

Lene Jakobsen

Der har altid været noget fascinerende ved mejerier, og for mig specielt Sdr. Harritslev, som altid har været et privatmejeri. Jeg er årgang 1948, så det første, jeg husker, er fra midt i 50'erne. Tidlig morgen, på vej til skole, mødte vi flere af husmændene med deres 1-2 mælkejunger på "træboeren", snedkeren trillende med smørdritler, og folk fik sig en snak på vejen. Langvejs fra kom hestekøretøjer, senere traktorer, med gummivognen, fyldt op med junger hentet flere forskellige steder. Jeg kom fra Dyssiggaard-området, og i begyndelsen skiftedes de seks fra området til at køre mælk, men så fik Kresten Jensen fra Monsbjerg mælketuren. Han havde traktor, og der kom flere med på ruten. Mejeriet fik senere egen lastbil i 50'erne og kunne nu hente mælken langvejs fra. Der var altid meget liv omkring mejeriet. Skolen lå lige over for, og vi kunne høre snak og skramlen derovre fra. Der var mange ansatte, og jeg tænkte, at det måtte være et dejligt sted at arbejde, selvom jeg kun var en halv snes år gammel. Det var en af leverandørerne, der kontrollerede fedtprøveudtagningen for den enkelte, som en sikkerhed for at det gik redeligt til, og folk fik den reelle pris for deres mælk. Det var godt med en høj fedtprocent. Nogle af husmændene havde også gerne et lille job med ind- og udvejningen af mælken, måske lidt af nysgerrighed, siges der, men det var en stabil hjælp.





Sdr. Hårtrilslev Mejeri mejeriudsalg til venstre.

Mit første møde med mejeriet, indefra, skete i sommerferien 1962, hvor jeg fik et job med at pakke nogle små runde oste. Jeg husker ikke typen, men de blev eksporteret. De blev pakket ind i rødt cellofan, som en roset, og de skulle pakkes pænt og ordentligt. Bestyreren dengang hed Herskind, og både han og konen deltog i alt arbejde. Jeg fik 2 kr. i timen og tjente den sommer til min første nye cykel.

Fra november 1966 blev vi så selv leverandør til mejeriet, og vi har altid været meget tilfredse med at levere dertil, og så lavede de verdens bedste ymer. Den tror jeg de fleste husker som noget helt særligt. Den fik et ordentligt skvæt piskefløde, så det der med sundheden blev der ikke tænkt så meget på, det skulle bare smage godt.

Nu var Aage og Lydia Jensen ansat som bestyrerpar, de kom til i 1963. Der havde gennem årene været forskellige ejere, men i slutningen af 60'erne købte Jensen, som han blev kaldt, mejeriet. Der var mange store leverandører på det tidspunkt, hvor Hæstrupgaard, Nielsminde og Christiansdal, vel nok var de største, og dem med rigtig mange spande. Det var et stort arbejde at vaske så mange spande, når de kom retur fra mejeriet, og der begyndte at blive lagt pres på mejeriet om køb af tankbil, så man var fri for det store rengøringsarbejde. Men Jensen var noget imod tanken om at få al mælk blandet sammen. Som det var, kunne man tage den mælk fra, der var bedst til de forskellige produkter, og hælde i hver sin tank. Det ville være umuligt, når alt blev blandet. Det er ikke ligegyldigt, hvilken mælk der bruges til f.eks. ostefremstilling, som efterhånden var blevet det primære produkt på mejeriet.

Der blev nu lavet et kompromis. Mejeriet ville i stedet vaske spandene, og der blev ansat en mand til jobbet. Jeg ved ikke, hvor mange spande han vaskede hver dag, men 150-200 er bestemt ikke urealistisk, når der var ca. 35-40 leverandører.

Polle, som vor mælkekusk hed, var ikke særlig høj, men sikke et "tav" han havde. Han kastede de store 80 og 100 pounds spande op på det høje lad, men han var altid i godt humør og ville af og til have en kop kaffe. Så sad han og morede sig over de 15 min. forsinkelse det gav og sagde: "Nå, mon Jensen er nået sønden ud af byen for at se, hvor jeg bliver af?" Han var normalt meget præcis.

Men sådan gik nogle få år, så blev der købt tankbil. Jeg husker ikke, om den var købt inden Jensen desværre døde i 1974, men det var der omkring. Fru Jensen valgte at drive mejeriet videre, og der blev et årstid senere ansat en mejerist, så der kunne komme gang i osteproduktionen igen.

Smørproduktionen var ophørt på det tidspunkt, så der blev virkelig satset på oste, Danbo 20+, 30+, 45+, en stukket ost, samt Maribo 30+, 45+, en håndæltet ost. Det var stadig meget vigtigt, at mejeristen fik den bedst egnede mælk, og med den blandede mælk fra tankbilen kunne det blive lidt af et problem. Men det løstes ved, at Polle hentede mælken hos de bønder, der havde den rigtige kvalitet, først om morgenen, så kunne osteriet komme i gang. Det har helt sikkert givet ekstra kørsel, men kvalitet frem for alt, og det må man sige om Sdr. Harritslev-osten. Ingen har nogen sinde kunnet lave en ost, der kan måle sig



Mælkekusken og hans lastbil.



Mejeriets tankbil

med denne, rent smagsmæssigt. Det tror jeg alle “gamle” kunder kan bekræfte. Folk valfartede fra fjern og nær til det lille mejeri for at købe den gode ost. I ferietiden kom de fra alle dele af landet, og Fru Jensen kendte sine kunder og deres ønsker. De købte store portioner ost med hjem, flere styk i hele og halve. Hun udviste interesse for sine kunder og var meget snakkesalig, mange forventede ligefrem en snak om de ting, der var hændt siden sidst, så ventetiden kunne godt blive lidt lang, hvis man som lokal lige skulle hente lidt ymer og et stykke ost.

I 1986 blev jeg ansat på mejeriet og var der i 11 år. Det var en fantastisk tid, hvor jeg lærte utrolig meget omkring osteproduktion: fremstilling, saltning, lagring, pasning på varmelager, salg i butikken og salg en gros. Det var hårdt arbejde indimellem, men der var en god jargon, og vi hjalp hinanden, så man må sige, det var alsidigt arbejde hele dagen.

Vores mejerist mødte ca. kl. 02.30 for at klargøre mælken, som stod i store tanke fra dagen før. Nu var der ikke så mange leverandører mere, men mælkemængden var næsten den samme, fordi de, der var tilbage, havde meget større besætninger. Kl. 7.00 mødte vi andre, og det første kar ost var klar til at blive trukket op. Vi lavede ost af 4000 l mælk ad gangen, ud af det blev der 55 stk. 45+ eller 50 stk. 30+ Danbo, det var den mest solgte type. En overgang blev der lavet 8 kar ost om ugen, det var meget til det lille mejeri, hvor størstedelen blev solgt i egen butik. Men det var også det, der var bedst økonomi i.

Efter fremstillingen hvilede osten køligt og blev dernæst lagt i saltlage to døgn. Herefter kom ostene på varmelager, hvor de lå de næste fire uger



Ostekar medfærdige oste.

og modnede. På varmelageret havde vi ca. 1000 oste, som skulle vendes og tørres af med saltlage hver anden dag. Man kan godt regne ud, at det blev mange kilo, man løftede om dagen, når hver ost vejede 7-8 kg., og alt foregik manuelt.

Når ostene havde ligget på varmelager i fire uger, blev de vasket og lagt på hylder for at tørre til næste dag, hvor de blev dyppet i paraffin og lagt på salgslager. Her lå der lige så mange oste, ja flere, da der også var et kølerum med de rigtig gamle oste, som bare lå og blev bedre og bedre. De kunne ligge der et-to år, men de blev sandelig også passet på og vendt. En dag kunne man sagtens først gå i 18-19° varme, for derefter at komme ned i kælderen i 5° varme, men vi var aldrig syge. Jeg havde kun én sygedag i de 11 år, jeg arbejdede på mejeriet.

Vi blev hærdet af de skiftende temperaturer. Alle vore oste lå på gamle træhylder, der indeholdt en flora, som var med til at modne ostene. Men hylderne skulle skrubbes, hver gang et nyt hold ost skulle lægges på, og det var et sjasket arbejde, særlig på varmelageret. Så sad der et godt lag "kit", som skulle vaskes af, men det hørte med til det daglige arbejde.

Vores mejerist var en sand mester i at lave ost. En dag kom Fru Jensen ud i frokoststuen, det var vort fyrrum, og der var dejlig varmt. Hun spurgte glad, hvad han dog havde gjort ved de seneste nye oste? De var ekstra gode og flotte. "Jeg har tisset i dem", svarede han drillende, og så var de "uvenner" resten af dagen, selvom hun godt vidste, det var vrøvl. Men han var en person, der ikke forstod at tage imod ros.



Lene Jakobsen sælger oste på Sdr. Harritslev Mejeri.

Han var heller ikke god til at lære fra sig, undtagen når man spurgte direkte, så kunne man få alt i detaljer. Ellers måtte man selv finde ud af tingene og lure ham af, hvis man ville lære noget, men det var jo også en udfordring.

Der var en egen jargon mellem Fru Jensen og ostemesteren, men de respekterede hinanden meget alligevel, og han blev ved med at arbejde som ostemester til han blev 72 år i 2000. Han har en kolossal stor del af æren for det gode ry, mejeriet havde.

Fru Jensen var selv over 70 år og havde slidt i mange år, så hun overlod roret til sønnen, som var en meget dygtig mejeri-ingeniør. Desværre blev han syg, og mejeriet blev solgt til Ingstrup Mejeri, hvor de den sidste tid havde købt mælk til osteproduktionen,

fordi der blev for få leverandører til, at det kunne betale sig at have egen tankbil. Så var det slut med at producere på Sdr. Harritslev Mejeri.

En epoke var slut for det lille privatmejeri, der altid har taget sig majestætisk ud i det lille bysamfund og var kendt viden om. Der var osteudsalg i et par år med oste fra Ingstrup Mejeri, men det blev senere solgt til Hirtshals Andelsmejeri, og så var det helt slut.

Vi har altid været meget stolte over vort lille mejeri, og det havde fortjent en bedre skæbne. Nu håber vi den nye ejer får noget godt ud af bygningerne, så det stadig vil stå som byens vartegn.



Lydia Jensen i mejeriet.