

Jørgen Burchardt

Da ost blev for alle

100 års udvikling set fra Brørup Mejeri



Egnsmuseet på Sønderskov / Forlaget Kulturbøger

Jørgen Burchardt

Da ost blev for alle

100 års udvikling set fra Brørup Mejeri

Egns museet på Sønderskov / Forlaget Kulturbøger

ISBN 978-87-88327-31-1
(c) Forfatteren 2005/2014

Forlaget Kulturbøger

Indhold

Indledning - 'Ostesagen' 5

Opstart og konsolidering

Egnens første pioner	6
Egnens vigtigste mejeri	6
Ladelund formidlede videnskab	7
Skolen og mejeriet brændte 1913	9
Brørup Andelsmejeri – et af de første andelsmejerier	9
Det nye mejeri	12
Landmændene og mejeriet	13
De 13 dage - erfaringerne fra Ladelund gøres brugbare	13
Det mekaniserede mejeri	15
Foregangsmejeri som ostemejeri for fuldfede oste	16
Ostefremstillingen 1914	17
Ny mejeribygning - model for fremtiden	18
Stabil udvikling	19
Landmændene og mejeriet	21
54 år som mejeribestyrer	22
Maltbæk Andelsmejeri	24
Mejeriet i 1940'erne	25
Stilstand på mejerierne	25

De nye tider

Idéen om stormejeri fødes	27
Ingen problemer med et stormejeri	27
En uventet vanskelighed	29
De 13 generalforsamlinger	29
Retssager	30
Lobbyarbejde – og frænde er frænde værst	31
Det nye mejeri skabes	32
Tidens mest moderne anlæg	34
Første indvejning 3. oktober 1952	39
Smør og mælk	40
Osteriet	41
Landets mest moderne mejeri	42

Hverdagen frem til 1970

Fra dritler til pakkesmør	43
Ost i gang	43
Nye og gamle produkter	46
Mælk til de amerikanske styrker	47
Den svingende produktion	48
Mælken skal hentes	50
Afhentning af aftenmælk	51
Transportrevolutionen starter	51
Sølvskéen som erkendtlighed	52

Kampen mod sygdomme	53
Amerikanske krav hævde kvaliteten	54
Andre tiltag hos landmændene	56
Store og små begivenheder	57
De daglige rutiner	58
”Kære og friske morgenfrue”	61
Den lange vej til stordrift	62
De største visioner om stordrift	63

Del 3

Med til at stifte Mejeriselskabet Danmark	65
Revolution i mejerisektoren	66
Ombygning til det mest moderne mejeri	66
Op mod 1 mio. Havarti oste om året	70
Grana og Tybo oste	70
Flere kvindelige arbejdere	73
Landbrug og mælkeafhentning ændres radikalt	75
Mælkecenter i Brørup	77
Igen landets største ostemejeri	77
Rengøringen effektiviseres	78
Krav blev fundet hysteriske	79
Laboratorium opbygges	80
Vandmiljøet truet	81
Støj blev et problem	82
MD: mejeriet skal lukke	83
Overlevelse som udviklingsmejeri	86
Den spanske Manchego ost	88
Slutspillet	89

Mejerikulturens forvandling

De fem epoker	91
Den håndværksuddannede mejerist	92
Mejeribestyreren i maven	93
Den faglige stolthed	93
Søgte mejeribestyrer som par	96
Bestyrerhustruens arbejde	96
Det kollegiale sammenhold	98
Litteratur	99

Noter	104
Bilag	106
Kilder	107
Billedliste	107
Stikord	109

Indledning - 'Ostesagen'

Hovedpersonen i denne bog er stormejeriet Brørup Mejeri, som blev etableret efter sammenslutningen af tre mindre mejerier i 1952 til Brørup Omegns Andelsmejeri. Dette mejeri fik på flere måder stor betydning for hele landets mejerihistorie.

Det er imidlertid svært at forstå mejeriets betydning, hvis ikke forhistorien bliver fortalt. Derfor har bogen en fyldig forhistorie.

Meget af fortællingen handler om ost. Ost er sundt. Hver dansker spiser i snit 15 kg på et år. Det giver tillige landet store indtægter, idet der bliver eksporteret mere end 250.000 tons hvert år.

Dansk ost har ikke altid stået så stærkt. Den aktuelle stærke stilling skyldes, at danske mejerier igennem generationer har opbygget kompetence til at fremstille velsmagende ost i høj kvalitet. I størstedelen af 1800'tallet blev der næsten ikke solgt dansk ost i udlandet. Det daværende landbrugsland kunne ikke klare at eksportere ret meget. Derimod blev der importeret en del udenlandske kvalitetsoste, som et fåtal af befolkningen havde råd til at spise. I årene omkring 1870 blev der således importeret ca. 500 tons luksusost, mens der kun blev eksporteret sølle 25 tons.

Årsagen til den ringe eksport var indlysende: kvaliteten var for dårlig. Selv da mejeridriften for alvor blev mekaniseret i årene efter 1880, fortsatte ost stadig med at være et produkt, man ikke satse på. Da der i 1900 var et stort landsmøde for hele landbrugssektoren i Odense, kunne deltagerne fra restaurantens spisekort vælge mellem ost fra Schweiz, Frankrig, Italien, Holland og Holsten – ikke én eneste dansk ost blev fundet værdig til at blande sig i det gode selskab!

Bogen vil fortælle en væsentlig del af den store udvikling i dansk mejeribrug efter 1880'erne. 'Ostesagen' kaldte samtidens pionerer indsatsen for at få mejerierne til ikke kun at satse deres kræfter på at fremstille det letsolgte smør, men også ost. Det var mere kompliceret at fremstille ost, og ikke mindst den nødvendige lagring stillede krav til viden, teknik og økonomi.

Efterhånden fik mange mejerier ostekar og lagerlokale. De benyttede den dog fortrinsvis til at lave skummetmælksost, hvis der blev noget til overs, når kalve og grise havde fået returnmælken fra mejeriet. Kun i de sommermåneder, hvor mælken var rigelig, og smørpriserne derfor var i bund, gik nogle mejerier i gang med at lave en lidt federe sødmælksost. Den blev dog oftest kun solgt til leverandørerne og det helt nære samfund.

Hvordan 'ostesagen' blev en succes fortæles de kommende sider.

At denne historie har kunnet fortælles, har mange en andel i. For det første ydede medarbejderne på Brørup Mejeri i 1999 en uvurderlig indsats, efter Museet på Sønderskov tog initiativ til at indsamle historiske oplysninger, da det blev kendt, at mejeriet skulle lukke. Efterfølgende har mange tidligere medarbejdere fortalt om mejeriet.

Bogen var aldrig blevet til uden den store indsats, som Linda Klitmøller fra Lokalhistorisk Arkiv for Vejen Kommune / Museet på Sønderskov løbende har gjort helt fra starten og ved stædigt at følge bogens vækst generøst øsende af sin store viden om dansk mejeribrugs historie.

I den sidste proces med korrekturlæsning af oplysninger og sprog kan jeg takke Bente Hynke-mejer, Ellen-Marie Viuff, Peter Munch Jensen, Thorvald Bertelsen, Peter Vang Sørensen, Svend Erik Skov, Laurs Andersen, Karl Hansen, Frede Hansen og Søren Svendsen. De fejl som alligevel findes, er selvfølgelig mit ansvar.

Endelig vil jeg takke de arkiver og biblioteker, som har leveret stof til bogen. Ikke mindst Historisk Arkiv for Brørup og Omegn's gemmer har været vigtige for den første del af historien. Mit lokale bibliotek i Ringe skal også have tak for arbejde med at fremskaffe størstedelen af den litteratur, der findes i litteraturlisten.

At bogen også er blevet trykt, skal vi takke Nordea Brørup og Vejen afdelinger og Ribe Amts Museumsråd for.

Jørgen Burchardt

Opstart og konsolidering

Egnens første pioner

Historien må helt givet starte med mejeriet på Ladelundgård, eller rettere med den landbrugsskole, som Niels Pedersen startede her i 1879.

Han var en ildsjæl. Efter at have købt en mindre bondegård, Ladelundgård, i nærheden af landsbyen Brørup, oprettede han i tilknytning til gården en skole for unge landmænd. På gården indrettede han et mejeri, så det blev muligt for eleverne at se, hvorledes mejeribrug skulle praktiseres.¹

Det var en tid med store åndelige vækkelser, hvor ikke mindst landbrugskredse havde fået forståelsen af, at uddannelse var vejen fremad mod



Mejeriet på Ladelundgård (eller Ladelund som højskolen blev kaldt) lå som en del af selve skolekomplekset.

På dette gamle postkort, inden mejeriet brændte, ses den store skorsten, der lå i forbindelse med mejeriets dampkedel.

velstand. De grundtvigianske højskoler havde eksisteret i mange år og havde vist højskolens berettigelse. Denne undervisningsform måtte kunne benyttes til en mere konkret uddannelse, tænkte en række ildsjæle, 'højskolelandmænd' er de senere blevet kaldt, og i de sidste årtier af år-

hundredet voksede en række landbrugsskoler op som Niels Pedersens.

På den tid blev mælken behandlet hjemme på næsten alle gårde. På de små gårde var det husmoderen, som var ansvarlig for mejeriarbejdet, mens de større gårde til gengæld havde mejersker ansat til at stå for arbejdet med at skumme fløde osv. Kun få steder fandtes de såkaldte fællesmejerier, hvortil mindre landmænd leverede deres mælk for behandling.

Tilfældigvis startede Pedersen op samme år, som den første effektive centrifuge blev konstrueret. Ved at anskaffe en sådan maskine blev hans mejeriskole derfor samtidig vigtig ved at bringe kendskabet til ny teknik videre.

Den bedste viden fra forskningsinstitutioner som Landbohøjskolen kunne han også formidle. Selvom han var født i små kår i 1851, hvorfor han måtte ud at tjene straks efter konfirmationen, lykkedes det ham at komme på Gjedved Højskole som 17-årig, og derefter to vintre på Askov Højskole, mens han arbejdede som karl om sommeren. Han var meget videbegærlig, så han fortsatte på Tune Højskole, hvorfra han kom til Landbohøjskolen med eksamen i 1877, 25 år gammel. Herefter kom han tilbage til Askov, men denne gang som lærer samt bestyrer på forstanderens gård; to år senere købte han som nævnt Ladelundgaard.

Egnens vigtigste mejeri

Mejeriet på Ladelund blev hurtigt bygget op til at blive et mejeri med de mest moderne maskiner. Det var ikke særlig stort, selvom det ud over mælken fra Ladelund selv snart fik mælk fra en del af omegnens landmænd. Mejeriet nåede op på at modtage lidt mere end 1 mio. kg mælk om året i 1890'erne fra mere end 100 leverandører. Da der blev oprettet andelsmejerier i omegnen, faldt en del leverandører imidlertid fra.

En af de første bestyrere af mejeriet var H.P. Phillipsen, som var meget teknisk interesseret (han

blev senere maskinfabrikant). Det vigtigste maskineri var centrifugen, som lige var blevet opfundet og sat i produktion i 1879. Niels Pedersen anskaffede allerede i februar 1880 en centrifuge efter svenskeren de Lavals patent. Senere på året blev der anskaffet en lille dampmaskine på 2 HK til at trække centrifugen, og kort efter kom der endnu en centrifuge; denne gang var der tale om en dansk konstruktion bygget på Maglekilde Maskinfabrik ved Roskilde.⁵ De to centrifuger af den første generation var man ikke sikker på var de bedste, hvorfor man afprøvede andre fabrikater, når de blev lanceret. Bl.a. blev der anskaffet centrifuger fra B & W, Alfa og Koefoed.

Mejeriet havde flere hjælpemidler, som snart blev standard på alle større mejerier. Der var to små kærner og tre små ostekar til hver 50 kg mælk.⁶

I 1883 ved vi, at der var hele 16 elever i mejeriet. For at beskæftige så mange satte mejeribestyreren to mand til hvert af ostekarrene, to mand til at passe hver af centrifugerne og to mand ved hver af de to kærner.

Meget hurtigt fik Ladelund markeret sig som den vigtigste uddannelsesinstitution for landets mejerister sammen med Dalum Landbrugsskole. Mens man i Dalum kun kunne få undervisning på de 4 måneders sommerskole, havde Ladelund desuden et tilbud om en 6 måneders vinterskole.

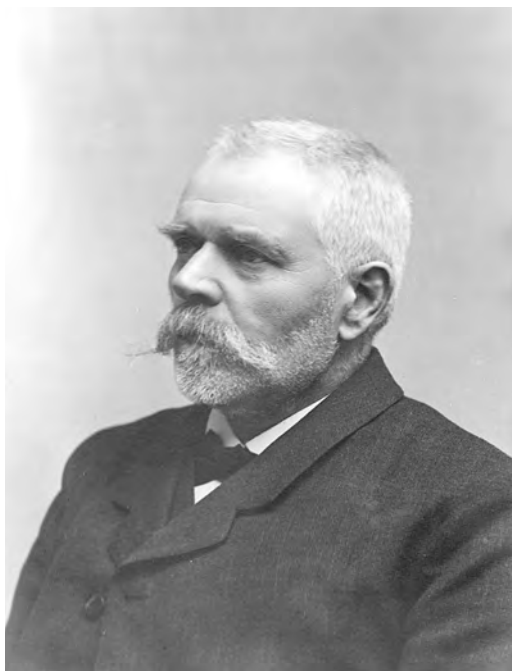
En slags officiel anerkendelse fik skolen i 1900, da den fik statstilskud til ”mønsterværdig drift af det til skolen knyttede mejeri”.⁷

10 år senere blev uddannelsen som mejerist sat i mere faste rammer. Læringeuddannelsen blev på fire år og skulle, hvis man ville være mejeribestyrer, følges af det såkaldte udvidede kursus for mejerister, som var på 8 måneder. Uddannelsen var dog kun anerkendt af erhvervet og foregik i princippet på en ’fri skole’. Eleverne fik dog i stor udstrækning tilskud fra det offentlige gennem enten amtet eller fra staten via Landhusholdnings-selskabet.

Som vi skal høre senere, deltog Pedersen ivrigt i arbejdet på at oprette nye mejerier i de første pionerår. Niels Pedersen måtte dog træde ud af skolen i 1908 af helbredsmæssige grunde, mens undervisningen af kommende mejerister blev videreført af hans afløser.

Ladelund formidlede videnskab

På Landbohøjskolen havde Pedersen haft docent Niels Johannes Fjord som lærer. Fjord havde la-



Niels Pedersen (1851-1911) blev en af dansk mejeribrugs største pionerer som agitator, underviser og teknisk rådgiver i de vigtige gennembrudsår.

Han startede på sin landbrugs- og mejeristskole Ladelund det første af de tre mejerier, som senere blev slået sammen til Brørup Mejeri.

vet en række videnskabelige undersøgelser, som fik stor praktisk betydning. Således undersøgte han i praksis hvorledes ishuse bedst kunne indrettes til opbevaring af vinterens is, så isen kunne bruges til at køle mælken i årets varme periode. Denne viden fik stor betydning for mejeribrugget, idet mælkens afkøling gav en langt højere kvalitet på produkterne.

Det personlige bekendtskab mellem Fjord og Pedersen betød, at tidens nyeste forskning på

Landbohøjskolen meget hurtigt blev bragt videre til eleverne på Ladelundgård. Landmænd og ikke mindst de kommende mejeribestyrere på landets mange nye mejerier realiserede idéerne i praksis.

Fjord ønskede at eksperimentere videre ved konkrete forsøg, og takket være kontakten til Pedersen, blev der startet en forsøgsstation på Ladelundgård i 1882.² Den var fra 1883 en af de centrale stationer, hvor et par af Fjords assistenter kom til at bo i en periode.³

Et af eksperimenterne drejede sig om skummetmælkens kvalitet. De nye centrifuger var blevet anklaget for at have skummet ikke kun fedtet fra sødmælken, men også næringsstoffer. Fjord kunne nu vise, at der stadig var en høj næringsværdi i skummetmælken. Næringsværdi blev angivet som foderværdi. En foderenhed svarede til 6 kg skummetmælk eller 12 kg valle (derimod var vitaminer ikke 'opfundet' endnu, så faktisk var skummetmælken fra centrifugerne, 'futmælk' som den også blev kaldt, alligevel ernæringsmæssigt dårlig for børn).

Han eksperimenterede også med skummetmælkens holdbarhed, efter at den var blevet varmet op. Det viste sig, at den nye behandling kunne øge holdbarheden til det firdobbelte, samtidig med at alle sygdomsfremkaldende kim blev ødelagt. Metoden var kendt under navnet pasteurisering efter den franske kemiker Louis Pasteur, som først havde benyttet metoden.

Denne vigtige indsigt fik Fjord til at arbejde på at konstruere et praktisk pasteuriseringsapparat, hvilket lykkedes med den såkaldte Fjords grydepasteur. Apparatet blev installeret på næsten alle landets mejerier i årene 1886-1888.

I de første år blev apparatet brugt til at behandle skummetmælk med, mens det nogle år senere tillige blev normalt at pasteurisere fløden til smørfremstilling. Det blev i øvrigt i 1898 lovbefalede, at al den skummetmælk, som sendtes retur til landmændene, skulle varmebehandles. Årsagen var, at man ikke ønskede at sprede tuberkulosesmitte fra en besætning til en anden. Først i begyndelsen af 1940'erne blev det i øvrigt tvunget at pasteurisere mælk beregnet for mennesker. Det sene tidspunkt kunne måske skyldes, at grydepasteuren varmebehandlede ved høje varmegrader, hvilket kunne give mælken en kogt



Niels Johannes Fjord (1825-1891) blev ansat på Landbohøjskolen ved dens start i 1858. Han blev grundlægger af det danske forsøgsvæsen for mejeri- og husdyrbrug. De fleste forsøg blev udført i samarbejde med mejerier rundt om i landet; bl.a. deltog mejeriet på Ladelund i disse forsøg.

smag.⁴ Først med pladevarmevekslerne – pladepasteurer – kunne man styre opvarmningen meget mere præcist både med hensyn til tid og temperatur. I 1920'erne blev de første installeret på mejerierne.

Docent Fjord opfandt yderligere et praktisk hjælpemiddel. Ved at bygge en indsats til en centrifuge, kunne den benyttes til at bestemme mælkens flødeprocent. Det blev en meget vigtig opfindelse, for den lagde grund for at man fik en beregningsmetode, hvor mælken blev betalt efter dens flødeindhold - den såkaldte Fjord'ske differensberegning.

Naturligvis blev mejeriet på Ladelund et af de første i landet, som afregnede efter denne metode i 1886.

Den forsøgsvirksomhed, docent Fjord havde startet, viste sig efterhånden at være så vigtig, at der i 1882-83 blev oprettet en særlig afdeling på Landbohøjskolen, Landøkonomisk Forsøgslaboratorium. Den udviklede sig senere til at blive Statens Husdyrbrugsforsøg og Statens Mejeriforsøg, men det er en helt anden historie.

I 1886 sluttede forsøgsvirksomheden på Ladelund, idet Fjords assistenter rejste til andre opgaver. Assistenten Jørgen Pedersen rejste til Fyn, hvor han omdannede Kolds Højskole til en landbrugsskole (den senere Dalum Landbrugsskole), som han var forstander for i en årrække. Pedersen må have lært grundigt på Ladelund, for Dalum Landbrugsskole fik i 1889 tilsvarende en uddannelseslinie for mejerister.

Skolen og mejeriet brændte 1914

Skolen havde stor succes ikke alene som skole for mejerister, men også for landmænd. Der blev derfor jævnlige bygget til.

I 1912 skete en større udvidelse, men det fik man ikke meget glæde af. Størstedelen af skolen brændte nemlig i 1914. Herefter blev den bygget op helt fra grunden med N.E. Grue fra Vejen som arkitekt.

Mejeriet blev ligeledes bygget op fra grunden. Det fik en dampmaskine af mærket Caroc & Leth, indvejningen af mælken skete på en Sinus vægt, og mælken blev pasteuriseret med et anlæg fra De Danske Mejeriers Maskinfabrik i Kolding (DDMM). Det bestod af en forvarmer, pasteuriserer og ringkøler. Kølingen af fløde foregik stadig på gammeldags maner ved hjælp af is, der var bjærget om vinteren, og som lå klar i et ishus.

Driften var ret stabil. Mejeriet fik mælk fra knap 300 køer, og størstedelen blev forarbejdet til smør. Mejeriet rådede ganske vist over et ostekar, men det blev kun lejlighedsvis brugt til demonstrationer, eller når leverandørerne ønskede ost, hvilket de havde ret til efter den indgåede kontrakt.

Antallet af leverandører faldt over årene, mens antallet af køer holdt sig nogenlunde konstant. Alligevel steg mælkemængden, da køerne samtidig gav en forøget ydelse.

Næsten hele mejeriets maskinpark blev fornyet over en årrække, men efter Niels Pedersens død, var mejeriet langt fra mere det første til at anskaffe de nyeste maskiner.

Således blev der først anskaffet kølemaskine i 1925, så man kunne ophøre med at køle med vinterens oplagrede isflager. Denne store forbedring havde mange andre mejerier for længst foretaget.



Mejeriet på Ladelund havde i de første år branchens mest moderne maskiner. Deres effektivitet blev afprøvet i praksis.

Niels Pedersen kunne derfor drive en omfattende konsulentvirksomhed ved siden af sin skole.

Til at drive kølemaskinen og en ny centrifuge fra Titan - og kort efter endnu en centrifuge, denne gang fra Alfa - blev der installeret en dampmaskine fra DMM. Af mindre investeringer blev der købt nye ind- og udvejningsvægte, og der blev anskaffet et ekstra pasteuriseringsanlæg.

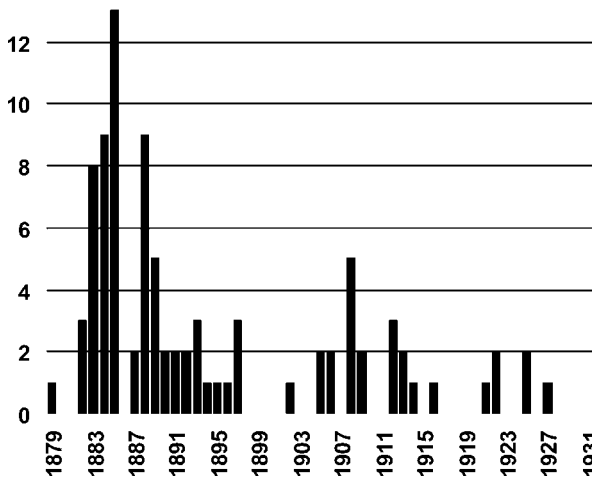
Brørup Andelsmejeri – et af de første andelsmejerier

Det var en spændt gårdejer S.P. Andersen fra Stenbrogaard, som ventede på hvor mange der ville deltage i det møde, som han og gårdejer Willem Nielsen i Hulvad havde indkaldt til på Eskelund Skole i april 1883. Mødet skulle handle om at starte et mejeri i Brørup.

Andersen var optimist, for han havde selv set, hvorledes man andre steder havde startet mejerier.⁸ I stedet for at hvert enkelt landbrug selv fremstillede deres smør, kunne de i stedet nøjes med at køre mælken til et fælles mejeri. Takket være den nye opfindelse centrifugen, kunne der let og hurtigt skummes fløde i stedet for, at de hver især havde flødekar på gårdene, hvor fløden til smørret skulle skummes af med en flødeske. Nu kunne almindelige bønder frembringe lige så godt smør, som de bedste herregårde havde kunnet – et argument, som talte godt i de år, hvor godsejeren

Oprettelsesår for de første mejerier i Ribe Amt

Ladelund	1879	Vamdrup A/M	1883
A/M Buurgaard	1882	Ansager A/M	1884
A/M Hjedding	1882	Brørup A/M	1884
Lindbjerg A/M	1882	Bækbølling A/M	1884
A/M Fredensberg	1883	Bøel A/M	1884
Aspsgaard A/M	1883	Endrup A/M	1884
Janderup A/M	1883	Glejbjerg A/M	1884
Outrup A/M	1883	Henne A/M	1884
Oxbøl A/M	1883	Hunderup A/M	1884
Skovlund A/M	1883	Lunde A/M	1884
Tistrup A/M	1883		



Figuren viser oprettelsesår for mejerier i Ribe Amt. I statistikken er medtaget de mejerier, som eksisterede i en længere år-række.

Der ses en ivrighed til at starte mejerier i en første periode frem til 1897, hvorefter initiativerne ebbede ud; området var blevet dækket på de knap 20 år.

De fleste mejerier var andelsmejerier, men der var dog flere, som i perioder havde været private eller bortforpagtet til private.

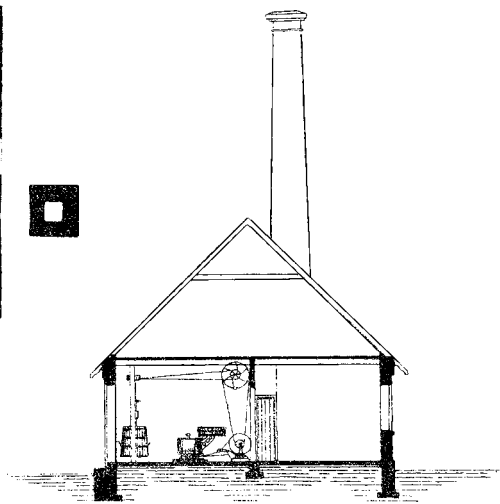
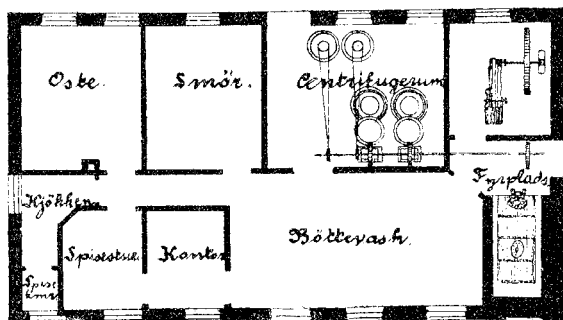
Kilde: Dansk Mejeristat III og Danske Mejerier 1918.

og konseilspræsident Estrup regerede landet. Brørup havde samtidig fået jernbaneforbindelse til Esbjerg i 1874, så smørret kunne let sejles til England og sælges til gode priser. Allerede i 1879 havde englænderne på en udstilling i London fået at se, at der godt kunne fremstilles smør af høj kvalitet i Danmark.

Der mødte mange landmænd op på mødet, og der var også en god stemning for at starte et mejeri. De kendte alle det nærliggende mejeri på Ladelund, som forstander Niels Pedersen havde etableret, og som en stor del af egnens landmænd i øvrigt solgte mælk til. Andersen kunne også fortælle – hvad de fleste kendte i forvejen her– hvor-

ledes hans broder og dennes søn drev et fællesmejeri i Tistrup. De havde også fortalt ham om mejeriet i Hjedding ved Ølgod, som var startet året forinden. Dette mejeri var ikke et privatejet fællesmejeri, men var blevet etableret og ejet af landmændene i fællesskab. Det blev kaldt et andelsmejeri, hvor overskuddet blev fordelt til landmændene efter hvor meget mælk, de havde leveret, og når der skulle tages beslutninger, havde de som hovedregel alle stemmeret.

Imidlertid var der en af landmændene, som var imod et andelsmejeri. Efter hans mening løb de små husmænd en alt for stor risiko ved at tegne andele i et andelsmejeri. De store landmænd kunne



Tegningen viser indretningen af det nybyggede Brørup Andelsmejeri i 1884.

Fotografiet viser mejeriet omkring 1888, hvor det allerede var blevet udvidet.

måske nok betale, hvis det gik galt, men når en husmand skulle hæfte for et lige så stort beløb som dem på de store gårde, var det for risikabelt.

I stedet for tilbød han for egen risiko at etablere et fællesmejeri, som alle kunne levere til. Forslaget betød, at mødet ikke besluttede sig for et nyt mejeri. Et sådan fællesmejeri havde man i forvejen på Ladelund, og mødedeltagerne måtte gå med uforrettet sag.

S.P. Andersen stoppede dog ikke med dette møde. Han kom stadig hos broderen og dennes søn i Tistrup, hvor de diskuterede andelsmejerier. Nu hørte han ikke kun det gode fra Hjedding, men også om det nye andelsmejeri i Hornelund.

I det efterfølgende tidlige forår indkaldte Andersen og Villum Nielsen igen til et møde, og denne gang med et bedre resultat. Der var 51 landmænd, som ønskede at tegne sig som andelsha-



Jens P. Justesen (1866-1938) som ung mand. Han var muligvis allerede mejeribestyrer, idet han kun var 18 år, da han blev udnævnt som bestyrer på Brørup Andelsmejeri.

Han voksede op sammen med mejeribruget, og i hans mange år som bestyrer var han med til at udvikle både sit eget mejeri og de organisationer, som fulgte med mejerierne.

vere, så nu kunne det endelig besluttes at etablere et mejeri. Modellen var taget efter mejeriet i Hjedding. Man valgte, at stemmerne blev fordelt efter besætningens størrelse. Ordningen med at den enkelte andelshaver fik en stemme pr. ko beholdt man i mange år.

Planlægningen blev overladt et udvalg på fire medlemmer, som bl.a. rejste til Tistrup-egnen for at se de derværende mejerier. Den praktiske indretning overlod udvalget til forstander Niels Pedersen på Ladelund.

Det nye mejeri

Der var dog nogen, som var utilfredse med, at projekteringen var overladt til Niels Pedersen. Det blev antydnet, at han sagtens ikke var ivrig for at fremme arbejdet, da han jo fik en del mælk fra det

område, som det nye mejeri skulle dække. Mistanken blev dog gjort til skamme, for i løbet af syv uger stod mejeriet færdig til at blive taget i brug! Det var ikke mærkeligt, at landmænd fra andre egne senere benyttede ham som mejeriekspert, når de skulle have opført deres mejeri.

Umiddelbart efter byggeriet var gået i gang, blev Pedersen spurgt, om han havde en mejerist til det nye mejeri. "Ja", svarede han, "han er rigtignok ung, men jeg tør vove at indestå for ham".

Den nye mand var rigtig nok ung: han var lige fyldt 18 år! Man stolede imidlertid på forstander Pedersen, og andelshaverne ansatte derfor Jens Peter Justesen, som den unge mand hed.

Justesen var gået ud af skolen 15½ år gammel, men han ønskede at uddanne sig yderligere. Han valgte den nye Ladelundgård Landbrugsskole på det hold, som startede november 1881. Da skolen sluttede foråret 1882, fortsatte han som lærling på skolens mejeri. Den efterfølgende vinter kom han på kontoret som bogholder, og da den hidtidige leder af mejeriet rejste i foråret 1883, overtog han pladsen. Den 17-årige skulle nu tage sig af den praktiske oplæring af de mejerister, som kom til Ladelund for at lære det nye mekaniserede erhverv. Det var folk, som kom lige fra ploven. Efter de havde arbejdet i mejeriet i en længere periode, var de så udlærte, at de kunne overtage bestyrerpladsen på et af de mange nyoprettede mejerier.

Justesen blev snart kendt som en dygtig mejerimand. Bl.a. havde han hjulpet et mejeri ved Vejle med at forbedre deres smørproduktion. Det betød, at flere nyoprettede mejerier i foråret 1884 tilbød ham pladsen som bestyrer – bl.a. fik han tilbud om at blive kompagnon i et fællesmejeri i Randers – men han valgte altså det lokale mejeri i Brørup.

Mejeriet kom godt i gang med produktionen, men havde dog et alvorligt uheld det første år. Der fandtes nemlig en leverandør, som havde tyfus i sin besætning. Mælken herfra blev på mejeriet blandet med de øvrige leverandørers og blev skyld i en epidemi af sygdommen. Det var en alvorlig situation for mejeriet, for hele 80 mennesker blev angrebet. Værst var det, at også Justesen blev syg og måtte hele to måneder på sygehuset i Ribe.



Personalet ved Brørup Mejeri skulle ud på perronen, da en fotograf kom forbi. Det er mejeribestyrer Justesen og sandsynligvis hans hustru, som holder et barn i hånden.

Tyfusmitte gennem mælken var i øvrigt et problem, som flere af de nye mejerier måtte kæmpe med. F.eks. blev mejerierne i Hjedding og Bogense også ramt, hvorved der døde henholdsvis 4 og 17 mennesker.⁹ Så galt gik det heldigvis ikke i Brørup.

Landmændene og mejeriet

Det rygtedes snart i landbrugskredse, at mejeriet var blevet en succes. F.eks. blev der allerede ved mejeriets start kun benyttet 29 kg mælk til at fremstille et kg smør, hvilket var en god udnyttelse af mælkens fedtstof. Langsomt, men sikkert, krøb tallet nedad; i 1918 var man nået ned på 24 kg

Der gik heller ikke mere end et par år, før landmændene i omegnens landsbyer begyndte at melde sig som leverandører til mejeriet. Først kom landmændene i Gammelby og herefter i Nyby. Så fulgte dem fra Tirslund og den del af Brørup sogn, som tidligere havde leveret til Lindknud Mejeri, efter det var blevet oprettet i 1888.

Hvor der ved starten blev leveret mælk fra 400 køer hos de 51 leverandører, nåede antallet i 1916 op på 293 leverandører med 1.980 køer. Herefter var de fleste af egnens landmænd leverandører til mejeriet, hvorfor antallet af leverandører i 1931 kun var steget til 304. De havde derimod et meget

større antal køer, nemlig 2.750, og da der samtidig var sket næsten en fordobling af mælkemængden pr. ko i forhold til 50 år tidligere, var mælkemængden steget voldsomt.

Det var nærmest en revolution, der skete i landbruget i denne periode, hvor det blev omlagt fra korn- og studeproduktion og til at have vægt på køer og grise. En stor del skyldtes den industrialisering, der havde bredt sig i verden. De danske kornavlere havde fået en alvorlig konkurrence efter høsten fra USA på de nye jernbaner kunne køres til de amerikanske eksporthavne, hvor de store dampskibe kunne sejle det ud i verden. De danske mejerier betød, at landmændenes mejeriprodukter kunne forarbejdes og eksporteres. Samtidig kunne de holde flere svin på grundlag af mejeriernes biprodukter skummetmælk og kærnemælk.

De 13 dage - erfaringerne fra Ladelund gøres brugbare

Pionerernes interesse for mælkens forhold førte hurtigt til en interesse for køerne og køernes fodring. På Ladelund havde Niels Pedersen siden 1890 ført regnskab over mælkeydelserne fra hver enkelt ko i skolens bedrift. Han skrev ikke alene ydelserne ned, men lavede også et foderregnskab,