



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>

SOLBJERG



DET DANSKE MÆLKE-COMPAGNI

1895-1970

**Aktieselskabet
Det Danske Mælke-Compagni
har i anledning af 75-årsdagen
for selskabets oprettelse
udgivet dette skrift, som
i tekst og billeder
redegør for oprindelsen til
navnet Solbjerg,
hovedstadens mælkeforsyning
i ældre tid
og udviklingen indenfor
Det Danske Mælke-Compagni
1895–1970**

Mogens Lebech

SOLBJERG

1895-1970

AKTIESELSKABET

DET DANSKE MÆLKE-COMPAGNI

København 1970

**Skriften er Helvetica,
klicheerne er fremstillet af Middelboe.
Papiret er matkrideret kunsttryk.
Gornitzka har indbundet bogen
og den er trykt af Thejls.**

Indhold

Solbjerg	7	Mælkens ankomst	92
Mejeribrug i ældre tid	12	Behandlingssalen	93
Det første stormejeri	14	Fremstilling af smør og kærne- mælk	95
Hollænderierne	19	Skylleri og tappehal	96
Herregårdsmejeri 1770	24	Flere kategorier medarbejdere ...	99
Hovedstadens mælkeforsyning ...	27	Datterselskaber	101
Valbygårds mejeri	42	Husmødrenes mejeriuge	102
Bøttemejeri og ismejeri	44	Reklamefremstød	104
Koldtvandsmejerier	44	Drik sol – drik mælk!	106
Smørkærnerne	47	Den gyldne kapsel	107
Mejersken fremfor alle	48	Stormejeriernes fællesreklame ...	108
Den første danske centrifuge ...	50	De første 50 år	111
Mælkeforpagtere	52	Pasteurisering og homogenisering	113
Det malkefedede kvæg	54	Flaskevask	114
Solbjergnavnet genopstår	55	Mælketanke i tappehallen –	
Hovedstadens mælkeforsyning år 1900	56	Eksportfløde	116
Kjøbenhavns Mælkeforsyning ...	58	Kantine og kuskestue	119
Nye figurer i Københavns gadeliv .	66	Ny skyllehal og kølecentral	121
Det første Solbjerg Mejeri	67	Trækvogne afløses af trucks ...	122
Kjøbenhavns Mælkeforsyning ...	68	Det kritiske laboratorium	125
Filtreringslokale 1897	68	Bilerne efter krigen	126
Pasteuriseringslokale 1897	69	Nye kontorforhold	129
Tappelokale og kærnesal 1897 ...	70	Første levering pr. tank 1954	130
Mælkedrengenes hårde tårn	72	De sidste heste	132
Bedre end Børnemælk	74	Samarbejdsudvalget	134
Malkemaskiner	75	Jubilarklubben og Fællesklubben .	135
A/S Det danske Mælke-Compagni	76	Fester og mælk i Tivoli	137
Casse tegnede selv mejeriet	77	Den nyeste afhentningsmåde ...	139
Det Danske Mælke-Compagni 1915	80	Yoghurt og iscreme	140
DMC's vogne parat til udrykning ..	84	Nordsjællands Mejeri	142
Den første bil	86	Skiftende centrifuger	146
Mælkedrengs møde med		Skiftende kærnetyper	148
Christian X	87	Engangsemballagen	150
Fra Solbjerg til Solbjerg	88	De sidste 25 år – og fremefter ...	152
Solbjerg i fugleperspektiv	89	Bestyrelse, direktion og revision	
Det nye Solbjerg Mejeri	90	1895–1970	154

Solbjerg

Der er få danske stednavne, der kendes i skreven form så langt tilbage som Solbjerg, den gamle betegnelse på Frederiksberg bakke, eller rettere det anselige bakkedrag, som Roskildevej fører op over, på det højeste punkt passerende Frederiksberg slot, til den side faldende stejlt mod Frederiksberg have, til den anden side bredende sig som et højdeplateau, beslaglagt af Søndermarken, skrånende mere blideligt imod Valby og Valby bakke. Valbybjerg var et andet navn på Solbjerg.

Bjerg og bakke, eller rettere bakkedrag, er hertilands fra gammel tid identiske begreber.

Solbjerg tegnede sin kuplede silhuet mod horisonten, lige meget om man så det inde fra hovedstaden, eller man kom dragende mod denne, synligt på lang afstand i det engang så åbne land. Kun i de sidste to hundrede år søgte trafikken op over det. Tidligere drejede den af, og vejene førte uden om det, enten over Valby mod syd eller gennem landsbyen, der havde navn efter det, ved foden af den stejle nordskråning. Og Solbjerg synede mere i landskabet end Bispebjerg.

»Der lå to høje bakker, eller som de i gamle dage kaldtes bjerge, hvor Østsjællands kyst og Amager med kun en lille ø imellem sig kommer hinanden ganske nær. De to bjerge var de første,

der havde stukket hovederne op, da denne del af Danmark dukkede frem af havet. Senere lå de med sig jord, åer og småsøer mellem sig og holdt vagt ud mod Øresund og Kalvebodstrand«.

Det er historikeren Troels Lund, der skriver således i sit åndshistoriske værk: Bakkehus og Solbjerg, fuldt fortrolig med begge lokaliteter fra sine årlige sommerophold i det førstnævnte. Men Solbjerg var et ældre navn end Bispebjerg, stammende fra hedenskabets tider. »Det kaldtes Solbjerg fra den tid, da man dyrkede Solen her, og Solgudens alter og helligdom stod oppe på dets top«.

Hvordan det nu forholder sig, så fortalte Cæsar, at germanerne halvhundrede år før Kristus, ikke havde andre guder end solen, ilden og månen, der øjensynlig var til menneskenes gavn, og om soldyrkelsen i Sjælland nogle hundrede år før, vidner den kendte hestetrukne bronzesol fra Trundholm mose, ikke noget personificeret guddomsbillede, men selve solskiven sat på hjul. Der er dem, der vil mene, at den skik at stå op for at se solen danse på påske- eller pinsemorgen er en fortsat soldyrkelse, altså også pinsekøbenhavnernes valfart til Frederiksberg, nej, Solbjerg bakke.

At navnet Solbjerg minder om ældre tiders soltilbedelse er dog sikkert nok, ligesom navnet Bispebjerg minder om

pavedømmets tid, ja, måske om den samme biskop, der er skyld i, at navnet Solbjerg blev ført i pennen, eller rettere prentet med gåsefjeren, for snart 800 år siden, i dokumenter, der er bevaret den dag i dag. De er ikke udstedt herhjemme, men af paven i Rom, blevet til på hans befaling i det pavelige kancelli og naturligvis udfærdiget på det gejstlige sprog latin. Det vil sige med undtagelse af de danske stednavne.

De tager sig så mærkeligt ud midt i det fremmede, for almindelige mennesker uforståelige sprog, dog også fordi de i sig selv har andre former end dem, der kendes nutildags, ikke allesammen lette at genkende: Hafn, Oterslef, Serslef, Solbiergh, Huanlosæ, Wigislef, Walbu, Brunshoga, Imbrethorp, altså i nutidig stavemåde (København, Utterslev, Serislev (nu forsvundet, mindet i gadenavn på Østerbro), Solbjerg, Vanløse, Vigerslev, Valby, Brønshøj, Emdrup.

Desværre er det ikke til at læse navnene på gengivelsen af det slidte pavebrev på modstående side dateret 21 oktober 1186. Under dokumentet hænger det pavelige metalsegl, der beviste ægtheden af den pavelige bulle, kaldt således efter netop seglet.

Pavebullen af 1186 var den hellige faders første stadfæstelse på det anselige jordegods, ærkebiskop Absalon havde skænket Roskilde bispestol, som han selv tidligere havde beklædt, og han på sin side havde modtaget som gave af kong Valdemar den Store til tak for, at han havde reddet kongens liv under blodgildet i Roskilde domkirke.

Det var i sandhed en kongelig gave, Roskilde domkirke på den måde fik. Først og fremmest omfattede den, som det vil forstås af de foran opregnede

navne, det område, der nu ligger indenfor Københavns kommunegrænse, herunder også enklaven Frederiksberg, dengang Solbjerg. Men hertil kom en del jordegods i Havns nærmere naboskab, Gefnetofte (Gentofte), Myrthoga (Mørkhøj), Barsuerthe (Bagsværd), Vigirum (Virum), Husfrecop (Høsterkøb), Hawerti (Hvidovre – Rødovre), Burgbu (Borgby på Amager), Niartherum (Nærum), samtlige med hele deres tilliggende, så det kan godt være, det drejede sig om flere landsbyer end de nævnte. Det kan konstateres ved hjælp af Roskildebispens jordebog fra omtrent 1370, der opregner samtlige stiftets ejendomme, såvel som deres brugere, det være sig af hovedgårde, bøndergårde eller mindre ejendomme, også dem i Solbyerge, som navnet her staves, uden man skal regne med, at det blev udtalt anderledes end de 100 år før i tiden. Jordebogen indeholdt også en liste over samtlige grunde i selve Københavns by. Man regner med, den blev optaget, for at få hold på tilstanden, efter at Lybækkerne et par år før, i 1368, havde erobret byen, og velsagtens plyndret og brændt den. I hvert fald var borgen blevet ødelagt i bund og grund, den borg, Absalon havde bygget ved Havn, ligesom han havde lagt den første fæstningsvold omkring selve staden, som skærmet af disse forsvarsværker og takket være den gode beliggenhed voksede op til en havne- og handelsby af større betydning. Men derved var den ikke blot blevet konkurrent til hansestæderne, især dem ved Østersøen, men også de skiftende danske konger så med skinsyge på Roskildebispens herredømme over den vigtige stad, ja, Valdemar Atterdag havde haft den i sin magt adskillige år ved sin død 1375, da



datteren dronning Margrethe gav den tilbage til sin nære ven Roskildebispen. Men først fra 1443 kom den varigt i kronens besiddelse som rigets hovedstad og kongelig hovedresidens, uanset at der fra bispedømmets side med mellemrum blev rejst krav om dens tilbagegivelse helt indtil reformationen satte endeligt punktum i sagen om »Københavns stad og slot, birket og Amager«.

Birket var landdistriktet umiddelbart ved byen, der fra Arilds tid havde været knyttet til slottet, og som nu stod indskrevet i Københavns lens jordebog, som i det ældste eksemplar af sådanne fra 1492, nemlig landsbyerne Særsløff, Soelbiergh, Vigitzløff og Valdby, stavemåden ikke meget afvigende fra den i pavebrevet 1186, og desuden gården Nyby, på Solbjerg mark, anført allerede

i Roskildebispens jordebog, dengang som nylig bygget torp, en landsby på tre gårde.

Disse byer hørte alle under Københavns birk, et nødvendigt tilbehør til dette, ligesom ethvert andet herresæde havde sit, slottene i købstæderne og herregårdene rundt om i landet. Hovbøndernes arbejdspligt var en forudsætning for enhver hovedgårdsbedrift, og beboerne indenfor dette område, »de daglige trælle«, som man kaldte dem, var også i den forstand undergivet jorddrottens herredømme, at de var underdraget den sædvanlige retspleje og ikke skulle tiltales på herredstinget men svare for deres forseelser til et birketing, en privat domstol, hvor herremanden skulle skikke lov og ret som kongen på herredstinget.

Når navnet Solbjerg er sat i forbindelse med en kendt historisk begivenhed, skyldes det netop byens beliggenhed i Københavns Birk. Mange vil vel huske beretningen om den kongelige høvedsmand på Københavns Slot, den adelige Torben Oxe, der blev beskyldt for at have ombragt kong Christiern IIs elskede Dyveke, den unge hollænderinde han ikke havde villet svigte trods henstillinger fra kejserhoffet i Wien, dengang kongen stod for at skulle ægte Karl Vs barnebarn, prinsesse Isabella, her i landet kaldt Elisabeth.

Rygtet gik i København, at Dyveke døde, da hun havde spist af en kurv kirsebær, den galante slotsherre havde sendt hende, åbenbart forgiftede! Og det hed sig også, at han havde optrådt som kongens medbejler. Christiern II rugede en tid lang over sin vrede, der først brød løs, efter at slotsherren under et drikkelag på slottet halvvejs skæmtsomt havde indrømmet, at han

havde søgt Dyvekes gunst, dog forgæves. Men det var slemt nok! Selv om rigsråderne ikke ville dømme ham, hverken for det ubeviste giftmord eller besmittelse af den kongelige seng – forholdet mellem kongen og Dyveke var jo ikke legalt.

Men Christiern II svor, at havde Torben nok så mange frænder og venner i rigsrådet, ja, var hans hals så tyk som en tyrs, skulle han dog komme af med hovedet.

Kongen bestilte så »12 bønder af Solbjerg og næste omliggende byer«, som Huitfeldt skriver, og lod formere en ret foran Københavns slotsport mellem fire spyd, der skulle forestille de fire tingstokke, siger en anden historiker. Det hele lyder, som var det noget usædvanligt, men i virkeligheden var det nok slottets birketing, der blev etableret på sædvanlig vis. Og efter at have hørt de fremsatte beskyldninger samt velsagens også vidnesbyrd, der bekræftede dem, afsagde det udmeldte 12 mands nævn en kendelse efter kongens hu: »Vi dømme ham ikke, mens hans gerninger dømmer ham«, en gængs domsformulering, der havde kostet så mange mand halsen. I virkeligheden var Torben Okse dømt i kongens nåde og unåde, som man også sagde. Men der var ingen nåde at finde hos den hævnlystne monark, heller ikke selv om rigsråderne og den pavelige gesandt bad om den, ja, dronningen med sine damer gjorde knæfald for sin kongelige, ubønhørlige husbond. Således som det er vist på et mere end 200 år yngre billede af den dramatiske begivenhed. Henrettelsen skete dog ikke, som det viser, på et skafot foran Københavns slot. Nej, slotsherren blev ført over Højbro og op ad Købmagergade til et min-

dre fornemt rettersted på Rosengaarden, hvor også byens utugtige piger holdt til, om det nu var for at føje spot til skade.

Retten var sket fyldest i hvert fald. Om måske ikke på helt normal vis. Og dog? Ganske vist var det reglen, at lovbrydere kun måtte dømmes af deres jævnbyrdige. Men da Torben Okses standsfæller ikke ville domfælde ham, fandt Christiern II på at udpege andre ligestillede. Som høvedsmand var Torben jo i Kongens tjeneste og ville i hvert fald efter middelalderlig regnemåde kunne regnes til hans familia, som det hed på latin, og som omfattede alle inden for birket fra den højeste til den laveste tjener. Også gården eller slottet hørte ind under dettes område. Og på den vis var rettergangen altså legal. Det er en forklaring på processen, der kan føjes

til de mange, der hidtil er fremsat. Måske den mest fuldstændige.

Henrettelsen af Torben Okse var et af de talrige angrebepunkter i den lange række beskyldninger, der siden blev rettet mod Christiern II. Ingen tænkte på at anklage bønderne fra Solbjerg og de andre byer i birket. En af dem levede endnu halvhundrede år senere under Frederik II, da han tit kom agende med sin bondevogn til Københavns slot og altid blev vel modtaget, ja, Christian III havde bevilget ham en pension. Måske fordi han bragte vand til slottet.

Solbjergs eksistens som bondeby nærmede sig ellers på det tidspunkt sin afslutning. Anledningen var for så vidt, som det videre skal fortælles, en af Christiern II's mere positive foranstaltninger, indkaldelsen af hollænderne på Amager.





Mejeribrug i ældre tid

Man kender ikke meget til middelalderens mejeribrug her i landet, og det hørte på ingen måde til landets hovederhverv. De få synlige vidnesbyrd fra

datiden må man søge på kalkmalerierne i et par af landets kirker, således den i Tuse i Holbæk amt, hvor man ser en kvinde håndtere en smørkærne, en stampekærne af den type, der blev anvendt endnu ned i indeværende århun-

drede, ja, opnåede at blive drevet ikke alene ved hestekraft, men også ved maskinkraft, dampkraft. Kvinden i Tuse kirke er nu heller ikke ene om arbejdet. Hun assisteres af et par uhyggelige hornede væsener, udstyret med hele middelalderens groteske fantasi, veritable djævle, som ikke ville være hyggeligt selskab i evigheden, hvis hun havde givet sin sjæl i bytte for deres hjælp til det ofte drillende arbejde. Eller er det tværtimod drilledjævle, som hindrer hende i at udføre det? Ligesom på et billede i Tirsted kirke, hvor djævelen har en spand til at have smørret i!

Et sted i Danmark var mejeribruget kommet i god gænge, allerede i middelalderens slutning, nemlig på det flade og fede Ejland Amager, der i mere end een henseende kom til at fortjene navnet Københavns spisekammer, og det takket være den hollandske koloni på øen, etableret af Christiern II på Sigbrits tilskyndelse. Hendes landsmænd skulle indkaldes på grund af deres »forfarenhed« på forskellige landbrugsmæssige områder. De skulle forsyne hovedstaden med have- og køkkenurter og tillige lære de danske »at omgås med ost, smør, løg, rødder samt haver at anlægge og vildgåsefangst«. Det satte naturligvis ondt blod, at kongen overlod dem hele øen på nær Dragør, naturligvis især hos øens tidligere fæstebønder. Og da Christiern var fordrevet, og København havde overgivet sig til Frederik I, blev det da også bestemt, at øen skulle gives tilbage til de tidligere beboere og de fremmede sendes hjem igen, et påbud, som imidlertid blev modificeret derhen, at hollænderne måtte nøjes med Store Magleby, skønt de med tiden satte deres præg på også de andre »danske byer« på Amager.



Eftertiden så mere anerkendende på Christiern IIs handlemåde. I sin »Danmarckis oc Norgis Fructbar Herlighed« udgivet 1656, priser den københavnske byskriver Arent Berntsen Bergen øen og dens indbyggere i høje toner: »Dette Amager er it megit fructbar og feet Land og gifver alle slags Sæd overflødig oc saa got oc fuldsomt, at det gjerne noget dyrere end andet Korn kiøbis . . .

Foruden den rette Aufl oc Korn-Sæd beflitte sig ogsaa disse Folck synderlig mere end andre disse Landis, Indvaanere, paa atskillig Gewext aff hvid Kaael, gule Rødder, Pastenacker, Roer oc andre deslige Fructer, af huilcke de oc udi stor Mengde, hver Torvfe-Dag, saavelsom andet paa Amager Torff indføre, og dermed for it billigt Værd, fast den gandske By Aaret igiennem bespiser, hvilcket for den gemene Almue, som icke paa en Tid deris Huse med

Forraad formaa at forsiune, icke er en ringe hielp oc undsaetning«.

Og videre staar der:

»Eng oc Græs gifver Landet oc meget rigeligen, saa deraf des Indvaanere meget skjønt Fæned af alle slags tillegge, opføde og underholde, synderlig Kiøer, aff hvilcke de sig en meget stor Forddel vide at gjøre, med det meget herlige Smør oc Melk de deraff tilveje bringe oc hver Torfvedag, som Onsdag oc Løfverdag udi stor Mengde til Kiøbenhavn indføre, oc på Amager Torff udselge«.

Og til sidst sammenfatningen af amagerens dyder:

»Med alle forbemælte Vare vide dette Folck saavel at omgaas, oc det saa reenligen, at det med Lyst er at fornemme, Holde dem oc selff udi gode oc reenlige Klæder, oc stetze forblifve ved deris gamle Hollandske Maneer oc Dract, oc derpaa ingen Forandring ville lide«.

Ja, hollænderne på Amager bevarede med trofasthed deres særpræg, både hvad angik klædedragt og sprog, gudstjeneste og retspleje. De havde jo blandt andre privilegier deres specielle retsforfatning.

På den tid Arent Berntsen gav sin rosende skildring af den hollandske koloni på Amager, var der blevet etableret en aflægger af den, en ny koloni – Ny-Amager eller Ny-Hollænderby, hvad den nu skiftevis blev kaldt, og som var trådt i stedet for det forsvundne Solbjerg!

Det første stormejeri

Det var den utroligt virksomme og initiativrige, men ikke altid omtænksomme og ialfald selvrådige Christian IV, som var årsag til nedlæggelsen af den gamle landsby. Det var sket samtidig med, at man begyndte at bygge den ny store

ladegård udenfor København, en avls-gård af større dimensioner, hvad allerede starten viste, tilhugningen af en kæmpebindingsværkslade, »et hundrede bindinger lang«, hver på henved tre alen, »og tredive alen bred«, med lofter, der kunne bære korn, og tillige af krybberne hvor kvæget kom til at stå, i det hele et stortilet kompleks med en grundmuret hovedbygning på tre stokværk, som kunne det være en herregård. Ja, i større format end denne, hvad besætningen angik. Wolf lovpriste 1654 den »mægtige og anselige grundmurede bygning med gemakker, kornhus, lade, lo, fæhuse og stalde, som sådan et sted bekvemme og nødvendige er. Man der med stor lyst kan se, hvor der nogle hundrede stude kan staldes, foruden køer, får og svin, der mangfoldig holdes oc tillægges kan«. »Tallid på køer og øxen paa ladgaarden skall uerre fuld 500, ty ted er vmuelig at parrid kan forthere 14 laas, yhuor lenge dy ochsaa skall staa. Dertilmed kan man altid, naar man uyll, bliffue aff med øxen huoss slachteren«, skrev Christian IV egenhændigt i 1623. Han blandede sig som sædvanligt i stort og småt, gjorde vrøvl, hvis det kvæg, der blev købt rundt i landet ikke var godt, og har sikkert selv dikteret eller konciperet instruksen for Rasmus Jensen, ansat som foged på ladegården i juni 1623, ligesom kongen selv fæstede »kuyndfolkene«, både mejersker og malkepiger, såvel som den pige, der skulle passe brændevinskedlen!

Også mejersken gav han egenhændigt besked, ja, der var vel egentlig to, både en tysk og en dansk, men den sidste skulle køre til torvs på torvedagene. Ingen skulle mere komme ind på ladegården for at købe mælk, smør og ost.

Den store stald skulle ikke blot rumme fedestude, tillige mælkerikøer. Også mejeriet var i større format, ikke blot oprettet til forsyning af hofhusholdningen, men også af hovedstadsbefolkningen, i virkeligheden den første »Københavns Mælkeforsyning«.

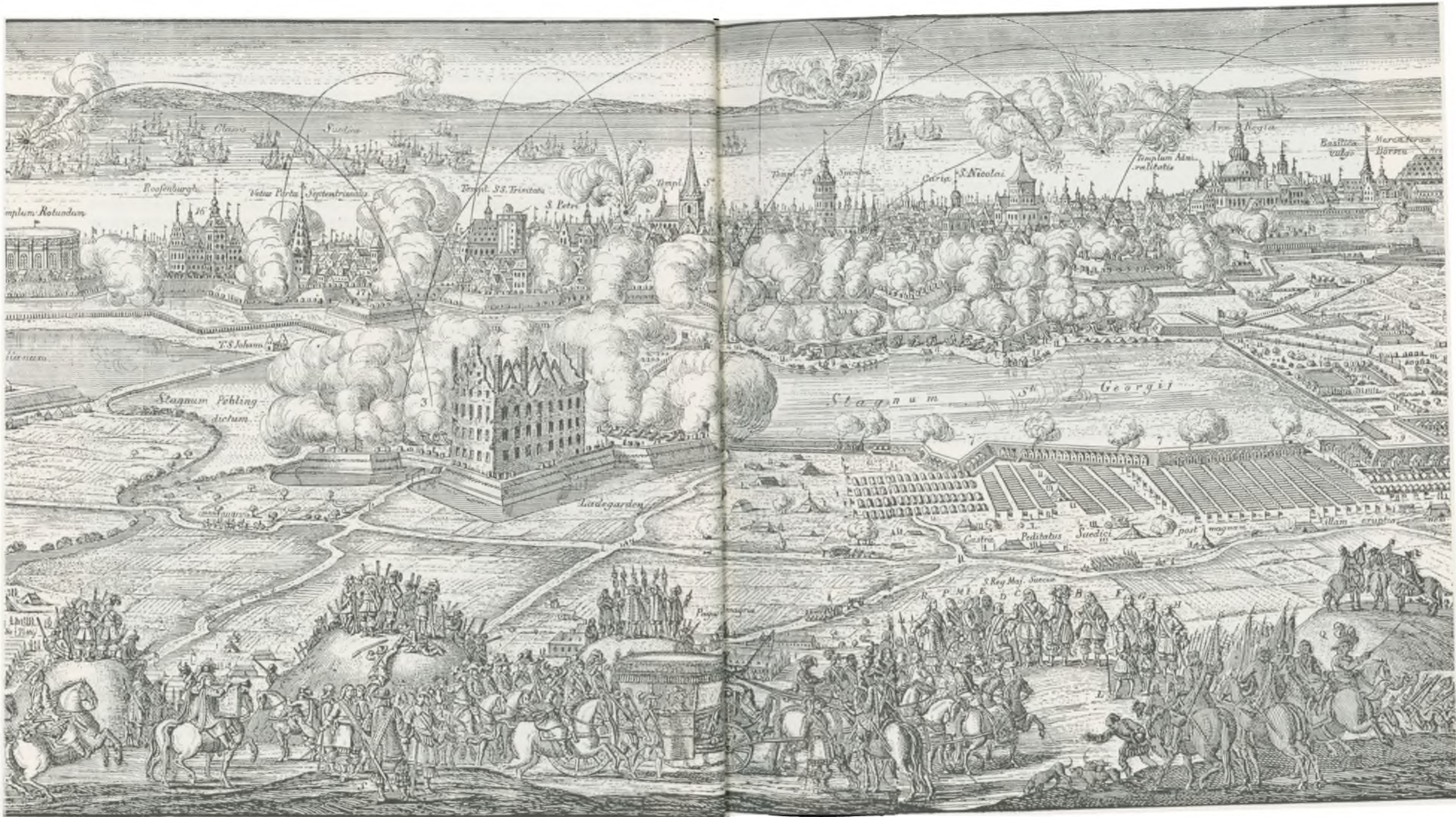
Det lyder også helt moderne, når der var indrettet et »vandværk« på ladegården. Det var ganske vist gået i stykker og skulle repareres af en tømmermand, og det skulle gøres til gavns, også hvad der skulle laves af kobber. Det skulle tillige kontrolleres, om vandet kunne »løbe rent af«. Men til den ny mælkestue skulle vandet ledes både direkte fra søen og gennem vandværket.

Det hele efter datidens forhold stort anlagte foretagende fik som andre af Christian IVs projekter ingen succes. Ellers var det nok ikke blevet forpagtet bort til Peder Svenske i året 1645. Han overtog både inventar og besætning for en årlig afgift på 2200 rigsdaler, mange penge i de dage, og drev markjordene ved kronens bønder i Københavns len. Området under ladegården var af betydelig størrelse, 870 hektarer eller 17-1800 tønder land, hele det nuværende Frederiksbergområde. Det omfattede ikke blot den gamle Solbjerg mark, også de jorder, der havde ligget under den ligeledes nedlagte Nyby ladegård og Sankt Jørgensgårds jorder, langs søen af samme navn, som kongen havde mageskiftet sig til.

Allerede før kongen i 1621 fik skøde på Sankt Jørgensgård, havde han truffet aftalen om bygningen af den store lade indenfor området, 140 alen lang skulle den være. Særlig solid blev den ikke, den blæste i hvert fald ned under en storm i 1628, »så meget kvæg omkom«. Allerede i 1620 havde kongen skrevet,

at der skulle »y forraad bygges thre wangehuss, som man y framtiden udi den ny Solbjergiss waang kan bruge«. Da var nedlæggelsen altså bestemt, og i februar året efter fik sognepræsten ved Frue Kirke erstatning for den tiende, han gik glip af. Men ellers forsvinder det gamle Solbjerg ganske stille ud af billedet, og selv navnet gik efterhånden i glemmebogen, vel også på grund af den nye ordning, der blev etableret i 1651, og som ganske vist medførte, at Solbjerg på sin vis genopstod, men ikke med sit gamle navn, derimod som foran nævnt kaldet enten Ny-Amager eller Ny-Hollænderby. Forpagtningen havde åbenbart heller ikke været en tilfredsstillende ordning, og tre år efter Christian IVs død i 1648 overlod tronfølgeren Frederik III den hele ladegårdsmark, ja også brugen af ladegården til 20 hollændere fra Amager, der skulle opbygge en by på lige så mange gårde, og nyde de samme privilegier som deres »forfædre« i Hollænderbyen på Amager mod en årlig afgift på 700 rigsdaler eller naturalydelse til hofholdningen, sat til en bestemt pris: en månedskalv skulle regnes for 4 rigsdaler, et lam for een, et pund smør for 9 skilling, en pot sød mælk for een skilling og en pot sur for det halve.

Byen, de byggede, kom til at ligge langs den senere Allegade, måske der, hvor allerede Solbjerg Landsby havde ligget. Der har været ført lange og mange diskussioner om dens placering. Nogen har villet lade bebyggelsen af Smallegade være et levn af den og dammen ved Andebakkestien dens gadekær. Andre har søgt dens plads inde i selve Frederiksberg have, ved udgangen til Fasanvej, i nærheden af den stadig bevarede oldtidshøj ved foden af Solbjerg.



Københavns bombardement 1658, set fra Solbjerg.



Kortet fra 1658 viser ikke med sikkerhed, hvor stedet var. Ikke fordi det er et udsnit af svenskeren Erik Dahlbergs plan over København og omegn under belejringen 1658–60. Han har brugt et dansk kort som forlæg, hvad også ses af navneformerne, således: Soolbjerg – anbragt over de oldtidshøje, der lå på toppen af bjerget, hvor siden slottet blev bygget. De ses også i forgrunden på det dramatiske billede fra Københavns belejring, gengivet på foregående sider, pagina 16–17, tæt besat med svenske soldater. Midt i billedet holder den kongelige karosse og på højen til højre for denne selve kungl. majestät Carl Gustaf. I parentes kan det her bemærkes, at det **ikke** var på Valby

eller Solbjerg bakke, han beskuede de brændende forstæder. Det var længere ude, på Rødovre mark. Han var redet op på en af Valhøjene, dengang lige ved Roskildevejen, og synet af røgen og flammerne gjorde ham stum. Ingen turde sige noget til ham, før han selv åbnede munden for de kendte ord: »Nu vil jeg dyre sværge, at vi får modstand, og Köpenhamn vil værge sig«.

I baggrunden ses København bag sine volde, og foran dem i venstre halvdel den store hovedbygning på Christian IVs ladegård, der gik til grunde under belejringen, ligesom selve Ny-Amager ved foden af bjerget.

Hollænderbyen rejste sig atter af asken, men ladegården ikke i sit gamle format.



Hollænderbyen måtte i 1697 endda genopbygges endnu en gang efter en brand – i to regelrette gårdrækker langs den senere Allegade, således som billedet herover viser, udsnit af et kort fra ca. år 1700. Den større gård med haveanlægget er Prinsessernes gård, forløberen for slottet på bakketoppen. Også dette kort viser oldtidshøjene, den længst til højre eksisterer vistnok stadig. Hollænderne havde imidlertid ikke kunnet klare sig, og det endte med, at man tog gårdenes marker fra dem og lod dem beholde deres havelodder. Udviklingen medførte, at denne husmandsby fik sin særlige karakter, navnlig efter at slottet var bygget, og navnet på både slot og by blev Frederiksberg.

Hollænderierne

Lykkedes det ikke at bevare den nye Hollænderby, var det ikke, fordi navnet i sig selv ikke havde en god klang – tværtimod. Hollænderigård blev efterhånden betegnelsen på de hoved- eller ladegårde, hvis kvægbrug overvejende var lagt an på mejeridrift, enten, som det var tilfældet fra begyndelsen, de blev drevet af virkelige, indvandrede hollændere eller af indfødte, der havde lært dem kunsten af.

Holland havde længe været det førende land inden for mejeribrug. Det var såmænd ikke, fordi hollændernes metoder var stort anderledes end de almenkendte, men de havde navnlig forståel-



sen af, hvor meget renlighed under fremstillingen betød for kvaliteten af smør og ost. Og deres færdighed bredte sig til nabolandene, også til hertugdømmerne Holsten og Slesvig, og fik fra dem indpas i kongeriget, fra første færd altså ved forpagtere af hollandsk nationalitet, der overtog herregårdenes kobesætninger, og siden blev navnet altså hængehede ved deres danske efterfølgere.

Et billede på Fredensborg slot siges at forestille en af de ægte, indvandrede nollændere sammen med sin kone, tilsyneladende med velbehag konsume-

rende den hvide drik. Clas Witt hed han og var forpagter på ladegården Østrup, der siden blev til Fredensborg slot. Ko og kalv kikker interesserede ind ad vinduet sammen med et får – fåremælk brugte man til fremstilling af ost – og i forgrunden ses et par smørdrutler. Det danske smør var godt nok, men osten var der ikke meget ved, skrev englænderen Molesworth i 1692. Dobbeltportrættet er dog nok 30–40 år yngre.

Selvfølgelig var det på grund af den større fortjeneste, der opstod flere og flere hollænderier også på Sjælland, og på kronens ladegårde såvel som på de

adelige. Koholdet blev større og større. Ikke alle vegne ganske vist. På Ringsted kloster blev der 1585 ikke engang produceret $\frac{1}{2}$ tønne smør, men det var af den årsag, at Kgl. majestæts hunde stedse havde ligget der, og de unge hvalpe havde fået mælken. På Frederiksborg var der 1599 til føde for ride- og jagtheste foruden flæsk og svendeøl tillige anvendt henved en halv tønne smør og en anden halv tønne til medicin for syge heste. Men på ladegården var der dengang en besætning på 100 malkekøer, så der er nok blevet et overskud alligevel, også da der sidenhen blev anvendt meget større kvanta smør i nævnte øjemed. På Fauersholm blev der med en besætning på 84 køer samme år produceret 14 tønder smør og 387 oste. Saltforbruget var halvfjerde tønne, henved 20 % af smørrets kvantum.

Besætningen på Fauersholm var i 1630 vokset til 165, men rekorden havde Københavns ny ladegård med 247 malkekøer.

Da Christian IVs storstilede forsøg på at bidrage til Københavns mælkeforsyning ikke lønnede sig, syntes han nærmest at have tabt interessen for mejerisagen. Fra statsmyndighedernes side blev der fremdeles lagt størst vægt på at fremme studedeføningen, og den holdt man sig i det store og hele til i Nørrejylland, medens hollænderier trængte mere frem på øerne. Det er dog vist en noget letsindig påstand, når det er hævdet, at dette i årene efter 1660 især skete på Sjælland, navnlig fordi »København blev et udmærket afsætningsmarked for deres produkter«, og vistnok ikke så lidt af en overdrivelse, når det også siges, at der fra så godt som hver sjællandsk herregård hver uge

blev sendt vogne til København med mælk, fløde, smør og ost. Der kunne jo være afsætningsmuligheder i det nærmere nabolag. Da landsbyen Slagelsebo ved Sorø blev jævnet med jorden til fordel for opførelsen af Sorø Store Ladegård, blev denne indrettet med et mejeri efter holstensk mønster, og »hollænderen« Johan Sivovds var fra Ejdersted. Han skulle være Sorø akademis leverandør af mejeriprodukter, og fik bl. a. bevilget foder til to heste, fordi skolens forstander ikke ville stille en vogn til hans rådighed, når han kørte sine varer »til købsteds eller andetsteds«. Og når Tårnborg ved Korsør mod slutningen af 1600tallet havde sit Hollænderi, har det sikkert haft Korsørs befolkning som kunder. Bøndernes mejeriprodukter var ikke af større betydning. Men selvom Arent Berentsen først og fremmest lovpriser Sjælland for den til kornavl egnede fede og sorte sædejord, så var der dog ind imellem også »sid og lav«, som var bekvem til »Eng og Hø Aul«, såvel som vedvarende græsgange for store og små kreaturer, »så at fast hver Bonde årligen kan have at afhænde og sig til bæste anvende nogle Stycker Fæned (∩: fænød) samt Smør, Oste, Giæs, Høns oc andet«. Da »Danmarckis oc Norges Fructbar Herlighed« udkom i 1656, stod man netop foran tabet af landsdelene på den anden side sundet. I de skånske provinser havde bønderne lagt mere an på mejeridrift end i det øvrige Danmark. Borgerne i Halmstad drev handel på stæderne i Østersøen og eksporterede blandt andet smør og oste fra Halland, »for de bedste i disse riger agtede og holdte«. Og her som i selve Skåne og Blekinge, ja, for den sags skyld også



på Bornholm, der dengang hørte under Skåne, bestod landgildeydelse alle vegne for størstedelens vedkommende af smør.

Det skånske kvæg regnedes forøvrigt for at være blandt det bedste danske, hvilket turde bevidnes af de statelige køer på billedet med malkescenen, det første af den situation opstået på dansk grund – ganske vist malet af en hollænder, dog ikke en mejeriforpagter, men en kunstmaler Govert Camphuysen, der opholdt sig i Skåne omkring midten af det 17. århundrede. Han er også mester for det andet herover viste ret dystre interiør fra et dansk bondehus, der absolut fremkalder et helt andet indtryk

af datidens danske bondekår end malkescenen, også fordi kvæget synes at stå så godt som inde i stuen.

Man lægger mærke til de brogede køer på det andet billede, men sådan var det i almindelighed, efter hvad man kan slutte fra de besætninger, man kender farven på.

Foderstanden var ikke altid den bedste. Man kender historierne om de bønder, som mod vinterens slutning måtte fodre kreaturerne med stråtaget! Men også på større gårde knob det. Mælkeforpagteren på Bagsværdgaard under Frederiksdals Gods, selve dronning Amalies, resterede med afgiften og undskyldte sig med, at foderet han hav-



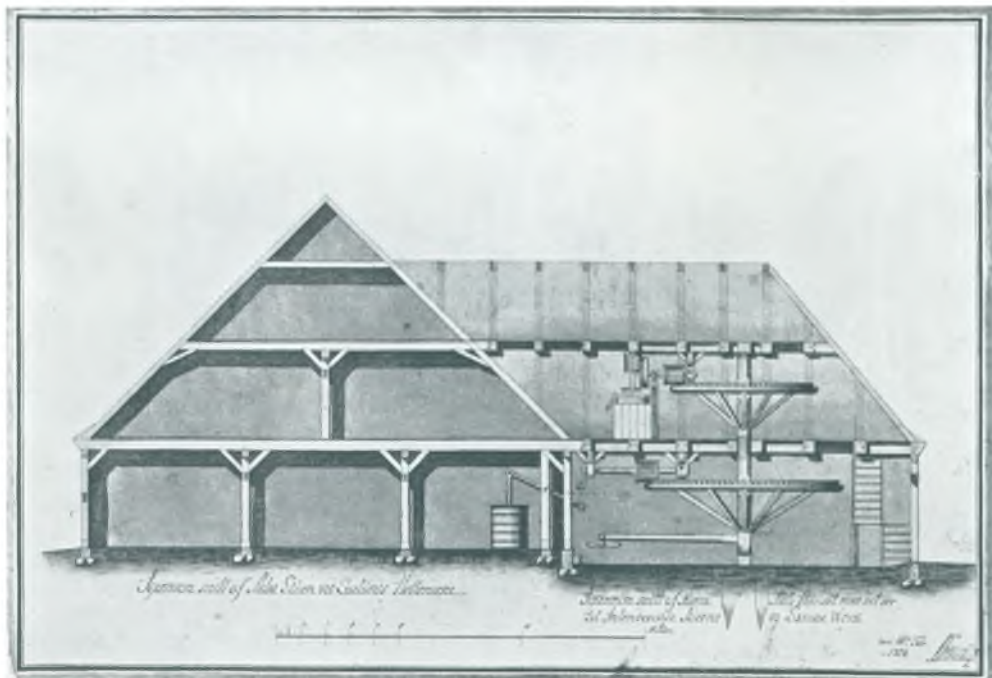
de fået leveret, var for sløjt. Det bestred modpartens vidne, en tidligere røgter. Fem uger før påske »var vel 4 eller 5 køer således tilredt, at de måtte rejses op, når de skulle malkes, ja, man havde måttet leje en pige til at hjælpe hyrden med det arbejde«.

Det var et »hollænderi« på kun en snes køer ligesom de fleste før i tiden. Allerede 1652 havde dog det på Gammel Køgegaard været på 100 køer, og i 1670 var der på Abrahamstrup, det senere Jægerspris, et på 150. Tallet på Vemmetoftes malkekøer steg fra 80 i 1694 til 200 i 1721, og lige så stort var i 1730 hollænderiet på Bregentved. På Tybjerggaard var der 1728 bygget en ko-

stald til samme antal. Siden var der dem, der blev endnu større trods kvægestens hærgen midt i 1700tallet.

Danske Atlas fra 1767 bekræfter den skete udvikling, at en hel del herregårdsejere efterhånden lagde mindre vægt på studehold men mere på køerne, og det gjaldt naturligt »navnlig de, som have fundet deres græsning bekvemmet til mejerier eller de såkaldte hollænderier, de sidste findende deres regning bedre end de første, ligesom varernes afsættelse er dem vissere«.

Men baggrunden for den hele udvikling var også herregårdenes stordrift, som havde taget sin begyndelse allerede i 1500tallet samtidig med godser-



nes bedre arrondering. Og dette førte til mange tilfælde af nedlæggelse af bønderbrug, ja, hele landsbyer forsvandt.

Kobesætningens vækst på Vemmetofte var i første omgang begunstiget ved nedlæggelse af Vemmetofte by på 13 gårde i 1697, og efter at hovedgårdsmarkerne var øget med jordene fra de otte Snekelstrupgårde, var tallet på hollænderikøer som nævnt kommet op på 200. Mejeribrug betalte sig bedre end bønderbrug, køer gav mere i overskud end mennesker! Man regnede med, at der kunne holdes $\frac{1}{2}$ ko pr. tønde hartkorn, og det ville i forpagtning give 6 rigsdaler årligt, mod 4 fra en bondegård! Det var små penge, synes man nu, ikke mindst her, hvor otte familier måtte flytte fra deres bosteder.

Men naturligvis var der også udgifter i anledning af hollænderiet, anskaffelse af redskaber og indretning af lokaler, ja, opførelse af nye bygninger.

Herregårdsmejeri 1770

Man har en tegning til et mejeri hørende til en hel serie planer til opførelse af et splinternyt herresæde i nærheden af Slagelse, senere døbt Frederikslund, udført af den i datiden ret kendte arkitekt Kirkerup.

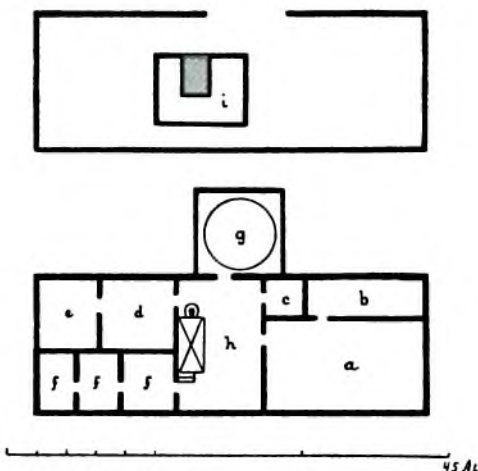
Efterhånden som hollænderierne blev større, var man gået over til at lade kærnen trække af maskinkraft, som man nu havde den i de dage, et mølleværk, ikke drevet ved vand eller vind, men trukket af heste. Her var det tilmed et dobbeltanlæg i to etager. I den neder-

ste, hvor hestene gik rundt, kunne det store tandhjul sættes i forbindelse med kærnen inde i mejeriet, en stampe-kærne af sædvanlig type, og det øverste hjul kunne dreje kærnen inde på kornloftet.

På den anden side Slagelse, syd for byen, var der i 1770 et stort hollænderi på det siden i 1774 bortsolgte Antvorskov slot, tildels med en lignende indretning af selve mejeriet, her en selvstændig bygning. Det blev beskrevet af August Hennings i hans »Landbrug og Bondeliv i Midtsjælland«, og de forskellige rum på grundplanen var: a) mælkestuen, b) ostestuen, c) hollænderens spisekammer, d) spindestue, e) pigekammer, f) hollænderens bolig, g) hestegang, h) køkken og nedgang til kælder, i) røgekammer til flæsket.

Spindestuen viser, at man her opret-holdt traditionerne fra Christian IVs tid. Også pigerne på hans store mejeri på Københavns ladegård brugte rokken, når de ikke havde andet at bestille.

Selv på dette store mejeri, der var baseret på mælken fra 300 køer, var »Hollænderhuset, nye opbyggt af mur og bin-



dingsværk, 1 etage høj med kvist til begge sider«, mælkebøtterne stod på lergulve.

Disse større hollænderier har naturligvis afhændet deres produktion på forskellig vis. En del af den er vel blevet eksporteret, der var jo ikke langt til havnene i Korsør og Skelskør, og til København kunne der måske også leveres ost og smør, selv om afstanden var for stor til, at de kunne bidrage til hovedstadens mælkeforsyning som andre herregårdsmejerier nærmere København i sidste halvdel af 1700-tallet. Man skulle ellers synes, det var langt nok hver dag at sende vogn ind med mælk og fløde fra Giesegaard og Ottestrup hollænderier, der dog lå en 7–8 mil fra hovedstaden. Fra Spanager var der vel knap så langt, men nok, når man skulle turen frem og tilbage. Der har dog vel været herregårdsleverandører nærmere byen som for eksempel Geddesdal, den senere så berømte mejerigård.

Hvad angik bønderne i samme egn, havde hver bonde gerne 5–6 køer og kunne sælge adskillige pund smør om ugen, en af de få måder, han kunne skaffe sig rede penge på. Men bønder-smørret smagte ikke godt, og det var ikke så sært. Hele familien både sov, spiste og røg i dagligstuen. »Her bliver børnene vuggede, og i den selvsamme stue, bliver endda mælken opbevaret på bræddehylder, der er fastgjorte oppe under loftsbjælkerne... så nær loftet, at alle dunsterne fra den friske mælk synker ned igen i de fulde fade, og tillige med uddunstningerne fra stuens mange mennesker og tobaksrøgen, gøre melken ildesmagende«.

Deraf kom naturligt »smørrets dårlige smag«.

Selv om herregårdenes produkter var anerkendt for deres kvalitet, var det dog praktisk at meddele, hvor de kunne købes, somme steder ved de smukt dekorede farveglade skilte, som det, der stadig kan ses på Københavns bymuseum og er afbildet her.

Men blandt gadehandlernes uafledelige råben blandede sig også tilbudene om mælk fra omegnen, proklameret i »den mest klingrende diskant«. Var det amagerkoner, der sang i så høje toner for at høres mellem de mere skralende og dybe. Larmen på gaderne var ubeskrivelig, men der var de københavnere, der nød den, foretrak gaderåbene »for alle lærkers og nattergales sang«.

Råbene varierede efter årstiden. »Den fornøjeligste tid af året er den, når musserne fra Nyeboder og Hed-gudinderne fra Walbye og grazierne fra Amager i bunte optog og trillende sælger levende reger og ræddiker, holstensk sild og flækkesild etc., men desværre, denne røst, ligesom nattergalens sang, varer kun nogle måneder«.

»Den søde mælk, lige så oprigtig, som den bliver malket af koen«, blev falbudt rundt omkring på byens gader. Men græsmælk kunne man ikke med rette kalde det meste af den mælk, som dengang blev brugt i København, selv om også den var frisk fra yveret. Koen åd nemlig hverken græs eller kløver, men mask, affaldet fra brændevinsbrænderierne, hvor de stod opstaldet, ofte under uhumske forhold. Således havde det i hvert fald været mindst eet århundrede tilbage i tiden. Man havde i 1698 rejst spørgsmålet om, hvorvidt det ville være til stadens bedste, hvis der blev færre brændevinsbrændere eller flere. Antallet var på det sidste vokset, fordi den franske brændevin var blevet så dyr.

På den måde blev pengene jo i landet, og da der næsten ikke var andre næringsveje for fattigfolk end øltapperi og brændevinsbrænderi, var der den risiko, at småfolk blev så forarmede, at de ikke engang kunne betale huslejen i de små og mådelige huse eller i kælderboligerne. Men det blev også fremhævet, hvilken betydning det havde, at brænderierne holdt »køer til malkning« hvoraf staden med mælk forsynes.

At man så sådan på det bevirkede, at de 245 brænderier, der var i byen i 1698 blot 30 år senere var blevet til 327, altså en stigning på 33%, mens hele byens befolkning i samme periode kun var steget med 10%. Og selv om pesten i 1711 havde reduceret tallet til den gamle størrelse, og herved en trediedel af brændevinsbrænderierne var mellem de »brandlidte« i 1728, var antallet i 1743 atter oppe på 328, et tal, der så nogenlunde holdt sig til slutningen af århundredet, da 304 mestre havde 353 drenge i deres brød. Og koholdet i byen var ikke mindsket. Måske var der allerede som senere koholderier oprettet alene med mælkesalg for øje. Deres besætninger blev fodret med både mask og bærmø købt i brænderierne, og der var vel også dem af byens 100 bryggere og 28 møllere, der solgte mælk fra deres besætninger.

Det voksende kreaturhold indenfor voldene øgede det gyselige svineri i staden. I 1795 var der af køer alene over 1700, deraf det store flertal i brænderierne. Der var aldrig et så lidet, at det ikke husede et par stykker, allevegne installeret under så elendige forhold, som tænkes kunne. Der var ikke så ussel en smøge i byen, at der ikke lød hule, klagende kobrøl ud fra de snævre baggårde, dybe skakter, efterhånden

Hovedstadens mælkeforsyning



som husene takket være den indeklemte og stadig voksende befolkning skød sig opad, påsat anden, tredje og sommesteds fjerde sal. Kobrølene kunne komme fra stalde i kælderens, i stuen, ja, adskillige steder fra førstesalen! Man vil dårligt tro, det sidste kunne være tilfældet i den trange og mørke Peder Madsens gang, en af de gyder, hvor ikke netop pæne pigebørn holdt til. De måtte selvfølgelig hejses op til første sal, de arme kreaturer, både når de kom fra kvægtorvet i Trommesalen, og når de det næste år blev firet ned igen, nok så vægtige, for via samme marked at afslutte deres tilværelse for et hug af slagterens økse i pandebrasken.

Sulte gjorde de ikke. De skulle jo malkefedes, som man også brugte det ude på landet i hovedstadens opland. Det var lødekøer, man købte, køer der stod for at skulle kælte, og som man, når de gik fra mælken, atter solgte i så god foderstand som muligt. Det klarede masken. Derimod var de sammenstuvet så tæt, at de dårligt kunne lægge sig ned. I deres eget møg.

Det var sløjt med mugningen, også fordi det var besværligt at slippe af med skarnet. Helst ville man skylle det alt sammen ud i gadernes rendesten, hvad man selvfølgelig ikke måtte. Men vognmændene, der 1765 havde fået overdraget bortkørslen af koskarnet, klagede over, at det ikke kunne svare sig. Ikke underligt, da oldermanden kunne påvise, at 53 brændevinsbrændere med tilsammen 157 køer, ikke havde ladet dem bortkøre et eneste læs, enten nu gødningen var fjernet af andre, uberettigede, eller var skyllet ud i rendestenene. Og derfra endte det med andet skarn i kanalerne og tilstoppede dem. Man regnede med, at en ko

kunne producere et læs møg hver tredje uge og mente 1784 at kunne skønne, at der i løbet af de tre forudgående år var løbet ikke mindre end 18–19.000 læs komøg gennem stadens rendestene.

Dyrenes behandling var jo det rene dyrplageri. Og hvad skal man tænke om den mælk, de gav under disse forhold? Ikke engang mælken fra det ellers så renfærdige Amager kunne siges at være uden fare for sundheden. Dels fordi den blev indført i kobberkar, der kunne blive irrede, »spansk-grønt forgiftet tøj«, som man sagde, eller den »stod stundom langs rendestenen i træbøtter, overstænket med gadesnavs«.

Oprindelig havde amagerne haft stade ved Stranden, og først senere skete salget på Amagertorv, men også rundt omkring i portene, hvor man kunne se amagerkoner sidde dagen lang, helt ned imod vore dage. Smørret blev gerne solgt i runde trækopper, som der kunne være et par pund i, fløde, mælk og kærnemælk derimod fra træflasker eller bimpler, hvis ikke fra de såkaldte lejler, flade småtønder, der kunne hænges tværs over hesteryggen ligesom sadeltasker, eller pavker, når »flødehusaren« red ind til staden og med trommeslag på tønderne meldte kunderne sit komme. Hesten blev tøjret ved en ring eller et rendestensbræt, medens han bragte varerne rundt til faste købere.

Mælkehandlen i København gav amagerbonden en helt anden status end landets andre bønder, og ikke mindst et større kohold, besætninger på 20–30 køer, som var det på nogen herregård. Om sommeren blev mejeribruget i det hele og store forlagt til Saltholm. Folk og fæ blev færget over til øen og forblev der i måneder til efteråret kom.



»Mælkedejere« passede kreaturerne, malkede og kværnede og lavede ost. De færdige produkter, det være sig mælk, oplagt mælk eller kærnemælk som ost, blev på »skøjter« som man sagde på sit hollandsk, sejlet til Dragør og derfra ført til torvs i hovedstaden. Store Magleby, Hollænderbyen, var jo i ældre tid et samfund helt for sig og havde sit eget segl med en figurfremstilling, der symboliserede amagerkvindernes flittige system med deres mejeribrug, og deres dygtighed blev også besungen i Mikkjel Jernskægs rimede lovprisning af Amagerland. Først hvor han henvendte sig til selve øen:

»Din søde Koppe-Smør
og Mælken af din Kærne,
som bæres renlig frem
med din Amagerterne«

og andetsteds, hvor det er amagerkvinden, der besynges:

»I Arbejd og i Dyd
er hun et smukt Eksempel,
hun skurer blankt og rent
sit Mælkekar og Bempel,
hun røgter vel sin Ko
og hendes Kar opfylder
af Ko og Faaremælk
paa Brædder og paa Hylde«

Siden blev tonen altså anderledes, mindre positiv, og amagerne blev som deres kolleger i Københavns naboskab på Sjællandssiden beskyldt for at blande mælken op med vand!

I »Rigsdaler-Sedlens Hændelser«, det satiriske skrift udkommet 1793, gennemheglede den siden landsforviste P. A. Heiberg offentlige og private forsyndelser og skrev således: »Amager-

konerne gøre deres Ed på, at de ikke blander Vand i Mælken, men har den Forbeholdenhed, at de blander Mælk i Vandet«. Og senere sagde Henrik Hertz i et af sine skuespil:

»Man har et Ordsprog,
som ingen forkleiner,
paa Amager maler man helst,
naar det regner«

Endnu ved slutningen af det 18. århundrede kom dog henvend to trediedele af de 46.000 tønder mælk, som blev tilført København, fra Amager. En tønde blev regnet for 136 potter, et størrelsesmål omtrent som en liter, og det blev ialt til 6.280.000 potter, hvoraf de 3.840.000 kom ind gennem Amagerport, resten – 2.440.000 ind ad de andre tre byporte. Det betød en stigning i tilførslerne på 50% i løbet af de foregående 30 år, mens befolkningstallet i den samme periode ikke engang var steget 10%. 1801 100.000 mod 93.000 i 1769.

Det må jo betyde, at Københavns mælkeforsyning i stigende grad afhang af tilførsler udefra. Man har regnet ud, at der omkring århundredeskiftet kom 8 millioner potter udefra, og kun blev leveret knap det halve af de indenbys besætninger.

Det var ikke blot gennem Amagerport, at flødehusarerne red ind i staden.

Samtidig med, at amagerne mere og mere lagde sig efter dyrkning af havebrugsprodukter, var bondegårdene i Københavns vestlige og nordlige omegn blevet indstillet på at deltage i hovedstadens mælkeforsyning, og det i et område, der strakte sig 1 à 2 mil fra byen. Var afstanden større end 1 mil, som på Ballerupegnen, holdt man sig til at levere fløde nogle gange om ugen,



Akvarel af
Eckersberg:
Amagerport
1809



mens der daglig kom mælk fra de nærmere byer. De 600.000 pottes, der årligt kom fra Gentoft, regnede man for bedre, det vil sige federe, end den fra Amager. Derude så man mere på, om man fik megen mælk, end om den var god. Man var nødt til at supplere græsningen med både mask og bæreme og den visne kål, som man måtte tage med hjem igen fra torvet, bar også i nogen grad skylden for mælakens ringe kvalitet.

Klagede man i det hele over leverandørerne, var amagerne nær ved at blive gjort til syndebug. Den meste mælk kom stadig gennem Amagerport, men de fik skyld for at behandle mælken skødesløst. »Det er vanskeligt at afgøre, om deres svinskhed eller uredelighed er størst«.

Det var hårde ord at bruge om de for dum så højtpriste amagerfolk. Der var ikke mere nogen, der ville rime således om amagerbonden:

»Han har og lækker Smør,
som formet er i Kopper,
som sættes frem paa Bord
for Herrer og Biskopper,
du store Kongestad
i Danmarks Rige,
Du faste København,
Du ved deraf at sige,
hvor mangan Lækkermund
sig af hans Bøtte læsker,
og mætter sig med Smør
af de Amager-Æsker«.

Amagerne, Kongens Amagere, som man også kaldte dem, havde altid stået kongehuset nær og hoffet i det hele taget. De fornøjede hoffolkene med deres tøndeslagning til hest og andre fastelavnsskikke, også i den periode

Ny-Amager bestod, ja, hoffet havde lejlighedsvis selv klædt sig ud som amagere, – mon der ikke også er leveret smør og andre mejerisager til hofholdningen?

I Sjette Frederiks tid var det dog forbeholdt en Valbybonde at levere smør til majestættens personlige brug, måske fordi kongens yndlingsresidens var Slotet på Solbjergs top, hvor han kan være blevet gjort bekendt med kvaliteten af vedkommendes smør.

Leverandøren var ikke nogen helt almindelig Valbybonde. Hans søn, der har fortalt om forholdet, var den alsidige skribent Aron Meir Goldschmidt, og faderen en tidligere købmand i Vordingborg, der efter en ildebrand havde opgivet agerbrug og købmandshandel i den lille provinsby for at slå sig ned som gårdmand i Valby på en gård, der ganske vist regnedes for »noget udenfor bondestanden«, men hvor familien dog måtte deltage i det daglige arbejde, og her som på andre gårde var smørkærningen jo kvindfolkenes gerning. A. M. Goldschmidt skriver, at det særegne privilegium, der var knyttet til gården, måske først fik familien til at værdsætte gården højere.

»Hver morgen fik Frederik den 6te et halvt Pund aldeles frisk, nykjærnet Smør, Dronningen et halvt Pund og hver af Prinsesserne et Fjerdingpund. Et Par fremmede Diplomater havde fulgt Exemplet og fik ligeledes hver et Fjerdingpund. Om den franske Gesandt fortaltes hos os, at han smurte saa tykt Smør paa sit Brød, at naar han bed deri, berørte det Næsen; men hans Næse var maaske ogsaa noget lang. Smørret blev af Kongen og Dronningen betalt med 1 Rd., af de Øvrige med 4 Mk. Pundet, hvilket jo for den Tid maa

synes at være en overordentlig høj Pris, og dog viste Udbyttet sig i Længden ikke betydeligt, fordi Smørret altid skulde være af yderste Finhed og skulde skaffes frisk tilveje hver Dag, baade Vinter og Sommer.

Jeg husker Billedet af mere end een Vinteraften med Moder ved Kjærnen mellem de grædende Piger. Kom en Karl eller Fremmed tilfældig ind, maatte han arbejde et Øjeblik 'for ikke at tage Smørret bort', men først børste sig omhyggelig, for at Intet skulde falde i Kjærnen. Vi Børn fik Lov at arbejde med – naturligvis af Hjertenslyst og uden anden Virkning end at holde Kjærnen i Gang et Minut, og endelig kom Nattens Fred i Huset, naar det lød: 'Nu kørner det', skjøndt saa Moders egentlige Arbejde begyndte med at vaske og rense Smørret, skjære det igjennem et Kvarterstid med en fin Kniv o.s.v. Fandt Kongen den ringeste sorte Prik i Smørret, og han var meget nøjeregnende, saa truedes vi med at miste Leverancen«.

Økonomisk ville det måske have været en fordel. Der måtte oven i købet »holdes en særlig betroet Mand til at bringe det kostelige Produkt til Amalienborg eller Frederiksberg Slot. Han vilde ikke bestille andet end bringe Smørret, betragtede sig som Bindeled mellem Gaarden og Hoffet og førte sin fyldige Figur med sindig Anstand . . . om Sommeren var han kjendelig i lang Afstand paa de brede, røde Seler, som han tyrolermæssig bar uden paa Dragten«. Ja, at det kunne volde knuder, når man håndkærnede, har ældre folk i vore dage endnu fået fortalt af forældre eller bedsteforældre. Ligesom der da endnu under sidste store krig var dem, der prøvede at forbedre deres smørration



med hjemmekærnet smør. Ulovligt ganske vist.

Besætningerne på Valbygårdene var kun halvt så store som amagerne, op til en halv snes køer.

Goldschmidt leverede også andre mejeriprodukter til København. »Under tiden, naar en Karl snød os for stærkt, blev han ogsaa Flødebonde, bragte selv vor Mælk og Fløde til Kunderne« fortæller sønnen. Det var en almindelig påstand, at karlene, som det var betroet at bringe mælken ind, fortyndede den og således snød både deres husbonde og kunden. Mangen »Flødekusk«, ja, for den sags skyld også »flødebønderne« selv, fik skyld for at gøre holdt ved Damhuskroen, ikke blot for at styrke

sig selv indendøre, men også for at gøre brug af Damhussøens vandbeholdning til at svække mælkens styrke!

Da Frederik III i 1651 havde overdraget de tilflyttede amagere den store lade-gårdsmark som en Ny Hollænderby, kunne de indfri deres pengeafgift med naturalier, sat til en bestemt pris, således »1 potte sød mælk for 1 skilling danske«. Detailprisen for brænderimælk var i slutningen af samme århundrede sat til 2 skilling, og blev i 1700-tallet til 3, og da kostede skummetmælk 2 skilling og kærnemælk 2½ skilling potten. Mælken blev indført som fløde, så sparede man »sisen«, afgiften, der skulle betales ved acciseboderne – og solgt som fløde, almindeligvis betalt med otte skilling potten, men så skulle det også være helmælk, altså uafskummet sød-mælk. Også herregårdene nævnes nu som leverandører af fløde, som de daglig forsynede mange høkere med, og fra deres »flodekældere« solgte disse kæl-derfolk både tillavet kaffe og tvebakker samt andet hvedebrød til »bekvemmelighed for folk, som boede langt fra bagerne«.

Der blev i staden også faldbudt andre slags mælk, skummet eller »afblæst« mælk, sur mælk, kærnemælk, tykmælk og oplagt mælk. Kærnemælk og tyk-mælk kom nogle gange om ugen fra herregårde i op til 6 miles afstand fra byen, og blev tykmælken ikke solgt, kunne der laves mager hollænderost af den. Oplagt mælk, sur mælk uden valle, blev tilført to gange om ugen fra Salt-holm.

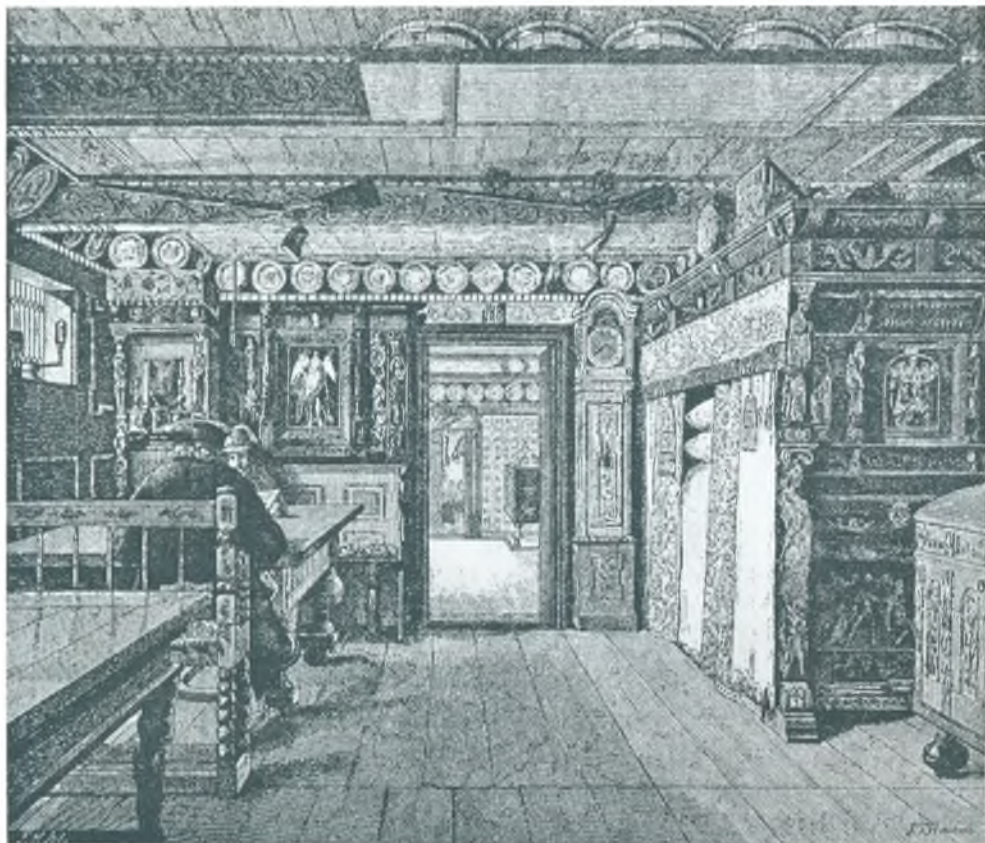
Mælken blev ikke blot solgt på torvet, også fra gaden og portene, ja, samt i selve husene, hvor mælk og fløde blev tilbudt sammen med ikke blot smør og ost, også med andre levnedsmidler,

som bondemanden selv eller hans kone, hvis ikke karlen eller pigen havde bragt til bys. Et påbud af 1784 om bønderne »under straf af varens forbrudelse« kun måtte sælge deres varer på Axeltorv, altså byens almindelige torve, blev næppe håndhævet efter bogstaven.

I begyndelsen af det 19. århundrede var mejeribrugets metoder stadig de samme, i hvert fald på de almindelige bondegårde, hvor man ikke havde særlige faciliteter som på herregårdene og hos de mere fremskredne bønder.

Hos flertallet af bønderne bar man sig endnu ad på den gamle maner. Mælken blev stillet på hylder oppe under loftet i selve gårdens dagligstue, hvor man opholdt sig i den tid, man var indendøre, både spiste og sov, altså hvor, som det blev sagt af samtidige: »alle uddunstninger gives, hvor senge redes, og støv i meget overflodighed sætter sig på den tykke, sure fløde«. Det siger næsten sig selv, at denne fremgangs-måde ikke netop egnede sig til frembringelse af et fint smørprodukt.

Bedre blev det ikke af, at man til tider lod mælken stå i disse omgivelser 3–4 døgn, for at den skulle afsætte mest mulig fløde. Denne blev på den måde ikke blot snavset, men også bitter eller på anden vis ildesmagende. Når der var afsat fløde nok, blev hinden med en finger løsnet fra kanten af fadet og fløden bogstavelig med mundkraft blæst sammen og over i et andet fad, hvis man ikke var gået over til at bruge en skummeske. Både fløden og den håndskummede mælk blev kogt, fløden sammen med kartoffelmel og potaske for at få den både jævn og tykflydende. Sådan ville københavnernes have den behandlet, påstod man, ja, det kunne vel også ske, at fløde, der var blevet sur på sin



første tur til staden, næste dag kom igen efter nyt opkog med potaske og sød fløde. Og det lod københavnerne sig gladelig byde.

Det var ganske vist kun de velhavende bønder, der boede så luksuøst, som ovenstående billede af en sjællandsk bondestue viser. Men før støvsugernes tid har et sådant drapperet og bolsterfyldt rum næppe været et særlig hygiejnisk opbevaringssted for smørret i de lave bætter under loftet. Og selv om det på maleriet i Landbrugsmuseet er en vestjysk bondekone, der blæser fløden af mælken, var metoden den samme i alle landsdele.





Hygiejne havde man ikke megen sans for først i 1800tallet i staldene så lidt som i stuerne. Hvad noksom kan skønnes ved at betragte J. Th. Lundbyes berømte maleri af kostalden i en nordsjællandsk bondegård, blevet til i 1843 og købt af »kongen«, som man dengang sagde, nemlig til den kgl. malerisamling på Christiansborg. Uanset at monarken selv, Christian VIII, havde rynket lidt på næsen og bemærket, billedet ligefrem lugtede af kostald. Så livagtigt var det altså. Man stillede ikke så store fordringer til renholdelsen i hine dage. Selv i de forbilledlige hollænderier i hertugdømmerne, havde man i slutningen af 1700tallet, ment det tilstrækkeligt, om der blev muget ud i staldene tre gange hver 14. dag, skønt to gange

ugentlig naturligvis var at foretrække. Og som Lundbyes billede også viser, var staldens hele indretning yderst tarvelig. Kreaturerne stod med hovederne lige ind i muren uden hverken krybber eller hække, ja knap nok spiltove. Var det ud mod de tynde bindingsværksydervægge kunne det ved vintertide være en kølig omgang, og loftet var et stænge, som kun lunede så lang tid, høet ikke var fortæret.

Under den tredie ko til venstre, skimter man malkespanden, af samme type som dem, der balancerer på hovedet af de to bondekvinde på Sonnes omtrent samtidige, monumentale billede. Færdige med malkningen skrider de frem gennem det romantiske landskab med det bølgende korn omkring kæm-



pehøjene. Ranke var de jo nødt til at holde sig med deres byrde på hovedet, selvom spandene blev støttet af en flettet krans.

Der kom også mejeriprodukter til København mere langvejs fra, og som ikke blev aget, redet eller båret til staden, men kom til søs. Troels Lund, der var



født 1840, havde som barn fra en andensals lejlighed på nordsiden af Gammeltorv en glimrende udsigt over torvelivet med vrimlen af hestekøretøjer og menneskemylderet. Han huskede i sin alderdom tydeligt, at bønderne dengang var »klædte i lang gulladen frakke og vest med sølvknapper, knæbukser og lange grå uldstrømper«. Og på hovedet havde de en spids hue, der hang ned med en dusk, af skind var den vist, huen, og lys, men han syntes også at huske den som rød, altså identisk med den nationale nissehue, bondens gængse hovedbeklædning i ældre tider. Akkurat som flødebonden fra begyndelsen af 1800tallet på næste side. På landbohøjskolen har man stadig en lejlighed, som den han bærer med sig, samt en mælketønde. Lignende remedier var i brug til transport af mælk til hovedstaden endnu omkring sidste århundredskifte.

Men det var da ikke en sjællandsk bondekarl, der kom sejlene med smørret til familien Lund på Gammeltorv. Troels Lund skal selv have ordet: »Husets smørforsyning indkøbtes samlet om efteråret af årstidens ypperste slags, det såkaldte 'ævrede' smør. Det betød smør fra den tid efter høsten, da 'ævret' var opgivet (det vil sige, at vangeværderne var sløjfet) og kørerne gik løse på markerne, hvor de lystede og nippede det bedste, disse bød. Dette smør var det sidste af grøntfoder, før end staldfodringen med tørret græs begyndte, og ansås vistnok med rette for særlig holdbart. Holsten var dengang rigets i agerbrug fremmeligste landsdel. Og huset (altså familien eller husstanden) på Gammeltorv forsynedes derfor, ligesom dets øvrige velstående slægtninge og jævnunge, hvert efterår med smør og ost for det kommende halvår fra en holstenskipper«.

Skipperen meldte sig selv til sine faste kunder, når han var ankommet til hovedstaden engang i oktober–november måned, »og lå med sit skib i kanalen lidt nord for Sandkisten, ret ud for Assi-stenshuset eller lignende«, og husfruen med kokkepigen måtte derud og ombord »over det smalle landgangsbræt og ned i lasten for at smage på oste og dritler«. De sidste tog megen plads på gulvet i det ellers store spisekammer.

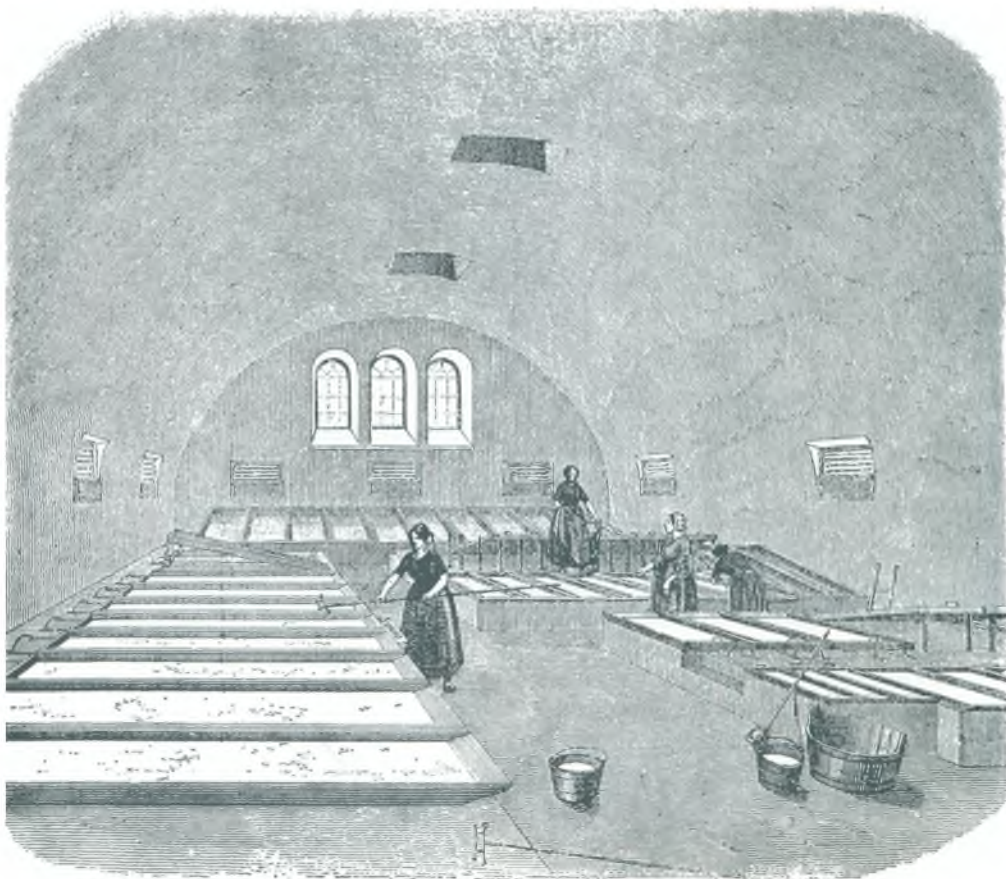
»Smørret var sikkert af bedste slags. Men der stilledes altfor store krav til dets holdbarhed«, fortsætter Troels Lund, »Henad foråret begyndte det, der var nærmest ved dritlens sider, at 'smage af træet'. Denne bitterstramme, sødligsvedne snerpesmag, som ingen, der ret har prøvet den, atter kan glemme. Hjemmets regering traf alle mulige forholdsregler: Kun det midterste til bordbrug, det yderste til madlavning. Størst mulig kølighed ovre i rummet. Hastig tillukning, så snart der var stukket. Intet hjælp. Langsomt men sikkert banede den for husets ære beskæmmende sandhed sig vejen fremad: Smørret var ikke længer godt... Det føltes som et tabt slag for hjemmet«.

Derfor var det, når tidens fylde kom »en ren fest at komme ud, ud på Bakkehus, til landluft og nykærnet græssmør. Dette var et naturkunstværk der i smag, duft og fin ynde gengav al kvægets og menneskets glæde ved at være sluppet ud for i fulde drag at nyde vårsol, fri-luft og blomsterprikket grønsvær«.

Ja, det er jo smukt og poetisk sagt, en sprogets mester som Troels Lund værdigt, men når han beklager den nulevende slægt, der ikke mere får dette »vor hjemlige naturs vidunder at smage«, så har det vel dengang han skrev,



som siden kunnet mærkes på smørret, når kørerne kom på græs, og det må jo være en lapsus, når han oven i købet siger, at »smørrets tilvirkning ved hjælp af centrifuge, der udpiner mælkens næringsværdi til det yderste, har udvasket og fortrængt dette fine væsen, knust det under den fælles massetilvirkning«! Det turde dog være en noget uholdbar påstand. Var han selv landmand, ville han dog have fulgt udviklingen, siger han, men landmand var han ikke, så lidt som landbrugskyndig. Ellers havde han vidste bedre besked.



Valbygårds mejeri med Destinonske fade



»Futmælken«, den centrifugeskummede mælk, var uden større næringsværdi. Den mere fuldendte udskillelse af fløden kom naturligvis smørret til gode. I den centrifugen revolutionerede mejeribrug, søgte man på forskellige måder at forbedre den hidtil anvendte metode, det holstenske bøttesystem. Opførelsen af et herregårdsmejeri i året 1860 vakte så stor opmærksomhed, at det blev viet en artikel med billeder i det dengang helt nye ugeblad »Illustreret Tidende«, startet den 1. oktober 1859. Det blev understreget, at dansk

smør forhen kun havde indtaget en meget underordnet rang på de store markeder, indtil »det såkaldte herregårds-smør i årenes løb gjorde så betydelige fremskridt, at det nu fuldkommen kunne sættes i lighed med andre landes bedste produkter«.

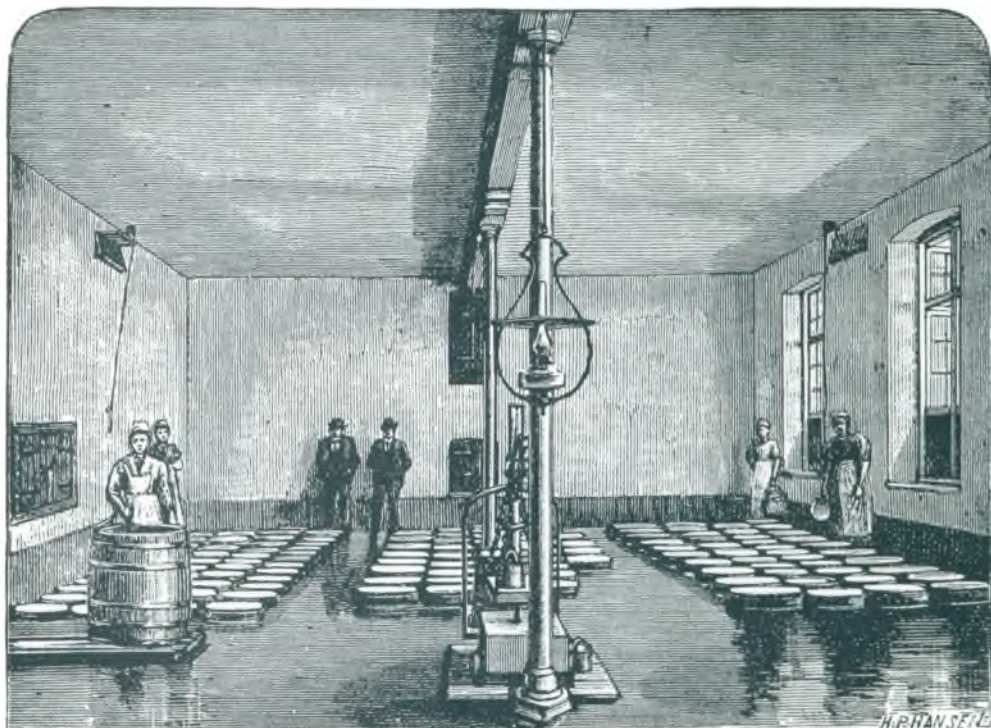
Den »Destinonske Meieriindretning« havde nu vundet indpas herhjemme, og »metoden var i sin helhed bleven gennemført i det godsejer Bech tilhørende mejeri på Valbygård ved Slagelse, til hvilket planen og tegning er af prof. Meldahl«, Frederik Meldahl, den senere kammerherre, en allerede fra sine unge dage meget anvendt og anerkendt arkitekt og alsidig tillige. Til hans mest bekendte værker hører således hovedbygningen på Frijsenborg og Marmorkirken i København.

Var man kommet indenfor i den lave mejeribygning, uanselig nok set udefra, med halvdelen af den liggende under jordsmonnet, blev man overrasket ved »at see den skønne hvælving, der udgør loftet, samt de mange i rader opstillede mælkekar. Det marmorlignende, af Portland-cement dannede gulv, gør et behageligt indtryk«. Skumningen måtte jo ske ved håndkraft, dog »til en høj

fuldkommenhed« ved de sindrigt konstruerede og vidtløftigt beskrevne lange indretninger, de såkaldte Destinonske fade, som ses på billedet. En koldest mulig og vel ventileret mælkekælder hørte også med til metoden, og derfor er mejeribygnings tag forsynet med det store udhæng, der skulle forhindre, at solen opvarmede ydermurene. »Den hele mejeriindretning er i høj grad tiltalende for øjet, og vi tvivle heller ikke på, at den, med hensyn til den praktiske brugbarhed, vil bestå sin prøve«, sluttede artiklen, i sin helhed et udmærket eksempel på datidens detaljerige og instruktive journalistik.

Det samme gælder dog ikke illustrationen med mejerikælderens. Man kan nok se, de står på en muret fod, men ikke at der kunne ledes vand ind under og omkring dem, for at fremme afkølingen. Tegningen herunder viser, hvordan skumningen foregik. Fløden blev trukket ud i en aflang tragt og løb derfra ned i en mælkespand af sædvanlig type. Tragten derimod var som selve de lange fade af støbejern og bar deres navn efter godsejeren, der først havde ladet dem opstille, hr. v. Destinon på Grønvoldt i Holsten.





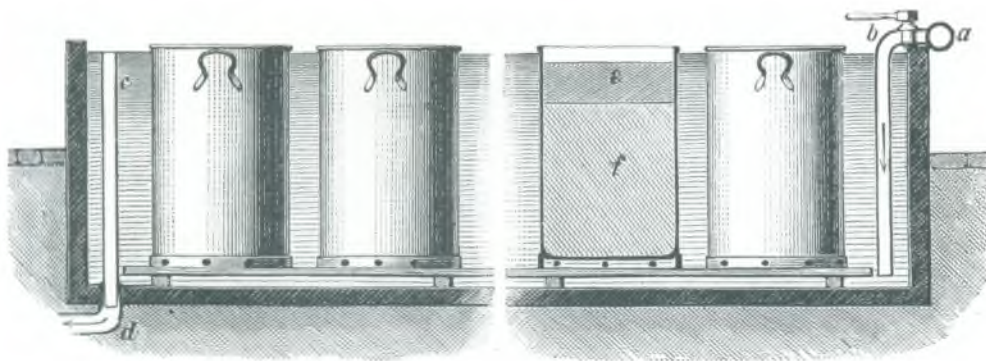
Bøttemejeri og ismejeri



Det holstenske mælkerisystem var det eneste almindelige her i landet, indtil 1869, ikke fordi det var særlig godt – om vinteren frøs mælken, og værre endnu var det i sommervarmen, da der ellers var mest mælk, at den blev tyk i bøtterne, og der måtte bruges 40 pund mælk til ét pund smør. Og selv efter der var taget andre metoder i brug, kunne der indrettes en bøttekælder som den ovenfor viste fra 1879, gengivet efter et fotografi fra 1895, hvor man dog den største del af året benyttede issystemet.

Koldtvandsmejerier

Det var i 1869, de to første koldtvandsmejerier blev opført her i landet, det ene på den allerede i forvejen som en



god mejerigård kendte Geddesdal syd-vest for hovedstaden. Fra 1822 var ejerne gennem tre generationer, søn efter fader af den sønderjyske slægt Valentiner, alle foregangsmænd på landbrugets område. Den første H. C. Valentiner grundlagde mejeribruget og sønnesønnen af samme navn byggede altså det første koldtvandsmejeri på Sjælland i året 1869. I Amerika havde det været en gammel fremgangsmåde, at den nymalkede mælk i en halv me-

ter høje blikspande blev anbragt i nedgravede bassiner, gennemstrømmet af rindende kildevand, og selv om fløden først blev skummet efter 36 timers forløb var både den og skummetmælken frisk og velsmagende. Ligeså ufejlbarligt var issystemet eller det Swartzske flødeafsætningsystem, benævnt efter en svensk godsejer, der ikke brugte kildevand, men almindeligt brøndvand med is til afkølingen. Herunder Geddesdal gamle vandmejeri i dag.





Vandmælkerier kom der mange af i de følgende år. Størst succes havde de med en naturlig kilde i den umiddelbare nærhed, eller når man, som på Gjeddesdal, ved artesisk boring havde fundet vand, der af sig selv kunne stige op i bassinet. Issystemet veg man i almindelighed tilbage fra. Det kunne ellers anvendes i lille målestok, som billedet foran side 44 viser, men hvor fik man isen fra året igennem?

Det destinonske system blev indført på ikke få danske herregårde og havde sine fordele. De lange fade tog forholdsvis mindre plads end de gammeldags bøtter, men de var dyrere og gav næppe større udbytte end dem. Dog var de lettere at betjene end træbøtterne, der forresten efterhånden blev afløst af glasserede lerfade eller fortinnede blikfade.

Grundlaget for det hele mejerivæsen, malkekvæget, var man efterhånden også så småt begyndt at forbedre. Men de fleste herregårdsbesætninger var stadig et broget skue, som også den J. Th. Lundbye, har malet på malkepladsen ved Vognserup 1847. Og hos de mindre landbrugere var det ligeså. Også hos dem, der var begyndt at rationalisere deres mejerivæsen og indrettede mælkestuer til behandling af mælken, fortrinsvis efter bøttesystemet.

Et særtilfælde i denne sammenhæng var Hawarthigård i Nordsjælland, en anselig bondegård på 125 tønder land, som den driftige ejer, Hans Nielsen, i årene 1861–67 lod opføre fra ny som et firelænget anlæg, grundmuret men stråtækket og ikke blot rationelt indrettet, hvad selve landbruget angik, men også med skyldig hensyntagen til ægtfæl-

lens bekendte mælkeribrug. Hele stuehusets underetage var indrettet med mejeridrift for øje og folkehold. Nederst viser grundplanen pigekammer, folkestue, spisestue osv. og over disse lokaler til højre det store køkken og til venstre ostekælder og mælkestue. Endelig kom man gennem den buede gang ud i kølerum, andre ostekældre og kærnerum.

Smørkærnerne

Smørkærnen havde som allerede foran noteret i alt væsentligt bevaret sin udformning fra middelalderen, i hvert fald hvad selve beholderen angik. Mest brugt var gennem tiderne stampekærnen eller pumpekærnen, som man også kaldte den. Den holstenske kærne, sagde man også, men den rette betegnelse er snarere den danske kærne. En tysk professor har påvist, at dens udformning er sket hertilands. Herhjemme har man dog også anvendt andre typer, den firkantede vuggekærne og de tøndefor-

mede, slagkærner eller rundkærner, hvor kærneriset blev ført rundt i fløden og piskede denne op mod fremspringende kanter eller staverne. Man har også, navnlig i større mejerier søgt at mekanisere stampekærnenes op- og nedadgående bevægelse ved de såkaldte vippekærner, og fra 1850'erne begyndte man at sætte disse i forbindelse med hestegange. Her og der i landet havde man i mindre mejerier foretrukket at lade gårdhunden levere drivkraften ved en trædemølle, således som Rasmus Christiansen har vist det på sit billede i Landbrugsmuseet, hvor for øvrigt selve tingesten kan ses, dog uden den tilsyneladende så velfornøjede vovse.

Men eftersom mælkemængden voksede på de fleste bøndergårde, morede det trættende arbejde med stampekærnen i hvert fald ikke de mennesker, der havde besværet, og selv om man bibeholdt stampekærnenes kegleform, gjorde man den større og ændrede mekanikken, således at kærneriset, en firkantet ramme med facon efter beholderen piskede



fløden op mod tre-fire fremstående slagler. Stampekærnen blev altså i princippet en slagkærne, og rammen anbragt på en lodret akse, der kunne sættes i roterende bevægelse enten koblet til en hestegang eller ved hjælp af håndsving som for eksempel den nederst på siden overfor viste kærne, som har været i anvendelse hos Hanne Nielsen på Hawarthigård.

Trods det mejeriarbejdet kunne være nok så anstrengende, var det fra gammel tid kvindfolkearbejde, og det enten det drejede sig om mælkeridrift i større eller i mindre stil. På bøndergårdene var det konerne med deres piger, der skummede og kærnedede og lavede ost,

mens det på herregårdene og andre erhvervsmejerier var de uundværlige faglærte mejersker, først ned imod vor tid afløst af mandlige mejerister, dukket op samtidig med andelsmejerierne i 1880'erne.

Mejersken fremfor alle

Her skal nævnes mejersken fremfor alle mejersker, selv om hun ikke var det af navn, men desto mere af gavn, gårdmandskonen Hanne Nielsen, der ene kvinde, rangerer mellem de mest fremtrædende mandlige forgrundsfigurer i den danske mælkeridrift gennem slutningen af det 19. århundrede. Hun

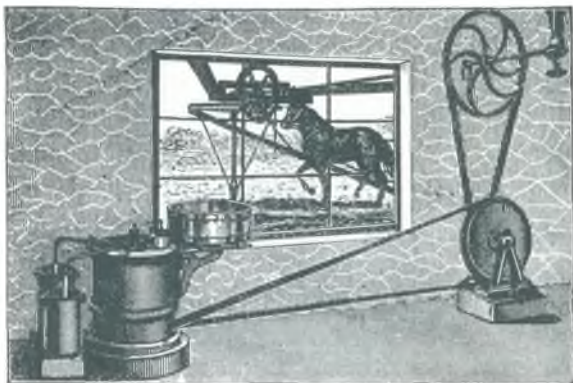


var sin egen mands mælkeforpagter på deres 1867 nyopførte gård i Øverød, indrettet med mejeridrift for øje, og det var især ved ostefremstillingen, hun vandt sit ry. Uden sprogkundskaber af nogen art drog hun på adskillige studierejser rundt omkring i Europa, og tog anerkendelser hjem fra diverse udstillinger, blandt andet i Frankrig og London. Men hun deltog også i Københavns forsyning med mejeriprodukter, ja, leverede smør til selve kongehuset, og havde fra 1875 sit eget udsalg i hovedstaden. Det tog hun ind til efter at have passet bedriften hjemme fra klokken 4 om morgenen til middag. Fremfor alt havde det betydning for det



danske mejeribrugs almindelige udvikling, at hun lærte fra sig, ja, Hawarthigård var en veritabel undervisningsanstalt, hvor unge og ældre elever, gårdmandskoner såvelsom vordende mejersker, blev oplært i mejerifaget og fik kundskab om, hvordan selv en lille mælkemængde kan udnyttes til fine produkter. Nogen var der få dage, andre to-tre år, ofte 10-15 stykker ad gangen, ialt »henved et tusind, kvindelige og mandlige, danske og fremmede«. Hun var et af de få kvindelige medlemmer af landhusholdningsselskabet, der fik tildelt den sjældne udmærkelse, foreningens store sølvbæger.

Den moderne ostetype er naturligvis opkaldt efter gården til ære for hende. Med rette, med fuld ret naturligvis, når hensigten var at hædre hendes minde, men ellers var det på sin vis en fejltagelse. I hin romantiske tid troede man, at pavebrevets Hawarthi var Øverød, og ikke i virkeligheden datidens fællesbetegnelse for Hvidovre og Rødovre, der altså ret ufortjent er kommet ind i billedet!

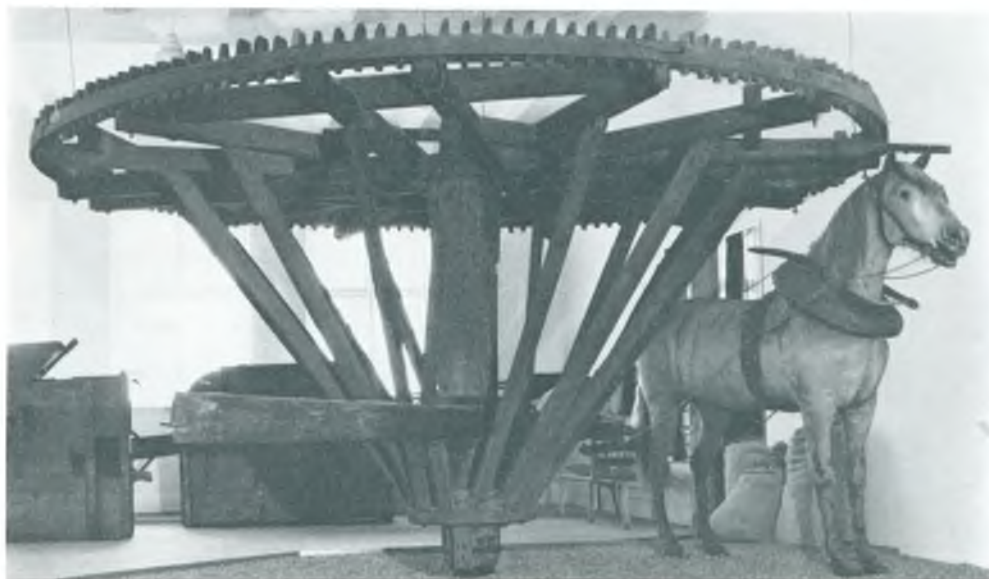


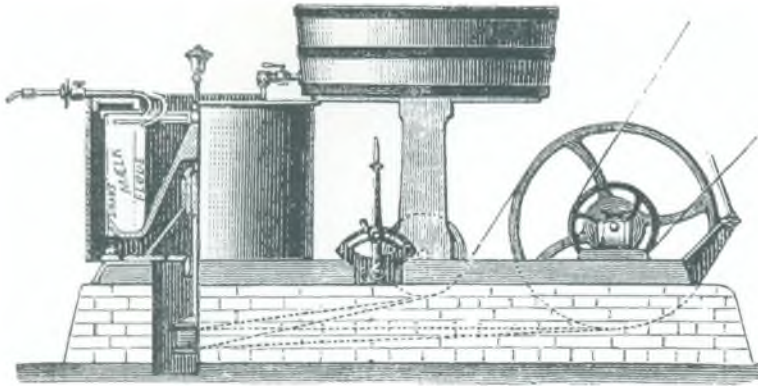
Den første danske centrifuge

Drivkraften i de forskellige mindre og større mejerier var, som billedet øverst viser, selv efter at centrifugernes tid var begyndt, hestegangen eller hestemøllen, fra gamle tider brugt i fortidens få og ret primitive industrier, hvor vandkraft ikke lod sig anvende. Landbrugsmuseets her viste hestemølle stammer fra Sværdborg i Sydsjælland, men samme type kan meget vel have trukket

den første danske centrifuge installeret på Kongens Nytorv.

Ja, mærkeligt nok lyder det, at den første brugbare danske mælkecentrifuge 1878 kom i drift i Københavns midte, i Andersens mælkeri, Kongens Nytorv nr. 10, altså hos en af de koholdere, der dengang var med til at bestride Københavns mælkeforsyning, samme år virksomheden med dette navn blev stiftet.

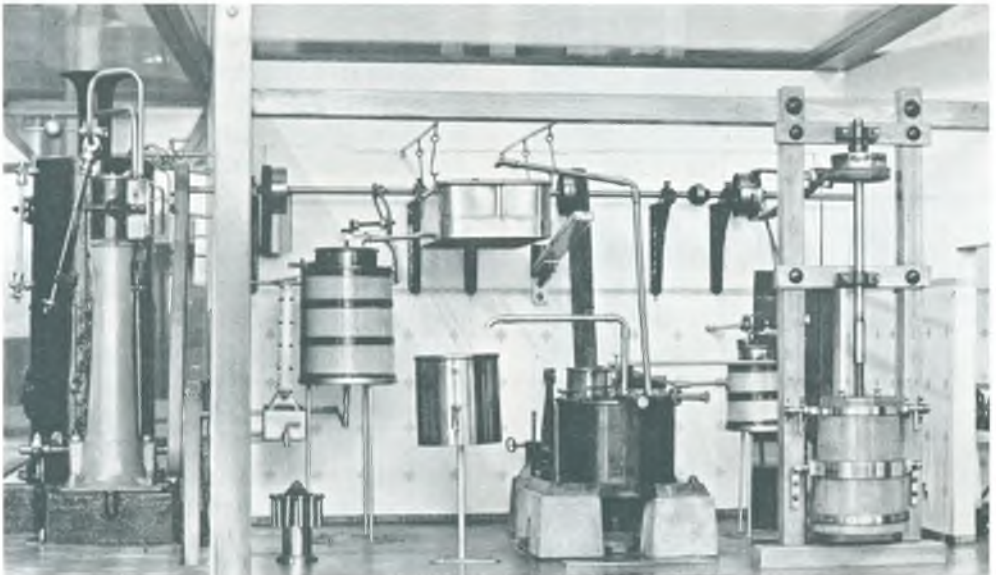




Et stort skrummel var den og er den, den eksisterer nemlig stadig, om ikke helt komplet, gemt bort i en kælder på Landbohøjskolen, og forsynet med fabrikmærket nr. 1. I det hele taget virker den nu primitiv, meget forskellig fra de moderne efterfølgere.

Men den kunne altså gøre, hvad den skulle. Og allerede 1881 blev patentet erhvervet af Burmeister & Wain, hvilket

medførte, at den i det følgende tiår var næsten enerådende her i landet. Den forbedrede centrifuge, kaldt »Perfect« kunne med en hastighed af 2700 omdrejninger i minuttet renskumme over 2000 pund mælk i timen, 4–5 gange så meget som den oprindelige type med dens 1500 omdrejninger pr. minut. Den er anvendt i Landbohøjskolens model af et dampmejeri fra 1884.





Mælkeforpagterne i Københavns opland

Mælkekuskenes små enspændervogne var et kendt syn på Københavns gader, et umisteligt træk i bybilledet, siger Plenge om tiden omkring 1870, da de fortsatte deres århundredgamle erhverv »at drage omkring fra hus til hus for at forsyne hver familie med landlig mælk ud af de store, klodsede, gammeldags træbeholdere med jernbånd om, og med 'fløde' af de små uskurede blikdunke eller de forseglede flasker, endnu som altid tilforn skammelig mistænkte for at bringe deres hvide varer til at strække sig videre, end deres husbønde havde tænkt sig«. Forresten troede kunderne heller ikke husbønden for godt, hvis han selv kørte ind med mælken. Siden blev det mælkeforpagterne, der i snese-, ja hundredvis hver årle

morgen stævnede ind til byen med samme befordring, nu dog i moderne arbejds-fjedervogne og med mælkejunger af jernblik, selv om der var dem, der stadig brugte de gammeldags trælejler og mælketønder, sådan som de er afbilledet foran.

Dog ikke manden på billedet, fotografet netop i 1895, med mælkeforpagteren på Frederiksdal, hvis mejeribygning danner baggrunden.

Adskillige mejerier i Københavns omegn blev grundlagt af mælkeforpagtere, således også det netop nedlagte »Lys-høj« i Valby, hvis tungt læssede slæde ses på vej op forbi slottet på Frederiksberg bakke, det gamle Solbjerg, på julekortet, mejeriet udsendte i 1888, stiftelsesåret.



Oprindelig brugte de selvfølgelig bøtte-systemet, siden issystemet, og endelig blev de små billige og lettrukne hånd-centrifuger en hjælp for mange. De kunne betjenes af kvindehænder, ja, Kofoed & Hauberg, senere gået op i Titan, reklamerede med, at selv et barn kunne håndtere dem.

Men endnu i 1890erne kørte over halv-andethundrede mælkeforpagtere ind til hovedstaden, færre eller flere fra hver enkelt landsby i dens naboskab. Store penge havde de ikke med på hjemturen. Havde de blot et dagligt bruttosalg på syv kroner, kunne de klare sig. Så var deres udgifter dækket til betalingen af mælken, folkeløn og deslige, og de havde til huslejen og det daglige brød. En krone var noget værd dengang.



Det malkefedede kvæg

Kvægbruget i Københavns omegn havde stadig sin særlige karakter på grund af salget af mejeriprodukter i det stadig voksende København, der krævede større og større forsyninger. Man brugte fremdeles det gammelkendte system med malkefedning og lagde kun ringe vægt på tillæg og opdræt. Men kunne man ikke møde med gode avlsdyr eller fint opdræt på de almindelige dyrskuer, var der lejlighed til at vise sin dygtighed på de fedekvægsudstillinger, der siden 1873 næsten hvert år blev holdt i hovedstaden »for at samle Blomsten af de paa Øerne boende Kvægfederes Production«. Forpagter

Vestergårds præmierede ko, »af nord-slesvigske race var fedet ved en art kvæghold, der er ejendommelig for omegnen af København – dette til oplysning for Illustreret Tidendes læsere, – idet den samtidig har været malke- og fedeko. Den har således i 8 måneder med cirka 2000 pletter mælk bidraget til Københavns mælkeforsyning og samtidig nået en legemsvægt af 13½ centner«. Ejeren havde for øvrigt også tidligere »hjembragt mange anerkendelsesbevisninger for sin virksomhed som kvægfeder«.

Denne ko, herunder nr. 2 fra venstre, er antagelig det eneste portræt fra ældre tid af en ko, hvis mælk, er kommet københavnerne til gode.





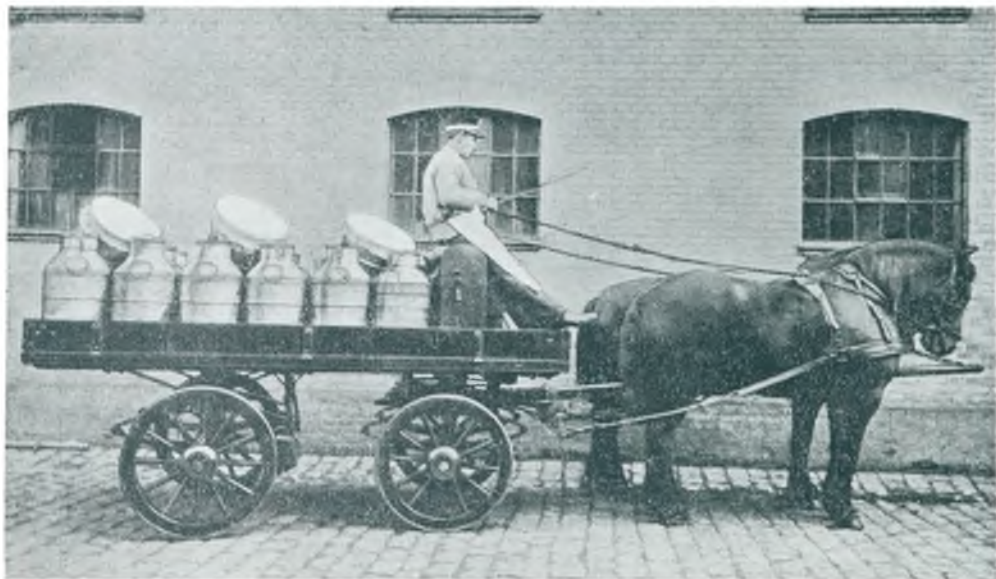
Solbjergnavnet genopstår

1867 skrev Bergsøe, at man i Frederik Vs tid, altså halvhundredre år tidligere, havde regnet det for lige så stor en fornøjelse at se kongefamilien sejle rundt i kanalerne som at se solen danse Pinsemorger. Man havde dog gerne kendt endnu ældre vidnesbyrd for helt at tro, Gudmund Schütte, når han hævder, traditionen kunne være et levn af oldtidens soldyrkelse og nok har inspireret Troels Lund til at lade den hedenske ofergode residere på Solbjergets top.

Det var navnlig københavnere af »Almue- og Tjenesteklassen«, der som byfoged Eberlin skrev i 1888, »efter en vistnok meget gammel skik, drog til Frederiksberg for at se 'Solen danse' og i de tidlige Morgentimer ere da Lysthusene

i Beværtningshaverne propfulde af Folk, Karouselbanerne ere i fuld Gang, Musikkorerne spille etc. alt indtil Kirketiden paabyder Stilhed«.

Almenheden kendte næppe navnet Solbjerg i denne forbindelse, ja, måske knap nok navnet selv. Men Grundtvig, der nogle somre boede i Rahbeks Bakkehus, skrev aftensalmen »Ved Solbjergs-lag« i den tro, at navnet kom af, at solen her gik i bjerge! Kan Gunni Busck, der var grundtvigsk orienteret, have ladet aftensalmen inspirere sig til at kalde sit mejeri for Solbjerg. Eller fik det bare navnet, fordi man mente, det lå nær den gamle landsby Solbjerg ved Smallegade. 1888 blev Solbjergvej officielt fastslået som gadenavn.



Hovedstadens mælkeforsyning år 1900

Billedet af den københavnske mælkeforsyning tegnede sig mod slutningen af 1800tallet nokså broget. Endnu i 1892 var tallet på de deltagende mælkeforpagtere 166, hvortil kom 56 landbruge-



re, der selv kørte deres mælk ind til salg i byen. Et nyt fænomen var de mindre mejeriudsalg, ismejerierne, der hurtigt voksede i antal, og som dengang virkelig svarede til deres navn. De fik mælken ind pr. bane fra Nord- og Midt-Sjælland 2 gange daglig, og til deres butik hørte altid en kælder, hvor den blev behandlet efter den Schwartzske metode, altså opsiet og kølet i isvand, og skummet efter et døgn eller halvandets forløb.

Men det var jo ikke større mængder mælk, de behandlede og omsatte, navnlig ved butikssalg, og så kunne de have leverancen til den bager, de købte deres brød hos.

Men så var der jo det større foretagende, Københavns Mælkeforsyning, forøvrigt startet i en kælder 1878, med detailsalg fra både hestevogne og trækvogne, de sidste med stadeplads rundt i byen. Det havde også Jens Nielsens mejeri på Købmagergade (Messens



hjørne), 30 »trækkevogne« med lige så mange holdepladser, fordelt i staden. Først i slutningen af 90'erne kom endnu to større foretagender til, »Enigheden«, grundlagt 1897 og Trifolium, startet i Haslev 1899. »Det Danske Mælke-Compagni«, der var startet i 1895, handlede oprindeligt kun en gros. Andre mindre en gros forretninger var »Andersens Mejeri« på Kongens Nytorv, Melchior's i Amaliegade, Krag's i Nygade, det senere »Pasteur«, »Kjøbenhavns Mejeri« på Gammel Kongevej og »De samvirkende Mejerier« i Lyngbygade. Det sidste æra var kun kortvarig. Oprettet 1897 blev det så snart som i 1906 overtaget af »Det Danske Mælke-Compagni«, der 1899 havde erhvervet »De forenede Mejerier«, 1900 »Pasteur«, men først i 1919 »Kjøbenhavns Mejeri«, oprettet 1874, nu en større virksomhed på Nordre Fasanvej. Rent bortset fra, at D.M.C. i 1916 overtog »Kjøbenhavns Mælkeforsyning med Solbjerg Mejeri«.

Centrifugen, der havde revolutioneret mejeridriften landet over, havde vanskeligt ved at vinde indpas i hovedstadens mindre handelsmejerier, selv om det hjalp, da Alfas håndcentrifuge holdt sit indtog og kom i brug i mange ismejerier, også fordi man kunne spare på den dyre is. Ved århundredskiftet var der 17 mejerier, der benyttede mekanisk kraft.

Foruden de på dette tidspunkt eksisterende store mælkeforsyninger, Københavns Mælkeforsyning fra 1878, Det Danske Mælke-Compagni fra 1895 og Mælkeriet »Enigheden« fra 1897 samt det 1899 startede, men ikke færdigbyggede Trifolium, der først senere og mod den oprindelige plan kom til at levere konsummælk til hovedstaden, var der blandt de øvrige 12 industrialiserede mejerier to, der stadig deltager i hovedstadens mælkeforsyning, mejeriet »Søholm« fra 1883 og Jægersborg Allés Mejeri fra 1890.

Kjøbenhavns Mælkeforsyning

Gunni Busck, stifteren af den fra første færd stort anlagte virksomhed »Kjøbenhavns Mælkeforsyning«, har man nævnt som »den første og største mejerihygieniker Danmark har haft«. Men han var ikke blot idealist og filantrop, men også en meget dygtig forretningsmand, hvad han havde haft lejlighed til at vise allerede i sin ungdom. Født 1840 som søn på herregården Benzonseje, sydvest for København, blev han opkaldt efter sin farbroder, den kendte præst, ven med Grundtvig, som han på et kritisk tidspunkt ydede økonomisk støtte. Den unge Gunni Busck måtte af helbredsgrunde holde op med at studere medicin, og tog 22 år gammel grossererborgerskab i København. Trods det han var modstander af både alkohol og tobak, begyndte han først at handle med vin og cigarer, indtil han gik over til at drive eksporthandel med sødt smør i hermetisk tillukkede dåser, og dermed grundlagde det firma, som siden, under navnet »The Scandinavian Preserved Butter Company, Busck jun. & Co, A/S«, skulle gøre Danmarks navn kendt i fjerne egne, takket være det velpræservede smør.

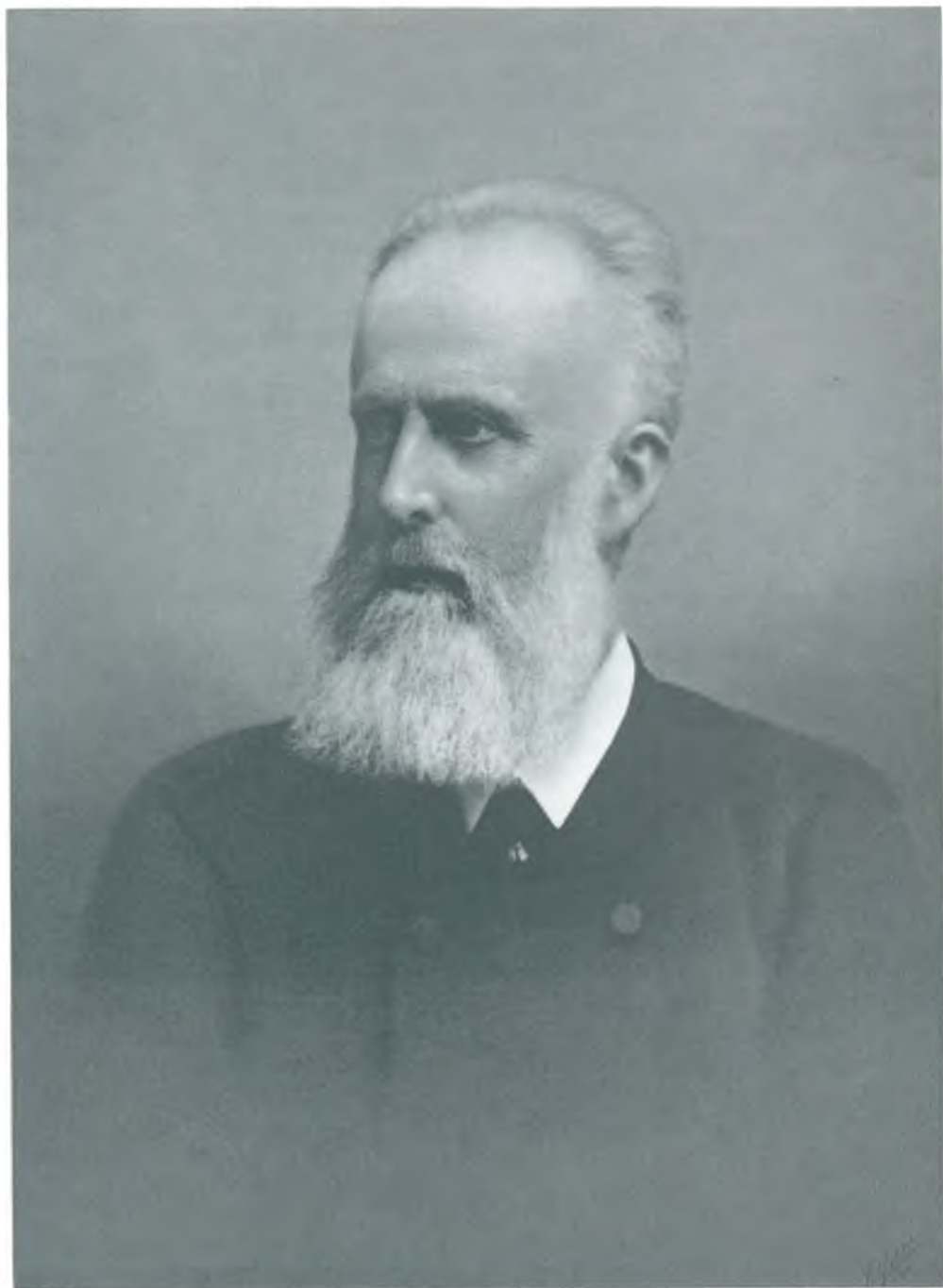
Han havde da også stillet de strengeste krav til kvaliteten af smørret, som han måtte købe hos forskellige leverandører, og som slet ikke var fremstillet efter de rationelle metoder, der nu kendes,

ligesom der ikke var tale om nogen-
sommelst hygiejnisk kontrol.

Men der måtte selvsagt være forskel på mejeriprodukterne, smør, mælk og fløde, enten de blev leveret fra herregårde og mælkeforpagtere, der forstod hvad renlighed betød for fremstillingen, eller fra brændevinsbrændernes uhumske og bakteriefyldte stalde.

Det siges, at Gunni Busck fik ideen til at reformere hovedstadens mælkeforsyning, da hans formand på smørpakeriet beklagede sig over, at arbejdere og andre »småfolk« blev tvunget til at købe brændevin for at få mælk til deres småbørn. En brændevinsbrænder i Rigsgangsgade havde i hvert fald spurgt hans to drenge, der skulle hente mælk, om deres far også købte sit brændevin hos ham, ellers kunne de ikke købe hans mælk!

At Busck var afholdsmand gjorde ham naturligvis ikke mindre oprørt over dette, så oprørt at han besluttede at skaffe Københavns arbejderbefolkning »frisk og god mælk fra sunde køer, frembragt ved renlighed med hurtig og effektiv afkøling under stadig dyrlægekontrol«, som mottoet blev for »Kjøbenhavns Mælkeforsyning«, det selskab, han startede sammen med andre forstående mænd, nemlig professorerne Panum, Borch og Engelsted samt amtmand Bille og højesteretsadvokat Halkier.



Og stiftelsesdagen, den 1. april 1878, var en skelsættende dag i hovedstadens mælkeforsynings, ja, tillige i den danske mejerihistorie.

Som andre store foretagender og forresten også Buscks første, smørekspor-ten, blev mælkeforsyningen startet i det små, og begge i en kælder på hvert sit bekendte hjørne i byen. Smørekspor-ten havde sine første lokaler på det Kanneworffske hjørne ved Nyhavn for siden at flytte til Havnegade 37, og »Kjøbenhavns Mælkeforsyning« havde først hjemme i Axelhus – på hjørnet af Halmtorvet, nu Rådhuspladsen, Vesterbrogade 2 under restaurant »Paraplyen« i Centralhotellets kompleks, nu afløst af »Richshuset«. Men lokalerne her blev snart for små, og allerede et halvt års tid efter flyttede man over gaden til Industribygningen. Fem år senere var virksomheden vokset så stor, at den kunne begynde opførelsen af sine egne mejeribygninger på nyerhvervede arealer ved Frederiksberg station.

Når det er sagt, at Busck byggede mejeriet på sin ejendom Solbjerg, forekommer dette navn ikke i skøderne, der kun nævner de ubebyggede grundens matrikelnumre. Det første dateret den 1. august 1883 var udstedt af jernstøber P. Andersen, som en parcel aq på 10.511 kvadratalen, af den ham tilhørende parcel 11c, betalt med 3 kroner pr. alen, hvilket gav en købesum på 31.533 kroner, og året efter erhvervede man til samme alenpris for 19.266 kroner parcellerne 11bf og bg på tilsammen 6422 alen, udstykket fra matrikel nr. 11b, ved skøde fra dennes ejer, exam. juris H. J. Nyeland, efter hvem gaden siden blev opkaldt. 1895 fik man grunden syd og vest for kommuneskolen ved et mageskifte med kommunen,

og havde allerede det foregående år købt parcellen 39k af A/S Fyens Diskonto Kasse, 6164 alen for 40.000 kroner. Grundpriserne var fordoblet i den halve snes år.

Selskabets devise var forkortet til »Ren Mælk af sunde Køer«, og man skyede ingen anstrengelser for at kunne levere det bedst mulige produkt. Som leverandører antog man kun besidderne af større gårde, der måtte underkaste sig selskabets almindelige leveringsbetingelser, med detaljerede bestemmelser om mælakens produktion, behandling og forsendelse, således om staldens indretning og renholdelse, køernes pasning, fodring og malkning, behandlingen af mælk og spande, samt andre redskaber, om dyrlægetilsyn og inspektion flere gange om året af såkaldte rejsemejersker, der overvågede, at alt gik efter reglerne.

Disse foreskrev også den største renlighed og omhu under malkningen og endelig, hvad var af største betydning, at den nymalkede mælk øjeblikkelig skulle afkøles til 5 grader celsius og opbevares med denne temperatur indtil leveringen på jernbanestationen.

Selskabet leverede de nødvendige køleapparater til leverandørerne, som enten kunne købe eller leje dem. Den nødvendige is skulle de sørge for at samle så meget af om vinteren, at den kunne strække til året igennem. Mælken blev sendt til København i plomberede spande, for det meste i selskabets 5 private om sommeren isafkølede jernbanevogne. De kunne jo rangeres ind på sporene langs perronen foran mejeriet. For øvrigt betragtede man inden for DSB ikke netop denne transport med milde øjne. Banechef Rothe sagde lige ud, at det ikke hørte

Ren Mælk af sunde Køer.

„KJØBENHAVNS MÆLKEFORSYNING“



Hosstaaende Kløvermærke findes paa alle Selskabets Vogne samt paa Controlbilletterne og i Plomben paa alle Børnemælke- og Fløde Flasker




Registreret.



Registreret.

K. M. F. 
 1/2 Pot
 Sædmælk
 8 Øre

K. M. F. 
 1 Flaske
 Børnemælk
 20 Øre

K. M. F. 
 1/2 Pot
 Hvalsmælk
 4 Ø.



1/2 Pot Fløde 1 Pot Børnemælk



1/2 Pot Fløde Nr 1 1 Pot Fløde Nr 2



ligesom ogsaa paa Kudskenes og Drengenes Kasketter.



Al Mælken filtreres og Køerne undersøges 2 Gange maanedlig af Selskabets 7 Dyrlæger.

- Anno 1888

sig til at befordre »sådan noget svineri med jernbanen«.

For mælkenes behandling på selve mejeriet skal siden nærmere redegøres -. Salget til kunderne skete dels pr. hestevogn, dels pr. trækvogn. Tre og tre spændt sammen blev af en enkelt hest trukket til forskellige stadepladser, navnlig i den indre by, hvorfra kuskene sendte sine mælkedrenge rundt til kunderne i de respektive kvarterer.

»Hestevognerne kørte overalt i byen og forstæderne samt ad Strandvejen mod Hellerup, Charlottenlund og Ordrup indtil Klampenborg og om sommeren indtil Vedbæk«. I Skodsborg var opstaldet heste til afløsning af dem, man var kørt derop med, og på den måde kunne de hvile sig indtil hjemturen. Mælkeforsyningen beskæftigede efterhånden mange mennesker. Det faste personale var ved udgangen af 1894 104 mænd, 62 kvinder og 104 drenge. En større del af denne stab, så godt som alle kuskene, blev imidlertid udskiftet et par år senere.

Gunni Busck var vel en human og varmhjertet mand, der mente småfolk det godt, men han var af den gamle, patriarkalske type, der ville være som en fader for sine folk, belønne dem, hvis de gjorde sig fortjent dertil og hjælpe dem, der kom og klynkede. Han havde ingen rigtig forståelse for, at arbejderne var begyndt at rejse hovedet og stille krav, og hans forretningsfører Smith i hvert fald slet ikke, og arbejderne påstod, han lod deres skriftlige henvendelser til direktøren gå i papirkurven, uden Gunni Busck så meget som så dem. Efter et møde på Gimle, hvor selve Lyngsie havde talt, havde samtlige tilstedeværende meldt sig ind i Dansk Arbejdsmandsforbund. Smith

lod kuskene forstå, at hvis de ikke meldte sig ud igen, ville de blive fyret. Og så gik de i strejke, både kuske og drenge, og da de til sidst indså, de ville tabe, overgav de sig ikke, men stiftede mælkeriet »Enigheden«, der en årrække lejede lokaler, samt købte mælk hos D.M.C., og arbejdede med K.M.F. som mønster.

Oven i købet med den forbedring, at al mælken blev leveret i flasker. Hvis det da virkelig var en forbedring, hvad Gunni Busck ikke var helt tilbøjelig til at mene.

Ganske vist havde Mælkeforsyningen jo fra første færd set det som en af sine opgaver at levere særlig sund mælk til opflaskning af spæde børn, den såkaldte Børnemælk, produceret af specielt fodrede køer, og umiddelbart fra filterapparatet tappet på klare flasker, som blev proppet omhyggeligt og plomberet. Et nyt fremskridt var det, at børnemælken blev pasteuriseret og ikke blot solgt ublandt, men også blandet med vand og tilsat sukker efter det spæde barns alder, de enkelte flasker svarede til et måltid og var klare med hvid hals beregnet til at bruges som patteflasker. De blev solgt i plomberede ståltrådskurve med 7–10 stykker i hver, også efter børnenes alder, som det alt med mere kan læses på det overfor viste opslagsblad.

Faktisk var forholdet det, at der, efter oprettelsen af K.M.F., spores en større nedgang i dødeligheden blandt spædbørn i beretningerne fra Københavns sundhedsstyrelse, ligesom de tidligere i sommermånederne så hyppige mavesygdomme var i aftagende.

Det var på initiativ af en kreds af mænd og kvinder, navnlig læger, at KMF havde iværksat denne fremstilling af børnemælk, og den samme kreds havde

Faste Udsalgssteder.

Udstillings Bygningen Nr. 6.

Holbergsgade Nr. 19.

Østerbrogade Nr. 50.

Frederiksberg Allé Nr. 4

Haandvogne.

Nr. 9. Hj. af Nørregade og Krystalgade
samt Gammeltorv ved Vestergade.

Nr. 10. Hj. af Amagertorv og Højbroplads.
Nr. 11. Hj. af Nørrebrogade og Fælledvej.

Nr. 12. Kulturvet udenfor lille Kjøbmager-
gade samt Landemærket.

Hestevogne

overalt i Byen og Forstæderne samt Strandvejen med Hellerup, Charlottenlund og Ordrup indtil Klampenborg
om Sommeren indtil Vedbæk.



Paa Bestilling

leveres fra følgende faste Udsalgssteder:

Industri Udstillingsbygningen Nr. 8,
Holbergsgade Nr. 19,
Østerbrogade Nr. 50,
Frederiksberg Allé Nr. 4,

samt fra

Hjorte Apothek, Kulturvets Apothek,
Griffenfeldts Apotheke, Sølvtorvets Apothek,

og fra Urtekræmmerne:

Christensen, Sofievej 17, Skovgaard, Frederiksberggade 44,
Nielsen, Ny Kronprinsensgade 23, Nielsen, Lipkegade 2,



pasteuriseret Mælk i 4 Blandinger med Vand og Sukker samt ublandet Mælk for Børn indtil 1 Aars Alderen. Mælken er pasteuriseret i tilproppede Flasker, der hver indeholde et Maaltid, og det for et Døgn fornødne Antal Flasker forhandles i plomberede Kurve; paa hæftede Mærker angive Blandingens Styrke.

Den pasteuriserede Mælk er i tilproppet Stand holdbar i eet Døgn, selv om den ikke holdes afkølet, men Flaskerne bør selvfølgelig helst opbevares paa et saa køligt Sted som muligt og ikke udsat for Lyset. Den ene Side af Plomben angiver Dagen for Mælkens Pasteurisering.

Naar en Flaske skal bruges, opvarmes den til en passende Varmegrad ved at anbringes c. 5 Minutter i en Kande varmt Vand (c. 50 Grader).

Derefter fjernes Proppen, og en ved Børstning og Afskylning eller, endnu bedre, ved Kogning omhyggelig rensed Gummihætte (uden Slange) paasættes Flaskehalsen, som er afpasset hertil. — Hvad Barnet levner i Flasken af det enkelte Maaltid, maa under ingen Omstændigheder gives det senere.

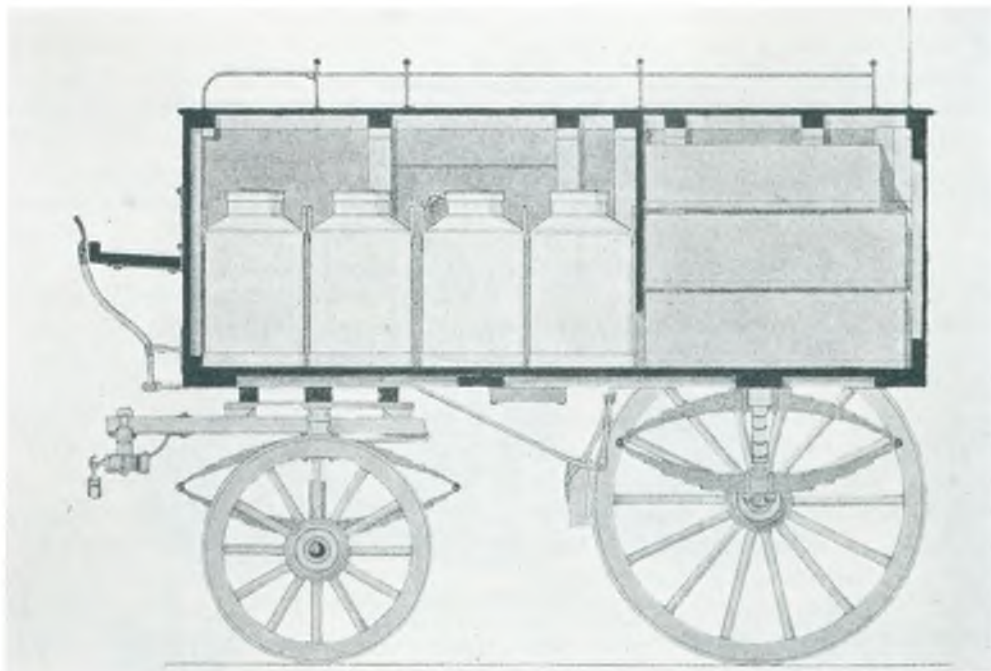
Mælken (s: udelukkende „Kjøbenhavns Mælkforsyning's kontrollerede Børnemælk) forhandles i følgende Blandinger:

- Nr. 1. En Kurv med 10 Flasker indeholdende 1350 Oram, 1 Del Mælk og 2 Dele Vand... (Pris 35 Øre).
- Nr. 2. En Kurv med 9 Flasker indeholdende 1350 Gram, 1 Del Mælk og 1 Del Vand... (Pris 35 Øre).
- Nr. 3. En Kurv med 8 Flasker indeholdende 1390 Oram, 2 Dele Mælk og 1 Del Vand... (Pris 40 Øre).
- Nr. 4. En Kurv med 8 Flasker indeholdende 1400 Oram, 3 Dele Mælk og 1 Del Vand... (Pris 40 Øre).
- Nr. 5. En Kurv med 7 Flasker indeholdende 1470 Oram, ublandet Mælk... (Pris 45 Øre).

For en Kurv med Flasker maa enten skaffes en paalidelig Mands Garantj, eller deponeres 5 Krøner, der godtgøres ved disses Tilbagelevering i uskadt Stand. Flaskerne i Nr. 1 og 2 koste 10 Øre pr Stk, i Nr. 3, 4 og 5 15 Øre pr. Stk. og Halvpotflasker 20 Øre pr. Stk.

Fra de førstnævnte faste 4 Udsalgssteder saavel som fra alle Vognene forhandles ogsaa pasteuriseret Mælk i plomberede Halvpotflasker til en Pris af 12 Øre. Den ene Side af Plomben angiver Dagen for Mælkens Pasteurisering.





dannet foreningen: »Spæde Børns Ernæring«, så mælken kunne leveres »til Trængende for en billig Pris«. Det var jo hensigten at modvirke den store sygelighed og dødelighed imellem småbørn, navnlig i »den fattige klasse«.

Men flasker til børnemælk det var én ting, flaskemælk i almindelighed var noget andet, mente i hvert fald Gunni Busck. Han syntes, det betød en unødigt fordyring af mælken. Mælk i mindre rengjorte flasker var i hvert fald en dårligere vare end mælk fra rene spande. Der var dog modstridende meninger om den sag. Aftapning på åben gade kunne i vort blæsende klima medføre, at mælken let blev forurennet med støv, der hvirvledes op i de åbne mål eller i de spande og kander, kunderne hentede mælk i. Og så hjalp det jo lidt,

at vognen var godt indrettet, som netop mælkeforsyningens blev rost for, af mejerieksperten professor Bøggild. Snittet herover viser indretningen. Vognen var delt på tværs. I den bageste var der kasser til flasker. Foruden børnemælken blev også fløde og kærnemælk solgt i sådanne. Og foran kunne de otte transportspande, firkantede som Mælkeforsyningens var i almindelighed, tage i alt 800 pund mælk, henholdsvis sød og uskummet, der kunne aftappes ved afskærmede haner. De mindre spande på vogntaget var beregnet på at bringes rundt til faste kunder. Der fulgte 4 til 6 drenge med hver vogn, og var der fuldt læs, måtte der to heste for til de lange ture. Ellers nøjedes man med en, som på billedet her ved indkørslen til mejeriet fra Nylandsvej. He-



sten er næppe helt ung, hvad kan skønnes af den måde, den står på forbenene, men velstriglet og pudset.

Spørgsmålet om salg ved aftapning i fri luft havde jo også sin økonomiske side. Der var kunder, der gerne ville have mælken så billigt som muligt. Alberti nåede inden sit fald i 1908 at stoppe et lovforslag med forbud mod princippet, men 1913 satte Frederiksberg kommune en stopper for denne udmåling af mælk fra vogn. Og det førte til, at man ad frivillighedens vej også indførte flaskemælk i København og omliggende kommuner ved detailsalg fra vogn. Spørgsmålet var altså løst, inden Københavns sundhedsvedtægt i 1920 forbød al påhældning eller aftapning af mælk på åben gade, vej eller plads, i porte, gårde, på trappegange el. lign.

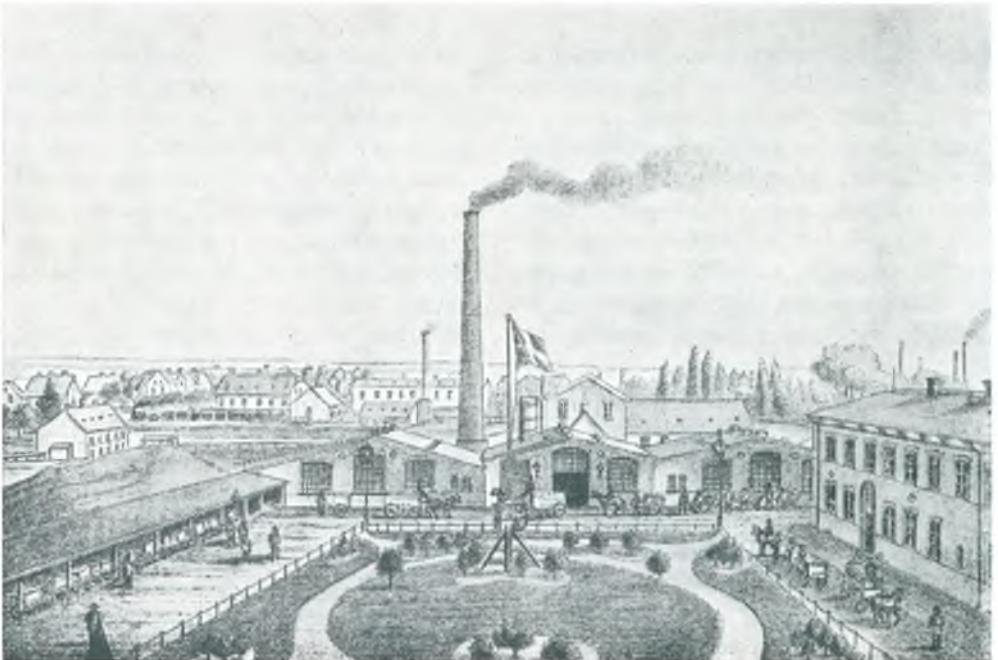
Da var det fem år siden, Busck var trådt tilbage fra ledelsen af »Københavns Mælkeforsyning«. Også på anden vis havde han forgæves kæmpet imod udviklingen og længe modsat sig centrifugens indførelse i sit mejeri. Men havde til sidst måtte give efter og tage denne »mælkekraftknusemaskine« i brug.

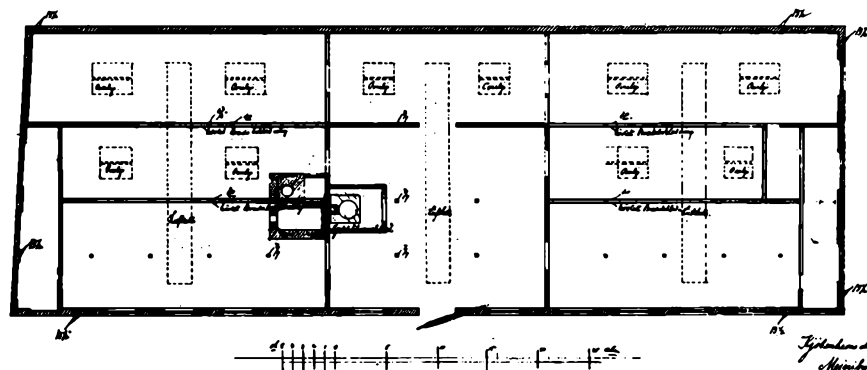
1945 gav Busck op og trak sig tilbage. Året efter blev »Kjøbenhavns Mælkeforsyning« overtaget af »Det danske Mælke-Compagni«. De to forretninger blev stadig drevet hver for sig, men under ledelse af Mælkekompagniets direktør August Frederiksen, der en halv snes år tidligere havde afløst direktør Salicath. Mælkeforsyningens mangeårige forretningsfører Petersen blev nu direktør for dette foretagende.

Nye figurer i Københavns gadeliv

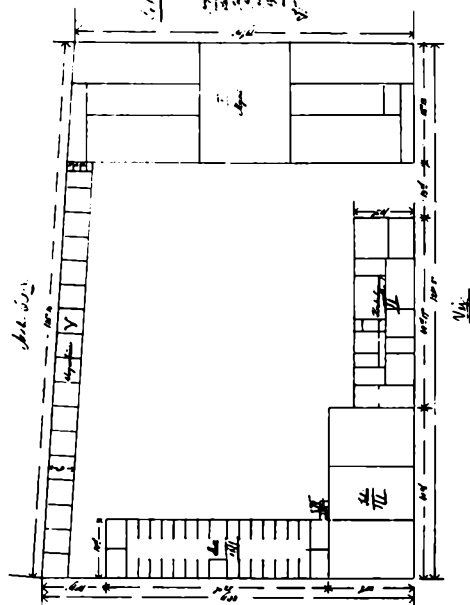
Den uniformerede mælkekusk og hans ditto mælkedrenge blev nye figurer i det københavnske gadeliv, og mælkeklokkens klang en ny lyd blandt de mange andre, som gjorde sig gældende i datidens hovedstad.

Litografiet her nedenunder er set imod selve mejeribygningen, og bag denne ligger Frederiksberg jernbanestation. Kortet med mælkedrenge, tegnet af Rasmus Christiansen, blev udsendt til nytår 1892.





1.2
 1.3
 1.4
 1.5
 1.6
 1.7
 1.8
 1.9
 1.10
 1.11
 1.12
 1.13
 1.14
 1.15
 1.16
 1.17
 1.18
 1.19
 1.20
 1.21
 1.22
 1.23
 1.24
 1.25
 1.26
 1.27
 1.28
 1.29
 1.30
 1.31
 1.32
 1.33
 1.34
 1.35
 1.36
 1.37
 1.38
 1.39
 1.40
 1.41
 1.42
 1.43
 1.44
 1.45
 1.46
 1.47
 1.48
 1.49
 1.50
 1.51
 1.52
 1.53
 1.54
 1.55
 1.56
 1.57
 1.58
 1.59
 1.60
 1.61
 1.62
 1.63
 1.64
 1.65
 1.66
 1.67
 1.68
 1.69
 1.70
 1.71
 1.72
 1.73
 1.74
 1.75
 1.76
 1.77
 1.78
 1.79
 1.80
 1.81
 1.82
 1.83
 1.84
 1.85
 1.86
 1.87
 1.88
 1.89
 1.90
 1.91
 1.92
 1.93
 1.94
 1.95
 1.96
 1.97
 1.98
 1.99
 2.00



Det første Solbjerg Mejeri

Gunni Buscks Solbjerg Mejeri blev som nævnt foran bygget af Martin Nyrop, senere fremfor alt bekendt for opførelsen af Københavns nuværende rådhus, vel nok så helstøbt et bygningsværk som mejeriet på Frederiksberg. Nogle af Nyrops signerede bygningstegninger er stadig i behold på Frederiksberg rådhus. Herover ses den egentlige mejeribygning, vist i midten på billedet overfor, og den genfindes øverst på grundplanen til venstre. Til højre på denne har man de andre mejeribygninger, nederst det store ishus, fornden staldene og til venstre vognskurene.



Kjøbenhavns Mælkeforsyning – Filtreringslokale 1897

Samme år, som kuskenes strejke stod på, dog uden hentydning til denne, indeholdt Familiejournalen en illustreret artikel om virksomheden. Tegneren har ikke så meget fæstnet sig ved detaljer, men mere givet et skitseret indtryk af lokalerne, og er gået helt uden om maskinerne, men dem var der jo ikke så mange af dengang. Herover ses det lokale, hvor mælken straks efter ankomsten, i en temperatur på ikke over 10° celsius, blev filtreret. Fra en højere anbragt emailleret jerngryde steg den ved eget tryk op gennem en lavere stillet beholder, passerede gennem to lag finere og grovere grus og flere lag tøj og blev aftappet gennem et rør. Den blev på den måde befriet for en mæng-

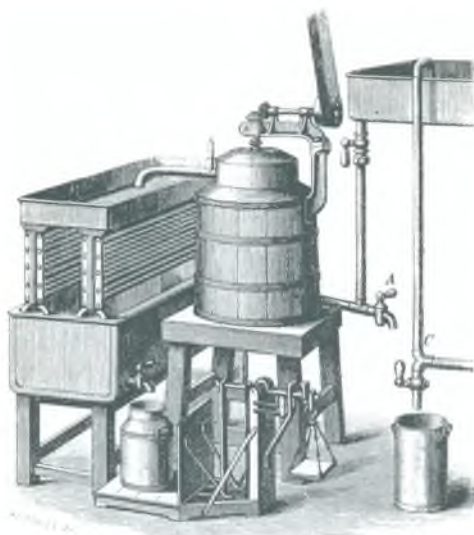
de urenhed, »ikke alene det håndgribelige smuds . . . overhudskæl, avner og lignende ting«, men tillige for »uhyre masser af bakterier«. Man havde i det grove grus kunnet påvise omtrent 6 $\frac{1}{2}$ million og i det finere 17 $\frac{1}{4}$ million bakterier pr. kubikcentimeter.

De firkantede transportspande blev anvendt for at kunne udnytte pladsen mest muligt i de mange zinkklædte træbassiner, som også ses på billedet, og var fyldt med kalkvand og is. I dem stod mælken indtil tapning og udlevering. Børnemælken blev dog oprindeligt aftappet direkte fra filtrerapparatet på de glasklare flasker, der så med det samme blev omhyggeligt tilproppet og plomberet.



Pasteuriseringslokale 1897

En overgang fra først i 90erne gik man på grund af overdreven skræk for smittefare over til at pasteurisere børnemælken. Siden opgav man dog dette, da det blev kendt, at mælken derved mistede en del af sin fysiologiske værdi. Det var før man endnu vidste noget om vitaminer. Herover ses lokalet, hvor børnemælken blev pasteuriseret, dvs. opvarmet i de flasker, den blev solgt i. Fjords pasteuriseringsapparat til højre vises som eksempel på datidens primitive, ja, ligesom hjemmegjorte mejeriredskaber.

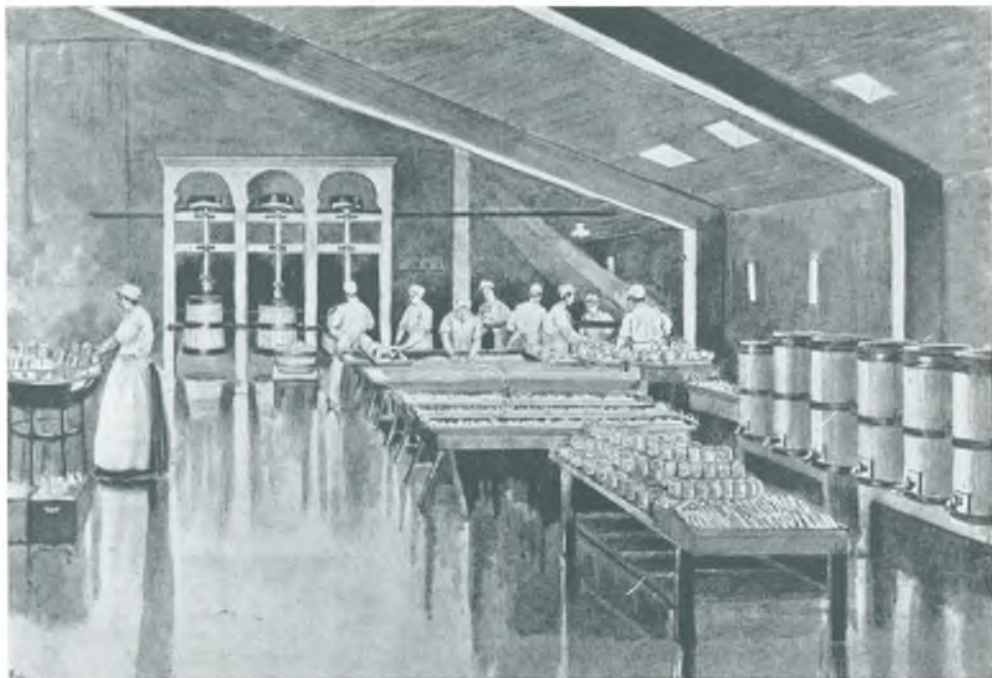




Tappelokale og kærnesal 1897

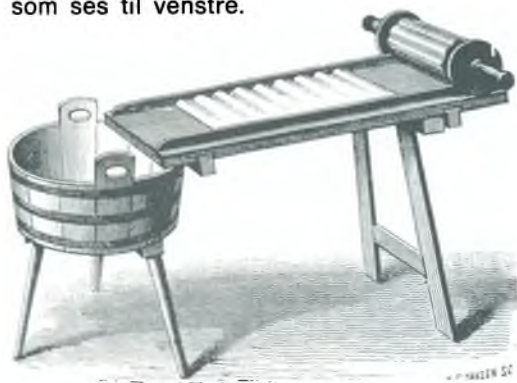
Det var en omstændelig og tidtagende proces, når børnemælken skulle aftappes og proppet ved håndkraft. Siden blev flaskerne stillet i kasser med knust is for at holde temperaturen så lav som mulig. Billedet herover viser tappehallen, og det på den næste side selve mejerilokalet. Løjnefaldende er især den tredobbelte kærneophængning, der bl. a. frembød den fordel, at hver kærne for sig kunne vippes ud af hensyn til renholdelsen, sådan som vist på billedet til højre. Kærnerne måtte naturligvis trækkes af en dampmaskine. Smørret blev derimod fremdeles æltet ved håndkraft i de aflange trætrug.





Gunni Busck havde dog selv konstrueret et halvmekanisk æltebræt, der ses herunder i al sin enkelhed. Smørret blev med rullen trykket ud på det skråstillede bræt, så kærnemælken kunne løbe ned i baljen.

En god halv snes år senere fik man den første Pindstoftes tappemaskine, som ses til venstre.





Mælkedrengenes hårde tøm

En mælkedreng på Solbjerg mejeri måtte i 1902 stille halvfire om morgenen, hvis han skulle trække med en af trækvognene, der tre og tre af en enkelt hest blev trukket ud til deres studepladser inde i byen. Men drengen kunne nøjes med at stille klokken 6, hvis han var en af de seks ved en hestevogn, den ene konfirmeret. Han skulle gøre færdig, hvad de andre ikke havde nået, inden de skulle i skole, fra 1 til 6. Lærerne var flinke og lod dem blunde en halv times tid.

Dengang var kun børnemælken på flasker. Anden mælk og fløde blev tappet i spande, der kunne tage op til tre pottes. Drengene holdt dem på knæet, når

kusken målte mælken ud, potte eller halvpottevis, fra hanerne i de store spande inde i vognen. Nogle kunder var jo faste, men andre stak hovedet ud ad vinduet, når drengene ringede med mælkeklokken inde i gårdene. Og drengene måtte huske, hvad de bestilte, ligesom de kunne mærke, hvor meget der var i spanden, når kusken havde fyldt den, som kunderne havde forlangt, og de løb hen med den.

Kusken kunne ikke lide, de var for længe om det. Måske havde de snydt sig til at løbe ned med en skraldespand og fået en femøre. Lønnen var 50 øre om dagen. Strengt var det, i kulde, regn og sjap.

Nybagte mælkedrenge, småfyre på 11–12 år, var så stolte af uniformen med de blanke knapper, at de lod sig forevige opstillet i tidens stil hos en fotograf.



Mælkekusken med sine drenge, den ene konfirmeret, står foran den forreste ekvipage i koretgen, bestående af tre trækvogne, forspændt en enkelt hest.



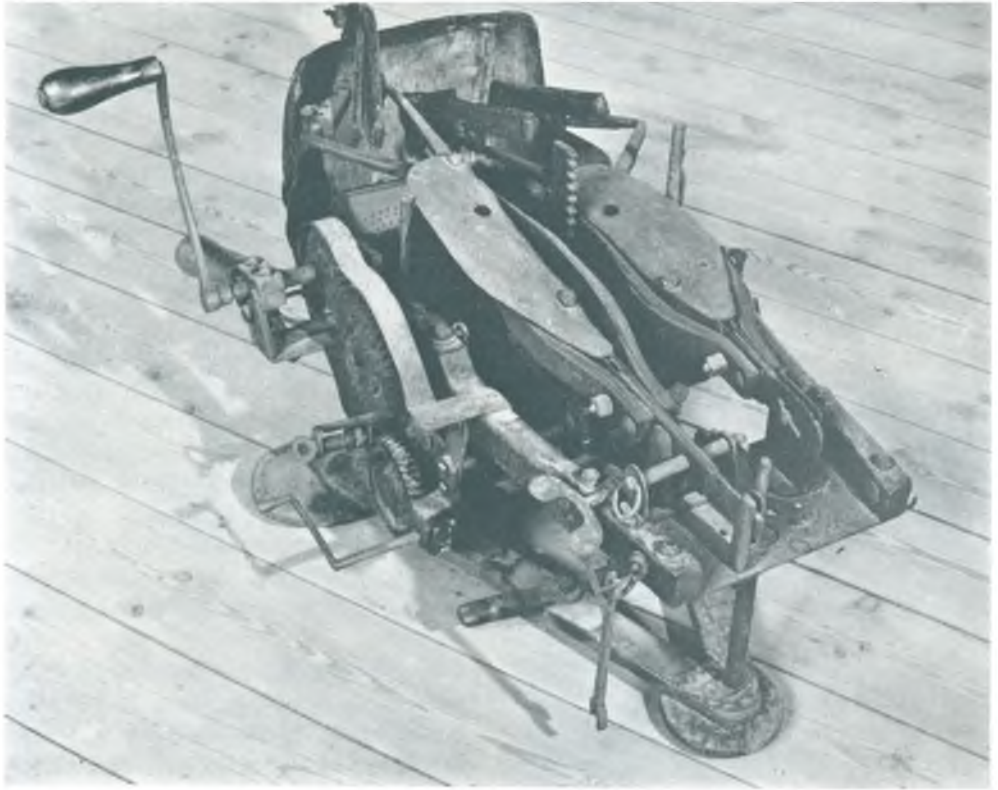


Bedre end børnemælk

Børnemælken fra Københavns Mælkeforsyning, der for mange udenlandske fagmænd havde stået som et forbillede, prøvede man ikke desto mindre i 1905 at gøre endnu bedre. Man gik over til at bruge en af Busck selv konstrueret



mælkespand med en pæreformet beholder i bunden, som vist på billedet nedenunder. Den blev fyldt med is, og den nymalkede mælk efterhånden afkølet i væsentlig grad, således at bakterieudviklingen derved hæmmedes. Og på en af de større gårde, der havde leveret børnemælk, blev der indrettet et særligt, velventileret malkeum med et sluserum, hvor koen atter blev striglet, inden den blev trukket ind i lokalet. Og malkekønnen i ren, hvid kittel, tørrede først koens yver med en fugtig klud, og vaskede derpå sine hænder, inden hun begyndte at malke. Mælken blev rensset og afkølet ved særlige apparater. Denne »Ismælk« blev solgt i halvliters flasker for 12 øre, dels til børn, dels som frokostdrik til voksne.



Malkemaskiner

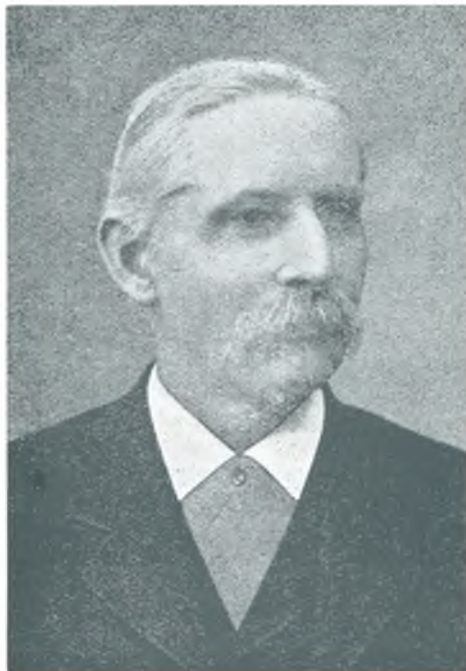
Mange forsøg på at konstruere en maskine, der kunne udføre malkningen havde ikke ført til noget tilfredsstillende resultat, og de talrige danske landmænd, der havde forsøgt med tilsyneladende brugbare maskiner, havde atter afskaffet dem. To højst forskellige malkemaskiner vises her, det øverste udviklede maskineri på Landbrugsmuseet, der ved et par roterende, vekselvis åbnende og lukkende sæt flade lister nærmest skulle klemme mælken ud af patterne, var ligeså uanvendeligt som B & Ws unægtelig mere enkle malkeapparat, der nærmest vred mælken ud.



A/S Det Danske Mælke-Compagni

(Casses system)

Således lød oprindeligt det officielle, registrerede navn på det aktieselskab, som blev stiftet den 5. september 1895, og hvis oprettelse i år for 75 år siden er anledning til udgivelsen af dette skrift.



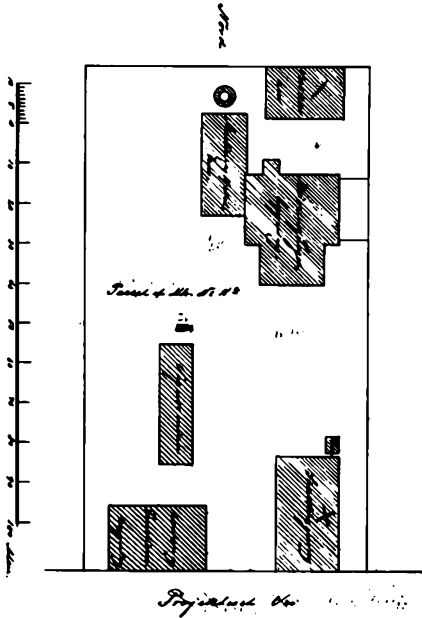
Den første bestyrelse bestod af højesteretssagfører Ludvig Arntzen, grosserer Chr. Eriksen, professor, dr. med. Leopold Meyer og oberst J. Sommerfeldt, og bag finansieringen stod veksellererfirmaet Rubin og Bing. Man havde erhvervet retten til at anvende »Casse's System« fra The Universal Milk Co.

Ltd., et aktieselskab, der var stiftet til udnyttelse af ingeniør Casses patenter. Derfor altså parenteser i selskabets navn. Men ingeniør Fritz Casse, havde altså ikke blot på den måde del i oprettelsen. Det var, som det fremgår af tekst og illustrationer på modstående sider, ham, der havde givet tegninger til selve mejeriet. Det var ingenlunde det første mejeri, han havde stået for opførelsen af. Alt i alt talte de mejerier, han havde anlagt, tæt op til de halvhundrede, navnlig andelsmejerier, der jo i de foregående 10–15 år var begyndt at skyde op som paddehatte alle vegne i landet.

Casse havde haft rig lejlighed til at bemærke, hvor slet mælken i almindelighed allerede var, når den blev leveret på mejeriet, samt hvor hurtigt den blev fordærvet, og han nåede efter utallige forsøg til det resultat, at man ved at fryse cirka en sjettedel af mælken og komme isklumperne i resten af det pågældende kvantum søde mælk, kunne få den til at holde sig frisk i indtil tre uger og stadig smage som nymalket mælk. Han fik et firma i London Johansson & Co. gjort interesseret, og 400 kg efter hans metode behandlet mælk blev en varm sommerdag i 1893 sendt med toget til Esbjerg og videre til London. Efter en halv snes dages rejse blev den af londonske mælkehandlere erklæret for at være noget af det bedste, de havde smagt, og det nævnte selskab blev dannet til udnyttelse af Casse's patenterede metode.

Casse tegnede selv mejeriet

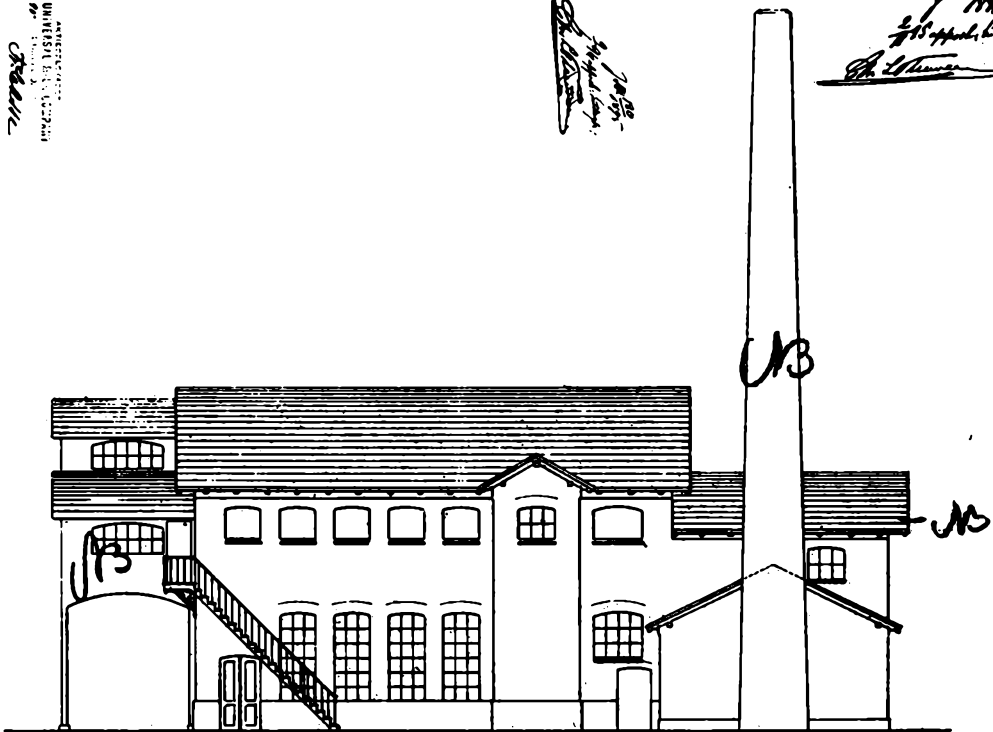
Af Fritz Casses tegninger til opførelse af Mælkekompaniets første bygninger er her til venstre vist grundplanen. Arealet er siden blevet 4-5 gange større, udvidet til begge sider. Nederst ud mod Mælkevej ligger »Kontor- og Funktionsnærbygning«, stadig led i den nuværende administrationsbygning, og til højre stalbygningen. Nord for kontorbygningen ligger vognremisen, og op mod Nylandsvej et vaskehus, samt »Mejeri- og Lagerbygning«, bygget sammen med »Maskin- og Kjedelhus«. Det er nordfacaden af disse, til dels endnu eksisterende bygninger, der ses på tegningen herunder.



ARKITEKTEN
 F. CASSE
 1880-1910
 1880-1910
 1880-1910

1880-1910
 1880-1910
 1880-1910

1880-1910
 1880-1910
 1880-1910



Facade mod Nord.

Det Danske Mælke-Compagni var som allerede nævnt ved starten et ret beskedent foretagende med en aktiekapital på 400.000 kroner.

Det skønnes også af Casses plan til den første hestestald med plads til kun 16 heste, så de 10 vogne der var i drift, kan ikke alle have haft to for. Og det samlede personale var 12 mand.

Staldbygningen lå med gavlen til Mælkevej, jævnfør grundplanen forrige side, og er nu sammenbygget med kontorbygningen, der ses nedenunder grundplanen på næste side. Under den sidste ombygning, kontorbygningen har været genstand for, nemlig i 1953, blev kontorerne moderniseret, og den nuværende indgang fra Mælkevej indrettet. Direktionslokalerne er nu på førstesalen over den tidligere stald.

I anledning af samarbejdet med »Enigheden« fra 1897 blev der på en ny erhvervet grund ud mod Mælkevej bygget en næsten kvadratisk mejeribygning »med lavt tag«, samtidig med opførelsen af det runde vandtårn. Casse stod også for dette byggeri. Hans første mejeribygning blev udvidet i 1899 i 1901–02, samtidig med at et større nybyggeri fandt sted.

Der blev ikke blot opført et nyt mejeri, den første del af den lavere bygning med gavlen ud til nuværende Sprogøvej, men også en ny stald med plads til 72 heste, mens kontorbygningen blev ændret og udvidet.

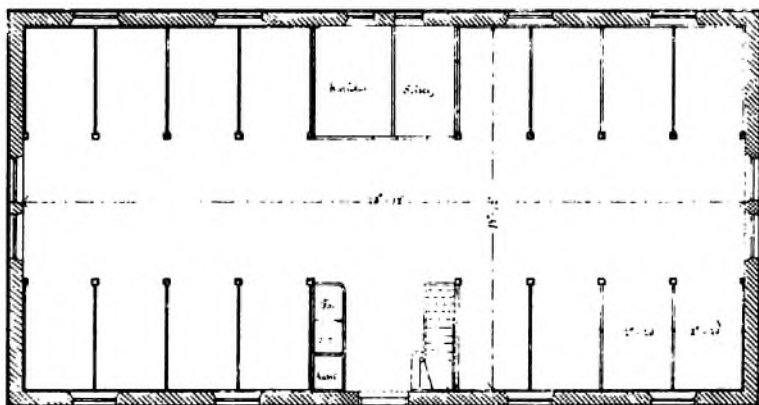
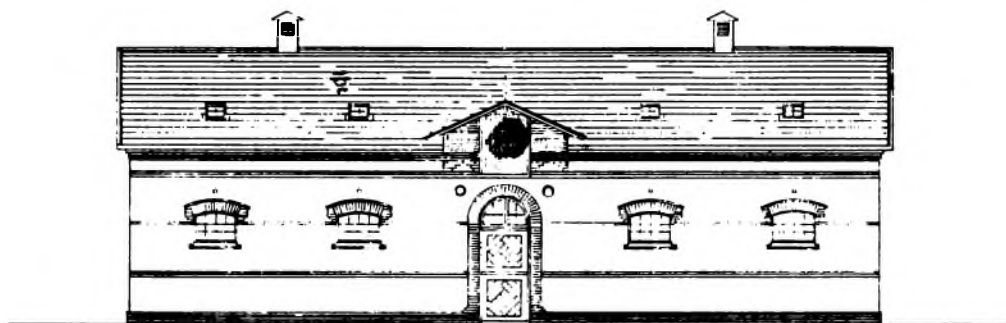
Arkitekten var i dette tilfælde A. Ohland, og selve mejeriet siges indrettet af konstruktør L. C. Nielsen, opfinderen af Maglekildecentrifugen. Mærkeligt nok, eftersom Mælkecompagniet altid synes at have anvendt Titancentrifugen.

I hvert fald var virksomheden i løbet af de få år siden grundlæggelsen vokset

til et stort foretagende. Man behandlede nu 60.000 kg mælk om dagen, seks gange så mange som ved starten, havde 400 folk i arbejde og 100 heste i staldene. Det var overtagelsen af mejeriet Pasteur i året 1900, der havde givet anledning til udvidelserne, og til at man var begyndt at handle en detail, med flaskemælk. Og overtagelsen af flere virksomheder gav anledning til stadige udvidelser af bygningerne på Mælkevej. Således i 1905 og følgende år, efter at Mælkecompagniet i 1905 havde erhvervet »De fire Herregårdes Mejeri i Tåstrup«, et fællesmejeri, baseret på leveringerne fra Benzonsdal, Benzonseje, Edelgave og Geddesdal og med detailudsalg i København, og 1906 »De samvirkende Mejerier«.

Inden man i 1916 havde givet Casses udvidede mejeribygning den ny facade med den halvrunde fronton og isbjørnemærket, samt indrettet den ny tilbygning med den krumme facade til fabrikation af flaskefløde, havde man udgivet en illustreret brochure med beskrivelse af hele virksomheden. Den er grundlag for fremstillingen på de følgende sider.

Man blev ved at bygge, år efter år, ændrede og udvidede allevegne, så komplekset efterhånden bredte sig over hele den ligeledes udvidede grund, et areal, fire, fem gange så stort som det oprindelige. Det strakte sig til slut mellem Solbjergvej, Mælkevej og nuværende Sprogøvej. Et større byggeri fandt sted i årene 1916–19, efter tegninger af arkitekt J. Jespersen i Fredericia med hans københavnske kollega Claudius Hansen som konstruktør.





Det Danske Mælke-Compagni 1915

Foran Casses toetages mejeribygning fra 1896, ses den lavere fra 1901–07 med perronen fra 1904, hvor mælken blev afleveret til indvejning. Mælken, der fra først af var kommet fra selskabets egne mejerier på Fyn, Marslev og Ullerslev, kom nu også fra leverandører på Sjælland og Lolland-Falster. Man måtte jo modsat Mælkeforsyningen hente transportspandene på Frederiksberg Godsstation. I øvrigt havde man samme regler for den leverede mælk og dens behandling som Mælkeforsyningen. Hver spand blev omhyggelig undersøgt og prøver taget, ligesom mælkens fedtindhold, mindst $3\frac{1}{4}\%$ blev kontrolleret i laboratoriet, og mælkens renhed i de forskellige besætninger ligeledes ofte blev undersøgt.



Efter at være rensset gennem en fin metalsi, blev mælken pumpet igennem et filter, derfra over et udluftningsapparat til pasteuriseringsapparatet og passerede derefter store zinkkølere med isvand, så temperaturen sank fra 85–90° til 4–5° celsius.

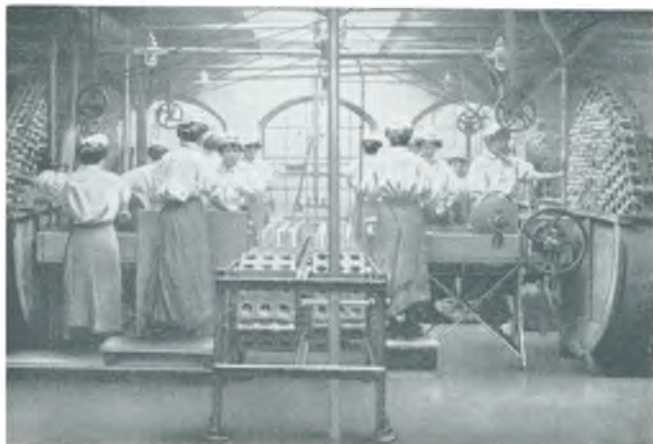


Ringkøleren var gennem rør forbundet med store beholdere, forsynet med en lodret akse med sidevinger, roterende ganske langsomt, så mælken blev blandet, og fedtindholdet ligeligt fordelt. Mælken løb derefter ned i tappehallen under pasteuriseringslokalet, hvor også centrifugerne stod.



Der var ovenlys i den med porcelænsfliser beklædte tappehal, hvor tappeapparaterne modtog mælken fra beholderne i pasteuriseringslokalet. Billedet her er dog fra engros-ekspeditionen, hvor den overvejende del af mælken tappedes i spande til forhandlere, i øvrigt behandlet akkurat som flaskemælken.





Professor A. W. Mørkeberg i sit laboratorium på Mælkekompaniet (overfor).

210 flasker blev samtidig skyllet i det store hjul, der roterede langsomt i en sodaopløsning, siden børstet indvendig med en roterende børste og renskyllet (til venstre).



Flaskerne fyldtes mekanisk, men lukkedes ved håndkraft (til venstre).

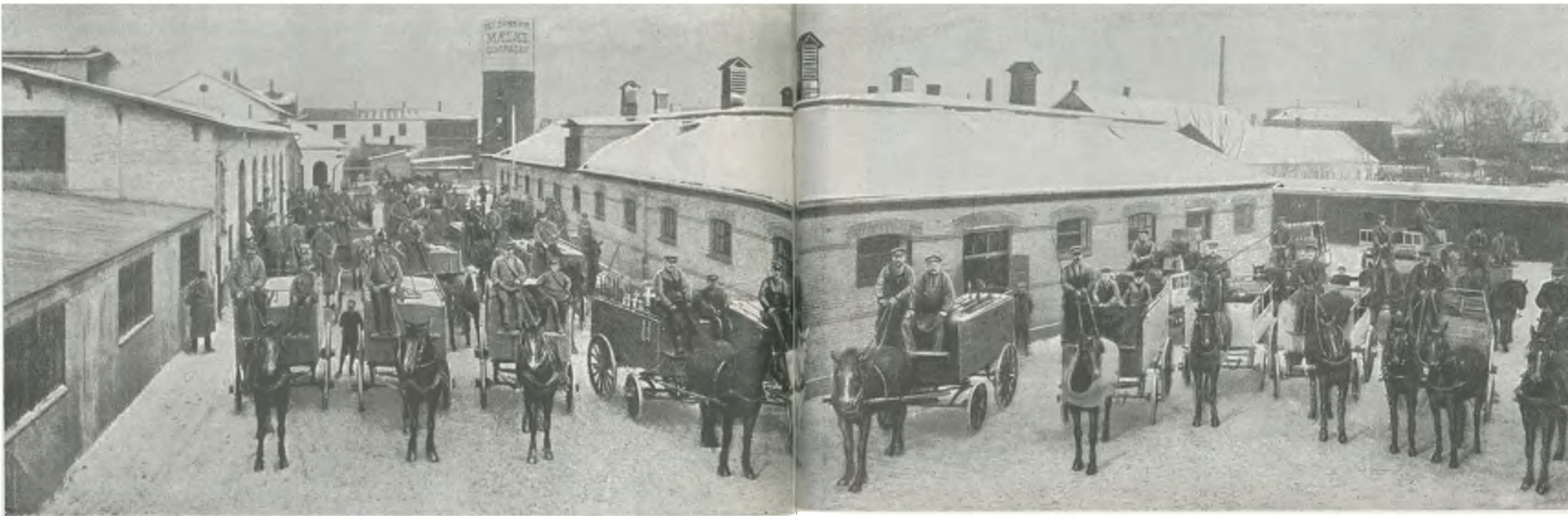


Spandene blev børstet ved håndkraft, og på et omdrejende apparat dampet og skyllet (herover). Kærnen var den »gamle danske« i et dobbeltstativ, smørrelteren mekanisk (til venstre).



Kontoret var stadig klunkepræget, og dammemoden i hvert fald ikke lårkort (overfor).





DMC's vogne parat til udrykning

Dette vistnok af to optagelser sammensatte billede er som de foregående fra Mælkekompaniets mejeri, hentet fra en brochure, udgivet o. 1915.

Mejeriet ligger til venstre og midt i billedet staldene, samt det runde vandtårn. D.M.C. havde 1915 140 heste og 100 vogne. De mørke vogne handlede en detail, de hvide en gros. Hele personalet bestod af 153 mand og 71 kvinder, foruden 220 mælkedrenge. Under direktøren havde to inspektører med flere

forvaltere den daglige ledelse. Der var særlige opholdsrum for arbejderne i deres mellemtimer, og brusebad for både mandlige og kvindelige medarbejdere.

Til højre ses en af de hvide engros vogne, der kunne have både en og to heste for, mens detailvognene almindeligt nøjedes med en. De var gule med røde bogstaver, og kuskene i det hele taget ikke så flot uniformeret som Mælkeforsyningens, »Knækkerens«, som man kaldte den konkurrerende genbovirksomhed, af hvad grund vides ikke.





Den første bil

Mælkekompagniet fik den første bil i 1915, en Scania Vabis. Den blev brugt til at hente mælken fra De fire herregårdes mejeri i Tåstrup, som Mælkekompagniet ejede fra 1905. Siden købte man tre Fordvogne af T-typen, og i 1928 havde man otte automobiler, som man dengang skrev. Kold har bilturen været uden vindspejl, men koldt kunne det også være med hestevogn den lange tur til Dragør, for kusken og den ene dreng, han havde med. De begyndte at handle ved Nykro på Amager Landevej og fortsatte til Tømmerup, Store Maglevej og Dragør.

Hundekold var turen på den åbne vogn ved vintertide. Og lang også, fra klokken halv fire om morgenen til seks aften. Og blev man før færdig om søndagen kunne man risikere at skulle holde en time eller to på den åbne landevej. Arbejds kørsel i hovedstaden var forbudt, indtil kirketiden var forbi klokken 4.

Det er Mælkekompagniets vogn nr. 6, der ses på næste side. Kusken og hans drenge er klædt i firmaets uniform, knap så prangende som mælkeforsyningens, blå busseronne og et DMC i kasketterne. Bukserne måtte de selv om.



Mælkedrengs møde med Christian X

En gammel mælkedreng husker blandt sine oplevelser en fra Dragørfortet, som han også kom med mælk til. En dag sagde skildvagten, han skulle hellere skynde sig over den lange, smalle bro. Ellers kunne han komme i vejen for nogle høje officerer, der skulle komme. Han mødte dem nu alligevel. Og den ene, den højeste af dem, fik lyst til en flaske mælk og betalte den med en hel tokrone!

Det var nu da også kongen selv, Christian X.

Tokronen gemte drengen ikke, det var for mange penge dengang. Men der-

imod pillede han etiketten af mælkeflasken.

Den hænger i dag i glas og ramme på Solbjerg.





Fra Solbjerg til Solbjerg

For at demonstrere beliggenheden af og dermed afstanden mellem Solbjerg Mejeri og det gamle Solbjerg, alias Frederiksberg bakke med slottet, er her gengivet et udsnit af Frederiksbergkortet fra omtrent år 1900. Slottet ses i nederste venstre hjørne og mejeriet i øverste højre. Omtrent midt imellem lå den gamle Solbjerg landsby langs Smallegade, Bredegade og Allegade. Men heller ikke kortet giver noget endeligt svar på spørgsmålet om, hvorfor Gunni Busck gav sin virksomhed navnet Solbjerg.

Planen viser dog også »Det Danske Mælke-Compagni« og »Kjøbenhavns Mælkeforsyning« liggende side om side som to selvstændige virksomheder.

Bygningerne på planen kan i det store og hele genfindes på luftfotografiet overfor, blot det nye Solbjerg Mejeri fra 1925 er trådt i stedet for Nyrops mejeribygning fra 1883.

Solbjergvej ses både på kort og luftbillede, på det førstnævnte løbende som en skillelinje mellem to skarpt konkurrerende virksomheder. Det var dengang medarbejderne fra K.M.F. og D.M.C. gik til arbejde på hver sit fortov, henholdsvis venstre og højre. Og forholdet blev naturligvis ikke bedre af, at arbejderne på Mælkeforsyningen stadig ikke var organiserede. Satte det fremdeles ondt blod? Selv efter sammenlægningen så de to grupper fremdeles ondt til hinanden. Mælkekompaniets direktør August Frederiksen havde straks efter overtagelsen af K.M.F. dekretet, at nu skulle også medarbejderne der stå i fagforening, sådan som D.M.C.s havde gjort, praktisk taget fra første færd.

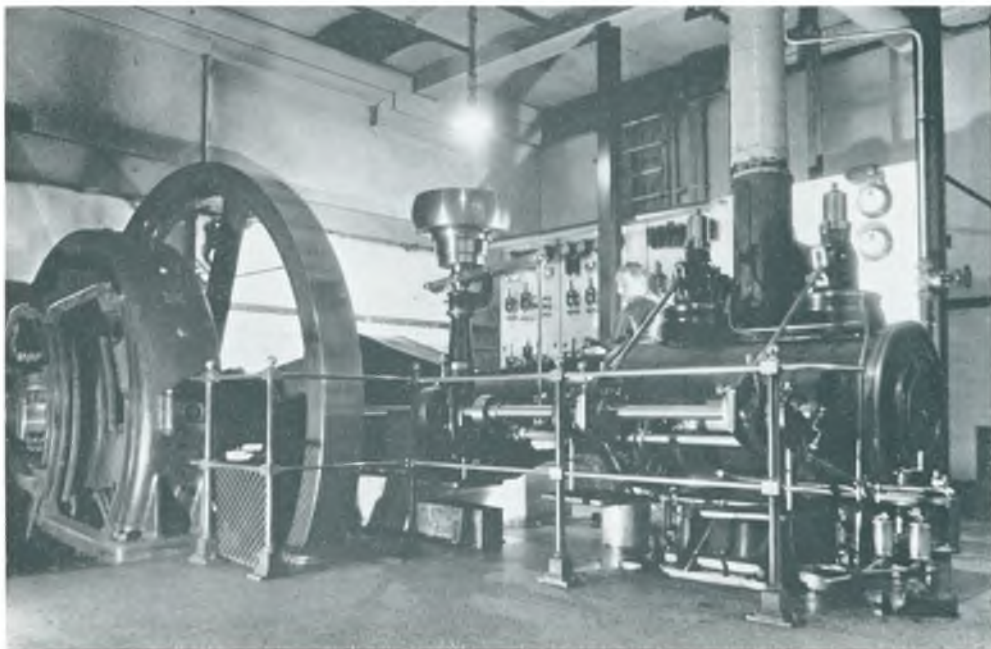


Solbjerg i fugleperspektiv

Luftfotografiet på denne side er faktisk taget en halv snes år efter, at det nye mejeri blev bygget. Der var nu næppe sket større ændringer siden dengang. Centralt i billedet ligger det nye mejeri ud til baneterrænet, og til højre for det resterne af Nyrops mejeri ved Solbjergvej, samt på tværs de gamle stalde. Øverst i billedet ses Mælkekompaniets bygninger, ud mod Mælkevej kontorerne, derefter staldene og til højre for dem mejeribygningerne samt kraftcentralen med den høje skorsten.

Det var i det hele et imponerende etablisement, der da også beskæftigede cirka 800 mennesker, og havde 250 heste og 125 vogne, foruden automobilerne. Virksomheden havde egne kølema-

skiner og ret til vandindvinding ved eget vandværk, med det runde vandtårn øverst til venstre. Maskinkraften androg tilsammen 474 hestekræfter. Der blev daglig solgt 260.000 pund eller halvkilo mælk, deraf 12.000 børnemælk, 12.000 kærnemælk, 2.500 smør og 6.000 steriliseret og homogeniseret fløde. Hver dag anvendte man 95.000 flasker. Under selskabet hørte også Frederiksberg Margarinefabrik, indrettet i det gamle Københavns Mejeri, 1919 overtaget af DMC og som producerede »Absalon margarine i de bekendte brune pakker«. Året 1925, da det nye mejeri var sat i drift, havde trods vanskelige handelsforhold og megen arbejdsløshed dog været tilfredsstillende med en omsætning på omtrent 18 millioner kroner og et overskud på godt 400.000.



Det nye Solbjerg Mejeri

Mælkekompaniets overtagelse af Københavns Mælkeforsyning i 1916 havde straks fremkaldt planer om opførelse af en ny mejeribygning, dog stadig udskudt på grund af de herskende højkonjunkturer under og efter første verdenskrig. Men så var man pludselig nødt til det. Frederiksberg station skulle udvides, og selve det gamle Solbjerg mejeri blev eksproprieret. For så vidt i en meget heldig stund.

Selv om man ikke kunne bygge på de gamle tomter, blev det dog i det umiddelbare nabolik. Det nye Solbjerg blev et stort og stateligt bygningsværk, opført med Thorkil Gundestrup som arkitekt, mens ingeniør Spangenberg havde stået for ingeniørarbejdet. Den tredelte bygnings samlede længde var og er 65 meter, bredden 19 og tårnbygning

gen 23,5 meter høj – med det stadig brugte kendingsmærke, trekanten med kløverbladene, udført i farvelagt mosaik. Langs hele bygningens sydside løb en perron ud mod et jernbanespor, som mælkevognene kunne rangeres ind på. Mælken kom stadig langvejs fra.

Dampens æra var endnu ikke helt forbi. Og det var Mælkekompaniets gamle kraftcentral, der vedblev at fungere, og så efter opførelsen af det nye mejeri, selv om det voldte visse vanskeligheder med den store afstand mellem kraftkilden og maskinerne. Det maskinrum, som billedet herover viser, bestod så nogenlunde uforandret indtil slutningen af halvtredserne.

Det nye Solbjerg mejeri blev taget i brug i sommeren 1925.





Mælkens ankomst

Efter opførelsen af mejeriet havde Mælkekompaniet fået den fordel, at de fyldte 50 liters mælkespande kun skulle flyttes fra de om sommeren isafkølede jernbanevogne tværs over perronen til det paternosterværk, der i hurtig rækkefølge førte dem op til en perron, tre meter højere end gulvet i behandlings-salen eller skummesalen, som man sagde. Dengang blev det anset for en stor fordel, at mælken ingen steder skulle pumpes op, men stadig ved egen vægt førtes nedad gennem behandlingssalen og tanklokalet til tappehallen i stue-etagen. Et andet paternosterværk bragte de rengjorte spande ned igen.



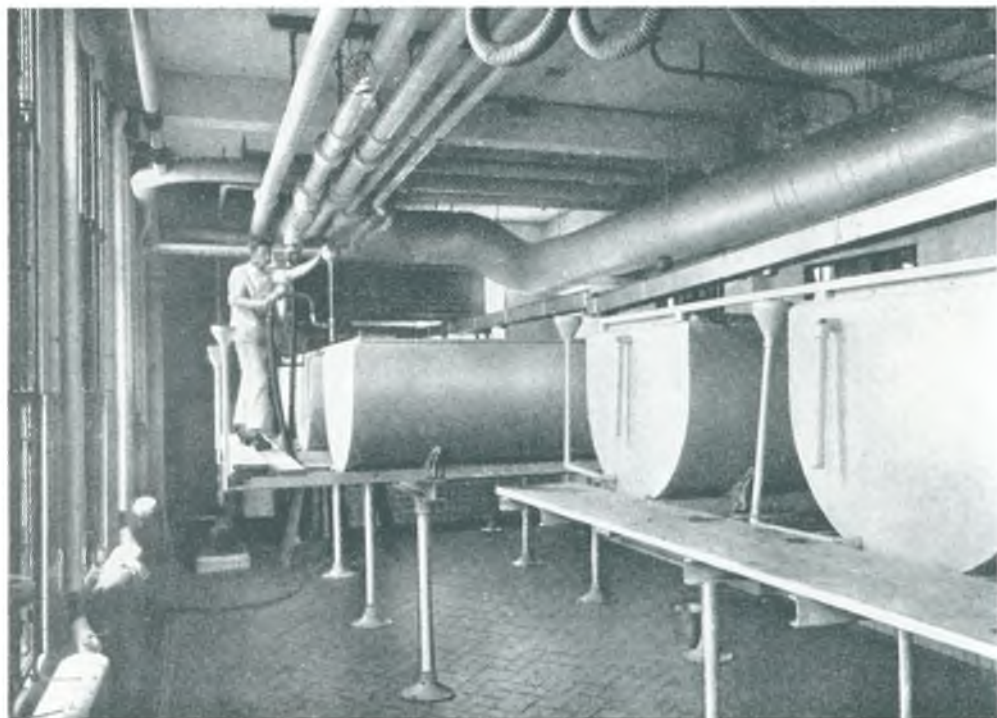
Behandlingsalen

På galleriet i den store behandlingsal med det hvælvede loft, båret af slanke søjler, stod fire indvejningsvægte, hver med sit fuldstændige sæt apparater og maskiner til mælkenes videre behandling, således der kunne siges at være tale om fire selvstændige mejerivirk-somheder i samme lokale, hver dog til sit formål. Mælken blev indvejet, efter at der først var taget behørig temperatur- og smagsprøver, at ikke en enkelt spand sur mælk skulle ødelægge hele resultatet.

Mælk, der skulle sælges som pasteuriseret sødmælk, løb gennem renseanlægget til pasteuriseringsanlægget.

Sødmælk, der skulle forhandles i rå tilstand, løb efter at være passeret renscentrifuguen direkte til afkøling.

Ved de øvrige to vægte behandledes Børnemælk, Ismælk og Jersey-mælk og her var renscentrifuguen erstattet med filtre, et af dem var, det gammelkendte grusfilter, som stod på den murede fod i billedets forgrund. Filtermaterialet var nu udelukkende grus og sand på gennemhullede bakker, og så ufejlbarligt, at det stadig blev brugt til mejeriets fineste produkt Børnemælken. Det måtte dog renses meget omhyggeligt for ikke at virke inficerende i stedet for rensende.





Fremstilling af smør og kærnemælk

Fløden og mælken, som skulle syrnnes til kærning, blev ledet til syrningsbassiner i det særlige lokale, set øverst på siden overfor. Her var temperaturen højere, end der hvor konsummælken blev opbevaret. Det var ikke for smørrets skyld alene, man kærnede, men nok så meget for at få den velsmagende og efterspurgte kærnemælk, Københavns Mælkeforsyning altid havde haft ry for. Gunni Busck kunne fare op i raseri, når en kunde klagede over kærnemælken: »Det er dog for galt, at man skal beskyldes for at være en gemen kæltring«. Det viste sig, at manden havde beskyldt firmaet for at komme mel i kærnemælken, så tykflydende var den.

Ved siden af syrningsrummet lå kærnelokalet, med tre store af de da gængse kærneæltre, der var blevet fremstillet herhjemme allerede fra århundredets begyndelse. Hver for sig kunne de på én gang kærne 2500 kilogram fløde. I fortsættelse af kærnerummet lå smørpakkingsrummet, hvor det friskkærnede smør blev pakket i papir eller porcelænskrukker og bøtter, der pr. elevator blev kørt ned til lagerrummet, nederst på siden overfor – der optog hele stueetagen i den vestlige del af bygningen. Her blev mælken opbevaret i sin stærkt afkølede tilstand, indtil den om morgenen meget tidligt blev læsset på de vogne, der skulle køre den ud.



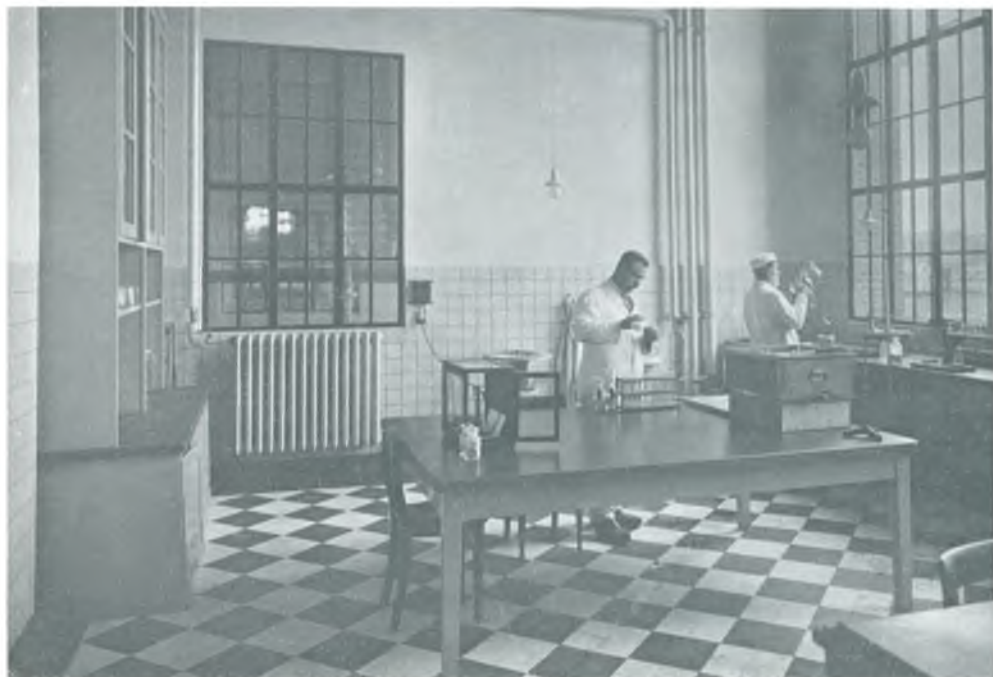
Skylleri og tappahal

Der herskede udpræget renlighed overalt i bygningen. Også kasserne til flaskerne var skuret helt rene, mens tre store flaskerensningsmaskiner, kaldet »Purificator« og konstrueret på Anders A. Pindstoftes Maskinfabrik i København, som de første af sin art i Europa, var installeret i det meget store rum, som optog hele stueetagen i den østlige del af mejeribygningen. Den høje, lyse tappahal i mellembygningen var på sin vis det smukkeste rum i hele mejeriet. Ikke mindst her gjorde de høje vinduer sig gældende, og væggene var som overalt i bygningen klædt med hvide, glaserede fliser.

De roterende tappemaskiner og tilkapslingsmaskiner midt i hallen, også af »Pindstoftes bekendte fabrikat«, måtte naturligvis betragtes som et meget stort teknisk fremskridt.

Flaskerne blev lukket her med enten papskiver eller aluminiumskapsler, og så gik turen ud i lagerlokalet. Tapping og tilkapsling foregik altså ganske mekanisk, så flaskerne ikke kom i menneskehænder, fra de forlod skylleriets. Det tilsynsførende personale skulle blot passe på, at de var helt fulde og lukket ordentligt, samt i de hvide geledders forbimarch forsyne de enkelte flasker med en etiket.







Flere kategorier medarbejdere

Den tekniske kontrol spillede naturligvis stadig en meget væsentlig rolle, og blev udført i laboratoriet på første sal i komplekset, hvor man på billedet genkender professor ved Landbohøjskolen A. W. Mørkebergs markante skikkelse i Mælkekompagniets laboratorium.

Han var dobbelt sagkyndig, kan det siges, for han var både dyrlæge og doktor, cand. vetr. & med. altså. Otte forvaltere og en inspektør assisterede direktionen ved den daglige ledelse af virksomheden.

Kontorerne var i 1930 blevet samlet i D.M.C.'s gamle bygning ud mod Mælkevej, samme sted hvor de endnu er, efter dog i 1952–53 at være blevet væsentligt ombygget og forbedret.

I 1925 var dameskørterne blevet kortere – ja for første gang på vej op over knæene, som det fremgår af billedet. Det bemærkes også, at regnemaskinerne var blevet nødvendige i den daglige drift.

Billedet med mejeripersonalet er fra 1930.





Datterselskaber

Mælkeriet i Tivoli er en ældre institution, oprettet i udstillingsåret 1888, og havde i de følgende 30 år tilhuse i den bygning, der siden blev Tivoligårdens kaserne. 1918 rykkede det ind i det nybyggede Danske hus, men fik fra 1926 en mindre heldig placering i koncertsalens sidefløj, indtil Tivoli i 1930 byggede den selvstændige mælkeribygning på en af de mest idylliske pletter i haven. Lejeren var fra første færd »Kjøbenhavns Mejeri«, indtil Mælkekompaniet i 1919 overtog lejemålet sammen med dette. Mælkeriet virkede tillige som depot for Tivolirestauratørerne.

Hørsholm Mælkekompani blev opført i året 1917 og havde i de første år et in-

timt samarbejde med Københavns Mælkeforsyning, således at dettes kunder kunne blive betjent under deres sommerophold i Nordsjælland. Og det var jo også med dette formål, at D.M.C. efter en årrække at have haft det i forpagtning, købte mejeriet i 1927. Omsætningen steg år for år, så der i 1934 blev behandlet cirka tre millioner kilogram mælk. Der blev dengang beskæftiget 40 medarbejdere. Et dusin detailvogne kørte helt op til Kronborg teglværk og mod syd ad Strandvejen til Skodsborg og ad Kongevejen til Vintappergården. Et økonomisk selvstændigt foretagende var den afdeling på Mælkekompaniet, der fremstillede »Solbjerg Fløde-Is«.

En mejeriudstilling med succes

Husmødrenes Mejeriuge i juni 1933 blev en meget stor succes, næsten for stor. Allerede den første dag var tilstrømningen til Mælkeriudstillingen i Industrifabrikbygningen så kolossal, at arrangementet var lige ved at blive sprængt, og den næste dag udartede det nærmest til optøjer, takket være hundredvis af unge mennesker, der opførte sig således, at de tre gange i aftenens løb måtte rekvireres politibiler for at få gaden og udstillingen ryddet. Det skete løvrigt også senere i de fire dage, den var åben.

Ved åbningen den 20. juni lød der vældige lurtoner både i salen og fra Lurbløserne på deres høje søjle, i anledning af udstillingen fra fod til top beklædt med smørdritter, som havde været på nippet til at styrte ned.

Dagen før udstillingen åbnede, var halvhundrede af Københavns mælkevogne fra de forskellige stormejerier stævnet sammen på Grønttorvet og udstillet med blomster og bændler på kassen. Mælkevognene var dekoreret med smørdritter. Den følgende dag blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 22. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 23. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 24. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 25. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 26. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 27. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 28. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 29. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet. Den 30. juni blev der afholdt en konkurrence mellem de forskellige mejerier om at sælge mest mælk og kumme med at hælde mælk i kassen. Vinderen blev Grønttorvet.

Husmødrenes Mejeriuge i København.





«Manden, som i 48 år har re-





Røklamefremstød

A. J. Bjerregård var først kommitteret ved DMC, og siden direktør 1932–39, en kort overgang sammen med »dansk mælks grand old man«, som han kaldte direktør Johs. Petersen, fratrådt den 1. juni 1932. »Manden, som i 45 år har repræsenteret vort berømte og populære mejeri, netop som vi alle bedst har syntes om det«, skrev det interne blad Mælkemanden, »venligt og stilfuldt, på en gang moderne og folkeligt, og dog med et umiskendeligt præg af anselig tradition«. Mon det var en formaning til den nye direktør, en idérig reklamens mand, der måske allerede var begyndt at gøre sig gældende. Var det hans påfund, »den gyldne kapsel«, der blev lanceret så tidligt som i 1930? Og senere i 30'erne blev der tale om en virkelig reklamekampagne, hvad fremgår af virksomhedens første personaleblad, der begyndte at udkomme til septem-

ber 1934, under devisen: Hver Dag – Solbjergs Sag, med samme navn som det nuværende: Solbjerg Bladet. I maj måned samme år havde man placeret den første kæmpestore reklameplakat, byens største, på et af de mest centrale hjørner i byen, tillige det, hvor Mælkeforsyningen var startet i 1878. Ib Andersens sortbrogede ko dækkede størstedelen af facaden, og i restaurant »Paraplyen« var der lejlighed til at smage på Solbjergs sunde produkter. 100.000 mennesker fulgte opfordringen. »Hvad det betyder for sælgere, kuske og medhjælpere, behøver vel næppe at nævnes«, hed det manende i »Solbjerg Bladet«. For øvrigt blev koen, naturalistisk, måske dog med undtagelse af aftegningerne, siden byttet med Ungermanns mere fantasifulde og nok så sprælske. Kort tid efter at man på denne og andre måder havde søgt at slå Solbjergnavnet



bedre fast i den offentlige bevidsthed, ophørte det i 1935 at eksistere som gadenavn. Det stemte mange gamle medarbejdere til vemod. Forsvandt gadeskiltet med Solbjergnavnet, kunne dette til gengæld efterhån-

den læses over hele byen. På både gamle og ny huse trak Solbjergurene folks øjne til sig, og det samme gjaldt plankeværksreklamerne. »Byens smukkeste Friluftsklæde«, blev den ene af dem kaldt i et dagblad.





Drik sol - drik mælk!

Solen på det den foregående side viste plankeværk var fire meter høj, så den skulle folk nok lægge mærke til, og selv om den ikke fik samme højde bag på mælkevognene, var den også der iøjnefaldende nok. Mon den ikke var inspireret af Mælkekompaniets gamle mærke med isbjørnen foran den synkende sol? Blot mere aggressiv end denne, med de kompakte strålespidser. Mælkeflasken havde på sin side Mælkeforsyningens kendte trekant med kløverne på etiketten, man dengang brugte. En mere praktisk foranstaltning var det lille halvtag, vognene var forsynet med. Parolen om at blive A-menneske ved at drikke mælk: Drik Sol – drik Mælk – drik Solbjerg Mælk, et slogan, brugt på både plakater og mærkater, var også et led i kampagnen.



Den gyldne kapsel

Det var dog kun en stakket stund, den lidt aggressive sol skinnede bag på vognene fra Solbjerg Mejeri. Allerede samme år, den var begyndt, stod en vogn færdig af den type, som de følgende år skulle præge det københavnske gadeliv. Knap så opsigtsvækkende dekoreret. Spidstakket sol og mælkeflaske var afløst af den gamle devise fra mælkeforsyningens første tid på en ny måde: »Den gyldne kapsel garanterer: Ren mælk fra sunde køer«. Allerede 1930 havde man for at undgå forvekslinger med andre aluminiumskapsler taget patent på »den gyldne kapsel«, der er blevet anvendt lige indtil, den nu er ved helt at fortrænges af engangspakningerne.



Stormejeriernes fællesreklame

Den ny mælkeordning med koncessioner til de forskellige mejerier på bestemte distrikter i Storkøbenhavn gjorde jo på sin vis reklamerig for de enkeltes produkter overflødig. Men man fortsatte den allerede tidligere propagering for mælk i almindelighed. Mange vil endnu kunne huske filmen med Carl Brisson, der priste mælk med ligeså smeltende stemme som ellers

sit kære København. Faget kendte han, kusk blev han ganske vist aldrig, men han kørte en kort tid som mælkedreng for K.M.F. Noget af en vildbasse, siger en datidig kollega.

Bevaret er stadig nogle af de 21 »mælkegavle«, som kendte kunstnere malede rundt om i byen. Den her viste skyldes Hagedorn-Olsen.



**DEN 5 SEPTEMBER 1895 OPRETTES
AKTIESELSKABET DET DANSKE MÆLKE-COMPAGNI.**

**I 1899 OVERTAGES DE FORENEDE MEJERIER OG
I 1900 MEJERIET PASTEUR. I 1905 ERHVERVES
DE FIRE HERREGAARDES MEJERI I TAASTRUP.
1906 KØBES DE SAMVIRKENDE MEJERIER I LYNGBYGADE.
1915 FORPAGTES VIGEN MEJERI. 1916 OPTAGES
KJØBENHAVNS MÆLKEFORSYNING OG SOLBJERG MEJERI
OG I 1919 KØBENHAVNS MEJERI I SELSKABET.
HØRSHOLM MÆLKEKOMPAGNI FORPAGTES 1919 OG KØBES 1927.
DEN NY MEJERIBYGNING TAGES I BRUG 1925.
I 1941 OPNAAR SELSKABET KONCESSION PAA MÆLKEHANDEL I
STORKØBENHAVN OG HØRSHOLM. 1944 MODERNISERES
HØRSHOLM MÆLKEKOMPAGNI OG MEJERIET BØGELY KØBES.**

PAA SELSKABETS 50 AARSDAG OPSATTE PERSONALET DENNE TAVLE.



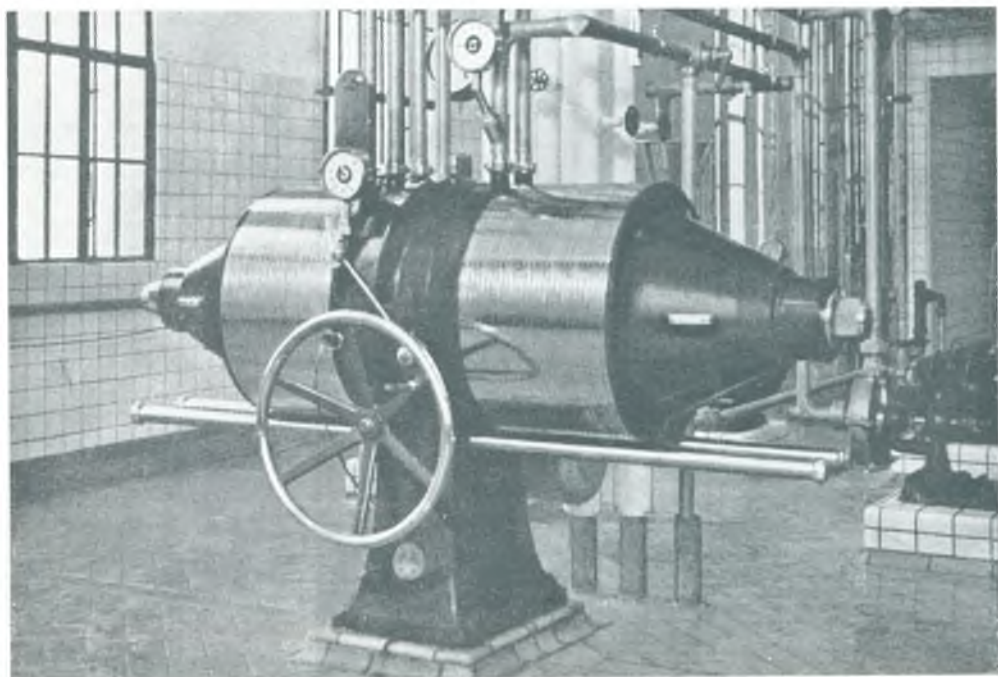


De første 50 år

Det Danske Mælke-Compagni var trivedes godt gennem det første halve århundrede af dets tilværelse. Det var begyndt med en stab på 12 mand og en omsætning det første år på 350.000. Nu havde man omkring 700 funktionærer og arbejdere i gang, og omsætningen var blevet næsten 100 gange større, nemlig på 28 millioner. Men virksomheden var også blevet udvidet på den vis, at den havde opslugt en række lignende foretagender, først og fremmest Københavns Mælkeforsyning, tillige med en række andre mejerier, som det kan læses på den indskriftstavle, personalet skænkede firmaet på fødselsdagen den 5. september 1945. Af stor betydning var naturligvis opførelsen af det nye Solbjerg Mejeri i 1925, og den stadig fortsatte komplettering og modernisering af dette.

Det hjemmearbejdende personale blev på jubilæumsdagen fotograferet foran mejeriet. Der blev på dette daglig aftappet 185.000 flasker mælk og fløde, og til distribuering af varerne havde man 90 hestekøretøjer og 25 automobiler – røde detailvogne og hvide engrosvogne. Kuskene glimrede jo ved deres fraværelse ved det møde, som »samtlige« arbejdere og funktionærer var indbudt til klokken halvni om morgenen, for så vidt deres arbejde tillod dem at komme, men der blev serveret øl, kaffe og wienerbrød ved frokosten i kantine. Repræsentanter for personalet var dog med ved frokosten i Håndværkerforeningen – herover – og der var festmiddag for administrationen og en snæver kreds om aftenen.

Blandt gratulanterne var også frihedskæmpere, bispist på Solbjerg d. 5. maj.





Pasteurisering og homogenisering

I de dagbladsartikler, der fremkom i anledning af 50 års jubilæet, blev det stærkt fremhævet, at behandlingen af mælken på Solbjergs mejeri foregik efter de nyeste principper. Spandemælken blev højpasteuriseret, men al flaskemælk, undtagen børnemælk, behandlet på et stassaniseringsapparat, der kunne tage 8000 liter mælk i timen. Stassaniseringen, en varmebehandling efter italieneren, dr. Stassanos metode, var i det hele at foretrække for højpasteuriseringen, også som den blev udført i Gloria apparaterne, selv om systemet i og for sig var det samme. Det lukkede rørsystem hindrede også fordampning, så mælkens naturlige lugt og smag blev bevaret, ligesom opvarmningen

ikke ødelagde vitaminerne, mens derimod op til 99,7 % af mælkens naturlige bakterieflora blev dræbt. Den hurtige opvarmning på kun 15 sekunder, og påfølgende hurtigere afkøling gjorde systemet mere effektivt.

Gloria-apparaterne afbildet øverst overfor var anskaffet 1935 og blev 1940 afløst af det første Stassanoanlæg fra Silkeborg Maskinfabrik, allerede 1942 erstattet af to af en anden type, siden udskiftet og 1962 afløst af to lavpasteuriseringsanlæg med Rannie homogenisatorer, lukkede pladekonstruktioner ligesom Gloriaapparaterne. Ved homogeniseringen blev mælkens fedtindhold konstant, idet flødeafsætning ikke skete.



Flaskevask

Man benyttede indtil 1957 den ældre model af Pindstoftes flaskevaskemaskine. De tider var jo længst forbi, da rensningen blev besørget af en større stab hvidkittede damer. Kun nogle få inspicerede, at maskineriet fungerede, som det skulle. Dog blev de rene flasker stadig lagt i kasser ved håndkraft. En nødvendig menneskelig indsats var også »klaringen«. Skarpøjede damer overvågede med omhu, at de forbidefilierende flasker virkelig var rene, og pilkede dem fra, der skulle underkastes en ny rensning.





Mælketanke i tappehallen

På tappehallens galleri blev der i 50'erne ophængt tre mælketanke i kæmpeformat, der hver for sig rummer 12.000 liter og er beregnet til oplagring af den pasteuriserede mælk, som derfra kan løbe ned til tappemaskinerne i hallen.



Eksportfløde

Fabrikationen af eksportfløde blev optaget i 1916.

Forresten kunne man knap nok tale om fabrikation, da fløden blot blev opvarmet til 120°, og ikke blandet med noget, hvad ellers mange troede. Flaskefløden fra Solbjerg var altså steriliseret fløde. Fremstillingen blev fortsat til



1953, da man i stedet gik over til at lave steriliseret kakaomælk, indtil denne fabrikation i 1960 også blev overdraget Eksportflødefabrikken »Ada« i

Vanløse, der allerede fra 1953 havde overtaget fremstillingen af Solbjerg eksportfløde. »Ada« er endelig i 1970 blevet erhvervet af Mælkekompaniet.



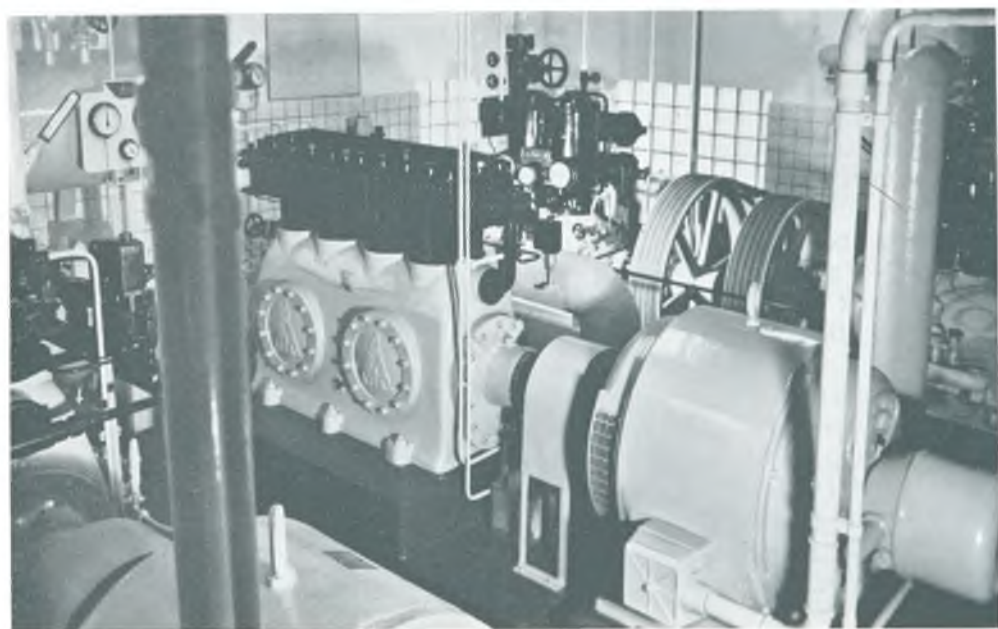


Kantine og kuskestue

Kuskestuen i kontorbygningen eksisterer endnu med sine lange bænke og borde. Her kan kuskene sidde og gøre deres regnskab op og få afregning.

Overfor set øverst et interiør fra kantine eller marketenderiet, oprettet i 1940'erne, et kooperativt foretagende, der blev drevet af Fællesklubben, men i 1961 erstattet af selskabets egen, nye frokoststue. Den vises nederst under en sammenkomst for ældre medlemmer. År efter år modtog efterhånden et større antal Solbjergchauffører Kgl. Dansk Automobilklubs hæderstegn for god kørsel, 1961 overrakt fem chauffører, blandt dem Oluf Nielsen, der gratuleres af K.D.A.K.s det år mejerikyndige repræsentant, ostefabrikant Knud Tholstrup.

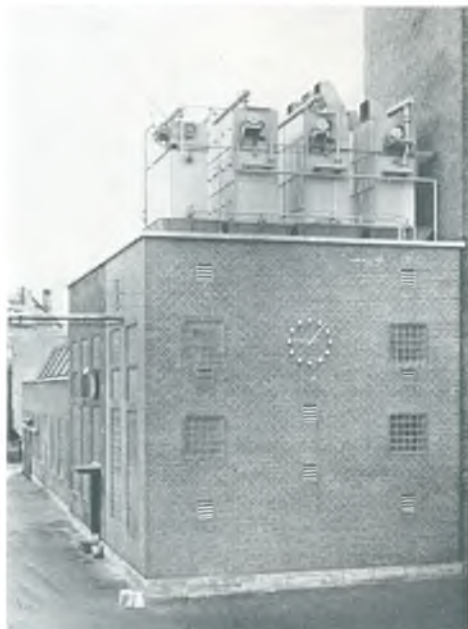






Ny skyllehal og kølecentral

En ny skyllehal i en tilbygning til mejeriet var naturligvis ikke en forskønnelse af dette i sig selv ret helstøbte bygningsværk. Hallens indre var lyst og rummeligt, som siden overfor viser. Senere blev der endnu tilføjet en moderne kølecentral med kølemaskiner også på taget, hvad billedet til højre viser. De indendørs ses på billedet overfor, og udmærkede sig ved at der ikke blev anvendt saltvand, men ferskvand, hvad ikke tærede så meget på rørene.





Trækvogne afløses af trucks

Det betød naturligvis en absolut lettelse for det pågældende personale, at de tidligere trækvogne i 1951 blev afløst af

mekaniske trucks, der kunne transportere og for den sags skyld også læsse og aflæsse kasser i kolossale stabler.









Det kritiske laboratorium

Minutiøse laboratorieundersøgelser har stadig været en borgen for Solbjergmælkens kvalitet. Det er mange forskellige prøver, der tages, af den stab damer og herrer, der er beskæftiget i det i 1945 nyindrettede lokale. Damen nederst til venstre bestemmer mælkens fedtindhold efter Gerbers metode, og herren ved siden af foretager den såkaldte colibestemmelse. Ved udsåning af

forskellige mælkemængder bestemmes mælkens indhold af coliforme bakterier. Undersøgelsen vist herover til venstre synes knap så indviklet. Ved filtrering af mælken påvises indhold af synligt smuds, og endelig finder man ved indampning af mælken og vejning af den vandfri rest frem til tørstofindholdet. Laboratoriet er i nyeste tid flyttet til andre nyindrettede lokaler.



Bilerne efter krigen

Beliggenheden lige ved banen med spor ind langs perronen mistede sin betydning, efterhånden som bilerne

blev den foretrukne befordring. Og havde man endnu i 1945 haft 90 hestekøretøjer i gang, gik der ikke meget mere end en halv snes år, inden de sidste heste forsvandt. Også bilparken, der





herunder ses, som den var efter krigen, blev delvis udskiftet i 50'erne. Det var Fords nye Trader, man valgte, og til trods for at enkelte erklærede sig meget godt tilfreds med typen, fandt det

store flertal af kuskene på Solbjerg den altfor høj og besværlig at bruge. Det endte da også med, at man nedbyggede bilerne, således som de ses på billedet herunder.

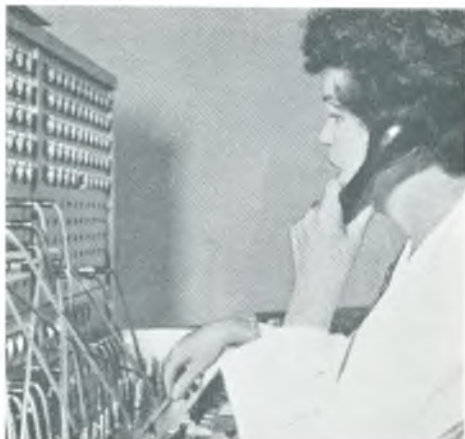






Nye kontorforhold

De moderne kontormetoder er naturligvis forlængst kommet til anvendelse på Mælkekompaniets kontor. Efter at kuskene siden 1954 ikke længere skulle udskrive regninger til kunderne og det i stedet for blev en kontorsag, gik man ret hurtigt over til at bruge hulkortsystemet. Den første hulkortmaskine havde en kapacitet på 4800 linier i timen, men er blevet udskiftet med et edb-anlæg, der skriver 21000 linier i timen. Et uundværligt led i virksomhedens drift er omstillingsbordet, hvorfra der meldes Solbjerg utallige gange om dagen. Det gammeldags snorebetjente bord er nu udskiftet med et moderne fuldautomatisk omstillingsbord.





Første levering pr. tank 1954

Endnu i 1957, ja, længere frem, blev der leveret mælk i transportspande, tunge nok at bakse med for den 67 årige Aage Sass, der havde været ansat på Solbjerg i mere end 50 år. Allerede 3 år tidligere, i 1954, var Solbjerg Mejeri som det første i landet begyndt at modtage »mælk på tank« fra større leverandører. Det forudsatte nemlig køletanke hos dem selv på op til halvtredie tusind liter, hvorfra mælken blev pumpet op i mejeriets tanke, befordret pr. lastbil. Den sensationelle start fandt sted på herresædet Holsteinborg i Sydsjælland, hvor billedet til højre blev taget. Lensgreven trakterede med et glas vin i anledning af den skelsættende begivenhed i dansk mejerihistorie.



De sidste heste



Den 28. januar 1956 kørte detailkusk Willy Nilsson for sidste gang sin mælkevogn med de to flotte røde for ind på Solbjerg. Hestens æra på Solbjerg var ude.



Hestebestanden var blevet mindsket lidt efter lidt. Nu var det endelig slut, og stalden blev helt overflødig. Det er åbenbart med vemod staldens passer, Karl Sørensen, præsenterer den kælne hest.



Hestene nåede dog med så langt frem i udviklingen, at vognen, de trak, blev læsset ved hjælp af truck.





Samarbejdsudvalget

På det Danske Mælke-Compagni blev der ligesom på andre virksomheder nedsat et samarbejdsudvalg. Allerede fra 1952 var det dog straks efter direktør Larsens tiltrædelse indført, at tillidsmændene ved forskellige møder blev underrettet om firmaets forhold og drift, og kunne drøfte samme. Fra fællesklubben blev der udtrykt ønske om at få disse tillidsmandsmøder udbygget til et samarbejdsudvalg efter de mellem hovedorganisationerne fastlagte regler, og det blev på 14 medlemmer. I første omgang var disse; fra venstre og bordet rundt: overforvalter V. Madsen, kontorchef E. Kock-Jensen, tillidsmand N. P. Petersen, kontrollør K. Wilms, inspektør P. A. Poulsen, salgsinspektør A. Refstrup, fællestillidsmand E. Klittegård,

direktør C. Larsen, prokurist J. Risvang og tillidsmændene O. Svendsen, R. Binding, fru Olga Schrøder, C. Nielsen og P. Vest.

Man fandt det praktisk at lade mindre udvalg behandle og forelægge de enkelte sager. En af de første gjaldt udgivelsen af et personaleblad, oprindeligt blot kaldt »Solbjerg«, men efter en afholdt konkurrence mellem medarbejderne omdøbt til »Solbjerg-bladet«, altså med samme titel, som det tidligere personaleblad havde haft.

Det ny fik ikke helt samme præg som dette, der især gik ud på at opildne sælgerne, en detail og en gros, til at øge salget, men har indeholdt en række faglige, refererende eller oplysende artikler, foruden internt stof.



Jubilarklubben og Fællesklubben

Et hurtigt resultat var også oprettelsen af Jubilarklubben, allerede bragt i forslag på samarbejdsudvalgets konstituerende møde i december 1956, og løbet af stabelen på firmaets stiftelsesdag eller 63 års fødselsdag den 5. september 1958. Det skete ved en festlig sammenkomst, siden en årlig tilbagevendende begivenhed der ikke blot må betragtes som en selskabelig begivenhed, men også gavner sammenholdet og tillige opretholder den gode kontakt mellem Mælke-Compagniet og alle de tidligere medarbejdere.

Den datidige fortegnelse over medlemmer i jubilarklubben, som enten havde holdt 25, 40 eller 50 års jubilæum som ansatte i DMC, respektive KMF, omfattede rundt regnet 120 navne. Af dem var

omkring de to trediedele stadig aktive, resten altså fratrådt.

Som det ses herover blev fællesklubbens nye fane indviet ved en højtidelighed i gården på Solbjerg 1955. Under klubben, stiftet 1942, hørte dengang syv klubber. De mandlige og kvindelige medarbejdere på mejeriet havde hver deres, og det samme gjaldt en gros kuskene og en gros medhjælperne, såvel som detailkuskene og deres medhjælpere, og endelig havde håndværkerne deres. Kontorklubben sorterede ikke under Fællesklubben. Ved jubilæumsfrokosten i 1945, udtalte fællestillidsmanden Vilhelm Christensen sin glæde over, at det indenfor selskabet altid havde været muligt at løse uoverensstemmelser ved lokale forhandlinger.





Fester – og mælk i Tivoli

Som også i tidligere år deltog Solbjergs folk i fagenes fest på Østerbro Stadion i København den 11. august 1957, og vognen med koen og malkepigen vakte publikums bifald. Billedet herover er taget ved børnefesten i 1960 for alle medarbejdernes børn, da frederiksbjergske skolebørn gav opvisning i folkedanse.

Efter opfordring af Tivolis direktion åbnede D.M.C. i 1963 »Pjerrot Mælkebar«, der fik god søgning. Året efter fik Solbjergs Mælkeri, der kan føre sin eksistens i den gamle forlystelseshave tilbage til udstillingsåret 1888, den moderne og morsomme skikkelse, der ses på billedet overfor.







Den nyeste afhentningsmåde

D.M.C. begyndte den 7. februar 1965 at afhente leverandørernes mælk i tankvogn, hvis to beholdere kunne indeholde tilsammen 6000 liter mælk. Samtidig med at mælken blev suget fra leverandørens tank op i vognens, blev både mængden og fedtprocenten automatisk målt. Da malkemaskinen for længst var blevet virkelighed, kunne mælken føres fra koveret til råmælkstanken på Solbjerg, uden at komme i luften. Vognen var leveret af maskinfabrikken Paasch og Silkeborg.

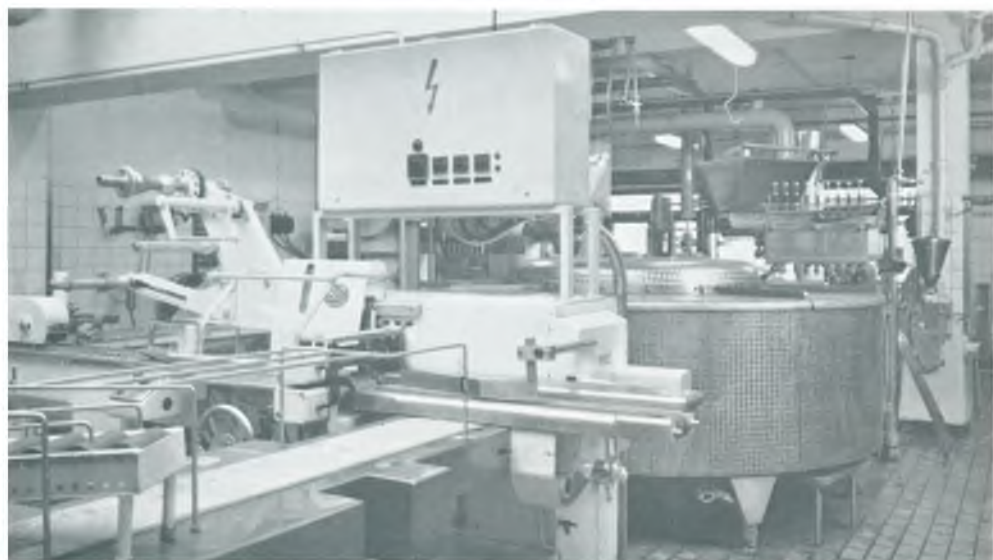




Yoghurt og iscreme

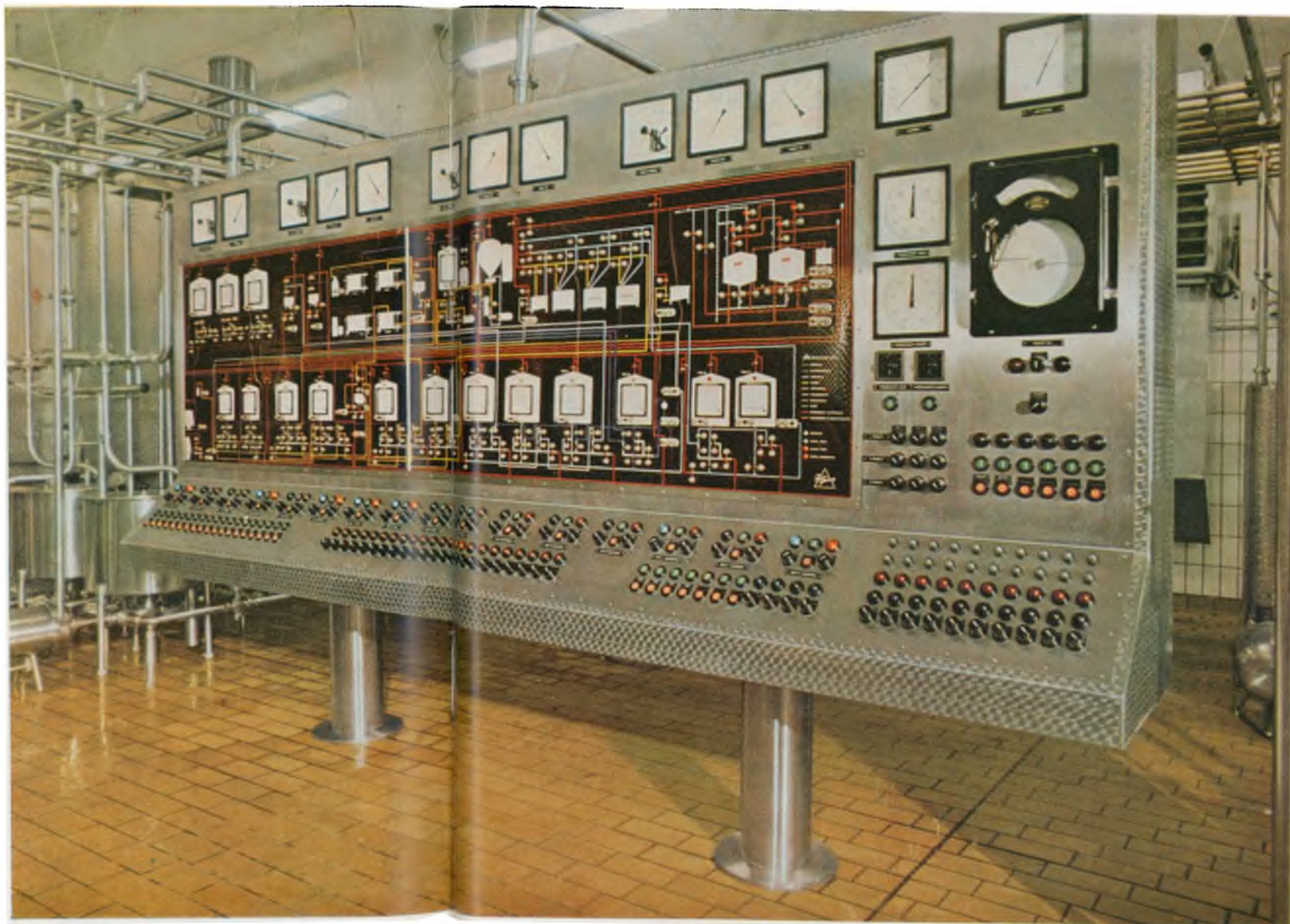
Solbjergs Yoghurtafdeling er i stærk udvikling. Den mere enkle tappemaskine, som ses herover er i nyeste tid afløst af det mere indviklede anlæg til venstre.

Fabrikationen af iscreme havde til huse i Casses, i 1916 til ukendelighed ombyggede mejeri, hvis halvrunde fronton var prydet med et relief af Mælkekompaniets gamle mærke med isbjørnen. Den runde ispindemaskine, der ses på billedet til højre kunne udspy ikke mindre end 12.000 ispinde i timen. Isfabrikationen blev afhændet i 1966.



Automatikkens triumf

Det ultramoderne »Nordsjællands Mejeri« skulle træde i stedet for Hørsholm Mælkekompagni, der havde været ejet af D.M.C. siden 1927, og oprindeligt var beregnet til at behandle 1 million liter mælk om året. Det var bygget i 1917 og havde med bygningen og installationer kostet 200.000 kroner. Nordsjællands Mejeri kostede det 7 millioner at opføre og indrette til behandling af 12 millioner liter mælk årligt. 60–70.000 mennesker i Helsingør, Hørsholm, Asminde-rød-Grønholt med Fredensborg, Birkerød, Farum, Karlebo og Værløse ville blive betjent af det nye stormejeri ved 70 direkte leverandører. Men mejeriet er så mekaniseret og automatiseret, at behandlingen af mælken kun kræver otte personer.



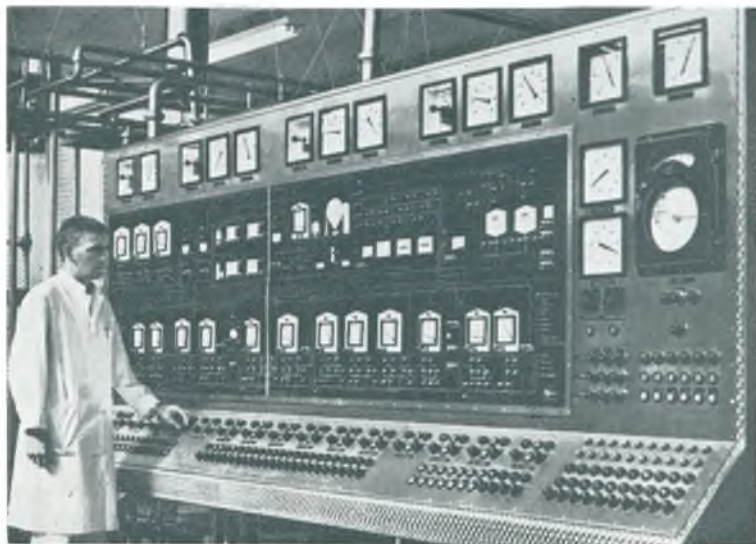
Nordsjællands mejeri

Nordsjællands Mejeri blev indviet på Mælkekompagniets 72 års fødselsdag den 5. september 1967, i overværelse af

et par hundrede indbudte gæster, blandt dem borgmesteren i Hørsholm, Sven Jørgensen, der efter sin tale erklærede det nye mejeri indviet til klan-

gen af en gammeldags mælkeklokke. Mange studier i inden- og udenlandske mejerier og mange tekniske beregninger var gået forud for opførelsen, der

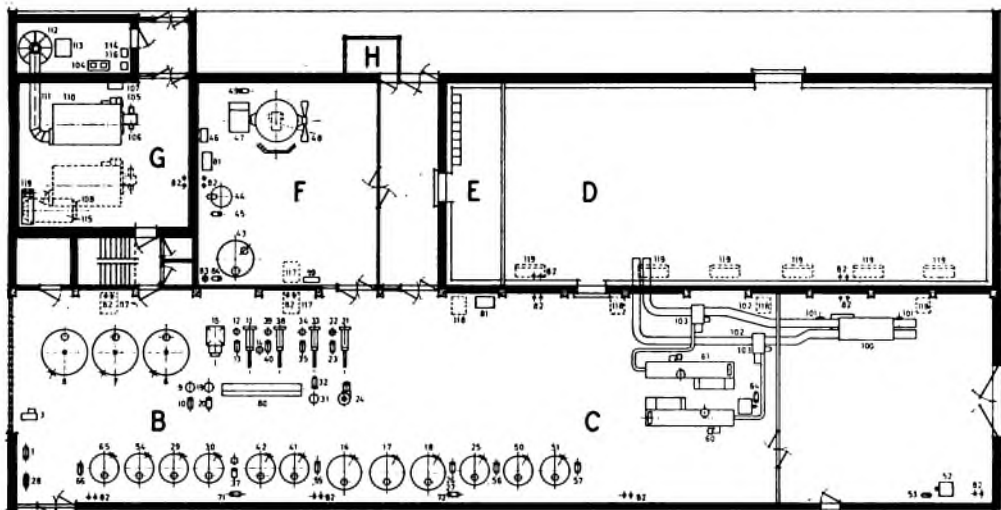
havde taget næsten to år. Det første spadestik var taget den 22. september 1965. Mejeriernes arkitektkontor i Århus havde tegnet mejeriet.



Et gennemtænkt anlæg

Billederne på denne og næste side viser, hvor gennemtænkt hele anlægget er med det helt igennem moderne udstyr. Herover ses driftsleder Korsgård ved det store helautomatiske manøvrepanel, fra hvilket ikke blot mælkebehand-

lingen, men også den kemiske rengøring af mælkerør og tanke kan fjernstyres. Planen nedenunder viser placeringen af de forskellige maskiner i forhold til panelet, og billederne på næste side er taget fra hver sin ende af behandlingssalen med de stålskinnende tanke og det automatiske tappeanlæg.



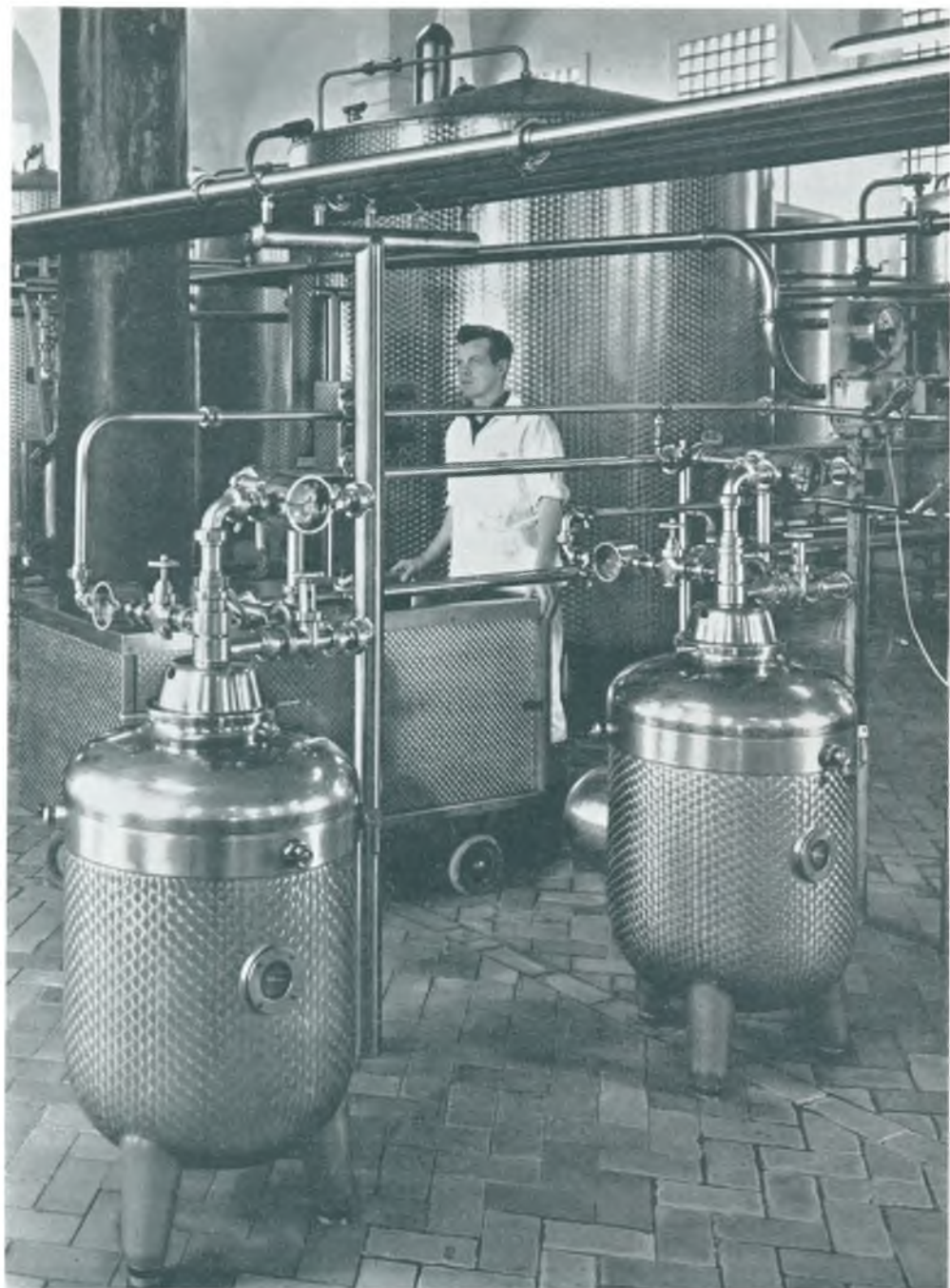




Skiftende centrifuger

På Mælkekompaniet har man gennem årene holdt sig til Titancentrifuger, en tradition, der vel rækker tilbage til firmaets første tider, eftersom S. C. Hauberg var med i kredsen af stiftere. Hans firma Koefoed & Hauberg begyndte fremstillingen af centrifuger i 1886 og gik siden op i Titan. Det var ialfald også Titancentrifuger, der stod i »det nye mejeri« fra 1915, såvel som det nye Solbjerg Mejeri fra 1925. Skiftet udseende gennem tiderne har de jo, og de nyeste, stålblanke, lukkede beholdere synes

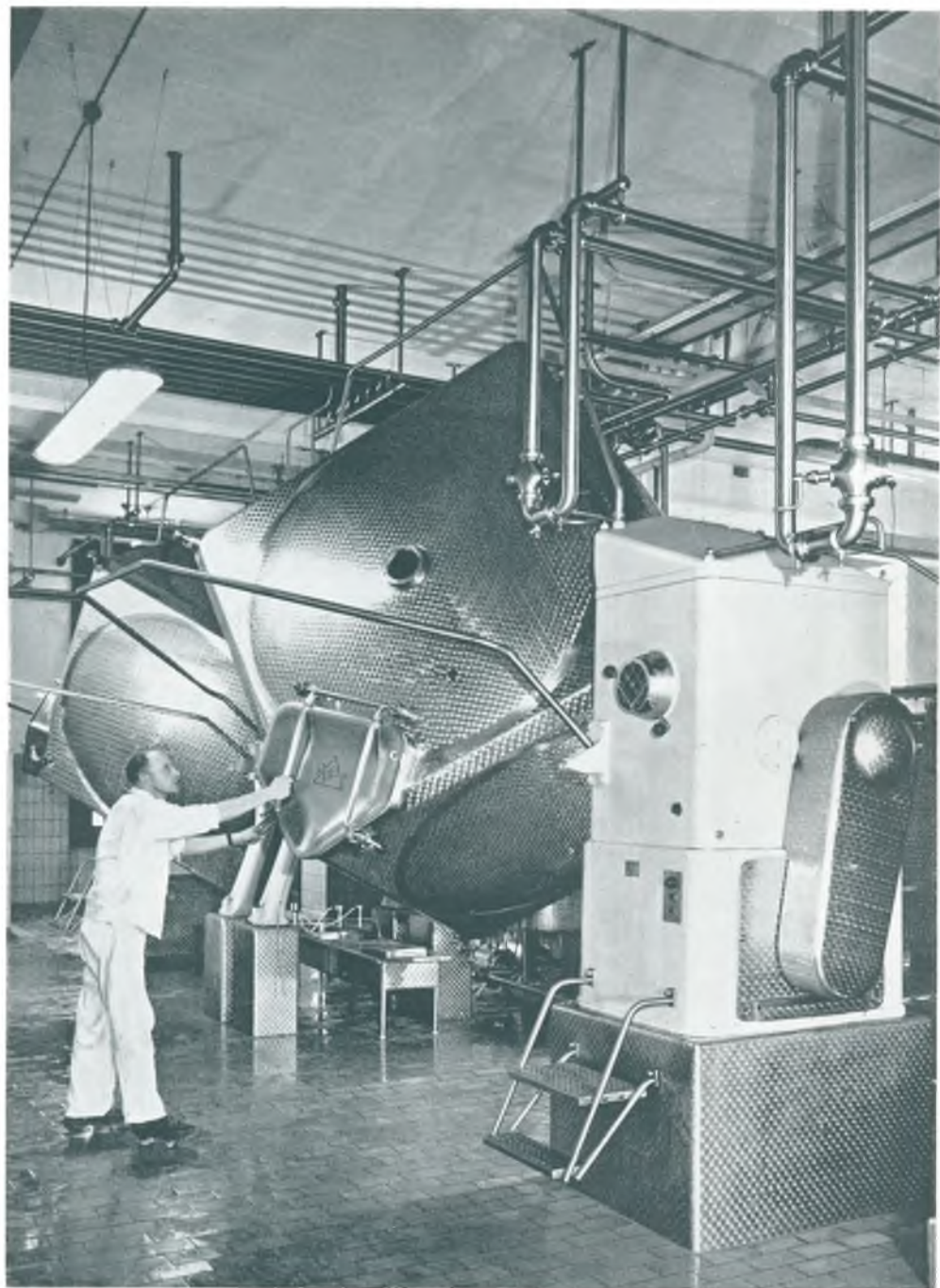
væsensforskellige fra de ældre typer. Lukket havde Titancentrifugen dog været, siden den første skumfri centrifuge fremkom i 1934. Alfa var ganske vist kommet først, skønt Titan også havde et patent. Klaret sig trods Alfas lamrende konkurrence havde Titancentrifugen jo før i tiden, ja, under første verdenskrig blev Titans store centrifuge – Titans 42 centimeters, som den blev kaldt efter tyskernes kæmpekanoner – betegnet som »verdens mest effektive centrifuge«.





...og skiftende kærnetyper

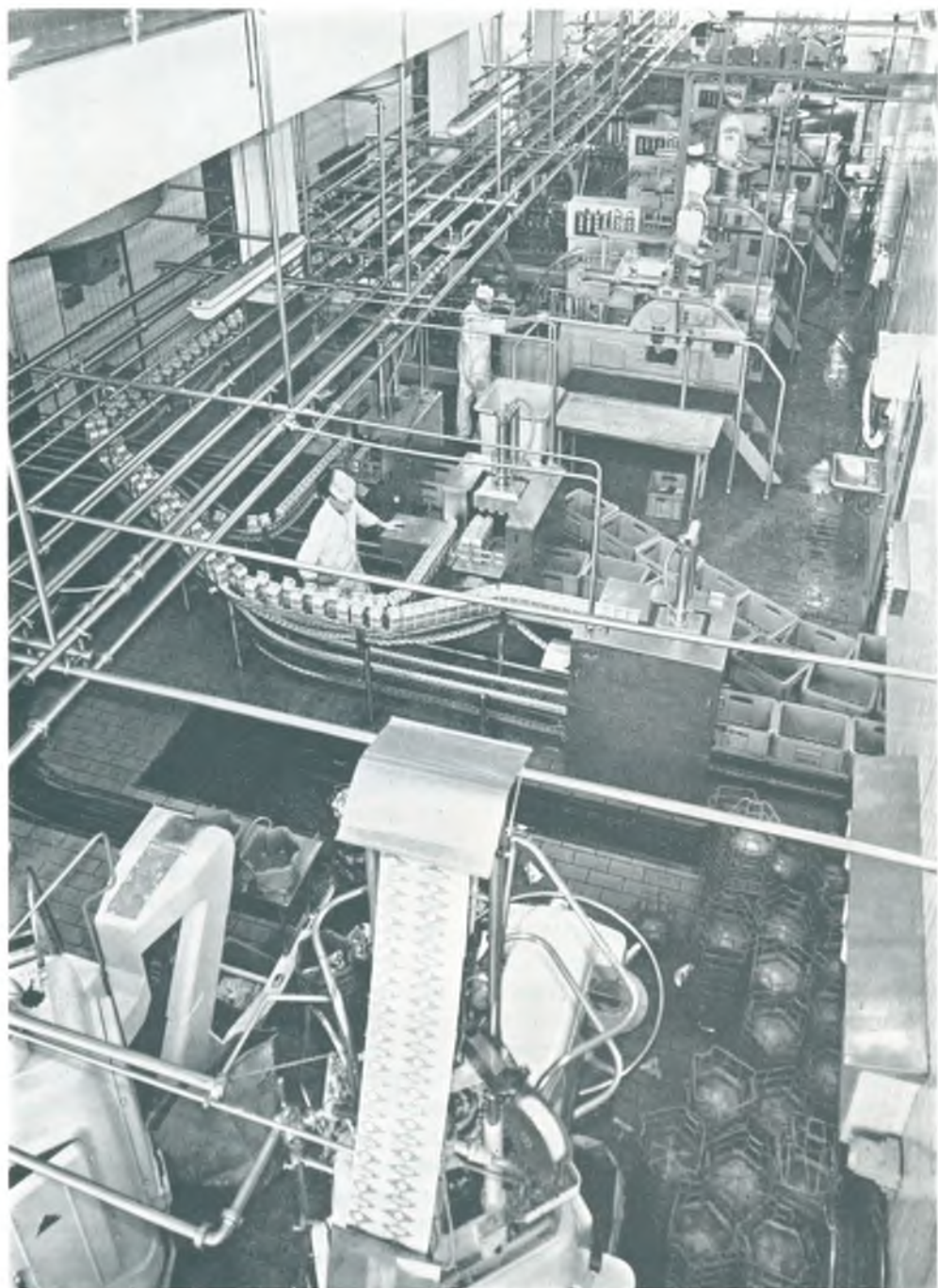
Har centrifugerne skiftet udseende, gælder dette i endnu højere grad kærnerne eller rettere kærneæalterne, for de både kærner og ælter smørret. De første af typen, som den er vist foran side 95, kom fra USA, udstillet i Paris 1900. Siden blev de fremstillet herhjemme, også i Silkeborg. Runde var endnu de første, stålklædte, der blev installeret på Solbjerg i 1954. Men nu har de helt skiftet form. Man har topkærnen, keglekærnen og kubuskærnen, hvilken sidste står i 2 eksemplarer på Solbjerg.





Engangsemballagen

I 1968 blev der installeret to nye Pure-Pakmaskiner, der kunne fylde 4500 pakninger i timen, og det spåedes, at der kun ville gå få år, inden man helt kunne afskaffe flaskerne og erstatte transportkasserne med tilsvarende af plastic. Der gik kun to år! Siden 22. august 1969 kan alle varer fra Solbjerg fås i engangsemballage. Sødmælk og kærnemælk skulle også føres i hel og halvliterflasker. Maskineriet var udskiftet, så der nu var 2 Tetra Pak og 5 Pure-Pak maskiner i gang og kun én flaskekolonne tilbage i tappehallen, afbildet overfor. Til venstre ses tapning af skolemælk i Tetra Pak maskiner. Øverst ses de forskellige emballagetyper gennem de sidste 75 år opmarcheret i tidsmæssig rækkefølge.



De sidste 25 år - og fremefter?

Da Det Danske Mælke-Compagni den 5. september 1945 fejrede selskabets 50 års beståen, var stemningen efter befrielsen den 5. maj og ophøret af anden verdenskrig naturligvis med til at kaste en særlig glans over jubilæumsdagen, også fordi det var lykkedes Mælke-Compagniet ved en stor – og til tider livsfarlig – indsats fra medarbejdernes side at holde mælkeforsyningen igang under krigen til trods for vanskeligheder med både tilførsler og distribution.

Krigstilstanden havde dog bevirket, at man, som andre danske virksomheder, ikke havde kunnet forny hverken maskiner eller vognpark, et forhold som gjorde sig gældende også i de første år efter krigens ophør.

Dansk mejeribrug – og herunder konsummælkmejerierne – var derfor kommet bagefter i den omfattende udvikling, der havde fundet sted i andre af krigstilstanden mindre berørte lande. Derfor måtte man anstrenge sig for atter at komme på højde med situationen, også inden for Det Danske Mælke-Compagni. Det gik dog hurtigt, da man først var kommet i gang, og allerede midt i 50'erne fremtrådte Solbjerg Mejeri som helt fornyet med alle maskiner, apparater og tanke i rustfrit stål, som det nu absolut krævedes.

Denne gennemgribende modernisering og selskabets hele ekspansion igennem de forløbne 25 år har været meget bekostelig og har forårsaget flere succesive udvidelser af aktiekapitalen, så

denne er blevet firedoblet, og fra to en halv million i 1945 er steget til 10 millioner i 1970.

Da den storkøbenhavnske mælkeordning blev indført i 1940–41, blev Det Danske Mælke-Compagni tildelt 23,725 % af den samlede omsætning af mælk og fløde inden for området, hvis forsyning iøvrigt blev fordelt på ialt 16 mejerier.

I dag bestrider 7 mejerier Storkøbenhavns mælkeforsyning. Det har medført, at Mælke-Compagniets salgskvoteprocent er steget til 27,45 %.

Mælkeordningen ophæves nu, hvad detailhandelen angår, og det vil i den kommende vinter blive afgjort, om dette også skal ske for engroshandelens vedkommende.

Udviklingen indenfor mejeribrug har i de seneste år taget sådan en fart, at man kun med stor varsomhed kan udtale sig om, hvad der vil være sket, inden for de næste 25 år, når selskabet i 1995 vil kunne fejre sit 100 års jubilæum. På enkelte felter kan man dog driste sig til at forudsige et og andet. Det erkendes således fra alle sider, at mejeribrug må forny sig og fremkomme med nye produkter for at opnå en rimelig andel i befolkningens øgede købekraft og deraf følgende øgede forbrug. Fra de seneste år har man f. eks. set, at den portionsfærdige frugtyoghurt straks blev en stor succes og medførte en mangedobling af yoghurtsalget. Fremkomsten af sådanne nye mejeriprodukter er mu-



liggjort ved, at lovgivnings- og sundhedsmyndigheder har lempet den hidtil ufravigelige regel om, at der ikke må tilsættes fremmede stoffer til mælkeprodukter.

Med hensyn til mælketilførslerne må man også betræde nye veje. Den stadig faldende mælkeproduktion på Sjælland gør det nødvendigt at hente mælken udefra, og mælkeproduktionen vil blive samlet på større enheder som følge af de stigende omkostninger. Dette gælder også med hensyn til mælkebehandlingen – mejerikoncentrationen vil fortsætte og måske endda i stigende grad.

Det Danske Mælke-Compagni står med sit moderne anlæg i København – Solbjerg Mejeri – og med sit helt nye mejeri i Hørsholm – Nordsjællands Mejeri – og et godt og dygtigt personale, stærkt rustet til at deltage i den videre udvikling inden for det danske mejeribrug. Interiøret herover, fra behandlingssalen i dag, bevidner dette. Det lyse, store lokale i Solbjerg Mejeri, med det hvælvede loft båret af de høje, elegante søjler, er monteret med sølvskinnende ståltanke og andre moderne apparater, et smukt og opmuntrende skue, et billede på gode ældre traditioner forenet med en moderne driftighed.

A/S Det Danske Mælke-Compagni

BESTYRELSE

Højesteretssagfører Ludvig Arntzen
1895–1902

Grosserer Chr. Erichsen
1895–1898

Oberst I. Sommerfeldt
1895–1899

Professor, dr. med. Leopold Meyer
1895–1915

Vekselerer Gottfred Rubin
1899–1900

Vekselmægler P. Severin
1900–1904

Direktør I. C. Hauberg
1900–1915

Proprietær Schack Eyber
1903–1915

Vekselmægler Villum Nielsen
1903–1910

Hofjægermester Garth Grüner
1910–1915

Vekselerer P. O. Suhr
1911–1936

Overretssagfører Wm. Angelo
1915–1937

Bankdirektør H. Thomsen
1915–1929

Professor A. W. Mørkeberg
1915–1934

Hofjægermester O. Vind
1915–1939

Overretssagfører Herman Halkier
1916–1921

Generalkonsul Frantz Nordstrand
1922–1929

Direktør August Frederiksen
1926–1932

Højesteretssagfører Geo K. Schiørring
1930–1935

Direktør Alfred Bjerregaard
1930–1931

Direktør J. V. Petersen
1932–1939

Ingeniør Chr. J. Jeppesen
1933–1937

Direktør Carl Salomonsen
1938–1942

Docent dr. Z. D. Lando
1940–1943

Grosserer Holger Jensen
1939–1947

Direktør C. J. Marhauer
1941–1947

Højesteretssagfører Alb. V. Jørgensen
1943–1947

Højesteretssagfører O. Bondo Svane
1943–1955

Grosserer E. Galle
1943–1946

Direktør P. Wonsild
1947

Direktør C. J. Berring
1947

Landsretssagfører Erik Petri
1947

Højesteretssagfører Leif Gamborg
1947–1952

Proprietær N. C. Petersen
1947–1955

Direktør S. Gjersøe
1948–1949

Fru Lillian von Kauffmann
1950–

Højesteretssagfører G. L. Christrup
1950–1952

Direktør E. Kauffmann
1952–

Overretssagfører Thorvald Mikkelsen

1952–1962

Prokurist G. Petersen

1953–1954

Godsejer P. Boserup

1955–1960

Forpagter A. Grønnegaard

1958–1967

Direktør G. Sandø

1960–1967

Direktør Ole Siesbye

1962–1967

Generalkonsul Oscar Pedersen

1963–

Direktør A. C. Normann

1967–1968

Fhv. statsminister Erik Eriksen

1967–

Direktør Mads Eg Damgaard

1967–

Landsretssagf. dr. jur. Axël H. Pedersen

1967–

Arkitekt Bent Severin

1968–

DIREKTION

F. Salicath

1897–1909

Aug. Frederiksen

1909–1926

H. de Connick Smith

1927

J. V. Petersen

1927–1932

J. Roed

1927–1930

Alf. Bjerregaard

1932–1939

Peter Poulsen

1939–1943

S. Abrahamsen

1943–1952

Carl Larsen

1952–

J. Risvang

1967–

REVISION

Kontorchef Th. Christensen

1896–1916

Vekselmægler P. Severin

1896–1899

Grosserer Axel Andersen

1900–1930

Autoriseret revisor Adolph Poulsen

1918–1925

Bankbestyrer Chr. Enger

1926–1931

Revisions- og Forvaltnings-Institutet

1931–1936

Revisionsfirmaet C. Jespersen

1936–

Statsautoriseret revisor O. K. Petersen

1936–1969

Statsautoriseret revisor Albert Petersen

1970–