og Hellebæk Mejerier.

Hellebæk

Hellebæk Privatmejeri (oprindeligt kaldet Hellebækgaards Mejeri) havde til

huse på Bøsemagergade. Else Trolle Petersen har fortalt om hvorledes det foregik, da hendes forældre omkring århundredeskiftet havde forpagtet mejeriet:

Fra vor tidligste barndom måtte vi ungerende med mælk rundt omkring til "københavnerne". Om sommeren var der ekstra travlt og det kunne være en lang tur for en lille pige at blive sendt op til frk Thomsen i skoven med et par dl. fløde.

Mælken hentede vi hver aften oppe på Hellebæk Avlsgaard. Derefter kom den i centrifuge og blev drejet rundt ved håndkraft i en bestemt fart. Først blev det til fløde og skummetmælk. Så blev farten øget og så blev det til piskefløde. Det var ikke altid mælken blev solgt. Så lavede vi kærnemælk og smør. Især smørret var meget efterspurgt. Det blev også til kommenoste - dog mest til hjemmebrug. En specialitet var kogt fløde. Efter kogningen blev det pi-

Mælkejuger-nes udvikling fra 1860'erne, hvor de var fremstillet af træ og så til omkring 1930, var præget af ønsket om at de skulle være lette at rengøre. Denne model fra 1930 har derfor ingen hjørner, hvor snavs og urenheder kunne gemme sig. Mælkejugerne var nu fremstillet af aluminium.



Hellebæk Mejeri i Bøsemagergade blev oprettet af Hellebækgaard i 1875. Foto fra ca 1960.

sket lidt og anbragt i store lerbade. Når det havde stået noget blev der et tykt skind. Når konerne fra Klædefabrikken skulle have noget godt, var det altid denne specielle fløde de ville have.

Vi havde to vogne med heste til at køre med mælk. Den ene kørte til Aalsgaard, den anden til Helsingør.

Senere havde mejeriet ingen faste leverandører – i stedet blev der indkøbt ca. 300.000 liter mælk om året til viderebehandling på mejeriet. I starten af 60'erne havde virksomheden, foruden ejeren Gustav Jensen (f. 1913) i alt 4 ufaglærte medarbejdere. Salget af mælken foregik fra hhv. to udsalg i området, dels fra to salgsvogne.

Mælkeudsalg på Nordkysten

Som allerede nævnt var der adskillige ismejerier og mælkeudsalg i de bymæssige

bebyggelser – også på Nordkysten. Indtil 1968 var det nemlig ikke muligt for almindelige købmænd eller supermarkeder at sælge mælkeprodukter. Derfor kunne man endnu på den tid se en rubrik i vejviseren med benævnelsen "Mælkeudsalg". På Nordkysten kan nævnes K. Henriksen, Tennisvej 26, Hornbæk; E. Jacobsen, Ole Piis Vej 5, Hornbæk; P. Sørensen, Mælkevej 2, Saunte; H. Kristensen, Strandvejen 355, Hornbæk og M. Mørk, Apperupvej 45, Apperup.

Familierne Peetz og Vilholm

To familier prægede mejeridriften i det lokale område.

Som nævnt hed ejeren af Tikøb Mejeri indtil 1920, Carl Peetz. Han overtog derpå Fredensborg Fællesmejeri, men allerede i 1923 kom han til Helsingør og overtog dér Helsingør Mælkeforsyning. Også hans sønner, Verner og Helge Peetz, var udlærte mejerister og blev engageret i faderens virksomhed i Helsingør - en virksomhed de senere overtog sammen



og drev frem til 1967.

Familien Vilholm havde flere mejerier i området. Regner Vilholm (f. 1893) var bestyrer af Hørsholm Mælkekompagni fra 1924. Broderen Gunnar Vilholm (1902-1980) blev bestyrer af Helsingør Mælke-Compagni i 1928 og overtog det i 1931. Virksomheden lå oprindeligt på Trækbanen, men flyttede til Stengade 15, hvor Klostermosegaard Mejeri oprindeligt havde haft til huse. Mejeriet blev omkring 1970 solgt til Nordsjællands Mejeri. Derudover havde Gunnar Vilholm også Krogerup Mejeri. En tredje broder, Hans Vilholm (f. 1908) ejede som nævnt Espergærde Mejeri, og var medejer af både Krogerup Mejeri og Helsingør Mælke-Compagni. Gunnar Vilholms to børn, hhv. Kaj Vilholm og Karen g. Sørensen, fortsatte i branchen. Kaj Vilholm (f. 1934) blev oprindelig salgsdirektør i Nordsjæl-

Mejeriejer F. Olsen (f. 1856) var født i Helsingør og havde lært mejeribrug på Dalsborg ved Snekkersten. Efterfølgende arbejdede han på mejeriet på Kronborg Ladegaard, hvorefter han i 1890 startede sin forretning "F.Olsens Mejeri" på Sct. Annagade 38 i Helsingør. Mejeriet eksisterede endnu i 1918.





Helsingør Mælkeforsyning blev oprettet i 1895 af mejerist Jens Jørgen Olsen og lå i Sct. Olaigade 39-41. Omkring år 1900 var ejeren af mejeriet Erik Christensen. Familien Peetz drev mejeriet i perioden 1923 til 1967, da mejeriet lukkede. Bygningen blev derefter overtaget af Krygers Boligmontering.

lands Mejeri, men startede senere egen oste-en-gros firma i Hillerød. Søsteren Karen Vilholm ejede i en lang årrække forretningen "Marginal" i Bramstræde i Helsingør.

gør Dagblad, 1929

G. Ellbrecht (red.): Dansk Mejeristat, skriftrække II, 1931

H.M. Jensen (red.): Dansk Mejeribrug, bd 2., 1963

Kresten Tommerup: Mosebyen, 1987

Interview med Eva Olsen, Mørdrup mejeri, august 1996

Ruth Jensen: Havreholm havde det hele (Helsingør Kommunes Museers Årbog, 1997)

Erik Trolle: Mit Hellebæk (Folk og Minder fra Nordsjælland, 1999)

Materiale og oplysninger fra Kirsten Rudbeck, Dalsborg, 2000

Interview med Frede Max Andersen, Tibberup, maj 2008

Materiale og fotos i Kjeld Damgaards Arkiv.

Kilder:

Hans Appel (red.): Danske Mejerier, bd. 1, 1915

Christian Hansen: Da Mejerierne kom, Helsingør

Brændepladsen i Espergærde

af Kjeld Damgaard

Den strand, som vi i dag kender som Kirkestranden har naturligvis ikke altid heddet sådan. Før Egebæksvang Kirke blev bygget i 1897/98 blev pladsen kaldt "Brændepladsen". Det skyldtes jo, at arealet fra gammel tid hørte under skovvæsenet, ligesom det areal, hvorpå kirken og kirkegården er beliggende. Arealet hørte derfor oprindeligt naturligt sammen med Egebæksvang Skov - og det var herfra at brændet til brændepladsen oprindeligt kom.

Fiskerne i Espergærde havde omkring 1860 fået tilsagn om at de måtte anvende Brændepladsen til stejleplads. Dengang var pladsen større, gik næsten helt hen til den nuværende Havnevej. Tilladelsen til fiskerne indikerer, at Skovvæsenet på det tidspunkt var ophørt med at anvende stedet til brænde i større stil.

I 1905 var antallet af landliggere i Espergærde steget eksplosivt og de faste landliggere begyndte at fatte interesse for at bevare og forskønne området. I den forbindelse indsendte et antal sommerbeboere i Espergærde en anmodning til "Den danske Turist-Forening", om at medvirke til at ryddeligøre og bevare den såkaldte "Brændeplads" i Esper-

gærde. Foreningen fandt at det var en glimrende idé og fremsendte forslaget med anbefaling til Landbrugsministeriet (hvorunder forstvæsenet sorterede).

Landbrugsministeriet svarede at heri kunne man principielt være enige og at man ville lade opsætte en tavle, der forbød naboer og andre at smide affald, tørre tøj, grave sand, opsætte telte eller bade på eller ved arealet.

Ministeriet ville dog ikke fratage fiskerne deres tilladelse til at tørre garn på pladsen, ligesom ministeriet heller ikke ville ophæve de tidligere givne tilladelser til at hente tang på stranden. Tilkørsel til stranden måtte dog kun finde sted langs det allerede eksisterende vejspor i pladsens sydlige ende.

Dermed var pladsen reddet fra bebyggelse - troede man. Imidlertid var der andre kræfter, der arbejdede på at udnytte pladsen. Det var Egebæksvang Menighedsråd, der i 1921 ansøgte ministeriet om tilladelse til at lade pladsen bebygge med en præstegård.

Men nu protesterede både fiskerne, som jo ville miste deres garntørningsplads, og flere sommerbeboere og ministeriet afviste da også planen.



Endnu i midten af 1950'erne kunne man opleve dette syn på Kirkestranden: Fiskere, der var i gang med at hænge garn til tørre på stejlerne.

Senere byggede fiskerne et par garn-skure i sydenden af pladsen, og i 1961 byggedes en pumpestation til renseanlægget på samme sted.

Alt i alt var de to stejlepladser hhv. nord og syd for havnen allerede i 1908 blevet for små til at rumme fiskernes garn. Især de store bundgarn fyldte meget, og derfor lejede fiskerne et areal helt oppe ved Mørdrup til dette formål. Arealet er i dag bebygget med en del af Espergærde Centret - men forklarer hvorfor der her indtil starten af 1960'erne lå en vej med navnet Stejlevej.

Pladsen anvendes i dag til rekreative formål - badning er nemlig atter blevet tilladt efter at forureningen af vandet ud for pladsen er aftaget væsentligt. Dette skyldes at stort set al spildevand i dag renses inden udledningen i Øresund.

Hvert år afholdes et stort arrangement på pladsen. Det er "Borger- og Grundejerforeningen", der siden 1962 afvikler Sankt Hans bål på arealet. Arrangementet tiltrækker sædvanligvis 2.-4.000 mennesker - og er dermed et af Espergærdes største enkeltarrangementer.

Jubilæumsarrangementet blev et stort tilløbsstykke

Som det vil være de fleste af dette blads læsere bekendt, fejrede Historisk Forening sit 50 års jubilæum den 26. januar. Det blev et tilløbsstykke af de helt store. Rigtig mange mennesker ønskede at sige tillykke til foreningen, så bibliotekets store sal var nærmest fyldt med glade gratulanter denne dag.

Blandt talerne denne dag, var naturligvis formanden, Preben Poulsen, men selveste borgmester Per Tærstøl var såmænd også kommet for at sige tillykke. Desuden holdt museumsinspektør Anne Majken Snerup Rud en tale i dagens anledning, ligesom foreningens tidligere formand, Holger Dahl ønskede at markere dagen med en tale.

Samme Holger Dahl blev i øvrigt udnævnt til æresmedlem af foreningen. Det er kun anden gang i foreningens historie det er sket. Første æresmedlem er Christian Sørensen.

Historisk Forening markerede derudover sin 50 års dag med udgivelsen af en jubilæumsbog. Det er lokalhistoriker Kjeld Damgaard, der har skrevet bogen "Tikøb - Danmarks største sognekommune". En del medlemmer har forudbestilt bogen til en meget fordelagtig medlemspris, og de fik den udleveret ved et mindre arrangement på Espergærde Bibliotek den 29. april - samtidig med genindvielsen af biblioteket. Endnu findes et restlager til den lave medlemspris.





Glimt fra jubilæumsarrangementet i januar 2008. Øverst fra venstre ses borgmester Per Tærsebøl, museumsinspektør Anne Majken Snerup Rud fra Flynderupgaard Museet samt tidligere formand for Historisk Forening, Holger Dahl.



Til venstre ses to glimt af de mange mennesker, der var forsamlet for at fejre begivenheden.

På modsatte side ses den nuværende formand, Preben Poulsen, under sin festtale, der indledte arrangementet.

Møder og arrangementer

SØNDAG D. 31. AUGUST 2008:

TIRSDAG D. 23. SEPTEMBER 2008

Mørdrup Strandvang

Byvandringen starter på Stokholmsvej ud for Espergærde Skole. Her vil lokalhistoriker **Kjeld Damgaard** guide deltagerne rundt i det område, som oprindeligt udgjorde Mørdrup Strandvang.

Turen vil således foregå i området både syd og nord for Stokholmsvej, men alene i det område, der ligger øst for Kystbanen. Turen er gratis for medlemmer af Historisk Forening, medens ikke-medlemmer må erlægge 20,- kr pro persona.

TID OG STED: Søndag den 31. august kl 14.00 på Stokholmsvej ud for Espergærde Skole.



På byvandringen vil der bl.a. blive fortalt om forfatteren Martin Andersen Nexø, der boede i dette hus på Stokholmsvej. (Foto ca 1908)

Oplev det gamle Espergærde

Under titlen "En Kystbanepiges erindringer" har **Birgit Gents**, der er opvokset i det lille ledvogterhus lige nord for Espergærde Station, udgivet sine erindringer. Hun startede bl. a som kontorelev på Espergærde Station. Birgit Gents vil denne aften fortælle om sin barndom og ungdom i et Espergærde, der var ganske anderledes end det nuværende Espergærde.

TID OG STED: tirsdag den 23. september 2008, kl. 19.15 på Espergærde Bibliotek.

TIRSDAG D. 28. OKTOBER 2008:

Helsingør Værft

Steen Johansen, der har været ansat på Helsingør Skibsværft og været medlem af Helsingør Byråd kommer og fortæller om Værftet og sin tid der.

TID OG STED: tirsdag den 28. Oktober 2008, kl. 19.15 på Espergærde Bibliotek.

TIRSDAG D. 18. NOVEMBER 2008: TIRSDAG D. 27. JANUAR 2009:

Tabet af Skåne, Halland og Blekinge

Efter sidste år succes med **Dora Jarnbjer** som foredragsholder, har vi i 350-året for afståelsen af Skåne, Halland og Blekinge til svenskerne, bedt Dora Jarnbjer om at komme og fortælle os om: De skånske krige, Freden i Roskilde og Skåne som svensk.

TID OG STED: tirsdag den 18. november 2008 Kl. 19.15 på Espergærde Bibliotek.

TIRSDAG D. 16. DECEMBER 2008:

Julehygge-aften med historisk quiz

I denne måned er der tradition for, at vi afvikler vort julehyggemøde med æbleskiver og solbærrøm. Aftenens program vil traditionen tro omfatte julesalmer og –sange, lidt kulturelt og den populære historiske quiz under **Kjeld Damgaards** ledelse.

TID OG STED: tirsdag den 16. december 2008, kl 19.15 på Espergærde Bibliotek.

Historien om Esrum Kanal

Skovrider **Lars Toksvig**, der bl. a. har siddet i Styregruppen for pilotprojektet "Nationalpark Kongernes Nordsjælland", vil denne aften komme og fortælle os historien om Esrum Kanal. Det er historien om, hvordan København i 1800-tallet i stor stil blev opvarmet med brænde fra Gribskov.

TID OG STED: tirsdag den 27. januar 2009, kl 19.15 på Espergærde Bibliotek.

Udtilling om Tikøb Kommune

Ved havnefesten på Snekkersten Havn er temaet for årets udstilling i år lidt anderledes end sædvanligt. I stedet for de sædvanlige "Mennesker og Huse" udstillinger drejer årets udstilling sig om Tikøb Kommune og dens virke fra 1842 til 1970. Bl.a. er der billeder af lokale sognerådsmedlemmer, beskrivelse af brandvæsenets udvikling og af andre kommunale tiltag i gennem tiderne.

Udstillingen er gratis og åben for i dagene lørdag d. 9. august kl 14-24 og søndag d. 10. august kl 10-20.

Glimt fra foreningens meget vellykkede Sydslesvigtur i april 2008: Øverst Dannevirke, nederst Dybbøl Mølle.



Historisk Forening for
Espergærde og Omegn

Årligt kontingent:

kr 125,- pr. medlem

kr 210,- for ægtepar/samboen

som indbetales på konto.nr.

1551-0006043151 i BG-Bank

Bestyrelse:

Formand: Preben Poulsen,
Dyremosevej 6, Tibberup, 3060
Espergærde, tlf. 49132354,
prebenpoulsen@mail.dk

Næst.fmd.: Nina Etting, Gl
Strandvej 406, Tibberup, 3060
Espergærde, tlf. 49132900.

Kasserer: Lars Vange, Søn-
dermarken 3, Mørdrup, 3060
Espergærde, tlf. 49131740,
lars.vange@webspeed.dk

Sekretær: Mads P. Vej-Hansen,
Fredensvej 71, Mørdrup, 3060
Espergærde, tlf. 49132467,
mads@vej-hansen.dk

Best.medl.: Ruth Sølvhøj, Mør-
drupvej 77 A, Mørdrup, 3060
Espergærde, Tlf. 49132115,
r.solvhoj@stofanet.dk

Suppl.: Kirsten Aagaard,
Vildrosevej 5, Mørdrup, 3060
Espergærde, tlf. 49131241,
paag@post.tele.dk

Suppl.: Bjørn Andersen, Lucer-
nemarken 10, Mørdrup, 3060
Espergærde, Tlf. 49131125

EGBÆKKEN

Udgives to gange årligt
som medlemsblad for
Historisk Forening.

Redaktion:

Ansvarsh.: Kjeld Damgaard,
Helgavej 8, Mørdrup, 3060
Espergærde, tlf. 49135297,
damgaard@tikobkommune.dk
Preben Poulsen,
prebenpoulsen@mail.dk

www.egebaekken.dk

Web-red.: Mads P. Vej-Hansen,
mads@vej-hansen.dk