



591980750



101 KØBENHAVNS
KOMMUNES
BIBLIOTEKER

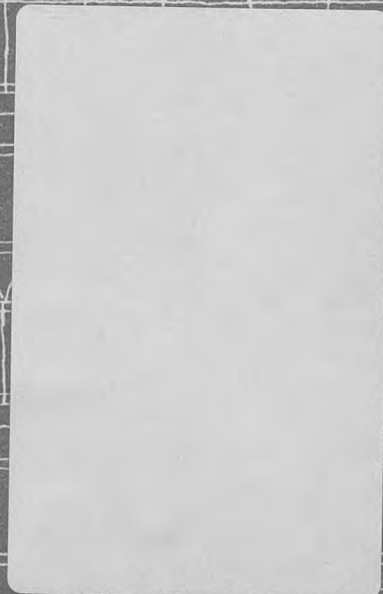


09.6371 EW

RHB



09.6371 EW



KØBENHAVNERNES
MÆLK

KØBENHAVNERNES MÆLK

*UDSENDT PAA
DET DANSKE MÆLKE-COMPAGNIS 50 AARS DAG
DEN 5. SEPTEMBER 1945*



KØBENHAVN

1945

09.637

EW 31

h

TEKST: JESPER EWALD

TEGNINGER: EBBE SADOLIN

★

CLICHEER:

CARLSENS CLICHEFABRIK

PAPIR:

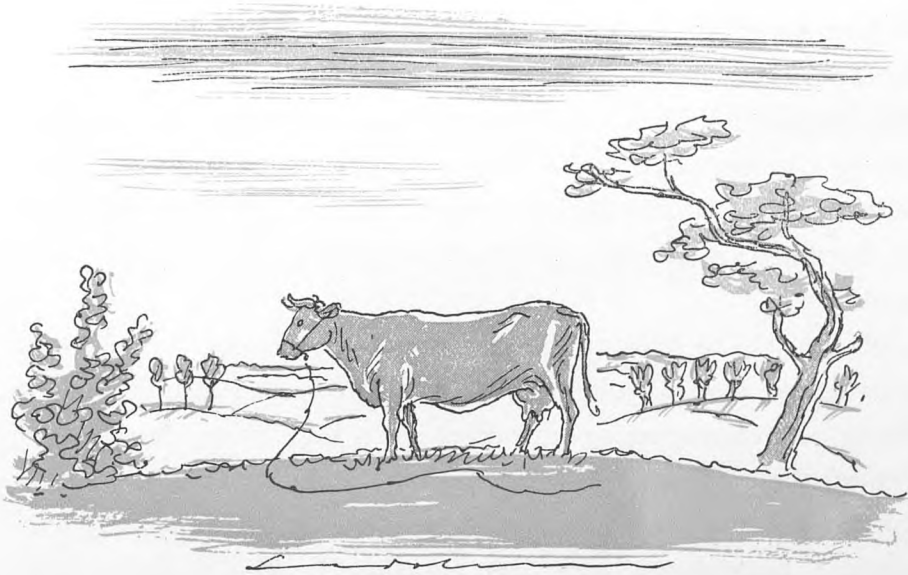
AKTIESELSKABET DE FORENEDE PAPIRFABRIKKER

★

TRYK:

MØLLER & LANDSCHULTZ

14300

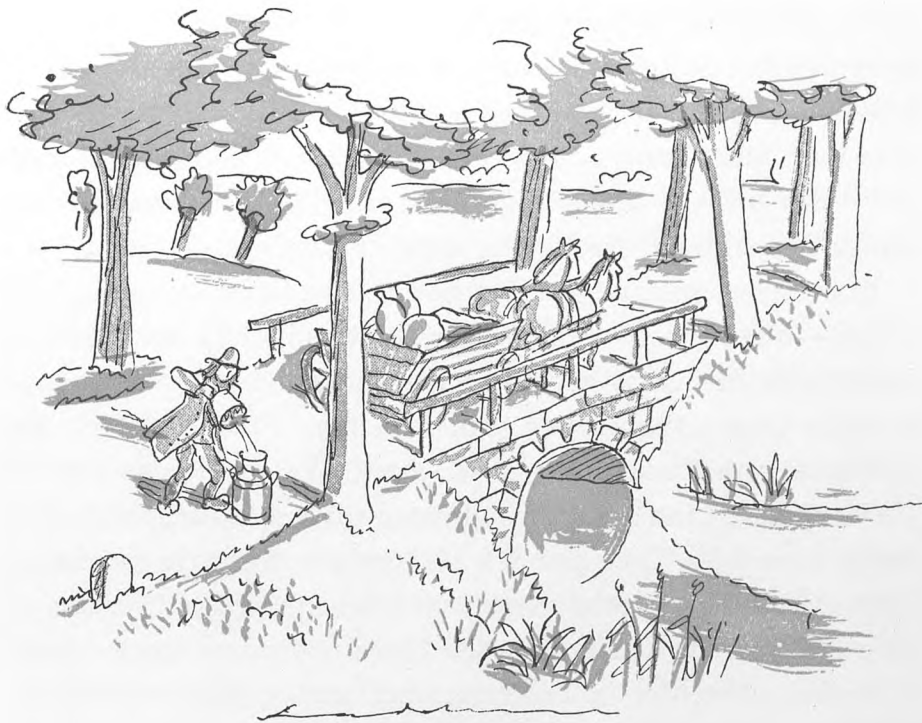


Ved sin Stiftelse 1895 var Det Danske Mælke-Compagni trods sit klingende Navn en ret beskeden Virksomhed, der kun beskæftigede et mindre Personale og byggede sin Eksistensberettigelse paa Udnyttelsen af et Patent, det saakaldte »Casses System«, der bestod i en delvis Frysning af Mælken umiddelbart efter Malkningen og Pasteurisering, hvorved den friske Velsmag skulde kunne bevares i flere Dage. Det var en engros Forretning, et rationelt drevet Handelsselskab, særtregnet ved sit nye Initiativ, som gav sig Udtryk i skrappe Krav til Hygiejne og Dyrlægekontrol og en mere moderne Form for Pasteurisering. Og her adskilte Compagniet sig fra sin ældre og berømte Nabo, *Kjøbenhavns Mælkeforsyning*, hvis myndige Leder, Grosserer Gunni Busck, svor til den raa Mælk, — og desuden, skønt Foregangsmand, allerede var saa konservativ,

at han foretrak Spandemælken frem for Flaskemælken, der forekom ham at være en unødigt Fordyrelse af dette livsvigtige Næringsmiddel. Men i det væsentligste, Kvalitetskravet, var der aldrig Uoverensstemmelse mellem Kjøbenhavns Mælkeforsyning og Det Danske Mælke-Compagni, saa det faldt naturligt, at Compagniet overtog Mælkeforsyningen, da Gunni Busck lagde op.

Nu har de to Virksomheder i snart tredive Aar været et og det samme, og da Kjøbenhavns Mælkeforsyning tilmed var den første i Hovedstaden og udsprang af en Idealisme, som kostede Penge, men til Gengæld blev normgivende saa vel for Publikums Fordringer som for Lovgivningens Indstilling til Mælkesalget i København, kan Det Danske Mælke-Compagni ikke tage 1895 som Udgangspunkt, naar Halvtredsaarsdagen markeres. Man maa tilbage til 1878, da Kjøbenhavns Mælkeforsyning blev stiftet, og man maa undersøge de Forhold i Tiden, som kaldte paa Grosserer Gunni Buscks Initiativ.

Heraf følger ogsaa, at nærværende lille Skrift nu og da kommer til at handle mere om Københavnernes Mælk i Almindelighed end specielt om Det Danske Mælke-Compagni. Forhaabentlig vil dette bredere Syn paa Tingene ikke gøre Bogen mindre læseværdig, men tværtimod kunne interessere ogsaa Folk udenfor Mælkespecialisternes forholdsvis snævre Kreds ved sine fra mange Kilder hentede Bidrag til de sidste tre kvart Aarhundredes københavnske Kulturhistorie.



Hvad er Mælk? Ifølge Analyse af Mælkeproduktionen 1929/30 består den danske Konsummælk af

Vand	87.46
Fedt	3.66
Protein	3.31
Mælkesukker	} 5.57
Enzymer	
Aske m. m.	

Den sidste Post er ikke den mindst interessante. Bag »Aske m. m.« skjuler sig Kalk, Fosfater, Lecitin og Vitaminerne A.B.

og C. Det er dog et Spørgsmaal, om man allerede 1930 var saa nogenlunde i Stand til at konstatere Mælkens Vitaminindhold. I hvert Fald var det dengang endnu noget nyt og spændende, som især Amerikanerne puslede med, og som ingen udenfor de indviedes snævre Kreds tog fuldt alvorligt. 1928 omtalte en dansk Mejerimand Problemet som »Vitamingalskaben«.

Interesserer man sig ikke alene for, hvad god og sund Mælk er *nu* — i Danmark — men ogsaa for, hvad Mælk *kan* være, og hvad Mælk *har* været gennem Aartusinder, bliver ovenstaaende Analyse ikke udtømmende. Saa maa man tilsætte enhver Art af Snavs, som Mælken har mødt paa sin Vej fra Koens Yver til Forbrugeren. Man maa ikke glemme diverse Bakterier, hidrørende saavel fra Koen som fra Malkepigen, samt fra inficerede Malkeredskaber, hvoraf mange særdeles farlige for Konsumentens Helbred. Og desforuden den Flora af livskraftige Forraadningsbakterier, der opstod i gammel, sur og fordærvet Mælk.

Og vil man have det rette historiske Overblik, maa man ogsaa se lidt paa de Materialer, som Mælkeforfalskere har anvendt gennem Tiderne — ikke alene i den graa Oldtid, som tværtimod gennemgaaende var en ret hæderlig Tid, sagtens fordi Videnskaben og den almindelige Udspekulerthed dengang var saa langt bagud for den nuværende straalende Udvikling; det var naive og uvidende Mennesker — nej, den virkelige effektive Mælkeforfalskning blomstrede først omkring Midten af det nittende Aarhundrede, og helt op i 1870'erne var den stadig i *full swing*.

Saa fik man Ram paa den — i Danmark. Andre Steder havde den stadig gode Konjunkturer.

Her er en kortfattet Redegørelse for de mest effektive Former for Mælkeforfalskning.

Den nymalkede Mælk blev først blandet med Vand og derpaa tilsat gammel Mælk.

For at gøre den federe og sødere blev den iblandet Sukker, kogt og raa Stivelse, Hvedemel, Gummi, Dekstrin, Jævning af Klid, Byg og Ris. Desuden Kridt og Gips.

Mælken kunde ogsaa »fedes« med reven Kalve- og Faarehjerne. Det havde desuden den Virkning, at Mælken hurtigt blev raadden.

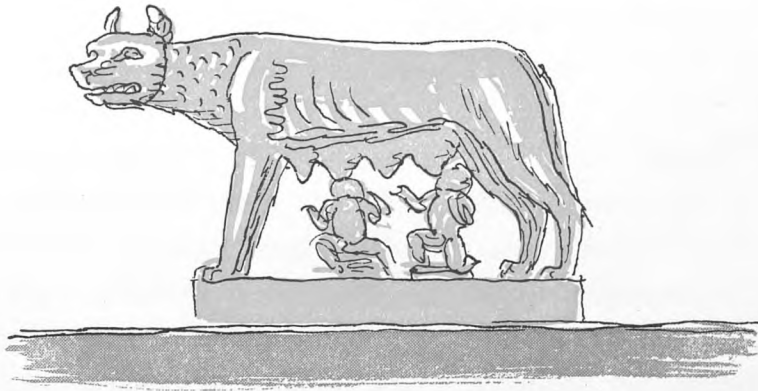
Fløde blev tilsat lidt Sæbelud. Saa var den nemmere at piske.

De Mælkebønder, som i vore Oldeforældres Tid hver aarle Morgen agede til København med Mælk, lagde gerne Vejen om ad Damhussøen; her var det nemt at slaa en Skvæt Vand i Spandene. Om de fik lidt af Dyrelivet i vore ferske Vande med i Pøsen gjorde ikke saa meget. Bonden drak jo selv af baade Søer, Aaer og Grøfter, naar han var tørstig, og det havde han aldrig haft Mén af . . .

For en overfladisk Betragtning virker det fuldkommen utroligt, at Fortidens Mennesker bjergede Livet frelst igennem fra Uge til Uge, naar man tænker paa al den Urenlighed, som de med god Appetit puttede i Munden. Men naturligvis har det sin Forklaring. Enhver, fra Husmand til Lensgreve, fra Gadefejer til Højesteretsadvokat, var fra sin spæde Alder *vænnet* til at leve paa en i vore Øjne direkte sundhedsfarlig Kost. Og klarer man sig gennem en saadan Tilvænning, bliver man senere forholdsvis immun overfor en Række Sygdomme. — Ikke alle klarede sig: der var lige op til sidste Halvdel af det nittende Aar-

hundrede en forfærdende *Børnedødelighed*. I europæiske Storbysker døde op til 40 Procent af alle Børn i deres første Leveaar. Ogsaa i senere Aar, helt op til Konfirmationsalderen, var Børnedødeligheden forfærdende. De, der klarede sig saa langt, var efterhaanden grundigt præparerede, og Forældrene tog hvert Dødsfald indenfor Børneflokkens som en Skæbnens Tilskikkelse. For at raade Bod paa det fik man mange Børn. Og dog var Befolkningstilvæksten ringe dengang i Sammenligning med nu, da Kvinderne med Held har gjort Oprør mod den traditionelle Opfattelse af Modervirksomheden: 12 Børn paa 18 Aar. For ikke alene var Børnedødeligheden forfærdende i vore Oldeforældres Tid, men Gennemsnitslevealderen var lav for dem, der bjergede Livet, til de blev voksne. Nu er det en Talemaade, at »en Menneskealder« er tredive Aar. Dengang var det tragisk Overensstemmelse med Livets Realiteter. Selv den, der overlevede sine Søkende, havde maaske faaet en Sygdom i sig, som slog til, naar Tiden var inde. Og det er ikke godt at vide, hvor mange der fik Sygdommen af sundhedsfarlig Mælk i Børne-aarene.

Saa hvis man i Dag spørger: Hvad *er* Mælk? — er den ovenfor anførte Analyse nogenlunde udtømmende. Men spørger man: Hvad *var* Mælk? maa man til Analysen føje: Ofte stor Risiko for Difteritis, Skarlagensfeber, Gigtfeber, Tuberkulose, kronisk Mavekatharh, Kalvekastningsfeber, samt iøvrigt enhver smitsom Sygdom, som kan overføres med Mælken fra Koen og Malkepigen til Forbrugeren, eller har Mulighed for at inficere den undervejs.



Mælken er og har altid været den Føde, Naturen giver Pattedyrenes Unger. Al Mælk er Modermælk, og al Mælk er saa viseligt sammensat, at den rummer alt, hvad Barnet eller Ungen behøver af Næring i sin første Levetid, og i den lettest fordøjelige Form.

Men saa vidt vides er Mennesket det eneste Pattedyr, der tager Modermælken fra andre Dyrearters Afkom for at hælde den i sine egne Smaa, eller selv fortære den.

Ifølge Sagnet — og Virgil — diede Romulus og Remus en Ulv-inde. I 1. Mosebog, 18. Kapitel fortælles, at Abraham beværtede sine Gæster i Mamrelund med Mælk og Fløde. Og i 5. Mosebog, 32. Kapitel lovsynger Moses Herren, som har givet Israel Smør af Køer og Mælk af Faar. Osten kan føres tilbage til 1. Samuels Bog, 17. Kapitel. Her fortælles om David, der drog afsted med Brød samt ti fede Oste til Sauls Lejr. Ostene var til Hovedsmanden, en Art Bestikkelse, mens Davids Brødre maatte spise Brødet tørt.

Johannes V. Jensen har i Mytesamlingen »Ved Livets Bred«,

pag. 106 givet en Beskrivelse af Verdens første Handelsmejeri, som er i fuld Drift den Dag i Dag i Cairo.

»Inde i Cairo kan man, hvis man er Morgenmand, se Køer blive drevet omkring i Gaderne, ledsaget af deres Kalve, som har Mundkurv paa — Kalvene hvadbehager? Jo, det er hele Mejeriet. Mælken føres til Byen i Form af en Ko, man malter den ved Fortovene, og Araberen gaar op i Husene med en Kasserolle nymalket Mælk. Kalven maa med, for ellers giver Koen ingen Mælk, men den har Mundkurv paa for ikke at drikke den fra Menneskenes Børn. Kun naar Koen har Kalven hos sig og kan staa og snuse til den giver den Mælk. Det er aabenbart et Trin i Kvægaavlens Udvikling, og et meget gammelt, Overgangen fra det vilde Trin til det huslige, og paa det er man i Ægypten bleven staaende. Naar ikke Mælk tages fra Koen faar Kalven Lov at die, og det er smukt at se, et Syn man overhovedet aldrig har set nordpaa, hvor Kalven tages fra Koen straks efter Fødselen, og Dyret narres for sin Glæde. De giver i Kassen, naturligvis, disse Malkemaskiner, der næppe kan sjokke for deres egne Yvere, og den ægyptiske Ko giver ingenting, men — ja, det er svært for en dansk Mand, og af Agerdyrkernes Æt, at være den danske Ko utro, og jeg formaar det heller ikke, men subsidiært, uden fornærmelig Sammenligning, skal det siges, at smukkere og sødere Skabning end den ægyptiske Ko gives ikke!«

Teksten rammer Læseren lige midt mellem Øjnene: Ja, det er sandt! Hvor mange har egentlig set en Kalv drikke hos sin Mor? Koen er gaaet op i en højere, en menneskelig Verdensorden; den eksisterer som Mælkeproducent, som Saalelæder og som Bøf, aldrig som sig selv, og ethvert Privatliv er den nægtet. Ja, der kan man se! Det som trods alt aldrig rigtig er lykkedes Politikerne overfor Mennesker, det er til Fuldkommenhed lykkedes overfor Kreaturerne, og uden at noget Menneske skænker det en Tanke, før en Digter aabner vore Øjne.

Mejeribrugets Historie er indholdsrig og fængslende, men den omhandler kun Mælk, Fløde, Smør og Ost, samt Maskiner. Og blandt »Maskinerne« rangerer Koen højest: Al Teknik er jo intet uden den.

Iøvrigt er Historien her i Landet fuldkommen ens fra Oldtiden til Christian den Anden, og fra Christian den Anden til Midten af det nittende Aarhundrede. Indtil bemeldte Konge fik Interesse for Sagen, malkede man sine Køer og lavede sit Smør, saa godt man kunde og efter den gamle Metode, som Abrahams Hustru Sara ogsaa var godt kendt med. Men Christian den Anden havde faaet bedre Smør i Udlandet, derfor undersøgte han Sagen og indkaldte Hollændere til Amager. De havde Ord for at være saa ferme til at lave Mejeriprodukter. Og straks var det kongelige Tidkort at sysle med Køer — Adelen kunde ikke staa tilbage.

Hollænderne var dygtige Folk: De tog sig af *Fodringen*, og ved *Fodringen* begynder rationel Mejeridrift endnu den Dag i Dag. De vidste nøjagtigt, hvad man skal putte i en Ko for at faa den rigtige Mælk frem, og de forstod at udskille det Foder,

som giver grim Afsmag til Mælken og dermed til Smørret og Osten. Iøvrigt lod de Gaardens Kvindfolk om at passe Mejeriet. Hollænderne har alle Dage lignet os Danske meget: De elsker at dirigere andre i Arbejdet. Og saa er vi inde i det andet Kapitel, som varer ved lige til Andelsmejeriernes Dage, det samme om og om igen: En Fodermester, som var Hollænder, i de senere Tider Holstener, ledede Virksomheden, mens Malkning, Smørkærning og Ostning var Kvindearbejde.

Studehandelen, som jo alle Dage var en Herremands sande Beskæftigelse, arbejdede sommetider under stærkt svingende Konjunkturer, hvilket førte til en stigende Interesse for Mejeriet, og med de store Godsers Evne til at samle al den bedste Jord lykkedes det at skaffe Græsning af den Kvalitet, som giver det fineste Smør. Saa man fik hurtigt den Sondring mellem Herregaardssmør og Bondesmør, der har holdt sig helt op til vore Dage. De store daglige Mælkemængder gav ogsaa forretningsmæssig Basis for den bedst mulige Indretning af Mejeriet, og selv om man ikke var klar over Hygiejnens afgørende Betydning, var der altid mere Renlighed paa en Herregaard end blandt de jævne Fæstebønder — som jo dengang under Hove-riet, før Stavnsbaandets Ophævelse, nød saa ringe Agtelse blandt Godtfolk, at de ofte kunde have svært nok ved at agte sig selv.

Smørret var den egentlige Handelsvare. Paa Herregaardene blev Mælken straks efter Malkningen siet op i lave Træbøtter, som stod i Mælkekælderen, hvor Temperaturen var nogenlunde ens Sommer og Vinter. Paa Herregaardene kunde man samle Mælk nok til daglig Kærning, mens Smaabønderne maatte

gemme hen i mange Dage, inden de fik nok. Og de havde ingen Mælkekælder, men Fløden staaende i flade Fade, paa Hylder oppe under Loftet i det fælles Spise- og Soverum. I denne lykkelige Atmosfære syrnedes Fløden i god Tid og indsugede grundigt Hjemmets Atmosfære. Man kunde finde baade Fejestøv, Sengedun, Haar og Halm i den.

Paa Herregaardene havde man holstenske Mejersker, og de var renlige. De skurede og skrubbete Bøtterne og kunde uden Termometer nøjagtig skønne, hvornaar Fløden havde den rette Konsistens og Temperatur til Kærningen.

Naar de mindre Landmænd kom saa nogenlunde med, at de var modne til at gaa aktivt ind i Andelsbevægelsen, da den blev aktuel, skyldes det vel i første Række, at Fæstegaardmand Jens Christensen fra Voldum i 1835 henvendte sig til »Det kgl. danske Landhusholdnings-Selskab« og bad det oplære hans Datter, Trine Jensdatter, i forbedret Mejerivæsen. Resultatet blev, at Datteren fik Uddannelse paa Gjeddesdal ved Roskilde, og at Landhusholdningsselskabet derefter paabegyndte en toaarig Mejerskeuddannelse, som foregik paa forskellige Herregaarde rundt om i Landet — et Kursus, der fortsattes uafbrudt med skiftende Hold Elever lige op til 1885. Og det har vel bidraget væsentlig til, at det fine og »storagtige« blev taget af Renligheden og dens praktiske Betydning indprentet i de tusinde Bondehjem Landet over.

Der forlyder intet om, at Herregaardsfolket dengang, 1750—1850, da Herregaardssmørret noteredes i dobbelt Pris af Bondesmørret, var saa særlig renfærdigt i det daglige. Og da slet ikke, at man indenfor Landadelen havde nogen Anelse om

en Forbindelse mellem Renlighed og Sundhed. Saa vidt vi kan skønne, var det takkeligt at *visе sig* proper, det var en Luksus, som røbede Kultur — og især at man ikke havde nødig at befatte sig med Arbejde, som snavsede de fine Fingre til. Og i Slutningen af det attende Aarhundrede, før Revolutionen, var det franske Hof toneangivende i hele Europa. Marie-Antoinette havde sin egen lille Bondegaard i Versailles Park. Danske Godsejerfruer havde et »Hollænderi«, som de kunde vise frem, og som følgelig maatte præsentere sig. Det skabte Traditioner for Herregaards-Mejerierne, der kom til at virke langt ud i Fremtiden. Først da den jævne Landmand gennem forbedret Avl og finere Kreaturbesætning kom op paa saa stor en daglig Mælkemængde, at der var en Smule Mening i Forsøg paa at konkurrere, og Gaardmandsdøtrene gennem Landhusholdnings-Selskabets Kursus begyndte at lære Mejerivæsen, kom der saglig Baggrund for den Renlighed, som endnu er og altid vil være Livsnerven i dansk Mejeridrift.





En Faktor i det danske Mejerivæsens Udvikling, som de færreste tænker over — skønt Sagen er klar nok — er *Købmændenes* Initiativ.

Allerede før Midten af sidste Aarhundrede havde Danmark en ikke ubetydelig Smørekseport. I Begyndelsen sendte vi daarlign Smør til Norge og godt Smør over Kiel og Hamburg til England. Men hvor godt Smørret kunde blive, var det umuligt paa Forhaand at bestemme. Det blev samlet ind fra Landets Herregaarde og Bondegaarde, og der var lige saa mange Kvaliteter, som der var Producenter. Købmanden maatte indsamle og sortere Smørret og prøve paa at faa en tjenlig Eksportvare ud

af det, og det var en Forretning med Risiko, fordi det var komplet umuligt at faa en Standardvare frem. Den danske Grossist var ved hver Sending nervøs for, hvad hans engelske Kommissionær vilde sige, for han satte Prisen, og blev man ikke enige, gik Varen retur, da alt dansk Smør i Begyndelsen blev solgt i Konsignation. — Men Landmændene solgte til de danske Grossister paa samme Betingelser: Købmændene modtog Smørret, vurderede det og sagde, hvad de vilde give for det. De kasserede Mejerier, hvis Smør var for ringe, og de sluttede Kontrakt om at overtage hele Produktionen fra andre, der leverede godt Smør. Saaledes pressede Englænderne paa de danske Købmænd, og Købmændene lod Passet gaa videre til Landmændene.

Især de store Provinskøbmænd, som Hans Broge i Aarhus, gjorde et betydningsfuldt Arbejde for at forbedre Smørrets Kvalitet. Han fik Landmændene til at give Kreaturerne Kraftfoder, saa de holdt en bedre Smørproduktion om Vinteren, og en jævn Eksport Aaret rundt kunde komme i Gang. Købmand og Landmand var i samme Baad, for faldende Kornpriser havde ødelagt Korneksexporten, men aabnet Muligheder for at opfodre Kreaturer paa billigt importeret Korn, og de tidligere Aftagere havde lukket for Indførsel af levende Kvæg, saa den eneste Chance for Købmand som for Bonde laa nu i Eksporten af forædlede Landbrugsprodukter, især Smør og Bacon.

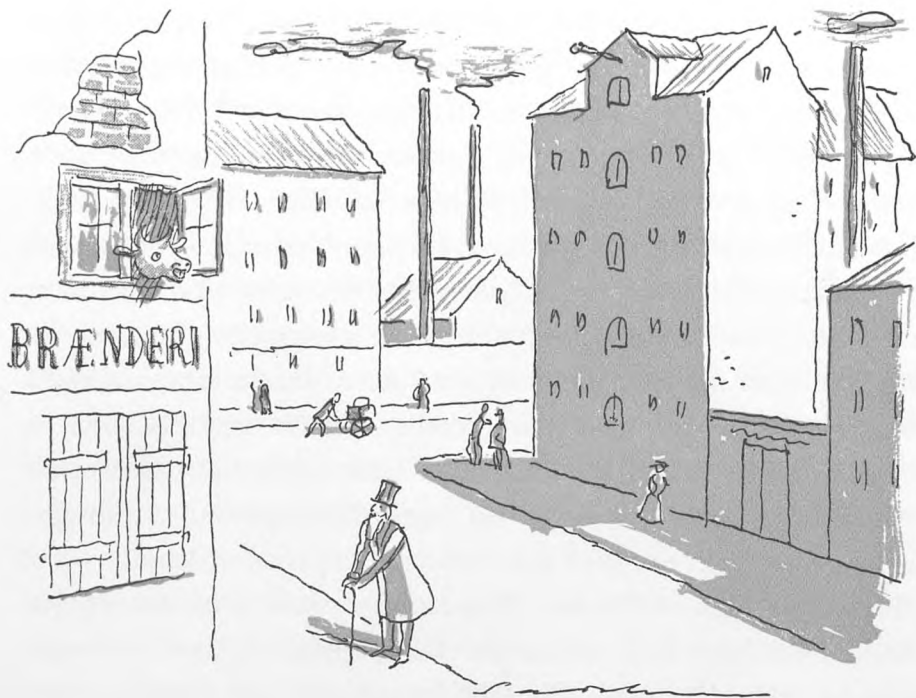
Købmændene fik Landmændene *pacet* frem til en Forbedring af Smørproduktionen, og Kreditforeningerne, som ved den Tid begyndte at virke, skaffede den nødvendige Kapital.

Saaledes blev der skabt Basis for Virkeliggørelse af en Tanke,

som havde spøget lige fra Landboreformernes Tid: At Landmændene gennem Samarbejde maatte kunne faa langt mere ud af deres Mejeriproduktion. Der var paa forskellige Herregaarde *Mælkeforpagtere*, som overtog Mejeriet og dets gode Renomé og drev det op ved at købe Mælken fra omliggende Gaarde. Men det varede Aaringer før Landmændene saa, at her var en rigtig Idé. Først da Eksportchancerne blev skabt gennem Købmændenes Initiativ, begyndte man at oprette *Fællesmejerier*, der som Regel arbejdede paa den Maade, at en enkelt Gaardmand købte Naboernes Mælk og forarbejdede den. I nogle Tilfælde oprettede en Kreds af Gaardmænd et nyt Mejeri, som derefter blev drevet af en Mælkeforpagter. Fællesmejerierne vandt Terræn, men ikke uden at møde Modstand.

Men den rigtige Tanke: *Blandingsmælken* som det eneste Raaprodukt, der kan skabe en stabil, ensartet Vare, trængte mere og mere igennem. Og 1882 oprettedes det første rigtige Andelsmejeri i Hjedding ved Ølgod af J. Stilling Andersen.

Dermed havde Bondesmørret sejret over Herregaardssmørret. Nye Andelsmejerier rejstes i de følgende Aar over hele Landet, og Videnskabsmænd og Teknikere kappedes om at fuldkomngøre Produktionsapparatet. Mange Herregaardsmejerier nedlagdes, fordi Godsejerne enten sluttede sig til Andelsmejerierne eller opgav Smørproduktionen og solgte deres Mælk direkte til Byerne gennem Mælkeforsyninger og Handelsmejerier.



Man kender Mælken paa Smørret: Saa længe Landmændene producerede Smør, snart af antagelig, snart af elendig Kvalitet, men aldrig til at stole paa, kunde Byernes Befolkning heller ikke føle sig tryk ved den Mælk, som blev bragt i Handlen, og som de var henvist til at nyde — og give deres Børn.

Københavns daglige Behov af Mælk blev leveret af Mælkeforpagtere og Mælkebønder i Omegnen, som hver Morgen sendte deres Kusk ind med Vognen, eller af Brændevinsbrændere, der holdt Køer midt i Byens Hjerte, fordi Affaldet fra Brændevinsproduktionen var anset som godt og nærende Krea-

turfoder. Bl. a. i Læderstræde havde saadan en Brænder sine Køer staaende paa 1. Sal i Sidehuset. De kom aldrig en Tur paa Volden, de arme Dyr, de anede ikke, hvordan en Kløvermark saa ud, og de stod gerne og svajede tungt fra den ene Side af Baasen til den anden, for helt alkoholfrit var deres Bærmefoder ikke. I Stuebutikken ud til Læderstræde kunde man købe baade Mælk og Brændevin, og af den Slags Mælkeudsalg var der mange, for Brændevinsbrænderiet var endnu fri Næring.

Da disse Etagekøer blev forbudt, klagede Pigerne i Læderstræde over, at Forbudet medførte, at de til Staldene grænsende Værelser blev snydt for denne gratis animalske Varme.

Det var trist og mager Mælk, de Spritkøer gav. Den Mælk og Fløde, som kørtes til Bys fra Mælkeforpagtere og Bønder i Københavns Omegn, kunde og burde være bedre, men ofte sørgede Kusken for, at den ikke blev det.

Joh. Phil. Hage (her citeret efter: J. Galle: Københavns Mælkeforsyning gennem 50 Aar) skriver følgende om Mælkehandel i København:

»Dette sker enten ved, at Mælken leveres paa visse Steder i Staden til Udsælgere mod en bestemt Pris, der i lang Tid har været 3 Sk. for Sødmælk, $1\frac{1}{3}$ for afskummet, og 20 til 24 Sk. for Fløde pr. Pot; denne Maade anses for den sikreste og fordelagtigste. Andre lader Mælkekusken forhandle disse Varer; han opgi-ver da daglig, hvor meget han næste Dag kan afsætte af de forskellige Sorter, og betaler ved Hjemkomsten Beløbet, men maa intet bringe tilbage, med mindre

det er blevet surt paa Vejen. Kusken plejer da at blande de modtagne Varer saaledes, at han baade kan præstere Betalingen til Husbonden og selv tjene noget paa Varerne. — Mælken sendes raa til Byen, men om Sommeren maa den afskummede saa vel som Fløden koges, denne med noget Kartoffelmel og lidt Potaske, omtrent en Teskefuld til 6 Potter. Dette sker for at gøre Sommerfløden jævnere og tykkere og bringe den til at afsætte en tyk Hinde. Fløde, der ej behandles paa denne Maade, vrages af Københavnerne som alt for tynd.»

København fik sin første Sundhedsvedtægt og Mælkekontrol 15. Juni 1886, men Kontrollen bestod i en primitiv Vægtfyldemaaling med en Flydevægt og en Flødemaaler, hvorved man med lidt Behændighed kunde konstatere, om Mælken var tilsat Vand. Hvad den iøvrigt indeholdt ud over frisk Mælk, eller om det *var* frisk Mælk, saa man bort fra. Og indtil da var der frit Slag.

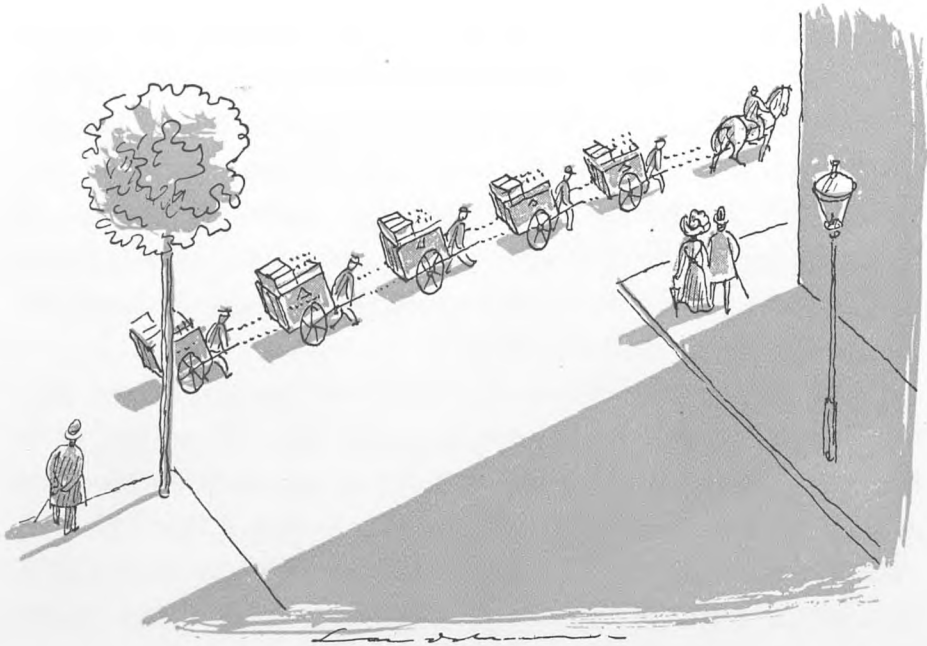
»Bærmekøerne« virker naturligvis stærkest paa et Nutidsmenneske, for det kræver ikke megen Fantasi at forestille sig, hvad der kunde ske med Mælken i en Stald paa 1. Sal til Gaarden, hvor støt berusede Køer passede alle deres Funktioner, mens de blev malkede — men det er et Spørgsmaal, om Mælken fra Omegnen sundhedsmæssigt var stort bedre. Dog har disse Køer sikret sig en varig Plads i Historien, eftersom det var dem, der gav Stødet til Oprettelsen af den første hæderlige Mælkeforsyning i København. Det er en hel lille Solstraalefortælling:

Den unge Grosserer *Gunni Busck*, som drev en stor Forretning med Eksportsmør og var stærkt interesseret i Arbejdet for at fremskaffe bedre Smør i ensartet Kvalitet, talte en Dag med sin Formand paa Smørpakkeriet, som betroede ham, at han var nødt til at købe Brændevin for overhovedet at faa Mælk til sine to smaa Dreng. Brændevinsbrænderen i Rigensgade havde sagt rent ud, at hvis deres Far ikke købte Brændevin hos ham, kunde han heller ikke faa Mælk.

Gunni Busck blev aldeles forbitret, og det gjorde det ikke bedre, at han personlig var Afholdsmand. Han fik en Ide, og da han var af den Type, som ikke taaler at gaa med en Ide uden at realisere den, oprettede han kort efter — den 1. April 1878 — »Kjøbenhavns Mælkeforsyning« med det Formaal at skaffe Arbejderne frisk og sund Mælk fra sunde Køer under stadig Dyr lægekontrol.

Forretningen begyndte i Kælderen Vesterbrogade 2, paa Hjørnet af Raadhuspladsen, som dengang hed Halmtorvet, der hvor Richshuset nu ligger. Et halvt Aar efter var Pladsen blevet for trang, og man flyttede over paa den anden Side af Vesterbros Passage, hvor nu »Palladium« er.





Naar en Virksomhed — som Kjøbenhavns Mælkefor-
syning i 1878 — sætter Initiativ og Kapital ind paa
at skaffe en bedre Vare frem, har den altid en Del at
kæmpe imod. Det var især Konkurrence og Mistænkeliggørelse
fra de Forretninger, som hidtil lukrerede ved at levere en slet
Vare — og at Mælkeforpagtere, Omegnsbønder og Brände-
vinsbrændere med deres »Bærmekøer« og den nærsomme
Skare af Mælkekuske, som havde en privat Forretning ved at
forfalske Mælken, gjorde hvad de kunde for at lægge Gunni
Buscks Firma for Had, siger sig selv.

Det hjalp, at Lægerne — som allerede dengang begyndte at
interessere sig for Fattigpatienternes sociale Kaar og hele men-
neskelige Habitus — ganske uopfordret begyndte at gøre Re-

klame for Mælken fra Kjøbenhavns Mælkeforsyning og forklare Mødrene, *hvorfor* den var langt bedre end det forfalskede og fortyndede Bras, de før havde tyttet i deres blege Unger. I Løbet af faa Aar kunde Lægerne konstatere, at sund Mælk var bedre end den dyreste Medicin (som Smaafolk heller ikke kunde købe). Børnedødeligheden gik ned. Sommerens Mavelidelser var i Aftagende, gamle Mennesker kvikkede op, naar de kom paa Mælkekur.

Desuden gjorde Mælkeforsyningen ganske god Reklame for sig selv. De første Aar blev Mælken forhandlet fra Trækvogne i Byens forskellige Kvarterer, og naar de var samlet ind, satte Toget sig i Bevægelse: En lang Række sammenbundne Trækvogne, med en Mand mellem hvert Par Stænger, og i Spidsen en Hest, der hjalp til med at slæbe det hele. Den Slags Vogntog var der flere af, ud paa Broerne, hvor Kunderne jo boede. Det satte Kulør paa Gadebilledet.

Man fik Mælken dels fra Kohold i Byen og Omegn, dels fra de store Herregaarde ude paa Sjælland. Noget egentlig Mejeri var Mælkeforsyningen ikke med det samme: Den købte baade Sødmælk, Skummetmælk og Fløde; først da der kom Gang i Foretagendet, tog man fat paa selv at behandle Mælken. Men fra første Dag maatte Leverandørerne gaa ind paa særdeles skrappe Betingelser.

For Gaarde ude paa Sjælland gjaldt, at Mælken skulde leveres to Gange daglig paa Stationen, til Morgen- og Aften-Iltoget til København, og om Sommeren maatte Vognen være dækket af Presenning mod Solen. Køerne skulde malkes under Iagttagelse af den pinligste Renlighed og Mælken sies gennem et

rent, uldent Klæde over en Metalsi. Umiddelbart efter Malkningen krævedes det, at Mælken blev afkølet i Isvand til 4 Gr. Reaumur, saa den højst havde 8 Gr. ved Ankomsten til København. Mælkeforsyningen rensede selv Spandene, men krævede, at de blev skyllede igen ved Ankomsten til Leverandøren, saa Urenheder fra Transporten blev fjernet. De skulde staa med Bunden i Vejret til de kom i Brug igen.

Der skulde gaa 12 Dage, efter en Ko havde kælvet, før dens Mælk igen kunde leveres til København. Og det tilladte Foder blev nøje specificeret. Der var Forbud mod Opfodring med Bærme, Mask, Turnips, Kaalrabi og Rutabaga, og Kraftfoderets Sammensætning skulde forud for Leveringen aftales med Mælkeforsyningens Forretningsfører, ligesom man havde Ret til uden Erstatning at nægte Modtagelse af Mælken, hvis der blev rettet sagkyndig Kritik imod den.

Alt dette og mere til var specificeret i utallige Paragraffer, som Leverandøren maatte skrive under paa, og ikke mindst vigtig var Bestemmelsen om den regelmæssige Dyr lægekontrol og Kontrollen med smitsomme Sygdomme blandt Folkene paa hver eneste Gaard, som leverede Mælk. Det kunde overholdes, fordi Mælkeforsyningen betalte fuld Pris for Mælken, selv om den ikke blev anvendt, saa Producenten ikke kom ud i økonomisk Risiko ved at være ærlig.

Naar man gennemlæser dette lange Dokument — og tager Hensyn til Teknikens og Bakteriologiens senere Udvikling, som Stifteren af Kjøbenhavns Mælkeforsyning jo daarligt kunde forudse — er det den Dag i Dag stadig et ganske godt Mælke-Regulativ. Københavns Sundhedsvedtægt er da ogsaa oprindelig

udformet med Gunni Buscks Tekst som Grundlag, og senere oprettede københavnske Mælkeforsyninger — Det Danske Mælke-Compagni, Enigheden og Trifolium — tog den ogsaa som Forbillede.

For at faa den bedste Mælk frem udvalgte man de mest tillidvækkende Gaarde — og Gaardejere — og bød dem en Pris, som laa noget højere, end de kunde opnaa andetsteds. Gaarde, som leverede Børnemælk, var under Dyrlægekontrol hver 14. Dag, og Dyrlægen aflagde hver Gang en yderst detailleret Rapport.

Gunni Busck blandede sig i alt! Han var genialt fremsynet, men ogsaa en myndig Herre, ikke just parlamentarisk indstillet. Han syslede ogsaa med Opfindelser. Han konstruerede en firkantet Mælkespand, hvis Form skulde udnytte Isafkølings-Bassinerne fuldt ud, samt en rund Mælkespand med dobbelt Bund, hvori kunde anbringes en Blanding af Is og Salpeter, saa Mælken blev afkølet straks efter Malkningen, endelig et Grusfilter bestaaende af tre Lag, groft, mellem og fint, hvorigennem Mælken blev presset nedefra ved sin egen Vægt fra en højere Beholder.

Han sendte Opraab til alle Leverandører om at sørge for bedre Lys i Staldene ved Vintertid ved at give hver Malkerske »en klart lysende Lygte«, der kunde flyttes fra Søm til Søm i Vægge og Stolper, saaledes anbragt, at den altid kastede sit Lys ind under Koen.

Han sendte hver Leverandør et Fotografi af en Malkepige i den rette, renlige Malkepige dragt og foreskrev, at den skulde vaskes 2 Gange ugentlig »og mellem Malkningerne opbevares paa et tørt, luftigt Sted.«



Og saaledes kunde man blive ved. Man beundrer, at han gad — og ikke mindst, at han fik det gennemført. For han havde jo Ret i alle Detailler.

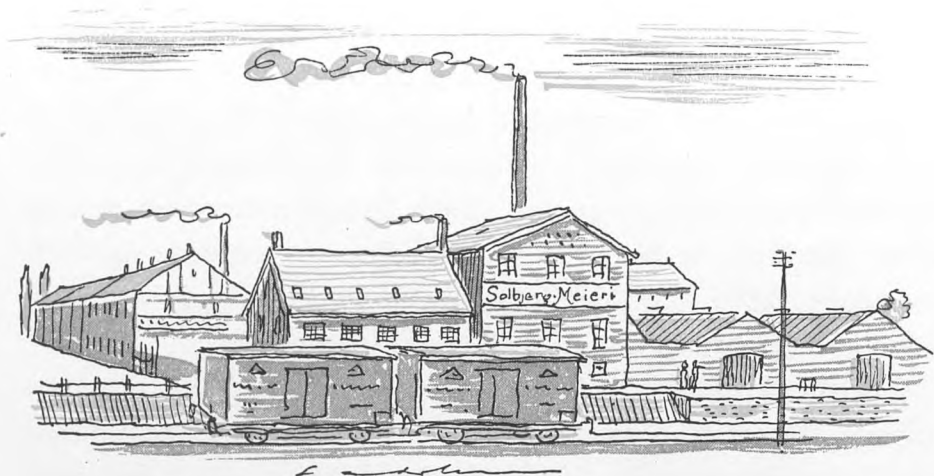
I Samraad med Børnelæger og Fysiologer fremstillede Københavns Mælkeforsyning Mælkeblandinger til Børn; et dengang helt nyt Begreb. Ideen var at fremskaffe forskellige Blandinger, der saa vidt muligt var identiske med Modermælken, som den nu er sammensat efter Barnets Alder og Udviklingstrin. Mælken blev blandet op med Vand og Sukker i forskelligt Forhold, og der var endnu strengere Kontrol med disse Blandinger end med den øvrige Produktion.

Grosserer Busck havde ogsaa en kvindelig Rejseinspektør, som drog fra Gaard til Gaard og undersøgte Forholdene. Blandt

ældre Folk paa Landet mindes hun endnu med dyb Respekt. Hun blev gerne nævnt som »Den graa Dame«.

Da Professor B. Bang 1888 havde udgivet Resultaterne af Undersøgelser vedrørende Tuberkulose hos Husdyr, anvendte Københavns Mælkeforsyning straks Tuberkulinprøven paa de Køer, der leverede Børnemælk. Man eksperimenterede sig frem og naaede 1895 til en detailleret Vedtægt, som stadig i alt væsentligt er god nok.

Fra Københavns Mælkeforsynings første Aar har vi endnu tilbage at omtale Transporten. Fra de halvhundrede Gaarde og Fællesmejerier paa Sjælland blev Mælken sendt ind med Bane til København. Men Statsbanerne kunde ikke lide det Gods. Banechef Rothe fandt, det var noget Svineri, naar der skvulpede lidt over fra en enkelt Spand, og Personalet fulgte i Ledelsens Aand. Det morede dem sommetider at sætte Sildekasser eller andre skønt duftende Sager ovenpaa Mælkespandene. Og Søn- og Helligdage gad D.S.B. overhovedet ikke transportere Mælk. Saa maatte Mejerifolkene spænde for Klokken 3 Morgen og køre til København med Mælken. Undertiden en Tur paa tredive Kilometer.



Kjøbenhavns Mælkeforsyning var skabt af en Idealist, som viste sin Idealisme i Praksis, skønt han ogsaa var Forretningsmand. Aktionærerne maatte højst faa 5 % af deres Penge. Det resterende Overskud blev anvendt til Forbedringer i Driften, samt til Uddeling af Mælkerabatmærker til Asylter, Børnehjem og værdigt Trængende. Disse Bons gav Ret til at købe sød eller skummet Mælk for nedsat Pris, eller til gratis Udlevering af et fastsat Kvantum. Denne Godgørelse var i Overensstemmelse med Tidens Mentalitet. Man gjorde meget for Fattigfolk, men under en Form, der krævede Tak. I vore Dage vilde en Mand af Gunni Buscks Støbning sagtens have brugt sit Overskud til en almindelig Nedsættelse af Priserne, der kom alle Kunder til Gode, og som ikke indbragte ham Tak, men stor Reklame som Kvittering for *Service*, — saa Resultatet blev, at han tjente endnu mere.

Men disse Betragtninger er maaske lidt ved Siden af Tilvæ-

relsens aktuelle Realiteter i en Tid, hvor Beskatningen sørger for, at der ikke bliver noget større Overskud at operere veldædigt med, og Myndighederne iøvrigt fører meget nøje Kontrol med Priserne paa livsvigtige Næringsmidler, og da især paa Mejeriprodukter.

1885 opførtes Mælkeforsyningens eget Mejeri paa Solbjergvej — en Del af den nuværende Nylandsvej — efter Tegninger af Martin Nyrop. Bygningen ligger der endnu, men er forlængst taget i Anvendelse til andet Brug af Mælke-Compagniet.

Kjøbenhavns Mælkeforsyning var dyr i Drift. Filantropien kostede mange Penge, og megen Mælk, især fra fire falsterske Herregaarde, hvis Navne pyntede paa Foretagendet, betaltes med en Overpris. Desuden satte Konkurrencen ind, mange nye Mejerier indsaa, at der var en Forretning i at levere god Mælk til Københavnerne, og de lukrerede ved at tage Lære af Buscks Pionerarbejde. Han oprettede derfor et Smør engros Firma, »Solbjerg Mejeri«, som kun af Navn havde noget med Mejerivirksomhed at skaffe — Smørret købte Busck forskellige Steder, og Forretningen havde Lokaler paa Gammelholm — og dette nye Firmas Overskud skulde konsolidere Mælkeforsyningen. Men selv om det hjalp, kom der dog strenge Aar. En Arbejdskonflikt — Gunni Busck kunde ifølge sin hele patriarkalske Indstilling ikke udstaa Fagforeningerne — førte til Strejke og til, at Arbejderne oprettede deres eget Mejeri, »Enigheden«. Dette nye Selskab, som til at begynde med ikke ejede andet end Trangen til at blive selvstændigt, fik Mælk fra det 1895 oprettede »Det Danske Mælke-Compagni«, som ogsaa skaffede Lokale og nødvendig Kapital. Gennem det i Aaret 1900 erhver-

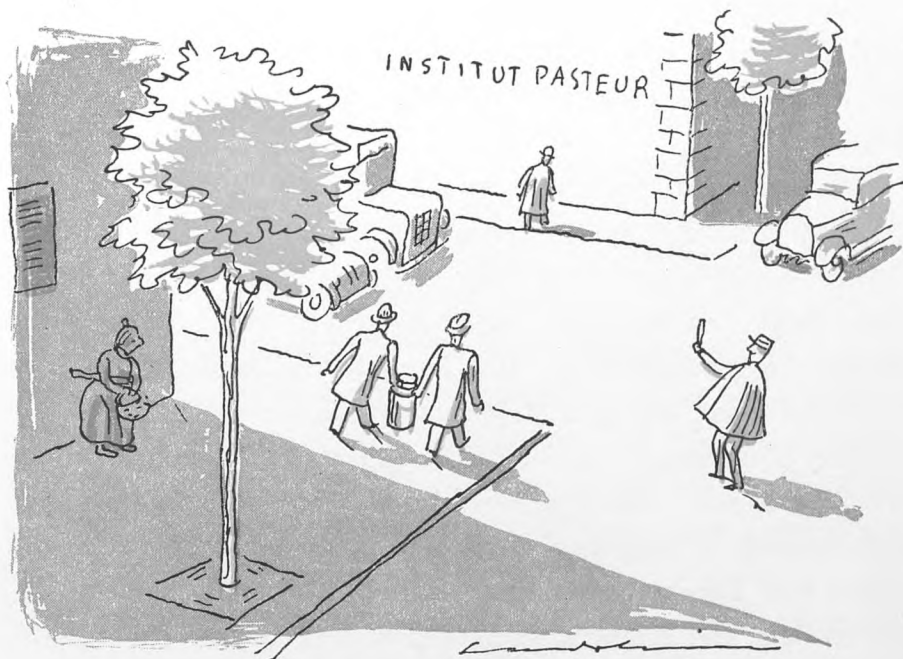
vede Mejeri »Pasteur« var DMC kommet i direkte Kontakt med Forbrugerne, efter hidtil kun at have solgt sin Mælk en gros.

Mejeriet »Trifolium«, som hidtil havde beskæftiget sig med Ostefabrikation i Haslev, kom 1900 paa den Tanke at lave eget Mælkesalg i København og begyndte paa Fabrikvej med Gros-serer Buscks tidligere Førstemand som Leder.

»Enigheden«, hvis Folk jo af egen Erfaring kendte Kjøbenhavns Mælkeforsynings Kunder og havde let ved at kapre dem, da deres Sympati var paa Arbejderne Side, indførte Flaskemælken, og Københavnerne var glade for at faa deres daglige Mælk saa fint emballeret.

Yderligere Konkurrence mødte Mælkeforsyningen fra Mælkeforpagterne — der var 166 i 1892 — og fra 56 Landbrugere, som havde opdaget, at det ogsaa kunde være en Forretning at levere god Mælk til Byen. Det Danske Mælke-Compagni havde indført ny Teknik, især den af L. C. Nielsen opfundne Centrifuge, og sit specielle Casse'ske Pasteuriserings-Apparat. I og tæt udenfor København opstod stadig nye Mejerier, og de arbejdede alle fuldt moderne.

Foregangsmanden Gunni Busck var ved at blive teknisk konservativ. Han blev bitter og stædig, hvilket er forstaaeligt: Nye Mænd kom frem, greb hans Idé og førte den videre, byggede paa hans Arbejde, kasserede hans Metoder — og vandt Kunderne fra ham. Og hans Ulykke var, at de nye Mænd nok kunde lære af ham, men han ikke af dem.



Det Danske Mælke-Compagni, som traadte i Virksomhed i Begyndelsen af September 1895, var al sin Tid præget af netop den Smidighed, som Gunni Busck savnede. Skal der tales om Traditioner i denne Forbindelse, bliver det nødvendigt at udtrykke det temmelig paradoksalt: Gennem de 50 Aar har man aarvaagent undgaaet de Traditioner, som kan hæmme Udviklingen. Kvalitetskravet var ingen »Tradition«; det var dels en Selvfølge, ingen nærmere Omtale værd, dels en Nødvendighed i Konkurrencen. Man var fra Starten indstillet paa at udnytte den nyeste Teknik. Men man var ogsaa klar over, at Tekniken udvikler sig ustandseligt. Og det samme gælder Handelsmetoder.

Compagniet er altid blevet drevet forretningsmæssigt og har konkurreret paa sine Produkters Kvalitet, sin Salgsorganisation, sin smidige Service og sin Forstaaelse af Forbrugernes aktuelle Krav.

Virksomheden blev startet paa den danske Ingeniør Fr. Casses Pasteuriserings-System, som bestod i en delvis Frysning af Mælken umiddelbart efter Varmebehandlingen. Derved stand-sedes Bakterieu udviklingen, og Mælken kunde kvalitetsmæssigt konkurrere med raa Mælk. Man hentede Mælken fra Fyen, hvor den var billigst, fra egne Mejerier ved Marslev og Ullerslev ved Odense. Morgenmælken var i København om Aftenen og kunde distribueres næste Morgen. Iøvrigt optog man Københavns Mælkeforsynings grundlæggende Program, men gik dog et Skridt videre end Foregangsmanden Gunni Busck med Tuberkulose-Kontrollen, idet Børnemælken ikke alene var fra rene Kreaturer, men fra helt rene *Besætninger*, saaledes at der paa Børnemælksgaardene ikke fandtes et eneste Dyr, som ikke havde bestaaet Prøven.

Lige fra Starten stod Compagniet i Samarbejde med Professor Leopold Meyer, og Lektor, Læge, senere Professor A. W. Mørkeberg var fra første Begyndelse og til sin Død knyttet til Virksomheden, hvor han Dag for Dag med vaagen Kritik ledede Kontrollen med den indgaaede Mælk.

Som en Kontrol paa Værdien af Casses System sendte man en Spand Mælk til Pasteur Institutet i Paris; den var frisk ved Ankomsten.

Virksomheden udviklede sig hurtigt. Ved Starten omsatte DMC 10.000 kg Mælk om Dagen, der blev kørt til Forhand-

lerne af 10 Kuske. 1901 var Tallet 60.000 kg, og man beskæftigede ialt 400 Mand og havde 100 Heste i Staldene. Men allerede da var Driften helt lagt om. Mælken fra Fyen slog ikke til mere, man købte den paa en Række Herregaarde og store Gaarde rundt om paa Sjælland, bl. a. Rosenfeldt ved Vordingborg, og var gaaet over til ogsaa at sælge Mælken direkte til Husmødrene. Dette skete først i Samarbejde med det nystiftede »Enigheden«, senere overtog man Mejeriet »Pasteur«, som ogsaa havde specialiseret sig i Flaskemælk, opgav de oprindelige Bygninger paa Hjørnet af Henrik Steffensvej og Grundtvigsvej og lod efter Tegninger af Konstruktør L. C. Nielsen, Centrifugens Opfinder, bygge et efter Tidens Forhold teknisk fuldkomment Mejeri paa sin Grund ved Solbjergvej, lige overfor Kjøbenhavns Mælkeforsyning.

Grosserer Gunni Busck saa allerede dengang, lige efter Aarhundredskiftet, en alvorlig Konkurrent i DMC, og ikke uden Grund. Der var Krigsstemning tværs over Vejen, som skilte de to Virksomheder (den fungerer nu som Compagniets Indkørsel) og fra ingen af Siderne gjorde man noget Forsøg paa at skjule sine sande Følelser under Venskabs Maske, hvilket jo nu, i vor mere afslebne Tid er god Tone mellem Konkurrenter. Busck forstod ikke DMC's klart forretningsmæssige Indstilling og kunde slet ikke indse, at der paa den Basis kunde skabes noget af Værdi. Den nye Teknik, som blev gennemprøvet i det unge Mejeri paa den anden Side af Vejen, og den Ubarmhertighed, hvormed Compagniet kasserede gamle Metoder, naar nye viste sig mere formaalstjenlige, hygiejnisk eller driftsøkonomisk, forstod han ikke et Muk af. I Virkeligheden blev den nye Mejeri-

teknik prøvekørt hos DMC i disse Aar, til Gavn ogsaa for andre Mejerier, som lærte af de Erfaringer, man gjorde her. Endnu mindre forstod man ovre i Kjøbenhavns Mælkeforsyning, at DMC ikke havde noget fast Standpunkt i en Række Spørgsmaal: Raa Mælk eller pasteuriseret Mælk — Flaskemælk eller Spandemælk, men arbejdede aktuelt efter de Linier, som skiftende Lovbestemmelser, Produktionsmetoder, Rentabilitetshensyn og Publikums Krav anviste.

Saa lidt som Busck kunde følge med, naar DMC gik i Samarbejde med Arbejderne en Periode — »Enighedens« første Tid — overtog andre Virksomheder og derigennem udvidede sin Aktionsradius og vandt nye Kunder: en Detailforretning i Store Kongensgade, Mejeriet »Pasteur«, »De fire Herregaardes Mejeri« (med Detailudsalg i København fra fire Storgaarde i Oplandet: Benzonsdal, Benzonseje, Edelgave og Gjeddesdal, som havde Fællesmejeri i Taastrup) — og saa fremdeles. Nu forstaar man, hvorledes der herigennem blev opbygget en Concern af mange og forskelligartede Virksomheder indenfor samme Branche, saaledes at selve DMC efterhaanden blev et Holding Company, der havde Overledelsen, Kontrollen og Ansvar, og Muligheden for at skabe en Organisation, som stod stærkt produktionsmæssigt og salgsmæssigt.

1916 gav Gunni Busck op og solgte sine Aktier til Det Danske Mælke-Compagni, som derved fik en endnu bredere Basis for sit Arbejde. Kjøbenhavns Mælkeforsynings Navn blev bevaret og Virksomheden videreført, koordineret med den øvrige Produktion og Distribution under Compagniet.



Bortset fra den tekniske Udvikling indenfor Mejerivirksomheden, som Aar for Aar, og med stadig finere Resultater har stræbt efter at skabe ensartede og holdbare, sunde Varer, er Tiden lige fra Aarhundredskiftet og til anden Verdenskrigs Udbrud præget af skrap Konkurrence mellem de større og mindre Mejerier, som forsynede København.

Der var — foruden de tre »Store« — Det Danske Mælke-Compagni« (efter 1916 sammensluttet med »Kjøbenhavns Mælkeforsyning«), »Trifolium« og »Enigheden« henved 75 mindre en gros Mejerier, hvoraf de 34 fra 1914 var Medlemmer af den 1911 oprettede Forening »Københavns engros Mejerier«. Det gjaldt for dem alle at holde Udgifterne nede og sætte Indtæg-

terne op. Det var ikke nemt, og ufarlig for Publikum var denne Konkurrence ikke. Børnemælkskøerne var ganske vist siden 1904 under lovfæstet Dyrlægekontrol, men de almindelige »Sødmælkskøer« var indtil 1919 uden obligatorisk Kontrol, hvilket gav de ikke alt for samvittighedsfulde en Margin, og jo flere Grossister der var indenfor Branchen, jo flere Mejerier eller Gaarde Mælken kom fra, des vanskeligere blev det ret naturligt at hævde Sundhedsvedtægtens Bestemmelser. Yderligere kompliceret blev det derved, at hver Gang der var lav Smørpris og lav Skummetmælkspris, saa Landbrugerne og Landmejerierne deres Fordel ved at sende Mælk direkte til Forbrugerne i København, og en saadan periodisk Tilførsel lod sig særlig vanskeligt kontrollere.

Karakteristisk for denne skrappe Konkurrence er det, at nogle mindre Mejerier 1912 overvejede at importere Mælk fra Sverige. Der kunde den købes for 21¹/₂ Øre pr. Kande (2 Liter), medens man i Danmark ikke kunde faa den billigere end 23¹/₂ Øre.

Der var mange Hensyn at tage for den, der gjorde Forretning med Mælk. En Overgang krævede visse Husmødre, at den raa Mælk ikke alene var frisk, men ogsaa nymalket — den skulde være lunken endnu, ellers troede de ikke paa den. Visse Forretninger fandt paa at lange Jungerne ind ad Bagdøren i Mælkeudsalgene, stille dem lidt over Gassen og lunke dem — saa var selv et Par Dage gammel Mælk jo »nymalket«. Det gik sommetider godt, men naar man ikke passede paa, samlede Mælken hurtigt Skind under Opvarmningen og saa gik det ikke godt.

1913 forbød Frederiksberg Kommune Udmaal af Mælk fra Vogn. Saa maatte Kjøbenhavns Mælkeforsyning fjerne de blanke Haner, som sad hver bag sin Lem i de maleriske, røde Vogne, og bygge Køretøjerne om til Flasketransport, og alle de mange Mejerier og Mælkeforsyninger i og udenom Hovedstaden indstille sig paa Flaskesalg over det hele. Det skabte et Problem. Hvert Mejeri havde sine Flasker, af forskellig Form og med forskelligt Lukke, nogle med Patentprop og Gummiring, andre med Papskiver. Husmødrene gad ikke sortere, for dem var en Flaske en Flaske, de afleverede, hvor det passede dem, og det førte til, at de forskellige Mejerier, i hvert Fald rent teknisk, stjal Flaskerne fra hverandre. Det krævede lange og besværlige Forhandlinger at faa indført Fællesflasken, som jo var nødvendig, dels af Hensyn til Tappemaskinerne, dels fordi det blev nødvendigt at indføre ensartede Kapsler.

Men Mejerierne havde mere Vrøvl med hinanden i den stadig hidsigere Konkurrence — og med de talløse mindre Mælkeleverandører, som arbejdede for egen Regning og tog Kunder, hvor de kunde faa dem — end med Myndighederne og Publikum. Da der umiddelbart efter første Verdenskrig gik Skred i Automobiltransportens Udvikling, kunde Banerne i stor Udstrækning undværes til Mælketransport — i hvert Fald for de mindre Mejeriers Vedkommende — og Landmejerier, som før laa for langt fra København til, at det kunde betale sig for dem at bringe Mælken ind, kom nu farende med deres Lastbiler og konkurrerede med de københavnske Firmaer.

Utalte *outsiders* tog deres Chance i Mælkehandlen, købte smaa Partier ude paa Landet og kørte dem til Byen, hvor de

solgte en detail i skrap og ikke alt for fintfølede Konkurrence med de regulære Mælkeforsyninger. Man kom ogsaa ud for *dumping*. Kaffeforretninger og lignende Butiker, som slet ikke var indstillede paa et betryggende Mælkesalg, tog denne Vare op som en Reklameartikel og solgte til Underpris for at faa de andre Varer til at glide i nye Kunder.

Saa man kan uden Overdrivelse sige, at der lige op til 1940 var en vis Forvirring i Mælkesalget.

Priserne svingede iøvrigt ustandseligt, dels efter Smørprisen, dels paa Grund af Konkurrencen, hvilket ikke gjorde det nemmere. Særlig indviklet var det i de halvandet Aar umiddelbart efter første Verdenskrig, da Prisreguleringskommissionen blandede sig i det og bestemte, at Mælken skulde betales til Producenter efter Fedtindhold — for at »overtale« Mejerierne ude omkring til at sende god Mælk til København og ikke bruge den til Fremstilling af Smør til Eksport. Men samtidig indførte man en Standardmælk med lav Fedtprocent — for at holde Prisen paa Konsummælk nede. Mejerierne skulde med andre Ord tage Mælken hjem og betale den efter Fedtprocent, hvorpaa Fedtprocenten skulde sættes ned og mager Mælk udleveres. Mange mindre Mejerier kunde ikke naa det. Husmødrene stod og trippede for at faa den friske Mælk, saa man maatte udlevere den uden at have nedsat Fedtindholdet. Det var dyrt, men Standardmælken havde kun en kort Levetid dengang. Maj 1920 littede Fragtmarkedet, Kornpriserne faldt, Køerne kunde fodres billigt, og der kom igen alt for rigelige Mængder Mælk til København uden Statsindgreb, og til stadig dalende Priser.

Problemet: *Raa Mælk* eller *Pasteuriseret Mælk* satte ogsaa

Kulør paa Mælkehandlen. Man kan vist i store Træk karakterisere Forbrugernes Holdning saaledes, at alle helst vilde have raa Mælk, men mange turde ikke tage den af Frygt for Infektionsfaren, hvorfor man tog den pasteuriserede. Men i 1920'erne opnaaede Trifolium som det første Stormejeri at staa med helt rene Besætninger og startede en Kampagne for den raa Mælk. DMC og Enigheden fulgte efter, DMC med sin storstilede Annoncekampagne »A-Mennesket«, som satte Salget af raa Mælk fantastisk op. Enigheden indførte som det første Mejeri Italieneren Dr. Stassanos Varmebehandlingsmetode, Stassaniseringen, som Myndighederne i Maj 1930 gav Tilladelse til at anvende. Nogle Aar efter optog ogsaa DMC Metoden og sælger nu sin meste Mælk stassaniseret. Metoden har store Fortrin frem for den almindelige Pasteurisering. Den gaar kort forklaret ud paa at opvarme Mælken i et lukket Rørsystem, hvori den fordeles i meget tynde Lag — c. 1 mm — og Opvarmningen varer kun 15 Sekunder. Ved denne Behandling bevares Mælkens naturlige Indhold af Kulsyre, Kalksalte og Fosfater uforandrede, det lukkede Rørsystem forhindrer Fordampning, Mælkens naturlige Lugt og Smag bevares. Vitaminerne overlever Behandlingen, medens 99,4—99,7 % af Mælkens vante Bakteriefloora afgaar ved Døden. De farligste: Coli, Kalvekastnings- og Tuberkelbakterier dræbes.

Stassaniseringemetoden anvendes nu paa alle større Mejerier. Statens Forsøgsmejeri ved Hillerød har foretaget Forsøg med Henstilling af tre Slags Mælk i sterile, lukkede Kolber i almindelig Stuetemperatur (16—20 Gr. Celsius):

	Raa Mælk	Stassaniseret	Pasteuriseret
efter 1 Døgn	Sur	frisk	frisk
» 2 »	Sammenløben	frisk	vammel, kogt
» 3 »	Ostet	lidt Afsmag	fordærvet

Men den raa Mælk var opreklameret med saa straalende et Resultat, at denne fortrinlige Varmebehandling i det første Ti-aar ikke havde store Chancer for at gøre sig gældende. Omkring 1940 solgtes 70 Procent af al Mælk *raa* i København. Først de sidste Aars Paabud om Varmebehandling af al Konsummælk (undtagen Børnemælken og de forsvindende smaa Partier, der sælges ved Stalddøren direkte til Forbruger) gjorde det muligt fuldt at udnytte Dr. Stassanos Opfindelse.



Det har ikke altid været Vorherres bedste Børn, der solgte Mælk til Københavnerne, og de spredte Træk, som her er samlede til en kortfattet Oversigt over Tilstandene op til Krigens Udbrud 1939, danner for saa vidt Baggrunden for den stor-københavnske Mælkeordning, som 1941 blev indført paa Indstilling af Handelsministeriets Mælkekommission. Denne Ordning er, skønt mange fejlagtigt tror det, ikke affødt af Krigsforholdene. Kommissionen blev nedsat 17. Juni 1939, da der, i hvert Fald officielt, endnu var Fred i Verden, og dens Opgave var at fremsætte Forslag til en Nyordning, hvorved Byernes Befolkning kunde faa billigere og sundere Mælk og derved stimuleres til at drikke mere Mælk.



I 1916 overtog Det Danske Mælke-Compagni Grosserer Gunni Buscks Virksomheder paa Nylandsvej, Kjøbenhavns Mælkeforsyning og Solbjerg Mejeri. Nogle Aar senere eksproprierede Statsbanerne en Del af Terrænet, med nogle af Mælkeforsyningens gamle Bygninger, ved Udvidelse af Frederiksberg Station, og DMC opførte den nye Mejeribygning, som blev taget i Brug 1925. Den daglige Omsætning, som 1895 var 10.000 kg steg nu til 130.000 kg.

DMC havde overtaget alle Mælkeforsyningens Kontrakter med de store Godser paa Sjælland og Falster, der var Leverandører, og sørgede for at udbygge sin Kapacitet ved Forpagtning af Vigen Mejeri ved Roskilde Fjord, samt Hørsholm Mælkekompagni, der først forpagtedes, siden blev købt; i de seneste Aar erhvervedes Mejeriet Bøgely ved Lellinge. Disse tre Mejerier arbejder selvstændigt, hver med sine Opgaver og sin Produktionsform — Bøgely er saaledes et decideret Ostemejeri — men

de kan i Perioder, hvor Efterspørgslen stiger i København, sende en Del af deres Mælk til DMC. Man fortsatte iøvrigt efter de vante Linier med Salg baade en gros og direkte til Forbrugerne. Det er nu organiseret saaledes, at Engros-Afdelingen kører med de hvide Vogne, medens Detailsalget foregaar fra de røde.

Det nye Mejeri, som bevarede Kjøbenhavns Mælkeforsynings Navn — og de bedste af Mælkeforsynings Traditioner — fremstillede i de følgende Aar en lang Række Produkter, som var hidtil ukendte for Københavnerne og gav dem Smag for noget nyt. Nogle af dem er forsvundne igen under Krigtidens Forenkling af Produktionen, men der er mange Muligheder i Mælk, og Fremtiden vil vel vide at udnytte dem.

Der var f. Eks. *Ismælken*. Den stammede fra tuberkulosefri Køer, som regelmæssigt blev friskt undersøgte. Hver Ko blev rengjort før Malkningen og ført ind i et Separatkabinet, rent som et Laboratorium. Efter Malkningen af hver Ko blev Mælken meget stærkt afkølet og opbevaret separat til Forsendelsen. Ismælken var et Eksperiment, og det mislykkedes. Køerne følte sig saa flove og generte i deres Separatkabinetter, at de brølte, slog med Halen og ofte væltede Spanden. Forsøgene blev hurtigt indstillet.

Børnemælken stammede ogsaa fra tuberkulosefri Køer og blev ligesom Ismælken solgt raa. Man havde i det nye Mejeris første Aar Børnemælk fra henved 2000 Køer.

Jerseymælken — fra de smaa, kønne Køer, der blev saa populære for deres fede Mælk, da Etatsraad Jørgen Larsen begyndte at opdrætte dem systematisk paa Gaardbogaard — kom lige-

ledes fra tuberkulinprøvede Besætninger og blev solgt raa; nu stassaniseres den. Det er den fedeste Mælk af de almindeligt udbredte Racer med sine 5 % Fedt, og naar Jerseykoen ikke kan fortrænge den røde Sjællænder og den sortbrogede Jyde, skyldes det dels, at den er mindre værd som Slagtekvæg, dels at Andelsmejerierne nok betaler Mælken efter Fedtindhold, men giver Overskud efter leveret Mælkemængde, saa Jerseykoen er kun lønnende for de Landbrug, der kan specialisere sig i udsøgte Eksemplarer; og endelig ikke mindst at de fleste Landmænd anser Jerseykoen for at være for sart for vort Klima.

Den almindelige *Sødmælk* solgtes billigere; den var pasteuriseret, medens den almindelige raa Mælk forhandlede under Navnet *Solbjergmælk*.

Endvidere forhandlede Skummetmælk, Kærnemælk, Piskefløde, Kaffefløde, Eksportfløde, der var homogeniseret og steriliseret, samt Fløde III, som ogsaa kunde være homogeniseret og væsentlig solgtes til Restaurationer.

Til sidst kan nævnes de meget yndede Surmælksprodukter *Ymer*, *Yoghurt* og *Kefirmælk*. Af disse tre er kun Kefirmælk udgaaet af Produktionen. Ymer, der nu har det største og stadig stigende Salg, er homogeniseret Tykmælk paa Flaske, medens Yoghurt fremstilles ved Tilsætning af en speciel Bakteriekultur — og jo snart en Menneskealder har været en yderst populær Sundhedsspise, som man tilmed forlener med livsforlængende Egenskaber. Yoghurten fik omkring 1915 et Vers i Aarets Sommerrevy, hvilket tør siges at være et ganske godt Barometer for en Berømmelse, der tilmed har holdt sig.

Flødeis, i Form af Solbjerg Ispinde og Desserter, fremstilles

nu af det i 1942 oprettede Aktieselskab DADEKO, der har til Huse paa DMC's Grund. Før 1941 gjorde DMC store Forretninger med sine store Kølebiler, der bragte Varerne rundt.

Ideen i det nye Mejeris Teknik var — og er — at Mælken undervejs saa vidt muligt ikke pumpes, hvorved dens Fløde-afsætningsevne delvis vilde ødelægges, men bevæger sig gennem hele Systemet ved Tyngdekraften alene. Derfor føres de fyldte Mælkepande straks ved Ankomsten ved en Transportør («Paternosterværk») direkte op paa Trediesalen til Indvejning. Der er fem Vægte, og hver Vægt har sit specielle Sæt Apparater til Viderebehandlingen. Hvert Sæt er adskilt fra de andre.

De fem Systemer er for:

Mælk, der skal højpasteuriseres ved 80—85 Gr. (Spandemælk) eller skummes (Skummetmælk).

Mælk, der skal stassaniseres ved 74—75 Gr.

Børnemælk.

Fløde.

Mælk, der skal syrnes og kærnes, hvorved udvindes Smør og Kærnemælk.

Herudover findes særlige Produktionsafdelinger for Specialprodukterne.

Ifølge gældende Sundhedsvedtægt for Storkøbenhavn skal al Mælk og Fløde — bortset fra Børnemælk — sælges i varmebehandlet Tilstand.

Samtidig med at Mælken fordeles ved de fem Vægte underkastes den Smags- og Lugtprøve, og af hver enkelt Leverandørs Mælk udtages en Prøve, som i DMC's Laboratorium undersøges

for Fedtindhold og underkastes Gærreduktaseprøven, hvorved man skønner over Arten og Omfanget af Mælkens Bakterief flora. Denne Prøve i Forbindelse med Bestemmelsen af Fedtindholdet danner Grundlaget for Afregningen med Leverandøren.

Efter Indvejningen passerer Mælken Rensecentrifuger eller Vatfiltre, der tilbageholder fysiske Forureninger, hvorefter Varmebehandlingen finder Sted, og desuden foretages den Standardisering af Mælkens Fedtindhold, som nu under Krigen er paabudt af Myndighederne og hvorfra kun Børnemælk og Jersey-mælk er undtaget.

Al Mælk, der skal sælges som Spandemælk, og al Fløde pasteuriseres ved 80—85 Gr. (Højpasteurisering), medens Flødemælken (Sødmælk og Jersey-mælk) stassaniseres.

Efter endt Varmebehandling nedkøles Mælken — stadig i lukket System — først med almindeligt koldt Vand, derefter med Saltvand paa minus 10 Gr., indtil Mælken holder en Temperatur paa plus 2—3 Gr. og videresendes til Opsamlingskar i Etagen nedenunder. Disse Kar er godt isolerede mod Temperaturstigninger og desuden forsynede med et Røreværk af Kølelegemer, der holder Mælken i Bevægelse samtidig med, at det køler.

Mælk og Fløde, som skal anvendes ved Produktion af Smør og Kærnemælk, højpasteuriseres, køles og ledes til Syrningskarrene, hvor der tilsættes Renkulturer af Mælkesyrebakterier, som faar Lov til at virke, indtil Blandingen er moden til Kærning. DMC kærner ikke Smør for Smørrets Skyld, men for at producere en Kærnemælk af høj Kvalitet.

Eksportfløden er snart en gammelkendt Vare, men som den fremstilles nu, under betryggende Former, højst forskellig fra det »Kridtvand«, som i Begyndelsen blev produceret uden al Kontrol og tappet paa gamle Øflasker. Den har især Betydning for de smaa Husholdninger, hvis Flødeforbrug er ringe og — ved sin Holdbarhed — som »Beredskabsfløde«. Den fremstilles af godt 9 % Fløde, som opvarmes til 60—70 Gr. og homogeniseres ved 200 Atmosfæres Tryk. Ved denne Proces presses Fløden gennem meget fine Aabninger i en belastet Ventil, hvorved Fedtkuglerne findeles saaledes, at de ikke siden samler sig i Flødelag i Flaskerne. Eksportfløden tappes paa Flasker og tilproppes og steriliseres i lukkede Beholdere ved længere Tids Opvarmning til 110—115 Gr., hvorved alle Bakterier dræbes og langvarig Holdbarhed opnaas.

Homogeniseret Fløde (Fløde III) gennemgaar samme Proces, men steriliseres ikke.

Samtidig med at Mælken paa denne Maade fordeles til Behandling i forskellige Lokaler, foregaar den for al forsvarlig Mejeridrift livsvigtige Rengøring af Spande og Flasker.

Spandene, som tømte skal retur til Leverandørerne, renses i Maskiner med Sodalud paa 85 Gr., skylles og tørres med varm Luft. Hver enkelt Spand synes efter Rensningen, inden Laaget sættes paa. Det er meget vigtigt, at Spanden er tør, eftersom Mikroberne kræver Fugt for at kunne eksistere.

De tomme Mælkeflasker, som Vognene bringer hjem, sorteres og føres paa Transportbaand til fire Flaskeskyllemaskiner, der renser dem udvendigt og indvendigt med varm Natronlud, samt efterskyller dem med rent Vand. Flaskerne gennemgaar ialt 21

Behandlinger, blandt andet en Skylning med Klorvand for at gøre dem saa godt som sterile. Fra Maskinerne føres de paa et nyt Transportbaand til *Lyskontrollen*, hvor betroede Kvinder, hvis Synsevne jævnlig lægeundersøges, ved Gennemlysning af hver enkelt Flaske undersøger, om den er fuldkommen ren, og fjerner dem, som ikke bestaar Prøven.

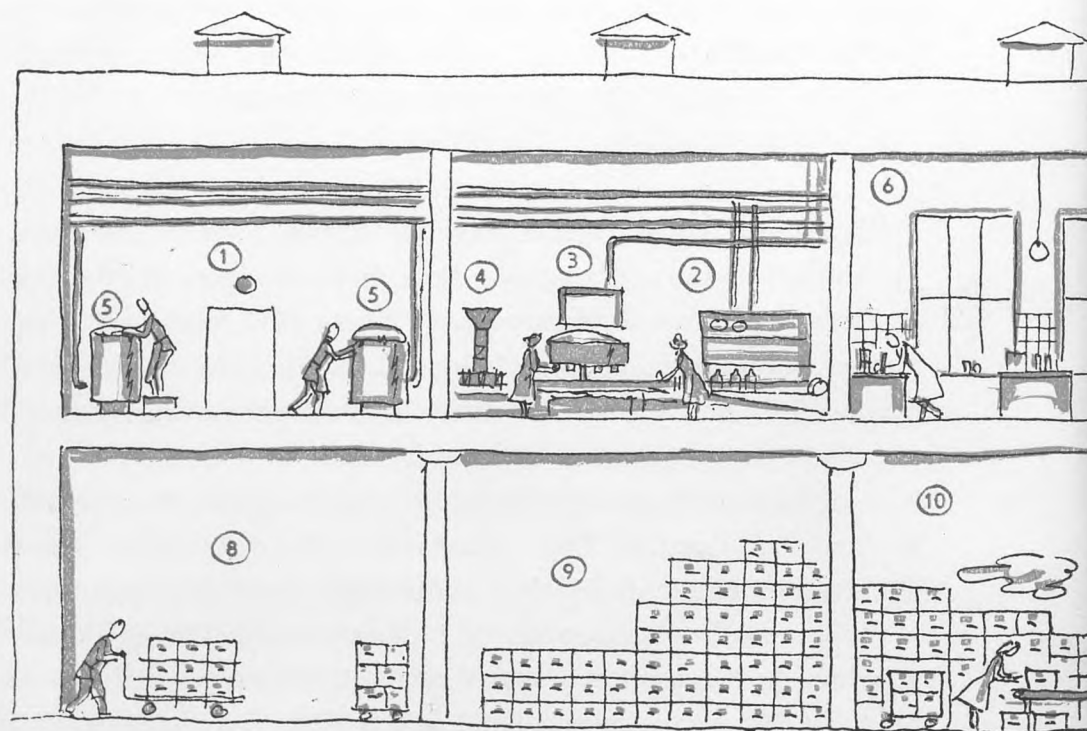
De rene Flasker gaar nu til fire Tappemaskiner, hvor de uden at komme i Berøring med Menneskehaand fyldes og tilkapsles, hvorpaa de anbringes i rene Mælkekasser, der fører dem til Kølerummet. Her staar de, indtil de i den tidlige Morgen udleveres til Distribuering.



Sjælen i al denne Teknik er Laboratoriet, hvor Professor A. W. Mørkebergs grundlæggende Arbejde føres videre af et videnskabeligt uddannet Personale. Ved Nytaar 1945 toges nye, rummelige Laboratorielokaler i Brug, udrustede med alle de moderne Hjælpemidler, som effektive Undersøgelser kræver. Foruden den daglige Kontrol af hver Leverandørs Mælk (Fedtindhold og Bakterieindhold) følges Mælk og Fløde bogstaveligt talt af Analyser Trin for Trin gennem hele Produktionen. Ogsaa de rensede Spande og Flasker kontrolleres inden Udleveringen.

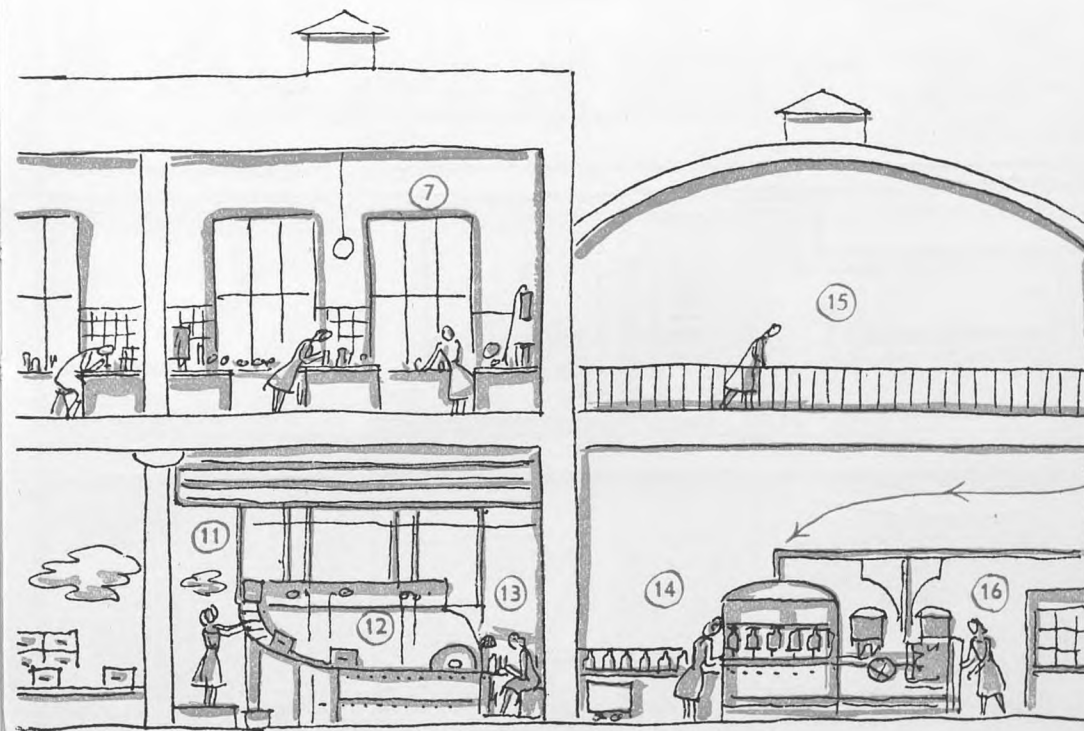
Endelig beskæftiger en særlig Laboratorieafdeling sig i Samarbejde med Landbohøjskolen med at bekæmpe Kalvekastning og Streptokokyverbetændelse blandt Kreaturbesættningerne, et Arbejde, som i disse Aar tages op Landet over i alle fremskridtsvenlige Mejerikredse.

1. Eksportflødeafdeling
2. Skyllmaskine for Flasker
3. Tappemaskine
4. Proppemaskine
5. Autoclaver
6. Bakteriologisk Laboratorium
7. Kemisk Laboratorium
8. Returafdeling for tom Mælkeemballage

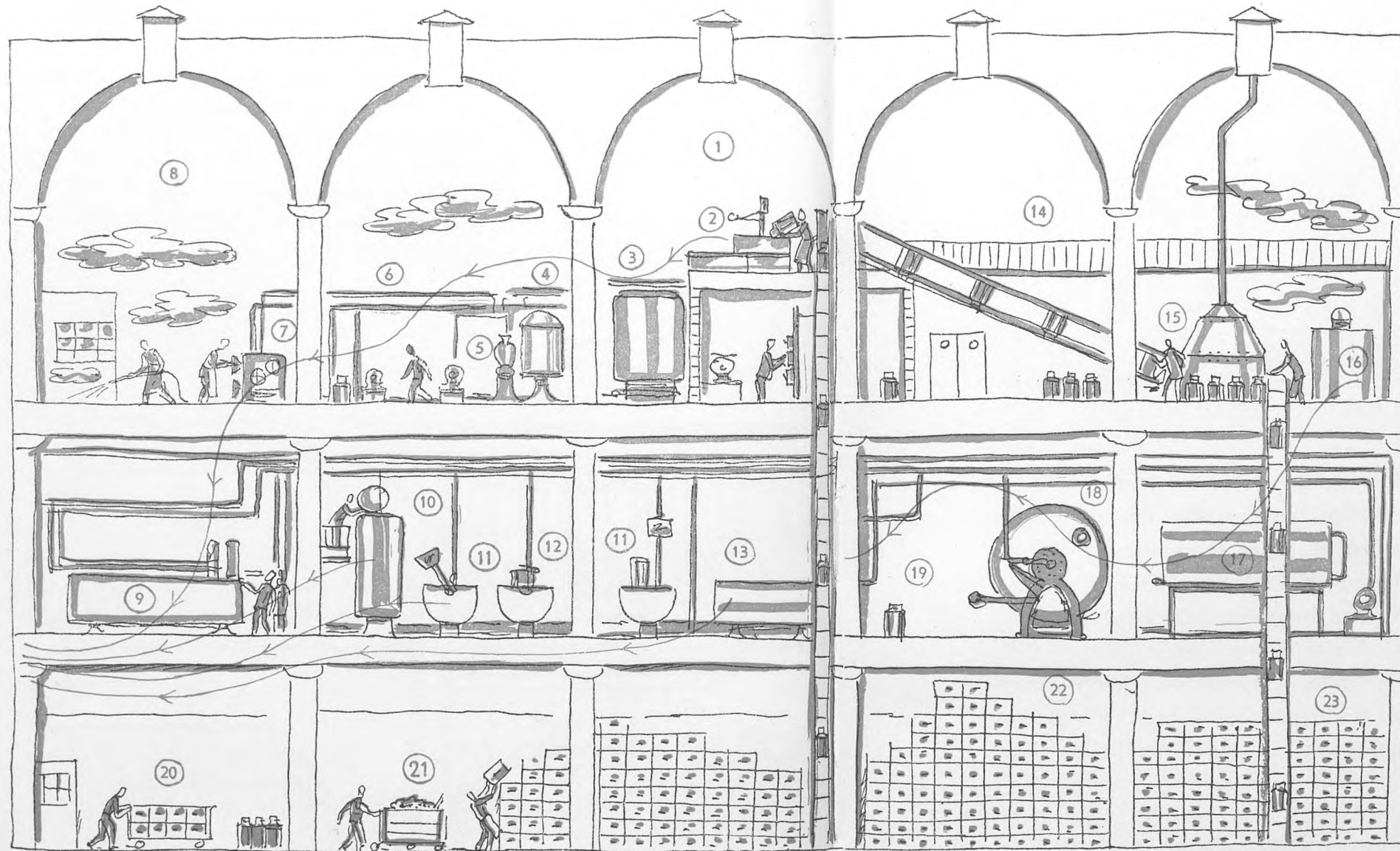


Den ny Mejeribygning paa Nyelandsvej

9. Stabler af Mælkekasser med tomme Flasker
10. Flasker føres til Skyllmaskiner
11. Indlægning af Flasker og Kasser i Skyllmaskiner
12. Skyllmaskiner for Mælkeflasker
13. Gennemlysning af rensede Flasker
14. Tappemaskiner
15. Lokale for Aftapning af Flaskemælk
16. Kapselmaskiner



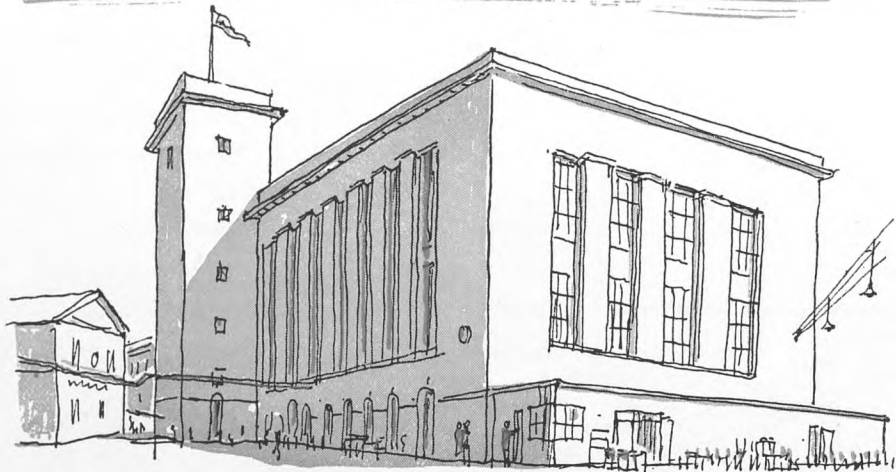
østre Fløj



1. Indvejningslokale
2. Indvejningsvægte og -Kar
3. Standardiseringsstanke
4. Pasteuriseringsanlæg til Fløde
5. Centrifuger
6. Mælkeledninger
7. Stassaniseringsapparat
8. Skummesal og Mælkebehandling
9. Lagerkar for Fløde
10. Mælketanke
11. Lagerkar for Mælk
12. Ymer-Kar
13. Kærnemælkskar
14. Bassiner til Piskefløde
15. Mekanisk Spandevasker
16. Syrekoger
17. Kar til Flødesyrning
18. Smørkærner
19. Køler for Kærnemælk
20. Kasser med fyldte Mælkekasser
21. Krystalis til Køling af Flaskemælk
22. Opstabilede Mælkekasser i Kølerum
23. Udlevering af Færdigvarer

Den ny Mejeribygning paa Nylandsvej

vestre Fløj



Andersen

Den store, høje Mejeribygning med det firkantede Taarn ligger som en Domkirke i en Landsby. Og Landsbyen er en broget Blanding af ældre Bygninger og Skure, opførte gennem Aarene siden 1885, da Københavns Mælkeforsyning byggede sit første rigtige, dengang sensationelt moderne Mejeri. Det er meget malerisk altsammen. Gamle, falmede Gulstens Façader, toppede Brosten, lave Bygninger i den Stil, som Henrik Cavling kaldte »Indianerstilen« — med røde Baand indmurede i gult Murværk, stærkt mindende om Krigsmaling — og for at fuldkommengøre Billedet af stor og malerisk Forvirring denne Tids enorme Dynger af Tørv, stablede op i intermistiske Skure eller som brune Bjerger under aaben Himmel.

Men gaar man indenfor, ser man til sin Forbløffelse, at der er fint Maskineri bag de triste Mure. Her er Kraftanlæg og Fry-

seværk, Iscremefabrik, Beslagsmedje, Blikkenslagerværksted, Vaskeri, Karetmagerværksted, Motorværksted, Malersal, Snedkeri, Smørpakkeri og Smørkølehus og meget andet — og i den lave Længe, der mest ligner en Station paa sydfynske Jernbaner, er moderne Administrationskontorer med alt det Inventar, som kun kan nævnes ved en endeløs Opremsning af Fremmedord.

Skal man sammenfatte sit Indtryk af Virksomheden i et enkelt, troskyldigt og letfatteligt Billede, maa man ud paa Landet, langt ud, helt til Vendsyssel. Der bor en Bondemand. Han har tre Hundrede Tønder Land, og er saaledes, naar man tager Hensyn til Hartkorn, omtrent stillet som en sjællandsk Landmand med en Gaard paa tres.

Han har ladet opføre fine, nye Udhuse. Hans Kostald er mønstergyldig. Den er bygget med $1\frac{1}{2}$ Stens Hulmur, og Ajlen gaar gennem lukkede, men let renselige Ledninger ud til en lukket Ajlebeholder. Lo og Lade er indrettet efter de mest moderne Principper . . .

Men Stuehuset er straatækt og saa lavt, at man kan lægge Nakken mod Tagskægget. Murene er skæve, og Stuerne er smaa. Han holder det Stuehus vedlige, naar han har Tid til det, men iøvrigt staar det, som da hans Oldefar byggede det.

Naar man spørger ham, om han ikke skal have sig et nyt Stuehus, siger han: — Det kan vente, til der bli'r Raad til det.

Han har Sans for det, som for en Landmand er og bliver det væsentlige. Hans Kreaturer bor finere og sundere end han. Og DMC's vældige Mejeribygning, som rager op midt i den gamle Landsby, er Udtryk for den samme Mentalitet og Sans for det, der for et Mejeri er og bliver det væsentlige.



Det store Skel i Mælke-Compagniets Historie blev dog sat af *Mælkeordningen*.

Begyndelsen var det af Regeringen 1937 oprettede Priskontrolraad, som skulde føre Kontrol med Kartellers og Trusters Prispolitik. Priskontrolraadets Formand, senere Økonomidirektør Koed, fik som Opgave at foranstalte en Undersøgelse af Mælkepriserne. Resultatet kom sagtens som en Skuffelse i hvert Fald for nogle: Det viste sig, at der blev ikke tjent for meget. Men Hr. Koed, som lige fra sin Studentertid var en af de faamælte og sejge, fortsatte med en kritisk Undersøgelse af Mælkehandelens Funktioner og kom til det Resultat, at det gik med alt for store Omkostninger. Hans Efterfølger i Priskontrolraadet, Raadsformand Seligman, afgav derfor Indstilling til Ministeriet om Nedsættelse af en Kommission, der bemyndige-

des til at foranstalte en dybtgaaende Undersøgelse. Pressen havde været inde paa det samme, Stemningen var god, men Sagen blev syltet . . . indtil det 1939 trak op til Arbejdskonflikt indenfor Mejeribruget. Det truede med Strejke, og Følgen vilde blive, at den dagligt malkede Mælk maatte hældes bort eller gaa i Svinene uden at komme Forbrugerne tilgode som Smør og Ost. Regeringen Stauning foreslog Rigsdagen at ophøje det under Arbejdskonflikten stillede Mæglingsforslag til Lov, men en generende saglig Forespørgsel til Statsministeren fra daværende Folketingsmand Aksel Larsen — om hvordan Regeringen havde tænkt sig at kunne skaffe Befolkningen billig Mælk, naar Arbejderne ikke maatte faa mere i Løn — førte til, at de syltede Overvejelser omsider nedkom med Handelsminister Kjærbøls *Mælkekommission*. Denne Kommission fremkom 1940 med Forslag til Rationalisering af Mælkehandelen i Byerne og offentlig Kontrol med Mælkeproduktionen.

De Danske Mejeriforeningers Fællesorganisation havde allerede tidligere givet sig i Kast med samme Problem, dog ud fra noget andre Synspunkter end Statens. Det var Mejeriforeningernes Tanke, at Omkostningerne skulde ned, men Mælkepriserne i Byen holdes oppe, og at den derved indkomne Sær-Avance skulde komme det dengang — i Trediverne — betrængte Landbrug til Gode, uden at Forbrugerne mærkede, at de hjalp med.

Politikerne ønskede imidlertid noget indført, som med øjeblikkelig Virkning kom de daarligst stillede Forbrugere til Gode, hvorfor den i Løbet af Tyverne og Trediverne forlængst afdøde Spandemælk gik igen, saaledes at Forbrugerne selv kunde afhente højpasteuriseret Mælk i Butikerne og til en sær-

lig billig Pris. Det blev ingen udpræget Succes. Forbrugerne fortrak Flaskemælken, der baade raa og stassaniseret var en bedre Vare med mere betryggende Garanti for Renlighed og Fedtindhold. Desuden havde Forbrugerne vænnet sig til at faa Mælken leveret ved Døren om Morgen. Da Arbejderne ingen havde at sende efter Mælk, blev det de mere velstillede Familier, som sendte Husassistenten afsted med Spanden og derved lukrerede ved Prisfaldet.

Men Mælkepriserne var sat paa Dagsordenen for at blive der, og ikke alene i Udvalg og Kommissioner, men i Pressen og ude i hele Befolkningen. Der var mange Steder næsten kaotiske Tilstande, især i København, hvor mere end 100 Mejerier kørte og solgte Mælk fra over 400 Detailvogne og gennem 3—4000 Butiker. Man kunde opleve at se indtil 20 forskellige Engrosforretningers Vogne rulle gennem de samme Gader for at levere Mælk til ialt 30 Butiker, og dertil kom et betydeligt Antal Detailvogne. Saa det krævede ingen Fagkundskab at konstatere det enorme Spild af Omkostninger, og Branchen fik Kritiken at høre. Ikke fordi Kritiken altid var lige vel funderet. Helt ved Siden af var Forslaget om at fastsætte en lav Maksimalpris — en ganske udemokratisk Tanke, eftersom det i Praksis havde ruineret en Mængde Butiksindehavere, Mælkekuske og Mejerier, som i den sidste Kamp for Livet var blevet drevet ud i tidligere uhørte Forsøg paa Mælkeforfalskning. Arbejderne vilde blive udsat for Løntrykkeri, og kun de økonomisk stærkeste Mejerier havde kunnet ride Stormen af — og kun ved at ofre alle deres Midler, saa der intet blev tilbage til at holde Trit med den hygiejniske og tekniske Udvikling. Rent bortset fra, at den vilde

Konkurrence maaske alligevel efter nogen Tids Forløb var begyndt forfra.

Christmas Møller var ved den Tid blevet Handelsminister, og han skar resolut og ærligt gennem Vrøvlet og fik gennemført en Lov, der gav ham Bemyndigelse til at træffe de Foranstaltninger, der maatte anses for paakrævede for at sikre Byernes Befolkning Mælk til rimelige Priser. Hans første Foranstaltning var Spandemælken. Den næste var Paabudet til Kommunalbestyrelserne om at lave en Mælkeordning, hvis de fandt det nødvendigt.

Storkøbenhavns kommunale Mælkeudvalg, som repræsenterer alle de storkøbenhavnske Kommuner med Borgmester Julius Hansen som Formand, fandt det nødvendigt. Loyalt gav man først Mejeribranchen en Chance for selv at ordne Forholdene. Men Branchen havde aldrig kunnet enes om noget, der begrænsede den enkeltes Frihed til at sætte Penge ind paa at kapre Kunder, og kunde heller ikke enes nu. Der fremkom saaledes intet Fællesforslag fra Branchen, kun spredte Udtalelser fra mindre Mejeri-Grupper. Derimod gennemførte Danske Konsummælkmejeriers Fællesrepræsentation, (D.K.F.), som Mejerierne i Byerne er Medlemmer af, i Enighed mellem alle de københavnske Medlemmer en Erstatningsordning for de Mejerier, som skulde ophøre. Denne Ordning vandt Anerkendelse fra alle Sider, ogsaa fra de offentlige Myndigheder. Den var udarbejdet under Ledelse af den kendte Politiker og Mejerimand, Gaardejer Johs. Kyed.

Mælkeudvalget maatte derfor, i det Omfang som de politisk forskelligt sammensatte Kommunalbestyrelser kunde godkende

det, føre sine egne Tanker ud i Livet. Saaledes saa Mælkeordningen Lyset, under svære Fødselsveer og med Handelsminister Halfdan Hendriksen som Jordemoder, med renskurede Hænder og opsmøgede Ærmer for at kunne overkomme Arbejdet.

Nu vil sagtens kun en ganske usaglig Kritik benægte, at Mælkeordningen har betydet store Besparelser for Forbrugerne, og det havde stillet sig endnu finere, hvis man ikke i sidste Øjeblik havde gennemført en Flødeafgift, som havde til Hensigt at overføre en Del af Besparelserne til Landmejerierne. Og en Overgang truede det hele med at gaa i Vasken, fordi Tyskerne blev bange for, at billigere Mælk vilde skabe større Forbrug, saa det gik ud over Smørekporten. Det skete ogsaa, ikke alene fordi Mælk under hele Krigen var et af de billigste Næringsmidler, men tilmed et Næringsmiddel, som ikke blev rationeret — bortset fra de korte Overgange, da der var Tilløb til Mælkemangel i Hovedstaden. Det skete, besynderligt nok, mest i Krigens første Aar. Senere gjorde Landbrugsministeriet overordentlig meget for at sikre Byens Forsyning med Mælk, dels gennem Smørekseksportudvalget, dels gennem De Danske Mejeriforeningers Fællesorganisation, og selv i Perioder, hvor der var Knaphed, fik Forbrugerne adskilligt mere Mælk end før Krigen.

De store ekstra Leverancer om Vinteren blev her som i andre Lande fremskaffet fra en Række Landmejerier, som, skønt de slet ikke var indrettede paa det, efterkom Opfordringen til at indstille deres sædvanlige Produktion og virke som Suppleringsmejerier til Hovedstaden.

I vanskelige Tider skal det for enhver Forretning livsvigtige gode Forhold til Leverandørerne staa sin Prøve, og det stod sin

Prøve — ikke alene for Mælke-Compagniet, men ogsaa for de 14 andre koncessionerede Mejerier i København. Trods Mangel paa udenlandske Foderstoffer, Malkepersonale, Rensemidler og mange andre Driftsmidler bestræbte de store Godser og de store som de smaa Gaarde, der leverer Mælk direkte til Selskabets Mejeri i København, sig for at holde en god og sund Mælkeproduktion oppe, og det samme gælder Leverandørerne til Filialmejerierne. De faste Mejeriforbindelser paa Landet, hvoraf de fleste leverer gennem »De sjællandske Mejeriers Mælkeudvalg«, ofrede paa Returprocenterne til deres Leverandører og var oftest villige til i en snæver Vending at skaffe lidt ekstra Mælk. Og det grænser til det utrolige, hvad Statsbanerne og, omend i mindre Maalestok, Privatbanerne har præsteret for at holde Mælketogene rullende trods Lokomotivmangel, trods Sabotage og uden Hensyn til tyske Soldatertog, som skulde føres igennem forud for alt andet. I Statsbanernes Transportagentur havde Trafikkontrollør A. Kristensen utallige Telefonsamtaler med Af-sendere og Modtagere for at faa hele det vældige Apparat til at glide. Takket være sin Beliggenhed ved Frederiksberg Station var Mælke-Compagniet ofte den første, som fik Besked om Uheldene, og selv i de mørkeste Nattetimer kunde man ringe til »Kristensen« — man lagde hurtigt Titlerne bort — og der var altid Hjælp, naar han ellers kunde faa Telefonerne til at virke. Ofte er han blevet hentet ind fra Gentofte i Lastbil for at kunne træde i Funktion i de tidlige Morgentimer.

Ingen gik Ram forbi i Besættelsens sidste, skrappe Aar, det fik ogsaa Arbejderne i Mælke-Compagniet at føle, hvor Varer skal ind og ud inden for samme Døgn. D.M.C. har blandt Arbej-

derne haft Ord for at være en god Arbejdsplads — men under Krigen har de maattet finde sig i at arbejde i et tosset Tempo, naar Mælketogene kom ind, ofte flere paa samme Tid, for saa bagefter at gaa og hænge, naar Varerne ikke var der til Tiden, eller Kedelpasserne ikke kunde holde Spænding paa Kedlen med de vaade Tørv. Overarbejde hørte til Dagens Uorden, Familielivet, som dog er ethvert Menneskes sande Liv, kom i anden Række og dertil kom Risiko og Uhyggen ved at færdes paa Københavns natmørke, politiforladte Gader. Kuske og Medhjælpere havde deres Hyr med Generatorbilerne, som kunde gaa i Staa efter et Par Minutters Tomgang ved 2—3 Tiden om Morgen, naar Mælken skulde ud til Kunderne — og saa sindsroligt punktere tre eller fire Gange paa Vejen til Dragør.



Mælke-Compagniet har i de senere Aar handlet baade detail og en gros, og mange har undret sig over denne blandede Handelsform, som nu ikke kan ændres uden Mælkeudvalgets Samtykke eller Ordre. Det kan heller ikke nægtes at man gennem det direkte Salg fra Detailvogn til Forbrugerne paafører Detailhandlerne Konkurrence, men den økonomiske Begrundelse op til Mælkeordningens Dage har været, at man gennem sine Detailvogne fik Kontakt med Kunder, som Detailhandlerne ikke kunde vinde for Selskabet. Arbejdspladserne, som Butikshandelen kun havde opdyrket som Kunder i Øl, køber nu store Mængder Mælk ved Detailvognene og viser som et enkelt Eksempel med al Tydelighed, at Mælkevognene har haft deres store Mission. At Forholdet til Selskabets største Kundekreds, Detailhand-

lerne, trods denne Konkurrence stadig er godt skyldes ikke mindst de Salgskuske, som danner Bindeleddet mellem Forretningen og Butiksindehaverne.

Detailhandelens Forhold fik ikke ved Mælkeordningen en saadan Udformning, at Organisationerne kunde tilslutte sig Ordningen. Men naar Mælke-Compagniet og de øvrige Mejerier baade gennem det systematiske Samarbejde med Detailhandelens Organisationer og i Forholdet til den enkelte Kunde gør, hvad overhovedet er muligt for at skabe Tilfredshed, maa man vel regne med, at Detailhandlerne inden længe gennem deres organisationsmæssige Forhandlinger med Mælkeudvalget maa kunne opnaa tilfredsstillende Vilkaar. Og de er vist efterhaanden kommet til Forstaaelse af, at Ordningen ikke var Mejeriernes Ide.

Med vor Tids stadig voksende Krav til Teknik, Hygiejne og ikke mindst Kontrol, er det vist ikke sandsynligt at Mejerierne foreløbig atter faar fuldstændigt frit Slag paa det københavnske Mælkemarked. Det er som bekendt et internationalt Fænomen, at Storbyernes Mælkeforsyning organiseres efter samfundsmæssige Retningslinier og bringes under en vis offentlig Kontrol.

Her i Landet har den offentlige Kritik, ikke mindst i Dagspressen, sat Gang i en Udvikling, som Branchen ikke selv magtede hverken at gennemføre eller stritte imod. Mælkeordningen var et alvorligere Statsindgreb i det private Erhvervsliv end noget tidligere her i Landet og har maaske haft Konsekvenser, som mange af Ideens Fædre slet ikke forudsaa. Dermed være ikke fremsat nogen Spaadom om mindre eller blidere Indgreb i Fremtiden.

Givet er det dog, at man ikke vil vende tilbage til den særlige mejerimæssige Form for fri Konkurrence, til den ene Side i Fedtprocent, til den anden i Pris, som før prægede Mælkehandelen Landet over. Det er en kendt Sag, at før 1941 var der mange Mejerier, som lavede Fløde med op til 40 % — man maatte ligefrem sidde med Flasken i Haanden i en langsomt kørende Bil for at naa hjem, inden den blev til Smør — medens andre skummede saa dybt de overhovedet turde. Tendensen gaar vel mod en stadig mere ensartet Kvalitet Landet over, og lad os haabe, at Fredsaarene, som nu er ringet ind, ogsaa vil blive prægede af et Samarbejde mellem Sundhedsautoriteterne og Mejerierne for at højne denne Standardvare.



