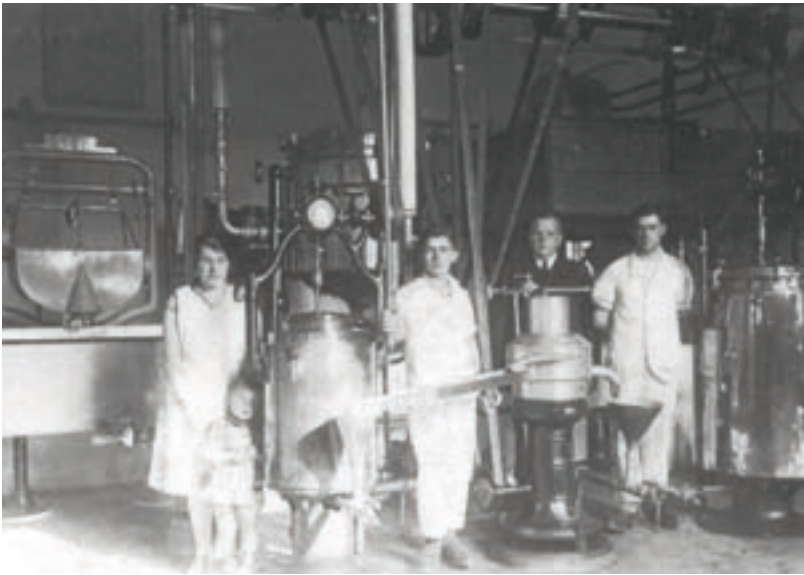


Lokal Historisk Forening for Valløse Egnen



Forår 2011



Personalet på Nr. Vallenderød Andelsmejeri 1929

**Efterårsudflugten
d. 11. september 2010**

Turen gik til Holmen, og efter ankomsten blev de 40 deltagere delt op i to hold. Det ene fik en rundtur på Holmen, guidet af Anders Pilgaard, der fortalte interessant og medrivende om Holmens historie og bygninger. Det andet hold kørte til fregatten Peder Skram, hvor kontreadmiral Niels Mejdal viste rundt og fortalte. Peder Skram fremstår i dag meget flot, takket være de mange frivillige, der gennem årene har lagt en kæmpe arbejdsindsats dér. Dette hold besøgte også kystradiostationen OXA, hvor Palle Kruse viste rundt. Frokosten blev indtaget på "Den kinesiske Mur" på Amagerbrogade, hvorefter turen gik til Amagermuseet. Her blev deltagerne igen opdelt i to hold: det ene så museets særudstilling af Delft Fajance, den anden museets faste udstilling, der fortæller om den hollandske indvandring til Danmark i 1600-tallet. En lang, spænden-



Foto: Erik Lausen

de og interessant dag sluttede kl. 17.30, hvor bussen var tilbage i Tølløse.

Søndag d. 12. september deltog foreningen i Holbæk Museums 100 års jubilæumsfest. Vores stand var bemanded med 4 af foreningens medlemmer, og herfra kunne man – udover at få en orientering om foreningen og dens virksomhed - få "Gode Råd" (hjemmebagte sønderjyske småkager).



Foto: Sv. Aa. Jørgensen

Lokal tørvegravning

Sæsonens første aftenarrangement var i Ugerløse Fritidscenter med lokalhistoriker og arkivar Jørgen Mogensen, Dianalund. Det fandt sted d. 14. oktober, og Jørgen Mogensen havde kaldt sit foredrag for "Tørv – en rigdomskilde i samfundet", eksemplificeret ved tørvegravningen i Åmosen under og umiddelbart efter 2. verdenskrig. 64 deltog i mødet, og



Foto: Erik Lausen

de fik denne aften et spændende indblik i, hvordan tørvegravningen foregik samt det barske liv blandt tørvebisserne.

**Tølløse – Danmarks grimme-
ste by** var overskriften på det foredrag, som journalist, hjælpepræst og forfatter Søren E. Jensen holdt d. 11. november. Overskriften kunne nok opfattes provokerende, men var samtidig en slags ”kærlighedserklæring” til foredragsholderens hjemby. På egnen og i stationsbyen, der langt fra er præget af planlægning, kan han nemlig møde farverige folk og finde hemmelige gemmesteder. Byen har



Foto: Erik Lausen

sin helt egen sjæl, er grim, kompleks, spændende og fascinerende på én og samme tid. 69 personer havde fundet vej til Aktivitetshuset denne aften.

Arkivernes Dag fandt sted lørdag d. 13. november. Her hjalp foreningens bestyrelse som sædvanlig arkivar Inge-Lis Madsen med afviklingen af dagen. 144 mennesker mødte op, hvilket er rekord. De mange fremmødte kunne studere en plancheudstilling over udviklingen i Tølløse og omegn gennem de sidste 150 år, aflevere arkivalier og billeder til lokalarkivet samt få en snak om, hvad et lokalarkiv er for en størrelse. Desuden blev de beværtet med en kop kaffe samt muffins, bagt af to af foreningens medlemmer.



Foto: Erik Lausen

Julemødet fandt sted i Ugerløse Fritidscenter d. 9. december, hvor 36 medlemmer mødte op trods sne og EM-håndbold. Aftens foredragsholder var sogne-

præst Mads Zachodnik, St. Tåstrup, der fortalte om kirkens forskellige former for kommunikation fra Kristi fødsel op til i dag. Ved punktnedslag fortaltes om udviklingen fra møder i de romerske katekoner til nutidens kirkeblade, oprettelse af hjemmesider og brug af sociale medier som Facebook. Som sædvanlig blev det en hyggelig aften, hvor der også blev sunget flere julesange samt serveret gløgg og æbleskiver.



Foto: Erik Lausen

Skik og brug ved livets og årets fester på Tølløse-egnen var temaet for mødet d. 13. januar i Aktivitetshuset. Knap 100 mennesker trodsede dårligt vejr og mødte op denne aften for at høre arkivar Inge-Lis Madsen, Tølløse Lokalkarkiv, fortælle om, hvordan man festede, og hvorfor man gjorde det. Inge-Lis Madsen tog udgangspunkt i lokale indberetninger til Dansk Folkemindesamling, der bl.a. beskriver den massive overtro, der prægede landbosamfundet før i tiden. Traditioner ved livets højtider og



Foto: Erik Lausen

årets fester helt op til nutiden blev gennemgået, alt sammen illustreret af billeder fra Tølløse Lokalkarkiv. Mange af tilhørerne kunne ikke genkende til de gamle traditioner, der for manges vedkommende har holdt sig helt til i dag, ligesom flere havde deltaget i de arrangementer (byfester, optog m.v.), der blev vist på billederne.

Gravhøjene i landskabet var emnet for formand for Holbæk Arkæologiklub Lone Fasmers foredrag d. 10. februar. Storstensgra-



Foto: Erik Lausen

ve, langhøje, dysser og jættestuer ses rundt omkring os og vidner om vore forfædres liv langt tilbage i tiden. Der er mange teorier om, hvordan de blev bygget, men endnu ingen sikre beviser. En spændende aften, hvor Lone Fasmer også fortalte om de 28 dysser, der har ligget mellem Ugerløse og Undløse. Specielt berettede hun om restaureringen af Baundyssen ved Østrup, der er Danmarks største tvillingejættestue. 80 mennesker var mødt frem denne aften i Aktivitetshuset.

Generalforsamlingen, der samlede omkr. 70 medlemmer, fandt sted torsdag d. 10. marts i Ugerløse Fritidscenter. Formand Svend Åge Jørgensen kaldte i sin beretning 2010 for et godt og stabilt foreningsår med flot tilslutning til

langt de fleste arrangementer. Der har været afholdt 7 foredragsaftener samt 2 udflugter og en travetur. Den relativt store - men nødvendige - kontingentforhøjelse fra årsskiftet 09-10 har heldigvis ikke resulteret i frafald af medlemmer: foreningen havde ved udgangen af 2010 288 medlemmer, hvilket kun er 7 færre end året før. Der har i foreningsåret 2010 været afholdt 6 bestyrelsesmøder. Årets store gysere var de store besparelser, der ramte biblioteksvæsenet og dermed lokalarkivet, der kunne risikere at blive lukket. Lokalhistorisk Forening protesterede og afgav hørings svar. En lukning blev taget af bordet, men der blev pålagt biblioteksvæsenet en stor rammebesparelse, der sandsynligvis medfører en justering af arkivets åbningstider. Afslutningsvis takkede



Foto: Erik Lausen

formanden foreningens medlemmer for stor opbakning. Desuden var der tak til de afgangende bestyrelsesmedlemmer og suppleanten. Margit Pedersen fik også en stor tak for kaffebrygning ved foreningens møder gennem 13 år.

Foreningens regnskab blev fremlagt af kasserer Erik Lausen. Han konstaterede, at foreningen kom ud af 2010 med et overskud på 3555 kr. i modsætning til de to foregående år, hvor der havde været underskud. Regnskabet balancerede med 44.774 kr.

Erik Lausen, Tølløse, genvalgte til bestyrelsen. Aksel Pedersen, Søtofte, og Poul Andersen, Tølløse, ønskede ikke genvalg: i deres sted valgtes Henrik Schmidt, Stenlille, og Marina Wijngaard, Tølløse. Suppleant Erna Berentsen, Tjør-

nede, ønskede heller ikke genvalg: som ny suppleant for 2 år valgtes Grethe Preisler, Tølløse. Jørgen Nielsen, Ugerløse, genvalgte som revisor for 2 år, og som revisorsuppleant for 1 år genvalgte Kaj Aage Jensen, Tølløse.

Herregårdslandskabet på Holbækegnen var emnet for det foredrag, som arkivar Peter Korsgaard stod for efter generalforsamlingen. Han berettede om den betydning, som herregårdene har haft for landsbyerne samt placeringen af gårde og huse i landskabet. Herregården var kraftcenter i lokalområdet og dermed styrende for udviklingen. Krydret med lokale eksempler og ved hjælp af gammelt kortmateriale påvistes udviklingen gennem de sidste 2-300 år.



Foto: Erik Lausen

Soderup Sogn

Soderup Sogn ligger i et meget naturskønt landskab. Størstedelen af sognet er ret højt beliggende, men falder brat mod øst ned mod Elverdamsdalen, hvor Elverdamsåen danner sognegrænse mod Kirke Sonnerup og Kirke Hvalsø.

Sognet rummer flere landsbyer, som alle kan dateres tilbage til middelalderen. Soderup, oprindeligt Sodthorp (1320), ændres til Sodorp i 1370, er/var sognets centrum med skole og præstegård. Ved kirken er der et lille hospital, som blev oprettet i 1737 af etatsråd J. V. Eichel til Åstrup. Hospitalet var oprindeligt indrettet til 4 fattiglemmer (mandlige), men blev senere udvidet til også at skulle rumme 4 kvindelige lemmer. Øvrige landsbyer i sognet er Bukkerup - kendt som Bukkæthorp fra 1135, Tingerup, i 1429 benævnt Thinghorp, Smidstrup, i 1382 benævnt Smithorp, og Ebberup, som ikke kendes som andet end Ebberup. Nr. Eskilstrup hører dels til Tølløse og dels til Soderup sogn, kendt som Eskelstorp (1500) Nørre Eschildstrup (1664). Det samme gælder Kvarmløse, kendt som Quamløse (ca 1370).¹

Soderup Sogn omkring 1900-tallet

På ovennævnte tidspunkt var der i Soderup foruden præstegård, for-



skole og hovedskole, andelsmejeriet Langholm, 2 købmænd, smedemester, malermester, samt en karetmager og bødker.

I Bukkerup fandtes ligeledes et andelsmejeri samt et andelsbageri, købmand og mølle n.ø. for byen. Andelsmejeriet overgår senere til at være et privat mejeri tilhørende Schultz' brødfabrik. I Bukkerup blev der bygget et forsamlingshus i 1890. Netop fra slutnin-

¹ J.P. Trap Danmark, femte udg., Holbæk Amt, bind III 2, Gads Forlag 1954.

gen af 1800-tallet og ind i begyndelsen af 1900-tallet blev der bygget mange forsamlingshuse i Danmark. Årsagen hertil er den folkelige oplysningsbevægelse med rod i højskolerne, der strømmer ind over Danmark. Man kan sige, at forsamlingshusene er det synlige konkrete bevis på demokrati- og foreningstiden, og de danner rygrad i den folkelige foreningstradition langt op i det 20. århundrede. I vedtægter for forsamlingshusene kunne der typisk stå, at "her kan ordet lyde frit uden bånd i nogen retning". Denne sætning skal forstås i lyset af et mundkurvscirkulære, som højreregeringen udstedte i 1885 mod agitatorisk optræden blandt skolelærere, der fik forbud mod at holde politiske og organisatoriske møder i skolen.² I Tingerup var der ligesom i Soderup forskole og hovedskole. Desuden var der dyrlæge, telefoncentral og købmand samt mølle i byen. Baptistmenigheden havde et missionshus - kaldet Tabor. Tingerup har med sin geografiske placering i forhold til Soderup været sognets andet centrum.

Smidstrup og Ebberup har været mindre landsbysamfund i sognet. Landsbyerne Nr. Eskilstrup og Kvarmløse har været delt mellem Tølløse og Soderup Sogne. Hvad forklaringen er hertil, kunne være spændende at få oplyst, men de traditionelle sogneskel er typisk veje, åer og bække. I Nr. Eskilstrup

er der omkr. århundredskiftet købmand, vandværk samt et baptistmissionshus, Elim.

Karakteristisk for Soderup er de mange kildevæld og vandløb, som danner basis for de mange vandmøller med tilhørende produktion. Fristrup Mølle, som stadig eksisterer som brødfabrik, var dengang mølle med tilhørende bageri. Hesle Mølle havde også et tilhørende bageri, og endelig har der været vandmølle ved Elverdamsåen. Ved Åstrup var der et kalkværk.

I den første industrialiseringsperiode fra slutningen af 1700-tallet var vandmøllerne ofte den foretrukne energikilde. Alle steder, hvor der var adgang til vandkraft blev placeret forskellige former for industrier som papirmøller, dampmøller m.m. Kildevældene ved Elverdammen har således bidraget til mekanisering af landbrug ved at forarbejde korn. Disse møller fungerede stadig i 1950'erne, men i takt med den øgede industrialisering af landbrug forsvandt de i det følgende tiår bortset fra Fristrup.³

Soderup i 1950'erne

Modernisering af landbruget tog fart især efter 2. Verdenskrig. Det betød effektivisering og rationali-

² Danske forsamlingshuse og Fynske forsamlingshuse

³ Danmark Land og folk, bind IV, red. Daniel Bruun, Gyldendal 1922.



50-års jubilæet på Langholm Andelsmejeri i 1938

sering, hvilket medførte nedlæggelse af en lang række af de små virksomheder, som havde været funktionsduelige og tilstrækkeligt effektive i første halvdel af århundredet. Således også i Soderup, skoler blev nedlagt, mejerier, bagerier og købmænd lukkede, telefoncentraler blev fuldautomatiserede osv.

Hvordan var der så i Soderup på overgang mellem det "gamle" og det "nye"?

Det, der var nyskabelser omkring. 1900-tallet bliver op gennem 1950'erne faset ud, nedlagt eller erstattet af andet.

Fortællingen herom skabes gen-

nem samtale med tre indfødte "Soderupper", nemlig Karen Hansen (KH), Gurlu Jensen (GJ), Jytte Vesti Olsen (JVO) samt tilflytter Dorthe Hansen (DH). De tre førstnævnte er født, vokset op og har haft deres voksenliv i Soderup.

Årets rytme

Alle de interviewede er enige om, at hverdagens rytme er præget af årstiden. Årets gang er opdelt i forårsarbejde med såning og forberedelse til på et senere tidspunkt at skulle høste. Om sommeren plejes og sikres avlen for så i eftersommeren at blive høstet. Markens og havens afgrøder skal

i hus. Frugt skal syltes og grønsager henkoges. Efteråret var sæson for indendørs sysler, og når juletiden nærmede sig, blev der slagtet og bagt. Ind i mellem disse af årstiden bestemte gøremål, var der så det daglige arbejde, der skulle udføres uanset årstiden.

En landhusholdning var baseret dels på egenproduktion dels på at købe hos de handlende. Mel blev hentet enten på møllen i Tølløse eller på Fristrup Mølle. Man handlede altid lokalt både hos købmand og hos bager. Ikke noget med at tage til Tølløse. Der blev slagtet, syltet og bagt hjemme, men samtidig var man loyal overfor de handlende, som havde deres ugentlige rute i området. Man købte rugbrød og sigtebrød (sigtekager) hos bageren fra Bukkerup eller Fristrup, fisk hos fiskehandleren og kød hos slagteren, og der blev naturligvis købt hvidtøl og sodavand hos "ølmanden" fra Vintre Mølle. På en almindelig gård (ca. 30 - 60 tdr. land) bestod husholdningen af familien samt et par karle, en-to piger samt hjælp fra en husmand i højsæsonerne (hø-, korn- og roehøst), dvs. en halv snes personer til alle måltider.

I 50'erne blev det daglige arbejde gjort lettere takket være moderne indretninger som andelsfrysehus, her placeret ved Fristrup, halv-automatiske vaskemaskiner, gas-komfurer, som erstattede de gammeldags tørvekomfurer.

I Soderup blev der først indlagt vand efter oprettelse af vandværk i 1961, ligesom der kom gadebelysning på det tidspunkt. I Soderup og vistnok også i Bukkerup hørte man under Tølløse central, medens centralen i Tingerup dækkede Tingerup, Smidstrup og Eberup.

Som nævnt ovenfor handlede man udelukkende lokalt, og den sidste købmand i Soderup, "Købmand Otto", lukkede sin forretning i 1980.

Hverdagens måltider bestod af morgenmad, hvor der blev serveret havregryn eller grød med roesirup til. Middagsmaden serveredes midt på dagen og bestod altid af to retter. Søbemad enten først eller sidst i form af frugtsupper eller mælkesupper eller frugtgrød. Hovedretten var næsten fastlagt i et ugentligt skema styret af de handlendes besøg i løbet af ugen. Altså fisk, når fiskehandleren havde været på besøg etc.

Af egen produktion var gris og fjerkræ primære varer, og her gik ingenting til spilde. Alt på en gris - næsten - fandt anvendelse i en landhusholdning. Til aftensmad blev serveret pålægsmadder også kaldet "tørmadder".

Skolegang

I Soderup lå såvel hovedskole som forskole. Skoledistriktet omfattede Soderupperne, Bukkerupperne og Kvarmløserne.

I forskolen hos frk. Nielsen gik man ét år i første, ét år i "lille anden" og ét år i "store anden". I hovedskolen hos lærer Pedersen gik man så ét år i henholdsvis "lille tredje" og "store tredje" og på samme måde i "lille-" og "store fjerde". Det gav syv års skolegang, hvorefter man forlod skolen og kunne begynde på voksenlivet.

Konfirmandforberedelserne begyndte efter 1. april, hvor skolegangen sluttede, og varede til efterårets begyndelse, hvor man blev konfirmeret.

I Tingerup var der også både forskole og hovedskole, og skole-distriktet omfattede foruden Tingerup også Smidstrup og Ebberup. Der var ingen udveksling eller forbindelse på tværs af skoledistrikterne dengang. Skolerne blev nedlagt i 1955 bortset fra Soderup forskole, som først blev lukket i 1980.

Det var dog ikke usædvanligt, at en del elever blev optaget på TMR - Tølløse Mellem og Realskole, i dag Sejergårdsskolen. Der er forskellige forklaringer på, hvem og hvorfor nogle blev sendt til TMR, men grundlæggende havde forældrene et ønske om, at deres børn skulle have bedre uddannelsesmuligheder end de selv havde fået. Der kunne også være nogen, som på grund af et svagere helbred, ikke kunne holde til hårdt fysisk arbejde. Ved at få bedre adgang til uddannelser, som var mindre fysisk

krævende, havde de mulighed for at klare sig, ja måske endda klare sig bedre. Førstnævnte opfattelse var endnu i sin vorden, fordi mange mente, at det var vigtigt at fortsætte i de "fædrene spor". Smed var man i generationer, ligesom søn skulle helst overtage den fædrene gård.

Ungdomsliv

Dengang hed det ikke fritidsliv og fritidsaktiviteter. Nej, ungdomslivet begyndte, når man var konfirmeret. Typisk fik man plads i huset eller ved landbrug eller man kom i lære som handels- eller kontorelev eller som lærling ved et håndværk. De unge piger skulle oplæres i at føre landhusholdning, og der var respekt om landhusmoderens arbejde. I dag ville man sige, at man skulle være i stand til at multitask. Dengang krævede det evne til at organisere og tilrettelægge. Oprettelse af husholdningsforeninger er bevis på, at der var respekt om hvervet.

Tølløse Husholdningsforening holdt køkkenskole for unge piger. I mange år stod frk. Fredslund for køkkenskoleundervisningen, og man lærte noget. Man måtte ikke smøle eller pjanke for meget. "Husk at ingen hænder må være ledige", husker KH med et muntert smil, hvis nogen skulle formaste sig til at slå med viskestykker eller drysse rundt.

Om aftenen gik man til håndarbej-

de, hvor man bl.a. lærte hardangersyning, og til gymnastik i forsamlingshuset. Bukkerup Gymnastikforening var meget aktiv. Der deltog ca 20 - 25 gymnaster på henholdsvis børne - pige og herrehold. Der blev øvet til opvisning lokalt og til Høvestævnet. Om sommeren spillede man håndbold på idrætspladsen, som lå og stadig ligger ved Stedstrup Skole, og der var også en sportsplads ved Frugtplantagen, hvor der blev spillet fodbold.

I forsamlingshuset holdt ungdomsforeningen også møder og foredrag. Pastor Helms, præst i Soderup 1937 - 1961, var meget aktiv og tog initiativ til oprettelse af ungdomsforening. Hvert år blev der også spillet dilettant. En af årets store fester var afholdelse af Sct. Hansbål. Festen begyndte i forsamlingshuset, hvor Niels Bach's orkester gav koncert, og bagefter blev bålet brændt af på N.K. Hansens mark. Det husker de alle som en skøn fest.

Tredje juledag afholdt forsamlingshusets aktionærer deres traditionelle julefest. Pastor Helms læste en historie, og her skulle alle lytte andægtigt efter. Derefter dansede børnene om juletræet, og så skulle de have godteposer. Nu var det de voksnes tur til at danse om træet. Her mærkes en særlig glæde blandet med lidt vemod hos alle, fordi de gode minder også er minder om en svunden tid, som ikke er mere.

Traditionerne ændredes, aktiviteterne flyttedes til centralskolen, da den kom til midt i 50'erne.

Det lokale sognekulturliv var nok personbåret, f.eks. gennem præsten. Præsteparret Helms satte deres præg på sognets kulturliv gennem afholdelse af ungdomsmøder og foredrag. Fru Helms dannde en sykkreds for sognets kvinder, hvor de sad med deres håndarbejder og lyttede til oplæsning ved fru Helms. Altså en skøn forening af det nyttige med det åndelige. I præstegården var desuden indrettet et lille sognebibliotek, som blev bestyret af fru Helms. Der kunne man komme og låne bøger. Biblioteket lå i præstens havestue.

De fire Karen, Gurli, Jytte og Dorthe genfortæller med stor glæde og iver, hvad de husker fra tiden. Det er tydeligt, at de mindes tiden med en særlig glæde. Livet i landsbyen var præget af tryghed og fællesskabsfølelse.

Men der var også sociale skel. Standsforskellen kom til udtryk ved at man hilste høfligt og med respekt på præst og lærer. Som barn stod man stille og drengene tog huerne af, og man bukkede eller nejede, når man hilste. Derudover var der også forskel på, om man kom fra en gård eller fra et husmandshjem. Men alle kan tilslutte sig dette at, hvis man var et ordentligt menneske, som udførte et godt stykke arbejde, så var



Hygge hos Maren og Jens Peter Hjulmand i Soderup

det det, der var respekt om uanset stand.

Tak fra forfatteren til denne artikel til de fire fra Soderup for et lærerigt møde.

Skulle der nu sidde nogen, som får lyst til at fortælle om oplevelser eller begivenheder fra deres landsby, vil det blive hilst meget velkomment.

Kontingent

Ægtepar 150 kr. Enlige 100 kr.

Kontingentet er for et helt år og kan betales ved mødeaftenerne i januar og februar, eller indbetales på konto 3229 5397081 inden 1. marts.

Er der medlemmer, der ønsker transport til møderne? Ring til et af bestyrelsesmedlemmerne, som vil hjælpe med samkørsel.

Medlemmer har gratis adgang til aftenarrangementerne. Kaffe med brød: 30 kr. Gæstebillet: 20 kr.

Løssalgspris på ekstra numre af medlemsbladet: 20 kr.

Dansk mejeribrug, mejeristen og osten

Mejeribrug

På gårdene har mælken altid været et vigtigt næringsmiddel i husholdningerne, og af det, der var til overs, blev der fremstillet smør og lidt ost. Det var som regel husmoderen på gården, der stod for denne del af arbejdet med en viden, som var tilegnet fra tidligere generationer. Flødeafsætningen foregik naturligt ved henstand, den blev kærnet til smør, men var ofte af en dårlig kvalitet og fik tilnavnet bondesmør. Bedre gik det på herregårdene, for her var der kommet

mejersker til fra Holsten, som stod for mejeridriften. Lokaleforholdene var bedre, og der var også større mælkemængder til rådighed, hvilket resulterede i, at der blev kærnet oftere med en bedre smørkvalitet til følge: smør som blev afsat i købstaden og til høkeren.

Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskab blev oprettet for at styrke både land- og mejeribrug her i landet med en viden fra både ind- og udland. Landbrugskonsulenter og mejeriassistenter drog ud på de store gårde samt herre-



Herregårdsmejeriet på Bonderupgård

gårdsmejerierne for at undervise personalet i både den teoretiske og praktiske mejeridrift. I 1860'erne blev der oprettet mejeriskoler i både Ladelund og Dalum til gavn for mejeristuddannelsen.

I løbet af 1879 fremkom Docent N. J. Fjord med et kontrolapparat, som kunne bruges til at bestemme fedtindholdet i mælken, og det blev samtidig også muligt at konstatere snyd i form af vandtilsætning i mælken. Samtidig havde konstruktøren L.C. Nielsen fra Maglekilde Maskinfabrik i Roskilde også opfundet den kontinuerlige mælkecentrifuge, hvilket betød at separationen af mælken kunne forløbe kontinuerligt gennem et lukket system med en meget bedre hygiejne til følge. Samme år blev den store internationale smørudstilling afholdt i London, og her fik det danske hold tilkendt prisen for det bedste smør fra smagspanelet. Hermed var mulighederne lagt for øget afsætning af mejeriprodukter på de store eksportmarkeder.

Landbrugsorganisationerne samt konsulentvirksomheden havde lagt fundamentet til en ny epoke indenfor dansk landbrug, som betød, at landmændene begyndte at finde sammen og danne foreninger med bestyrelser samt vedtægter, som snart blev grundtanken for andelsbevægelsen. I 1882 opførtes således det første andelsmejeri i Hjedding, som ligger vestpå ved Var-

de i Jylland. Ved århundredskiftet var der ude i det danske land, udover kirketårne, kommet et nyt varetegn til: de høje mejeriskorstene, hvorfra man daglig året rundt kunne se røgen stige til vejrs som et bevis på, at mejeristerne var i gang med at tilvirke ost og smør af leverandørmælken. Landmændene fik gode tider, og eksporten af mejeriprodukter var med til at gøre landbruget til landets hovederhverv (det erhverv med flest beskæftigede) for en lang årrække.

Mejeristen

I efteråret 2010 besøgte jeg Frede Dam, som nu er bosat i Tølløse. Vi sad i hans havestue og fik en rigtig god mejerisnak, da vi begge er mejerister.

I 1938 var antallet af mejerier i landet oppe på ca. 1500. Alene på Bornholm var der 16 mejerier, og Frede Dam kom i lære som mejerielev på et af dem, Humledal Andelsmejeri. Det var blevet bygget i 1888 af 233 mælkeleverandører, der samlet havde 1400 kø-



Tølløse Mejeri og mejeriuksalget

er. Her blev der som på så mange andre mejerier kun produceret smør, hvor leverandørerne måtte tage den overskydende del retur i form af skummet- og syrnede mælk til brug for foder til dyrene. For mange unge mennesker var det efter endt skolegang lidt af en luksus at komme i lære på et mejeri, hvor kost og logi var inkluderet og et værelse med varme blev stillet til rådighed. Men prisen skulle også betales i form af en forholdsvis lille elevløn og lange arbejdsdage.

Frede begyndte sin arbejdsdag kl. 05.30, hvor fyrbøderen allerede havde været i gang en times tid med at få sat tryk på dampkedlen. Hans dag begyndte i skummesalen, hvor først centrifugen skulle samles og redskaber samt rørsystem desinficeres med kogende vand. Derefter var der lige lidt tid til morgenmad hos mejeribestyrerfruen, førend indvejningen skulle begynde. Som regel var det en lokal husmand, som kom og hjalp til - han var samtidig prøveudtager. Præcis kl. 07.00 var alt klart: centrifugerne snurrede, og den første mælkekusk ankom. Mange steder var det som regel mejeribestyreren og husmanden, der svang den første leverandørmælk over vægten til mælkekaret. Jungerne begyndte hurtigt at hobe sig op på resttømmere, hvor Frede stod for udvejningen. Han fjernede jungerne igen, inden returmælken blev ud-

vejet deri - det var et job, der krævede en vis hurtighed samt evne til at huske på, hvor meget leverandørerne skulle have tilbage af returmælk. Det med at huske på tal begyndte allerede fra dag ét af, da det altid var mejerielevens job efter fyraften at sammentælle mælkelisterne for ind- og udvejning, både lodret og vandret, hvorefter resultatet nederst i højre hjørne skulle stemme. Det hørte også med til uddannelsen at hjælpe til med beregning af mælkepenge til leverandørerne. Denne regnskabsføring var de øvrige mejerister også med til.

Efter de sidste junger var vejet ud, blev der tid til en kop kaffe og en ostemad smurt med nykærnet smør på et stykke rugbrød, ih, hvor det smagte. Derefter skulle Frede først vaske ind- og udvejningsvægte af samt skylle gulvet på perronen, førend han skulle være med til at rengøre centrifuger og pasteuriseringsapparater. Til sidst skulle der køres kul ind til fyrbøderen for den næste dag. På en ikke fastlagt dag i ugen blev der fra indvejningen udtaget en prøve af den leverede mælk for at se, om mælken gik i første, anden, tredje eller fjerde klasse, et resultat der blev brugt ved beregning af mælkepengene.

Da arbejdsdagene begyndte tidligt om morgenen, var det som regel dejligt med en lur efter fyraften. En enkelt dag i ugen cyklede Frede til

den lokale handelsskole, hvor der blev undervist i dansk, handelsregning, salgslære samt bogføring – det rakte over 2 år. Den sparsomme tid, der var tilovers, blev brugt på fornøjelser, familie, til at dyrke sport eller ordne lektier. Da mejeristuddannelsen var underlagt et lærlingudvalg, blev der underskrevet en lærlingekontrakt fra den første dag af med 6 måneders prøvetid fra begge parter side. Der stod skrevet, at den praktiske indlæring skulle foregå over 3½ år på 2 eller 3 forskellige mejerier, der skulle aflægges en skriftlig rapport over driften på et mejeri, og eleven skulle bestå handelseksamen.

Smørfremstilling

Efter at Frede i de første 1½ år havde lært om analyser i laboratoriet, maskinpasning samt rengøring, kom han til Bjørnedal Andelsmejeri, der havde post og jernbaneadresse pr. Klemensker. I bogen Dansk Mejeristat (1931) står skrevet, at dette mejeri i 1929-1930

indvejede 5 millioner kg mælk årligt. Mejeriets interiør bestod af sinus vægte, Alfa og Titan centrifuger, Kolding kærne, dampkedel og en Marshall dampmaskine. Af ansatte var der 1 mejeribestyrer, 2 mejerister, 1 udvejer, 2 mejerielever og leverandørernes 18 kuske. Her skulle Frede lære at fremstille smør. Med en årlig smørproduktion på 245.380 kg var smørkammeret udstyret med både 2 flødetanke og 2 kærner. Efter at kærnerne om morgenen var blevet desinficeret og afkølet, ledtes fløden, som var syrnnet over natten i tankene, til kærnerne og blev sat i gang på forskudt tid. Efter nogen tid kunne der gennem skueglasset på kærnesiden ses en adskillelse i smørkorn og kærnemælk. Så var det med at få tappet kærnemælken fra og om nødvendigt skylle smørret efter med isvand afhængig af konsistensen. Efter tilsætning af salt samledes smørret ved æltning, og der blev udtaget en smørprøve til bestemmelse af vandindholdet, hvorefter smørret blev æltet tørt og nu var færdigt til emballering. Generelt var det sådan, at en lille portion smør først blev håndpakket til hjemmesalg, hvorefter den resterende del blev pakket i dritler for salg til ismejeriudsalg og eksport. Lurmærket var et kvalitetsmærke for det danske smør, og for at kunne deklarere med dette krævedes, at mejeriets smør havde en god kvalitet



Fra kærnestuen

med hensyn til syn, lugt og smag. Denne kvalitetsbestemmelse blev vurderet af et dommerpanel, der kom fra flere organisationer, på smørudstillinger landet over, som blev afholdt i de enkelte mejerikredse. Som smørelev på Truelsdal A/M har jeg selv produceret smør til udstilling, som her i området blev afholdt på Hotel Strandparken i Holbæk. Bedømmelserne foregik efter et pointsystem, og der blev uddelt præmier for det bedste smør. En dag om ugen var Frede også med i laboratoriet for at analysere mælkenes fedtindhold (en af datidens faktorer for afregning af mælken) - det var et arbejde, der krævede akkurate og ansvarsfulde. Samtidig var han blevet færdig med sin handelsskoleeksamen i Klemensker, hvor undervisningen havde foregået efter arbejdstid.

Ost

I 1940 tager Frede hul på sit sidste læreår. Han rejser fra sin føde til Kerteminde for at lære om ostefremstilling, en proces der foregår samme dag som mælken leveres til mejeriet. Efter behandling bliver mælken ledt til ostekarret, hvor der tilsættes mælkesyrekultur og osteløbe. Det er nok her, at mejeristen tidligere satte sit eget præg på produktet, idet der er et utal af parametre i fremstilling og lagring. Den koagulerede mælk blev skåret, og med en ostegreb rørte Frede i kar-



Danbo med og uden kommen

ret, indtil vallen begyndte at skille fra. Herefter blev alle ostekornene presset sammen til en fast ost under vallen og skåret i blokke, hvorefter de blev presset i facon i osteforme. Frede var også med i osternes videre forarbejdning: fra saltning til ostevending både på det varme og kolde lager, og til sidst emballering inden salg.

Som ny-udlært tog Frede et halvt års tid på højskole, til en skole hvor der var både landmænd og mejerister, og hvor der blev undervist i samfundsrelaterede fag. Den følgende sommer tog han arbejde på et andet mejeri, hvorefter han rejste på mejeriskole i Ladelund. Under vores samtale bliver jeg forevist eksamensbeviset derfra: et helt dokument med et billede af ham, fine karakterer og flere anbefalinger ført på.

I 1960 bosatte Frede sig med sin familie i St. Merløse. Han fik sit virke på Skovdal Fællesmejeri ved Allindelille, som var under Høng Mejeri, og hvor der blev produce-

ret Maribo ost på en 10-12 kg stykke. Med sin viden opfordrede Frede ledelsen til en mere givtig osteproduktion af typen Thybo, som var en væsentlig mindre ost. Det blev straks sat i værk, og sådan gik det nogle år, inden mejeridriften ophørte på Skovdal.

Mejeribruget havde ændret form og satsede nu på større og større enheder. Frede blev ansat på det store Irma mejeri Kongstedlund, hvor han skulle passe syrevækker og fløde. Andre mejerister tog senere over med smørret, som blev pakket i automatiske smørpakke-maskiner med rullebaner direkte til kølerummet, ja, mejeriindustri-

en havde virkeligt ændret struktur. Der blev også produceret ost på Kongstedlund, og som tiden gik kom der nye produktioner til i form af forskellige desserter, ja, selv smør på tube blev der fundet på. Frede fortæller, at det var et ganske godt sted at være ansat med mange udfordringer, og det var også dér, at han til sidst sluttede sin gerning efter mange års virke for dansk mejeribrug.

Lokal osteproduktion

Selvom det nok var smøreksperten, der var garant for dansk mejeribrugs succes, gik der ikke mange år, førend osteproduktionen



Ostelageret på Tølløse Camembertfabrik

også blev sat i værk på mejerierne. Så tidligt som i 1892 opfandt Hanne Nielsen fra Havartigården havartiosten, og andre typer kom til som Samsø, Maribo og Danbo, alle med betegnelse af faste skæreoste. Der blev oprettet osteeksportudvalg, og danske oste blev meget ansete i udlandet. Men med det store antal andelsmejerier, der fandtes i landet, ja, faktisk lå der et i hvert eneste sogn, kunne det ikke undgås, at der fremkom fejlproduktioner som ikke var salgsbare, oste, som lå på lager til bedre tider. I Tølløse boede en fabrikant Faarborg, som så muligheden i at opkøbe og bruge disse vragoste som råvarer til sin smelteostproduktion på fabrikken ved Trekronervej i Tølløse. Denne fabrik eksisterede i nogle årtier, indtil der ikke var flere råvarer til rådighed. Sidenhen blev der på stedet etableret en osteproduktion med navnet Tølløse Ost.

På Søndergade i Tølløse byggede mejerist J. Nissen i 1933 sin camembertfabrik. Han havde tidligere været forpagter på Bonderup Herregårdsmejeri og stod selv for produktionen nogle år. Han ansatte en driftsleder til at forestå osteproduktionen, inden han selv gik ind i politik og senere blev sognerådsformand i Tølløse.

Ingemann Andersen var driftsleder på fabrikken fra omkr. 1955, og i hans år var der 2 mejerister som stod for produktionen af de mange

små oste. Desuden var mange lokale husmødre ansat enten på lageret, med emballering eller rengøringsarbejde. Ostemælken blev leveret fra andelsosteriet i Ringsted, og afsætningen blev formidlet gennem et salgskontor. Men på et tidspunkt blev andelsosteriet nedlagt, og det var en kamp at få mælk til produktionen, så i 1979 måtte Camembertfabrikken lide samme skæbne som så mange andre: de måtte dreje nøglen om.

Mejerierne i dag

Som følge af mejeribrugets rationaliseringer er der i 2011 på Sjælland kun ét andelsejet Arla mejeri, der ligger i Slagelse, et økologisk mejeri i Skævinge, et mindre privatmejeri beliggende i Osted samt nogle få gårdmejerier.

Afslutningsvis vil jeg nævne Søstrup Mejeri, som blev nedlagt i tresserne, men genopført i halvfemsene i Andelslandsbyen Nyvang ved Holbæk. Her har de besøgende den dag i dag i åbningssæsonen mulighed for at se mejeristen i arbejde og få et indtryk af, hvordan mejeridrift foregik i gamle dage.



Søstrup Andelsmejeri i Nyvang

Medlemsudflugt til Orø torsdag d. 12. maj

Vi mødes ved Østre Færge i Hammer Bakker kl. 18.00, hvor vi - af hensyn til prisen - fylder bilerne op. Vi tager trækfærgerne over kl. 18.20 (varighed 5 min.) og kører direkte til Hestebedgård, en 1800-tals slægtsgård i Bybjerg, som en kreds af Orøborgere har overtaget og er i gang med at sætte i stand. Vi får en guidet rundvisning, hvorefter der bliver serveret kaffe i gårdens stuer.

Herefter kører vi en rundtur på øen, hvor der undervejs fortælles lidt om, hvad vi passerer. Ved det gamle Snave Færgested bydes der sluttelig på en forfriskning, inden turen går tilbage med færgen til Hammer Bakker.

Pris pr. person (incl. færebillet, entre, kaffe m.m.): 75 kr.

Tilmelding senest 02. maj til Svend Aage Jørgensen på tlf. 59 16 10 19.

Evt. samkørsel fra Tølløse: kontakt bestyrelsen.

Travetur i Åmosen

Lørdag d. 18. juni 2011 tager foreningen på travetur i Åmosen. Guide på turen er Jørgen Mogensen, Dianalund.

Mødetid og -sted: kl. 11.00 på busholdepladsen i Verup (af hensyn til parkeringsforholdene bør man køre i så få biler som muligt).

Først fortælles kort om tørveeventyret i Verup, hvorefter vi begynder den ca. 4,5 km lange travetur, der mest foregår på jordveje. Undervejs vil vi kigge udover Bodals jorde og høre historien om Gedsofie og Persillehans. Vi vil få fortalt om tørveeventyret under 2. verdenskrig, vil se de gamle tørvegrave og høre om tørlægning. Endelig vil vi se resterne af Gummer Christensens tørvefabrik samt vejerboden. Deltagerne medbringer selv frokost i rygsæk (madpakke, drikkevarer, kaffe). Husk fornuftigt fodtøj. Og så håber vi ellers på godt vejr! Pris: medlemmer 20 kr., ikke-medlemmer 40 kr.

Ingen tilmelding – mød bare op!

Busudflugt til Sønderjylland

Lørdag d. 10. september 2011 tager vi på busudflugt til Sønderjylland. Der vil være opsamling ved Tølløse Station kl. 9.00 og ved Ugerløse Kirke kl. 9.15. Guide på turen: John Jeppesen, Tølløse.

Vi kører over Storebæltsbroen og Fyn til Sønderjylland med et enkelt morgenbitter-stop undervejs. I Sønderjylland gør vi først holdt ved Urnehoved Tingsted (det gamle sønderjyske landsting), hvor vi hører lidt om stedets historie. Herefter kører vi 3 km videre og spiser frokost i Uge Sognegård.

Derefter går turen forbi Mærsk til Tinglev, der er en lidt speciel by. ►

Den er – ligesom Tølløse – opstået omkring jernbanen, men ervedover er den det tyske mindretals højborg. Her er dobbelt af alt: dansk / tysk skole, sportshaller, daginstitutioner og ungdomsskole. Vi fortsætter ned til den fysiske grænse mellem Danmark og Tyskland, over nogle af de små ubevogtede overgange, og ender ved Norddeich, der er det syd/vestligste punkt på grænsen. HUSK PAS – uden pas risikerer man 600 kr. i bøde!

Middag indtages kl. 17.45 på Agerskov Kro. Herefter kører vi til Rønmødæmningen, hvor vi slutter af med at se "Sort Sol" (betegnel-

sen for naturfænomen, der kan ses forår og efterår, når stærene samles i Tøndermarsken og Ribemarsken). Forventet afgang fra Skærbæk kl. 20.15. Forventet ankomst til Ugerløse kl. 23.30 og Tølløse kl. 23.40.

Pris pr. person (incl. frokost / med drikkevarer og middag / uden drikkevarer): 400 kr.

Bindende tilmelding senest 01. august til Erik Lausen på tlf. 59 18 59 22.

Hvis der er ledige pladser efter 01. august, vil disse blive udbudt til ikke-medlemmer.

HUSK GYLDIGT PAS!

Konstituering

På et bestyrelsesmøde d. 14. marts konstituerede bestyrelsen sig som følger:

Formand: Svend Aage Jørgensen

Næstformand: John Jeppesen

Kasserer: Erik Lausen

Sekretær: Eigil Piil Petersen

Protokolfører: Ingegerd Christensen

Økonomiudvalg: Erik Lausen (formand), John Jeppesen, Eigil Piil Petersen

Arrangementsudvalg: Svend Aage Jørgensen (formand), Erik Lausen, Henrik Schmidt, Grethe Preisler

Bladudvalg: Inge-Lis Madsen (formand), Ingegerd Christensen, Inger Schultz Hansen, Marina Wijngaard, Eigil Piil Petersen

Udvalg for offentlig planlægning: Marina Wijngaard (formand), Erik Lausen, Eigil Piil Petersen, Henrik Schmidt

Kommende arrangementer

Torsdag d. 14. april 2011 kl. 19.30

Overlæge Torsten Sørensen: To af verdens store epidemier: pest og kolera

Sted: Aktivitetshuset Tølløse

Torsdag d. 12. maj 2011

Medlemsudflugt til Orø

Se omtale andetsteds i bladet

Lørdag d. 18. juni 2011

Travetur i Åmosen

Se omtale andetsteds i bladet

Lørdag d. 10. september 2011

Busudflugt til Sønderjylland

Se omtale andetsteds i bladet

Torsdag d. 13. oktober 2011 kl. 19.30

Inge & Erling Møllehave, Kr. Såby: Om livskunst – lykkestunder og levet liv

Sted: Ugerløse Fritidscenter

Torsdag d. 10. november 2011 kl. 19.30

Erik Jensen, Nr. Vallenderød: Kan du huske dengang? Livet på Tølløseegnen 1950 til i dag

Sted: Aktivitetshuset Tølløse

Torsdag d. 8. december 2011 kl. 19.30

Nissolog Jørgen Mogensen, Dianalund: Findes der stadig nisser i Åmosen?

Sted: Ugerløse Fritidscenter

Lokalhistorisk Forening for Tølløse Egnen og Tølløse Lokalarkiv

Formand

Svend Aage Jørgensen
 Svalevej 1
 4340 Tølløse
 E-mail: svend-aage@tollose.dk
 Tlf. 59 16 10 19

Næstformand

John Jeppesen
 Jernbanevej 19
 4340 Tølløse
 Email: john@tollose.dk
 Tlf. 59 50 09 07

Kasserer

Erik Lausen
 Lindestien 5
 4340 Tølløse
 E-mail: erik@tollose.dk
 Tlf. 59 18 59 22

Bestyrelsesmedlemmer

Ingegerd Christensen
 Lindegårdsparken 9
 4360 Kr. Eskilstrup
 Email: ingeagerd@tollose.dk
 Tlf. 59 18 03 59

Eigil Piil Petersen

Fasanvej 7
 4370 St. Merløse
 Email: eigil@tollose.dk
 Tlf. 57 80 15 10

Marina Wijngaard

Østergade 20
 4340 Tølløse
 Email: marina@tollose.dk
 Tlf. 59 18 58 41

Henrik Schmidt

Syrenvej 26
 4295 Stenlille
 Email: henrik@tollose.dk
 Tlf. 46 18 86 43

Bestyrelsessuppleanter

Inger Schultz Hansen
 Have Borupvej 207
 4360 Kr. Eskilstrup
 E-mail: inger@tollose.dk
 Tlf. 59 18 05 89

Grethe Preisler

Pilevej 90
 4340 Tølløse
 Email: grethe@tollose.dk
 Tlf. 59 19 47 57

Foreningens hjemmeside

www.tollose.dk/historie
 webmaster: John Jeppesen

**Holbæk Arkiverne /
Tølløse Lokalarkiv**

Hjortholmvej 9
 4340 Tølløse
 Tlf. 72 36 70 83 / 72 36 70 82
 E-mail: ilm@holb.dk

Arkivets åbningstider

Onsdag kl. 13.00 – 17.00

Arkivleder

Inge-Lis Madsen
 Nybyvej 62
 4340 Tølløse
 E-mail: nyvang@mail.tele.dk
 Tlf. 59 18 68 85