

En arbejdsdag i Mejeriet

En arbejdsdag i Mejeriet.

Ejsing Mejeri beliggende på Gl. Landevej 5. Her er det nuværende Mejeri opført ca. 1910-14. Det første andelsmejeri blev opført allerede i 1892 og ses beliggende bag det nuværende Mejeri. Mejeriet er senere omdannet til at huse den lokale smedje.

Min erindrings skrivelse tager sin begyndelse ca. første november 1947 altså for ca. 61 år siden.

Jeg var blevet konfirmeret i april måned samme år, og derpå var det et halvt år på en lille landbrug i udkanten af Ejsing, dette halve år, var nok til at overbevise mig om, at jeg ikke skulle være landmand, så da der blev en elev stilling ledig på mejeriet i Ejsing søgte jeg, og fik arbejdet pr. første november 1947.

I overskriften skriver jeg en arbejds-dag, og jeg mener arbejde, det var i en tid uden ret mange hjælpemidler, næsten alt forgik med hånden og kroppens bevægelser, og manuelt arbejde som slet ikke kendes i dag, et begreb som tankvogne fandtes ikke. Den første tid af min læretid brugte man i mejeriet en dampmaskine til at drive forskellige maskiner i mejeriet, denne drift blev dog snart afløst af en stor elmotor, senere igen blev der en elmotor monteret på hver enkelt maskine, og denne fremskridt var en lettelse i arbejdet.

Når arbejdet startede en sommerdag var det senest kl. fem morgen, kun bagermester Kr. Nørgård og senere Herluf Søndergård var oppe på den tid af dagen her i Ejsing by, på landet ved landbruget var dagen startet på denne tid, for køerne skulle malkes og mælken skulle hældes på mælkejungen inden mælkekusken kom for at afhente dagens produktion af mælk. Den første mælkekusk skulle gerne være på mejeriet til kl. syv morgen.

Når jeg mødte kl. fem morgen, var første opgave at tænde op i kedlen hvor man på denne tid brugte tørv fra Ejsings omegns mange tørvefabrikker, og her var mejeriet en af de store aftagere, så vidt jeg husker, blev der årligt brugt 3-4 millioner tørv. På mejeriets grund var der opført et stort træskur til opbevaring af årets forbrug. Fra skuret og til kedelrummet blev tørvene fragtet i en stor trillebør,

og det var selvfølgelig elevens opgave at være ”chauffør”, og efter almindelig arbejdstids ophør.

Efter optændingen i kedelrummet skulle mejeriet gøres klar til at modtage mælken som kom direkte

fra landmanden. Fløden fra foregående dag skulle over i kærnen for at laves til dagens produktion at

smør, når fløden begyndte at skille ad skulle kærnemælken tappes fra og pumpes op i en anden beholder. Smørret blev saltet med 1 % salt og æltet færdig med en vandprocent på max 16, så

kunne man påbegynde pakning, 250 gr. eller 233 gr. pr pakke, en enkelt dag blev smørret pakket i dritler (en træbeholder) 50 kg pr drittel. Efter arbejdet med smørret skulle kærnerummet med forskellige maskiner rengøres og gøres klar til næste dag.

Ved perronen kom den første mælkekusk ind med sit læs kl. syv, gerne forspændt to jyd eller belgier heste kusken læssede mælkejungerne af ved indvejningen, her blev den enkelte leverandørs

mælk vejlet og der blev taget en prøve til bestemmelse af fedtindholdet i mælken, en gang ugentlig

blev der udtaget en prøve til reduktase (en prøve af mælkens holdbarhed som igen havde betydning af afregningsprisen for mælken). Mælkejungen blev herefter påfyldt returmælk til brug i fodringen i landbruget herunder også føromtalt kærnemælk blev sendt tilbage til landmanden, kærnemælken endte som reglen i landmandens egen køkken. Den indvejede sødmælk blev centrifugeret (adskillelse af fløde og skummetmælk) pasteuriseret og nedkølet. Fløden blev opbevaret i et kar hvor den blev syrnet og opbevaret til næste dags smørfremstilling, skummetmælken blev også syrnet og opbevaret i en stor beholder til næste dag, hvor den blev sendt tilbage til landmanden. Efter den sidste mælkekusk havde forladt mejeriet kunne et større rengøringsarbejde påbegyndes, alt skulle være total rensset, så der ikke overlevede bakterier som kunne skade produktionen i mejeriet. Når rengøringen var overstået og eleven havde kørt nogle trillebøre fulde tørv ind i kedelrummet, kunne man gå på kontoret, hvor der daglig var arbejde med leverandør regnskabet så den enkelte landmand kunne få den rette 14 dages afregning for den leverede mælk

Ejsings beboere, som ikke havde noget med landbruget at gøre kom næsten daglig til mejeriet, hvor der var indrettet en lille butik, her blev der solgt forskellige mejerivarer. Mælk og fløde blev solgt, i

reglen i en af kunden medbragt 2 – 4 liters spand, fløde blev ofte solgt i sodavandsflaske. I butikken, der var åben ca. to timer daglig, var det min far Senius Pedersen der betjente kunderne, en stilling han havde gennem 25 til 30 år.

På den nordlige gavlen af Mejeriet, var der ophængt en stor rund beholder, her kunne landmændene få sine fodderkartofler kogt. Beholderen kunne rumme 10 – 12 tønder kartofler hvilket var svarende til indholdet af en stiv vogn, vognen forspændt et par heste var landbrugets

bedste transportmiddel. Det varede ca. en time for at koge et læs kartofler. Ventetiden brugte landmanden ofte til et besøg i Brugsen eller hos den lokale Købmand.

Ca. 1955 blev der etableret et nyt anlæg til kogning af kartofler. Her var der vaskeanlæg, og tre beholdere som kunne rumme 20 tønder hver. Kogningen var med damptryk og varede for hver beholder ca. 20-25 minutter. Nu var den stive landbrugsvogn også for manges vedkommende blevet udskiftet med gummivogne, og forspændt en grå Ferguson (uden førerhus). Kartoflerne blev brugt i landbruget til opfødning af grise, men også byens børn viste stor interesse for de dampkogte kartofler, alt efter sort smagte de virkelig godt. Selv syntes jeg nu at lidt salt og en lille klat smør fra kølerummet satte ekstra kulør på smagen af kartoflerne.

I 1947 var kogning af kartofler overladt til eleven på Mejeriet, og blev aflønnet med 50 øre pr. læs, og de 50 øre var oveni kæmpe lønnen på 60 kr. pr. måned. Eleven havde også en ekstra indkomst ved at passe Mejeriets/ byens badeanstalt. Et badekar samt en bruser, var anbragt i et uopvarmet rum i et hjørne af Mejeriet. 75 øre for et karbad og 50 øre for et brusebad var betalingen som strøg direkte i elevens lomme, men han skulle så også stå og vente på de næste badegæster ankom, og i mellemtiden sørge for oprydning og rengøring af baderummet mm. Badegæsterne var byens befolkning hvoraf mange på daværende tidspunkt var beskæftiget i egnens mange tørvfabrikker,

og det var dengang ikke moderne med en hjemlig badekar/bruser, nogle steder var der ikke indlagt rindende vand, og man måtte ud til pumpen i gården for at hente vand fra brønden.

Den årlige indvejede mælkemængde var på ca. 5.mill.kg. I 1947 var der 230 leverandører til Ejsing mejeri. Ved nedlæggelse af Ejsing mejeri pr. første oktober 1969 var der ca. 140 leverandører som

fremtidig skulle levere mælken til Skovlund mejeri i Vinderup, og nu blev mælken afhentet i tankbiler. Senere måtte også Skovlund Mejeri i Vinderup se sig nedlagt, og nu kommer alt mælk til et stormejeri i Holstebro. Tilbage i Ejsing er der vel 5-6 store landbrug hvorfra der måske leveres mere mælk end den samlede mælkemængde til Ejsing Mejeri.

På Ejsing mejeri blev der ikke fremstillet oste men denne produktion har jeg lært på andre mejerier rundt i den danske land, men produktion af oste er en hel anden historie som ikke skal fortælles her.

Geddalvej 19 Ejsing den 27. juni 2008. Erling Pedersen.