



## Kjeld Enevold Isager Henriksens beretning om Mejeriet Isager, Frederiksborgvej 31, 2400 København NV

Da det måske kan interessere en fjern eftertid, vil jeg forsøge at gengive, hvad jeg husker om min Far og Mor. Især med henblik på de små engrosmejerier og udsalg, der fandtes i København indtil mælkeordningen i 1940'erne.

Min Far, Valdemar Isager Henriksen, blev født på Lergravegård i Simmedrup ved Haslev den 4/2 1891. Han døde den 2/2 1937. Han var yngste søn og efternøler af gårdejer Jens Henriksen og Helene (se slægtsbogen "Henrik Enevoldsen og hans efterkommere", Rasmus Hansen i Ørslev", samt for min Farmor Anna Helene

Petersens vedkommende "Christen Jensen, Vindt Mølle". I Ringsteds Historiske Årbog for 1967 er Jens Henriksens erindringer trykt.)

Far kom allerede som lille dreng ud at tjene på en gård. I hans løn indgik et par træsko. Efter konfirmationen kom han i lære på mejeriet Trifolium i Haslev. Her lavede man blandt andet schweizer-ost, og da det var en ny produktion, var der ansat en del schweiziske mejerister, der kunne sørge for, at osten fik den rette smag og de rigtige huller. Et andet produkt skulle have været noget, der kaldtes kassein. Det blev blandt andet brugt til at beklæde brillestel med.

Omkring 1916 befandt Far sig i Hurup i Vendsyssel som mejerist. Jeg kan huske han fortalte, at de kunne høre kanonerne fra Jyllands-slaget i Nordsøen. Hurup var vist et meget dårligt madsted, for Far fortalte, at de måtte stjæle fløde og smør for at blive mætte.

Da tidspunktet for mine forældres møde nærmer sig, starter jeg nu med Mor. Hun var født den 18/7 1895 og døbt Agda Christiane Andersen. Hun var næstældste datter af fyrpasser ved Hammer Fyr, Hans Andersen, Vang, Bornholm, og Sissa Olsdotter, Rønneby, Sverige. Hans Andersen var udlært snedker. Men da der var gode penge i stenhuggeri gik han i lære i stenbruddet og endte så som fyrpasser.

Efter at have tjent på nogle gårde i Allinge-Sandvig kom Mor til København og begyndte som ekspeditrice i Carl Sheplers Mejeri, der vist nok lå på Vesterbrogade. En dag skulle der komme en ny mejerist, hvortil Mor skulle have bemærket, hvor ham "gedehamsen" blev af. Trods den lidt uheldige bemærkning blev det til bryllup den 23. november 1919 i Mariendals Kirke. Fars søster Karen Kirstine Henriksen boede på Mariendalsvej nr. 6. Det er hende, der har indsamlet oplysninger og skrevet de ovennævnte stamtavler.



Da giftermålet var aftalt købte de mejeriet på Frederiksborgvej nr. 31 på det ydre Nørrebro. De gav 10.000 kr for det og det blev døbt Mejeriet Isager.

I kælderen var der mejere med maskiner, se vedlagte tegning. Hver morgen og formiddag blev der behandlet omkring 300 kg mælk. Ud over hvad de solgte i deres eget mejeriudsalg af såvel

flaskemælk som spandemælk og fløde, leverede de også både skummetmælk og fløde til to-tre bagerforretninger og konditorier. Blandt aftagerne var Georg Jensen, 1896-1981, oldermænd i Bagerlauget. Hans forretning lå på Frederikssundsvej nr. 2, senere Frederikssundsvej 31. Andre aftagere var bagermester Person, Frederikssundsvej nr. 20 eller deromkring, og bagermester Andersen, også Frederikssundsvej. I 1935 flyttede Georg Jensen til de nuværende lokaler på Frederikssundsvej 31. Forretningen lukkede i oktober 1983.

I de første mange år. Helt op til 1930 blev mælken fragtet med Slangerup Banen fra de 4-5 husmænd omkring Lyng og Vassingerød i Nordsjælland, som leverede til Far. Senere foregik det med lastbil.

For en ordens skyld må jeg hellere præsentere mig selv: Kjeld Enevold Isager Henriksen, født den 4/6 1923 på Frederiksborgvej 31. Udlært maskinarbejder.

Far havde hestevogn indtil 1931, hvor han købte bil, en Ford-vogn, der kunne laves om til en ½ tons lastvogn og ellers bruges som personvogn om søndagen. Mere herom senere.

Man snakker om støjforurening i dag. Men så tænk på, hvordan det har lydt, når Far kom hjem med tomme mælkejunger. Hesten ville gerne hjem i stalden, så det gik i galop. Jernringe på hjulene, tomme spande og brosten på Frederikssundsvej og Frederiksborgvej. Det gav en masse decibeller. Jeg har selv prøvet det.

Når Far havde været hos Det Danske Kulkompagni på Kalkbrænderivej for at hente kul til dampkedlen, gik det knap så livligt. Især kunne Frederiksborg-hoppen Grethe ikke lide at bakke, hvad den skulle når kullene skulle læsses af. Så blev Far hidsig og hesten fik et spark bagi. Pисken blev aldrig brugt. Grethe kom fra Far til kaperkørsel i Dyrehaven, hvor den genkendte mig flere år efter.

En anden hest, en knapstrupper, skulle altid se, om pissen sad på bukken. Var den der ikke, rørte hesten sig ikke ud af stedet, men sad den der, var der ikke noget i vejen.

Far havde stald og kuloplagering på Blytækkervej nr. 8. Senere fik han også hønseri med 2-400 høns og rugemaskiner. Æg, kyllinger og høns blev solgt i mejeriet. Jeg har været med til at skolde og plukke mange høns. De friske æg var eftertragtede blandt kunderne. Før Far fik hønseriet var der en gammel mand, der havde svin til opfodning på grunden. Men da han døde fik Far hele grunden og begyndte som hønseavler.

Når mælken kom ind, blev den vejret, og producenternes leverance blev skrevet på et låg fra en Otto Mønsted Magaringe-bøtte. Dengang fik vi margarine og smør i dritler. Varerne blev vejret af og pakket efter kundens ønsker.

Mælkeleverancerne blev med jævne mellemrum kontrolleret. En kontrolassistent kom og tog prøver til bestemmelse af fedtprocenten, som afregningen foregik efter.

Det var en ret slidsom affære at få mælken op og ned fra vognen. Det drejede sig om 50 liters transportspande. De skulle først ned på fortovet, derfra hen til risten til lyskassen, så ned i bunden af lyskassen, hvor midten var gravet ud. Derfra ind på en rampe, videre ned på en kraftig kasse og så endelig ned på gulvet i kælderens og videre hen til vægten. (11) Numrene i parentes referer til vedlagte tegning. (OBS. Tegningen er desværre blevet væk, men numrene skrives med, hvis den nu skulle komme til veje på et tidspunkt. Randi)

Når indvejningen var overstået, blev mælken via en si med filterpapir hældt op i pasteuriseringsapparatet, (16) hvor den fik en kortvarig opvarmning til 80 grader. Derfra fortsatte den til den vandafkølede køler (18) og videre ned i graven, (22) hvor der stod en spand (19). For at holde

mælken kold blev spandene stillet i murede, cementpudsede kar med rindende vand. Det var karret helt til højre under trappen (25c) mælken kom i.

Den mælk, der skulle laves fløde af, blev hældt i den store beholder øverst på centrifugen (21). Som et kuriosum kan jeg nævne, at centrifugen var lavet på Burmeister & Wain. Også fløden blev ledt hen over køleren og hældt i spande, der blev stillet i det midterste kar (25b) med låg. Når det var varmt kom der isblokke i. Køleteknikken var endnu ikke så udviklet. Om Sommeren blev den fløde og mælk, der ikke var blevet solgt, eller som var kommet retur fra bagerne, syrnede og kom så i kærnen og blev til smør og kærnemælk. Smørret blev håndæltet og tilsat salt. Det var en delikatesse, som kunderne stod og ventede på i forretningen. En anden eftertragtet vare var kaffefløden. Den blev også lavet af den fløde, der ikke var blevet solgt, men som havde været tappet på flasker. Den blev spædet op med mælk, så den fik den rette fedtprocent. Den blev kogt i et stort rundt fedtfad. Når den var kold, havde den trukket et dejligt tykt skindlag, kaldet "kærlighed". Det var også meget eftertragtet. Husmødrene eller tjenestepigerne kom med flødekander og fik en halv eller hel deciliter kaffefløde – helst med meget "kærlighed".

Transportspanden, kølere og andet blev vasket i et trækar (7) med varmt vand med soda i og en stiv børste. Opvarmningen af vandet foregik med et rør (5), der var skruet på dampkedlen (4). Drivkraften var indtil en gang midt i tyverne en el-motor på 127 volt jævnstrøm, senere 220 volt vekselstrøm. Kraften blev overført med en flad læderrem til der kaldes et forlagstøj (15), (en aksel med flere remskiver ophængt i to lejebukke). Derfra gik der remme til de enkelte maskiner.

Dampkedlen blev fyret op om morgenen, så der var tryk på, når mælken kom.

Tidligt om morgenen var Far en tur rundt til bagerne med mælk og fik samtidig bestilling på mælk og fløde til om eftermiddagen.

Jeg lovede at komme tilbage til bilen. Det var som sagt en Ford 1930, åben model, altså med kaleche. Den var købt i Holte gennem Fars kørelærer. Den blev bygget om hos smed- og karetmager Bentsen på Frederiksborgvej, så den bagerste del af karosseriet kunne løftes af. Der skulle to mand til at løfte. Et lad kunne så monteres. Det blev holdt på plads af fire spænder – og så havde man en ½ tons lastbil. Søndag eftermiddag blev den lavet om til personbil og så kørte vi en tur til Nordsjælland.

En gang om året gik turen til Haslev sammen med mine fastre, hvor mine bedsteforældres grav blev besøgt. Før bilens tid. Da vi havde hest, blev der spændt for duckarden og hesten fik det fine seletøj med de blanke beslag på. Hovene fik sort sværte, og kaffen og ostemadderne blev pakket i bagagerummet under sæder, hvis ikke vi tog ind på en kro på vejen. Blovstrød var foretrukket, på grund af den gode ost, som Far som mejerist satte pris på.

Derhjemme købte Far altid en hel eller en halv ost til sig selv, som han lagrede, så den fik den rette smag.

Forretningen på Frederiksborgvej nr. 31 lå i forbindelse med privatboligen på 2 ½ værelse. Det halve var pigeværelse. Der boede min moster Sofie Andersen fra 1914 til hun blev gift i 1930. I de 16 år arbejdede hun som ekspeditrice i mejeriet. Vi var altså fem personer i lejligheden. Det ene rum var soveværelse, hvor vi fire, mine forældre, jeg og min lillebror, Finn Isager Henriksen, født den 30/10 1929, sov.

Efter at min moster var rejst fik vi forskellige ekspeditricer, som alle blev som en del af familien. Far og Mor og ekspeditricen skiftede for eksempel til at ekspedere under måltiderne og til at stå op og åbne forretningen kl. 6 om morgenen. Forretningen var åben til kl. 18.00 normalt, fredag dog til kl. 20.00 og lørdag til kl. 23.00. Søndag var åbningstiden fra kl. 6.00 til kl. 13.00 eller 14.00. Den eneste

dag om året, hvor der var lukket, var 1. juledag, men mælken skulle behandles alligevel. Trods det, var det en ren svir at holde fri og nye julefreden.

Af varer blev der foruden de nævnte mejeriprodukter også forhandlet brød, både wienerbrød og franskbrød. Det blev leveret af de bagermestre (især Georg Jensen) som Far leverede mælk til. Rugbrød kom fra brødfabrikkerne Ceres og Schulstads. Derudover blev der solgt mel, gryn, øl, vand, chokolade og bolsjer.

Lukkeloven forlangte på et tidspunkt, at øl, gryn, smør, margarine og æg skulle være lukket inde under åbningen om søndagen. Så blev der anskaffet store krydsfinerplader, som blev sat for hylder og reoler. Hvis det blev afsløret, at nævnet varer blev solgt om søndagen vankede der bøder, - så glemsomme husmødre blev betjent ad køkkendøren.

På et tidspunkt hvad Far også et udslag i Birkedage, men så kom der en lov om at man skulle fremstille mindst 50 % af de solgte varer i forretningen. Så den blev solgt. Hvad der blev af bestyrerinden, ved jeg ikke.

Min morbror, kaptajn Ferdinand Andersen, femmasteren København, ville gerne gå i kompagniskab med Far og Mor, men Far ville hellere have ham som svoger og ven, end som kompagnon og uven. Når onkel Ferdinand var hjemme havde Far og han en aftale om, at kasseapparatet fik et ekstra klimpt, når der var en sød pige i forretningen. Så kunne han gennem et lille hul i døren til forretningen nyde synet.

I 1936 blev Far syg og skulle på hospitalet, så Mor blev på to dage sat ind i mejerifaget. Sammen med en af vore kunder, Jensen, Frederiksborgvej 22 ( hjørnet af Klokkemagervej, tidligere Lille Frederiksborgvej ) skulle Mor køre engros-mejeriet videre under Fars sygdom. Jeg blev hønseri-bestyrelse med alt hvad dertil hører. En skruk-høne fik 12 kyllinger.

Da Far kom hjem fra Københavns Kommunehospital rejste han og min broder op til Brønderslev. Hvor Fars bror var postmester. Det var den eneste ferie Far holdt i hele sit 47-årige liv, foråret efter var den gal med helbredet igen og Far døde den 2/2 1937.

Mor afviklede så engros-mejeriet og fik mælk og fløde og smør fra en af Fars kolleger, der havde mejeriet Vølund i Thorsgade.

Da mælkeordningen kom i 1941-42 blev Mor tvungen til at handle med mejeriet Enigheden på Lygten. Mælkeordningen blev indført for at komme de små mælkeudsalg og engros-mejerier til livs. Man sagde at det var for at redde Enigheden fra fallit og gøre mælken billigere. Men så vidt jeg husker er den vist aldrig faldet i pris. For Mors vedkommende betød det yderligere vanskeligheder under krigen, hvor de fleste varer jo var rationeret. Mælk var det dog ikke, men mælkeordningen gjorde at Enigheden kunne trække fra i tildelingen af mælk til de små selvstændige mejerier. Hvis der en dag var overskud af mælk, som Mor sendte retur, blev det trukket fra hendes tildeling dagen efter. Hvis der så en dag var for lidt, blev kunderne sure og bemærkede, at da altid kunne få mælk i Mosters Mejeri. Det var et udsalg ejet af Enigheden.

I oktober 1944 kunne Mor ikke klare den længere og lukkede forretningen. Hun flyttede til Brofogedvej nr. 16 – lige rundt om hjørnet fra mejeriet.

Her boede hun til omkring 1970. Hun levede af forskellige arbejder, bl. A. som tilskærer på en vatskulderfabrik og medhjælp hos Onkel Buttes Antikvariat, Frederiksborgvej 29. Fra Brofogedvej flyttede hun til en moderne lejlighed i Herlev. Der var hun meget glad for at være. Mor døde den 9. august 1982.

Det var så spredte træk gennem 90 år af mine forældres liv og virke.

**Kjeld Enevold Isager Henriksen**