

Fra mælkeriskole til Kold College

Den 2. maj 2014 var det 125 år siden, at det første hold mejerister satte sig ved skolebænken på det, der dengang hed Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole, men som i dag er Kold College.

Sidst i 1800-tallet var mejeribrugget inde i en hæsblæsende udvikling. Landets første andelsmejeri var oprettet i 1882, og snart opstod ønsket om at få bedre uddannet personale på mejerierne. Derfor var det helt naturligt, at Dalum Landbrugsskole kastede sig over uddannelsen af mejerister. Jubilæumsbogen giver et historisk overblik over mejeribruggets udvikling fra andelsmejeriernes fremkomst til nutidens moderne mejeriindustri. Mejeriskolen har taget turen med hele vejen, for grundlæggerne indså hurtigt, at det krævede faglig uddannelse at klare fremtidens udfordringer.

I 1972 blev mejeriskolen adskilt fra Dalum Landbrugsskole som en selvstændig pædagogisk enhed. I 1979 gik man et skridt videre og skilte skolerne helt ad, og mejeriskolen blev nu til Dalum tekniske Skole. Siden 2008 har skolen heddet Kold College, og den tilbyder nu uddannelser inden for et vidt spektrum.



9 788770 182454

Mælken skole - Mejeriuddannelse gennem 125 år

Johnny Wøllekær

Kold
College

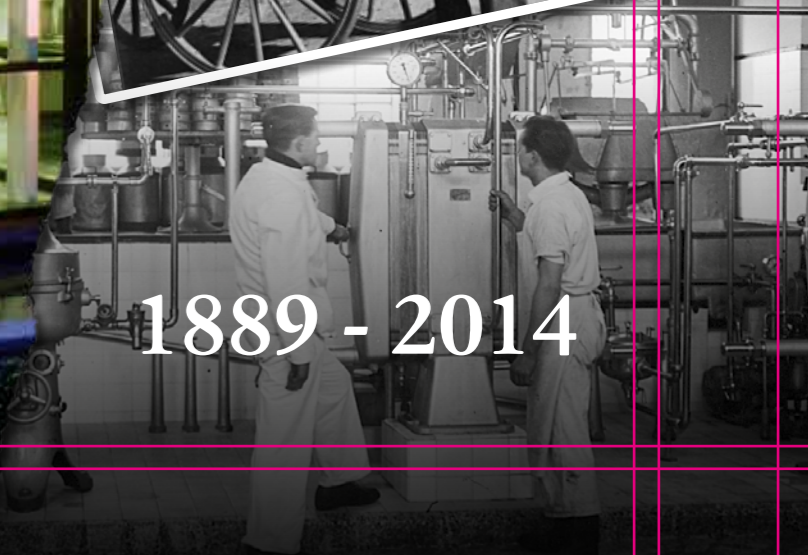
Johnny Wøllekær

Mælken skole

- Mejeriuddannelse gennem 125 år

Kold
College

1889 - 2014



Kold
College

Mælken's skole

– Mejeriuddannelse gennem 125 år

1889 - 2014

Johnny Wøllekær

Mælkens skole

– Mejeriuddannelse gennem 125 år

1889 - 2014



Mælkens skole - Mejeriuddannelse gennem 125 år

1. udgave 2014

© Kold College & Johnny Wøllekær

Gengivelser af denne bog eller dele deraf er ikke tilladt ifølge gældende dansk lov om ophavsret. Undtaget er korte uddrag til brug for anmeldelser.

ISBN:

978-87-7082-454-5

Grafisk tilrettelæggelse og sats:

www.idteam.dk

Tryk:

Indhold: 115 g Arctic Silk

Oplag 2.000 stk.

Grafisk produktion:

EF Printcenter

Kold College takker sponsorer og bidragydere, der har været medvirkende til at realisere udgivelsen af bogen:

Johannes Kyeds Fond

Dansk Oste- og Smørforening

Den Gerstenbergske Fond

Ecolab APS

Høng-Fonden

Nørager Mejeri A/S

S. Sørensen Thisted

Aabybro Mejeri

Lactosan A/S

Løgismose Mejeri A/S

Dairy Fruit A/S

Dansk Mejeriingeniør Forening

Uhrenholt A/S

Chr. Hansen A/S

Sydbank Odense

Foreningen af mejeriledere og funktionærer

Møllerens Fond

Ingeniør N.M. Knudsens Fond

Mejeribrugets Arbejdsgiverforening

Danske Mejeristers Fagforening

Fødevarerforbundet NNF

Fagligt Fælles Forbund - 3F

Indhold

Forord	7
Hen ad mælkevejen	9
Danmark som smørhul?	53
Lærlinge på skolebænken	85
Dalum skummer fløden	117
Fra Dalum til Kold	155
Alder spiller ingen rolle, medmindre man er en ost	179
Litteratur.....	190

Forord

Mejeriuddannelsen på Kold College runder i 2014 sit 125 års jubilæum og har vist sig at være et livskraftigt foretagende. Uddannelsen blev grundlagt efter et opråb i *Mælkeritidende*. Det skete i en tid, da mejeribranchen var inde i en forrygende udvikling. Syv år forinden var Danmarks og verdens første andelsmejeri oprettet i Hjedding i Vestjylland, og overalt poppede der nye mejerier op. Uddannelsesbehovet var stort. Dansk landbrug var i fuldt sving med en omstilling fra vegetabilsk til animalsk produktion, og det satte fokus på forædling af produktionen.

Den 2. maj 1889 mødte de første mejerifolk frem til mejerikursus på Dalum Landbrugsskole. De var spændte og ivrige over for opgaven og forventede store resultater i form af dygtiggørelse til førsteklasses mejeribestyrere. De blev fortroppen i en hel hær af mejerister og andre mejeriteknikere, der siden fik deres uddannelse fra Dalum Mejeriskole.

Det første kursus tog tre måneder, men siden er undervisningens indhold og længden blevet reguleret adskillige gange. Arbejdsprocesserne har gennemgået store forandringer, men eleverne lærer den dag i dag stadig det helt grundlæggende håndværk.

Med sine 125 år er skolen en af verdens ældste endnu eksisterende mejeriskoler. Gennem mange år var skolen en del af Dalum Landbrugsskole, men i løbet af 1970'erne blev mejeriskolen udskilt som en selvstændig skole, der siden 2008 har heddet Kold College og nu omfatter meget mere end undervisning i mejerifagene.

I anledningen af jubilæet besluttede bestyrelsen at lade udarbejde et jubilæumsskrift, der skulle tegne et

billede af mejeriuddannelsen og mejeribranchens udvikling gennem de 125 år.

Det er ikke første gang, at historien om mejeriskolen er samlet og udgivet, tværtimod. Sigtet med bogen har dog været lidt bredere end dens forgængere. Jubilæumsbogen forsøger at give en samlet fortælling om mejeriuddannelsens forandringer og tilpasning over tid og forsøger samtidig at tegne et billede af en branche, der hele tiden er i forvandling. Bogen er også et forsøg på at komme tæt på nogle af de personer, der har haft deres gang på skolen og betydning for dens udvikling.

Kold College vil gerne takke Odense Stadsarkiv og bogens forfatter, arkivar Johnny Wøllekær, for det gode samarbejde omkring tilblivelsen. Vi vil samtidig også gerne bringe en varm tak til de sponsorer og fonde, der økonomisk har støttet bogprojektet. På skolens vegne vil vi endelig gerne takke alle dem, der på andre måder har bidraget til bogen. Vi håber, at den lange og succesrige historie kan tjene som inspiration i de kommende år, hvor udfordringerne næppe bliver mindre. God læselyst.

Odense, den 26. marts 2014

Bestyrelsesformand
for Kold College



Thomas Johansen

Direktør
for Kold College



Hans Skjerning



Ansatte og elever på Dalum Mælkeriskole 1890 (Odense Stadsarkiv).

Hen ad mælkevejen

Mejeriuddannelse

”Takket være det almindelige oplysningsarbejde inden for landbruget, er vi nu ude over den tid, hvor det var nok, når sønnen trådte faderens fure, pløjede den så godt som han og såede sit korn og passede sine kreaturer på samme måde. Men dengang kunne man ikke med billighed forlange stort mere, derfor var det så småt med fremgangen i landbruget”.

(Johs. Petersen-Dalum, 1915)

Den dag i maj 1894, da mejerist N. Pedersen stod af toget på Hjalles Station og første gang fik øje på Dalum Landbrugsskole, vidste han instinktivt, at noget stort var i vente. For dér foran ham lå landbrugsskolen i det dejligste frodiggrønne landskab badet i eftermiddagens milde sollys. Sådan huskede mejeribestyreren fra Esbenhus i hvert fald senere sit første møde med mejeriuddannelsen på skolen.

Det var blot få år efter, at den første elev satte sig på skolebænken for at gennemgå skolens allerførste tre måneders kursus for mejerister, der begyndte

den 2. maj 1889. Den nye mejeriskole rettede sig mod mejerister, som drømte om at blive mejeribestyrere, og derfor sad eleverne bænket ved skoleborde for at dygtiggøre sig inden for deres fag. Det blev den beskedne begyndelse til det, der i dag er Kold Colleges mejeriuddannelse.

Der er løbet meget mælk fra yveret siden begyndelsen for 125 år siden. Mejeribruget er stadig en meget væsentlig faktor i dansk landbrug og i dansk eksport. Alligevel har uddannelsen og mejeribruget forandret sig på afgørende områder, og der er stor forskel på den uddannelse, eleverne får i dag, og den, eleverne fik tilbage i 1800-tallet.

På samme måde er dansk mejeribrug noget helt andet i dag end for 125 år siden. Nu om dage er Arla Foods altdominerende inden for mejeribruget i Danmark, og der findes kun få andre mejerier spredt over landet. Det lokale mejeri er for længst en saga blot.

Christen Kolds skole

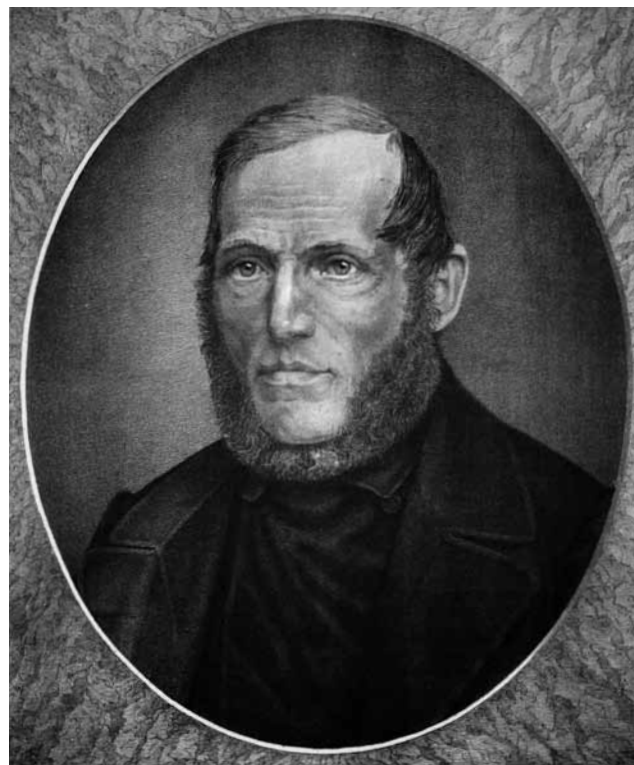
Dalum Landbrugsskole kom til verden den 5. juli 1886. Det var midt i en tid med voksende behov for mere og bedre undervisning inden for landbruget. Det gjaldt ikke mindst på Fyn, og det lå lige til højrebænet at videreføre den tradition for højskole og undervisning, som Christen Kold havde plantet i Hjallesø.

Derfor kan historien om Kold College og mejeriuddannelsen siges at begynde den dag, da skolepioneren Christen Kold i midten af 1860'erne spankulerede rundt på en bar mark ved Hjallesø og spekulerede over, om det var her, han skulle bygge sin nye højskole. Han drev allerede en højskole på Hindsholm, men pladsen var blevet for trang, og derfor ville han bygge nyt.

Christen Mikkelsen Kold var en af 1800-tallets fremmeste skolemænd, der grundlagde både friskole, seminarium og højskole. Det var på mange måder Kold, som førte Grundtvigs skoletanker ud i livet.

Efter at have åbnet en friskole og højskole på Hindsholm ville Christen Kold i 1862 rykke til Odense, også selv om han egentlig ikke brød sig om byen og byboerne. Særlingen Kold blev ofte i byerne mødt med hån og latter, når han diskuterede uddannelse og skole. Kolds nye højskole skulle ligge så centralt som muligt, men ikke så nær ved byen, at "købstadsluften generede" eleverne. Derfor valgte han Hjallesø Mark. Kold, der havde et godt blik for de fremtidige muligheder, ønskede at bygge sin nye skole i nærheden af byen og landevejen.

De 40 tønder land, som Kold fik tilbudt, var ikke



Christen Kold (1816-70) er for mange en mytisk figur i den danske skolehistorie. Af nogle set som opfinderen af den progressive skole med indlevelse i barnets og den unges egne måder at lære på - og af andre set som en religiøs idealist, som var heldig at være til stede på rette tid og sted, da samfundet var i opbrud, og gammelt og nyt stredes. Det var måske nok Grundtvig, der havde visionerne, men det var Kold, der førte dem ud i livet (Dalum-Hjallesø Lokalhistoriske Arkiv).

just tilløkkende. Det fortælles, at Kold ved synet satte sig i grøftekanten og bad Vorherre give ham styrke til at dyrke den jammerlige plet. Og det var ikke det eneste problem, højskolemanden løb ind i. Da bønderne i Hjallesø hørte rygtet om, hvad jorden

skulle bruges til, var de ikke lette at få i tale. Sagen blev dog ordnet med lidt snilde, da en gårdejer fra Aasum købte jorden og bagefter overdrog den til Christen Kold.

På Hjallesø Mark opførte han sin højskole, der pudsigt nok fik navnet Dalum Højskole, fordi Dalum var bedre kendt end Hjallesø. Derfor skønnede Kold, at det nok var bedre med Dalum Højskole. Pengene til højskolebyggeriet blev skaffet gennem kaution og frivillige bidrag fra Kolds gamle venner og gode fynboer, der drømte om en markant højskole på midten af Fyn.

Christen Kold stammede oprindelig fra Jylland – nærmere bestemt Thy - men han stod sig godt med fynboerne. På Fyn introducerede han en undervisning, der gjorde op med datidens endeløse remser efter lærebøger og i stedet brugte fortællingen som pædagogisk redskab. Han ønskede ikke, at lektien bare blev lært udenad, som man gjorde på mange andre skoler. Han ville gå fortællingens vej.

Kold var dog ikke, som folk var flest. Hver dag begyndte med en sang, men når den havde lydt, kunne Kold godt finde på at stille sig op i sit hjørne af skolestuen, lade snustobaksdåsen få den første omdrejning mellem fingrene og pludselig at sige: ”Der bliver ingen time nu, ånden er ikke over mig!”. Og så gik han.

Men Kold havde en magisk tiltrækningskraft, og gennem 1860'erne var Dalum Højskole et markant indslag i uddannelsen og oplysningen af den danske bondestand. Skolen var en succes lige fra begyndelsen. Allerede det første år meldte der sig 65 elever, og tallet steg støt. Eleverne kom fra hele landet for at blive inspireret af Christen Kolds tanker. Det fik

dog en brat afslutning, da Kold døde i 1870, blot 54 år gammel. Hans enke sad pludselig tilbage med to småpiger og som ejer af en højskole, der havde været meget tæt knyttet til personen og inspiratoren Christen Kold.

I den situation blev Kolds svoger, sønderjyden J.P. Lebæk, og hans søster hentet ind som forstanderpar, og de fik senere overdraget nøglerne til skolen og bygningerne. Svogeren havde selv virket som lærer på skolen, men han fik det ikke let, og skolen endte i en lang døds-kamp. Alle krumspring blev afprøvet.

Marie Kold Lebæk var sjælen i skolearbejdet, og hun fik omdannet stedet til en højskole for unge piger. Men det hele gik i skudder-mudder, og i 1883 var det endelig slut. Dalum Højskole drejede nøglen om, og stedet blev nu udelukkende drevet som landbrug. Når højskolen løb ind i problemer, var

Fra Mælkeriskole til Kold College

Det begyndte som Dalum Landbrugsskole, der siden også fik en mejeriskole, hvorfor den blev kaldt Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole. Men mælkeriskole blev skiftet ud med mejeriskole, der i 1972 blev adskilt fra Dalum Landbrugsskole som en selvstændig pædagogisk enhed. I 1979 blev Dalum Mejeriskole skilt helt fra landbrugsskolen og blev til Dalum tekniske Skole. I 2004 skiftede skolen navn til Dalum UddannelsesCenter. Fra 2008 har den heddet Kold College.

grunden blandt andet, at Estrups Højregering betragtede landets højskoler som ”udklækningsanstalter” for oppositionens politikere. Derfor blev statskuddene skåret ned i begyndelsen af 1880’erne, og det gjorde ondt på mange højskoler.

Landbrugsskole i Hjallesø

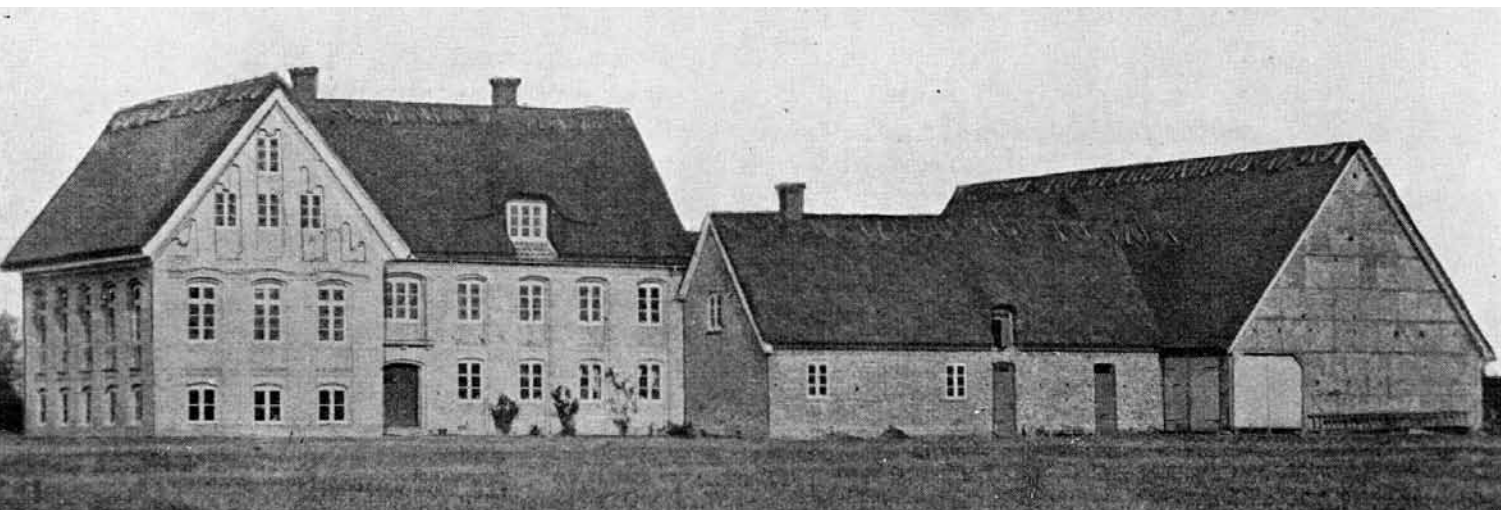
Dalum Højskole var bukket under, hvilket skar mange Venstrefolk og grundtvigianere i hjertet. Det var et politisk og ideologisk nederlag, som der måtte rettes op på, og tanken om at puste nyt liv i skolen dukkede snart op. Men det skulle dog ske i en ændret skikkelse, idet bygningerne skulle bruges til landbrugsskole i stedet for højskole.

Det faldt sikkert nogle grundtvigianere for brytet, at højskolen blev lavet til en skole, der kun

havde fokus på de faglige kundskaber. Omvendt havde en landbrugsskole sine klare fordele. Den udfyldte f.eks. et stort behov for videreuddannelse blandt mange i landbruget.

Siden anden halvdel af 1800-tallet var der skudt flere landbrugsskoler op, som udbød korte, grundlæggende og praktiske kurser på fem-ni måneder. Kurserne henvendte sig til et bredt udsnit af landbo ungdommen, og den nye Dalum Landbrugsskole, som den kom til at hedde, lagde sig i slipstrømmen af disse skoler.

Det blev om nogen valgmenighedspræst i Sdr. Nærå, Frederik Nygaard, der satte skub i tanken om at genåbne Kolds gamle højskole som landbrugsfaglig skole. Nygaard, der var en gammel bekendt og beundrer af Kold, kunne ikke holde den tanke ud,



Dalum Højskole set fra sydvest. Christen Kold oprettede højskolen i 1862, og den fungerede i en årrække. Den høje tværbygning til venstre rummede skolestue og sovesal, mens forstanderbolig og køkken var i bygningen vinkelret derpå. Avlsbygningerne ses længst til højre. Næsten alle resterne af Kolds højskole brændte i 1924 (Gengivet efter Siliam Bjerre: Dalum Landbrugsskoles jubilæumsskrift, 1936).

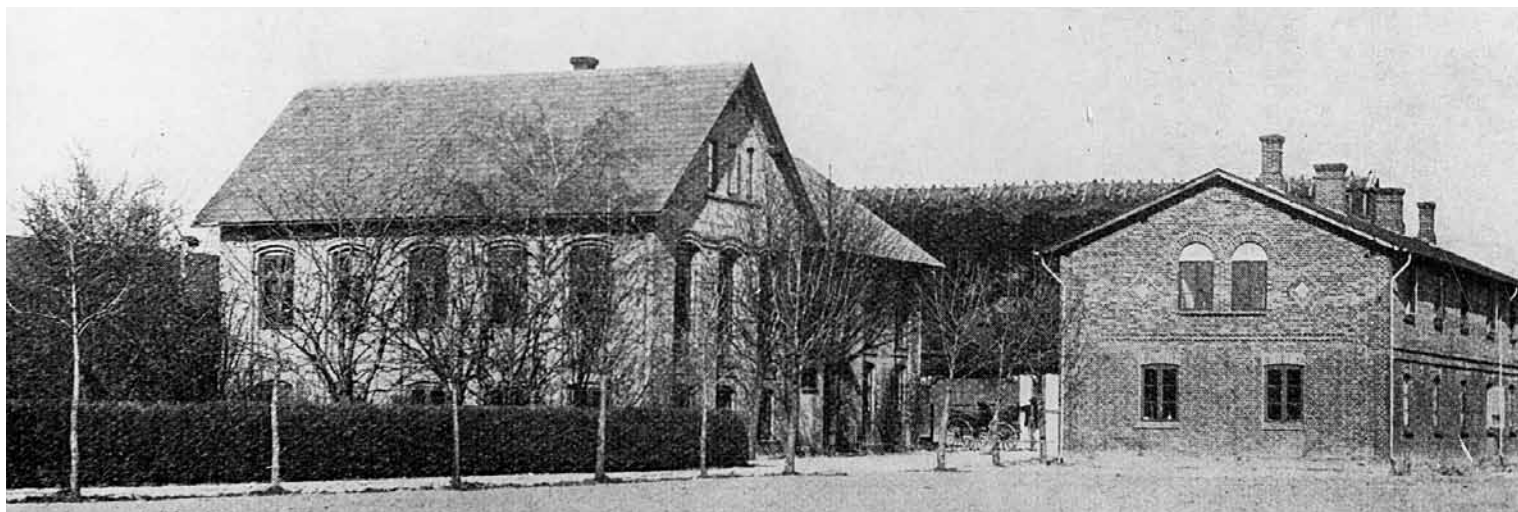
at Kolds gamle højskole stod gabende tom. Derfor kastede han under et møde på Askov Højskole i vinteren 1885 den idé ud til forsamlingen, at bygningerne skulle rumme en fynsk landbrugsskole.

Valgmenighedspræsten stoppede ikke her. Han satte sig ved sit skrivebord og skrev et brev til frime-nighedspræsten Cornelius Appel i Rødning, og heri udfoldede han sine tanker. Han foreslog efter sigende, at Appels to sønner, Hans og Axel Appel, skulle løbe den nye landbrugsskole i gang. Brødrene, der begge var relativt nyudklækkede landbrugskandi-dater, havde erfaring med undervisning fra Faurbo-gaard Landboskole ved Holbæk. Hvis Appel-brødrene kom til Hjallesø, ville det sende et stærkt signal om, at skolen var knyttet til højskolerne, hvor Appel-slægten indtog en dominerende rolle.

Helt sådan gik dog ikke. Efter en betænkningstid takkede brødrene nej. De to brødre fandt det uheldigt, hvis de begge blev knyttet til den nye skole, og da Hans Appel brændte mest for opgaven, blev det kun ham, der kom til Fyn. Han allierede sig med sin gamle studiekammerat og ven Jørgen Petersen, der ellers var knyttet til mejeriforsøgene på Ladelund Landbrugsskole. De to dannede et stærkt makkerpar.

Makkerparret

Kort før jul 1885 modtog pastor Nygaard et brev, hvori Hans Appel tilbød at føre planerne om landboskolen ud i livet sammen med vennen Jørgen Petersen. Forudsætning var dog, at Jørgen Petersen kunne købe den gamle højskole til en fornuftig



Dalum Landbrugsskole 1886. Den fynske landbrugsskole blev placeret på Christen Kolds gamle højskole. I 1889 blev landbrugsskolen udvidet med en mejeriskole. Baggrunden var mejeribrugets hastige udvikling, som skabte et stort uddannelsesbehov. På skolen blev der oprettet et tre måneders (maj-august) kursus for mejerister (Odense Stadsarkiv).

pris, og at egnens landmænd støttede skolen både moralsk og ikke mindst økonomisk. Nygaard mente nok, at der var opbakning til skolen og fortalte samtidig, at Kolds svoger, J.P. Lebæk, ville sælge jord og bygning for 50.000 kr., hvilket var en god pris.

Således beroliget kastede Hans Appel og Jørgen Petersen sig over opgaven med at få stablet en ny



Lustinge Bogen, Odense.

"Aldrig færdig - men al Tid paa Vej"
Jørgen Petersen

Forstander Jørgen Petersen med hans egenhændigt skrevne valg-sprog: "Aldrig færdig - men altid på vej". I sin ungdom arbejdede Jørgen Petersen sammen med docent N.J. Fjord, og det var ham, der inspirerede sin assistent til oprettelsen af mejeriskolen i Dalum (Odense Stadsarkiv).

landbrugsskole på benene. I februar 1886 besøgte de for første gang bygningerne ved Hjallesø, og her blev de modtaget af valgmenighedspræst Frederik Nygaard, gårdejer Hans Frandsen og gårdejer Anders Knudsen.

Det var et skræmmende syn, der mødte Appel og Petersen, da de ankom til den gamle højskole. Flere bygninger var faldefærdige og mere eller mindre ubrugelige, og gårdens jord var af en meget dårlig kvalitet. Kun skolestuen var nogenlunde anvendelig. Det sørgelige syn fik Appel til at bemærke, at stedets eneste virkelige værdi var dets historie. At det havde været Kolds højskole.

Makkerparret Appel og Petersen troede ikke desto mindre på ideen og stedets særlige kraft, og selv om det kunne synes dumdrigt, kastede de sig over opgaven og førte planerne om en landbrugsskole ud i livet.

Der skal penge til

Højskolehjemmet i Odense lagde den 31. marts 1886 lokaler til et møde, hvor landbrugsskolen var på programmet. Et halvt hundrede personer var mødt frem. De var indbudt af valgmenighedspræst Frederik Nygaard og forpagter Anders Knudsen, der havde arbejdet hårdt for sagen siden besigtigelsen af den gamle højskole

På mødet lagde Hans Appel og Jørgen Petersen deres planer for skolen frem for forsamlingen. De talte åbenhjertigt om de store problemer, som de var rendt ind i. Deres plan gik ud på, at Jørgen Petersen blev forstander og stod som ejer af skolen, der skulle være en landbrugsfaglig skole med landbrugsteoretisk undervisning over et fem-seks måne-

ders vinterkursus. Selv om skolen lå på højskolens grund, så var den ingen højskole, hvilket nok var en skuffelse for flere af de fremmødte.

Hvis planen skulle forvandles fra drøm til virkelighed, måtte de fynske landmænd hjælpe til og tegne anparter til en samlet værdi af 50.000 kr. Det var prisen for køb og drift af skolen.



Hans Appel (1856-1947) som 80-årig. Billedet viser ham på talerstolen i høresalen, da han i marts 1936 holdt sin afsluttende time under festlige former. Han havde virket på skolen i 50 år. Appel var en af "de fire store" fra Dalum Landbrugs- og Mejeriskoles første leveår. Han blev født i Tønder som søn af daværende seminarielærer, senere frimenighedspræst Cornelius Appel. Sammen med ungdomsvennen Jørgen Petersen drog han i 1886 til Dalum, hvor de overtog Kolds gamle højskole og omdannede den til landbrugsskole. Gennem et par generationer var Hans Appel underviser på landbrugs- og mejeriskolen, og mange mejerister har hørt ham sige: "Stik fingeren i jorden og lugt, hvor du er", som var nogle af de ord, han ofte gav sine elever med på vejen (Odense Stadsarkiv).

Da mødet blev opløst, var man enige om at ned-sætte et udvalg, der fik til opgave at samle den fornødne opbakning og ikke mindst få rejst den fornødne kapital. Udvalget, der havde forpagter Anders Knudsen, Hjallesø, som formand, gik straks i gang. Samtidig rejste Hans Appel Fyn tynd for at udbrede budskabet. Det blev til ikke mindre end 18 foredrag det forår, og hver gang handlede det om den kommende skole.

Skoleplanerne mødte de fleste steder god moralsk støtte, mens det kneb mere med at få skrabet de fornødne penge sammen. Med midler fra Jørgen Petersens familie og venner gik det dog alligevel, og hen på sommeren skred man til handling.

Lige ved og næsten

Det var med store forventninger og glæde i sindet, at der blev indkaldt til møde den 5. juli. Blandt de indkaldte var også sælgeren af skolen, J.P. Lebæk. Det lå i kortene, at alle formaliteter skulle ryddes af vejen, så Jørgen Petersen endelig kunne få overdraget bygningerne, og den nye skole kunne komme i gang.

Helt så gnidningsløst kom det ikke til at gå. Pludselig kom der grus i maskineriet, da Lebæk slet ikke dukkede op. Tiden gik og gik, og der blev sendt en drosche med Anders Knudsen ud for at hente ham. Da Lebæk langt om længe troppede op, var det med en meget overraskende melding. Han havde vendt på en tallerken. Nu ville han – stik mod alle aftaler – alligevel ikke sælge. I hvert fald ikke for enhver pris. Problemet var åbenbart, at hustruen Marie Kold Lebæk – Christen Kolds søster – havde fået kolde fødder ved tanken om at skulle flytte fra hjemmet. Da familien heller ikke havde økonomiske kvaler,

var der måske ingen grund til at skille sig af med den tidligere højskole.

Hele planen hang i en tynd tråd. Alle overtalelse-sevner måtte i spil, og efter en lang og alvorlig snak med Lebæk blev det hele reddet i sidste øjeblik. Sælgeren fik yderligere 500 kr. oven i hatten – penge som blev betalt kontant ved håndslaget. De ekstra penge blev med lidt besvær skaffet, og dermed var den sidste sten ryddet af vejen. Jørgen Petersen købte jord og bygninger for 50.500 kr., og siden har Dalum Landbrugsskole brugt datoen den 5. juli 1886 som sin fødselsdato.

Formelt fandt overdragelsen først sted 10 dage senere, og alt blev så klar til november, hvor skolen tog imod de første elever.

Landbrugets nye tider

Dalum Landbrugsskole kom til verden på et tidspunkt, da det danske landbosamfund var i opbrud. Det var en tid, hvor landbruget skreg på flere og bedre faglige uddannelser. De danske bønder var i fuld gang med omstille deres produktion til animalsk produktion.

Dansk landbrug levede i midten af 1800-tallet primært af kornproduktion. Under den såkaldte kornsalgsperiode satsede landmændene primært på dyrkning af korn, men det var meget sårbart. Der var risiko for, at jorden blev udpint og udbytten faldt. Noget andet var frygten for faldende kornpriser, og netop priserne styrtdykkede, da verdensmarkedet fra 1860'erne og 1870'erne blev oversvømmet med billigt oversøisk korn.

Fra midten af 1800-tallet gjorde jernbaner og dampskibe det muligt for Rusland og USA at eks-

portere store mængder af billigt korn til det europæiske marked. De nordamerikanske jernbaner var f.eks. blevet godt udbygget, og kornet fra de amerikanske prærier blev nu sendt hurtigt til havnene på østkysten, hvorfra det med dampskibe blev sejlet til Europa.

Danmark kunne slet ikke følge med, og det billige korn skabte i 1870'erne en gennemgribende krise for dansk landbrug. Prisen på korn var i frit fald, og selv om prisen på animalske produkter som kød, mælk og smør også faldt, så skete det i et langt mere moderat tempo. Faktisk vendte udviklingen til prisstigninger omkring 1890.

Udviklingen gav stof til eftertanke, og Jørgen Petersen, Hans Appel og mange andre var af den opfattelse, at dansk landbrug måtte sadle om og øge produktionen af animalske varer, der var nemmere at afsætte. En omlægning af landbruget ville også have andre fordele. Det ville eksempelvis ikke udpine jorden, når der kom andre og flere afgrøder, som skulle bruges til dyrefoder. Flere dyr gav også mere naturgødning, der igen gav muligheder for forbedringer af jorden, og det var noget, som ikke mindst Hans Appel lagde vægt på. Møddingen var landmandens guldgrube, mente han.

I sine mange foredrag talte Appel om kvægholdet som landbrugets fabrik, der gav forædlede animalske produkter og uvurderlig gødning. De nye ”kvægfabrikker” forudsatte dog bedre planlægning og indsigt, som kun kunne fås ved en forbedret uddannelse. Det var ikke nok bare at gøre, som generationer af landmænd havde gjort, der måtte betrædes nye stier.

Den nye tids landmand måtte simpelt hen klædes bedre på, hvis han skulle kunne klare fremtidens

Den udenlandske inspiration

Danskerne har en lang tradition for mejeribrug og behandling af mælk. Forhenværende forstander J.M. Buch Kristensen har peget på, at allerede vikingerne tog en masse ideer med hjem fra deres togter. Blandt andet viden om ostefremstilling. I dansk mejeribrug har man generelt været god til at skele til udlandet. At hente inspiration udefra.

I gamle dage blev køernes mælk typisk drukket og behandlet direkte på bondegården, og mejeribruget spillede ingen større rolle. Kærning af mælken til smør var gerne den eneste type forarbejdning. Man stillede mælken hen, hvorefter den over et par dage skilte sig i en fedtfattig surmælk og i en fedtrig fløde, som så kunne kærnes.

I 1500- og 1600-tallet voksede danskernes kendskab til mejeribrugets teknik og produktion. Det var især på herregårdene, udviklingen tog fart. Christian IV's breve viser, at man vidste god besked om indretning af mejerier på hoffets gårde. I løbet af 1700-tallet opstod egentlige mejerier på danske herregårde, hvor arbejdet ofte blev varetaget af kvinder, der var oplært til mejersker.

Herregårdsmejeriernes produktion blev i midten af 1800-tallet skruet i vejret for at følge med den stigende efterspørgsel fra købstæderne, hvor både befolkningen

og levestandarden voksede hastigt. Også de almindelige bønder fik efterhånden øje på mejeriproduktionen. Det var især smør, man fremstillede til videresalg - og fra midten af 1800-tallet blev en stigende del afsat på de udenlandske markeder.



Kvinde ved mejeriproduktion. Spande med mælk nedsat i et kar med is, hvilket gav et langt bedre fløde- og smørudbytte end hidtil (Gengivet efter Det danske landbrugs historie, bd. 3).

udfordringer. Og det var her, Dalum Landbrugs-skole kom ind i billedet.

Fra korn til mælk

Landboreformerne førte til en mere markedsorienteret produktion, og da der var flest penge i korn til eksport, satsede danske landmænd på produktion af korn. Der kom ganske vist flere kreaturer på gårdene i 1800-tallets begyndelse, men det fik ingen indflydelse på landets mejeribrug. Hvad der blev fremstillet af mejeriprodukter, var mest til eget brug.

Sådan var det til anden halvdel af 1800-tallet, da landmændene fik øjnene op for mejeribrugets mu-

ligheder. De satsede primært på smørproduktion.

De faldende kornpriser fik fundamentet under de europæiske landmænd til at vakle. Nogle lande forsøgte at beskytte kornproduktionen ved at indføre told på udenlandsk korn og ved at give statstilskud. Den slags metoder kunne bruges i Frankrig og Tyskland, mens det var svært for et lille land som Danmark. Her var løsningen i stedet en omlægning af landbruget, så man satsede mere på forædling af produktionen.

Omlægningen var omfattende, og på nogle få år gik dansk landbrug fra at være korneksporterende til i stedet at satse på animalsk produktion med smør



Osten gøres klar til forsendelsen på L. Henriksens Forenede Osteforretninger i Odense ca. 1910. Flere personer er i gang med pakning og mærkning af ost (Odense Stadsarkiv).

og svin. En udvikling, hvor markernes afgrøder ikke blev solgt, men i stedet brugt til forædlede animalske fødevarer. Samtidig blev produktionen forøget. Alene værdien af produktionen i landbruget blev mere end fire gange større fra 1850 til 1900.

Nogle tal viser udviklingen, selv om de ikke er helt præcise. I 1850 udgjorde værdien af planteproduktion næsten halvdelen af landbrugets samlede produktion, nærmere bestemt 46 %, mens værdien var faldet til 8,5 % i 1900. Derimod steg værdien af den animalske produktion fra 54 % til 91,5 %. Alene værdien af mælkeproduktion som mælk, smør og ost steg fra 17,7 % til 42,2 %.

I begyndelsen stod de større landbrug bedst rustet til omlægningen. Allerede fra 1860'erne var nogle herregårde begyndt at lave deres egne mejerier, der blev indrettet i særlige mælkestuer, gerne i kældre, som var kølige, rene og luftige. Mejersker blev oplært til arbejdet i mejerierne, eller de blev hentet i Holsten, der var forbilledet for 1800-tallets herregårdsmejerier. De mindre og mellemstore brug måtte derimod selv stå for smørproduktionen, som var meget arbejdskrævende. Gennem 1870'erne blev der på privat initiativ oprettet såkaldte fællesmejerier (privatmejerier), og omkring 1885 var der alene på Fyn omkring 100 større eller mindre fællesmejerier, og i 1882 blev Den fynske Fællesmejeriforening oprettet. Foreningen måtte imidlertid ophøre, da andelsmejerierne i vinteren 1887-88 trængte frem på Fyn. Flere fællesmejerier havde samtidig svært ved at skaffe tilstrækkelig gode råvarer.

Landbrugets omlægning blev derfor lagt i hænderne på den nye, fremadstormende andelsbevægelse. På mejerierne blev produktionen af mælk og

smør overladt til fagfolk, og i løbet af 1890'erne ophørte hjemmemejeriet de allerfleste steder. Mejeribrugtet gik fra at være en hjemmeproduktion på gårdene til en industriel produktion.

Danmarks første andelsmejeri

Det kom sikkert overraskende for de fleste på egnen, da den 24-årige mejerist Jacob Stilling-Andersen (1858-1933) kom med sit forslag til bønderne i Ølgod Sogn ved Varde. De skulle lave et fælles mejeri på andelsbasis med ham selv som bestyrer. Et genialt forslag, der fik stor betydning.

Bønderne på Ølgodkanten var i vinteren 1881-82 begyndt at drøfte landbrugets fremtid, og derfor puslede de med planer om at oprette et smørpakeri. Under disse diskussioner blev Jacob Stilling-



Korup Andelsmejeri fejrer sit 25 års jubilæum i 1915. Personale, mælkekuske og bestyrelse samlet foran mejeriet på festdagen (Korup Lokalarkiv).

Kaslunde – Danmarks første andelsmejeri?

Hjedding Mejeri fra 1882 regnes for at være Danmarks første andelsmejeri, men måske var man på Fyn allerede i gang før den tid. I landsbyens Kaslunde ved Årup står der i hvert fald en mindesten, der fortæller, at her lå fra 1875 Danmarks første andelsmejeri. Kaslunde Mejeri blev altså oprettet syv år før Hjedding. Vedtægterne for mejeriet i den vestfynske landsby lignede på mange måder dem fra andelsmejerier, men det blev blot kaldt et fællesmejeri og ikke et andelsmejeri, og anlægskapitalen blev skaffet ved aktietegning blandt leverandørerne.

Bag oprettelsen af Kaslunde Mejeri stod gårdejer Hans Christensen, Myllerup - en nabolandsby til Kaslunde. Den driftige gårdmand satte sig for at forbedre mejeriet og kontaktede forskellige naboer for at købe deres mælkeproduktion. Det var meget almindeligt i årene før andelsmejerierne, at man således drev fællesme-

jeridrift i det ganske små. Her fødtes planen for det fælles mejeri, som blev opført i 1875. Da det begyndte, modtog det mælken fra otte af sognets gårde. Mejeriet fik en god start, og aktionærerne var tilfredse med resultatet, og mejeriets formand opfordrede i 1878 andre til at følge Kaslundes eksempel og selv drive mejeri, ”så får de selv al den profit, som kan blive”

Selv om Kaslunde Mejeri var baseret på aktier af ulige størrelser, så indeholdt vedtægterne lige stemmeret for aktionærerne. Og over- eller underskud blev fordelt efter den leverede mælkemængde. Der var altså flere elementer i vedtægterne, der pegede frem mod de senere andelsmejerier, og det var mælkeproducenterne selv, der tog initiativet til at rejse mejeriet.

Kaslunde Mejeri vakte en del opmærksomhed, før det i 1885 overgik til enmandseje.

Andersen hentet ind, da han stammede fra egnen. Bønderne havde haft planer om et fællesmejeri, altså et mejeri der opkøbte frisk mælk hos egnens bønder og forarbejdede den til videresalg. Den unge mejerist Jacob Stilling-Andersen kom som sagt med en anden idé.

Stilling-Andersen var vokset op i et grundtvigsk præget gårdmandshjem på egnen og blev først uddannet ved landbruget og siden som mejerist. Han var i vinteren 1880-81 elev på den højskoleprægede

Tune Landboskole ved Roskilde, hvor forstander Anders Svendsen netop havde oprettet et forsøgsmejeri. Her kunne egnens husmænd aflevere deres mælk og få bedre smørprodukter end det ellers foragtede bøndermør.

Forsøgsmejeriet inspirerede Jakob Stilling-Andersen. Det var en klar fordel, hvis flere mindre mælkeproducenter med små besætninger gik sammen om mælkens behandling og forarbejdning. Om Tune Landboskole sagde han: ”Vi tog derfra med

nye tanker og ideer, hver for sig sikre på at udrette noget stort for vores lille fædreland”.

Det lå i tidens ånd, at bønderne skulle løfte i flok, og tanken om et mejeri drevet på andelsbasis mødte straks stor opbakning hos de lokale Ølgodbønder. Det gik nu slag i slag, og nogle måneder senere var mejeriet køreklar.

Danmarks første andelsmejeri slog dørene op den 10. juni 1882 i Hjedding ved Varde. Selv om mejeriet løb ind i indkøringsvanskeligheder og blev ramt af en kvægtuberkuloseepidemi, så var succesen hjemme, og bønderne fik indfriet deres økonomiske forventninger.

De vestjyske bønder og deres lille andelsmejeri satte skub i en kæmpe bevægelse, nemlig andelsbevægelsen. Andelsmejerierne forandrede for altid dansk mejeribrug.

De rygende mejeriskorstene

”Der har rejst sig en bølge ved Vesterhavet, og den vil ikke standse, men vil overskylle det ganske land”. Sådan bød en af andelsbevægelsens pionerer de første andelsmejerier velkommen. De profetiske ord blev snart til virkelighed.

Det lille andelsmejeri i Hjedding viste med al tydelighed, hvad der skete, når bønderne løftede i flok. Resultatet blev et tordnende gennembrud for andelstanken, der gik sin sejrsgang og blev landbrugets foretrukne måde at organisere sig på.

Ved første blik lignede andelsmejeriet et aktieselskab. Der var tale om en større eller mindre gruppe medejere, der alle købte et andelsbevis og delte overskuddet i forhold til den leverede mængde mælk. Men der var en væsentlig forskel. Ved generalforsamlingen var alle lige, uanset om man var

storbonde eller en lille husmand. Storbonden med 30 køer fik godt nok økonomisk mere ud af det end den lille husmand med nogle få køer, men alligevel talte deres stemme lige meget ved generalforsamlingen. Man stemte ikke ”efter hoveder, men efter hoveder”, som man sagde. Én mand, én stemme – det var princippet.

Man skulle være andelshaver for at kunne levere mælk til mejeriet. Prisen på et andelsbevis var dog ret beskeden, da investeringen i mejeriet ofte blev taget over driften i de første år.

Andelsmejerierne viste sig hurtigt overlegne i forhold til de cirka 500 enkeltmandsejede mejerier og hjemmeproduktion og blev snart en landsomfattende bevægelse. Fra det jyske spredte andelsmejeritanken sig som en steppebrand til resten af landet (se tabel 1). I 1882 var der to mejerier, året efter 10, i 1884 var der knap 20 i Sydvestjylland og nogle stykker i resten af landet. Og blot 13 år efter mejeriet i Hjedding første gang fyrede op under kedlerne, var der rejst rygende skorstene på andelsmejerier omkring 800 steder i landet - og de danske bønder var også for længst begyndt at lave andelsslagterier. De mange andelsmejerier sluttede sig også snart sammen i centralforeninger, hvoraf Centralforeningen for andelsmejerier på Fyn fra 1889 var den første. Dens initiativtager og første formand var forpagter Hempel Syberg, Gelskov, der også var aktiv omkring mejeriskolen på Dalum Landbrugsskole.

Andelsmejerier var et barn af andelsbevægelsen, der udviklede sig til en af Danmarks historiens største græsrodsbevægelser. Og andelsbevægelsen var et barn af tiden – en tid, hvor en ny selvbevidst og oplyst bonde gjorde sin entré i Danmarks historie.

Tabel 1
Oprettelse af andelsmejerier fordelt på år

	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890
Sjælland	-	-	2	3	11	30	81	35	20
Bornholm	-	-	-	-	1	7	5	2	-
Lolland-Falster	-	-	1	3	9	9	3	9	-
Fyn	-	-	4	8	11	38	34	20	6
Jylland	2	8	14	29	46	74	125	28	34
I alt	2	8	21	43	78	158	248	94	59
Nordslesvig	-	-	1	3	14	22	13	7	1

Kilde: Det danske landbrugs historie 1810-1914 (1988), s. 371.

Den ny tids andelsbonde

”Det var i andelsmejeriernes første dage”, skrev Hans Appel senere om 1880’erne: ”Vi var i hvert fald ikke dengang klar over den store lykkebringende virkning, som andelstanken kunne skaffe det danske landbrug”. Appel – og med ham mange andre – var i begyndelsen skeptiske. Han mente egentlig, at hjemmedrift var at foretrække, men kunne det ikke være anderledes, så var et fællesmejeri at foretrække frem for et andelsmejeri, ”... thi vi var bange for den kolde flertals-hånd”. Han frygtede, at folk ikke ville føle noget ansvar for et andelsmejeri. ”På dette punkt tog vi fejl”, indrømmede han senere. For andelsbevægelsen kom til at redde og ændre dansk landbrug.

”Andel” blev i slutningen af 1800-tallet måden at organisere de økonomiske aktiviteter i landbruget

på. Andelsmejerierne blev kernen i den danske andelsbevægelse, der også omfattede andelslagterier, foderstofforeninger, ægpakkerier, brugsforeninger og meget andet. Når andelstanken vandt så stort gehør, var grunden, at andelsbevægelsen ikke kun løste landbrugets behov for at få tilført råvarer m.m., den sørgede også for bearbejdning og afsætning af landbrugets produkter. Selve andelsformen var ikke noget unikt dansk påhit, men den fik inden for dansk landbrug og landbosamfund en udformning og udbredelse, der ikke var set tidligere.

Andelsbevægelsen groede frem i en tid, hvor de danske bønder – særligt gårdmænd – stræbte efter mere indflydelse og ”selvforvaltning” på alle områder af samfundslivet, og her blev andelsbevægelsen en vigtig faktor for at opnå dette. Andelsbevægelsen var flettet sammen med det netværk af landboforeninger, landbrugsskoler og forskellige organisatio-

Tabel 2
Andelsmejerier, privatmejerier
og herregårdsmejerier udbredelse
1890-1909.

	Andelsmejerier	Privatmejerier	Herregårdsmejerier
1894	907	215	283
1898	1.013	260	271
1901	1.067	209	140
1905	1.087	207	89
1909	1.163	255	90

Kilde: Det danske landbrugs historie 1810-1914 (1988), s. 371.

ner, som landbruget fik opbygget sideløbende. Den typiske landmand var medlem af en håndfuld andelsforetagender: som forbruger i brugsforeningen, som indkøber i indkøbsforeningen og som producent i andelsslugteriet og i andelsmejeriet.

Overalt i landet gik mælkeproducenter sammen om at investere i bygninger og teknik til at behandle deres mælk, så man sikrede en god og ensartet smørkvalitet. Danmark var i 1800-tallet på vej til at blive et moderne europæisk land. Det begyndte allerede med landboreformerne og statens oplysningsinitiativer i sidste halvdel af 1700-tallet. Fra 1830'erne var landbrugets reformer for alvor slået igennem, og en folkelig kulturel mobilisering med oplysning og selvorganisering var begyndt. De "folkelige" bevægelser var kort sagt ved at tage form.

Mejeribrugget blev helt fra sin spæde barndom

en driftsmæssig og økonomisk dynamo for dansk landbrug. Mejeriet førte bonden ind i en ny tid. Han optrådte pludselig på verdensmarkedet. Unge mejerister i hvidt mejeritøj blev et symbol på, at det moderne var kommet til landbosamfundet.

Da opblomstringen af andelsmejerier slog igennem i 1880'erne, var Danmark præget af en række politiske stridigheder og uroligheder. På den landspolitiske scene gik de ideologiske bølger højt. Det var en bevæget tid, hvor Højre og Venstre udkæmpede en indædt og bitter strid om parlamentarismen. Politisk stræbte Højre efter en befæstning af København, mens Venstre, der havde flertal i Folketinget, strittede imod. Befæstningen blev alligevel gennemført, da Højre med konseilspræsident J.B.S. Estrup i spidsen regerede uden om Folketinget med såkaldte provisoriske love.

Tidens politiske vækkelse blev blandt andet skabt ved højskoleophold, den opblomstrende Venstrepressen og af de Venstreførere, der rejste rundt og holdt foredrag.

Andelsvirksomhederne hævdede selv, at de var rent økonomiske foretagender, og at de var politisk og religiøst fuldstændig neutrale. Historikeren Mads Mordhorst har imidlertid argumenteret for, at den danske andelsbevægelse blev en del af den danske selvforståelse. Den blev kædet sammen med ideen om det danske demokrati, lighedstanken og de særlige danske værdier vendt mod kapitalisme og monopoler.

Bønderne gled i bondesmørret

Den fede fløde var let, mens den vandrige skummetmælk var tung. Det var børnelærdommen i

bøndergårdenes mejeriproduktion. I årevis havde bønderne hældt råmælken op i store, runde træfade og sat dem op under loftet, hvor de fik lov at trække fløde. Efter nogen tid havde fløden samlet sig på overfladen, så man kunne skumme den. Metoden var næsten den samme i 1800-tallets herregårdsmejerier. Det foregik blot i store, vandkølede jernbakker, som ofte stod i særlige mælkekældre.

Herregårdsmejerierne leverede nogenlunde smørkvalitet, da man havde faguddannet personale og bedre hygiejniske forhold. Helt anderledes var det i gårdenes primitive mælkestuer, hvor man brugte en meget langsom og uhygiejnisk metode. ”Bondesmør”, som købmændene stod og æltede sammen i store trug, var af ringe kvalitet – det var surt og snavset, hvorfor det blev solgt til meget lavere priser end smørret fra herregårdene.

Derfor var små og mellemstore gårdbrug klart interesseret i at slutte sig sammen, så man kunne sikre en bedre smørkvalitet. Og her kom andelsmejerier og ikke mindst centrifugen som en gave fra oven.

Andelsmejerierne blev den dynamo, der økonomisk og driftsmæssigt var med til at forandre dansk landbrug. Her tog man industrielle hjælpemidler i brug, hvilket blev altafgørende for Danmarks rolle som eksportør af smør. Andelsmejerierne kunne nemlig garantere en nogenlunde ensartet smørkvalitet, og så udnyttede man alle stordriftens fordele, som hurtig bearbejdelse af råvarerne, effektiv køleteknik og – hvilket ikke var uvæsentligt – en markedsføring, der byggede på ensartede leverancer af høj kvalitet.

Dansk smør havde – allerede før det første andelsmejeri så dagens lys – et godt omdømme i England.



Vidste du, at ...

malke kørne og efterfølgende fremstille smør og ost af mælken tidligere var et udpræget kvindefag. Det har skiftet lidt over tid, men arbejdet blev stadig passet af kvinderne. Da de første landbrugsuddannelser begyndte at tage form i begyndelsen af 1800-tallet, var det derfor ganske naturligt, at der også blev etableret en uddannelse for kvinder inden for mejeridriften. De unge kvinder blev sat i lære på større herregårde, hvor de lærte at behandle smørret og ostene efter den tids moderne principper. Uddannelsen fik dog kun en kort levetid. Med fagets industrialisering blev det mændene, der tog over.

Allerede i 1879 fik dansk smør rosende omtale ved en international udstilling i London, og snart kom engelske smøragenter til Danmark for at sikre sig opkøb. Andelsmejerier blev hjørnестenen i den spirende smørekspert til det britiske marked. En eksport, der tidligere var gået gennem storkøbmænd, men som fra midten af 1890'erne blev overtaget af andelssmørekspertforeninger.

De nye andelsmejeriers succes var så overvældende, at en del større landbrugere fra 1890'erne opgav deres selvstændige mejeridrift og sluttede sig til andelsmejerierne (se tabel 2). Med andelsmejerierne blev grundlaget for et dansk smøreksperteventyr skabt.

Centrifugens lyksaligheder

Andelsmejeriet var en "fabrik" – i første række for smør og i anden række for andre mælkeprodukter. Hjertet i mejeriet var dampmaskinen, der gennem en hovedaksel under loftet og en række remtræk drev de forskellige maskiner. Herunder ikke mindst centrifugen - der var altafgørende for mejeriernes udvikling og forbedrede kvalitet.

Allerede i 1864 begyndte man i Tyskland at lave eksperimenter med centrifugering, om end på en meget simpel måde. Mælken blev hældt i spande, der blev slynget rundt som i en karrusel. Spandene blev skiftet ud med én stor beholder, og så var centrifugen køreklar. Den havde dog et væsentligt problem: man måtte stoppe den og skumme fløde af, før den kunne sættes i gang med en ny portion mælk.

Problemet blev løst i 1878, da den danske værktøjsfabrik L.C. Nielsen på Maglekilde Maskinfabrik ved Roskilde lavede en ny type centrifuge, der kunne fra-

skumme fedtet fra mælken i en kontinuerlig proces. Separatoren, som centrifugen passende blev døbt, havde indbyggede rør, der opfangede henholdsvis fløde og skummetmælk, mens alt snavs blev sorteret fra. Det sidste var ikke uvæsentligt.

Patentet til Maglekildecentrifugen blev hurtigt solgt til Burmeister & Wain (B&W), som satte den i serieproduktion, og snart blev centrifugen spredt ud over det ganske land.

Centrifugen var effektiv og skilte fløden fra mælken i løbet af ingen tid, og så behandlede den langt mere mælk, end et enkelt landbrug producerede. Den gjorde det muligt at modtage og behandle mælken fra en række landbrug. I 1880'erne var centrifugerne så veludviklede, at de skummede op til 1.500 liter mælk i timen og altså snildt klarede et helt sogns produktion af mælk. Derfor lå det lige for, at bønderne sluttede sig sammen om et fælles mejeri, der klarede alt sognets komælk. I fællesskab kunne bønderne nu opnå akkurat de samme fordele som herregårdsmejerier.

De nye og forbedrede centrifuger var ikke bare hurtige, de gav også et mere ensartet og langt friskere råmateriale til smørfremstilling. Centrifugen blev snart spredt ud over det ganske land og gjorde en ende på megen bonderomantik. Mejerifaget var ikke længere en del af husholdningen, men med stormskridt på vej ind i maskinalderen. I kølvandet på mejerierne fulgte et stort behov for arbejdskraft.

Datidens andelsmejerier forbedrede mælkeproduktionen, og samtidig leverede de dagligt en omfattende overskudsproduktion af skummetmælk tilbage til leverandørerne. Denne overskudsproduktion brugte bønderne til opfødning af grise og

kalve. Her skabtes grundlaget for produktionen af baconsvin, der var skræddersyet til eksport.

En stor del af den animalske produktion blev sendt til England, hvor de store tætbefolkede industrier var nærmest umættelige. Danmark var blevet spisekammer for industrimagten England. I midten af 1800-tallet var det korn, som blev sendt til England, men fra 1880'erne blev det i stigende grad smør og bacon. En del af andelsmejeriernes produkter blev dog også solgt i de danske byer.

Storbyernes forsyning med mælk

Byboernes forsyning af frisk mælk var i midten af 1800-tallet ganske beskedne. Fra byernes nærmeste

omegn kørte bønderne mælk til den hastigt voksende bybefolkning, men der blev også produceret mælk i selve byen. Nogle – især velhavende – borgere holdt selv malkekøer for dagligt at sikre sig god og frisk mælk til husholdningen, mens andre købte mælken hos bønderne. Byboerne kunne også købe mælken hos brændevinsbrændere, som faktisk forsynede byerne med en del mælk. Brændevinshandlerne brugte gerne bærmen og andre restprodukter som foder til malkekvæget. Kunderne mødte op til malketiderne og fik den varme mælk udleveret fra stalden eller købte den fra brændevinsbrænderens butik sammen med brændevin.

Kvaliteten af den mælk, der blev solgt, var ofte



Mælkevogn fra det odenseanske Mejeriet Pasteur fotograferet i Dronningensgade. Mange skoledrenge tjente en skilling ved at hjælpe mælkeemanden på hans ture rundt i byen. Det gik sikkert ud over skolegangen, når mælkedrengen mødte tidligt om morgenen for at levere den friske mælk til byens ejendomme (Odense Stadsarkiv).

meget tvivlsom. Alt var meget ukontrolleret. Det gjaldt både selve handelen med mælk, men også kreaturerne, deres stalde og lignende. Mælken blev gerne hældt varm på træankre og lejler (trædunke til opbevaring af drikke).

Forholdene var fortvivlende og særligt slemme blandt byens fattigste, der ofte havde meget svært ved at skaffe mælk til børnene. Fra slutningen af 1800-tallet dukkede der derfor mælkeforsyningsforeninger op, der skulle skaffe byerne god og ordentlig mælk.

Børnemælk

Børnedødeligheden var tårnhøj i 1800-tallet, og det gjaldt ikke mindst i de fremadstormende industribyer. Flere undersøgelser viste, at børnedødeligheden var størst blandt børn, der fik ubehandlet komælk i stedet for modermælk. Sagkundskaben begyndte at spekulere på, om årsagen var kvægtuberkulose, der blev overført til mennesker. I hvert fald døde påfaldende flere af de spædbørn af tuberkulose blandt dem, der fik komælk, end dem, der fik modermælk.

Blandt dem, der havde sådanne tanker, var den danske læge og dyrlæge Bernhard Bang, der kom til at gå forrest i bekæmpelsen af kvægtuberkulose. Hans iagttagelser og anbefalinger førte til, at Københavns Mælkeforsyning blev skabt i 1878.

Dens formål var at reformere mælkehandelen i hovedstaden, hvorfor man begyndte at handle med bønder uden for det traditionelle mælkebælte, som lå rundt om København. Gunni Busch, der var manden bag mælkeforsyningen, var smørgrossist og havde kontakt til mange mælkeproducenter. De blev stillet over for strenge krav om, at mælken blev kølet ned umiddelbart efter malkning, og at

den blev holdt afkølet på vejen ind til hovedstaden.

Den københavnske mælkeforsyning begyndte også at forhandle børnemælk, som kom fra udvalgte gårde, der var tuberkulosefri. Børnemælken kom fra disse mælkeproducenter og blev holdt isoleret, så den ikke blev blandet op med mælk fra andre besætninger. Malkekøerne blev udelukkende fodret med græs og hø, og de måtte om sommeren slet ikke staldfodres. Og dyrlægen kontrollerede hver 14. dag de gårde, der leverede børnemælk.

Fra København spredte ideen om børnemælk sig til resten af landet, og det var muligt at købe mælken i de fleste byer. Børnemælken blev forhandlet gennem apoteker og ikke hos de gængse mælkeforhandlere, hvilket gav den et særligt sundhedsstempel. Den sunde børnemælk blev gerne anbefalet af læger til syge og svagelige børn – men somme tider blev også voksne tilrådet at drikke børnemælk. Fra 1904 blev børnemælk solgt på klare glasflasker, og dermed blev en epoke, hvor man kunne købe mælk på flasker, indledt.

Efter 2. verdenskrig mistede børnemælken en del af sin berettigelse, da al mælk nu blev pasteuriseret, og mælkeproducenterne fik taget livet af kvægtuberkulosen.

Mejerister på skolebænken

Mælkens kvalitet var afgørende for mejerierne. Det var derfor vigtigt, at køerne fik ordentligt foder, og at mælken blev behandlet godt på de enkelte gårde, før den blev afleveret til mejerierne. Mælkejungerne skulle f.eks. gøres grundigt rene, og mælken skulle straks afkøles efter malkning. Oplysning var vejen til bedre mælk, og derfor holdt landets højskoler kurser om mejeribrug, men det var langt fra nok. Tidens mejerier var små industrivirksomheder, og der var brug for bedre fagkurser, hvor en mejeribestyrer kunne få et indgående kendskab til de forskellige mejerimaskiner.

Dansk mejeribrug var inde i en rivende udvikling, men landet manglede folk med faglig og teoretisk viden om faget. Landets mejerister havde kun lidt praktisk uddannelse og slet ingen teoretisk viden. Der var derfor behov for en bedre vekselvirkning mellem teori og praksis, da nye maskiner og nye metoder hele tiden så dagens lys, og mejeristerne måtte holdes ajour med udviklingen.

Det blev landbrugsskolerne, der tog mejerikurserne op og gjorde mejeriuddannelsen til et appendiks til landbrugsskolerne. Mejeribrug var fra begyndelsen forankret i landbruget – og navlestrengen til landbruget var i begyndelsen meget stærk. Alle andelsmejerier var ejet og drevet af landmænd, og det samme gjaldt en stor del af de private fællesmejerier. Men alt imens mejeridriften langsomt blev udskilt fra landbruget og blev mere og mere industrialiseret, så blev selve mejeriuddannelsen en gren under den moderne landbrugsundervisning, hvilket formentlig fik nogle mejerister til at føle sig som landbrugsskolernes stedbørn ved siden af skolernes ægte børn, landmændene.

På uddannelsesområdet var der kun små forskelle mellem mejeribrug og landbruget. Mejeribrug nærmest kopierede landbrugets eksempel for oplæring og uddannelse af arbejdskraften. Derfor kom mejeriuddannelsen også til at ligge på landbrugsskolerne. På skoler som f.eks. Tune Landboskole ved Roskilde fik eleverne en mejerifaglig ballast. Skolen åbnede i 1871 og holdt til i en gammel højskole - Gjões Folkehøjskole. Som noget helt nyt blev der også knyttet en mælkeriskole til stedet.

En af Tune Landboskoles første elever var Dalum Landbrugsskoles grundlægger og første ejer, Jørgen Petersen. En anden elev var den tidligere omtalte mejerist Jakob Stilling-Andersen, der fik stor betydning for mejeribrug her i landet. Under Stilling-Andersens ophold på landboskolen oprettede forstander Anders Svendsen et forsøgsmejeri.

Forstander Anders Svendsen var en mand med mange ideer. For også at tilgodese oplysningen hos pigerne oprettede han f.eks. et mejerikursus, hvor pigerne gik på skolen i september og oktober, når den alligevel var lukket for karlene. Denne mejerskeuddannelse ophørte dog i 1891.

Ladelund Landbrugsskole ved Brørup var endnu en markant skole. Den blev grundlagt i 1879 af landbrugskandidat Niels Pedersen, og på Ladelund blev der i 1887 oprettet et teoretisk kursus for mejerister. Skolens forstander havde set mangelen på kompetente mejerister, og derfor var undervisningen udelukkende teoretisk. Skolen skulle bygge bro mellem teori og praksis. Kurset på Ladelund var det første af sin slags i Danmark – og to år efter fulgte Dalum Landbrugsskole.

Mejeristuddannelsen på Ladelund var en fri ud-

dannelse, som blev afviklet under højskoleloven. Det, som gjorde Ladelund til noget særligt, var, at landets førende forsker inden for mejerifaget, docent N.J. Fjord, brugte mejeriskolen til sine mange forsøg på mejeriområdet.

Blandt de folk, der blev knyttet til Ladelunds og N.J. Fjords forsøgsvirksomhed, var Jørgen Petersen (1854-1908). Han var et barn af folkehøjskolen og var opvokset i et grundtvigsk gårdmandshjem i Bårse ved Præstø. I vinteren 1871-72 var han elev på Testrup Højskole, og senere blev han elev på Tune Landboskole. Et ophold, som blev suppleret med endnu et ni måneders kursus samme sted. Fra Tune gik turen videre til landbohøjskolen, hvor han tog eksamen som landbrugskandidat i 1882. Næste stop var endnu et vinterophold på Testrup Højskole, denne gang halvt som lærer, halvt som elev.

Jørgen Petersen havde først i sommeren 1883 lært mejeribrug i praksis på forskellige gårde under professor Th.R. Segelckes opsyn, før han fra vinteren 1883-84 blev ansat som lærer ved Ladelund Landbrugsskole og sideløbende fungerede som medhjælper ved forsøgsmejeriet. Her var han blandt andet med til at udvikle den såkaldte differensberegning til brug ved mælkens afregning til leverandøren. Det var en metode, som sikrede, at mælken blev afregnet efter fedtindhold frem for som tidligere udelukkende efter vægt. Netop afregning af mælk var et af tidens store spørgsmål, da der var betydelig forskel på de enkelte køers mælkefedme. Metoden var kompliceret at bruge, og der var mangel på dygtige mejerister.

En græsrodsbevægelse

Dalum Landbrugsskole var altså ikke den første sko-

le af sin slags, tværtimod. Den var snarere nummer fire eller fem – afhængig af hvordan man gør det op. Også Hans Appel havde en fortid på en anden landboskole, nemlig Faurbogaard Landboskole ved Holbæk, hvor han var lærer en tid.

Fra 1880'erne poppede der en stribe landbrugsskoler op, som alle blev til i kølvandet på landbrugets hastige udvikling og den stærke folkelige vækkelse på landet. Blandt disse skoler var Dalum. Disse landbrugsskoler var rammen om et omfattende uddannelses- og oplysningsarbejde, da de som regel udsprang fra folkehøjskolerne.

1800-tallets landbrugsskoler var ikke resultatet af nogen central planlægning eller koordinering. De var snarere en græsrodsbevægelse. Skolerne groede alle frem på lokalt initiativ og var afhængig af lokal støtte, hvilket ikke mindst gjaldt den økonomiske støtte. Skolernes stærke lokale forankring var et vidnesbyrd om en stor lokal opbakning og vilje.

Det var landbrugskrisen og den efterfølgende omstrukturering af landbruget, der satte skub i uddannelsen af landboungdommen, og det var folkehøjskolerne, der blev mønstret for skolerne. Folk som Jørgen Petersen og Hans Appel havde rod i den danske højskolebevægelse og dens fortælletradition.

Thors hammer

Dalum Landbrugsskole åbnede officielt den 4. november 1886, da skolen modtog sit første elevhold.

Kolds højskole var bygget som en T-formet bygning, hvilket ikke var tilfældigt. Formen symboliserede Thors hammer (Thorstegnet).

I hammerskaffet fik Jørgen Petersen indrettet

sin bolig, mens hammerhovedet var skolestuen. Planen var, at Thors hammer skulle rumme en seks måneders vinterskole. Allerede hen over sommeren havde landets dagblade fortalt, at den nye Dalum Landbrugsskole ville tilbyde undervisning i landbrugsfag, og at man var klar til at tage imod indmeldelser. Fagtidsskriftet *Vort Landbrug* bragte en lidt længere omtale, og her blev der sat en tyk streg under, at det var en landbrugsskole og ikke måtte forveksles med en højskole. Skolen gav ene og alene undervisning i landbrugsfag.

Når det igen og igen blev understreget, at det var en landbrugsskole, så var grunden uden tvivl, at skolen lå i Kolds gamle skolebygninger. Landbrugsskolen havde ganske vist et åndsfællesskab med Kolds gamle højskole - men heller ikke mere.

Det var Jørgen Petersen, der købte bygningerne og blev skolens forstander, mens Hans Appel var lærer på skolen og medinteresseret i driften. Det lå i aftalen, at Jørgen Petersen drev skolens jorder som gårdbrug, mens Hans Appel drev et lille husmandsbrug, der hed Skovvang og lå tæt ved landbrugsskolen. Begge dele skulle selvfølgelig være mønsterbrug og forbillede - og støtte for landbrugsundervisningen på landbrugsskolen.

Den fynske landbrugsskole fik ingen let begyndelse. En ung lærer, der var knyttet til skolen, døde af lungetuberkulose, og skoleejer Jørgen Petersen måtte også holde sengen i længere tid, hvorfor eleverne blev sendt hjem før tid og måtte have udbetalt en godtgørelse for den manglende undervisning.

Måske ikke den bedste begyndelse, men da et nyt hold begyndte i november 1887, havde ikke færre end 87 elever meldt sig, så de truende skyer var

øjensynligt drevet over. Fra nu af gik det fremad. Landbrugsskolens bygninger blev bygget om. Der kom en ny kostald, og den gamle stald blev til hestestald og vognremise, mens den gamle hestestald blev til elevkamre.

Men vigtigst af alt. Den 2. maj 1889 udvidede skolen sine aktiviteter med et tre måneders sommerkursus for mejerister. Kolds Colleges mejeriuddannelse havde set dagens lys.

Mejeristerne bider på krogen

Dalum Landbrugsskole havde for alvor fundet sine ben, men boksede med økonomiske kvaler. Derfor groede tanken frem om at lave et sommerkursus, der kunne fastholde lærerne på skolen om sommeren, hvor skolen ellers lå øde hen.

Dansk Mejeristforening, der blev stiftet i 1887, rejste i *Mælkeritidende* spørgsmålet, om man ikke skulle lave en egentlig lærlingeuddannelse inden for mejeribrug. En uddannelse blev stablet på benene, men den var meget vakkelvorn og blev opgivet igen. Men ideen om bedre uddannelse var ikke opgivet. På opfordring af og med støtte fra professor Th.R. Segelcke, konsulent B. Bøggild og docent N.J. Fjord tog Dalum Landbrugsskole den 2. maj 1889 skridtet til et tre måneders kursus for mejerister – helt i tråd med, hvad der allerede var i fuld gang på Ladelund Landboskole.

På skolen stod allerede en del mejeriudstyr, da Dalum Landbrugsskole var forsøgsstation under Landøkonomisk Forsøgslaboratorium. Og det udstyr skulle den nye mejeriuddannelse bruge. Alt gik øjensynligt meget hurtigt, og skolens forstander, Jørgen Petersen, glemte tilsyneladende at orientere

forsøgslaboratoriet. I et lettere ironisk brev til N.J. Fjord, der var leder af Landøkonomisk Forsøgslaboratorium, skrev Jørgen Petersen derfor: ”Et kursus for mejerister starter på Dalum Landbrugsskole den 2. maj – i fald mejeristerne vil bide på krogen – det har givet mig en hel del arbejde og spekulationer, så beretningerne fremkommer noget sent. Da hele planen for felttoget imod mejeristernes pengekasse var færdig og krigen erklæret (kundgørelse udgået), kom jeg først i tanke om, at jeg allerførst burde have spurgt docenten [N.J. Fjord] om tilladelse til at bruge centrifugen, kontrolapparater m.m., thi det er en væsentlig del af ”ammunitionen”! Her kommer nu spørgsmålet: må jeg hr. docent ved undervisning for mejerister bruge forsøgslaboratoriets apparater – imod at jeg selvfølgelig er ansvarlig for det, erstatter hvad skade der muligen måtte tilføjes disse apparater under brugen?”

Petersens ”krigererklæring” – det vil sige rundskrivelse til flere mejerier - gav 25 kursister. Dalum Mælkeriskole stillede krav om, at kursisterne enten

havde arbejdet ét helt år i et mejeri eller mindst otte måneder på to eller flere mejerier – et krav, der f.eks. ikke blev stillet til eleverne på Ladelund Mælkeriskole. Kursisterne skulle kende til praktisk mejeriarbejde på alle årstider, og de måtte gerne have kendskab til kvægets røgt og pleje. Det gjorde heller ikke noget, hvis de havde gode færdigheder i almindelig regning og skrivning, så de tre måneders kursus kunne bruges på andet.

Dalum Mælkeriskoles første kursister var unge mænd i alderen 17 til 33 år, og de skabte straks liv – og nye udfordringer – for skolen. Hans Appel konstaterede senere, at de videns- og spørgelystne elever ”... hjalp lærerne til at grave dybere og søge ud i kilderne for frimodige at kunne gå på talerstolen”.

Tiden på mælkeriskolen sluttede med en afgangsprøve. Elevernes skriftlige arbejder under hele kurset blev fremlagt til bedømmelse ved afgangsprøven, som bestod af yderligere tre prøver, nemlig: a) En skriftlig opgave over et fagligt spørgsmål, b) en skriftlig prøve i beregning og regnskabsførelse og c) en mundtlig prøve i et fagligt spørgsmål. Prøverne blev afholdt under skrap tilsyn af fagkyndige personer, som sammen med skolens lærere bedømte prøverne og påtegnede afgangsbrevet.

Da det første kursus lakkede mod enden, var der blot 20 elever, som meldte sig til afgangsprøven, og kun 11 kom gennem nåleøjet. Et skuffende resultat, der gav stof til eftertanke og selvransagelse. Skolen kunne ikke leve med, at så mange ikke fik en eksamen, og der blev strammet op, og dumpeprocenten faldt markant de følgende år.

Eleverne udgjorde en ganske broget flok, der talte folk fra nær og fjern. Alle var de unge mænd

Kursus for Mejerister.
Paa Dalum Landbrugsskole
ved Odense aabnes den 2. Maj et
3-Maaneders Kursus for Mejerister.
 Undervisningsplan og nærmere Oplysninger paa Forlangende.
 (315) Jørg. Pedersen.

Annonce i Mælkeritidende 1889.

med praktisk erfaring fra et mejeri eller lignende, og de besad altså allerede et basalt kendskab til faget.

Blandt eleverne på det første hold var eksempelvis hollænderen T.J. Swierstra fra Scharneqoutum i Friesland. Han blev senere en kendt mejerist i sit hjemland. Siden fulgte flere udlændinge. Alene i 1898 var der en nordmand, en finne og en englænder blandt de 26 elever.

Den sommer på Dalum

Blandt eleverne på Dalum Mælkeriskoles første kursus i sommeren 1889 var Kristen Kristensen Tange. I sin erindringsbog *Fra skummeske til centrifuge* fortæller han om mødet med skolen: ”Vi følte selv vore mangler og var os bevidste, at den praktiske uddannelse alene ikke længere var fyldestgørende. Skolens tilbud om en faglig undervisning for mejerister blev derfor modtaget med tak som en tiltrængt hjælp.

Vi mødte cirka 20 mand til dette første kursus, spændte og ivrige over for opgaven og forventende store resultater i form af dygtiggørelse til førsteklasses mejeribestyrere.

Til den anden side tror jeg, at spændingen og forventningen var mindst af samme omfang for skolens eller lærerpersonalets vedkommende. Dette var en ny skolemæssig indsats, der skulle formes og udføres. En ny gren på oplysningens træ, der skulle gøre videnskaben til et med livets daglige gøremål.

Og her var en sjælden og prægtig lærerstab af yngre mænd, der var levende med i tidens brydningsværk, tillige i besiddelse af fremsynets langstrakte og vidtskuende evne. Mænd, der kun ønskede dette ene, at være trofaste, håndgangne tjenerne i fremskridtets virke, det fremskridt, der kommer alle til gode.

Bare jeg nævner: Jørgen Petersen, Hans Appel, Niels Anton Hansen og Jacob E. Lange, da ved enhver af de ældre, fra mejeri- og landbrug, noget om, hvad vi skylder disse mænd fagligt og inspirationsmæssigt, ikke mindst det sidste, for hvad er det alt sammen værd uden inspirationens magtfulde udskud.

Når undtages et par enkelte ”spekulanter”, så var vi en elevflok af unge mænd også besjælede af tjenerånden samt fyldte af trang til at gøre fyldest i dette at gøre dansk mejeribrug til noget fuldkomment og ærefuldt.

Jeg kunne godt tænke mig, at skolen sjældent har haft et hold af mere arbejdsivrige og interesserede elever. Der var en feststemning over disse skolens arbejdsdage, som vi aldrig vil glemme. Vi sad bænke i Kolds skolestue, og selv om vi skulle afslutte med eksamen, så tænkte vi dog langt mere på fagenes værdifulde udnyttelse i den gerning, der skulle følge efter, end på denne afslutning. Det hele skulle gennemgås på tre måneder, hvilket gav skolegangen en højspænding, som holdt sig fra den første til den sidste dag. Eksamensresultaterne førte ikke op til det højdemål, der siden er nået; men jeg føler mig overbevist om, at velskikketheden over for livets opgaver som helhed aldrig har været bedre.

Så vidt jeg husker, kom vi alle sammen ind i ledende stillinger som mejeribestyrere, og de fleste af holdet har i denne virksomhed ydet noget af det, der tæller med og bliver stående som et smukt vidnesbyrd om mandens indsats, når han ikke selv er mere. Der var desuden materiale til noget af hvert i dette elevhold. Nogle gik efter en årrækkes arbejde ved mejeriet tilbage til det landbrug, hvorfra de var

udgået; en af disse, fra et småkårshjem, drev det til at blive godsejer. To havde trækfugleblod i årenerne, en fløj til Rusland, en anden til Amerika for at lære disse store lande det lille lands førerskab på mejeriets område. En blev opfinder, en købmand, en folketingsmand og en højskoleforstander.

Ja, den sommer på Dalum står for mig i en sjælden smuk belysning, måske fordi det var sommer, hvor naturen ligesom støttede og ansporede arbejdet med lys, sang, farver og grødekraft, vi var under indre påvirkning af naturens og livets store ekselsior, en stærkt virkende inspiration til opgang”.

”Alt smør er fedt, men alt fedt er ikke smør”

I sommeren 1895 var mejeribestyrer A.P. Hansen blandt de elever, der gik på den fynske skole, og han huskede mange år senere, hvordan han og de andre elever på mælkeriskolen fik undervisning i Kolds gamle skolestue. Han ankom meget sent til undervisningen, og da var alle bordene optaget med undtagelse af et lille tomandsbord lige foran katederet. Her blev han placeret, selv om han absolut ikke var særlig stolt af den plads, da man ikke kunne gemme sig.

Mælkeriskolen på Dalum Landbrugsskole lignede på mange måder Ladelunds Mælkeriskoles udvidede kursus for mejerister. Formålet var at øge mejeristernes indsigt i og forståelse af det praktiske mejeribrug og gøre eleverne klar til at arbejde som ledere af større mælkerier. Eleverne blev i løbet af de tre måneder trukket igennem et alsidigt kursus, der omfattede fysik, kemi, botanik, anatomi, regnskabsføring, mælkeundersøgelser, mælkenes værdiberegning, husdyrbrug og ikke mindst mæl-

kerilære, der indbefattede forskellige mælkerisystemer, mælkenes behandling i stald, under transport og i mælkeriet. Endelig var der også elementære fag som regning og skrivning på programmet. Hele undervisningsplanen var udformet i samråd med Dansk Mejeriforening, der siden 1887 havde talt mejeriernes sag.

Fra sin plads på forreste række hørte A.P. Hansen blandt andet på Hans Appel, når denne med et glimt i øjet docerede: ”Alt smør er fedt, men alt fedt er ikke smør”. Sønderjyden Appel havde fået en del af ansvaret for kurset for mejerister, den såkaldte Dalum Mælkeriskole, og han stod for timer i både landbrugs- og mejerilære. Gennem en menneskealder tegnede den gæve underviser landbo- og mejeriuddannelsen på Dalum. Appel holdt i 1936 sin sidste time som lærer på landbrugsskolen. Han var da 80 år!

Appel havde fra barnsben sine fødder plantet i den danske højskolebevægelse og i det danske landbrug. Som sand sønderjyde var han i sit sind og sin sjæl ”indstillet for vort fædreland”. Han var blot otte år, da landet led nederlag i 1864.

Der blev vist næppe sunget over Hans Appels vugge, at hans livsgerning blev en landbrugs- og mejeriskole på Fyn. Alligevel blev det de danske landbrugsskoler, som kom til at tegne hans lange liv: ”Jeg er vokset op med de danske landbrugsskoler, med Tune, Faurbogaard og Dalum”. På Tune fik Hans Appel sin første uddannelse i mejeribrug. Han havde måske drømt om at blive landmand, men da forstander Svendsen fra Tune Landboskole drøftede fremtidsudsigterne med Hans Appels far, sagde forstander Svendsen uden omsvøb: ”Hans er for lille,

Undervisningsplan for Dalum Mælkeriskole 1889

Kemi

Uorganisk og organisk kemi (hovedvægten lægges på den del af kemien, der danner grundlaget for forståelsen af mælkerilæren og fodringslæren), den kemiske del af mælkerilæren m.m.

- i alt cirka 100 timer.

Fysik og maskinlære

Af fysik foredrages kun det nødvendigeste for forståelse af maskinlæren, og denne sidste omfatter de maskiner, der anvendes i mælkerierne

- i alt cirka 50 timer.

Botanik

Planteanatomi, plantefysiologi, kendskab til de almindelige foderplanter m.m.

- i alt cirka 50 timer.

Anatomi og fodringslære

I alt cirka 60 timer.

Mælkerilære

De forskellige mælkerisystemer, mælkens behandling i stald, under transport, i mælkeriet; mælkens udnyttelse, især til smørproduktion, m.m.

- i alt cirka 70 timer.

Mælkeundersøgelser

Praktisk indøvelse i brugen af docent Fjords kontrolapparat med tilhørende beregninger; kendskab til brugen af andre apparater til undersøgelse af mælkens fedtindhold m.m.

- i alt cirka 50 timer.

Mælkeriregnskab

- i alt cirka 35 timer.

Skrivning og regning

Stilskrivning, de almindelige regningsarter, især decimalregning

- i alt cirka 50 timer.

og I har vel ikke penge til at købe gård for". Derfor var det bedre, at han blev lærer!

Appel kom også i forbindelse med Dansk Mejeriforening, der talte de fleste danske mejeribestyrere. Foreningen begyndte fra januar 1888 at udgive *Mælkeritidende*, der var et fagligt tidsskrift, som talte mejeristernes sag. Bladets første redaktør var en stridbar

herre, som i løbet af et års tid havde lagt sig ud med gud og hvermand, hvorfor foreningens hovedbestyrelse stod i en vanskelig situation. Af snørklede veje blev redaktørposten overgivet til Hans Appel.

I godt 30 år var Appel redaktør af *Mælkeritidende*, og desuden var han sekretær og kasserer for Dansk Mejeriforening. Han fik hurtigt vendt skuden for

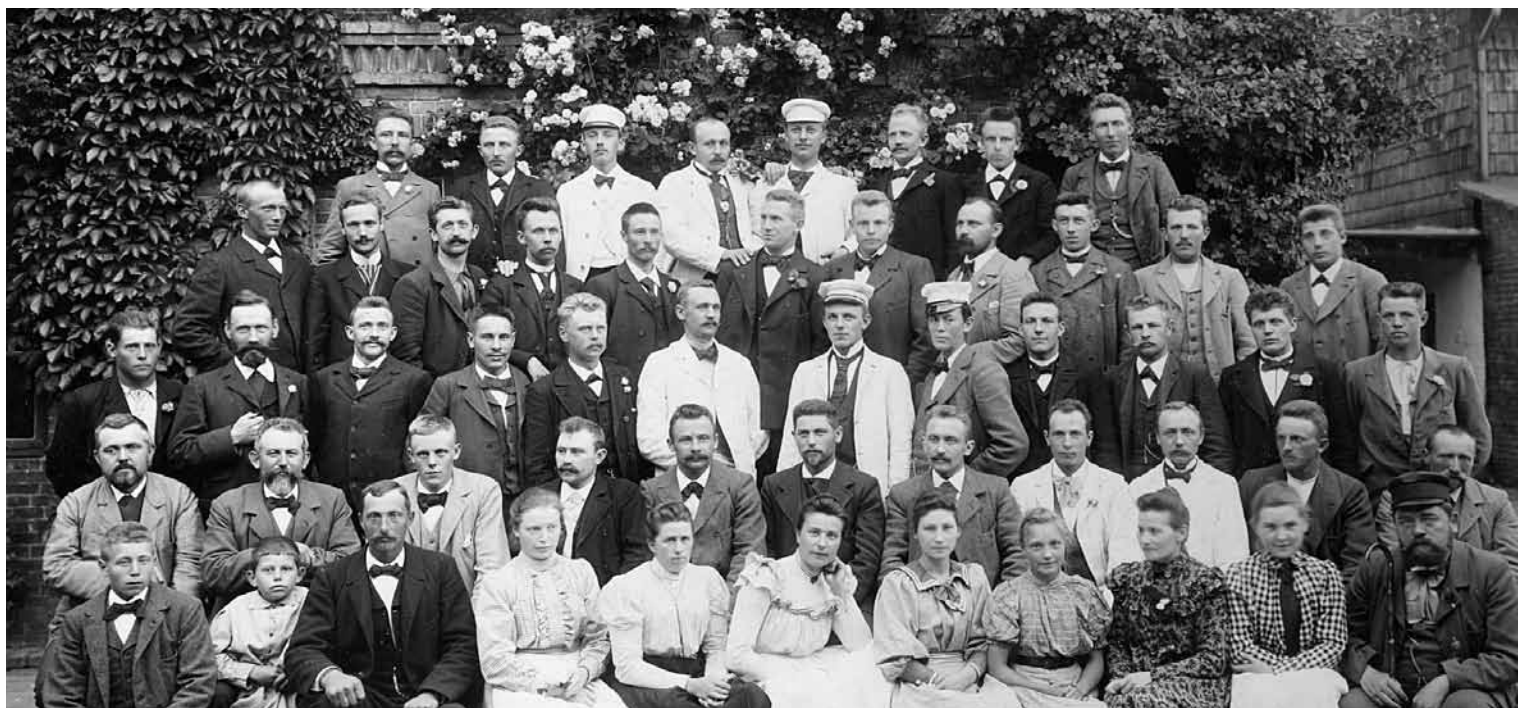
Mælkeritidende, som udviklede sig til et blad, der nød stor anseelse både i ind- og udland.

”Hvis vi ikke havde fået mælkeriskolen”

”Rene køer, rene stalde – lys og luft til dyrene – renlig malkning og med rene hænder”, udtalte forstander Jørgen Petersen i 1889. Disse ord blev retningspilen for mejeriskolens uddannelse. Når maj oprandt, var der travlhed på Dalum Landbrugsskole. Unge men-

nesker med kufferter og sengetøj myldrede frem. Hestevogne hentede dem fra stationen og kørte dem til skolens gård, hvor forstander Jørgen Petersen stod klar til at byde dem velkommen. Adskillige elever huskede mange år senere forstander Jørgen Petersen for hans folkelige velkomst, de tre slag på klokken, når der var samling, og forstanderens faste håndtryk.

Næste dag holdt forstanderen gerne et indledningsforedrag, og så var mejerikurset i gang. Den



Mejeriskolens elever ca. 1890. Siddende i forreste række yderst til højre ses forstander Jørgen Petersen med shagpiben. For at blive optaget på mejeriskolen skulle eleverne have praktisk erfaring med mejeribrug. De skulle enten have arbejdet et år ved et mejeri eller have arbejdet i mindst otte måneder på to eller flere mejerier, så de var bekendt med arbejdet hele året rundt. Eleverne skulle også have nogenlunde færdigheder i regning og skrivning. Endelig ville skolen kun optage et begrænset antal mejerister for at gøre undervisningen så fyldestgørende som muligt (O.W. Sørensen fot., Odense Stadsarkiv).

såkaldte mælkeriskole blev et godt aktiv for landbrugsskolen. Unge mænd fra det meste af landet myldrede til skolen, og forstander Jørgen Petersen konstaterede, at "... hvis vi ikke havde fået mælkeriskolen, havde vi ikke kunnet eksistere".

I sommeren 1892 var der blot 24 mejerister på skolen. Blandt kursisterne var mejerist L.K. Pedersen, der konstaterede, at han i løbet af de sølle tre måneder på skolebænken næppe blev nogen videnskabsmænd, ja, ikke en gang halvstuderet røver. Helt omsonst var kurset dog ikke, da kursisterne fik en grundlæggende forståelse for og indsigt i mejeribrug, som de ikke havde kendt før.

Mælkeriskolens ledende mænd kendte alt til problemet, og efter flere dages hæsblæsende eksamenslæsning talte forstander Jørgen Petersen til eleverne om aftenen på den sidste eksamensdag. Han advarede dem mod at tro, at de nu vidste alt. Det gjorde de ikke, tværtimod. Det, de havde lært hen over sommeren, var kun at være nysgerrige, så de hele tiden kunne lære nyt. For det meste blev lært i det praktiske liv. Hvis de havde lært det, så havde opholdet ikke været forgæves.

Ordens- og renlighedssans

Den meste undervisning foregik som foredrag - akkurat som på Ladelund Mælkeriskole. For hver seks timers foredrag blev der anvendt to til tre timer på overhøring. Kursisterne forberedte sig til overhøring ved selvstudium. Om skolen og dens undervisning talte landstingsmand Jørgen Pedersen ved skolens 25 års jubilæum. Efter at have nævnt, at Kold lagde megen vægt på, at hans elever blev praktisk dygtige med "lyst, drift og kraft", så stillede han det

retoriske spørgsmål: "Og er det ikke netop landbrugsskolens opgave at give de unge, som besøger den, interesse for, indsigt i og lyst, drift og kraft til at udføre det arbejde, der venter dem i livet?"

Den trykte skoleplan omtaler, at skolen lagde særlig vægt på at udvikle elevernes "ordens- og renlighedssans", men ellers var fagene meget de samme som på Ladelund Mælkeriskole. På Fyn lagde man dog større vægt på plantelære, hvilket nok afspejlede lærerstabens sammensætning.

Det tre måneders kursus på Dalum Mælkeriskole løb op på knap 500 undervisningstimer, hvilket var halvdelen af, hvad kursisterne fik på Ladelund – men her var kurset også på fem måneder. Men kurset på Dalum var til gengæld billigere end på Ladelund. Undervisning, kost og logi kostede 45 kr. om måneden, og så måtte kursisterne regne med 5 kr. i udgifter til forbrug af mælk og kemiske stoffer ved kontrolundersøgelserne.

Efter endt kursus fik kursisterne deres afgangsbasis med angivelse af, om man havde bestået afgangsprøven eller ej. Afgangsprøven på Dalum Mælkeriskole ændrede hurtigt form, så den kom til at indeholde seks karakterer med talværdier fra 0 til 8 – hvorfor 48 var det højeste pointtal. Dermed kom prøven til mere at ligne den på Ladelund Mælkeriskole, om end man på Dalum ikke var så fagspecifik og stadig medtog elevernes skriftlige arbejder fra hele kurset.

Afgangsbrevet bestod af elementerne: 1) En karakter for evner, flid og opførsel, 2) en karakter for elevernes skriftlige arbejder (stilebog og beregningsbog) under hele kurset, 3) en skriftlig opgave over et fagligt spørgsmål, 4) en skriftlig prøve i docent

Fjords afregningssystem og 5) to mundtlige prøver over faglige spørgsmål.

For at bestå Dalum Mælkerskole krævede det samlet 24 point og mindst 5 point i beregningsopgaven. Hvis kursisten ikke fik 5 point i beregningsopgaven, men alligevel opnåede 24 point samlet, fik han et afgangsbrev med påtegning ”kan ikke udføre værdiberegning af mælk” eller ”kan ikke med sik-

kerhed udføre værdiberegning af mælk”. Det afhang af om han havde fået 0 point eller mellem 0 og 5 point ved afgangsprøven. Kursisten havde dog også mulighed for at tage prøven i beregning om.

Livet på skolen

Gennem de tre måneder kurset varede, boede og levede kursisterne på skolen, og selv om undervis-



Fra skolens spisesal 1906-07. I forgrunden til højre ses forstander Jørgen Petersen. Lige over ham - med front mod fotografen - den da knapt 20-årige søn Johannes Petersen, der i 1910 føjede Dalum til sit efternavn. Sønnen var den vinter elev på skolen, hvor han selv senere blev forstander (Odense Stadsarkiv).

ningen fyldte meget, så var der også et liv uden for klasseværelset. Mejerist Søren Larsen, der var blandt kursisterne i sommeren 1891, huskede mange år senere, hvordan han brugte megen tid med sin høje væltepeter. Der var kun to på skolen, der havde cykler, nemlig forpagter Nielsen, der var avlsbestyrer på skolen, og han selv. Avlsbestyrerens væltepeter havde dog gummiringe, mens hans egen blot var udstyret med jernringe om træhjulene. Han huskede, at når han kørte til Odense, så blev "Peter" smidt i vejgrøften uden for byen, da det skrattede slemt, når han kørte på de ikke altid jævnt brolagte gader, og så løb gadedrengene efter ham.

Mejerist H.H. Hansen, Gundestrup, gik på mælkeriskolen i sommeren 1898, og han huskede denne sommer som våd og kold, hvorfor de kuldkære mejerister frøs som ispinde i skolestuen. Når undervisningen sluttede, og bøgerne blev pakket sammen, krøb de forfrosne mejerister sammen på kamrene. Solen var i det hele taget en sjælden gæst, og det meste af tiden stod regnen ned i stænger, så eleverne kom ikke meget udendørs. Det gav tid til at forberede sig til den eksamen, der ventede efter de tre måneders kursus, og som gav nøglen til fremtiden.

Det rent faglige udbytte af skolens uddannelse kaldte mejerist Hansen ganske minimalt, da lærerne ikke havde nogen "... videre indsigt i det moderne praktiske mælkeribrugs teori". Men det skyldtes mest, at den teoretiske viden om mejeribrug i 1890'erne endnu var ganske beskedent. Det var først ved indgangen til 1900-tallet, at viden om bakteriologi vandt almen udbredelse, og pasteurisering af fløden og benyttelse af renkultur ved flødens syring blev almindelig indført i mejeribrug.

Mens den faglige undervisning måske haltede lidt, så stod den almene dannelse meget stærkt. "... hver dag var en ny og herlig åbenbaring af det naturrige, jeg levede i, men aldrig havde forstået", lød mejerist Hansens konklusion.

På finansloven

Hvert år var forstander Jørgen Petersen i vældig godt humør, når det væltede ind med elever på skolen. "Lokalerne er ved at blive for små", sagde han gerne, "Vi må have mere bygget". Og så tilføjede han: "Det må der vel også kunne blive råd til ...". Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole havde vind i sejlene, og det førte til flere udvidelser og flere elever. Det hjalp også, at Fyens Stifts patriotiske Selskab valgte i 1902 at dreje nøglen om på den landbrugsskole, som selskabet siden 1855 havde drevet i Odense. Skolen havde længe kørt sløjt, og nu blev den lukket.

Landbrugets og mejeribrugets organisationer havde blikket stift rettet mod at få skabt en bedre og mere moderne uddannelse af mejerister. Presset fra organisationerne førte til, at landets mælkeriskoler fik del i nogle ekstraordinære tilskud til mejeriundervisningens fremme, som blev medtaget på finansloven fra 1900-01. Dalum Mælkeriskole fik et lidt mindre tilskud end Ladelund Mælkeriskole, kun 2.000 kr. og det forudsatte, at skolens mejeri blev udvidet og moderniseret.

Et mejeri krævede imidlertid penge, og Jørgen Petersen måtte sammen med sine faste støtter gå tiggergang blandt skolens gamle elever for at få skrabt et "andelslån" på i alt 50.000 kr. sammen. Der var tale om et rentefrit lån, der var uopsigeligt frem til 1911, og til den tid skulle det være tilbagebetalt

med et årligt rentetillæg på 4 %. Långiverne valgte et repræsentantskab til at forvalte lånet og varetage långivernes interesser. Her lagdes kimen til den organisation, Dalum Venner, som blev dannet efter Jørgen Petersens død i 1908.

Lånet kom i hus uden problemer, og en række byggeaktiviteter tog deres begyndelse. Landbrugs-

skolen i Dalum fik i første omgang en ny ”hørsal” (foredragssal), elevbygning og gymnastiksal, mens den gamle gymnastiksal blev omdannet til et moderne centrifugemejeri med dampkraft. Det nye mønstermejeri stod færdig ved juletid år 1900, men det var ikke landbrugsskolens første mejeri. Tværtimod.



Den nye mælkeskole på Dalum 1910. Undervisningen for mejerister blev det år udvidet fra fire til otte måneder, hvilket betød, at skolen skulle huse både landmænd og mejerister om vinteren. Omlægningen af undervisningen krævede også nye laboratorier. Der blev derfor oprettet en egentlig mejeriskole. Dalum Landbrugsskoles legat havde ikke penge til at oprette mejeriskolen, så forstander Thomas Madsen-Mygdal fik skolens lærere og venner til at bidrage med 1.000 kr. mod 5 % rente og tilbagebetaling i løbet af 10 år. På mejeriskolen blev der plads til hørsal, kemisk og bakteriologisk øvelseslaboratorium samt bolig for en lærer og 16 elever (Odense Stadsarkiv).

Det er en rigtig forretning, du

Da landbrugsskolen slog dørene op i 1886, drev man et lille landbrug, der på mange måder lignede det på andre af Hjalleses gårde. Der blev kørt smør, og en ældre pige, Karoline, der var blevet på sin plads, lavede fynsk rygeost. I et brev til Jørgen Petersen skrev Hans Appel begejstret: ”Karoline står i øjeblikket på torvet og sælger smør til 1 krone pundet, og rygeost, som indbringer 10 øre for kanden af den skummede mælk. Det er en rigtig forretning, du.”

Året efter fik skolen indrettet et lille mejeri under noget, der nærmest kunne kaldes et halvtagskur. Mejeriet var ikke stort, da det kun var beregnet for skolens egen mælk fra 14-16 køer og svarede til et almindeligt gårdmejeri.

Det lille mejeri blev taget i brug kort før jul 1887 og var beskedent udstyret med en såkaldt holstensk kærne og en Laval centrifuge, hvis trækraft kom fra en hestegang. Mejeriet blev passet af en kvindelig mejerske, der lavede smør af skolens mælk. Smørret blev i begyndelsen solgt på torvet i Odense.



Tegning af Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole, 1905. Tegnet af Franz Sedivy. Skolens forstander Jørgen Petersen fik i 1900 fra gode venner et byggelån, som gjorde en udbygning mulig. Lånet skulle tilbagebetales i 1911 (Odense Stadsarkiv).

Hver lørdag kørte mejersken til byen med et læs små blå smørkrukker, og de faste kunder troppede op med den tomme emballage fra forrige uges indkøb, men efter nogle få år gik man over til at sælge smørret til bestemte kunder i Odense. Hver lørdag drog skolens mejerske til den fynske hovedstad med en vogn fyldt af små blå stenkrukker med smør. Kunden bestilte smørret i forvejen, og hver kunde havde krukker til ombytning.

Dalum Landbrugsskole blev i lighed med Ladelund Landbrugsskole forsøgsstation under Landøkonomisk Forsøgslaboratorium, og forsøgslaboratoriet havde mejerimaskiner stående på skolen. En skoleplan for 1889 omtaler en såkaldt AA centrifuge fra B&W, som ganske vist krævede to hestes kraft, men som tilsyneladende også blev trukket fra hestegangen.

Et mønstermejeri

I 1900 fik skolen det næste mejeri – et mønstermejeri, som det blev kaldt, hvilket nok var en overdrivelse. Når der blev bygget et nyt mejeri, så var det først og fremmest for mælkeriskolens skyld – og for at få fingre i statstilskuddet. Det gamle gymnasium blev ombygget, men det færdige mejeri var alligevel omtrent en nybygning.

Det blev maskinfabrikant H.P. Philipsen fra Slagelse, der kom til at stå for indretningen af et moderne dampcentrifugemejeri. De fleste maskiner til mejeriet blev købt på landmandsforsamlingen i Odense, der blev holdt samme år. Dampmaskinen, der var fra Frederiksgades Maskinfabrik i Odense, havde været drivkraften på udstillingens mejeri.

Selv om skolemejeriet havde et ostekar og oste-

lager, så lavede man primært smør af mælken fra skolens egen kvægbesætning. Skolen købte dog også mælk fra lokalområdets landmænd.

Mælkeriskolen benyttede lejligheden til at udvide mejerikurset til fire måneder og indførte også nogle mindre ændringer i afgangsprøven, så den blev mere fagspecifik.

Det var ikke blot mejeriet, men hele skolen, der blev udvidet og moderniseret. Opførelsen af mejeriet, høresalen m.m. blev indledningen på en hektisk byggeperiode for skolen. De følgende år blev endnu flere om- og tilbygninger sat i søen, og de var alle sammen med til at gøre Dalum Landbrugsskole til landets største landbrugsskole.

Fra privatejet til legatejet skole

Skolen havde vokseværk, og der måtte knyttes flere lærere til - og ikke mindst på mejeriskolen. Jørgen Petersen havde som nævnt i 1886 lærer Niels Hansen med fra Ladelund, men han blev syg og døde allerede i april 1887. Flere var på tale som hans afløser, og enkelte blev set an, men i januar 1888 kom Jakob E. Lange (1864-1941) til skolen. Flensborgknægten var botaniker og havebrugskandidat og var netop vendt tilbage til Danmark efter et flerårigt studieophold i Paris og London. Lange, der om sommeren altid mødte med en frisk blomst i knaphullet, blev først og fremmest underviser i plantelære, men han fik også indført faget socialøkonomi på skolen.

Lange var 24 år, da han blev ansat på Dalum og udmærkede sig efter sigende ved et sprudlende gåpå-mod, skarpe meninger, et hurtigt hoved og en utæmmelig diskussionslyst. Han blev den første af flere nye lærere. Den næste var Niels Anton Hansen

(1857-1931), en stille, alvorlig og flittig mand. Dermed var et stærkt firkløver Jørgen Petersen, Hans Appel, Jakob E. Lange og Niels Anton Hansen kommet til skolen – et firkløver, der senere ofte blev omtalt som de ”fire gamle”. Skolen fik også andre lærere, men de var som regel kun ansat i kortere perioder.



I 1888 blev Jacob E. Lange (1864-1941) knyttet til Dalum Landbrugsskole. Han var meget optaget af, at skolen kunne give arbejde til skolens lærere hele året rundt, og overvejelserne endte med, at man i maj 1889 åbnede en tre måneders skole for mejerister. Jakob E. Lange var en varm fortaler for georgisme, og en lokal avis fandt derfor anledning til at advare mod omvæltningstendenserne ved hans undervisning. Jacob E. Lange blev senere formand for Fyns Stifts Husmandsskole 1918-34 (Det kongelige Bibliotek).

Såvel Jakob Lange som Niels Anton Hansen underviste kun om vinteren, men de ville også gerne have arbejde om sommeren. Det var – sammen med mejeribrugets rivende udvikling – medvirkende til, at mejeriskolen kom i gang.

Da den blot 54-årige Jørgen Petersen døde i 1908, blev det den senere statsminister Thomas Madsen-Mygdal (1876-1943), der blev ny daglig leder af landbrugsskolen. Han trådte første gang ind på skolen i 1902.

Jørgen Petersens pludselig død skabte usikkerhed om skolens fremtid. Lederens bortgang rejste spørgsmålet om, hvordan skolen skulle drives og ejes fremover. Man havde allerede puslet med tanken om at omdanne skolen til en selvejende institution ledet af en valgt bestyrelse. Disse planer var nu mere aktuelle end nogen sinde før.

Spørgsmålet var blot, hvem der kunne overtage ejerskabet af skolen. Pilen pegede på kredsen af långivere, Dalum Venner, der i 1900 skaffede et byggelån, og det var også Dalum Venner, der i 1908 indkaldte til møde i Fyns Forsamlingshus for at drøfte skolens fremtid.

På mødet deltog også foreningen Dalum Lærlinge, der havde set dagens lys den 20. juli 1902. Bag foreningen stod nuværende og tidligere elever, og dens mål var at støtte og fastholde kontakten mellem skolen og dens elever.

Da mødet i forsamlingshuset blev hævet, havde de fremmødte bestemt sig for at danne institutionen Dalum Landbrugsskoles Legat med det formål at føre skolen videre. Det blev overladt til et foreløbigt forretningsudvalg at tage kontakt til de folk, der havde lånt skolen penge. Disse penge ville man

nu flytte over i det nye legat.

Hen over sommeren tog planerne form, og den 17. oktober 1908 var udvalget klar til at sætte handling bag ordene. På et nyt møde i Fyns Forsamlingshus kom der skred i legatet. Mange havde allerede flyttet deres penge over til legatet, og der blev lavet en fundats, som åbnede vejen for købet af Dalum Landbrugsskole.

De fremmødte valgte også en legatbestyrelse, der ifølge fundatsen havde to repræsentanter fra Dalum

Lærlinge og to fra Dalum Venner, og endelig valgte disse fire medlemmer selv et femte medlem.

Legatbestyrelsen indledte straks forhandlinger med Jørgen Petersens enke, Jensine Petersen, om købet af skolen, og snart faldt brikkerne på plads. Et nyt lån blev optaget, og i foråret 1909 vendte legatbestyrelsen tommelfingeren opad, og Dalum Landbrugsskole fik ny ejer. Overgangen fra privatejet skole til legatet skole var en realitet. Samtidig blev det aftalt, at Thomas Madsen-Mygdal fortsatte som forstander.



Den gamle elevbygning og skolegården i 1908. Det år døde forstander Jørgen Petersen, og der var en tid tvivl om skolens fremtid. Derfor oprettede Dalum Lærlinge og Dalum Venner et legat - Dalum Landbrugsskoles Legat - hvis formål var at støtte Jørgen Petersens efterladte samt lærere, som arbejdede på skolen - og sørge for skolens fortsatte drift (Odense Stadsarkiv).

Madsen-Mygdal kører skolen videre

Med Madsen-Mygdal ved roret manøvrerede Dalum Landbrugsskole gennem en periode, der generelt var gunstig for dansk landbrug, men det var også en tid, hvor 1. verdenskrig kastede lange skygger. Krigen kom som et økonomisk granatchok for dansk smørekseport. År efter år var eksporten bare steget, men ved krigsudbruddet begyndte den at dale. Og selv om Danmark endte med ikke at blive revet med i krigen, så mærkede man alligevel krigens rasen i form af maksimalpriser på mange landbrugsvarer.

Lærersønnen fra Mygdal ved Hjørring var oprindeligt uddannet skolelærer – akkurat som faderen – men han brændte ikke for lærergerningen. Han ville hellere være landmand, og derfor var han i 1899-1900 indskrevet som elev på Dalum Landbrugsskole, hvor han dog også virkede som hjælpelærer i dansk og regning.

Senere blev han kandidat fra landbohøjskolen, før han igen vendte tilbage til landbrugsskolen som lærer. Han gjorde sig hurtigt positivt bemærket og viste gode lederevner. I første omgang blev det kun til en kortvarig visit, men i 1907 var han tilbage på skolen igen. Denne gang på direkte foranledning af skoleejer Jørgen Petersen, hvis helbred skrantede, hvorfor han var begyndt at se sig om efter en afløser. Det kom derfor ikke overraskende, da legatbestyrelsen uden tøven i 1909 ansatte Madsen-Mygdal som forstander for landbrugsskolen.

Det nye forstanderpar rykkede kort efter ind i skolens forstanderbolig. Madsen-Mygdal fik ikke alene overdraget nøglerne til skolen, han fik også flere af forgængerens tillidshverv, og ad den vej kom

han ind i en del organisationsarbejde, som siden ledte over i en politisk karriere. En karriere, der kulminerede foreløbigt i foråret 1920, da han blev landbrugsminister i Niels Neergaards Venstreregning. Turen til ministerkontoret førte i øvrigt til, at Madsen-Mygdal ikke alene nedlagde sine mange tillidshverv, men også at han fratrådte som forstander for Dalum Landbrugsskole. Nu handlede det om politik.

Samarbejde og rivalisering

I 1902 holdt Hans Appel et foredrag om mejeristernes videreuddannelse på Dansk Mejeristforenings delegeretmøde. Her kom han ganske kort også ind på mælkeriskolerne, der kappedes om at give den bedste undervisning, og hvis man ikke fik en god eksamen, anså mange mejerister skoletiden for spildt. Det gjorde ondt på en grundtvigianer som Hans Appel, der arbejdede for andet og mere end et tilfældigt eksamensresultat.

Foredraget gav stof til en diskussion, der blandt andet kom til at handle om, at eksamensfagene ikke var ens på mælkeriskolerne. En anden debat kom til at handle om, hvorvidt skolerne var tidssvarende. Mejeribestyrer Henrik Jensen, Egede Andelsmejeri, der havde gået på Dalum Mælkeriskole i 1894, hævdede godt 10 år senere i *Mælkeritidende*, at han så godt som ingenting havde lært på skolen. Undervisningen havde handlet alt for meget om det ydre og alt for lidt om de fag, som virkelig betød noget i mejeriets dagligdag. Han ville blandt andet have fag som maskinlære og mælkeribrug gjort mere synlige.

Debatten glødede, og mange mejerister holdt fast ved, at skolerne havde givet en større forståelse for

arbejdet som mejerist. Skoleforløbet havde lært dem at være nysgerrige, så de selv kunne gå på opdagelse.

Med mellemrum poppede debatten om mejeriuddannelsen op i *Mælkeritidende*, og i 1907 var det lærer ved Dalum Mælkeriskole Jakob Lange, der pustede til den. I en artikel rejste han igen spørgsmålet om at afskaffe eksamen, et synspunkt han senere uddybede på et mejeristmøde. Her hævdede han, at hvis man havde vidst, hvor stor betydning eksamensbeviser blev tillagt, så var de aldrig blevet indført.

Jakob Langes synspunkter blev mødt med megen skepsis. Han blev kaldt idealist uden føling med virkeligheden. Mælkeriskolerne skulle først og fremmest give eleverne den fornødne faglige og teoretiske ballast, og her var der ikke plads til almindelig vækkelse.

I vide kredse var holdningen efterhånden den, at arbejdet som mejerist var et fag, der krævede en særlig faglig uddannelse. Ved et foredrag året efter plæderede lærer Johannes Kyed for, at mejeristernes praktiske og teoretiske uddannelse burde være mere ensartet – det gjaldt også skoleforløbene på de tre mælkeriskoler i Ladelund, Ribe og Dalum. Kyed undgik behændigt eksamensspørgsmålet og nøjedes med at pege på, at et længere skoleophold ville få ryddet ud i de skavanker, som uddannelsen led under. Skoletiden var i 1908 akkurat den samme som 10 år tidligere, men eleverne skulle meget mere igennem på grund af den teknologiske udvikling, nye processer og ny viden.

Skoledebatten førte til, at der blev nedsat et udvalg, der skulle se nærmere på både den teoretiske



Skole med vokseværk. Billedet fra 1910 giver et indtryk af, hvordan Dalum Landbrugs- og Mejeriskole gennemgik omfattende udvidelser ved indgangen til 1900-tallet. Bygningerne umiddelbart til venstre for vindmøllen var et redskabshus og gymnastiksal. Derefter følger elevbygninger og længst mod højre avlsgården. Alt sammen set fra marken i 1910 (Odense Stadsarkiv).

og praktiske uddannelse. Udvalget, der blandt andet bestod af forstander Thomas Madsen-Mygdal og lærer Johannes Kyed fra Dalum Mælkeriskole, blev enige om at udvide skoletiden til otte måneder.

Otte måneder på skolebænken

Mens Madsen-Mygdal endnu var forstander på landbrugsskolen, fik han som nævnt gennemført en udvidelse af skolegangen på skolen. Mejeribrugets organisationer havde længe presset på for en bedre og længere mejeriuddannelse, da man mente, at den eksisterende uddannelse var alt andet end tilfredsstillende. Dansk Mejeristforening og mejeriforeningerne var i tæt dialog med mælkeskolerne i Dalum og Ladelund, og i 1909-10 blev spørgsmålet om en revision af uddannelsen for alvor presserende. Trods rivalisering skolerne imellem blev man hurtigt enige om at gøre undervisningen på begge skoler mere ens. De to skoler skulle undervise i de samme fag og bruge de samme lærebøger. Afgangsprøverne blev også harmoniserede, og der kom flere prøver. Skolerne fik samme regler for afgangsprøver og fælles censorer.

Mejeriskolerne måtte simpelt hen tilpasses tidens nye og øgede krav. I fagbladet *Mælkeritidende* havde landets mejerister debatteret en uddannelse, og tal-løse forslag var blevet luftet. Skulle den være fler-årig, skulle den indeholde praktisk arbejde, og skulle man have kendskab til praktisk landbrug, hvilke fag skulle den indeholde, og skulle man have et lære-brev? Spørgsmålene var mange.

Det otte måneders lange kursus begyndte den 1. september og med eksamen i foråret. Gennem de otte måneder gav mejeriskolen eleverne den viden,

som skabte interessen og forståelsen for arbejdet på mejerierne, og gav på den måde de unge mejerister den ballast, som de havde brug for som fremtidige ledere af mejerivirksomheder. Det otte måneders kursus blev hurtigt en betingelse for at komme i betragtning til en stilling som mejeribestyrer, og selv om kurset formelt ikke var kompetencegivende, så var kurset det i praksis.

På begge skoler fik de unge mejerister undervisning i kemi, fysik, maskinlære, bakteriologi, husdyrbrug, beregning, regnskabsføring, driftslære, tegning, skrivning, regning, gymnastik og mejerilære. Sidstnævnte indeholdt blandt andet fag som mejeribrugets historie, mælkens egenskaber og behandling, mælkens udnyttelse ved smør- og oste-produktion m.m. Undervisningen foregik gennem foredrag og praktiske øvelser, som var en vigtig del af skoleforløbet.

Den 1. september 1910 tog de første kursister hul på et otte måneders kursus for mejerister på Dalum Mælkeriskole. Skolens længere uddannelsesforløb var dog ikke sådan at indføre, medmindre der blev bygget til. Det skete også i 1910.

Side om side

Mejeriskolen havde hidtil haft undervisning om sommeren, når landmændene ikke holdt kurser, og sådan havde det været siden 1889. Da mejeriud-dannelsen blev udvidet til otte måneders kursus, var man pisket til at udvide faciliteterne, så landmænd og mejerister kunne være på skolen samtidig. Undervisningen lagde nu mere vægt på, at naturfag, mejerifag og laboratorieøvelser fik et løft. Derfor blev der i sommeren 1910 opført en særlig meje-

riskole, som bestod af en ny toetagers bygning for enden af de to elevbygninger. Den nye bygning gav plads til to øvelseslaboratorier, høresal og boliger til en lærer plus 16 elever.

Med de nye rammer stod mælkeriskolen klar til at have mejerielever også om vinteren, så nu var der både mejerielever og landbrugs elever året rundt. Derfor måtte der også indrettes flere værelser til elever i Christen Kolds skolebygning. På skolen i Hjallesø var der nu plads til 180 boende elever.

Nybyggeriet var dyrt, og da skolens legat ikke

havde midler til at bygge for, måtte man igen ud at låne kapital. Forstander Madsen-Mygdal var rundt med hatten til skolens lærere og nærmeste venner for at få dem til lommerne. Det blev til et lån, der blev betalt tilbage over 10 år.

En fri skole

Et tilbagevendende punkt i uddannelsesdebatten var, hvorvidt mælkeriskolerne skulle kræve, at kursisterne havde et lærebrev for at kunne gå i krig med det teoretiske skoleforløb. Der var endnu ingen for-



Der blandes, testes og eksperimenteres omkring 1910. Øvelser i laboratoriet har været en væsentlig del af mejeristuddannelsen helt fra begyndelsen (Odense Stadsarkiv).

Tabel 3

Oversigt over Dalum Mejeriskoles elevtal 1889-1915.

Skoleår	Deltager i undervisningen	Indstillet til afgangsprøve	Bestået
1889	25	20	11
1890	29	29	23
1891	27	27	24
1892	24	23	20
1893	36	33	29
1894	43	43	39
1895	39	38	37
1896	37	37	34
1897	18	17	15
1898	26	26	24
1899	21	19	19
1900	25	25	24
1901	25	24	22
1902	18	18	17
1903	24	23	22
1904	22	22	22
1905	13	13	13
1906	15	15	15
1907	29	28	27
1908	22	19	19
1909	21	21	20
1910	29	29	28
1910-11	36	34	33
1911-12	43	41	40
1912-13	45	40	39
1913-14	52	50	47
1914-15	32	28	28

Kilde: Dalum Lærlinge Aarsskrift 1929, s. 118ff.

mel uddannelse i praktisk mejeribrug. Alt byggede på frivillige aftaler mellem læremester og lærling. Dansk Mejeriforening kæmpede en indædt kamp for at få en lærlingeordning inden for mejerisektoren gennemført. Men det var nemmere sagt end godt. Branchen var splittet i spørgsmålet, og derfor var det svært at få noget konkret på bordet.

På delegeretmødet i 1910 gjort forstander Thomas Madsen-Mygdal det krystalklart, at man selv sagt stræbte efter at skabe den bedste uddannelse for mejeristerne som overhovedet muligt. Dalum Mælkeriskole ville gøre alt, hvad der stod i dens magt for at hjælpe Dansk Mejeristforening med at få stablet en god og brugbar lærlingeuddannelse på benene.

Men – og det understregede han kraftigt – Dalum Mælkeriskole kunne og ville som en fri skole ikke nægte elever uden lærebrev optagelse på kurset. Det var simpelt hen imod skolens ånd. Forstanderen ville dog strække sig så vidt, at elever uden lærebrev ikke fik det almindelige eksamensbevis fra skolen.

Det blev ikke sidste gang, at Madsen-Mygdal slog i bordet, holdt frihedens fane højt og betonedede, at mælkeriskolerne var frie skoler. Tværtimod. Skolerne var ikke en del af de etablerede faglige uddannelser og ville ikke sige nej til elever uden lærebrev. Teori var en ting, praksis noget andet!

En ordning for den praktiske uddannelse var længe undervejs, men i 1912 blev der skabt en frivillig ordning, der dog langt fra havde opbakning i hele mejeribrugget. Der var tale om en praktisk lærlingeuddannelse på fire år, men uden teoretisk ophold på en mejeriskole. Hvis man ville have teori oven i, så måtte den udlærte mejerist tage på et af

de flere måneders mejerikurser på Ladelund eller Dalum Mejeriskole.

Den faste kerne

Der kom ikke kun flere mursten, der kom også flere lærere på skolen. For skolen i Hjallesø betød nyordningen, at der måtte tilknyttes flere og nye lærere. Gennem en årrække var der otte-ni lærere på skolen, og af dem var en fast kerne knyttet til stedet. Det gjaldt folk som Hans Appel og Jakob E. Lange, mens andre var mere løst tilknyttet.

Det otte måneders kursus var en stor gevinst. Kurserne blev stadig undervist fra kl. 8 morgen til kl. 6 aften - kun afbrudt af en middagspause på to timer. Der var nu mere tid til de enkelte fag - herunder også nye fag – og der var tid til at understøtte undervisningen i klasseværelset med laboratorieøvelser.

Som årene gik, mødte eleverne på mælkeriskolen med flere og bedre kundskaber, hvilket var en udfordring for de ældre faglærere. Mælkeriskolen fik derfor i 1906 sin første faguddannede lærer, da man ansatte Johannes Kyed (1878-1967). Han var uddannet fra Ladelund Landbrugsskole og senere landbrugskandidat og havde nogle år virket som lærer på Ladelund. Men han havde også praktisk erfaring som bestyrer af et større mejeri, før han ad omveje kom til Dalum Landbrugs- og Mejeriskole. Gennem 11 år underviste han på den fynske mejeriskole, før han sagde op for at koncentrere sig helt og holdent om jobbet som kontorchef ved kontoret for mejeristatistik. Et job, der efterhånden stjal al hans tid – ikke mindst under første verdenskrig, hvor han også ledede smøreksportudvalgets kontor og var sekretær for osteeksportudvalget.



Vidste du, at ...

en flok mejerister og landmænd, der havde gået på Dalum Landbrugs- og Mejeriskole i 1917, etablerede en koloni i den canadiske provins Alberta. Kolonien fik navnet Dalum, fordi de alle havde læst på den fynske skole. For dem var Dalum den vigtigste plet i hjemlandet. Over 200 danske mejerister var fra 1917 og frem til 1950'erne med til at grundlægge mejerier i Alberta.

I årene på Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole udgav Kyed et par lærebøger i mejeridrift, og han var det industrialiserede landbrugs mand og tilhænger af stordrift og produktion af kvalitetsprodukter med verdensmarkedet for øje.

Senere gik Kyed over i praktisk landbrug og mejerivirksomhed på Nordfyn og satsede sideløbende på en politisk karriere, hvor han var påvirket af forstander Thomas Madsen-Mygdals rene liberalisme, hvorfor han sluttede sig til partiet Venstre. Han opstillede første gang for Venstre i Odense Amt i 1920, men blev først valgt til Folketinget for Skanderborg Amt i 1924–39, og i den periode arbejdede han tæt sammen med sin gamle forstander på Dalum Landbrugsskole.

Skolens faste kerne talte endnu en lærer i mejerifagene, nemlig Niels Kjærgaard-Jensen, som den fynske mejeriskole havde held til at hente til Fyn i 1910, da mejeriuddannelsen blev forlænget. Han havde hidtil været lærer ved Ladelund Mælkeriskole og kom på Dalum til at undervise i bakteriologi og mælkerilære. Allerede tidligt formåede Kjærgaard-Jensen at slå sit navn fast som en dygtig lærer, der gik ind i de sager, der interesserede ham med hud og hår. ”N. Kjærgaard-Jensens særprægede undervisning med dens klare fremstilling og dens talrige fra det praktiske liv hentede billeder er ikke gået i glemme, men huskes stadig af os, der kom til at nyde godt deraf”, skrev en tidligere elev i 1953. Kjærgaard-Jensen arbejdede blandt andet for at fremme mejeriernes afregning efter fedtenheder. Også bekæmpelse af kvægtuberkulosen var en af hans mærkesager.

I 1915 oprettede Kjærgaard-Jensen en fabrik for produktion af osteløbe i Odense – en fabrik, som han siden rykkede til hovedstaden. Kjærgaard-Jensen for-

lod skolen i 1922 efter at have været medforstander de sidste fire år. Han blev i 1923 professor i mejeribrug på landbohøjskolen, hvor han førte en ny kandidatuddannelse i mejeribrug ud i livet. Også han sad en kort periode fra 1929 til 1932 i Folketinget for Venstre.

Med folk som Kyed og Kjærgaard-Jensen i folden blomstrede mælkeriskolen op og vandt stor anerkendelse.



Johannes Kyed (1878-1967) var en årrække lærer på Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole. Mejeriundervisningen havde ikke haft en faguddannet lærer, men det blev ændret i 1906, da landbrugskandidat og mejerist Johannes Kyed blev ansat. Han blev senere gård- og mejeriejer på Nordfyn, ligesom han sad i Folketinget som medlem for Venstre 1924-39. Han var blandt andet medlem af Kommissionen vedr. Skt. Hans Landsogns indlemmelse i Odense Købstad 1930-32 (Odense Stadsarkiv).



Fra mejeriets bakteriologiske laboratorium i 1932 (Otto W. Sørensen fot., Odense Stadsarkiv).

Danmark som smørhul?

Katastrofernes tid

Selv om 1. verdenskrig ikke berørte Danmark og landbrugsskolen direkte, så mærkedes krigens buldren alligevel. Flere af skolens elever blev indkaldt til sikringsstyrkerne, hvilket ramte mejeriskolen særlig hårdt i 1915, hvor vinterens skolestart måtte udsættes nogle måneder. Ellers gik skolelivet sin vante gang, om end der blev diskuteret landbrugets maksimalpriser, ringere mejeriprodukter, eksportmuligheder til Tyskland og andet, som var afledt af krigens hærgen.

Allerede før verdenskrigen sluttede, ramte en ny katastrofe Europa i 1918, nemlig den spanske syge. Influenzasygen skabte uro og var skyld i mange dødsfald. Dog ikke på landbrugsskolen. Helt upåvirket var skolen imidlertid ikke. Tværtimod. I første omgang blev vinterskolen udsat en uge for at undgå smitte, men det hjalp ikke, og undervisningen før jul blev stærkt mærket af influenzaen. Alle skolens lærere, næsten alle eleverne, pigerne i køkkenet og karlene i avlsbruget var ramt af influenza og måtte holde sengen i længere tid.

Under epidemien haltedede undervisningen af sted, og skolen var i den tid mere et hospital end et undervisningssted. Før juleferien nåede skolearbejdet dog at blive genoptaget for fuld kraft.

Dansk landbrug havde haft det relativt godt i årene under og efter 1. verdenskrig. Selvfølgelig havde smøreksporthen til England været nødlidende, men Danmark var stadig verdens største smøreksporthen.

Kvalitetsmærket for dansk smør var den høje hygiejnestandard og produktets ensartethed.

Krigen havde ført til, at kvægbesætningerne rundt om i Europa var blevet stærkt reduceret, og det resulterede i en stigende efterspørgsel efter mælk.

Fra krig til krise

Men gode tider blev snart til mindre gode tider. I læ af verdenskrigen kunne næsten alt sælges til tårnhøje priser, men da krigen sluttede, og Europa langsomt vendte tilbage til noget, der lignende normale forhold, styrtdykkede priserne på landbrugsprodukter. Krise, inflation og uro gjorde kun ondt værre frem mod det store krak i 1929. Mange europæiske lande satsede på selvforsyning, hvorfor de satte høje toldmure op for at beskytte den hjemlige produktion.

Alt imens landmændene kæmpede med krisen og dens følger, måtte dansk landbrug sande, at erhvervet mistede terræn i forhold til industrien, der buldrede frem. Danmark var på vej til at blive et industriland.

Udviklingen kan aflæses af nogle økonomiske nøgletal, men den ses også på arbejdsstyrken.

Da man tog hul på 1900-tallet, var der mere end 500.000 mennesker beskæftiget på fuld tid ved landbruget. Det var omtrent halvdelen af hele den danske arbejdsstyrke. Blot to årtier senere, da Johs. Petersen-Dalum blev forstander på Dalum, arbejdede kun omtrent hver tredje i arbejdsstyrken ved landbruget. Der var sat skub i en udvikling, som bare fortsatte.

Den økonomiske krise var hård ved landbruget,

der måtte have hjælp fra det offentlige. De dårlige tider smittede også af på mejeribrugene, der måtte have hjælp i form af en lov af 6. maj 1937, som om fornødent ved direkte tilskud sikrede en mindstepris for den del af smørret, der blev afsat til hjemmemarkedet. Ordningen fungerede frem til 1947, men havde da for længst skiftet karakter. Eksportpriserne himmelfart og regeringens kamp for at holde priserne nede gjorde allerede i 1940, at prisen på det hjemlige smør gik fra at være en minimumspris til at være en maksimalpris.

Krise eller ej. Landbruget fik stadig sine væsentligste indtægter fra mælkeproduktionen, og i begyndelsen af 1930'erne toppede antallet af mejerier i Danmark. I 1932 var der i alt 1.802, og af dem var 1.413 andelsmejerier, mens resten var fællesmejerier, det vil sige private mejerier. Der lå næsten et mejeri i hvert sogn. Mange mejerier på

landet var rene smørmejerier, mens bymejerierne gerne forsynede indbyggerne med konsummælk.

Mønstergård skyld i epidemi

Blandt de problemer, som mejerierne kæmpede med i begyndelsen, var leverandører med syge kvægbesætninger. Når mælken blev blandet op på mejerierne, kunne det udløse mindre epidemier, der også kostede menneskeliv.

Dansk mejeribrug var meget opmærksomt på problemet, og det offentlige gik ind og gav forskrifter på behandling og salg af mælk. Mælkeproducenter, som leverede mælk til byerne, blev underkastet et vidtgående tilsyn. Der blev holdt øje med køernes sundhed, fodring, røgt og pleje. Alligevel bøvlede flere mælkeproducenter med f.eks. dårlig staldhygiejne og forkert håndtering af mælk, og selv om mange smitsomme sygdomme var på retur, så blussede der af og



Mælkemænd med mælkebiler foran Ubberud Mejeri, der i 1930 kunne fejre 40 års jubilæum. Mejeriet var et af egnens førende og storleverandør til Odense, da man indførte flaskesalg. Ubberud Mejeri lukkede i slutningen af 1960'erne (Ubberud Lokalarkiv).

til epidemier op, hvor smitten kom gennem mælk.

En af de udfordringer, mange mejerier baksede med, var en gammel kending, kvægtuberkulose, der smittede gennem mælk. Kampen mod kvægtuberkulose blev ført med vekslende styrke og held. Fyns Mejeriforening tog eksempelvis i 1920'erne fat på en kampagne til bekæmpelse af tuberkulose. En kamp, der hele tiden mødte nye udfordringer. Odense blev i 1928 ramt af sådan en epidemi, der skyldes inficeret mælk. Selv om epidemien var afgrænset til Åløkkekvarteret og Dæhnfeldts Villaby i byens nordlige udkant, vakte den alligevel opsigt.

Epidemien blussede op i midten af oktober, og man blev lynhurtigt klar over, at der var tale om en mælkeepidemi, som var udgået fra Tarupgård, der leverede mælk til Åløkkekvarteret. Gården blev ellers set som lidt af en mønstergård, men mælken var blevet behandlet af en person på gården, der havde haft et let ildebefindende og diarré. Alligevel havde han haft berøring med mælken. Snart bredte smitten sig.

Fra Tarupgård blev den rå mælk leveret direkte til forbrugerne på en mælkevogn, og smitten fulgte nøje mælkevognens rute. Blandt kunderne var børnehjemmet Aaløkkegård, hvor næsten alle 68 børn blev angrebet. Resten af mælken blev afleveret til Korup Mejeri, hvor en mejerielev blev syg.

Epidemien ramte også Dæhnfeldts Villaby, hvor mælkevognen ellers ikke kørte. Her kørte en anden mælkevogn, der dog også solgte lidt mælk fra Tarupgård.

Den odenseanske epidemi var langt fra enestående. Den letteste måde at sætte en stopper for den slags på var selvfølgelig bedre hygiejne og pasteurisering af mælken. Selv om problemet med



Personale i den nye tappahal på Ubberud Mejeri ca. 1930. Mejeriet begyndte i 1890, og da det fik en ny tappahal, blev det i stand til at levere mælk på flasker til blandt andet Odense (Ubberud Lokalkarkiv).

kvægtuberkulose var en kendt sag, så blev der først i 1930'erne gjort noget for at bekæmpe sygdommen.

Inficeret komælk var i begyndelsen af 1930'erne stadig skyld i cirka 25 % af alle tilfælde af tuberkulose i Danmark. Alarmerende tal, der kaldte på politisk handling. Den kom i 1935, men da var baggrunden i lige så høj grad, at de danske mejeriprodukter fik sværere ved at afsætte deres varer til lande, hvor man kunne garantere produkter fra sygdomsfrie besætninger.

Mejeribranchen fik efterhånden styr på hygiejnen. Det blev forbudt at hælde mælken om på åben gade, og salg af mælk på glasflasker blev selv i mindre byer helt almindelig. Og endelig afgjorde en ny lov, at al konsummælk fremover skulle pasteuriseres.

Dansk smør var af enestående kvalitet

Dansk smør var kendt vidt omkring som et kvalitets-

Mælk på glasflasker

Den mælk, der blev drukket i byerne, kom fra omegnens bønder og blev i 1800-tallet transporteret i træankre og lejler, men de var svære – for ikke at sige umulige – at gøre ordentlig rene. Derfor blev der med lys og lygte ledt efter et alternativ, der også kunne stå mål med de skærpede krav til og kontrol med mælkens kvalitet. Det hjalp ikke meget at varmebehandle mælken efter alle kunstens regler, hvis den beholder, som man siden tappede mælken over i, var snavset. Løsningen blev i første omgang glasflasker.

Mælk på glasflasker var populær, selv om der også var udfordringer med renligheden. Flasker var også eftertragtede hos husmødrene, der gerne anvendte flaskerne til alt muligt andet end mælk og fløde. Hvert år forsvandt mange flasker fra omsætningen, og det

var ganske få, der blev smadret. Det var gerne, når syltesæsonen gik ind, at flaskerne forsvandt sporløst.

Mange flasker bar præg af, at de havde været brugt til meget andet, der ikke havde med mælk at gøre. Nogle flasker havde rester af syltetøj, som var så indgroet i flaskerne, at de var umulige at gøre rene. Men flaskerne blev også brugt til gulvlak og fernis, hvorfor de ikke kunne bruges til mælk igen. Sådanne flasker måtte kasseres, da de ikke kunne gøres rene og sterile.

Problemet var i 1930'erne så stort, at de odenseanske mejerier indtrængende henstillede, at mælkeflaskerne blev skyllet straks efter brug, og mejeriudsalgene nægtede at tage imod beskidte flasker. Løsningen blev, at kunderne betalte pant for flaskerne.

produkt, der blev solgt i en række lande. I begyndelsen af 1900-tallet udgjorde den danske smørekspport 30-40 % af den samlede danske eksport. Dansk smør havde opnået en kvalitet, der gjorde, at det kunne sælges til en bedre pris end andet smør.

Smørkvaliteten fik allerede i 1891 et vigtigt løft, da mejerierne på grundlag af forsøgslaboratoriernes undersøgelser gik over til at pasteurisere fløden, hvilket dræbte alle eventuelle mikroorganismer.

Næste skridt på vejen var, da dansk smør i 1901 fik et varemærke, udformet som fire sammenslyngede bronzealderlurer. Ideen om et fælles kvalitetsmærke var blandt andet blevet fremført i første nummer af

Andelsbladet, der udkom i 1900. Bladet bragte en længere artikel af Harald Faber om smørekspporten til England. Han pegede på, at andre lande var begyndt at sælge deres smør som dansk smør, så de kunne få den samme gode pris. Det var undergravende for dansk smørs omdømme, og derfor måtte der gøres noget. Det kunne være at lave et nationalt dansk varemærke, der sikrede, at kun dansk smør blev solgt som dansk. Det krævede dog, at andelsmejerierne bakkede op om varemærket.

Hverken problemet eller ideen om et nationalt varemærke var ny. En betænkning konkluderede i 1899, at alle i hvert fald principielt var tilhængere af et

fælles nationalt mærke for dansk smør, men på grund af en række juridiske og administrative udfordringer var det ikke muligt at føre ideen ud i livet. Ikke just det svar, som smøreksporthørerne havde håbet på. Men hvis staten ikke ville, så kunne mejerierne selv tage affære. Det krævede dog, at mejerierne sluttede sig sammen og lavede et fælles varemærke. Den 1. september 1900 kom Danske Mejeriers Smørmærkeforening til verden, og foreningen valgte gårdejeren og organisationsmanden Anders Nielsen (1859-1928) som formand. Han havde været meget aktiv i kampen for et fælles nationalt smørmærke.

Smørmærkeforeningen valgte som nævnt lurmærket som sit varemærke. Dermed var sagen dog

langt fra lukket. Man måtte blandt andet igennem en række retssager mod smør- og margarineproducenter, der solgte deres produkter som dansk lurmærket smør. Samtidig lavede foreningen en kampagne, hvor dansk lurmærket smør blev fremhævet som bedre kvalitet end andet smør – danskernes første store kommercielle brand.

400 mejerier meldte sig fra begyndelsen ind i smørmærkeforeningen, og efter få år var over 90 % medlem. Foreningen samlede så godt som hele mejerisektoren. Lurmærket var først et foreningsmærke udviklet på privat initiativ. Mejerierne kunne bruge eller ikke bruge det, som de ville. I 1906 blev lurmærket påbudt ved lov, og i 1911 overtog staten det. Siden blev

Pasteurisering – måske, måske ikke

Allerede i 1875 kunne professor Th.R. Segelcke oplyse, at en del af den mælk, der var i handel i Paris, havde været kogt, hvilket gav mælken en længere holdbarhed. Sidst i 1890'erne begyndte mejeriet Pasteur i København en opvarmning af mælk, der var beregnet til konsum. Gennem flere år måtte mælk kun få betegnelsen pasteuriseret, hvis produktet senest 24 timer efter malkningen havde været opvarmet til mindst 80° – også kaldet højpasteurisering.

Pasteurisering vandt langsomt udbredelse, da det blandt andet krævede installeringen af nye apparater. Fra 1898 blev det ved lov bestemt, at al returmælk til dyr skulle pasteuriseres, mens mælk til mennesker først skulle pasteuriseres fra 1940'erne. Pasteurisering

af konsummælk var dog på vej. Af den sødmælk, der blev forhandlet i Odense i midten af 1930'erne, var lidt over to tredjedele pasteuriseret.

De høje temperaturer førte dog til fysiske og kemiske ændringer af mælken. Selv om disse virkninger var velkendte, så holdt de danske myndigheder fast ved højpasteuriseringen. Følgen var, at mange var imod pasteurisering.

Fra 1930'erne vandt andre pasteuriseringsformer frem. Det gjaldt ikke mindst langtidspasteurisering, hvor temperaturen kun blev hævet til 63°, men til gengæld forløb over længere tid. Metoden blev dog kun anvendt af tre af de 11 mejerier, der i 1935 forsynede Odense med mælk.

det tvunget for alle mejerier, der eksporterede smør. Lurmærket garanterede, at varen havde en vis kvalitet.

Det lurmærkede smør opfyldte følgende krav. Det var dansk, vandindholdet oversteg ikke 16 % og fedtindholdet var 80 %, det var lavet af pasteuriseret fløde, det eneste tilsætningsstof var almindeligt kogesalt, smørret var af tilfredsstillende kvalitet og var datomærket.

Bedre metoder

I produktionsdelen blev metoderne og arbejdet med mælken løbende forbedret. I andelsmejeriernes barndom blev udbyttet fordelt efter antal kander mælk, der blev leveret af den enkelte mælkeproducent. Holdningen var den, at mælk var mælk. Man blev dog snart klar over, at der kunne være stor forskel på mælken. Kvaliteten, renligheden og fedtindholdet kunne variere meget.

Mejeristerne brugte i mange år alene deres syns-, lugte- og smagssans, når de skulle bedømme mælkenes kvalitet. Selvsagt ingen tilfredsstillende fremgangsmåde, som hvilede på ”mælke-dommerens” subjektive skøn – ikke mindst når mejeristen i løbet af meget kort tid bedømte flere hundrede spande mælk. Omkring 1. verdenskrig vandt pålidelige prøver og apparater frem, som målte, hvor mange bakterier der var i hver enkelt leverandørs mælk. Landets mejerierorganisationer gjorde i 1920’erne mange anstrengelser for at få disse metoder udbredt til mejerierne. I 1931 blev den såkaldte reduktaseprøve indført ved lov på de mejerier, der ønskede at føre lurmærket. Prøven gav oplysninger om mælkenes bakteriologiske tilstand, og resultaterne blev indført i autoriserede protokoller.

Mejerierne fik også bedre metoder til at bestemme fedtindholdet i mælken, og det fik indflydelse på den måde, mejerier afregnede på.

For at dansk mejeribrug også i fremtiden skulle klare sig godt, blev det foreslået, at staten byggede et forsøgsmejeri.

De første tanker om et dansk forsøgsmejeri dukkede op før 1. verdenskrig, men der gik 14 år, før sagen i 1923 blev realiseret. Statens Forsøgsmejeri ved Hillerød blev en selvstændig institution under Landbrugsministeriet – og blev oprettet samme år, som Danmark også fik et studium for mejeriingenører på landbohøjskolen. Det blev skabt for at opfylde mejeriernes behov for forskning, forsøg og afprøvning af apparatur og metoder. Forstanderen for forsøgsmejeriet A.P. Hansen kaldte det for ”... en forsøgsanstalt til besvarelse af de mange uklare spørgsmål i mejeribruget”.

Fra skummetmælk til ost

De fleste danske mejerier baserede deres drift på produktionen af smør, da de nemme penge lå i smørret. Skummetmælk var et biprodukt ved smørproduktionen, og den blev brugt til opfodring af svin og kalve. Der var også en meget lille del – cirka 4 % i 1935 – som blev brugt til ost. Produktionen af ost var mest noget, man tyede til, når landmændene ikke kunne aftage al returnmælken, det vil sige skummetmælken, som ellers blev brugt til dyrefoder.

Ved indgangen til 1900-tallet satte flere mejerier gang i et udviklingsarbejde, der skulle forbedre ostekvaliteten. Og der var nok at tage fat på. Mange fandt det pinligt, at deltagere under landmandsforsamlingen i Odense i 1900 kun kunne vælge mellem en mas-

se udenlandske oste fra restaurantens spisekort, men ikke en eneste dansk ost. De var af for ringe kvalitet.

Dansk osteproduktion havde det svært. Det krævede langt mere arbejde at lave ost end f.eks. smør. Osteproduktion var i det hele taget bare besværlig. Der var mange ostekvaliteter og mange slags oste, hvorfor mange i mejeribranchen ikke troede på en dansk osteproduktion. Endelig var de første andelsmejerier slet ikke indrettet med osteproduktion for

øje. Det handlede kun om mælk og smør. Det var først, da nogle mælkeleverandører ikke ønskede at få al skummetælken med retur, at enkelte mejerier begyndte at overveje, om skummetælken kunne bruges til ost. Mejerier anskaffede sig et ostekar og satte en mindre produktion af skummetælksost i sving. Disse oste var gerne af meget dårlig kvalitet, og samtidig manglede mejerierne ordentlig lagerplads.

Osteproduktionen var før 1. verdenskrig be-



Mejerivognen fra Dalum Landbrugsskoles Mejeri leverede i mange år mælk til Odense. Her leveres smør og mælk på flasker i 1930'erne. Som det ses på vognen, leverede skolens mejeri også mælk til Skt. Josephs Hospital og børnehospitalet (Odense Stadsarkiv).

grænset til omkring 500 mejerier, som lavede oste til danskernes eget forbrug. Der blev kun indført ganske lidt ost, og producenterne solgte praktisk talt ikke ost til udlandet. De mejerier, der lavede ost, lå fortrinsvis på Fyn, Langeland og Lolland, mens Jylland og Sjælland kun havde en meget lille osteproduktion.

Osteeventyr i krigens skygge

Under 1. verdenskrig steg osteproduktionen, hvilket der var flere grunde til. Den ene var, at svineproduktionen faldt, da landmændene manglede kraftfoder, og skummetælken måtte bruges til andet end grisefoder. En anden grund var de gode ostepreiser, som gjorde det lukrativt at anvende mælken til ost. Følgen blev, at de mejerier, der allerede producerede oste, lavede endnu mere ost, og nye mejerier gik i gang med at producere ost.

Verdenskrigen vendte dog op og ned på ”osten”. Fra indgangen til 1900-tallet ind til verdenskrigens begyndelse eksporterede Danmark blot omkring 300 tons ost om året, men allerede i efteråret 1914 viste tyskerne stor interesse for at købe dansk ost. Gennem alle krigsårene steg den tyske efterspørgsel - og dermed også priserne, hvilket fik flere mejerier til at springe med på ”ostevognen”. Under krigen steg antallet af osteproducerende mejerier til hen ved 1.000.

De mejerier, der kastede sig over osteproduktionen, behøvede blot at anskaffe sig det nødvendige inventar i form af ostekar og redskaber, mens resten gik næsten af sig selv, da osten - næsten uanset kvaliteten - blev solgt hurtigere, end den blev lavet.

Da krigen sluttede 1918, sluttede osteeventyret

også brat. Osteproducenterne troede naivt, at det udhungrede Centraleuropa - på trods af tilførsel fra Holland og Amerika - ville blive ved med at gnaske store mængder af dansk ost i sig. Men de blev skuffede. Tyskerne havde ingen penge at købe for, og samtidig kom der igen gang i Tysklands egen produktion af oste.

Danmark stod pludselig med en stor mængde oste og andre mejeriprodukter, som man ikke kunne komme af med. Nu var det pludselig et problem, at flere mejerier ikke havde ostelagre eller kun meget dårlige lagre. Ostene måtte sælges meget billigt, og det førte blot til yderligere prislejls over hele linjen. Nogle mejerier opgav derfor osteproduktionen igen, mens andre sørgede for at forbedre lagerforholdene.

Tanken om fælleslagre for flere mejerier blev også diskuteret. Det var ingen ny idé. Den havde allerede spøgt før krigen. Der blev peget på, at hvis Danmark skulle eksportere oste, så krævede det ensartede kvalitetsoste, og her ville fælleslagre være et vigtigt element.

Duften af ost

Prisen på ost faldt jævnt i årene efter 1. verdenskrig. Det gav store tab, og mejerierne holdt igen med at producere dansk ost.

Osteproduktionens op- og nedtur i forbindelse med 1. verdenskrig gav stof til eftertanke, og snart producerede mejerierne kun ost til hjemmemarkedet. Enkelte osteproducenter forsøgte ganske vist at lave dansk ost til en eksportvare, men successen var begrænset. Forsøg på at sælge ost til England slog fuldstændig fejl, da englænderne ikke just roste den danske ost. Og så var englændernes foretrukne ost cheddar, som ikke blev lavet i Danmark. Det var og

blev Tyskland, der aftog mest dansk ost, og fortrinsvis fordi dansk ost var billigere end f.eks. hollandsk. I 1933 købte Tyskland 85 % af al ost, der blev eksporteret fra Danmark – svarende til 8.608 tons ost.

Det satte dog ikke en kæp i hjulet på interessen for at lave danske oste, og lidt efter lidt blev oste-kvaliteten bedre, da mejeriernes indretning og personalets uddannelse blev bedre – den største udfordring var dog fortsat at lave ensartede produkter. På Dalum Mælkeriskole havde man f.eks. i 1920'erne øget fokus på osteproduktionen, og skolen fik ofte besøg af foredragsholdere, der indviede eleverne i osteproduktionen, ligesom man selv lavede ost på skolens eget mejeri.

Efter de urolige tilstande under og efter 1. verdenskrig stabiliserede osteproduktionen sig. I begyndelsen af 1930'erne blev der stadig kun lavet ost på 574 af landets 1.740 mejerier, og sammenlignet med smørproduktionens altovervejende betydning spillede osten en meget beskeden rolle.

Enkelte mejerier fik dog pæn succes med at lave danske oste. Det gjaldt f.eks. det sønderjyske Brørup Mejeri, hvor man fik en beskeden produktion af skummetmælksoste stablet på benene. Det skete med hjælp fra den norske osteekspert Ole Wennevold, der fik flere danske mejerier til at eksperimentere med oste, der var lavet af pasteuriseret mælk. Osteproduktionen udgjorde i 1920'erne en tredjedel af Brørup Mejeris omsætning.

Brørupmejeriet var dog langt fra den eneste aktør på det danske ostemarked. Op gennem 1900-tallet fik osten stadig større betydning for dansk mejeribrug. Næsten al ost, der blev solgt i 1920'ernes Danmark, var dansk ost.

Oste fra Danmark

Danmark fik også sine helt egne oste. Det gjaldt f.eks. Danabluosten, der blev skabt i 1927 af mejerist Marius Boel (1882-1979). Han virkede flere år inden for mejeribranchen i Nordjylland – med en afstikker til Holland - før den unge mejerist i 1915 rykkede til Marslev på Fyn, hvor han overtog Thomsens Mejeri.

Den driftige proprietærsøn gik til opgaven med at udvikle det fynske mejeri med en enorm arbejdsiver, forretningssans og pionerånd. Hans utæmmelige nysgerrighed bragte ham på sporet af roquefortens hemmelige produktionsmåde. Ude i Europa rasede 1. verdenskrig, som indebar et eksportforbud fra Frankrig. Marius Boel havde allerede i nogen tid eksperimenteret med de grønne skimmelsvampe, som var i familie med penicillin. Mejeriejereren havde i barndomshjemmet iagttaget, hvordan hans mor lavede ost og havde set, at når hun stillede osten på stuehusloftet og osten slog revner, så groede der skimmel med en særlig smag i revnerne. Her blev spiren til hans skimmelost lagt.

De franske roquefortoste var baseret på fåremælk, men Marius Boel gjorde noget, som ingen andre hidtil havde formået. Han lavede blåskimmelost af homogeniseret mælk. Da Marius Boels roquefortost var lavet på fynsk komælk, fik osten navnet Danablu – så man fik signaleret, at det var en dansk ost.

Den fynske mejerist stod pludselig med en unik dansk ost i verdensklasse. ”Danskerne er ellers blevet kaldt ”ostens japanere”, fordi vi er så gode til at efterligne andre landes produkter. Men med danablu har vi skabt noget helt for sig”, fortæller forhenværende forstander på mejeriskolen, J.M. Buch Kristensen.

Kunstmør

Margarine var en fransk opfindelse, som skulle være en billig erstatning for det dyre smør til den franske hær og fattige franskmænd. I 1869 udskrev kejser Napoleon 3. en konkurrence, der skulle give landet en billig erstatning. Vinder blev kemiker Hippolyte Mège-Mouriés, der lavede en slags margarine af blandt andet oksetalg. Talgen blev omkring 1900 erstattet af vegetabilsk olie.

Margarine havde i begyndelsen trange kår i Danmark, da Folketinget gjorde alt for at gøre livet surt for "kunstmør". I 1885 kom der regler om fabrikation, forhandling og udførsel af margarine. Krigen for "det rene land" var begyndt. Loven bestemte, at margarine skulle anbringes i beholdere, som tydeligt adskilte sig fra sædvanlige fustager til smør.

Det lykkedes alligevel Otto Mønsted (1838-1916) at få margarine markedsført som et billigt alternativ til smørret, og selv om margarine mødte alvorlig politisk modstand fra blandt andre Viggo Hørup, så kom margarine på bordet i mange arbejderhjem.

Mønsteds produkt var dominerende, men snart meldte der sig også andre på banen. I 1912 var der 29 margarinefabrikker i Danmark, og de producerede godt 44.000 tons margarine. "Erstatningssmørret" blev så populært, at folk, der oprindeligt var indædte modstandere af margarinen, gik over til at smøre det på

brødet. Så sparede de jo også selv smørret og kunne i stedet sælge det til englænderne.

I flere lande udkonkurrerede den billigere margarine helt smørret, men smørret var ikke slået endnu. Og det fik hjælp fra en uventet kant, nemlig mellemkrigstidens ernæringseksperter, der rettede fokus mod danskernes kost. Man spiste forkert og for lidt. Derfor talte læger som Johanne Christensen varmt for, at folk skulle spise mere ost og smør samt drikke mere sødmælk. Og holde op med spise al den margarine, som hånligt blev omtalt som "negerfedt", da den var ved at vinde indpas på det danske marked.

Ernæringseksperternes argumenter faldt i god tråd med arbejderbefolkningens krav om mere smør og mindre margarine til deres børn. Budskabet blev tilsyneladende hørt. Salget af smør, ost og sødmælk steg i løbet af 1930'erne, hvilket sikkert var et resultat af ernæringseksperternes indsats og mejeribranchens kraftige agitation, som blev støttet af landets husmoderforeninger.

Det hjalp også, at tidens kogebøger slog et slag for, at maden både skulle smage godt og være sund, hvilket i Danmark indebar, at der skulle tages hensyn til landbrugsproduktionen.

Den fædrene institution

Forstander Thomas Madsen-Mygdal havde mange jern i ilden, og hans mange tillidshverv beslaglagde meget af tiden. Det var i længden ikke holdbart. Derfor blev Kjærgaard-Jensen som sagt hentet ind som medforstander, og han fungerede som skolens daglige leder, mens bestyrelsen tyggede på, hvordan den bedst tacklede udfordringerne på forstanderposten. Selv ville Madsen-Mygdal helst forlade posten. Men skolebestyrelsen ville gerne holde på ham lidt endnu.

Da Madsen-Mygdal i sensommeren 1920 - i genforeningsåret - blev udnævnt til landbrugsminister, gik den midlertidige ordning dog ikke længere. Der måtte findes en ny forstander, og en sådan blev fundet. I sommerens løb rykkede Jørgen Petersens ældste søn, Johannes Thyge Petersen-Dalum (1887-1962), og hustruen, Ingeborg Madsen (1888-1937) ind i forstanderboligen på Dalum. Det nye forstanderpar havde stået øverst på bestyrelsens ønskeliste, og der var lagt megen energi i at få Petersen-Dalum lokket fra Asminkloster Landbrugsskole og til Fyn.

Landbrugsskolens nye 33-årige forstander havde allerede vist sig som en dygtig skoleleder og en dreven lærer, men det havde helt sikkert også indflydelse på valget af netop ham, at han var søn af Jørgen Petersen – skolens grundlægger og første ejer.

Petersen-Dalums familiebaggrund med en opvækst på landbrugsskolen gjorde, at han allerede kendte skolen og dens kringelkroge som sin egen bukselomme, hvorfor han var en sikker garant for, at skolen ville blive drevet videre i den ”rette ånd”.

Den nye forstander havde 1913-20 virket som en dygtig og myndig landbrugspædagog og -konsulent og

besad utvivlsomt den fornødne baggrund til at overtage forstanderhvervet. Der blev dog lavet en ordning, hvor Kjærgaard-Jensen fortsatte som medforstander og på den måde sikrede en let og smertefri overgang.

Traditionens mand

Den nye forstander, der i 1910 havde føjet Dalum til sit navn, så han hed Petersen-Dalum, var ikke alene vokset op på skolen, han havde også selv været elev der i 1906-07. Han havde uddannelsesmæssigt trådt i faderens fodspor, da han også havde været på Tune Landboskole og siden læst på landbohøjskolen, hvor han blev kandidat i 1913.

I november 1920 satte han sig i faderens gamle forstanderstol, og det blev hans livsopgave at forvalte og videreføre det værk, som faderen havde skabt. Han følte, at det var ”en tung arv”, som var blevet ham betroet. ”Det var ikke let at følge efter Madsen-Mygdal som forstander på Dalum. Men det skal siges her, at han gjorde alt for at lette os, de unge, opgaven”, skrev Johannes Petersen-Dalum senere.

Det havde sikkert ikke været uden betænkelse, at han vendte tilbage til Dalum. Ikke desto mindre blev han på forstanderposten i hele 33 år, indtil et svigtende helbred tvang ham til at træde tilbage. Han løftede på mange fronter arven fra sin forgænger, da han også fik flere vigtige tillidshverv inden for landbrugets organisationer.

Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole oplevede under Johannes Petersen-Dalums ledelse en stabil tid. Han var ikke nogen fornyer, men mere en traditionens vogter. Professor Knud J.V. Jespersen har i sin bog om Dalum Landbrugsskole beskrevet hans forstandertid som ”... en række rolige arbejdsår,



Th. Madsen-Mygdal (1876-1943) blev leder af Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole, da Jørgen Petersen døde i 1908, og han stod i spidsen for skolen frem til 1920, da han blev landbrugsminister. Senere blev han statsminister. "Hans undervisning var præget af stor grundighed og klar fremstilling", skrev en tidligere elev i en nekrolog: "Vi elever lærte snart at forstå, at vor forstander ganske vist af år ikke var meget ældre end de ældste i elevflokket, men i kraft af sin omfattende viden, sin klare forstand og evne til nøgtern vurdering af problemerne nåede op blandt de største personligheder og mest fremragende førerskikkelser, vi havde kendt" (Det kongelige Bibliotek).

hvor elevhold afløste elevhold med samme sindige regelmæssighed som årstidernes skiften, og hvor lærerkorpset fornyedes i en så rolig takt, at der ikke skete brud på kontinuitet og tradition”.

At Johannes Petersen-Dalum var en traditionens mand, betød dog ikke, at skolen stod bomstille, tværtimod. Et forsøg med ni måneders kurser, som blev sat i søen i 1920-21, blev dog en dundrende fiasko. De længere kurser, der sigtede på at give en bedre landmandsuddannelse, og som skulle afløse de sædvanlige fem-seks måneders landbrugskurser, måtte sløjfes igen, før de næsten var kommet i gang, og skolen gik tilbage til de halvårslige kurser. Tiden var ikke moden til den slags. Endnu.

Mejerister strømmer til

Efter 1. verdenskrigs uroligheder strømmede mejeristerne igen til Dalum, hvor mejeriskolen oplevede de største elevhold nogen sinde. I 1920 fik afdelingen 83 indmeldelser og måtte endda sige nej til adskillige. Der gik dog blot nogle år, så faldt elevtallet igen gennem 1920'erne. Ved indgangen til 1930'erne vendte bøtten. Unge mejerister søgte igen i stort tal til mejeriskolen ved Hjallesø. Skolen var fyldt til bristepunktet, og der måtte skaffes plads til mange af dem i nabovillaer. Og i spisesalen var der kun plads til eleverne, mens nogle ansatte måtte spise andetsteds (se tabel 4). I flere år blev der sagt nej tak til adskillige mejerister med den følge, at folk blot tilmeldte sig på så tidligt et tidspunkt, at nogle meldte sig ud igen, før skolen overhovedet var kommet i sving.

Den store søgning til skolen skyldtes formentlig, at arbejdsløsheden i mejerifaget var høj, men med en bedre teoretisk ballast og et eksamensbevis i hån-



Lærere og elever samlet til foredrag. Stående i midten ses lærer Hans Appel, der blev ved med at undervise, til han var 80 år. Siddende til venstre med korslagte arme og med blikket stift rettet mod fotografen ses forstander Johs. Petersen-Dalum (Odense Stadsarkiv).

den stod de unge mejerister bedre rustet, når de skulle søge en af de eftertragtede bestyrerpladser.

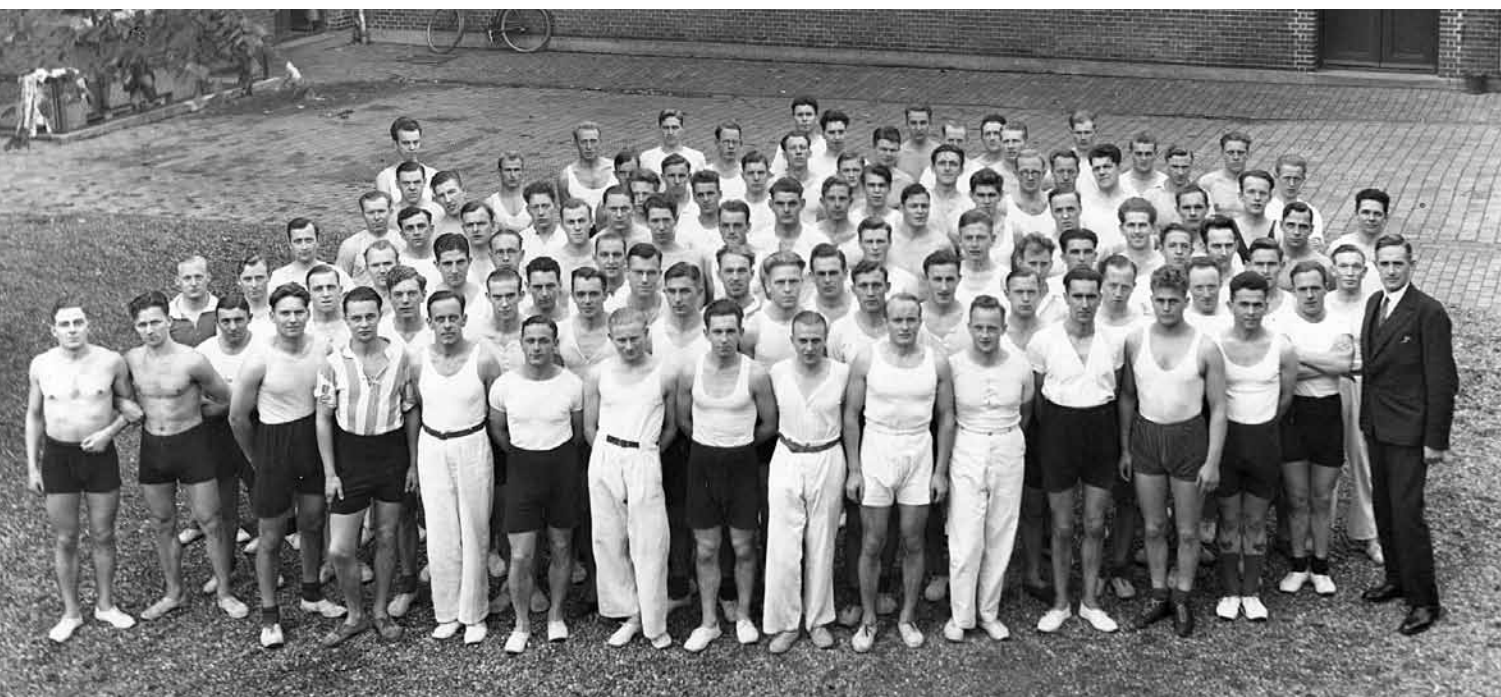
Tilstrømningen af elever gjorde, at flere byggerier i 1920'erne og 1930'erne lynhurtigt fulgte i hælene på hinanden. Det drejede sig f.eks. om elevværelserne, så skolen fik plads til 235 boende elever. Det var en stor lettelse, da nogle elever hidtil havde boet hos gode venner og hos skolens naboer, der havde haft overflødige værelser. Nu kunne eleverne huses inden for skolens egne rammer.

Skolens beliggenhed midt i landet gjorde, at eleverne kom fra alle dele af Danmark. Jyderne var ganske

vist i flertal skarpt forfulgt af fynboerne og sjællænderne. De fleste mejerister kom fra landmandshjem, cirka 43 %, mens 16 % kom fra hjem, hvor forældrene arbejdede inden for mejerierhvervene.

Kursisterne kom ofte uden anden uddannelse end den almindelige skole. Nogle få havde en real- eller mellemskoleeksamen, andre havde været på handelsskole eller højskole.

Når mejeriskolens elever senere tænkte tilbage på deres skoletid, så handlede det ofte om lærerne og undervisningen, men også om kammeratskabet, diskussionsaftener, aftenforedrag og fester. Som den



Gymnaster på mejeriskolen 1935-36. En række almene fag - herunder også gymnastik - var i mange år en helt naturlig del af mejeriskolens fagudbud (Otto W. Sørensen fot., Odense Stadsarkiv).

Tabel 4
Oversigt Dalum Mejeriskoles elevtal 1915-1945.

Skoleår	Deltager i undervisningen	Indstillet til afgangsprøve	Bestået
1915-16	66	62	62
1916-17	64	62	61
1917-18	66	66	65
1918-19	60	60	60
1919-20	68	67	66
1920-21	83	81	81
1921-22	70	68	68
1922-23	67	66	66
1923-24	68	67	67
1924-25	60	57	57
1925-26	45	43	43
1926-27	47	47	47
1927-28	55	52	52
1928-29	53	50	50
1929-30	65	-	-
1930-31	81	-	-
1931-32	87	-	-
1932-33	100	-	-
1933-34	107	-	-
1934-35	108	-	-
1935-36	112	-	-
1936-37	114	-	-
1937-38	113	-	-
1938-39	114	-	-
1939-40	104	-	-
1940-41	120	-	-
1941-42	114	-	-
1942-43	121	-	-
1943-44	113	-	-
1944-45	111	-	-

Kilde: Dalum Lærlinge Aarsskrift 1961, s. 125 og løbende beretninger.

Tabel 5
Fordeling efter forældrenes
erhverv 1931.

Landbrugere	43 %
Mejerierhverv	16 %
Andre erhverv	16 %
Håndværkere	10 %
Handlende	6 %
Lærere	6 %
Arbejdere	3 %
I alt	100 %

Kilde: Dalum Lærlinge Aarsskrift.



Eleverne samlet i spisesalen, hvor maden bliver serveret i lange rækker. Fotografiet er fra omkring 1920 (Odense Stadsarkiv).

sædvanlige julefest, der var en fest, som næppe lod nogen uberørt.

Fra 1921 blev starten på mejerikurserne rykket frem til september i stedet for oktober, så mejerierne kunne blive færdige tids nok til, at de kunne vende tilbage til mejerierne til maj, hvor der var mest at lave.

Det var dog ikke helt uproblematisk at rykke undervisningen. Skolen fik nu kun en måned om året, hvor der ikke var undervisning, hvilket gav flere ulemper. Men hensynet til eleverne gik forud for alt andet.

Mejeriuddannelsen var inde i en god gænge, og den havde udviklet sig fra blot at være et appendiks til landbrugsuddannelsen til i langt højere grad at være en sideløbende uddannelse - med sin helt egen identitet.

Skolens mælk

Skolens eget mejeri blev løbende ændret og forbedret; der blev indlagt en dampkedel, der var så stor, at den kunne magte et centralvarmeanlæg, mens den gamle kedel blev sat på enden og brugt som varmtvandsbeholder.

Det var en stor fjer i hatten, da skolens mejeri i begyndelsen af 1912 fik forsyningen af mælk til sygehusene i Odense. Igennem de næste 10 år leverede mejeriet så meget mælk, at skolens osteproduktion måtte træde i baggrunden.

Da Odense Kommune i 1920'erne købte proprietærgården Elsesminde i Sanderum og selv ville lege landmand og tage sig af forsyningen af mælk til de kommunale virksomheder, mistede skolen al mælkeleverancen til by- og amtssygehuset, men beholdt dog børnehospitalet og Skt. Josefs Hospital

som kunder. Tabet af sygehuset som kunde tvang skolen til at sadle om og gå ind på almindelig byhandel med mælk. Samtidig kastede man sig over osteproduktion: roquefort og andre ostesorter.

Tiderne var dog ikke med skolens osteproduktion, som var svær at afsætte. Derfor sendte skolen en mælkevogn til Odense, det vil sige den del af byen, der lå nærmest. Gennem almindeligt gadesalg forsøgte skolen at komme af med den mælk og de andre mejeriprodukter, der blev fremstillet. Langsomt fik skolens mælkevogn etableret en god, solid kundekreds.

I årevis leverede mejeriskolen mælk og ost til odenseanerne, men 2. verdenskrigs udbrud ruskede op i ordningen. Centraliseringen af handelen med

mælk på Odenses gader gjorde, at skolens mejeri trak sig ud af det almindelige salg - og det selv om skolen havde ikke mindre end seks mælkevogne på gaderne, butikssalg m.m. Som et plaster på såret fik mejeriskolen igen engrossalget til alle byens sygehuse, alderdomshjemmet, børnehjemmet og salg af skolemælk til byens kommunale skoler. Skolemejeriet overtog også leverancen af al børnemælk til byens mejerier, og det betød en radikal ændring af den hidtidige drift.

Februarbrand

Den 12. februar 1924 holdt skolens sin traditionelle festlavnsfest, som var et af skoleårets festlige højdepunkter. En dag, der var rig på alle mulige løjer, sådan som



Mælkevogne fra Dalum Landbrugsskoles Mejeri klar til afgang i vinteren 1923. Skolens mejeri havde i mellemkrigsårene en stor og fast kundekreds i Odense (Odense Stadsarkiv).

traditionen bød. Fastelavnsfesten var et fast punkt på skoleåret, og der var holdt adskillige fastelavnsfester før. Men denne fastelavnsfest indskrev sig i Dalum Landbrugs- og Mælkeriskoles historie med flammeskrift.

Den sidste elev havde for længst slukket lyset og forladt lokalerne, da skolens ansatte og elever blev vækket af en voldsom buldren og bragen. Klokkeren var 4 om natten. Et hurtigt blik ud af vinduet afslørede snart, at skolen stod i lys lue. Flammerne havde godt fat i skolens ældste bygning, nemlig Christen Kolds gamle skolehus.

Der var overhængende fare for, at flammerne med et snuptag ville brede sig til resten af skolen. I længere tid herskede der tvivl om, hvorvidt ilden også ville springe over til forstanderboligen, høresalen og elevbygningen, som alle lå udsat på grund af en strid blæst.

Brandfolk, lærere og elever fik ved fælles hjælp branden under kontrol, så den ikke spredte sig. Da morgenen begyndte at gry, var branden endelig slukket, men det var et sørgeligt syn, som solens stråler lyste på denne råkølde februar morgen. Kolds skolebygning var helt tabt. Intet kunne bruges. Tilbage var kun en rygende ruinhob.

Det blev aldrig opklaret, hvordan branden opstod, men flere ting pegede på, at det var en utæt skorsten, der var årsagen. Eneste trøst var, at ingen personer var kommet til skade. Branden trak dog en hale af problemer med sig. Pludselig manglede skolen et køkken, en spisesal, to undervisningslokaler og flere elevværelser. De var alle blevet flammernes bytte. Et hårdt slag for ledelsen og de 245 landbrugs- og mejerielever, som gik på skolen.

Livet gik dog videre, og allerede samme dag var eleverne tilbage på skolebænken, om end under lidt

primitive forhold. Venlige naboer gav husly til de hjemløse elever, og maskinhuset blev i løbet af nogle dage omdannet til køkken, mens gymnastiksalen blev forvandlet til spisesal. Der blev tænkt kreativt, og snart var skolen tilbage på sporet.

Vokseværk

Efter mange modne overvejelser besluttede ledelsen at rejse en ny bygning, hvor den gamle Kold-bygning havde ligget. Odensearkitekten Niels Jacobsen slog stregerne til et hus, der også indeholdt flere udvidelser i forhold til den oprindelige bygning. Spisesalen blev større, og det samme gjaldt økonomiafdelingen, så der var plads til flere elever. Der blev også plads til et tårn med ur og spir.

Den 26. oktober 1924 stod bygningen klar til indvielse – kun nogle få dage før man tog hul på et nyt skoleår. Skolens nye bygning var en betydelig udvidelse og gav flere muligheder. Derfor gik der også nogle år, før nye byggerier blev sat i gang.

Næste gang murerskeen blev svunget, var i 1929. Denne gang gjaldt det blandt andet en ombygning af mejeriskolen. Skolens to laboratorier blev slået sammen til ét stort, og indgangen til mejeristernes høresal (foredragssal) blev lavet om til en forhal eller læsestue, som blev brugt til ophold mellem timerne.

Skolens gamle mejeri stammede fra 1900 og var indrettet i den gamle gymnastiksal. Det trængte også til en gevaldig ansigtsløftning. Mejeribranchen indførte hele tiden nye maskiner og metoder, og mængden af mælk, der blev behandlet på mejeriet, steg betydeligt. Selv om mejeriet lå i en forholdsvis stor bygning, så kneb det alligevel med pladsen. Perronen, hvor mælkevognen kørte ind for at

hente mælken, var eksempelvis alt for lille. Den var stor nok, da mejeriet kun behandlede skolens egen mælk, men de tider var for længst forbi. Nu købte skolen store mængder mælk fra andre af omegnes bønder, og det var svært for kunderne at passere hinanden, når de hentede eller afleverede varerne. En anden udfordring var, at mælken i Odense efterhånden blev solgt på flasker. Det gamle mejeri var slet ikke indrettet til håndtering af mælkeflasker. Der var altså behov for et velindrettet mejeri.

Mejeriet havde tjent skolen godt gennem årene, men hvis mejeriskolen skulle følge med tiden og

de mange nyskabelser inden for mejeribranchen, måtte der bygges om. Derfor blev det næste større byggeri opførelsen af et topmoderne, funktionalistisk mejeri, der kom til at ligge frit ude i græsmarken nord for det gamle.

Det nye mejeri blev tegnet af Harald Jensen, der havde undervist på skolen siden 1917. Han slog stregerne til et skolemejeri, hvis centrale del var den såkaldte skummesal, hvor der var plads til både mælkebehandling, flaskevaskning, mælkeaftapning og ekspedition for byens mælkevogne. Når mælkevognene kom tilbage fra deres ture



Elever i gang med bakteriologiske øvelser i 1921 (Odense Stadsarkiv).

med tomme flasker, blev disse straks sat ind i den automatiske vaskemaskine, som tog op til 2.000 flasker i timen.

Ved siden af skummesalen lå ”den kolde ende”, hvor smør og fløde blev behandlet. Her lå kølerummene. På den anden side af skummesalen lå ”den varme ende” med maskinstuen, kedelrum m.m.

Den nye mejeribygning var i to etager. Skummesalen gik igennem, men på hver side af den, var der en 1. sal, hvor der var indrettet laboratorier – både mejerilaboratorier og bakteriologiske laboratorier. Her blev mejeristerne undervist.

Det nye mejeri stod færdig den 25. april 1931 - midt i mejeristernes eksamen. Mejeriet lå nord for det gamle, der delvis blev revet ned, for at give plads til en gårdsplads med gennemkørsel til den såkaldte Mejerivej.

Mejeriet kom godt fra start, og i årsskriftet slog Johannes Petersen-Dalum fast, at alt fungerede tilfredsstillende, og at salget var forøget, hvilket gav arbejde til to ekstra vogne. Som en ekstra appelsin i turbanen fik det moderne skolemejeri også lov at producere den såkaldte børnemælk. Et sandt skulderklap.

Ny damp på kedlerne

Dampmaskinen havde siden 1880'erne været hjertet i ethvert mejeri. Den prustende maskine pumpede kraften ud til de forskellige maskiner, der holdt mejeriet i gang. I mange landsbyer havde mejeriernes dampmaskiner været den første kraftkilde, der ikke var baseret på menneskers eller dyrs arbejdskraft eller kraft, der var baseret på vind eller vand. Dampmaskinen var det livgivende hjerte i driften. Men i 1930'erne vandt andre alternativer til dampmaskinen frem.

På Dalums nye mejeri vovede man springet over til elektricitet, som blev leveret af en lokalt produceret Thrige generator. Enkelte andelsmejerier var allerede omkring 1915 begyndt at indføre elektricitet, men det var endnu ikke særlig udbredt.

Elektriciteten var i begyndelsen et supplement til dampen, men efterhånden tog skolemejeriet springet fuldt ud, da driftsudgifterne ved elektricitet var mindre end ved dampkraft. Og netop elektriciteten blev i 1930'erne brugt på flere og flere danske mejerier. Elektriciteten blev først taget ind som aflastning for dampmaskinen, som var blevet for lille, men nye maskiner gjorde, at elektricitet generelt blev en bedre drivkraft end damp. Elektriciteten, der afgørende brød med dampens hidtidige herredømme i 1930'erne, gjorde, at mejerierne ikke længere var bundet af drivakslar fra loftet.

Et andet alternativ var dieselmotorer, som kunne være en økonomisk fordel, hvis mejeriet brugte kølemaskiner, der skulle bruge megen energi.

Køleteknikken trængte i disse år frem inden for mejeribranchen og kom til at spille en afgørende rolle i fremstillingen af mælkeprodukter. I 1910 var det endnu omkring 10 % af mejerierne, der hverken havde kølemaskine eller ishus; og af dem, der havde køling, havde 74 % ishus og kun 16 % køleanlæg. Ishusene var som regel små, og beholdningen af is slap gerne op, når sommeren gik på hæld. Derfor var mejeribranchen på udkig efter andre muligheder.

Ved indgangen til 1900-tallet drøftede branchen ishuse kontra køleanlæg, og forstander N. Petersen, Ladelund, der ellers var meget interesseret i maskiner, bekæmpede med iver kølemaskinerne. Men efter et besøg på Snejbjerg Mejeri ved Herning i 1905

kom han på andre tanker, hvilket fik stor betydning for køleanlæggenes udbredelse.

I 1913 fik mejeriet på Dalum et køleanlæg, og i forbindelse med kostalden blev der indrettet et nyt mælkekølingsanlæg, så mælken kunne nedkøles under selve malkningen.

Den stille hverdag

”Nej, selv om lærerne er gnavne af og til, når det ikke går, som det skal, så er det ved eksamen alligevel ikke helt fri for, at de undres over, at deres elever har nået at få fat i alt det i de få måneder”, fortalte



Skummesalen på det nye mejeri, som blev opført ved Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole i 1931. Opførelsen af skolens funktionalistiske mejeri var en omfattende affære, der også indbefattede byggeriet af en lærer- og mejeristyrerbolig i den tidligere laboratoriebygning ved Odensevej (Odense Stadsarkiv).

mejeriskolens lærer Harald Jensen i 1939. Den rutinerede lærer havde ofte tvivlet på, om eleverne nu lærte nok, men hver gang blev han alligevel positivt overrasket, når eksamen var vel overstået.

Det meste af tiden sad eleverne på skolebænken eller stod i laboratoriet, men mejeriskolen tog også hvert år på flere ekskursioner til udstillinger og besøgte mejerier og virksomheder som f.eks. Odense Eksportslagteri. Ekskursionerne var en naturlig del af skolens aktiviteter.



Dalum Landbrugsskoles nye mejeri. Bygningerne indeholdt også laboratorier for mælkekemi og for bakteriologi. Her er mejeriet fotograferet kort tid efter opførelsen i 1931. Mejeriet lukkede i 1960 (Odense Stadsarkiv).

Skolelivet havde dog også mange andre strenge at spille på. Mejeristerne kom i højere grad end skolens landmænd langvejs fra og opholdt sig derfor mere på skolen og elevværelserne. For at få dem til at føle sig hjemme gik man fra skolens side langt for at skabe en hyggelig og hjemlig atmosfære uden for skoletid med oplæsning, sang, kaffe og stilfærdigt samvær.

Mejerist Lars Rasmussen, der gik på skolen i 1930'erne, fortæller i sine erindringer: "Vi var fra første færd indstillet på at måtte hænge i, hvis vi skulle have chance for at få en god eksamen. En tredje sluttede sig til os. ... Vi tre læste på vort værelse hver aften og overhørte hinanden, stod tidligt op om morgenen og tog et koldt styrtebad i baderummet ved gymnastiksalen. I de fleste tilfælde kunne vi nå at løbe pensum igennem en gang til inden morgenmaden og skoletimens begyndelse kl. 8. Karaktererne ved overhøring talte jo dobbelt.

Det stod ret hurtigt klart for mig, at alt, hvad jeg kunne læse mig til, skulle jeg nok klare. Noget sværere stod det til med f.eks. tegning, som vi foruden fysik og maskinlære havde hos mejerilærer Harald Jensen. Jeg skal da villigt indrømme, at et lodret snit gennem en på katederet opstillet ventilator til en dampmaskine med et eller andet mål på tegningen i forhold til originalerne voldte mig store vanskeligheder. Men det kom jeg om ved som så mange andre - tror jeg - ved at låne et smukt eksemplar hos en, der havde været der året i forvejen. Med det som forbillede gik det.

Ind imellem havde vi også muntre oplevelser. H.M. Jensen, som havde tilnavnet "tudsefar" og som senere blev en meget afholdt professor på landbohøjskolen, havde vi som lærer i bl.a. bakteriologiske

laboratorieøvelser. En dag ved en prøve var der en gavtyv, der så sit snit til at varme et reagensglas med næringssubstrat så meget at han, da H.M. et øjeblik vendte ryggen til, tømte det ud i hans kittellomme. Da H.M. så efter endt time ville tænde sin elskede shagpipe og tog ned i lommen efter den og tobakken, fik han i stedet hånden fuld af det blævrende substrat. ...

Ind imellem fik vi da også tid til andet end lige læsning og opgaver. Lørdag aften var kortspil tilladt, og vi var da fire, der disse aftener fik en rask l'hombre med alle hundekunstner".

Større og færre mejerier

Efter flere gode år kom dansk landbrug i mellemkrigsårene ind i dårlige tider. Landbruget var trængt, og dets problemer nærmest snublede over hinanden. Mulighederne for at afsætte danske landbrugspro-

dukter til udlandet blev begrænset af toldbarrierer. Det ramte mejeribrug, hvor lave smørpriser i 1920'erne og 30'erne gjorde ondt - især da man samtidig havde stigende omkostninger i produktionen.

Hjemmemarkedet fik derfor større betydning, og branchen satsede på øget salg ved reklame- og oplysningsarbejde. Det virkede åbenbart - i hvert fald steg mælkeforbruget. I handelen var det fortrinsvis sødmælk, der blev solgt.

Dansk mejeribrug kæmpede i 1930'erne med en særtold på det engelske marked, som betød, at dansk smør mistede den overpris, som man tidligere opnåede. En anden konkurrent var margarinen. Da folketingsmand, gård- og mejeriejer Johs. Kyed, Skovvang, i sommeren 1939 holdt et foredrag på Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole, gjorde han det klart, at vejen frem for dansk mejeribrug gik over færre og større mejerier, og dermed tog han hul på



Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole fotograferet omkring 1932. I forgrunden ses skolens spritnye mejeri (Otto W. Sørensen fot., Odense Stadsarkiv).

en diskussion, der kom til at løbe over flere årtier. Hvis dansk mejeribrug skulle overleve, krævede det bedre uddannelse og bedre teknik.

Mejeristernes uddannelse

Spørgsmålet om mejeripersonalets praktiske og teoretiske uddannelse blev ved med at spøge i kulissen ved faglige møder og under debatter i fagpressen. Nogle krævede mere og længere undervisning ved mejeriskolerne, så der blev bedre tid til at gennemgå stoffet og til indførelse af nye fag. Undertiden hagede kritikken nærmest ned over skolerne, der blev beskyldt for at undervise på et alt for lavt niveau. Den kritik fejede mejerilærer M. Jeppesen dog af bordet med en bemærkning om, at "... kritikken har somme tider været skrap, hvilket dog ikke sjældent kan føres tilbage til skuffelse over et for lavt eksamensresultat, og så har kritikken mistet sin brod; thi skuffede mennesker ser ensidigt og langt fra klart på en sag."

Det var ikke kun skoleundervisningen, kritikerne langede ud efter. Det gjaldt også den praktiske del. Lærningene havde f.eks. svært ved at få et års ophold

på et ordentligt ostemejeri, sådan som reglerne krævede, hvilket var meget uheldigt. "Man kalder det med rette ikke uddannelse i ostelavning, når en ung mand har opholdt sig på et mejeri, hvor der hver anden dag i sommertiden fremstilles et lille kar mager ost, og mere osteuddannelse har adskillige jyske mejerister ikke fået i deres elevtid", lød dommen fra mejerilærer M. Jeppesen i 1940. Hvis mejeristen kun havde minimal erfaring med ostelavning, ville han heller ikke få det fulde udbytte af undervisningen på mejeriskolen.

Et andet kritikpunkt mod mejeriskolerne handlede om, at alt imens mejerifaget havde rykket sig i takt med de ændrede tider, så havde skolerne stået bomstille og ikke tilpasset sig. En beskyldning lød f.eks., at der stadig blev undervist, som da skolerne i 1910 indførte otte måneders kurset. Det var dog en sandhed med modifikationer. Nyt stof havde løbende sneget sig ind i undervisningen, og fordelingen af fagene var også ændret (se tabel 6). Ikke mindst mejerifagene var blevet styrket siden 1910, men også grundfagene stod stærkere, hvilket blandt andet sås ved, at bakteriologi var blevet et selvstændigt fag.

Tabel 6
Fordelingen af timetallet på Dalum Mælkeriskole 1911-40.

Skoleår	1911-12	1918-19	1926-27	1939-40
Mejerifag	346 timer	422 timer	500 timer	555 timer
Grundfag	335 timer	295 timer	395 timer	423 timer
Almene fag	199 timer	164 timer	142 timer	164 timer
Gymnastik	171 timer	156 timer	45 timer	15 timer
I alt	1.051 timer	1.037 timer	1.082 timer	1.157 timer

Kilde: Dalum Lærninge Aarskrift 1940, s. 23.

Kemi var også blevet opprioriteret, hvorimod fysik og husdyrbrug havde fået deres timetal reduceret. Der var også kommet en del flere øvelsestimer. Derimod var nogle af de almene fag blevet skrællet væk. Det gjaldt ikke mindst gymnastik, der måtte vige pladsen, for at andre fag kunne komme til. Gymnastiktimerne var nærmest helt udraderet fra undervisningsplanen, men til gengæld deltog flere elever i den frivillige gymnastik om aftenen.

Den danske mejeristuddannelse var måske slet

ikke så ringe, som kritikerne hævdede. I hvert fald nåede mejerilærer Jeppesen frem til, at næppe noget andet land gav en mere fyldig undervisning i mejeriteori end Danmark og de danske mejeriskoler.

Evner og flid

Gennem 1920'erne skete flere udskiftninger i lærerstaben. Blandt de nye, der kom til, var som tidligere nævnte mejeribrugskandidat M. Jeppesen, der blev ansat i 1926. Sammen med H.M. Jensen, der også



Mejeriets bakteriologiske laboratorium, hvor mælkens renhedstilstand nøje blev undersøgt og kontrolleret. Lokalerne var overalt beklædt med hvide porcelænsfliser. Laboratoriet var en del af det nye mejeri, der stod færdig i 1931 (Otto W. Sørensen fot., Odense Stadsarkiv).

var mejeribrugskandidat, og ingeniør Harald Jensen dannede Jeppesen et triumvirat, der i flere år tegnede Dalum Mejeriskole.

Som yngste lærer fik M. Jeppesen i 1926 til opgave at undervise i driftsøkonomi og bogføring, der åbenbart ikke var alt for populære fag.

I Dalum Lærings årsskrift fra 1961 har M. Jeppesen givet en beskrivelse af lærerlivet, og her hedder det blandt andet: ”Når man i otte måneder dagligt færdes sammen med en flok unge, så lærer man dem ret nøje at kende, man bliver hurtigt klar over den enkelte elevs evner og flid, og man får et ikke ringe kendskab til, om han har tilbøjelighed til at ”gå i byen” eller har andre ”fritidssysler”, som kan betyde, at evnerne ikke udnyttes, som de burde.”

Som lærer blev M. Jeppesen ofte ført sammen med mejerifolk ude på de fynske mejerier, og ikke sjældent blev han og andre lærere hentet til som foredragsholdere ved mejeriernes generalforsamlinger eller deltog som rådgivere i bestyrelsesmøder. Det gav mulighed for at drøfte faglige spørgsmål med praktiske mejerifolk. Det gav en vekselvirkning mellem teori og praksis.

I krigens skygge

Da mejeriskolen i september 1938 tog hul på undervisningen, fløj et krigsspøgelse hen over Europa. Eleverne fulgte nøje med i krisen og åndede lettede op, da krigsfaren tilsyneladende drev over. Den engelske premierminister Chamberlain kom hjem fra forhandlinger med Nazi-Tyskland og forsikrede alle om, at der ville være fred i vor tid. Virkeligheden blev dog en anden. Et år senere stod Europa i flammer.

Forstander Johannes Petersen-Dalum glædede

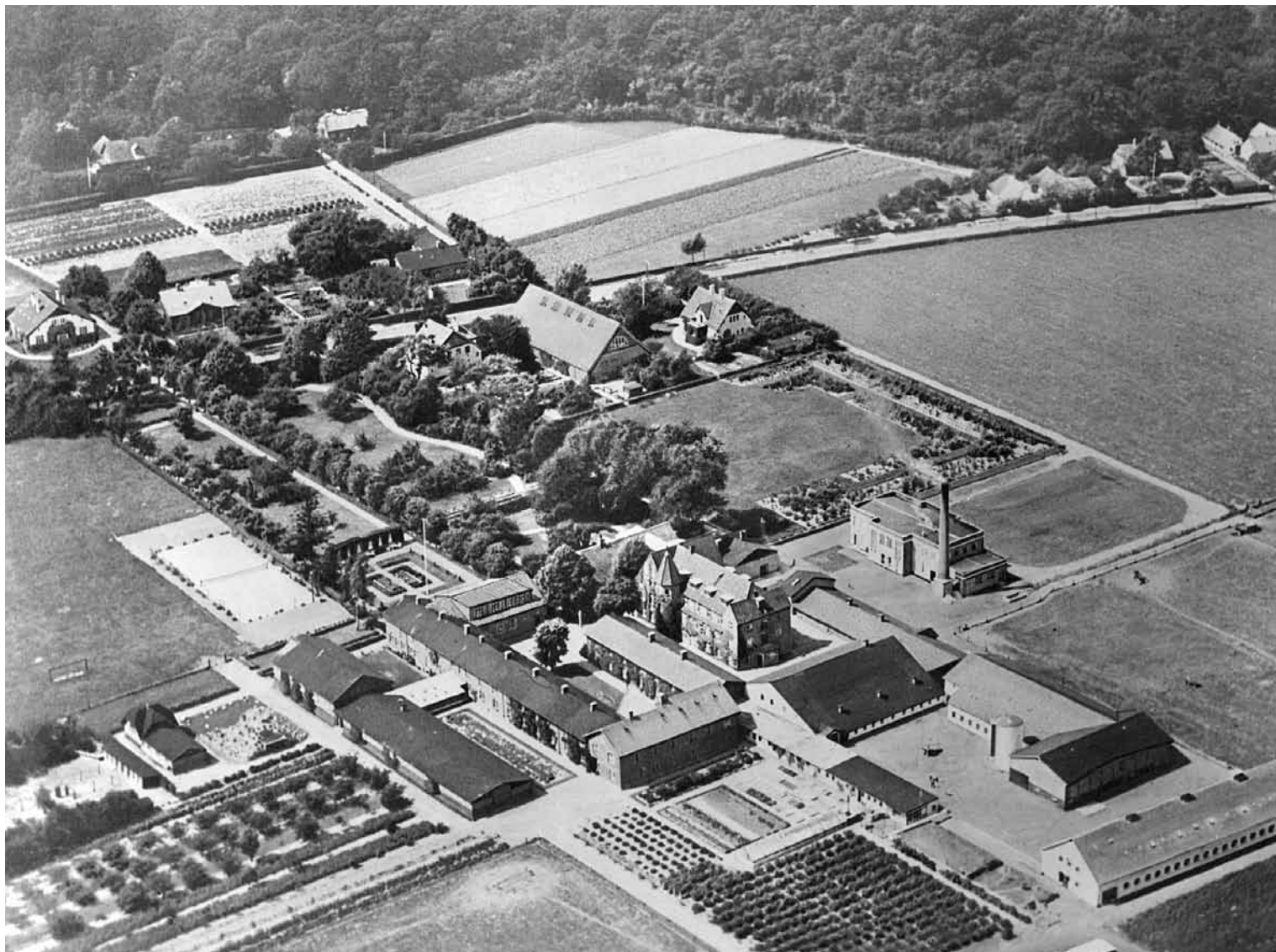
sig i *Dalum Lærings* fra 1939 over, at begge elevhold – tilsammen 274 – var ”... ualmindelig flinke og gode at arbejde med”, men han bekymrede sig også over udviklingen ude i Europa: ”September i år så krigens udbrud, og værre og værre er det blevet i de måneder, der er gået. Frygtelige ting foregår, der synes at ophæve alle hidtidige begreber om ret for de små lande”. Hans bekymring var ikke ubegrundet.

Den 9. april 1940 rullede den tyske hær over den danske grænse. Landet var besat! ”Ingen glemmer, hvad vi den morgen oplevede. Ingen glemmer, så længe han lever, det, vi delte med hinanden, da vi den morgen stod i skolegården ude i det fri og sang vor morgensang og ønskede fred og frihed for Danmark og verden”, skrev Johs. Petersen-Dalum i 1940. ”Tungt slæbte skoledagen sig af sted. Vore tanker var langt fra det, der ellers til daglig optog os. ... de følgende dage gik i en uvirkelighed, der var virkelighed og er det den dag i dag. April måneds undervisning og eksamen havde ikke lette kår, fordi vore tanker så let gik uden for det daglige arbejde”.

Den tyske besættelse skabte selvsagt en del uro, men på mange fronter gik livet sin vante gang. Det gjaldt også undervisningen på Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole.

Krigens spor

På trods af besættelsen kørte skolen videre, og eleverne dukkede op, som de altid havde gjort. Måske endda lidt flere end før krigen. ”Under uvejrs søger mennesker sammen, og det gælder også skolearbejdet. Den megen splittethed, der så ofte omtales for ungdommens vedkommende, synes ikke at gælde for den ungdom, der i så stort tal søger skolerne i disse



Luftfoto af skolen fra sydøst i april 1936. Mejeriet med den store, rygende skorsten ses tydeligt. Ud mod Hjallesvej, der løber tværs gennem billedet ses blandt andet den store museumsbygning (med det halvrunde gavlvindue) og ved siden af den ligger til højre Dalumhus og til venstre Nørrehus. På den anden side af Hjallesvej ligger Skovly (lige over for museet), Lindehuset og Vesterled. Disse huse hørte til skolen og blev blandt andet brugt til lærerboliger (Odense Stadsarkiv).

år”, filosoferede forstander Johannes Petersen-Dalum i *Dalum Lærlinge* 1944. Krigsår efter krigsår skrev han ellers om, at skolen atter havde ”lagt et mørkt år til historiens vækst” og om den ”skæbnetunge april morgen, der står prentet så tungt i vort slægtleds liv.”

Meget gik alligevel sin vante gang, selv om mejeribranchen fik krigen at føle. I *Dalum Lærlinge* diskuteredes blandt andet malkekøernes levetid, mælkepriser, fedtafregning af mælken, mælke- og smørbedømmelse, landbrugets rolle i samfundet og lignende. Helt upåvirket af besættelsen var skolehverdagen dog ikke. Meget blev rationaliseret, og der var mangel på mangt og meget. Det gjaldt også brændsel. Mange mejerifolk fik for alvor øjnene op for elektricitet som drivkraft til mejeribrug. Elektricitet var en både bekvem og billigere kraftkilde.

Jo længere besættelsen varede, jo mere mærkede skolen krigen og dens mange følger. Udflugter og ekskursioner havde været en væsentlig del af skolens undervisning, men det blev vanskeligt at tage på selv kortere ture. Det var simpelt hen svært at skaffe gummidæk til cyklerne. Og ture med omnibusser var helt udelukket. I baghovedet lurede endnu en frygt, nemlig om skolen ville blive beslaglagt.

Modsat byens anden landbrugsskole, Fyns Stifts Husmandsskole, blev Dalum ikke beslaglagt af tyskerne - i hvert fald ikke i første omgang. Alligevel ramte beslaglæggelser indirekte skolen, da Snoghøj Folke- og Gymnastikhøjskole i forsommeren 1944 blev taget af tyskerne. Pludselig var 162 Snoghøjpi-ger med forstanderinder og lærere blevet hjemløse.

De fik fra maj husly på Dalum, hvilket sikkert vakte begejstring hos landbrugsskolens mange mandlige elever. Skolegården fyldtes med unge pi-

ger i gymnastikdragter og brun hud. ”Det kneb jo lidt for landmændene at komme ind til timerne i rette tid, men efterhånden vænnede man sig til hinanden”, lød dommen fra forstanderen. Så var besættelsen måske ikke så slem endda? Der kom også en henvendelse fra Niels Bukh og Ollerup Gymnastikhøjskole, men da var Snoghøj allerede rykket ind.

Flygtninge rykker ind

Frygten for, at tyskerne skulle tage skolen, lå hele tiden i baghovedet på forstander Johannes Petersen-Dalum. Og i lang tid gik skolen fri. De sidste måneder frem mod befrielsen bragte dog en del forvirring, og den 5. marts 1945 kom krigen helt tæt på. Strømmen af tyske flygtninge væltede ind over den danske grænse i de sidste kaotiske måneder af krigen. De måtte have et tilholdssted, og store dele af skolen blev beslaglagt. Godt 300 af de tyske flygtninge rykkede ind på skolen og den lange elevbygning, der hørte under mejeriskolen.

Dalum Landbrugs- og Mejeriskole blev taget efter forudgående, meget korte forhandlinger med de tyske myndigheder. Senere skrev Petersen-Dalum i *Dalum Lærlinge*: ”Jeg skal ikke her komme nærmere ind på de omstændigheder, under hvilke beslaglæggelsen fandt sted; men jeg skal sige så meget, som at vi fik en ualmindelig slet behandling af herrefolkets repræsentanter, der ikke tog i betænkning at betjene sig af usandheder”.

Det hele skete i løbet af nogle få dage, og indrykket af de tyske flygtninge skabte selvsagt en del forstyrrelser. Mange elever flyttede ud af deres værelser, mens foredragssalen, biblioteksbygningen, køkkenet og forstanderboligen slap fri.

Skolen stod pludselig i et dilemma. Den kunne enten lukke eller forsøge at finde værelser til eleverne hos naboerne. I alt cirka 200 elever. Mejeristerne stod midt i forberedelserne til eksamen, og for dem ville en suspendering af undervisningen være en skandale. De måtte derfor indkvarteres i omegnen. Eleverne blev proppet ind i villaer og gårde.

Flygtningene sørgede selv for madlavningen, da skolen nægtede at have noget med dem at gøre. Der blev opført et mægtigt køkken med to skorstene ved redskabshuset. Gennem 14 dage og nætter knoklede et hold af håndværkere i skæret fra projektørlys at bygge et køkken. Lastbiler drøned i pendulfart over sportspladsen med sten og grus, da man havde truffet den aftale med tyskerne, at den normale vej op til skolen ikke måtte benyttes af flygtningene. Og

ingen tyskere måtte vise sig i skolegården.

”Da der først var gået nogle dage, og vi havde vænnet os til den nye tingenes tilstand, gik det tåleligt med skolearbejdet, og tyskerne generede ikke direkte ud over den bevidsthed, vi havde om, at der var fremmede, påtvungne gæster, der sad derovre på værelserne og ikke vore egne elever”, konstaterede Petersen-Dalum senere og fortsatte: ”Som eksempel på den uvidenhed, det tyske folk sikkert befandt sig i på alle områder, kan jeg nævne, at tyskerne var af den opfattelse, at det var danskernes store gæstfrihed og hjælpsomhed over for den tyske nation, der gav sig udslag i, at de kunne finde herberg i Danmark, og de havde også det indtryk, at Dalum Landbrugs- og Mejeriskole var en virksomhed, der havde god plads og derfor havde stillet sine lokaler



Dalum Landbrugs- og Mejeriskole ca. 1935. I midten ses skolens mejeri fra 1931 (Odense Stadsarkiv).



Mælk til de engelske soldater i 1945. De engelske soldater på Bel-dringe Flyveplads fik leveret dagens mælk mod kontant betaling (Fyens Stiftstidendes pressefotosamling, Odense Stadsarkiv).

til rådighed for dem”.

Det var ikke alle elever, der var lige begejstrede for tyskernes ankomst og nogle få valgte at sige farvel til skolen. Resten – elever og lærere – bed tænderne sammen og fik det bedste ud af situationen. Og vigtigst af alt: Mejeristerne fik deres eksamen.

Våben i mejeriets skorsten

Da radioen om aftenen den 4. maj meddelte, at de tyske tropper i Danmark havde nedlagt våbnene, var det næsten ikke til at fatte. Petersen-Dalum var så skeptisk, at han ringede til Odense, hvor en behjertet person stak telefonrøret ud ad vinduet, så forstanderen med egne øre kunne hører jubelen fra de tusinde af odenseanere, der strømmede ud på gaderne. Den sidste tvivl var fjernet. Tyskerne havde kapitulert. Danmark var atter frit, og skolens elever skyndte sig ind til byen for at være med i jubelen. Det blev ikke til megen søvn den nat.

Allerede sent på befrielsesaftenen mærkede forstander Petersen-Dalum, at noget var i gære, og da han vågnede efter et par timers søvn næste morgen, fik han syn for sagen. Ude i skolegården stod en flok svært bevæbnede unge mænd. Skolens lastbiler havde kørt hele natten for at samle unge mænd sammen fra et stort område. De blev samlet på skolen, og snart genlød området bag skolen af skud fra pistoler og maskingeværer. Det var heldigvis ikke andet end skydeøvelser. Hele den brogede flok af modstandsfolk fik serveret havregrød og morgenkaffe i spisesalen. Og forstanderen holdt en højtidelig takketale. I løbet af dagen var skolegården atter tom, da modstandsfolkene blev sendt ud på opgaver.

På overfladen havde meget set naturligt og hver-

dagsagtigi ud, men under overfladen havde enkelte af skolens lærere og elever ført et dobbeltliv, hvor de om aftenerne og natterne var aktive i modstandsbevægelsen. Flere af skolens yngre lærere havde været med. Det gjaldt H. Poulsen, Sv. Grabow Jensen, mejeribestyrer C.P. Nielsen, avlsbestyrer Frede Sørensen og ikke mindst landbrugslærer Vagn Fog-Petersen, der var chef for modstandsbevægelsens 5. kompagni i Odense. Han var blandt andet ansvarlig for, at der blev gemt våben på skolen – blandt gemmestederne var det indre af en gammel skorsten i mejeriet. Det foregik alt sammen uden forstanderens kendskab og blev først kendt i befrielsesdagene.

I kredsen af modstandsfolk, der på befrielsesdagene viste sig med armbind og hjelm, var også flere af skolens elever. De havde opholdt sig på skolen under dæknavne, ja nogle af dem var hverken landmænd eller mejerister. De var blot modstandsfolk. ”Det skulle senere vise sig, at der var mange flere, end jeg vidste”, konstaterede forstander Johannes Petersen-Dalum senere.

Befrielsessommeren

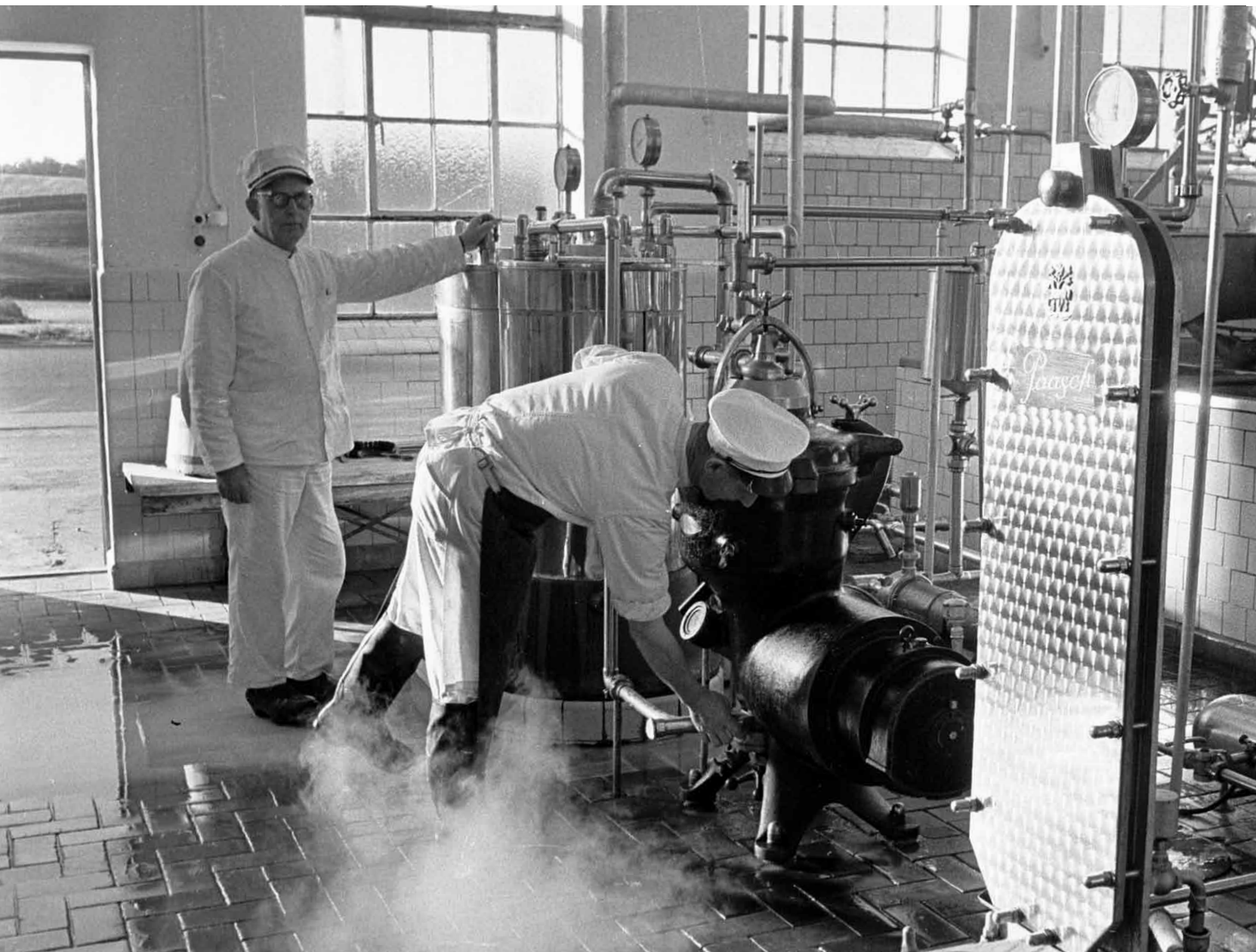
Landbrugsskolens undervisning i befrielsessommeren blev lidt kaotisk. Flere lærere og elever var optaget som modstandsfolk, og de tyske flygtninge boede stadig på skolen. De blev først den 2. september flyttet fra landbrugsskolen til det gamle garnisonshospital i Albanigade, da myndighederne efter sigende fandt det uheldigt, at der lå en flygtningelejr klos op og ned ad skolens mejeri, der blandt andet leverede såkaldt børnemælk til Odense.

Fyns Tidende skrev om flytningen af flygtningene: ”Behageligt har det ikke været for skolen at have

tyskerne boende. Mange af dem opførte sig meget udfordrende og frækt, og før de forlod skolen i går, foranstaltede de et større tyveri af æg fra hønsenes reder. I det hele taget har tyskerne her som andre steder opført sig på en måde, der viser, at de ikke har begrebet et kuk af, hvad der er sket i verden i de sidste år”. Avisen bemærkede også, at tyskerne så velnærede ud, og smilte og lo, mens de til fods gik fra skolen og ind til garnisonshospitalet.

Med flygtningenes afrejse var krigen og dens direkte følger ovre, og hverdagen kunne vende tilbage.





To mejerister i fuldt sving på Ubberud Mejeri i 1962 (Fyens Stiftstidendes pressefotosamling, Odense Stadsarkiv).

Lærlinge på skolebænken

Skåret ud i tandsmør

Mejeriskolen kom gennem besættelsesårene med skindet på næsen. Selv om skolen havde mødt modstand, havde undervisningen slæbt sig videre, og skolen sendte stadig mange nye mejerister ud til mejerierne. Hen på efteråret rejste de tyske flygtninge, men deres ophold havde slidt på bygningerne, der måtte gøres i stand, så de igen stod klar til at tage imod elever. Derfor rykkedes mejeriskolens åbning til den 2. oktober 1945. Hele september var der forrygende travlt med at få rensset ud, malet, kalket og repareret efter ”gæsterne”. Det blev en fin og nypudset skole, der stod klar til de nye mejerielever.

Skolen var i gang igen. Allerede før jul 1944 havde 130 mejerister meldt sig, og skolen måtte endda sige nej til flere. Men der mødte ”kun” 100 frem til skolestart i oktober 1945. Nogle var indkaldt til militæret, mens andre bare udeblev uden begrundelse.

Knapt var flygtningene rejst, før skolen puslede med en række udvidelsesplaner, som også ville gribe ind i undervisningen på mejeriskolen. Inden for mejeriernes og mejeristernes organisationer var man klar over, at dansk landbrugsekspert var afhængig af gode kvalitetsvarer. Danske landbrugsvarer skulle være bedre end andre landes, så man kunne få en bedre pris for dem. Men det krævede, at danske mejerister var dygtigere end dem, man konkurrerede med.

Tilbage på sporet eller?

Krigens tåger lettede, men de fem forbandede år

kastede stadig lange skygger over årene, der fulgte. Mejeribruget mærkede endnu sidst i 1940’erne krigens umiddelbare følger. Flere lande indførte eksempelvis importrestriktioner, toldskranker og statstilskud for at beskytte den hjemlige produktion. Det førte helt naturligt til diskussioner om dansk mejeribrug og dets fremtid.

Det tog år, før mejeriernes produktion igen var oppe i fulde omdrejninger, og først ved indgangen til 1950’erne blev der produceret samme mængde mælk som før krigen. Mejeribranchen baksede med flere udfordringer. F.eks. blev arbejdstiden sat ned, hvilket gjorde ondt, når der var knaphed på kvalificeret arbejdskraft.

De unge søgte væk fra landet og ind til byerne, og færre arbejdede ved landbruget. Ved 2. verdenskrigs udbrud arbejdede hver fjerde ved landbruget, mens det i 1960 kun var hver sjette. Det pressede også landbruget og mejerierne, at lønningerne steg. En slags kulmination på udviklingen var den såkaldte mælkestrejke i 1961. Forinden var gået nogle ualmindelig langvarige og besværlige overenskomstforhandlinger. Flere mæglingsforslag blev forkastet, og til sidst ophøjede Folketinget et forslag til lov. Der var nu dækket op til lønfest. I landbruget rynkede man på brynene og krævede erstatning i form af statsstøtte eller en højere pris for de varer, der blev solgt til hjemmemarkedet.

Da regeringen og landbrugets organisationer ikke kunne nå hinanden under forhandlingerne, gennemførte landbruget fra den 8. maj et leveringsstop af



Unighed om landbrugspolitikken førte i 1961 til et leveringsstop for mælk. Her ses en af de mange mælkevogne fra Otterup Mejeri med nogle af de sidste forsyninger, inden strejken for alvor slog igennem. På trods af navnet lå Otterup Mejeri på Skibhusvej i Odense (Fyens Stiftstidendes pressefotosamling, Odense Stadsarkiv).

madvarer til byerne. Helt galt gik det, da alle landets tv-seere så landmænd hælde den friske mælk direkte i kloakken. Det vakte stor ophidselse. Arbejderne i byen truede med moddemonstrationer, og statsminister Viggo Kampmann måtte gribe ind. Regeringen gav et bedre tilbud, og mælkestrejken blev afblæst. En periode med stadig større statsstøtte var indledt.

Støt landbruget – spis mere smør

Krigen gav en slem mavepuster til dansk smørekseport. Gennem mere end to generationer var tonsvis af smør blevet sejlet over Nordsøen til det engelske marked, men under besættelsen havde Danmark

været afskåret fra de vigtigste eksport- og importmarkeder. Og det kunne mærkes. Eksporten af smør gik næsten helt i stå. Nazi-Tyskland udråbte ganske vist sig selv som hovedaftager af dansk eksportsmør, men tyskerne måtte dele en stærkt faldende smørproduktion med de danske forbrugere, der råbte på mere og mere smør, da produktionen af margarine svandt ind på grund af råvaremangel.

Efter maj 1945 sejlede smørdritlerne atter over Nordsøen, men det forspring, dansk smør havde haft med hensyn til ensartethed og kvalitet siden 1. verdenskrig, var blevet betydeligt mindre. Tidligere havde et kræsent publikum været villigt til at betale ekstra for det gode danske smør, der ofte klarede sig godt ved internationale konkurrencer. Men sådan var det ikke længere. Smørkvaliteten var blevet betydeligt dårligere under krigen, og de danske smørekseportører måtte nu se sig bekymret over skulderen, da nye smørproducerende lande kom tromlende og snuppede stadig større markedsandele. Konkurrence fra oversøisk smør begyndte allerede i 1920'erne, da man i England lagde større vægt på at sælge australsk og new zealandsk smør og canadisk flæsk frem for dansk smør og flæsk.

Danmark havde hidtil profiteret af sin gode beliggenhed tæt ved det engelske marked, men den forbedrede køleteknik gjorde det muligt at få bragt smørret til Europa fra selv fjerntliggende lande. Den oversøiske konkurrence blev i efterkrigsårene endnu mere mærkbar for dansk landbrug.

Ny indpakning

Selv om dansk smør stadig blev solgt i store mængder til englænderne, så måtte dansk mejeribrug se i

øjnene, at konkurrenter med stor succes var trængt ind på det engelske smørmarked. Englænderne havde ganske vist vundet krigen, men omkostningerne havde været omfattende, og landet var økonomisk i knæ.

I 1946 indtog Danmark endnu positionen som hovedleverandør af smør til englænderne, men det var en stakket frist. Allerede året efter overhalede New Zealand de danske mejerier. Problemet var blandt andet, at de engelske opkøbere ikke ville betale ekstra for dansk smør, når de kunne få godt smør fra Australien og New Zealand. Derfor blev de priser, som englænderne betalte for dansk smør, stærkt reduceret i efterkrigsårene.

For at tage konkurrencen op med de oversøiske markeder, måtte smørproducenterne gå nye veje. Det gik blandt andet ud over fortidens smørdritler, som ikke længere levede op til behovene. Der var brug for en ny og mere praktisk indpakning.

Allerede omkring 1950 var pakning af eksportsmør et hedt emne. De danske mejerier kunne ikke længere overlade pakningen af smør til tilfældige engelske pakkerier, hvis man skulle have fuld garanti for smørrets ægthed. Dansk smør måtte fremstå ensartet og til en rimelig pris.

De engelske pakkerier forringede simpelt hen smørkvaliteten ved æltning. Mejerierne begyndte derfor at sælge pakkesmør, som var pakket i hel- eller halvautomatiske pakkemaskiner. Der var i mange år blevet brugt pergament til indpakning. Men det var ikke optimalt, da pergament ikke beskyttede smørret godt nok mod påvirkninger fra lys og luft. Andre alternativer dukkede op fra 1930'erne, og disse vandt indpas i efterkrigsårene. Det gjaldt f.eks. aluminium- og plastikfolie.

Ost, ost og mere ost

Smør var mejeriernes vigtigste enkeltvare, men smørproduktionen lagde beslag på en stadig mindre del af mælken. Omkring 1960 var det ca. $\frac{2}{3}$ af den indvejede mælk, der blev til smør, hvor det i 1930'erne var $\frac{5}{6}$ af mælken. Den mængde smør, der blev lavet, var simpelt hen blevet mindre, og det var der flere forklaringer på. Professor H.M. Jensen mente i 1961, at det skyldtes fedtforskrækkelse. Alverdens ernæringseksperter råbte vagt i gevær, når de så animalsk fedt, og frygten for fedme fik folk til at søge mod andre og billigere alternativer. Men hvad skulle mælken så bruges til? Et svar var ost!

Under besættelsen havde den danske osteeksport stået i stampe. Den ost, der trods alt blev sendt ud af landet, var fortrinsvis roquefort og gorgonzola, som blev afsat i Nazi-Tyskland. Der var dog lyspunkter. Danskerne spiste mere ost, hvilket nok var resultatet af mangel på andre pålægsvarer.

Osten blev ofte lavet af den skummetmælk, som ikke blev brugt til svinefoder. Og da antallet af svin faldt mærkbart i besættelsesårene, blev der mere skummetmælk, som kunne forvandles til ost. De mejerier, der allerede var gearret til ostefremstilling, skruede op for produktionen, mens de mejerier, der ellers sendte den skummede mælk tilbage til landmændene, måtte se sig om efter andre muligheder. Løsningen blev mange steder fremstilling af mælkeproteiner [kasein] til foder. Det kunne sættes i gang for små penge. For nogle mejerier udviklede fremstillingen af kasein sig til en egentlig ostefremstilling.

Et spørgsmål pressede sig på: Skulle mejerierne satse på mere osteproduktion, så dansk mejerieksport

fik flere ben at stå på end bare smør? For mejerilærer H. Poulsen lød svaret ja. Han holdt på, at Danmark også burde fremstille andre sorter af oste, måske endda lave nogle specielle danske ostetyper, som understregede det danske, og som ikke kunne forveksles med andre landes. Det vigtigste var dog, at der blev lavet oste af god kvalitet. Dårlige oste kunne gøre umådelig stor skade. Derfor var han begejstret for den lov om kvalitetskontrol af ost, der var gennemført.

Gennem 1950'erne strøg den danske osteproduktion i vejret, og i 1960 blev der lavet otte gange

mere ost end i 1936. Mejerierne lavede et varieret udbud af oste, der talte godt 10-12 typer, men det var især tre hovedtyper, som fyldte godt op. Det var Danbo, der i 1963 udgjorde 27 %, Havarti udgjorde 21 %, mens Samsø udgjorde 13 % af den samlede produktion. Disse oste dækkede dog over en vifte af variationer i både smag og udseende, så udvalget var reelt meget større.

Osteproduktionen blev styrket gennem forskellige former for rationalisering af driften. Det gjaldt f.eks. fælleslagre og fællesosterier, der fik leveret den



En mejerist henter frisk smør ud af kærnen. Billedet er fra 1952, da Ejby-mejeriet havde 50 års jubilæum. Dansk smør havde været den helt store eksportartikel, men de oversøiske smørproducenter trængte sig ind på det engelske marked. Derfor var det afgørende, at dansk smør havde en høj kvalitet, at indpakningen så fin og pyntelig ud, og at smørret blev sendt hurtigere til England (Fyens Stiftstidendes pressefotosamling, Odense Stadsarkiv).

overskydende mælk fra de mejerier, der var tilsluttet. Det første fællesosteri så dagens lys på Bornholm i 1950. Bornholmske Andelsmejeriers Andelsosteri modtog mælk fra 12 andelsmejerier. Lignende fælles osterier skød op i Ringsted, i Vendsyssel, i Svenstrup og i Marslev på Fyn.

Flere produkter på hylden

Aldrig nogen sinde havde danske mejeribrug haft så mange varer på hylden, som man fik i efterkrigsårene. Mælken blev brugt til stadig flere ting – som konsummælk, ost, tømælk, is, surmælksprodukter m.m. Og forbruget af disse nye produkter bare steg. Det gjaldt ikke mindst konsummælk, da forbruget under krigen var steget med hele 25 %.

Et nyt produkt var mælkekonserves, der gjorde mælken mere holdbar, så den kunne transporteres over store afstande. Mælkekonserves omfattede to hovedprodukter, nemlig mælkepulver og kondenseret mælk. Begge produkter konkurrerede med hinanden indbyrdes og med frisk mælk, da langt den overvejende del blev brugt til menneskeføde eller i industrien, hvor de erstattede frisk mælk. Mælkekonserves blev gerne eksporteret til tropiske lande, der oplevede et voksende forbrug.

Mælkepulver blev opfundet allerede tilbage i 1800-tallet, da man havde held til at inddampe mælk under vakuum, tilsætte sukker og forhandle det på dåser. Det var dog først ved indgangen til 1900-tallet, at mælkepulver blev sat i storproduktion, og i 1907 blev A/S Den Danske Mælkekondenseringsfabrik grundlagt. Dermed var Danmark for alvor kommet med på vognen.

Forædlede mejeriprodukter, der fandt vej til husholdninger over hele verden, var kondenseret mælk

og fløde, mælkepulver, ispulver og lactosepulver. Den danske produktion af disse varer var først og fremmest til eksport. Hovedaftagerne var lande som Malaysia, Indien, Thailand og Indonesien.

Produktionen af mælkekonserves nærmest eksploderede sidst i 1950'erne. Nogle tal kan kort vise udviklingen.

I Danmark var der i 1960 sammenlagt 19 fabrikker, som lavede mælkekondensering. På Fyn lå der f.eks. en stor fabrik for mælkekonserves i Sønderby, og her blev mælk fra fynske køer forvandlet til mælkepulver, steril mælk og meget andet.

Nedslidte mejerier

Smørkvaliteten var - og havde altid været - et væsentligt konkurrenceparameter. Derfor var det et problem, at flere danske mejerier kørte med gamle og slidte maskiner. Mejerierne var nødt til at satse på nyere maskiner og mere volumen i produktionen, hvis Danmark stadig skulle være førende inden for mejeribranchen.

Måske var selve andelstanken en hindring for moderniseringen. Det mente i hvert fald mejerilærer H. Poulsen, der i 1946 pegede på nogle af andelsbevægelsens svage punkter. ”Vi er undertiden tilbøjelige til at arbejde lidt for trægt, således at de krav, som konsulenter og mejeribestyrere fremsætter, ikke bliver efterkommet tilstrækkeligt hurtigt”, lød hans konklusion. Hvorfor han appellerede til lidt større handlefrihed for mejeribestyrerne på dette område, hvilket gavnede mejeribrugget. Danmark var selv leverandør af maskiner og udstyr til mejerierne, og alligevel var de danske mejerier - efter hans mening - ikke længere helt på omgangshøjde, når det kom til maskiner og bygninger.

De ældste mejerier blev allerede før 1. verdenskrig udvidet og moderniseret, og godt 20 år senere stod en ny moderniseringsbølge for døren. Men da var landbruget i knæ, og priserne på mejeriprodukter var i bund. Derfor holdt mange mejeribestyrrelser igen med nye investeringer. Og så kom krigen. Slidte maskiner og apparater blev ikke skiftet ud, og det kunne mærkes på produktiviteten.

Når statens smørbedømmelser samtidig viste, at de store mejerier ofte lavede bedre smør end de små mejerier, så lå det i kortene, at sammenlægning af de mindre mejerier måske var vejen frem.

Mejerier eller smørfabrikker?

I midten af 1960'erne blev der stadig produceret godt 5 milliarder kg mælk om året, hvilket var nogenlunde det samme som 30 år tidligere. Alligevel var selve produktionen på mejerierne røget i vejret. I 1930'erne blev omkring 80 % af skummetmælken sendt tilbage til landmændene, mens det i 1960'erne var mindre end 50 %. Mejerierne udnyttede kort sagt langt mere af mælken.

De problemer, mejerierne baksede med i efterkrigstiden, mindede på en måde om dem, der i sin tid førte til andelsmejeriernes opblomstring i 1880'erne og 1890'erne. Dengang var bønderne blevet klar over, at den spredte produktion på gårdene gav for dårlig og uensartet kvalitet. Gårdproduktionen var for dyr og dårlig. I 1950'erne stod mejeribruget igen med for små og for dårlige produktionsapparater. Løsningen var færre og større mejerier.

Der var også brug for en specialisering af mejerierne. Siden mellemkrigsårene var mange mejerier begyndt at lave ost, konsummælk og andet

Tabel 7
Kilo mælk, der blev anvendt til mælkekonserver og tørmælk 1938-1960

	Millioner kilo mælk	%
1938-39	6	0,1
1953-54	134	2,7
1955-56	145	3,1
1956-57	197	4,1
1957-58	250	5,1
1958-59	282	5,9
1959-60	277	5,5

Kilde: Dalum Lærlinge 1960.

ved siden af smør. Følgen var dyre anlæg og større driftsudgifter. Derfor var det nærliggende at lave rene smørmejerier og ostemejerier med fremstilling af hver sin ostetype og lignende.

Alt handlede om rationalisering, og den største udfordring var at få bragt antallet af mejerier ned. Danmark havde siden mellemkrigsårene haft et ualmindeligt stort antal mejerier, hvoraf mange var små og utidssvarende. Derfor erobrede ned- og sammenlægninger af mejerier snart dagsordenen.

Det var især de små mejerier, der var i skudlinjen, da de baksede med adskillige problemer. Konsekvensen af de manglende investeringer var ofte ringe smørkvalitet, hvorfor de mistede retten til at føre lurmærket, der var mejeriernes kvalitetsstempel. Det kneb også med hygiejnen. *Ugeskrift for Land-*

mænd bragte en artikel, hvor A.P. Hansen, Statens Forsøgsmejeri, gav en række kommentar til den nyeste mejeristatistik. Hans blik faldt blandt andet på et tilbagevendende problem på mange mejerier, der leverede mere mælk, end der kom ind på mejeriet! Årsagen var øjensynlig, at en del skyllevand uden videre blev ledt over i mælken.

Strukturdebatten, der hurtigt kom til at handle om store industrielle mejerier kontra små sogne-mejerier, bølgede frem og tilbage. Manglen på byggematerialer gjorde dog i første omgang, at ombygning af mejerierne var besværlig. Der var også en række ideologiske grunde til at holde fast ved de små mejerier, blandt andet fordi andelshaverne her kunne øve direkte indflydelse.

Enkelte små sognemejerier blev nedlagt i 1940'erne, men det var undtagelsen og ikke reglen. Det var gerne privatmejerier, der levede af konsumsalg, og som blev hårdt ramt af mælkeordningen fra 1940. Men siden lå antallet af privatmejerier og andelsmejerier nogenlunde stabilt.

Det var formentlig en blanding af lokalpatriotisme og pietetsfølelse, der holdt liv i de lokale mejerier. De var ofte den stærkeste andelsvirksomhed i sognet, og de blev set som et samlingspunkt for hele sognets virke.

Sidst i 1950'erne ændredes billedet drastisk. Antallet af andelsmejerier faldt nu markant, og gennem 1960'erne forsvandt næsten to ud af tre mejerier.

Al mælk i en spand

Mejeribranchens centralisering blev hjulpet godt på vej af De samvirkende danske mejeriforeningers

Fællesorganisation, der tidligt var på banen med hjælp til de mejerier, som gerne ville koncentrere og rationalisere driften. Organisationen ansatte f.eks. i 1949 en konsulent, der rådgav de mejerier, der gerne ville slå sig sammen.

Mange af landets mejerier fattedes i 1950'erne penge til køb af moderne maskiner og bygninger, og derfor oplevede man sidst i 1950'erne en ny og



I 1953 var det slut med mælk fra mejerierne Pasteur og Sanderum, der blev slået sammen til Mejeriet Odense. Det nye mejeri lå på Grønløkkevej og var Europas mest moderne. Nogle af mejeriets kvindelige medarbejdere er her gået i gang med at tappe de første flasker mælk (Fyens Stiftstidendes pressefotosamling, Odense Stadsarkiv).

Den syntetiske mælk

I 1950'erne dukkede kaffeflødepulver op på danskernes kaffeborde. Pulveret var et blandt flere erstatningsprodukter, som kom i handelen i efterkrigsårene. I USA buldrede forskellige kunstprodukter frem og truede med at udkonkurrere en række mejerivarer. De amerikanske kunder blev budt på både vegetabilsk kaffefløde, piskeskum og ost, mens "flødeisen" var lavet af vegetabilsk fedt. Selv kunstig mælk, "filled milk" eller "imitation milk", hvor mælkefedt var erstattet af vegetabilsk fedt, vandt frem.

Nogle danske mejerier legede også med tanken om at lave syntetiske mejerivarer, men det slog aldrig igennem. Nye produkter kom dog ind. Blandt andet mælk behandlet ved ultra høj temperatur (UHT-mælk), der havde en meget lang holdbarhed. De traditionelle syrnede mælkeprodukter som kærnemælk, ymer, tykmælk, creme fraiche og yoghurt (med eller uden frugter) blev i 1960'erne suppleret med nye surmælksprodukter. Der gjaldt f.eks. kefir, der stammede fra Rusland.

seriøs interesse for sammenlægning af mejerier. Når det skete, foregik det ofte lidt tilfældigt og uden nogen form for plan, hvilket ikke just var heldigt. Derfor nedsatte De samvirkende danske Mejeriforeningers Fællesorganisation i 1958 et særligt udvalg, der skulle bistå mejerierne med råd og dåd.

Udvalget gik i gang med at lave planer for alle landets mejeriforeninger. Planer, der viste vejen for, hvordan mejeridriften fremover kunne koncentreres. Overalt blev der peget på sammenlægninger, og der blev snart dannet adskillige mejeriselskaber, som samlede de små mejerier til stadig større produktionsvirksomheder.

På De samvirkende danske Mejeriforeningers Fællesorganisations repræsentantskabsmøde den 18. oktober 1963 blev medlemmerne enige om at skabe ét slagkraftigt selskab, der samlede hele mejeribrug i én produktionsmæssig, afsætningsmæssig, økonomisk og organisationsmæssig enhed. Kun på den måde ville dansk mejeribrug overleve, hævdede fortalernes. Mange mindre mejerier følte dog, at de mod deres vilje blev samlet i Mejeriselskabet

Tabel 8
Andels- og privatmejeriernes
udbredelse 1930-70.

	Andelsmejerier	Privatmejerier	I alt
1930	1.388	297	1.685
1935	1.404		1.731
1940	1.399	291	1.690
1946	1.374	263	1.637
1950	1.324	245	1.571
1955	1.256	224	1.480
1960	1.135	204	1.339
1965	814	179	993
1970	410	179	524

Kilde: Mejeriforeningen.

Danmark, der senere skiftede navn til MD Foods og senere endnu til Arla Foods.

Tankvogne får læsset til at vælte

I 1960'erne kom udviklingen væltende ind over dansk mejeribrug. Produktionen blev automatiseret og rationaliseret, alt imens produktionen blev stadig mere specialiseret. De nye tider ramte også transporten af mælken.

De tider, hvor mælken blev hentet i transportpande af mælkevogne hos den enkelte landmænd, var ved at rinde ud. Nye tankvogne vandt frem og vendte op og ned på mejeribruget. Tidligere havde mejerierne været nødt til at ligge i nærheden af mælkeproducenterne, ellers blev mælken sur eller bundfrossen, når den nåede frem til mejeriet. Også derfor var Danmark dækket af et finmasket net af mejerier. Det mønster var totalt forældet, da de første dansk fremstillede tankvogne i 1961 trillede ud på landevejene. Tankvognene kørte landet tyndt for at indsamle komælken hos leverandørerne og bringe det til mejeriet, og fra mejeriet modtog man skummetmælk og valle. Afstandene betød pludselig mindre.

For mejerierne betød tankvognens fremmarch, at de i højere grad blev hinandens konkurrenter. Markedet for mejeriprodukter behøvede ikke længere at være lokalt baseret. Der var nu helt nye muligheder for stordrift.

De farvede glasflasker

Rationalisering. Det var et af tidens kodeord. Det gjaldt også emballage og distribution. Nogle steder kom mælkemanden, og så blev børnene eller tjenestefolk sendt ud med mælkespanden, der var en

mindre udgave af en mælkejunge. Mælkemanden åbnede for hanen på den store mælketank og hældte mælken over i spanden.

I de større byer blev konsummælken opbevaret på flasker og bragt ud til forbrugerne. De klare mælkeflasker kom under pres, da det klare glas gav lyspåvirkning, så mælkens smag tog skade. Derfor var der mange steder indført brune mælkeflasker.

Mejerierne blev også enige om at bruge en farvekode til forskellige mælketyper, så forbrugerne altid kunne finde ud af, hvad der f.eks. var sødmælk, og hvad der var letmælk. Sødmælk fik mørkeblåt folielåg, letmælk et lyseblåt, skummetmælk fik et gråt låg, kærnemælk et grønt og fløde et rødt låg. Disse farvekoder eksisterer den dag i dag.

De brune glasflasker slog aldrig rigtig igennem. Mælk skulle være hvid, mens de brune flasker mest af alt lignede medicinflasker. Derfor begyndte mejerierne at interessere sig for andre emballager som kartoner (Tetra Pak og Pure Pak) og plastikposer.

Glasflaskerne var ganske vist på mange måder praktiske, men de var tunge at slæbe rundt på. Det var et mindre problem, så længe mælken blev bragt ud til forbrugernes hoveddør. Der var dog problemer med, at sultne småfugle sagtens kunne finde på at prikke hul på folien for at få fat i lidt af den lækre fløde i toppen af mælkeflasken.

Hvis flaskerne blev afskaffet slap mejerierne for at få flaskerne sorteret, og husmoderen behøvede ikke længere at skylle flaskerne og sætte dem uden for døren. Man kunne også gøre op med hele ordningen, hvor mælken blev bragt ud. Den var dyr i en tid, hvor der var mangel på arbejdskraft.

Danmark var i midten af 1960'erne det eneste

nordiske land, hvor mælken endnu blev bragt direkte til de fleste kunders hoveddør. Forbrugerne i resten af Norden hentede selv mælken i butikkerne, og her brugte man engangsemballage.

Spørgsmålet var blot om forbruget af mælk ville falde, hvis mælken ikke længere blev bragt ud. Måske. Erfaringerne fra de andre nordiske lande, hvor mælken blev købt i butikker, var dog, at forbruget faldt. Men faktisk drak man i disse lande mere mælk end i Danmark. Derfor var der ingen grund til bekymring, mente tilhængerne. Tværtimod. Måske ville forbruget stige, når mælken blev solgt i butik-

ker og supermarkeder – og ikke kun i specialbutikker for mælk. Tidens tegn var jo, at flest mulige varer blev købt samme sted. Det var nemt og billigt.

I enkelte byer - f.eks. Odense - solgtes mælk i glasflasker frem til 1971.

Byernes mælk

I 1950'erne kom byernes forsyning af mælk og mejeriprodukter til debat i *Mælkeritidende* og dele af dagspressen. Det handlede om nogle mejeriers eneret på levering af mælk til byerne.

Gennem 1930'erne, hvor de økonomiske kår var



Tankbil til Matilde Mælk i februar 1969. Fyns Mejeriselskab FAOK fik leveret en ny tankbil fra Mercedesforhandler Bohnstedt-Petersen med portrætter af koen Matilde (Fyens Stiftstidendes pressefotosamling, Odense Stadsarkiv).

under pres, søgte flere mejerier at få del i byernes mælkeforsyning. De højere priser i byerne fristede mange mejerier, der gerne ville have en supplerende indtægt ud over deres smør- og osteproduktion. Derfor poppede det ene mejeriudsalg efter det andet op. Alene i Odense var der i 1938 hele 12 mejerier og seks leverandører og mælkeforpagtere, som tog sig af leverancerne af mælk og fløde. Mælken blev solgt fra 219 butiksudsalg og 152 vognudsalg – altså i alt 371 udsalg, hvilket svarede til 237 indbyggere pr. udsalg.

Den frie og uhæmmede konkurrence gav dog ekstra omkostninger, som skadede både producenter og forbrugere, der betalte en alt for høj pris for mælken. Derfor kom De samvirkende danske Mejeriforeningers Fællesorganisation sidst i 1930'erne med et forslag om at ryste posen, så man fik en anden og bedre afsætning af mælk og mejeriprodukter på hjemmemarkedet. I første omgang blev der ingen bukser ud af det "mælkeskind", men forslaget skabte stor debat. En mælkekommission blev nedsat, og den anbefalede i 1940 en centralisering af byernes mælkehandel. Den nye mælkeordning gav en række udvalgte (by)mejerier lov at forsyne byerne med mælk – en slags monopol på mælkehandelen. Ganske vist under kontrol af et kommunalt mælkeudvalg, der fastsatte mælkeprisen og antal forhandlere m.m.

I 1941 fik Odense sådan en mælkeordning, der også omfattede Dalum og Paarup kommuner. De 15 mejerier, der hidtil havde forsynet området med frisk mælk, blev barberet ned til fire egentlige mejerier samt Dalum Landbrugs- og Mejeriskoles mejeri. Skolens mejeri havde da oparbejdet et ret betydeligt mælkesalg

med seks mælkevogne og butik. Ordningen gjorde, at denne virksomhed ophørte, men som erstatning fik skolen igen leverancen til alle Odenses sygehuse og forskellige kommunale institutioner. Desuden fik skolen leveringen af al børnemælk til byens mejerier.

Mælkeordningen sløjfede med et pennestrøg et stort antal mælkebutikker og detailvogne, så Odense i januar 1951 kun havde 65 mælkeudsalg og 52 detailvogne tilbage.



I efterkrigstiden blev der eksperimenteret med forskellige typer af og former for mælkeemballage, der skulle afløse mælkeflasken. Nogle blev en større succes end andre (Odense Stadsarkiv).

Skole til tiden

I 1945 forsøgte Dalum Landbrugs- og Mejeriskole at finde tilbage til en almindelig skoledag. Forude ventede en ny og spændende tid, hvor den rolle, mejeristerne spillede, var under forandring. Der blev stillet andre krav til fremtidens mejerister. Mange mejerier var begyndt at tage ikke-faglært personale ind, og det gav de uddannede mejerister andre opgaver og en anden placering. Mejeristerne blev mere en slags driftsledere.

Førhen var mejeristen blevet betragtet som en slags faguddannet tekniker. Det var han stadig, men mejeristens fornemste opgave blev mere at lede produktionen, kontrollere kvaliteten og passe udstyret.

For mejeriskolen handlede det om at give en uddannelse, der passede til tiden.

En stærk hånd i en blød vante

Det er aldrig let at være en stor mands søn. Den følelse havde forstander Johannes Petersen-Dalum



Forstander Johs. Petersen-Dalum holder foredrag i høresalen. Til højre for ham hænger portrættet af hans far, Jørgen Petersen. Fotografiet stammer formentlig fra Petersen-Dalums 25-års forstanderjubilæum i 1945 (Odense Stadsarkiv).

sikkert, da han i 1920 trådte i sin fars store fodspor og blev forstander på Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole. Der var dog ingen grund til bekymring. Med fast hånd – og god hjælp fra sine omgivelser – manøvrerede han skolen gennem mellemkrigsårene, og han bragte skolen sikkert igennem besættelsen med alle dens følger. Men det sled på helbredet. Efter flere års sygdom og flere indlæggelser lod han i 1952 legatbestyrelsen forstå, at kræfterne ikke længere slog til. Det var tid til et lederskifte. Afskeden kom ikke overraskende, da han allerede fysisk var en svækket mand. Året efter stemplede Petersen-Dalum ud - en æra på skolen var slut.

I sin afskedstale roste legatbestyrelsens formand, statsminister Erik Eriksen, den afgangende forstander for at være en samlende skikkelse, der havde "... en stærk hånd i en blød vante". Det prægede hans måde at drive skolen på og hans offentlige virksomhed.

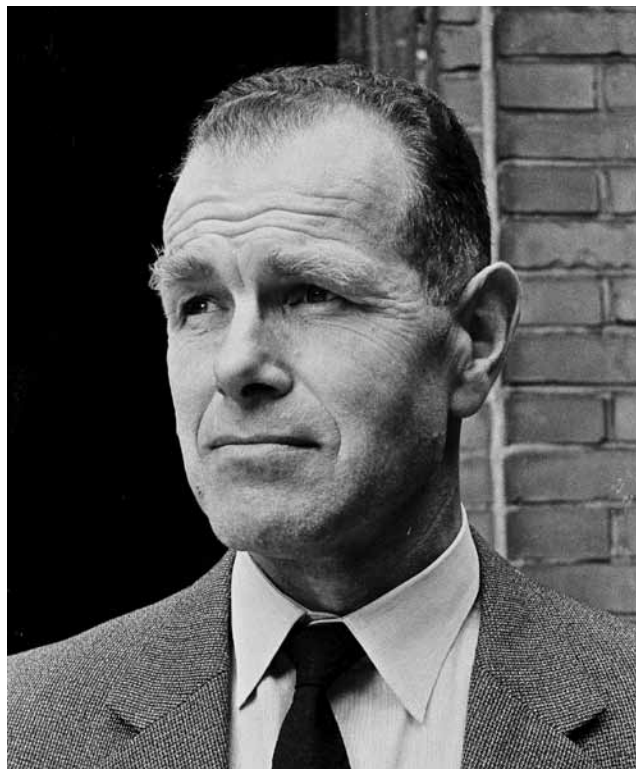
I efteråret 1953 flyttede det gamle forstanderpar ind i villa Vesterled lige over for skolens indkørsel – det hus som Johannes Petersen-Dalums mor havde boet i frem til sin død i 1949. På det tidspunkt var skolens bestyrelse for længst gået på jagt efter en afløser til forstanderposten.

Ny forstander blev igen en Petersen, nemlig Vagn Fog-Petersen (1910-1984). Han stammede fra Jylland og havde i sin ungdom arbejdet ved landbruget, før han tog på landbrugsskole og fortsatte på Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole. Den 1. september 1937 havde han taget toget fra Tåstrup til Odense og havde flottet sig med en sporvognstur ud til endestationen ved Hunderup Skov, og med kufferten i hånden var han vandret op til landbrugs- og mælkeriskolen. Fra 1937 til 1948 havde Vagn Fog-

Petersen været lærer ved skolen, og i den tid blev han kendt af mange unge landmænd og mejerister landet over. Han var en tid forstander for den nyoprettede landbrugs- og husholdningsskole Riber Kjærgaard, men den 1. oktober 1953 blev han ny forstander på den fynske landbrugs- og mejeriskole.

I lighed med sine forgængere på forstanderposten bestred Vagn Fog-Petersen en række tillidshverv inden for landbrugets organisationer.

Den altoverskyggende udfordring for skolens nye



Forstander Vagn Fog-Petersen i 1962 (Fyens Stiftstidendes presesefotosamling, Odense Stadsarkiv).

forstander var, hvordan skolen fastholdt eleverne, når de unge strømmede væk fra landbruget.

Færre mejerielever

Skolen arbejdede sidst i 1940'erne igen for fuld kraft. Kursen var sat mod nogle år, der var præget af forandring og nye udfordringer. Mejeriskolens elever fyldte pludselig ikke så meget på Dalum Landbrugs- og Mejeriskole, som de gjorde engang.

I de første efterkrigsår faldt søgningen til meje-

riskolen meget drastisk. I 1945 var der således blot 75 mejerister ved skolestart. Og meget bedre blev det ikke i årene efter, hvor tallene var 82 og blot 64 (se tabel 9). Mejerifaget havde svært ved at tiltrække lærlinge, og det smittede af på mejeriskolens elevtal. Det var ikke kun i Dalum, at tallet faldt. Også Ladelund mærkede den nye virkelighed. Alene i løbet af tiåret 1944-1954 blev antallet af mejerister, der gennemførte en faglig uddannelse på en af de to skoler, halveret.



Mejeristerne på Dalum Landbrugsskole 1950-51 fotograferet i høresalen. I 1947 blev der lavet en mindre ændring i mejeristernes undervisning, så de alene blev undervist af mejeribrugskandidater. Lærerne var C.P. Nielsen, H. Vam Knudsen og Helmer Bendixen. Mejeriskolen var først og fremmest en mejeribestyrerskole (Odense Stadsarkiv).

Tabel 9
Oversigt over Dalum Mejeriskoles elevtal ved skolestart 1945-1971

Skoleår	Mejerister	Mejerilærlinge	Fortsættelseskursus/Mejeriteknikere
1945-46	99	-	
1946-47	75	-	
1947-48	83	-	
1948-49	64	-	
1949-50	72	-	
1950-51	65	-	
1951-52	52	-	
1952-53	46	-	
1953-54	69	-	
1954-55	44	-	
1955-56	57	-	
1956-57	62	-	
1958-59	73	69	
1959-60	88	?	
1960-61	?	172	
1961-62	50	71	
1962-63	-	84	21
1963-64	-	89	26
1964-65	-	79	21
1965-66	-	80	27
1966-67	-	55	22
1967-68	-	51	25
1968-69	-	36	15
1969-70	-	19	22
1970-71	-		22

Kilde: Dalum Lærlinge Aarsskrift 1961, s. 125.

Udviklingen fik alarmklokkerne til at bimle, og det var ikke bare mejeriskolerne, som var bekymrede. Det var store dele af mejeribruget. Mange brancher skreg på mere arbejdskraft, og mejeribestyrere over hele landet klagede i 1950'erne over, at det var svært – ja, undertiden umuligt - at få lærlinge. Situationen var dog noget speget. Mejerierne begyndte i stigende grad at beskæftige ufaglært arbejdskraft, og Dansk Mejeristforbund forsøgte at begrænse tilgangen af nye lærlinge, da man mente, at der blev uddannet for mange mejerister. Det var altså ikke alle, der begræd tingenes tilstand.

En familietradition

De elever, der trods alt fandt vej til mejeriskolen, var en blandet skare, der kom fra det meste af landet. Mejerist var ofte et fag, som gik i arv, og det gjaldt også valget af mejeriskole. Her fulgte eleverne gerne familietraditionen. Hvis far og farfar havde besøgt Dalum Landbrugs- og Mejeriskole, så valgte man ofte også selv Dalum.

Mejeristerne betalte ofte selv for deres ophold på Dalum Mejeriskole, hvorfor mange valgte at arbejde et par år som undermejerist, før de supplerede deres uddannelse med et skoleophold. Som undermejerist boede og spiste man gerne hos mejeribestyreren, så en del af lønnen blev sparet op til et ophold på mejeriskolen.

I 1950 var det en tredjedel af eleverne, der stammede fra landbruget, idet deres fædre var landmænd. 17 % kom fra mejeribestyrerhjem, 16 % havde fædre, der var arbejdsmænd, mens den sidste tredjedel havde fædre, der var håndværker eller kom fra andre lignende erhverv.

De formelle krav til optagelse på skolen var begrænsede. Eleven skulle dokumentere et grundigt kendskab til praktisk mejeribrug, men det var ikke nødvendigt at have gennemgået Dansk Mejeristforenings lærlingeuddannelse. Det ændrede sig dog snart.

Gennem en menneskealder havde man drøftet en ny lærlingeuddannelse og en bedre teoretisk undervisning for lærlingene. Rammerne for mejeriskolens undervisning var stort set dem, som var skabt før 1. verdenskrig. Mejeriskolen bestræbte sig på at give en tidssvarende undervisning "... inden for de rammer, der er givet os", lød det i 1954 fra forstander Vagn Fog-Petersen. "Men vi længes efter nye rammer, og vi trænger til dem".

Selv om alle var enige om at tage tyren ved hornene og få gjort noget ved den praktiske mejeristuddannelse, så skete der ikke for alvor noget før i midten af 1950'erne.

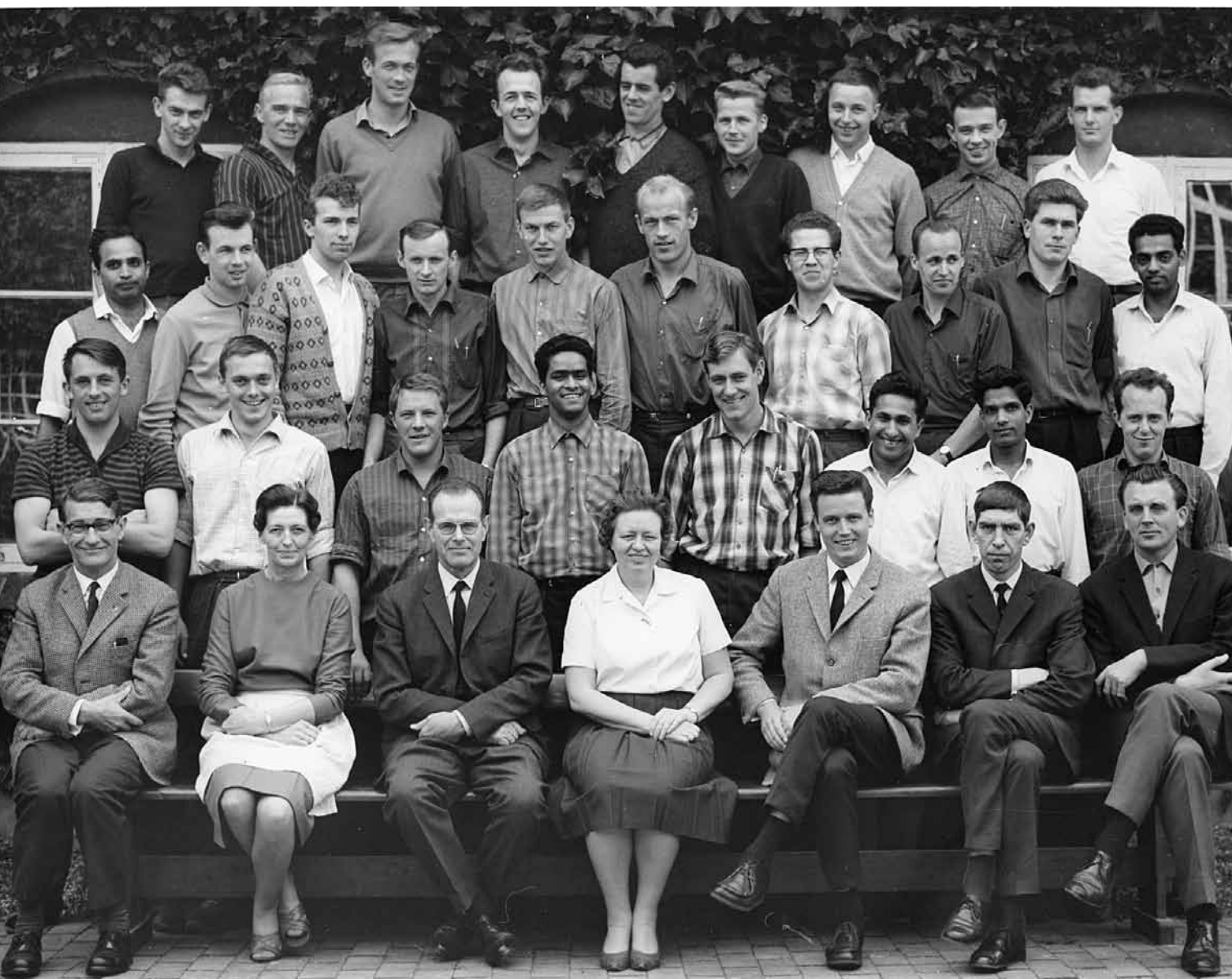
En ny lærlingelov

Danmark fik i 1937 en ny lærlingelov, men den omfattede ikke mejeribruget, og loven fik derfor ikke diskussionerne om en regulering af lærlingeforholdene på mejerierne til at forstumme. Snarere tværtimod. Allerede i 1939 diskuterede landets mejerister en ordning, hvor mejerieleverne tog på almindelige aftenskoler for at få undervisning i læsning, regning, dansk og skrivning. Forhandlingerne om mejerilærlingenes uddannelse kørte dog trægt, og krigen gjorde bestemt ikke tingene lettere.

Efter års politisk armlægning kom der først i midten af 1950'erne skred i tingene. På det tidspunkt forhandlede mejeriskolerne og organisationerne om en ændring af kursuslængden, og i 1953 nedsatte



Emmentalerost er ved at blive trukket op af ostekarret. Næsten fra mejeriskolens begyndelse har der været tradition for, at mejerister kom på ekskursioner til mejerivirksomheder for blandt andet at se specialproduktioner. Her er eleverne på besøg på Svendborg Mælkeforsyning I/S i 1960'erne (Odense Stadsarkiv).



Et hold mejeriteknikere og deres lærere samlet til fotografering i 1966. Forstander Vagn Fog-Petersen ses som nr. 3 fra venstre i forreste række. Jens Martin Buch Kristensen ses også i samme række som nr. 3 fra højre (Odense Stadsarkiv).

regeringen en lærlingekommission, der havde blikket rettet mod en revision af lærlingeloven. Mejeri-brugets parter var tydeligvis rykket tættere sammen i bestræbelserne på at få højnet uddannelsen.

I 1955 glædede forstander Vagn Fog-Petersen sig over, at elevtallet var steget igen. Måske var det et vendepunkt. Han håbede, at det var begyndelsen til en ny æra for mejeriskolen. Det gav i hvert fald håb, at årtiers tovtrækkeri om lærlingeuuddannelsen så ud til at bære frugt: ”Men nu er det, som mange mejerister og mejeribestyrere i adskillige år har arbejdet for og ønsket, sket, nemlig at man har fået en ny lærlingeordning for mejeribrugget, og hertil vil sandsynligvis fra 1958 blive knyttet en ny skoleud-dannelse for mejerister”.

I 1956 faldt brikkerne endelig på plads, og der blev indgået en ny lærlingeaftale. Den var strikket sådan sammen, at man først stod 3½ år i praktisk lære og derefter sluttede læretiden af med et seks-måneders obligatorisk ophold på en godkendt mejeriskole. Det vil sige enten Dalum Landbrugs- og Mejeri-skole eller Ladelund Landbrugs- og Mælkeriskole.

Hvor læretiden tidligere havde været rent praktisk, så fik den nu bygget en teoretisk undervisning oven-på. Da lærlingene nu også fik teoretisk undervisning, valgte landets to mejeriskoler at nedlægge deres otte måneders kursus, og i stedet lavede de et fortsættelses-kursus (senere kaldet mejeriteknikere) på ni måneder.

I 1966 blev læretiden nedsat fra fire til tre år, og den teoretiske del på lærlingeuuddannelsen blev ud-videt til otte måneder.

Fog kastede med breve

Mejeriingeniør Per Nielsen, der begyndte på mejeri-

skolen i 1961 og gik på det sidste hold, der blev ud-dannet efter otte måneder på skolen, husker Dalum som et fristed. ”Vi havde kun én ting at gøre, nemlig at passe vor skolegang. Det var også tilstrækkeligt for de fleste af os”.

Det var et intenst skoleophold med klasseunder-visning fra kl. 8-12 og fra kl. 15-18 og ofte med laboratorieøvelser mellem kl. 12.30 og 15. Lørdag sluttede undervisningen dog kl. 13. Og når eleverne ikke sad på skolebænken, stod den på hjemmear-bejde. Uforberedte elever fik ofte læst og påskrevet.

I spisesalen dirigerede forstander Fog-Petersen slagets gang. Han stod selv for postuddelingen ved middag. ”Fogs evne til at kaste et brev fra den ene ende af spisesalen til modtageren i den anden var en imponerende demonstration af Newtons love”.

Kursus for ældre mejerister

Et nyt fortsættelseskursus blev sat i søen, men i mangt og meget mindede det om dets forgænger. Fagene var langt hen ad vejen de samme: kemi, mælkeproduktionens hygiejne, mejeribrugets hi-storie og geografi, mælkekemi, bakteriologi, meje-riteknologi, maskinlære, bygningslære, bogholderi og driftsøkonomi. Og så blev der stadig undervist i engelsk, regning og matematik.

Kurset sigtede på mejerister, der havde gennem-gået lærlingekurset, da man byggede videre på den undervisning, som eleven havde mødt her. Nogle fag kendte kursisterne fra lærlingetiden, mens andre var helt nye. Efter kurset kunne mejeristen kalde sig mejeritekniker.

Fortsættelseskurset kom først på skolens program efter nogle år. Alle, der var uddannet under den gamle

lærlingeordning, og som ønskede at tage en teoretisk overbygning på mejeriskolen, skulle først have chancen. Derfor skulle man helt frem til efteråret 1962, før det sidste hold af otte måneders kursister satte sig på skolebænken. Gennem mere end 50 år havde skolen udbudt dette mejeristkursus, men nu var det slut. Fremtiden tilhørte kurset for mejeriteknikerne.

Det nye mejeriteknikerkursus var på mange måder et spejlbillede af mejeribrugets forandringer.

Der var skabt et nyt behov for mellemledere, og kurset var lagt an for mejeriernes driftsledere, det vil sige mejeribestyrere, forvaltere, førstemejerister, ostemestre, smørmestre og bogholdere, hvilket også blev understreget af fagenes sammensætning. Fokus var i høj grad på produktion, hygiejne og økonomi.

Et pludseligt rykind

Der var for alvor blevet rusket op i uddannelsen af



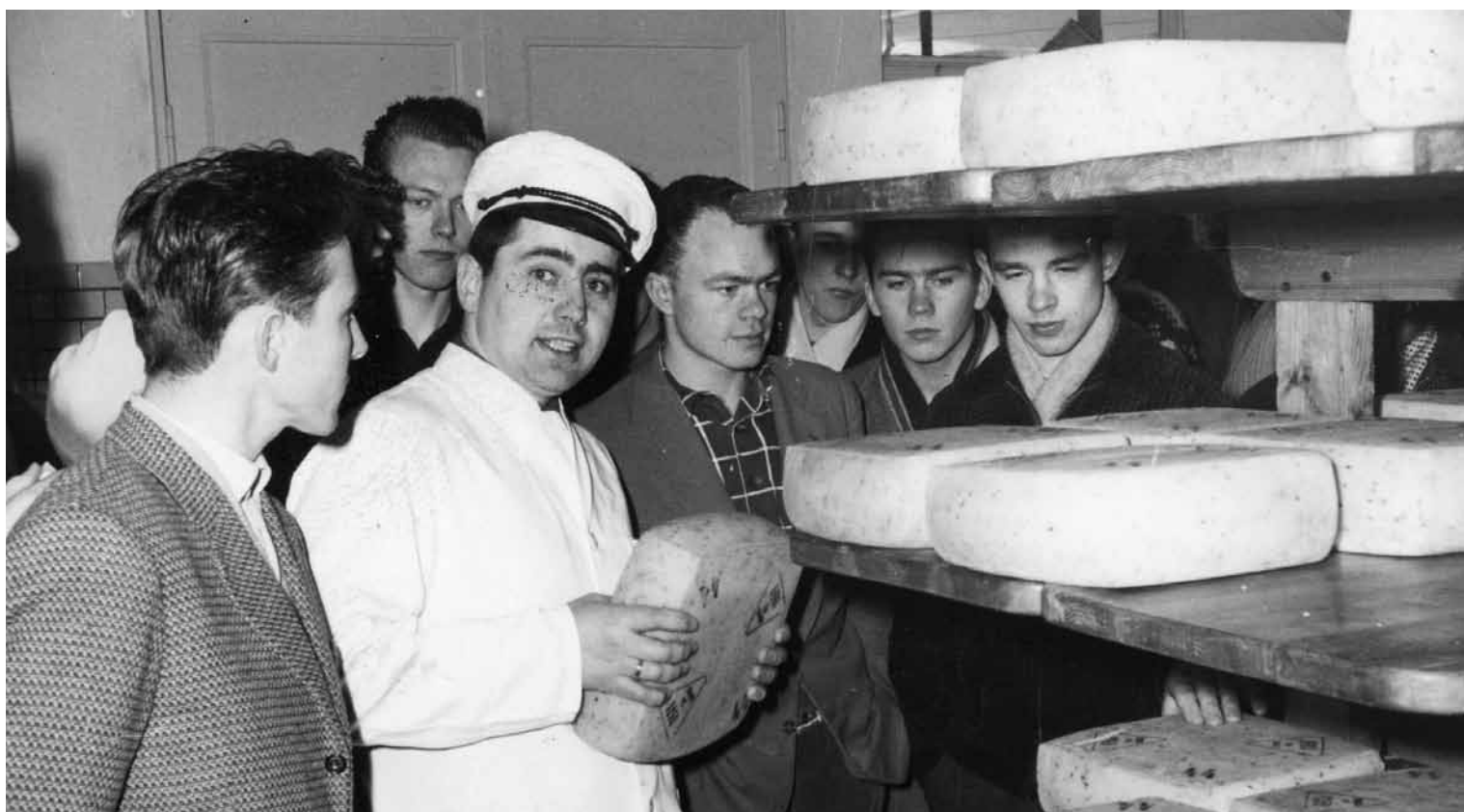
Mejerilærer Eigil Eskelund underviser i praktisk maskinlære i 1966 (Odense Stadsarkiv).

mejerifolk, og mejeriskolen måtte ruste sig til de nye tider. Der blev pludselig stillet helt nye krav til pladsforhold og til lærerstaben.

Den nye ordning betød flere elever og gjorde det nødvendigt med flere udbygninger. Efter forstanderskiftet i 1953 blev der gennemført et stort byggeprogram for både landbrugs- og mejeriskolen. Der kom f.eks. en særlig høresal (foredragssal) for mejeristerne, en ny gymnastiksal og en ny festsal

samt forskellige nye laboratorielokaler.

De nye lærlingeregler gjorde, at både Dalum og Ladelund forpligtede sig til at tage de elever, der allerede var i gang med deres læretid. Og det blev en ordentlig flok, da man havde haft startvanskeligheder med begrænsningen af tilgangen til faget. Pludselig oplevede mejeriskolerne et voldsomt ryk ind, og rammerne var ved at bryde. Heldigvis fik skolen hjælp udefra. De gamle - det vil sige otte



Mejerielever på studiebesøg hos FAOK i Marslev, hvor ostefremstillingen blev studeret. Fotografiet er taget i 1961 (Odense Stadsarkiv).

måneders mejeristerne - startede i september, og når mejerieleverne ankom i november, flyttede en del af de gamle uden for skolen i lejede værelser. Men de fik dog stadig middagsmad på skolen, men måtte selv sørge for morgen- og aftensmad.

På skolebænken

Den 3. september 1959 mødte et nyt hold mejerister op på Dalum Landbrugs- og Mejeriskole. Blandt de nye var Jens Martin Buch Kristensen, der senere skulle blive forstander på skolen. Han var allerede i 1953 kommet i mejerilære på Stauning Andelsmejeri. Gennem de fire år han stod i lære,

var han aldrig på mejeriskole, da den teoretiske uddannelse ikke indgik i lærlingetiden. Derfor opsøgte han Skjern Handelsskole, hvor han fik undervisning om eftermiddagen og aftenen. Efter udstået læretid arbejdede han knap to år som mejerist.

Buch Kristensen var aldrig i tvivl. Han ville færdiggøre sin uddannelse med et otte måneders skoleophold for mejerister, og han var heller aldrig tvivlende om, at han skulle vælge Dalum Landbrugs- og Mejeriskole. ”Der var lidt mere ”svung” over Dalum, fordi skolen lå i Odense og ikke ude midt på en pløjemark ved Vejen”. Fra sin tid som mejerist i Ødsted, Gesten og Vejen kendte han godt området omkring Vejen og ville nu have lidt mere luft under vingerne. Derfor blev det Dalum Landbrugs- og Mejeriskole.

”Torsdag den 3. september 1959 stod jeg på banegårdspladsen i Odense for at få fat i en taxa til mejeriskolen. ”Jeg vil gerne køres til Dalum”, sagde jeg til taxachaufføren, der kikkede på mig og sagde: ”Dalum? Det er et vidt begreb”. Jeg stod tavs tilbage. I min verden var Dalum nemlig synonym med mejeriskolen. På de mejerier, hvor jeg havde lært og arbejdet, talte alle kun om mejeriskolen som Dalum.

Jeg var allerede klar til at tage på mejeriskole i 1958. Men mejeribestyrer Rasmussen på Gesten Andelsmejeri, som var min gode ven, sagde til mig: ”Du skal tage på Hadsten Højskole først, der får du en grundindføring i kemi, fysik og bakteriologi. De fag har du aldrig haft før. Derfor får du ikke en ordentlig karakter uden forberedelse”.

Jeg lyttede meget til mejeribestyrer Rasmussen, da jeg var klar over, at det gjaldt om at få en god karakter, hvis jeg skulle være mejeribestyrer. På det



Et kik ind i elevværelserne omkring 1960. De fleste boede på tomandsværelser, hvilket sikkert var godt for kammeratskabet (Odense Stadsarkiv).

tidspunkt drømte alle mejerister om at blive mejeribestyrer. Derfor tog jeg i vinteren 1958-59 på Hadsten Højskole, og det har jeg aldrig fortrudt.

Vi var 30 mejerister den vinter på Hadsten Højskole. Alle fortsatte den 3. september 1959 på Dalum. Det viste sig, at alle mejerister det år skulle på Dalum. Der var ikke noget valg. Der var så mange mejerilærlinge det år, fordi det var første gang, at mejerilærlingene skulle på mejeriskole i seks måneder som afslutning på deres læretid. Ladelund var fyldt op, og derfor måtte alle udlærte mejerister begynde på Dalum.

Vi var i alt 87 mejerister, der begyndte i Dalum sammen med 100 mejerilærlinge.

Det var en kæmpe fordel, at vi var 30 mejerister på holdet, der kendte hinanden. Og så havde vi gennemgået pensum i kemi, fysik og bakteriologi, som vi skulle igennem på Dalum. Andre fag var mejeribogføring, driftslære, mælkens afregning, fysik, anatomi og ernæringslære, maskinlære samt mejerilære. Ved den afsluttende eksamen var der både skriftlig og mundtlig eksamen i de fleste fag. Der var i alt 16 karakterer, der indgik i eksamensbeviset. Den højeste karakter var ug, som talte otte point, det vil sige otte gange 16 lig med 128 point, som var det højest opnåelige samlede point, man kunne opnå.

Jeg fik en god eksamen og fik at vide, at jeg aldrig blev mejeribestyrer. Ingen landmænd ville ansætte

Mejerilærlingenes fag i 1960'erne

Grundfag: Dansk, fysik, kemi, regning, menneskets anatomi og ernæringslære samt samfundslære.

Mejerirelaterede fag: Mejerilære (fremstilling af ost, smør og konsummælksprodukter samt mælkens behandling), mælkens afregning, driftsøkonomiske beregninger, laboratorieøvelser i mejeriteknik, kemi, bakteriologi og mejerihygijne.

Maskinlære: Mejeriets maskiner.

Mejeriteknikernes fag i 1960'erne

Grundfag: Mælkeproduktion, kemi, mælkekemi, bakteriologi, matematik og engelsk.

Mejeriteknologi: Konsummælk og iscreme, mælkekonserves, osteproduktion og smørproduktion. Maskinlære og bygningslære: Almindelig maskinlære, mejerimaskinlære og bygningslære.

Økonomi: Bogføring, handels-, rets- og afsætningslære, arbejdsledelse og driftsøkonomi.

en ”professortype” med så gode papirer. Jeg havde imidlertid allerede besluttet mig for at læse videre til mejeriingeniør og begyndte at følge skolens forberedelseskursus til Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles mejeribrugsstudium.

På mejeriskolen havde vi undervisning fra kl. 8 til kl. 12. Derefter var der middagspause til kl. 15, for at man kunne forberede sig til eftermiddagens undervisning fra kl. 15 til kl. 18. I stedet fulgte jeg forberedelseskurset fra kl. 12.30 til kl. 15 i fagene engelsk, tysk og matematik. Da mejeriskolen sluttede til 1. maj 1960, fulgte jeg forberedelseskurset på fuld tid og var til optagelsesprøven i juli 1960.

Den lille sorte bog

Blandt de 86 mejerister, der begyndte i september 1959, var også Kai Jacobsen. Det var ingen tilfældighed, at mejeristerne mødte op på skolen en søndag. For mandag morgen gik kurset i gang fra morgentunden. Tiden blev ikke spildt. De otte måneder var en intensiv og effektiv indlæringsperiode.

Kai Jacobsen og de andre mejerister fik deres indkvartering i løbet af eftermiddagen, hvor en mejerilærer anviste værelser. Den egentlige modtagelse foregik i mejeristernes høresal efter aftensmaden, hvor skolens forstander Vagn Fog-Petersen bød velkommen til arbejdet.

Skolegangen begyndte langsomt, og den første tid var dagligdagen krydret med lidt undervisning i dansk diktat, genfortælling, stil og almen praktisk regning. Der var også nogle timer med samfundslære. Eleverne havde meget forskellige forudsætnin-ger, nogle havde ikke siddet på skolebænken, siden de var gået ud af folkeskolen som 14-årige. Enkelte

havde mellemskole- eller realeksamen, mens studentereksamen var uhørt. Nogle havde forsøgt at forberede sig bedst muligt ved den foregående vinter at tage på højskole. Enkelte valgte at tage på Hadsten Højskole, som havde lagt sin undervisning til rette efter mejeriskolen.

Mejerilærerne havde alle gennemgået den samme uddannelse som Kai Jacobsen og hans medstuderende og vidste derfor, hvad ”øvelserne” gik ud på. Det var erfarne lærere, der vidste, hvor der skulle trykkes for at nå igennem det store pensum. Råd og vejledning blev tilbudt, også uden for skoletiden, og måske blev det benyttet af enkelte, men ellers blev aftenerne udnyttet til lektielæsning til den kommende dags overhøring.

”Overhøringen var noget specielt, hvor spændingen kunne nærme sig bristepunktet”, fortæller Kai Jacobsen i sine erindringer: ”... når læreren stod med sin lille bog, hvor alles navne var noteret, og hvor hver elev havde sin linje til karakterer og bemærkninger. Der var meget respekt om denne lille bog, og mange teorier om den enkelte lærers system blev drøftet. Det var den lille bogs indhold, der talte dobbelt ved kursuskarakteren, så betydningen var stor”.

Et tøndeslag for traditionen

Skoleåret havde sine faste traditioner. Blandt dem var den årlige fodboldkamp mellem mejerister og landmænd, som eleverne gik uhyre meget op i. Disse fodboldkampe begyndte allerede før 2. verdenskrig og var blevet utroligt populære. Det var en stor ære at vinde den kamp. Vinderne blev in-viteret ind hos forstanderen til flødeskumslagkage i stedet for den daglige eftermiddagskaffe, medens

taberne drak deres eftermiddagskaffe blandt de øvrige elever i spisesalen.

Fastelavnsfesten var stadig en af årets helt store sociale begivenheder. Den varede tre dage og fulgte et fast program. Straks efter nytår blev et udvalg af elever og et par lærere sat i gang med at forberede revyen. Fra lærernes side var der en diskret censur, så det ikke gik for hårdt ud over enkelte lærere eller elever. Kvaliteten blev selvsagt noget varierende, afhængig af de involveredes talenter, men det var altid sjovt for deltagerne.

Til fastelavnsfesten måtte eleverne invitere deres piger med. Der blev lagt stor vægt på, at pigerne var skolens gæster, og derfor var det skolen, der inviterede. Eleverne afleverede sedler med navn og adresse på kontoret, som så sendte indbydelserne ud. Det var stilfuldt, men der var en bagtanke. Man ville sikre sig, at det kun var pæne piger, der kom. ”Hvis en elev fra f.eks. Vorbasse eller Tarm inviterede en pige fra Odense, blev han kaldt ind på kontoret og skulle gøre rede for, hvorfra han kendte den pågældende pige”, fortæller Jens Martin Buch Kristensen. Man ville frasortere piger fra Odenses natteliv. Det var en pæn fest!

Fastelavnsfesten begyndte lørdag eftermiddag med en opvisning af skolens gymnastikhold. Efter en kaffepause fulgte revyen i gymnastiksalen. På forreste række sad de inviterede gæster med skolens formand, forhenværende statsminister Erik Eriksen, i spidsen. Hele bestyrelsen med fruer var inviteret. Skolens faste håndværkere, revisorer, arkitekter og ingeniører blev også inviteret med fruer.

Revyen kørte gerne efter et fast program. Der blev gjort grin med de lærere, der havde dummet



Optræden i forbindelse med fastelavnsfesten i 1966. Fastelavnsfesterne var et af årets festlige højdepunkter. Her blev der ofte gjort tykt grin med lærerne (Odense Stadsarkiv).

sig i årets løb. Efter tæppefald var der spising og bal. Et fast indslag var en tale af skolens formand og et par lejlighedssange, der gerne tog lærerne under kærlig behandling. Spiritus var normalt bandlyst på skolen, men ved fastelavnsfesten lukkede skolen det ene øje i, og der blev indrettet en bar på en af skolestuerne. Berusede elever havde dog ingen adgang til balsalen, og alle lærere holdt et vågent øje med eventuelle syndere.

”Hen imod midnat listede lærerne og skolens gæster ind i ”privaten” hos forstander Vagn Fog-Petersens til natmad”, fortæller Buch Kristensen. ”Den bestod af højt belagt smørrebrød med øl og snaps”.

Festen blev afblæst ved et-tiden, men næste dag fortsatte løjerne, så gæsterne overnattede. Men ikke på elevernes værelser! Alle gæster måtte forlade skolen, og forstander Vagn Fog-Petersen gik egenhændigt rundt på alle værelser for at sikre sig, at der ikke var overnattende piger på skolen. Pigerne måtte ty til hotellerne i Odense.

Søndag eftermiddag stod den på tøndeslagning for de voksne og for alle lærernes børn. Og i gymnastiksalen var der ædle konkurrencer i sækkevæddeløb, lysløb, bollespisning, lakridsspisning og mange flere discipliner. Højdepunktet var tovtrækningen mellem landmænd, mejerister og lærere. Om aftenen var der præmieuddeling.

Mandag holdt skolen fri.

Oste- og halmpressen

Gennem året havde skolen en række sociale arrangementer for eleverne - men også for lærerne. Højskoleånden var stadig en del skolelivet. Foredrag, fællessang efter højskolesangbogen og underholdning var en del af skoledagen. Søndag aften læste lærerne gerne en historie højt for de elever, der var på skolen i weekenden. Det var ret almindeligt, at eleverne blev på skolen hele weekenden - nogle tog kun hjem på jule-, påske- og pinseferie. Søndagsoplæsningen gik på omgang mellem lærerne.

I løbet af vinteren opførte lærerne også en diletantkomedie for eleverne. Hostrups *Intrigerne* og *Soldaterløjer* var en del af repertoire. Alle de kvindelige roller blev også spillet af mandlige lærere.

Onsdag aften var der kaffe i spisesalen for alle elever og lærere. Der var som regel også oplæsning af skoleavisen. Alle elever kunne bidrage med en

lille historie eller en lille sjov tildragelse, og det allerbedste var selvfølgelig, hvis man kunne hænge en lærer til tørre. Avisen fik hvert år et nyt fantasifuldt navn, og i 1965-66 hed den f.eks. *Oste - og halmpressen*.

Blandt årets højdepunkter hørte også jubilæumsfesten og elevmødet i juni. Ved jubilæumsfesten mødte alle gamle 25, 40, 50, 60, 65 og 70 års jubilarer til middagsarrangement og fortællinger om de gode gamle dage. En tradition, der blev skabt allerede før 2. verdenskrig, og som stadig lever i bedste velgående.

Ved elevmødet mødte alle gamle elever, der havde lyst til at se skolen og de gamle kammerater igen. Dagen bød gerne på eftermiddagskaffe i skolegården og foredrag. Et par dage før jul var der juleafslutning for eleverne med kaffebord i spisesalen og pyntede juletræer på alle borde. Dalum Sogns præst var gerne inviteret til at holde en juletale.

Den sidste mælkekråbe

Gennem 1950'erne var skolens mejeri i god gænge. Det fik flere leverandører, da et par af omegnens mejerier blev nedlagt, og man fik tildelt flere større leverancer til Odense. Mejeriet havde allerede leverancen af børnemælk, men leverede nu også alle mejeriprodukter til sygehuse, alderdomshjem m.m. i Odense.

Selv om mejeriet i 1955 mistede Elseminde som leverandør af børnemælk, så tegnede alt lyst. Skolens fundats blev ændret, så man kunne optage lån. Med ny kapital i ryggen blev der blandt andet råd til en tiltrængt fornyelse af skolens mejeri. Der blev også plads til et nyt kemisk laboratorium – noget, der længe havde stået øverst på ønskelisten. Laboratoriet blev bygget efter tegninger, der var udarbejdet af De samvirkende Landboforeningers bygningskontor. Når drømmen



Der arbejdes på skolens gamle mejeri i 1950'erne (ABC-Foto fot., Odense Stadsarkiv).

blev virkeliggjort, så var det fordi en af skolens tidligere elever, direktør A.W. Nielsen, Carlsberg Bryggerierne, gav løfte om en økonomisk håndsrækning. Carlsbergdirektøren fejrede i sommeren 1956, at det var 25 år, siden han var gået ud fra Dalum Mejeriskole, og det udløste en pengegave, der var øremærket en modernisering af skolens kemiske laboratorium.

Det kom derfor som et chok, da skolen den 1. august 1960 var nødt at lukke mejeriet. I årevis havde mejeriet levet godt af Odenses mælkeordning fra 1941, der gjorde mejeriet til leverandør af børnemælk og af mælk til sygehuse, alderdomshjem og lignende institutioner. Men i efteråret 1959 strøg mælkeudvalget i Odense børnemælken, hvorfor der ikke længere var brug for skolens mælkeleverancer.

Mejeriskolen havde nu valget mellem at køre mejeriet videre som et almindeligt produktionsmejeri eller at kaste håndklædet i ringen. Der blev forhandlet til flere sider. Problemet var blandt andet afregningsprisen. De landmænd, der leverede mælk til byerne, fik normalt en højere pris end dem, der leverede til et almindeligt produktionsmejeri. Det gjaldt også for Odenses vedkommende. Skolemejeriet kunne og ville ikke betale den samme pris, som blev betalt til de landmænd, der boede tæt på Odense, og som leverede mælk til bymejerierne. Derfor standsede mejeriet. Den sidste mælkevogn var kørt ud fra skolen!

En svær beslutning var taget. Økonomisk betød det ikke alverden, da mejeriet stort set hvilede i sig selv. Mejeriets maskiner blev solgt, flere af de ansatte afskediget og bygningen indrettet til andre formål. Et kapitel i skolens historie var forbi.

Korte kurser

Mejeriet var slukket og lukket, men mejeriskolen tiltrak nye opgaver. Gennem flere år havde mejeriskolen holdt forskellige mejeribestyreerkurser, der fungerede som en slags efteruddannelse. Statens Forsøgsmejeri tog senere disse kurser, men op gennem 1960'erne blev der behov for en mere regelmæssig kursusvirksomhed, da den tekniske udvikling stillede stadig nye krav.

I sommeren 1965 oprettede De danske Mejeriers Fællesorganisation et af sine centrallaboratorier i lejede lokaler på Dalum Landbrugs- og Mejeriskole. Der blev flere sådanne laboratorier i hele landet, og formålet var at samle analysearbejdet med fedtbestemmelser, kvalitetsprøver osv. Laboratorierne frigjorde på den måde landets mejerier for den slags almindeligt rutinearbejde. Det var altså endnu et led i mejeriernes rationalisering. Centrallaboratoriet holdt til på skolen indtil november 1970.

Mejeriskolen gav nu følgende kurser:

1 måned: til 1. års lærlinge

1 måned: til 2. års lærlinge

6 måneder: som afslutning på lærlingeuddannelsen

9 måneder: på mellemteknikerkursus

Mejeriskolen føjede i 1966 et nyt kursus til sin skoleplan. I samarbejde med De danske Mejeriers Fællesorganisation begyndte man at undervise helt unge mejerilærlinge allerede i løbet af deres prakti-

ske læretid. De kom på skolen to gange à én måned til teoretisk undervisning. Det foregik i september og oktober.

Sidst i 1960'erne blev Mejeribrugets Uddannelsesudvalg etableret, og det fik i 1969 sat en række korte kurser af to-tre dages varighed i søen. Kurserne var beregnet for både faglærte mejerister, men også for specialarbejdere og chauffører af mælkevogne. Denne kursusaktivitet blev siden udvidet gevaldigt.

Lærere kommer og går

I 1960'erne oplevede mejeriskolen en større åreladning af lærere. Skolen havde et godt ry, og flere af lærerne fik tillokkende tilbud udefra. Det gjaldt f.eks. mejerilærer Bendixen, der blev udnævnt til statskonsulent under Landbrugsministeriet og blev tilknyttet den danske ambassade i Buenos Aires, Argentina.

Nye medarbejdere udfyldte de tomme pladser. Blandt dem var Jens Martin Buch Kristensen, der blev ansat i 1964. Når han havnede på Dalum, var det lidt af en tilfældighed. Han var i gang med studierne på Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles mejeribrugsstudium, da han en dag blev opsøgt af professor H.M. Jensen. Professoren, der var medlem af bestyrelsen for Dalum Landbrugs- og Mejeriskole, havde talt med forstander Vagn Fog-Petersen, der stod og manglede en mejerilærer. Buch Kristensen blev bedt om at ringe til Vagn Fog-Petersen, hvis han var interesseret i jobbet. Det eneste, han blev spurgt om ved ansættelsessamtalen, var: "Kan du synge?" "Nej". "Det må du jo så se at få lært", og så var Buch Kristensen ansat. Her fortæller Buch Kristensen om sine første år som lærer:

"Jeg begyndte den 1. september 1964, det var blot tre dage, før de første mejeriteknikerstuderende troppede op på skolen. For at forberede mig til livet som lærer havde jeg deltaget i lærerkursus på Askov Højskole, ligesom jeg også havde været på sprogkurser i tysk og engelsk. Alt sammen en god forberedelse til lærergerningen på Dalum.

På Dalum var der en lang række sociale arrangementer, som understøttede skolens højskolepræg og arven fra Christen Kold. Den gang var lærerkredsen ikke så stor. Foruden forstanderen var der otte landbrugslærere og fire mejerilærere, nemlig Maltha Rasmussen, Arne Knudsen, Arne Petersen og jeg selv.

Selv om der var to skoleafdelinger, så var der kun én skole og én forstander. Vi var alle kolleger, og vi kom alle hos hinanden i privatlivet. I perioden fra 1964 til 1967 boede jeg som ugift lærer på skolen i et dobbeltværelse uden bad og toilet. Værelset lå på "Svinestræde", som det blev kaldt. Jeg spiste morgenmad og eftermiddagskaffe i privaten hos forstander Vagn Fog-Petersen, medens middagsmaden og aftensmaden blev indtaget i spisesalen sammen med eleverne.

Der var normalt ingen problemer med disciplinen, selv om alle ca. 80 mejerilæringer var samlede i én klasse. Mejerilærer Arne Petersen lærte mig et lille fif. "Når du vil skabe ro i klassen, tager du en pegepind fra tavlen og går ned foran uromageren. Så smækker du pegepinden ned i bordet foran ham med så stor kraft, at pegepinden går i tusinde stykker. Så er der ro i klassen. Der går et par pegepinde til, indtil de har lært, at de skal være rolige i dine timer, men det er det værd", sagde Arne Petersen.



Jens Martin Buch Kristensen i færd med laboratorieundervisning i 1966 (Odense Stadsarkiv).

”I 1967 blev jeg gift og flyttede ind i Lindehuset på Odensevej 78 lige over for skolen. Det var slut med morgenmaden hos forstander Vagn Fog-Petersens, men ikke eftermiddagskaffen. Den var alle lærere velkommen til at indtage i privaten hos Vagn Fog-Petersens. Det var underforstået, at alle lærere spiste middagsmad sammen med eleverne om middagen og gerne også aftensmaden kl. 18”.

Gevaldige udfordringer

Mejeriuddannelsen stod sidst i 1960'erne over for nogle gevaldige udfordringer. De unge valgte mejerifaget fra, når de skulle have en uddannelse. Hvor der tidligere havde været stor tilgang til faget, var bøtten nu vendt. Antallet af lærlinge styrteddykkede. Men det var ikke blot de unge, der svigtede mejerierne. Mejerierne bar selv en del af skylden. De største af landets mejerier holdt lærlinge på afstand, da de ikke passede ind i mejeriernes mekaniserede stordrift.

Mejeribrugets uddannelser byggede meget på gamle traditioner, der var afledt af branchens teknik og struktur. På overfladen havde uddannelserne kun gennemløbet små ændringer siden 1800-tallets slutning. Men faget udviklede sig hastigt.

De fleste i mejeribranchen var helt på det rene med, at samfundsudviklingen løb fra de eksisterende uddannelser, men man kunne ikke blive enige om, hvad der skulle gøres. De danske Mejeriforeningers Fællesorganisation indbød i juni 1968 en række mejerierorganisationer til et møde, hvor man diskuterede fremtiden for mejeribrugets uddannelser. Der blev igangsat en undersøgelse og taget forskellige initiativer, men mejeribruget blev overhalet af udviklingen. Undervisningsministeriet var i

slutningen af 1968 i gang med at se nærmere på alle erhvervsuddannelser. Der var brug for en revision af lærlingeloven, så overgangen fra folkeskolen til de faglige uddannelser blev gjort mere glidende. Tiden var løbet fra den traditionelle mesterlære inden for mejeribruget. Fremtiden tilhørte de nye EFG-uddannelser – i hvert fald for en tid.



DALUM MEJERISKOLE
1976 — 1977

Ansatte og elever ved Dalum Mejeriskole 1976-77 (Odense Stadsarkiv).

Dalum skummer fløden

Færre og større

I 1973 trådte Danmark ind i Fællesmarkedet (EF), og forinden var mejeriproduktionen blevet skruet op i tillid til de bedre tider, der ventede forude. Mejeriproduktionen nåede snart op på samme niveau, som havde været normen i 1950'erne. Og de skyhøje forventninger til Fællesmarkedet blev i første omgang indfriet, da ikke mindst eksporten af ost strøg i vejret.

Mejeribruget var forvandlet. Bedre transportmuligheder og mekanisering af manuelle arbejdsprocesser gjorde det allerede i 1960'erne fordelagtigt at behandle en større mængde mælk på færre mejerier. Tiden gav en del automatiseringer af produktionen, så mange af de funktioner, som mejeristen udførte, blev af mere overvågende karakter. Computerne var for alvor på vej ind i produktionen.

1960'ernes rationaliseringer fortsatte med uændret styrke ind i 1970'erne, hvor produktionen blev koncentreret på stadig færre mejerier. I løbet af nogle få år blev antallet af mejerier nærmest halveret.

Mejeribruget i Danmark gik mod stadig større enheder, der efterhånden blev koncentreret om Mejeriselskabet Danmark og Kløver Mælk. De store mejeriselskaber havde i 1970'erne indledt en kamp om kunder og producenter. Mejeriselskabet Danmark, der oprindeligt var baseret på et antal jyske mejerier, tog springet til Fyn, hvor Fynsk Mælk fra begyndelsen af 1980 sluttede sig til jyderne. Det var nu en fjerdedel af den samlede mælkemængde, der blev afleveret til Mejeriselskabet Danmark. Det stod

efterhånden lysende klart, at mejeribrugets fremtid lå inden for større enheder, der var blot uenighed om, hvor store enhederne skulle være.

Der blev ikke bare færre mejerier. Blandt dem, der fortsat holdt produktionen i gang, var der tendens til øget specialisering. I 1980'erne producerede de fleste mejerier enten smør, ost eller konsummælk.

Hvor 1970'ernes begyndelse var præget af en del optimisme i mejeribranchen, så vendte bøtten sidst i årtiet. Optimisme blev afløst af en udpræget krisestemning. Branchen var ramt af stagnerende priser og øgede udgifter, og da man i 1982 fejrede 100-året for oprettelsen af det første andelsmejeri, var mælkeproduktionen igen faldende. Landbrugslandet Danmark fik stadig færre landmænd, og af dem, der var tilbage, havde færre malkekøer.

Mælkens ko-vending

Forbruget af smør faldt støt efter 2. verdenskrig. Ikke alene i Danmark, men i næsten hele den vestlige verden. Hvor hver dansker i 1961 spiste 10,6 kg smør om året, så faldt forbruget til 8,6 kg i 1972. Storbritannien, der traditionelt var storftager af dansk smør, svigtede. Til gengæld blev der afsat mere dansk smør til tredjelande.

Årsagerne til smørrets nedtur var flere. Der blev blandt andet fra forskellig side kørt en hetz mod smørret. Nogle læger råbte vagt i gevær. Smørret gav åreforkalkning og havde for højt kalorieindhold.

Hvor smørekspporten var dalende, så steg osteekspporten derimod markant, og i 1973-74 oversteg osteekspporten for første gang i Danmarks historie smørekspporten. Og osteekspporten blev ved med at være større end smøreksporten. Danske oste blev eksporteret bredt til det meste af verden.

Når dansk ost væltede sig i succes, var en af grunde sikkert, at der ude omkring var stadig større interesse for protein. I 1960 blev 15 % af mælken i hele verden anvendt til ost. I 1976 var det forøget til 27 %. Danmark konkurrerede på kvaliteten, og derfor var det afgørende, at de danske mejerister fik en god uddannelse.

Hvor andelsmejerierne historisk set prægede smørproduktionen og fremstillingen af konsummælk, så satsede mange privatmejerier efter 2. verdenskrig på osteproduktion. Selv om de private mejerier var blevet reduceret betragteligt, så der i 1980 kun var 81 tilbage, så udgjorde privatmejeriernes

Tabel 10
Andels- og privatmejeriernes udbredelse 1970-90.

	Andelsmejerier	Privatmejerier	I alt
1970	410	114	524
1975	218	76	294
1980	147	61	208
1985	57	29	86
1990	26	27	53

Kilde: Mejeriforeningen.

Tabel 11
Samlet dansk osteproduktion 1965-2010.

År	Osteproduktion millioner kilo
1965	118
1970	116
1975	153
1980	223
1985	263
1990	296
1995	311
2000	306
2005	356
2010	292
2012	300

Kilde: Jubilæumsskrift. Foreningen Danmarks Privatmejerier 1912-2012, s. 15 og Mejeristatistik.

andel af osteproduktionen cirka 25 %.

De private mejerier blev nærmest toneangivende for udviklingen af dansk ost. Det var gerne de små, private mejerier, der gik foran i bestræbelserne på at fremstille nye sorter, nye variationer og specialiteter. Det var private mejerier, der først satte oste som Høng, Buko, Saga og Castello på spisekortet.

Feta-eventyret

I en periode var USA storaftager af dansk ost, men ellers oplevede dansk mejeribrug i 1970'erne det såkaldte Feta-eventyr med salg til Mellemøsten. Flere



Smørproduktionen på træningsmejeriet i 1989. Smørret tages ud af kærnen og bæres over til pakning. Smørproduktionen kunne både som her foregå på traditionelle anlæg som bueflade eller kubuskærne eller på et kontinuerligt anlæg. På den måde kunne eleverne efterprøve de faktorer, der havde indflydelse på det færdige resultat (Odense Stadsarkiv).

mejerier begyndte en helt ny osteproduktion, nemlig dansk Feta-ost.

Feta var en af de nye ostetyper, der vandt frem i anden halvdel af 1900-tallet. Sidst i 1950'erne var mejeribestyrer Aage Rasmussen, Kirkeby Mejeri på Fyn, på opfordring fra en græsk eksportør, den første i Danmark, der begyndte at lave Feta-ost. Det begyndte småt med opskrifter fra grossererens og med græsk assistance. Feta-osten stammede oprindeligt fra Balkan og Grækenland, hvor den originale ost blev lavet på gede- og fåremælk, men i Danmark brugte man fynsk komælk. Mejeriet tilsatte osten enzymer, som skulle give den specielle gedesmag.

Den fynske Feta blev blandt andet eksporteret til græske indvandrere i USA, ligesom den blev brugt som skibsproviantering til græske skibe.

Det beskedne osteforsøg voksede sig snart stort, og da man for alvor opfandt ultrafiltreringen i begyndelsen af 1960'erne, fik Feta sin specielle danske smag og konsistens.

Sit helt store eksportgennembrud fik dansk Feta først i 1970'erne. Mejerist Jens Børge Kjær gik i 1972 i gang med at fremstille Feta efter den traditionelle metode, men i 1977 blev den nye ultrafiltreringsmetode taget i brug, og så gik tingene stærkt. På kort tid blev mejeriselskabet Ørumgruppen opbygget, og den slog sig på salg af Feta.

Det meste Feta var i begyndelsen tiltænkt det græske marked, men efter nogen tid med stor usikkerhed omkring afsætning endte det med, at det iranske marked blev aftager. Blandt andet de iranske skolebørn fik smag for dansk Feta, der blev leveret i blikdåser. En kæmpesucces var født.

Feta var ikke den eneste ostetype, der pludselig

Tabel 12

Forbrug til konsum af mejeriprodukter pr. indbygger (kilo pr. indbygger) 1970-88.

Årstal	Sødmælk og letmælk	Skummet- og kærnemælk	Ymer og yoghurt	Fløde (inkl. creme fraiche)	Smør	Ost
1970	123,5	37,9	7,5	9,2	9,1	9,4
1971	122,7	39,2	8,9	9,2	8,7	9,8
1972	102,8	28,3	9,5	6,4	8,5	10,7
1973	102,5	25,5	10,3	6,0	8,1	9,3
1974	104,3	21,1	11,6	6,2	8,6	10,0
1975	103,6	23,1	13,0	6,4	7,9	9,6
1976	105,5	22,6	13,4	6,5	7,7	9,0
1977	106,0	22,5	14,2	6,5	8,1	9,5
1978	109,3	22,5	15,2	6,9	8,3	9,4
1979	110,0	21,3	15,3	7,1	8,6	10,3
1980	110,6	21,9	15,4	7,3	8,4	10,8
1981	112,4	22,2	15,0	7,3	7,8	10,9
1982	114,2	22,7	15,5	7,6	7,9	10,8
1983	114,6	22,9	17,1	7,7	7,7	11,1
1984	110,8	24,4	17,4	8,1	7,9	12,3
1985	107,1	22,9	16,2	8,4	7,2	11,4
1986	105,0	22,2	15,6	8,6	7,2	12,5
1987	103,4	20,8	15,5	8,9	7,2	12,6
1988	102,5	20,5	14,8	9,0	6,9	12,7

Kilde: Danmarks Statistik.

blev løftet ud af anonymiteten og oplevede en voldsom interesse. Det gjaldt også et andet produkt, hytteosten.

En nation af mælkedrikkere

I 1970'erne bællede danskerne masser af mælk. De fleste var flasket op med mælk til morgenmad og skolemælk til frokost. Alene i 1970 drak danskerne næsten 800 millioner kilo mælk - eller lidt mere end 160 kilo pr. person om året. Dengang i 1970'erne fik børn at vide, at deres tænder faldt ud, og deres knogler stoppede med at vokse, hvis de ikke drak deres mælk.

Danskere og andre nordeuropæere var gode til at drikke mælk. Det skyldes blandt andet, at vi har et gen, der sætter os i stand til at fordøje komælk uden problemer. Alligevel kom danskernes mælkeforbrug under pres, og fra midten af 1970'erne indledte de store mejeriselskaber en benhård kamp om de danske mælkedrikkere.

Ernæringseksperter var stadig delt i to lejre: Dem, der bekendte sig til troen på, at mælk ikke var sund menneskeføde, og dem, der hyldede mælk med måde, fordi mælk havde mange sundhedsmæssige fordele. I Mejeriforeningen talte man om ”mælkeskeptikere” og ”mælketvivlere”, der satte spørgsmålstegn ved mælakens sundhedsværdi. Spørgsmålet om mælakens sundhedsværdi var sikkert medvirkende til, at danskerne i 1970'erne og 1980'erne begyndte at drikke mindre mælk. Til gengæld steg forbruget af ymer, yoghurt og ost (se tabel 12).

Fra yver til karton

I løbet af 1970'erne blev mælkehandelen givet helt

fri, hvorefter det var muligt at købe mælk i alle fødevarerbutikker. Det lå i tiden, at mejerierne gik over til engangsemballage og salg af mælk i alle fødevarerforretninger. De tider, hvor byens husmødre og tjenestepiger hver dag kom hen til mejeriet for at hente mælk, var forlængst forbi, og nu forsvandt mælkevognen også fra byens gader.

To ting var med til at gøre mælkeemanden arbejdsløs, nemlig køleskabet og mælakens holdbarhed. Begge dele gjorde, at mælken kunne holde sig længe, og at man derfor kunne købe ind til flere dage ad gangen. Derfor var der ikke brug for, at mælkeemanden kom hver dag med friske mælkeforsyninger.

Mejerierne var i 1960'erne gået på jagt efter nye og bedre alternativer til mælkeflaskerne. Indførelse af engangskartoner fik flere fordele. Distribution af engangskartoner var langt billigere, og de fyldte mindre, så mejerier behøvede mindre plads til tapning og lagring.

Midt i 1960'erne forsøgte mejerierne også at tappe og sælge mælk i plastikposer, som f.eks. kunne sættes i en speciel kande. Poserne blev lukket op ved at klippe hjørnet af. Forbrugerne fandt dog poserne upraktiske, og derfor blev de aldrig nogen succes. De gik alt for let i stykker, hvorfor man risikerede at få en sjaskvåd indkøbspose med hjem. I 1975 var det slut. Efter 10 år holdt mejerierne helt op med at hælde mælk på poser. På den lange bane blev det Tetra Pak og Pure Pak, der blev standarden inden for emballage.

De unge svigtede, men så vendte kurven

På mange måder var 1960'erne en rolig periode for skolen. Den helt store udfordring var dog, at der blev færre og færre mejerilærlinge. Det absolutte lavpunkt nåede Dalum Mejeriskole i 1971, hvor man blot optog 19 nye lærlinge, hvilket nok var det laveste antal siden skolens barndom. I en tid næsten uden arbejdsløshed valgte mange unge at tjene gode penge som ufraglærte frem for at tage en uddannelse.

Når hundredvis af mejerier forsvandt i løbet af få år, gav det anledning til bekymring hos mange mejerifolk. En kendt verden sank i grus, og den megen usikkerhed var sikkert medvirkende til, at tilgangen til mejerifaget svigtede. Udviklingen gav stof til eftertanke og styrkede kravet om at nytænke uddannelsen.

Mejeribranchens lærlingeordning var i virkeligheden slet ikke godkendt af staten. Det var erhvervet selv, der havde udviklet og godkendt den. Det var Dansk Mejeristforening og mejeriskolerne selv, der havde strikket ordningen sammen. Derfor var tiden moden til, at mejeristuddannelsen blev godkendt under lærlingeloven, så den blev ligestillet med andre uddannelser. For alle godkendte lærlingeuddannelser gjaldt f.eks., at staten betalte for lærlingenes skoleophold på tekniske skoler. Den slags kunne måske give flere lærlinge.

De danske Mejeriers Fællesorganisation nedsatte i 1968 Udvalget vedrørende Mejeribrugets Uddannelsesforhold, som året efter barslede med *Betænkning vedrørende dansk mejeribrugs uddannelsesforhold*.

Branchen fik dog også uventet hjælp udefra, da højkonjunktoren fra begyndelsen af 1970'erne blev afløst af lavkonjunktur med lange arbejdsløsheds-

køer. Pludselig søgte de unge igen til (mejeri)uddannelserne. Kurven var vendt, men først måtte mejeriuddannelsen dog igennem nogle afgørende ændringer.

Ene og alene

Når de unge svigtede mejeriuddannelserne, var der måske ikke brug for to mejeriskoler i Danmark. I hvert fald besluttede mejeribrugets organisationer, at der i fremtiden kun skulle være én mejeriskole. Men hvor skulle fremtidens mejerister uddannes. På Ladelund eller på Dalum?

Det svære valg med at udpege den mejeriskole, der overlevede, og den, der lukkede, blev lagt i hænderne på en tre-mands arbejdsgruppe. Det var Mejeribrugets Uddannelsesudvalg, der udpegede arbejdsgruppen, der bestod af forstander Aage H. Pedersen, Statens Forsøgsmejeri, direktør Erik Brudsø, Danske Konsummejeriers Fællesorganisation, og proprietær Simon Simonsen, Vissingsminde ved Kolding.

Det lå i kortene, at arbejdsgruppens indstilling ville blive fulgt, hvis man kunne nå til enighed, ellers ville den endelige afgørelse blive overladt til Mejeribrugets Uddannelsesudvalg. Men tremandsgruppen blev ikke enig. Forstander Aage H. Pedersen og direktør Erik Brudsø holdt på bevarelsen af Dalum, mens proprietær Simon Simonsen gik ind for Ladelund. Spørgsmålet om det fremtidige uddannelsescenter blev derfor overladt til det 24 mands store uddannelsesudvalg. Til det sidste var der tvivl om udfaldet, men med et meget snævert flertal valgte man at nedlægge Ladelund.

Beslutningen vakte voldsom debat i dansk mejeribrug, men på Dalum kunne man endelig ånde lettet op efter en nervepirrende tid. Sagen var afgjort men,

det fremtidige uddannelsescenter for dansk mejeribrug åbnede den 1. august 1972 på Fyn.

På visse betingelser

Dalum Landbrugs- og Mejeriskole havde siden 1889 været én fællesinstitution og med én fælles ledelse. Men nu blev man adskilt i to skoler med hver sin ledelse.

De danske Mejeriers Fællesorganisation stillede nemlig som krav for den fremtidige økonomiske støtte til mejeriskolen, at der blev ansat en selvstændig, pædagogisk forstander for mejeriskolen, og at branchen blev sikret indflydelse i skolens bestyrelse. Desuden skulle der nedsættes et fagligt udvalg, som havde hånd i hanke med udformningen af lærlingeuddannelsens indhold. Et udvalg, som fungerede som et fast bindeled mellem skole og erhverv.

Endelig krævede fællesorganisationen, at der blev bygget et træningsmejeri ved skolen, da eleverne skulle have en del af den praktiske mejeriundervisning på skolen. De danske Mejeriers Fællesorganisation søgte den såkaldte FEOGA-fond under Europæiske Fællesskaber (EF) om midler til opførelse af et træningsmejeri. Fællesorganisationen sørgede på den måde for at holde skolen økonomisk skadesløs i forbindelse med opførelsen, ligesom fællesorganisationen ville betale for træningsmejeriets fulde driftsunderskud hvert år, hvilket den også gjorde indtil 1979, hvor skolen blev godkendt som erhvervsskole med 100 % statsstøtte.

I forbindelse med etableringen af træningsmejeriet var det også en betingelse, at skolen benyttede Mejeriernes Arkitektkontor (MA-projekt) som arkitekter for projektet.



Vidste du, at ...

Rygeost har været produceret på Fyn i mange generationer, måske helt tilbage til vikingetiden. Den fynske ost er i øvrigt den eneste helt originale ostetype af dansk oprindelse, altså den eneste ost, der er opfundet i Danmark uden inspiration fra udenlandske oste.

Dalum Landbrugs- og Mejeriskole producerede efter sigende Fyns bedste og mest aromatiske rygeost i 1950'erne. Det har bestyreren af skolens mejeri i hvert fald fortalt. Skolens rygeost var så berømt, at alle de fine fruer i Odense kom for at købe den. Hemmeligheden bag rygeosten var, at mejeribestyreren tissede i halmen, der blev brugt til at ryge med. Og ja, det er en velkendt sag, at lidt halvfugtig havrehalm er det bedste til rygning af fynsk rygeost, selv om man ikke behøver at tisse i halmen.

Nye tider, ny forstander

Dalum Mejeriskole skulle forvandles til Mejeribrugets Uddannelsescenter, og store forandringer ventede forude. Det var derfor ikke overraskende, at forstander Vagn Fog-Petersen benyttede lejligheden til at takke af og overlade roret til en ny forstander.

Gennem Fog-Petersens mange år i spidsen for mejeriskolen, var der sket store omvæltninger i mejeribranchen. Men han formåede at klare skolen gennem vanskelighederne, og samtidig blev den udbygget og fornyet. Der blev indrettet lyse og venlige undervisningslokaler, hvilket var blevet nødvendigt, da undervisningen havde skiftet form.



Mejerilærer Eigil Eskelund underviser i datalære for mejerilærlinge i 1989. Nye fag som datalære, miljøteknik og procesteknik kom på skemaet i 1980'erne (Odense Stadsarkiv).

Nye ideer fandt vej ind i undervisningen. Da 1960'erne gled over i 1970'ernes krise, var nye tendenser på vej ind i uddannelsessystemet. Tiden var præget af en demokratisk ånd, opgør med autoriteter og krav om frihed. Alt dette ramte også Dalum.

Eleverne fik ikke bare proppet visdom ind i hovedet fra dag ét. Nu gav man dem en blød start, hvor det handlede om trivsel og gruppearbejde. Eleverne fik kort sagt mere indflydelse, og timerne formede sig mere som diskussioner og samtaler lærer og elever imellem. Fortidens foredrag, hvor læreren stod på et podium ved tavlen, og der var langt ned til den bagerste række, var væk. Der blev også oprettet skoleråd og ekskursionsråd, der fastlagde, hvor årets ekskursion gik hen.

Forstander Fog-Petersen havde altid været en reglernes mand, og det gjaldt også det sociale liv på skolen. I *Dalum Lærlinge* 1972 filosoferede Vagn Fog-Petersen over sine år på skolen: "Det skal f.eks. indrømmes, at jeg altid har været bange for de store fester, at jeg meget ofte har været afvisende over for elever, der ønskede at holde fri lørdag eller mandag, kun nødig gået med til noget så rimeligt som venners og veninders besøg på skolen, vist liden eller ingen forståelse for elevers ønske om at holde gilde på værelserne osv." Når han holdt sig strengt til skolens regler, så var det ene og alene, fordi han var drevet af ønsket om, "... at holde et godt klima i vor skoleverden på Dalum".

Pædagogisk forstander

Mejeriorganisationerne forlangte som nævnt, at mejeriuddannelsen på Dalum fik en selvstændig pædagogisk leder, og det blev en gammel kending,

nemlig mejeriingeniør Jens Martin Buch Kristensen. Vestjyden var gammel elev og tidligere lærer på skolen. En periode virkede han som ostekonsulent, men brændte dog for undervisning, og da stillingen som pædagogisk forstander blev slået op, søgte han tilbage til sin "gamle" skole. Buch Kristensen var på mange måder et naturligt valg til opgaven. Mejeriuddannelsen stod over for en række omstruktureringer, og det ville give ham god mulighed for at inspirere og præge de kommende generationer af mejerifolk.

Buch Kristensen tiltrådte stillingen som pædagogisk forstander for mejeriskolen den 1. november 1972, og her fik han ansvaret for 40 elever og fire lærere, nemlig Eigil Eskelund Nielsen, Jens Anker Ullum, Mogens Steen Hansen og Hans Overbjerg Jensen.

Administrativt og økonomisk hørte Dalum Mejeriskole dog stadig under Dalum Landbrugsskole, der havde fået agronom og landbrugslærer Peder Nygaard som ny forstander.

I *Dalum Lærlinge* 1972 gjorde Buch Kristensen rede for sine tanker og ideer for mejeriskolen – eller som den nu ofte blev kaldt Mejeribrugets Uddannelsescenter. Skolen omfattede uddannelsen af både lærlinge, teknikere, mejerispecialarbejdere samt efteruddannelse af faglærte mejerister. Og visionerne var mange.

Træningsmejeriet

Mejeriskolen stod over for mange udfordringer og betydelige byggeaktiviteter. En helt ny mejeriskole skulle rejses. Første etape omfattede kursistfløj, klasselokaler, laboratorier og et såkaldt træningsmejeri. Ikke mindst træningsmejeriet havde været

en af betingelserne fra De danske Mejeriers Fællesorganisation for, at Dalum fik mejeriuddannelsen. Mejeriet blev en stor gevinst for både uddannelsen af lærlinge, teknikere og andre kursister på skolen.

Hvis skoleundervisningen foregik på Dalum, var det nødvendigt, at de unge fik den mest grundlæggende viden på et skolemejeri. På den måde var lærlingene, når de senere i deres læretid kom ud på et mejeri, i stand til at gå direkte ind i produktionen. Sådant blev de til gavn fra første dag. Et træningsmejeri var derfor hele forudsætningen for, at

uddannelsen kunne blive lagt om.

Fællesorganisationen betalte som sagt for opførelsen, og det var Mejeriernes Arkitektkontor (MA-projekt), der stod for det praktiske arbejde med at få træningsmejeriet opført.

Det blev chefarkitekt Jan Høhne sammen med arkitektkontorets ledende arkitekt, Hans Hansen, og arkitektstuderende Jesper Pauli, der udførte alt det praktiske arbejde med at få mejeriet opført.

Da de første tegninger forelå, var skolens ledelse dog ikke begejstret. Derfor blev arkitektfirmaet Ebbe



Træningsmejeriet var i 1975 et af verdens mest avancerede. Her er det fremstilling af mælkekonserver, der er på skemaet (Gunnar Larsen fot., Odense Stadsarkiv).

Lehn Petersen bedt om at komme med en skitse til træningsmejeriet. Skitserne fra Ebbe Lehn Petersen blev viderebearbejdet af arkitekt Hans Hansen, og byggeriet fik i den forbindelse en høj facade mod nord, som blev forsynet med vinduer. Facaden var efter sigende inspireret af de hulkort, som blev brugt i datidens computerteknik. Mejeriernes Arkitektkontor samarbejdede med ingeniørfirmaet L.J. Nielsen om den praktiske opførelse af træningsmejeriet.

Senere blev næsten alle nybygninger på skolen helt op til i dag opført videre i samme stil.

I mange år derefter var det arkitekt Jesper Pauli, der udstak den arkitektoniske linje for skolen. Jesper Pauli blev til sidst direktør for MA-Projekt og var til sin pensionering med i næsten alle byggeprojekter på skolen.

Den 13. maj 1975 blev træningsmejeriet indviet under overværelse af over 200 gæster fra ind- og udland. Prisen på hele byggesagen var 5,8 millioner kr., og heraf betalte EF's FEOGA fond 25 %, mens De danske Mejeriers Fællesorganisation betalte resten. Mejeriet var en milepæl i mejeriskolens historie, og *Mælkeritidende* bragte i maj 1975 et helt særnummer, hvis 111 sider ene og alene handlede om træningsmejeriet.

I sin tale ved indvielsen spurgte fællesorganisationens formand, Ejvind Madsen, retorisk: Er der så en fremtid for de unge, der i dag vælger en uddannelse inden for dansk mejeribrug? Selv var han ikke i tvivl. Selvfølgelig var der det! Danmark var blevet en del af det europæiske fællesskab (EF), og det måtte føre til en mere international arbejdsdeling. Dansk mejeribrug ville derfor i fremtiden i endnu højere grad kunne bevise sin livskraft og konkurrenceevne. Og

trumfkortet i konkurrencen var uddannelse!

Træningsmejeriets første driftsassistent var mejeritekniker Alf Sørensen.

På egen hånd

Mejeriskolen havde fået Nordens første og et af verdens største og mest avancerede skolemejerier, og her skulle



Under uddannelsen fik eleverne et omfattende indblik i mælkens behandling og mejeriproduktionen. Faget mejerilære omfattede mælkens behandling og mejeriproduktion. Her tappes der yoghurt i det nye træningsmejeri i 1975 (Odense Stadsarkiv).

kommende mejerister lære de helt grundlæggende ting om forædling af mælken. Det var ”hands on”.

Grundprincippet i mejeriet var, at de forskellige mejeriprodukter – lige fra ost, smør, surmælksprodukter, flødeis og til konsummælk – blev produceret i små enheder, så der ikke var den store økonomiske risiko forbundet med at lade eleverne prøve at fremstille mejeriprodukterne på egen hånd.

De små enheder havde desuden den fordel, at eleverne kunne afprøve, hvilken indflydelse de forskellige faktorer havde på kvaliteten af det færdige produkt. Eleverne kunne på egen hånd høste en masse praktiske erfaringer, som sammen med den teoretiske undervisning gav en god og alsidig uddannelse.

Lærlingene lærte produktionsgangen, og hvordan man gjorde rent og behandlede maskinerne.

EFG-uddannelsen

Rammerne for mejeribrugets uddannelse havde været omdiskuteret næsten helt fra mejeriskolens spæde barndom. Spørgsmålet havde været, hvorvidt skoleforløbet skulle være en fri uddannelse i mejeribrugets eget regi eller en faglig uddannelse under lærlingelovens vinger. Først i 1972 nåede mejeribruget til enighed, da et samlet erhverv gik ind i en EFG-forsøgsordning på nærings- og nydelsesmiddelområdet.

Den 7. juni 1972 fik Danmark en ny uddannelseslov, der handlede om de erhvervsfaglige grunduddannelser (EFG). Undervisningsminister Knud Heinesen sagde ved lovens fremsættelse: ”Foruden en ændring af selve uddannelsens indhold og opbygning forudsætter forslaget, at den faglige uddannelse placeres i uddannelsessystemet på linje med

den rent boglige uddannelse (gymnasiet), og det er hensigten gennem udbygning af de videregående uddannelser og etablering af suppleringskurser at give de unge, der vælger den faglige uddannelse, væsentlig bedre videreuddannelsesmuligheder”.

EFG-uddannelserne bestod af et basisår, der blev fulgt op af en toårig, uddybende erhvervsfaglig uddannelse. Basisuddannelsen foregik på en skole og indeholdt en grundlæggende orientering og indføring i erhvervsområdet foruden en omfattende undervisning i almene fag, de såkaldte fællesfag. Den efterfølgende erhvervsuddannelse foregik skiftevis i praktik i en erhvervsvirksomhed og på skolen.

I 1974 begyndte 256 elever på et basisår inden for levnedsmiddelområdet, og af dem valgte 10 at uddanne sig til mejerist. Som de første kom de til at gennemgå anden del af EFG-uddannelsen på Dalum Mejeriskole. Den strakte sig over to år og blev fordelt med fem uger på mejeriskolen, 52 uger på et mejeri, 25 uger på mejeriskolen, 10 uger på et mejeri og fem uger på mejeriskolen.

Den samlede læretid blev altså på tre år, når basisåret blev talt med.

Den 17. juni 1977 blev det første hold på ni mejerister færdige med den treårige EFG-mejeriuddannelse.

Det lå i kortene, at EFG-uddannelsen efterhånden afløste den gamle lærlingeuddannelse. Men mesterlæren var populær, og mejeribruget fik i 1979 tilladelse til at uddanne mesterlærlinge i en overgangsperiode på fem år. Derfor kørte EFG-uddannelsen sideløbende med mesterlæren, så skolen havde to forskellige lærlingeuddannelser.

Da overgangsperioden udløb i 1984, var det intentionen at smelte de to uddannelsesformer sammen, så

man fik fælles skoleophold og samlæsning. I første omgang nåede man dog ikke til enighed, og i stedet blev overgangsperioden forlænget med yderligere to år.

Mejeribruget får sin egen tekniske skole

1979 blev et skelsættende år for mejeriskolen. Den 30. juli 1979 ændrede Dalum Mejeriskole navn og status til Dalum tekniske Skole, Mejeribrugets Uddannelsescenter. Alle havde været klar over, at ændringerne i 1972 kun var en midlertidig løsning, og at skolen i længden ikke skulle fortsætte med at høre til landbrugsskolen rent administrativt. Det lå i kortene, at der ville blive tale om en total adskillelse, når lærlingeuddannelsen blev anerkendt under lærlingeloven. Og den ændring kom i 1979.

Folketingets Finansudvalg godkendte på et møde den 26. juli 1979 efter ansøgning fra Undervisningsministeriet, at Dalum Mejeriskole blev udskilt fra Dalum Landbrugsskole og etableret som en selvstændig og selvejende erhvervsskole. Dermed ophørte 90 års samhørighed med Dalum Landbrugsskole.

Dalum tekniske Skoles første bestyrelsesformand var gårdejer Søren Nielsen fra Hejnsvig. Han var samtidig formand for Mejeribrugets Arbejdsgiverforening samt medlem af bestyrelsen for Mejeriselskabet Danmark.

Fællesorganisationen besluttede i forbindelse med etableringen af Dalum tekniske Skole at overdrage træningsmejeriet til skolen gennem et 10 års gavebrev. Hvis Dalum tekniske Skole opretholdt mejeriundervisningen gennem de næste 10 år, overtog skolen kvit og frit træningsmejeriet. Til gengæld ophørte fællesorganisationen med at dække træningsmejeriets driftsunderskud, da det for fremtiden indgik i skolens almin-

delige drift og blev betalt af Undervisningsministeriet.

Den nye selvejende institution overtog også de bygninger (to teorilokaler og et depot), der lå i forbindelse med skolen. Staten købte samtidig 27.500 kvadratmeter jord af Dalum Landbrugsskole. På



Smørproduktion i 1970'erne. Mejeristuddannelsen var meget praktisk orienteret, hvorfor en stor del af undervisningen foregik i træningsmejeriet. Her er det fremstilling af smør, der undervises i (Gunnar Larsen fot., Odense Stadsarkiv).

jorden, der lå klos op af træningsmejeriet, skulle den nye Dalum tekniske Skole skyde op.

Dalum tekniske Skoles fødsel satte samtidig et punktum for årtiers diskussioner om at få mejeribrugets lærlingeuddannelse godkendt under lærlingeloven. I 1978 var brikerne faldet på plads, og Undervisningsministeriets Direktorat for Erhvervsuddannelser og Mejeribrugets Lærlingeudvalg indgik en aftale, så lærlingeuddannelsen inden for mejerifaget blev godkendt under loven. Det indebærer også, at

man kun kunne godkendes som mesterlærlinge, hvis man var blevet undervist på en teknisk skole. Hvis Dalum Mejeriskole ville undervise lærlinge, måtte skolen altså ændre status og blive en teknisk skole.

Mejeriskolen havde længe følt sig i familie med de andre tekniske skoler, da undervisningen i mangt og meget lignede hinanden. Alligevel gav overgangen til teknisk skole flere ændringer. Lærlinge og teknikere kunne nu få Statens Uddannelsesstøtte (SU), og uddannelsen til mejeritekniker blev f.eks. gratis



På skolehjemmet skulle eleverne fungere socialt sammen med kammeraterne. Her er nogle elever fotograferet på et af skolehjemmets værelser i 1989 (Odense Stadsarkiv).

på lige fod med andre mellemteknikeruddannelser.

Skolen klarede forholdsvis let og smertefrit overgangen fra at være underlagt landbrugsskolen til at høre til erhvervsskoleledelse. På de indre linjer skabte overgangen flere omrokeringer. Under forstanderen blev f.eks. ansat to ledende lærere – en for lærlingskolen og en for eksamensskolen, nemlig Jens Brandt og Jens Anker Ullum. Der blev også ansat en kontorleder, Tove Nielsen, der kom fra Skive Handelsskole og kendte systemet indefra.

Endelig blev bo- og spisefunktionen udskilt som en selvstændig enhed, kaldet skolehjemmet. Skolen lejede i første omgang elevværelser hos landbrugsskolen til de lærlinge og EFG-elever, der ikke i løbet af fem kvarter kunne nå frem til skolen med offentlige transportmidler. De kunne bo og spise på skolehjemmet.

Dalum kolonien

I 1970'erne var Dalum Mejeriskole stadig at regne for en fri skole med stor selvstændighed til at organisere



Den klassiske undervisning i klasseværelset. Her er det Jens Anker Ullum, der underviser i 1980'erne (Odense Stadsarkiv).

og styre uddannelserne, fortæller forhenværende mejerilærer Jens A. Ullum. Organisationen var af uformel karakter. ”Vi var fælles om alle opgaver; skemalægning, bogudlevering, elevmodtagelse m.m.”

Og så husker Jens A. Ullum også ”højskoleforpligtelsen”. ”Den gik ud på, at vi skulle spise middagsmad sammen med eleverne i spisesalen, deltage i onsdagsaften-underholdning, stå for søndagsaften-underholdning. Vi kom som følge heraf i tæt kontakt med eleverne i denne kultur”.

Som lærer på skolen skulle man undervise mindst 600 lektioner, men Jens A. Ullum husker, at de ofte

havde omkring 800. Og så skulle de også skrive lærebøger og andet til den faste månedsløn – der var ingen ekstra løn for ekstra arbejde.

De fleste lærere boede til leje i skolens lærerboliger tæt ved skolen, hvorfor der var en god kontakt mellem lærerne og deres familier – også kaldet Dalum kolonien. Børnene deltog f.eks. i hinandens fødselsdage. Familierne kom også til de traditionelle sammenkomster som nytårskur, fastelavnstest, elevmøder m.m. ”Vi var stadig tæt på hinanden”, fortæller Jens A. Ullum.

Alt dette ændrede sig selvsagt i takt med skolens vækst. Lærernes opgaver blev mere specialiserede. Nogle stod for bogsalg, andre for skemalægning osv. Lærerne begyndte også at flytte fra tjenesteboligerne til eget hus. Dalum kolonien blev mere diffus.

Da Dalum tekniske Skole blev etableret, var det slut med at være en fri skole. Nu blev den reguleret fra det offentlige gennem de gældende love og bekendtgørelser. Og skolen fik en helt ny organisation.

Fra jord til bord

”Ved etableringen af Dalum tekniske Skole i 1979 var det min klare tanke, at vi skulle opbygge en erhvervsskole, hvor alle uddannelser var koncentreret omkring temaet: ”Fra jord til bord”. Jeg mener faktisk, at Dalum tekniske Skole var den første, der brugte dette slogan”, fortæller Buch Kristensen i sine erindringer.

Dalum tekniske Skole skulle udvikle sig til et uddannelsescenter med undervisning inden for fremstilling, forarbejdning og kontrol af levnedsmidler. Skolens bestyrelse nikkede ja til de ambitiøse planer, og fra sommeren 1981 omfattede Dalum tekniske Skole også en EFG-jordbrugsskole. Undervisnings-



Mejerilærere i færd med ostefremstilling i træningsmejeriet i 1989. Ideen med mejeriet var, at eleverne fik mulighed for at kombinere den praktiske indlæring med den teoretiske viden. Det lettede forståelsen for mejeriets forskellige processer og virkede inspirerende i det daglige arbejde Til højre ses Paul Stein Jensen (Odense Stadsarkiv).

ministeriet var meget interesseret i at få udbredt EFG-systemet over hele landet inden for alle uddannelsesområder, og det gav Dalum tekniske Skole mulighed for at udvide.

Den eneste landsdel, der i 1981 endnu ikke havde etableret en EFG-uddannelse inden for jordbrugsområdet, var Fyn. Det skyldtes blandt andet landbrugsskolernes og landbrugets store modstand mod yderligere udbygning af EFG-jordbrugsuddannelsen.

Dalum tekniske Skole fik buddet i 1981 og sagde ja tak. Det var første skridt mod virkeliggørelsen af visionen "Fra jord til bord". Skolen havde tidligere været genstand for slagsmål og politisk uro i forbindelse med, at den blev den eneste mejeriskole i Danmark, men det var småting i forhold til det gigantiske politiske stormvejr, der rejste sig i Folketinget og i jordbrugerhvervene, da det blev kendt, at Dalum tekniske Skole skulle være en EFG-jordbrugsskole.

Alt imens diskussionerne i Folketinget var på ko-gepunktet, var det endnu i maj 1981 uafklaret, om der skulle åbne en EFG-jordbrug på Dalum tekniske Skole. Skolen fik først grønt lys i juni, og i løbet af meget kort tid blev der ansat lærere, en inspektør, fundet lokaler, jord, væksthus, udstyr samt landbrugs- og gartnerimaskiner.

Af Dalum Landbrugsskole lånte man et gammelt faldefærdigt drivhus som væksthus og de gamle staldbygninger til dyrehold. Der blev også lejet et pavillonbyggeri på Niels Bohrs Allé af Odense Universitet, ligesom Undervisningsministeriet stillede 14 ha jord til rådighed på Bjørnemosevej. Her blev opført en presenninghal, og der blev købt nogle pavilloner til den øvrige undervisning.

Den 27. juli 1981 var alt klappet og klart til at

tage imod 40 elever på den nye EFG-jordbrugsuddannelse. I *Dalum Lærlinge* fortalte Buch Kristensen, at uddannelsen var "... et tilbud til unge fra byerne, som har lyst til at "snuse" til landbrug, gartneri og skovbrug. For dem kan basisåret betragtes som en



Osten vendes i forme, mens der på tavlen noteres, hvor langt osten i de enkelte kar er nået. Øvelser i træningsmejeriet i 1980'erne (Arne Bloch fot., Odense Stadsarkiv).

slags 11. skoleår, hvor de unge bymennesker finder ud af, om erhvervet er noget for dem”.

EFG-jordbrugsskolen blev fra første færd en succes, selv om alle landbrugets og gartnerierhvervets parter spåede den en snarlig død, da ingen inden for gartneri eller landbrug ville tage de unge EFG-elever i praktik. Virkeligheden blev dog en helt anden.

Blandt krokodiller, slanger og papegøjer

Dalum tekniske Skole var ikke længere en ren mejeriskole. Den var på vej til at blive en skole med en bred faglig og pædagogisk profil, og det kunne mærkes på mange måder.

I foråret 1983 lykkedes det skolen at leje staldbyg-



Nye mejerister 1978 (EFG-linjen). Mejeristuddannelsen var i forandring, og gennem en periode kunne man vælge mellem en gammeldags mesterlære og den nye EFG-uddannelse (Odense Stadsarkiv).

ningerne til en lille forfalden landejendom på Hestehaven 81, tilhørende A/S Roulunds Fabrikker. Det betød, at det elevhold, der begyndte den 1. august 1983, kunne undervises i dyrehold og dyrepassning. Pludselig blev Dalum tekniske Skole en hel mini-zoo, da der foruden kreaturer, grise og heste blev indkøbt krokodiller, slanger, strudse, kaniner og marsvin.

I sommeren 1983 var byggeriet på Bjørnemosevej afsluttet. Skolen kunne nu tage i alt 600 kvadratmeter i brug med teorilokaler, traktorværksted, filværksted, omklædnings- og baderum plus en 300 kvadratmeter stor maskinhal.

De fleste havde nok forventet, at Dalum tekniske Skole med EFG-jordbrugsuddannelsen ville komme i et modsætningsforhold til Dalum Landbrugsskole, men det skete ikke. De to skoler har siden 1979 haft et godt og nært forhold til hinanden. Det har blandt andet vist sig ved, at når Dalum tekniske Skole manglede plads til sine elever, har skolen altid kunnet leje lokaler på Dalum Landbrugsskole. Dalum tekniske Skole har blandt andet fået lov at leje idrætshallen af Dalum Landbrugsskole til dens idrætsundervisning.

Striden om EFG-levnedsmiddel

Dalum Mejeriskole var blevet til Dalum tekniske Skole, og man søgte i samme omgang om at blive EFG-basisskole for levnedsmiddelområdet. Der kom dog grus i maskineriet, da Dalum først meget sent blev godkendt, nemlig den 30. juli 1979, som teknisk skole. På det tidspunkt havde byens anden tekniske skole, Odense Tekniske Skole, allerede lagt et stort politisk pres på undervisningsminister Dorte Bennedsen.

Embedsmændene i direktoratet havde ellers væ-

ret indstillet på at give den nye Dalum tekniske Skole en EFG-levnedsmiddelskole - muligvis fordi man mente, at Odense Tekniske Skole var blevet for stor. I Munke Mose forsvarede ledelsen sig med, at Odense Tekniske Skole var meget stor, fordi Odense var en stor by. Til sidst greb undervisningsministeren ind i konflikten, og levnedsmiddeluddannelsen blev placeret på Odense Tekniske Skole med start den 1. august 1979.

Der var dog et lille aber dæbt. Det skete kun på betingelse af, at Odense Tekniske Skoles EFG-levnedsmiddel købte den procesfaglige og mejeritekniske del af undervisningen hos Dalum tekniske Skole. Ligesom for de øvrige EFG-uddannelser begyndte de unge på et basisår, hvor de snusede til forskellige fag og valgte et speciale til praktiktiden. For Dalum betød det, at eleverne to gange om ugen i løbet af en seks-ugers periode kom ud på Dalum, hvor de fik teori og praktik inden for mejerifaget og beslægtede procesfaglige områder. Det betød, at i alt 310 timers undervisning pr. år blev henlagt til Dalum tekniske Skole.

En god og frugtbar sammenhæng

Odense Tekniske Skole havde taget første stik hjem i kapløbet om en EFG-basisskole for levnedsmiddel-sektoren, men den nye levnedsmiddelafdeling havde store lokale problemer. Odense Tekniske Skole præsenterede de første spæde tanker om et nyt skolebyggeri ved Vollsmose, men direktoratet forkastede planerne, da man mente, byggeriet burde ligge i umiddelbar nærhed af Dalum tekniske Skole.

En ny byggeplan blev udfærdiget, og denne gang havde Odense Tekniske Skole kik på en kom-

munal grund ved Bjørnemosevej tæt ved Dalum Landbrugsskole. Byggeriet blev syltet, formentlig fordi Dalum tekniske Skole igen havde meldt sig på banen. Mejeriorganisationerne havde været svært skuffede over, at skolen i Dalum var blevet vraget



Undervisning i fremstilling af iscreme i 1984 (Gunnar Larsen fot., Odense Stadsarkiv).

som basisskole for levnedsmiddelsektoren, men man havde ikke opgivet håbet og pressede stadig på. Det gav Dalum tekniske Skole nyt blod på tanden, og i begyndelsen af 1980'erne rejste skolens bestyrelse på ny sagen. Igen fik Dalum opbakning fra embedsmændene, som indstillede til den nytiltrådte undervisningsminister Bertel Haarder, at EFG-levnedsmiddel blev overflyttet til Dalum. Det årelange tovtrækkeri om, hvor levnedsmiddelskolen skulle ligge, kunne fortsætte. Dalum blev beskyldt for at ville stjæle en uddannelse fra Odense Tekniske Skole.

Situationen blev mere og mere tilspidset, som tiden gik. Der var gået politik i sagen! I ministeriet var man dog efterhånden klar over, at der måtte findes en definitiv løsning på hele spørgsmålet. Undervisningsminister Bertel Haarder meddelte derfor begge skoler, at han, før en afgørelse blev truffet om levnedsmiddelskolens fremtidige placering, ønskede at se et skitseprojekt for et skolebyggeri fra begge skoler. Ministerens udspil faldt ikke i god jord hos Odense Tekniske Skole. Hvorfor skulle begge skoler udarbejde et forslag? Undervisningsministerens beslutning stod imidlertid ved magt, og begge skoler fik udarbejdet byggeprojekter.

Ved årsskiftet 1985-86 kom den længe ventede afgørelse. Ministeren pegede på Dalum tekniske Skole, da der her bedre kunne laves en god og frugtbar sammenhæng imellem levnedsmiddeluddannelsen og de uddannelser, der allerede fandtes på Dalum tekniske Skole, og som på en eller anden måde var i familie med hinanden. Eneste betingelse var, at skolens bestyrelse blev ændret, så det lokale erhvervsliv blev repræsenteret.

Odense Tekniske Skole var rasende, og bestyrelsesformand Robert Dalskov Andersen kaldte sagen en ”snigløbningsproces af rang”, hvor landbrugsorganisationerne hensynsløst havde brugt deres kanaler, og hvor en Venstreminister havde plejet partipolitiske interesser frem for at føre rationel uddannelsespolitik.

I løbet af 1986 blev levnedsmiddelskolen gradvist overflyttet til Dalum tekniske Skole. Den praktiske del af undervisningen foregik endnu i nogen tid i de hidtidige - meget udskældte - lokaler, som var lejet rundt om i byen. Men det var kun en midlertidig

løsning. Der måtte bygges nyt, og den 28. maj 1986 bevilgede Folketingets finansudvalg 23,2 millioner kroner til en tilbygning, som skulle rumme den nye levnedsmiddelskole.

Flytningen betød ingen fyringer, da alle lærerkræfter, der ønskede det, blev flyttet med til Dalum. Siden flytningen har Odenses to tekniske skoler haft et godt samarbejde og gennemført flere fælles projekter.

Operationen lykkedes

De mange ændringer af erhvervsuddannelserne, som blev gennemført i 1970'erne, var blandt andet



I træningsmejeriet lavede eleverne alt fra behandling af mælken til fremstilling af oste, smør, is, konsum- og surmælk, ja sågar mælkekonserves. Her blev teori omsat til praksis, og eleverne lærte de mest moderne teknikker. Billedet er fra 1989 (Odense Stadsarkiv).

et forsøg på at lokke de unge tilbage på skolebænken – og tilbage til mejeriuddannelsen – hvilket faktisk lykkedes. De unge søgte atter mod uddannelsen.

Men der var der nok flere forklaringer på, at de unge vendte tilbage til erhvervsuddannelserne og mejerifaget. Det hørte i hvert fald med til billedet, at der fra midten af 1970'erne ingen arbejdsløshed var inden for mejeribrugget. Branchen skreg nærmest på kvalificerede medarbejdere, ikke mindst mejeriteknikere var en mangelvare, da disse ofte fungerede som ledere af produktionen på større mejerier.

Mejeriteknikerkurset blev fra 1975 udvidet til 40 uger, så det blev et helt teoretisk undervisningsår oven i lærlingeuddannelsen. Kurset bestod af en række grundfag samt teknologi, økonomi og praktik i træningsmejeriet. Mejeriteknikeruddannelsen blev i maj 1977 statsgodkendt som en autoriseret uddannelse på linje med øvrige mellemteknikeruddannelser, og derfor blev eksamen også statsanerkendt og var adgangsgivende til f.eks. mejeriingeniørstudiet.

Et nyt element på skolen var et forkursus til mejeriingeniøruddannelsen (også kaldet mejeribrugsstuderende), som omfattede ét års praktik og mindst fire års teoretisk studium ved landbohøjskolen. Den étårige praktik foregik delvis på træningsmejeriet.

Modermælken

Pludselig væltede det ind med unge, der gerne ville lære mejerifaget, og i 1975 luftedes tanken om at indføre en slags adgangsbegrænsning, hvis tilstrømningen blev ved. Fra begyndelsen af 1980'erne kørte skolen med en elevkvotient på 27 elever pr. klasse.

I strømmen af elever fulgte også de første piger

på mejeriskolen. I de andre nordiske lande var der mange kvindelige mejerister. Men ikke i Danmark. Der havde aldrig været tradition for kvindelige mejerister på de danske mejeriskoler, måske fordi arbejdet på mejeriet, før automatiseringen satte ind, var et hårdt fysisk arbejde? Men i 1977 skete der noget skelsættende. De første tre kvindelige mejerister i Danmark blev færdiguddannet.

Mælkeritidende bragte i den forbindelse et interview med Tinne, Irma og Birgit. De tre kvinder blev blandt andet spurgt om, hvorfor de var begyndt på uddannelsen som mejerist, når ingen af dem havde familier, der var knyttet til mejeribrugget. Svar fra alle tre kvinder lød, at EFG-basisåret havde givet dem blod på tanden. Pigerne var blevet fascineret af at skabe håndværksmæssigt gode kvalitetsprodukter, og at de kunne følge udviklingen fra råvare til det færdige produkt.

Pigerne kunne også fortælle, at der under deres praktikperiode var blevet taget visse hensyn til dem, specielt når den stod på fysisk arbejde, men det varede ikke længe, før pigerne selv klarede det hele – også det fysiske: "... vi er på mejerierne gået ind under de samme betingelser, som gælder for elever under mesterlæren, således at vi kommer uddannelsens mange grene igennem. Desuden er det på grund af de mange maskiner ikke nær så fysisk krævende at være mejerist i dag, som det var førhen", lød det samstemmende fra pigerne.

Isen var brudt, og snart oplevede skolen en stor tilgang af piger til uddannelsen.

De videregående teknikeruddannelser

Næste streng på skolens uddannelsesbue var op-

Tabel 13
Oversigt over udlærte elever 1972-1991.

Skoleår	Mejerilærlinge	EFG-lærlinge	Mejeriteknikere	Mejeribrugsstuderende
1972-73	30	-	11	
1973-74	56	-	16	
1974-75	85	10	19	20
1975-76	76	17	15	22
1976-77	55	9	18	
1977-78	75	16	10	
1978-79	71	14	20	
1979-80	63	11		
1980-81	68	12	36	18
1981-82	58	6	32	
1982-83	72	28	26	23
1983-84	85	15	40	24
1984-85	115	20		25
1985-86	103	24	40	21
1986-87	94	18	50	
1987-88	87	20	50	21
1988-89	79	28	47	24
1989-90	72	30	46	
1990-91	74	42	48	27

Kilde: Dalum Lærlinge 1972ff.

rettelsen af en laborantskole i 1982. Der var stort behov for mellemteknikere i industrien, og Dalum tekniske Skole lagde sig i slipstrømmen af tidens krav, da man fik uddannelsen af laboranter.

Laborantskolen var blot begyndelsen. I 1985 fik man også lov til at lave en overbygning, der udbød videregående tekniske uddannelse, nemlig uddannelsen til kemotekniker og laboratorietekniker.

Den 1½ årige kemoteknikeruddannelse var en



Laboratorieøvelser for mejerilæringer i 1989. Sådanne øvelser var næsten fra mejeriuddannelsens begyndelse en væsentlig del af undervisningen. En grundig indsigt i mejerianalyser var simpelt hen forudsætningen for at skabe gode mejerister (Odense Stadsarkiv).

overbygning på laborant- eller mejeristuddannelsen. Hidtil havde man kun kunnet tage uddannelsen på laborantskolen i København, men nu var Odense med på vognen. I 1985 begyndte der 15 studerende på kemoteknikeruddannelsen, men allerede året efter blev der oprettet to hold kemoteknikere à 20 studerende.

I 1985 fik skolen grønt lys til at lave endnu en ny videregående teknikeruddannelse, nemlig laboratorietekniker. Det var kun laborantuddannede, der kunne optages. Der kom dog til at gå et par år, før skolen i 1989 kom i gang med laboratorieteknikeruddannelsen.

Skolen satte i 1987 endnu en helt ny aktivitet i søen nemlig kemiteknisk værkstedskursus, der kvalificerede studenter til studiet som kemiingeniør på Odense Teknikum. Det 17 uger lange kursus begyndte med to hold på henholdsvis 16 og 14 studenter. Disse kurser blev i årene fremover en stor succes. Studerende med en laborantuddannelse behøvede dog ikke at gennemgå kemiteknisk værkstedskursus for at blive optaget på kemiingeniørstudiet.

De studerende på de videregående teknikeruddannelser var gerne lidt ældre end lærlingene. Det samme gjaldt voksenalrningene. I 1983 blev der etableret en ny ordning under lærlingeloven, hvor mejeriarbejdere med en vis alder og anciennitet fik mulighed for at gennemgå lærlingeuddannelsen med forkortet praktiktid og under mere fordelagtige økonomiske vilkår, end hvad der var gældende for de unge lærlinge.

Voksenalrningen skulle være fyldt 24 år og mindst have arbejdet 3½ år i mejeribranchen for at komme i betragtning. I løbet af den toårige uddannelse fik voksenalrningen løn som ufaglært i hele uddannelsestiden.

Den 1. maj 1983 begyndte fire voksenlærlinge på skolen.

De nye voksenlærlinge var på en måde grunden til, at mejeristuddannelsen blev ændret. Den teoretiske del foregik oprindeligt i tre moduler af henholdsvis fem, fem og 25 ugers varighed, men blev i sommeren 1984 ændret, så skoleperioderne opdeltes i henholdsvis fem, 15 og 15 uger. Grunden til dette var, at der stadig kom flere og flere voksenlærlinge, og for dem med familie og børn var det ikke altid lige behageligt at skulle være hjemmefra i det halve år, det store skoleophold varede. Den nye model gjorde skoleopholdene mere spiselige for dem.

De korte kurser eksploderer

Mejeriundervisningen fik gennem 1970'erne flere ben at stå på. I 1969 startede mejeribrugets et uddannelsesprogram for specialarbejdere og faglærte på mejerierne, og disse korte kurser blev hurtigt meget efterspurgt. Skolen udbød år for år en stribe af arbejdsmarkedskurser, som i begyndelsen blev afholdt i samarbejde med uddannelsesleder Maltha Rasmussen, Mejerikontoret, og Den Fynske Specialarbejderskole. I 1970'erne var kurserne gerne fuldtegnede.

Folkene på mejerispecialarbejder- eller efteruddannelseskurserne, der ofte talte 12 personer, gjorde, at der til stadighed var cirka 60 kursister på mejeriskolen. Hvor den typiske lærling var 17-18 år, var disse kursister gerne noget ældre, hvorfor de var med til at give en større aldersspredning på skolen.

Dalum tekniske Skole kunne med sine mange lærere og gode faciliteter tilbyde en stribe af skræddersyede kurser, der dækkede alt inden for produktudvikling, produktion og produktionsstyring. I 1970'erne og 1980'erne var det hovedsageligt kurser



Teoretisk udvisning ved Paul Stein. Det var en stor fordel, at mejeriteknikere under uddannelse fik en bred orientering om mejeribranchen (Odense Stadsarkiv).

i mejeriteknologi og membranfiltrering samt hygiejne og rengøring, der var i vælten.

Det store antal korttidskursister, der årligt blev sluset igennem skolen, gjorde, at der måtte bygges en helt ny kursusbygning. Opført af røde mursten og tegltagsten i samme udseende som træningsmejeriet.

Blandt dem, der underviste på arbejdsmarkedskurserne, var Paul Stein Jensen, der blev ansat i 1978.



Afvaskning af ostekit i træningsmejeriet i 1989. Fremstilling af ost var og er et håndværk (Odense Stadsarkiv).

Det var måske lidt overraskende, at han endte bag katederet.

Da Paul Stein Jensen i 1963 gik ud af realskolen, var han nemlig lidt skoletræt og glædede sig bare til at skifte skolebænken ud med gummistøvler, forklæde og mejeritøj. Han kom i lære på Ødsted Andelsmejeri, der på den tid var et af de største og mest moderne i landet. Siden kom han på Ladelund Mejeriskole, før han fik arbejde på forskellige mejerier. Til sidst havnede han som mejerileder hos Mejeriselskabet Esbjerg på mejeriet i Outrup ved Varde, men fandt sig aldrig rigtig til rette og søgte derfor væk.

Han fik en stilling som lærer ved Den Fynske Specialarbejderskole, der stod som arrangør af efteruddannelseskurserne på Dalum. ”Det var en besynderlig konstruktion med ansvaret for kurserne liggende på en skole og afholdelse af kurserne på en anden, men det var ministeriets bestemmelse, at kun specialarbejderskoler måtte arrangere efteruddannelseskurser”, fortæller Paul Stein Jensen: ”Min arbejdsplads blev på Dalum, og det eneste, jeg havde at gøre med specialarbejderskolen, var, at min løn kom derfra”.

Han syntes, det var en fornøjelse at undervise kursisterne. Der var nemlig aldrig problemer med disciplinen. Dalum Mejeriskole begyndte dog at bruge ham som timelærer, og i efteråret 1980 blev Stein, som han ofte blot blev kaldt, fast knyttet til mejeriskolen. Det blev til næsten 30 år på skolen, før han i 2008 gik på pension.

Mælk i alverdens lande

Skolen udbød i løbet af 1980'erne et stigende antal kurser for erhvervslivet og forskellige organisatio-

ner. Et helt særligt kapitel var skolens kurser for mejerifolk fra udviklingslandene.

Mejeriskolen havde altid været meget internationalt orienteret. Der kom elever og besøg fra andre lande, og eleverne var gerne på studietur til udlandet. Af de 20 elever, der i 1974 gik på mejeriteknikerkurset, kom kun 14 fra Danmark. Resten var rejst til skolen fra andre nordiske lande. Forklaringen var enkel. Dalum Mejeriskole var den eneste mejeriskole i Danmark, Norge, Sverige og Island.

De nordiske elever indgik i det nordiske samarbejde, der herskede på uddannelsesområdet, og som sikrede, at man uhindret kunne deltage i de nordiske landes undervisningstilbud. De nordiske elever var et stort aktiv for skolen.

Der blev sat en tyk streg under skolens internationale præg, da Udenrigsministeriet (FAO/Danida) i begyndelsen 1970'erne besluttede, at Dalum også skulle afvikle kurser for unge fra udviklingslande. I slutningen af maj 1974 ankom 18 elever fra alle egne af verden til skolen for at deltage i et fem måneders mælkeproduktionskursus. Senere fulgte en stribe andre internationale kurser, hvor eleverne kom fra Latinamerika, Mellemøsten, Afrika og Fjernøsten. Der blev pludselig talt meget andet end fynsk på Dalum.

I 1986 skulle mejeriprogrammerne under FAO/Danida have et andet sigte og omfang, og derfor blev organisationens kontor, der havde haft hjemme på skolen siden 1974, lukket. En epoke på skolen sluttede, men det var ikke slut med kurser for udenlandske mejerifolk. Tværtimod. Mejeriskolen lavede stadig et hav af kurser for Danida. Det gjaldt blandt andet Kinakurserne.

The Book of Buch

I midten af 1980'erne begyndte kineserne at komme på mejeriskolen, og der blev lavet særlige "Kina-kurser". Skolen gennemførte i henholdsvis 1984 og 1986 et seks måneders kursus for fremtidige kinesiske mejerilærere, der skulle virke på en af to planlagte mejeriskoler i Kina.

Buch Kristensen fortæller om baggrunden for kurserne: "Jeg fik i 1983 en henvendelse fra Danida i Udenrigsministeriet, om jeg ville være medlem af en Danidamission til Kina for at vurdere behovet for oprettelsen af den første mejeriskole og det første træningsmejeri i Kina. Mejeriskolen skulle ligge i Harbin i Heilongjiang-provinsen. Det ville jeg meget gerne, og i september-oktober 1983 var jeg i Kina som medlem af Udenrigsministeriets 2. mission til Kina. Missionen skulle vurdere behovet for tilskud til oprettelse af mejerier og et mejeritræningscenter. Senere bevilgede Danida også penge til etablering af et tilsvarende mejeritræningscenter i Shanghai efter de samme retningslinjer, som jeg udarbejdede. I Kina blev mit oplæg kaldt: "The Book of Buch".

I 1986 gennemførte Dalum tekniske Skole også et halvt års træningskursus for 20 kinesiske ingeniører, dyrlæger, agronomer og laboratorieteknikere for at uddanne dem til mejerilærere, mejerilaboranter og ledere på Shanghai Dairy Training and Research Center.

Dalum tekniske Skole spillede således en afgørende rolle i opbygningen af mejeriuundervisningen i Kina.

Den smadrede æggemad

En opgørelse over alle landets tekniske skoler fra 1991 viste, at Dalum tekniske Skole var den, der

havde haft den absolut største vækst i de foregående 10 år. En sådan ekspansion krævede selvsagt også, at der blev knyttet flere lærere til skolen. I *Dalum Lærlinge* kan man år for år følge, hvordan lærerstaben langsomt vokser i takt med, at nye uddannelser vinder frem.

Der var i mange år tradition for, at mejerieleverne kun blev undervist af mejeriingeniører, da skolen og undervisningen lå i de frie skolers regi. I løbet af sommeren 1979 blev mejeristuddannelsen så godkendt, hvilket betød store omvæltninger på Dalum. Den teoretiske undervisning skulle foregå på en teknisk skole, og derfor blev mejeriafdelingen som nævnt udskilt og oprettet som en teknisk skole med egen bestyrelse og ledelse. I forbindelse med undervisningen blev der nu åbnet for, at også mejeriteknikere kunne godkendes som undervisere.

På skolen blev ansat en del lærere, som holdt af at lave practical jokes med hinanden. Paul Stein Jensen husker tydeligt en noget selvhøjtidelig laborantelev, som kunne virke ret irriterende. Hun havde altid et hårdkogt æg med i madpakken til frokost, og dette æg slog hun på en provokerende måde ud på bordpladen. ”Det skulle og måtte selvfølgelig ende med, at det hårdkogte æg en dag blev byttet ud med et råt, og det var et syn for guder at se hendes ansigtsudtryk, da hvide og blomme klaskede ud på hendes hænder og på bordet. Hun tilgav det aldrig”.

Meget anspændt

Mejeriskolen var blevet til Dalum tekniske Skole, og der blev straks taget hul på et større byggeri. Først i januar 1980 godkendte Finansudvalget endelig kø-

bet af jord og bygninger fra Dalum Landbrugsskole og bevilgede samtidig 2,4 millioner kr. til opførelse af to nye laboratorier og et teorilokale på i alt 283 kvadratmeter. Pris i alt 4,8 millioner kr., hvoraf Fyns Amt og Odense Kommune i fællesskab betalte de resterende 2,4 millioner kr. Hele nybygningen stod klar den 1. december 1980. Der blev også bevilget penge til nyt udstyr.

Den enorme vækst i antallet af elever gjorde dog, at der alligevel ikke var plads på skolen, og i perioder måtte mejerilærlinge og deres lærere vandre frem og tilbage til det nærliggende universitet for at gennemføre undervisningen.

Mejeriskolen og kursisterne blev i en periode indkvarteret i en kursusbygning, som mejeriskolen lejede af Dalum Landbrugsskole, men da landbrugsskolen i begyndelsen af 1980'erne selv skulle bruge bygningen, måtte der findes et alternativ. Derfor lejede mejeriskolen sig ind i lokaler på Mejeribrugets Hus på Svendborgvej i Odense. Det var Fynsk Mælks tidligere administrationsbygning, og her blev alle mejeribrugets arbejdsmarkedskurser holdt, indtil der blev bygget flere lokaler ved skolen. Selve indkvarteringen af kursisterne blev lagt på byens billigste hoteller eller på firemandsværelser på vandrehjemmet i Ringe.

Det var ingen optimal løsning, men der var ikke andre muligheder. I skoleåret 1984 kom der dagligt 350 elever og studerende på Dalum tekniske Skole, så der var ofte pladsproblemer. Undervisningen foregik under interimistiske forhold og var spredt ud på flere adresser og lokaliteter. Det var derfor en glædens dag, da skolen den 28. juli 1984 fik besked om, at Undervisningsministeriets Byggedirektorat



Arbejde ved styrepult til UHT-anlæg i 1980'erne. Processtyring og automatik vandt for alvor frem i mejeriindustrien fra 1970'erne og blev også en naturlig del af undervisningen på mejeriuddannelsen. Med mejeribranchens specialisering fik træningsmejeriet i stigende grad til opgave at give eleverne praktisk indsigt inden for alle de forskellige fremstillingsprocesser (Odense Stadsarkiv).



Idrætten udgjorde i 1989 en stor del af fritidstilbuddet til eleverne på skolehjemmet (Gunnar Larsen fot., Odense Stadsarkiv).

gav grønt lys til et større byggeprogram, der omfattede undervisningslokaler, skolehjem, administrationslokaler og meget andet. I alt cirka 2.000 kvadratmeter undervisningsbyggeri og cirka 1.000 kvadratmeter skolehjemsbyggeri indeholdende 50 dobbeltværelser.

Der var langt om længe udsigt til at få bygget lokaler, der var designet til skolens specielle uddannelser. Den 8. maj 1985 nikkede Folketingets Finansudvalg ja til et rente- og afdragsfrit statslån på 19 millioner kr., mens Fyns Amt og Odense Kommune lånte skolen resten af pengene.

Højt humør

Tirsdag den 23. januar 1986 var humøret højt. Spaden til skolens nye byggeri blev endelig stukket i jorden, og dermed var års spilfægterier tilendebragt. Spaden blev omgående fortrængt af en gravko. Nu blev der bygget. Fra 1987 fik skolehjemmet for første gang sine egne bygninger med plads til 100 skolehjemselever. Hele byggeriet stod færdigt den 1. februar 1987.

Byggeriet var omfattende. Der var blandt andet en undervisningsfløj med syv undervisningslokaler, et stort undervisningslaboratorium og et proceslokale til undervisning i proces teknik. Der blev også plads til en administrationsfløj med reception, bogholderikontor, bibliotek og mødelokale samt kontor til blandt andet forstanderen.

Til de elever, der kom langvejs fra, blev der som sagt opført et helt nyt skolehjem med plads til 100 elever. Hvert af de 50 to-mandsværelser var på 25 kvadratmeter og indeholdt en lille gang med en garderobe samt et badeværelse med toilet og brusebad.

I skolehjemmets kælder var der mulighed for forskellige fritidsaktiviteter. Eleverne skulle dog spise i skolens nye, store kantine med tilhørende køkken. Kantinen betjente cirka 250 elever ad gangen.

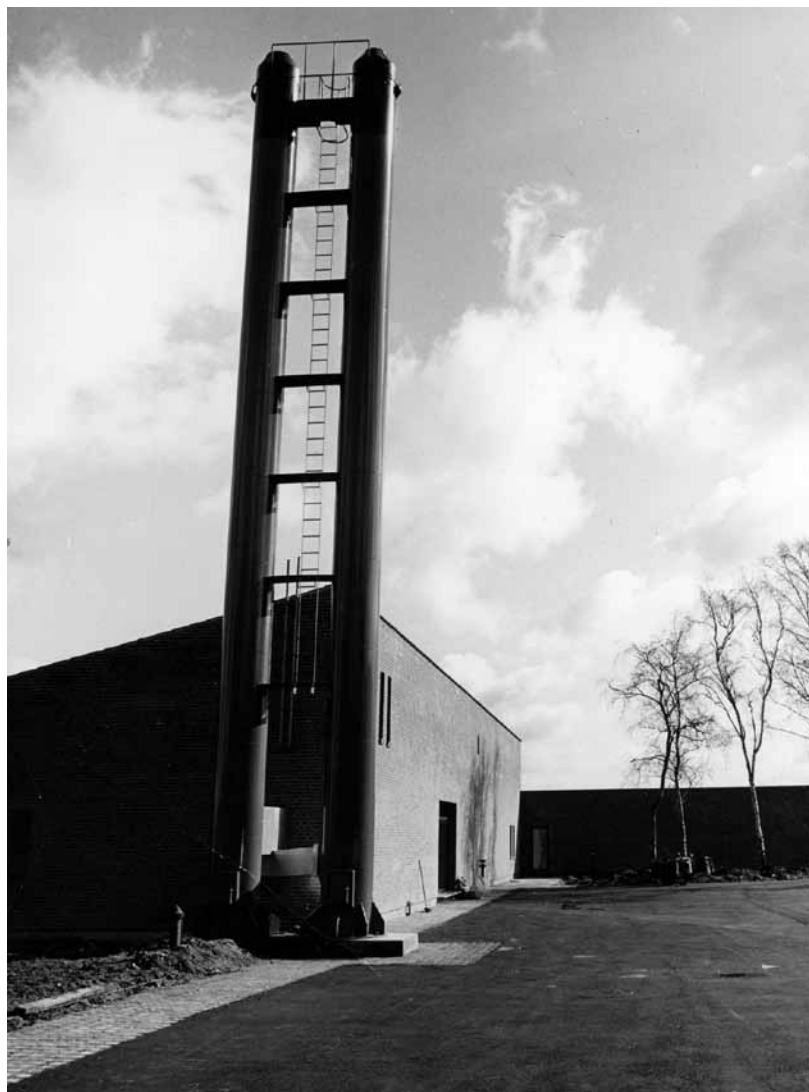
Blandt de ansatte blev Paul Stein Jensen udnævnt som skolehjemsassistent, og han hjalp med indkvarteringen af eleverne, opretholdt ro og orden samt sørgede for at underholde eleverne i fritiden. "Det sidste var ikke noget problem, da stort set alle eleverne spillede fodbold, så hver eftermiddag blev tilbragt på fodboldbanen ved landbrugsskolen", fortæller Paul Stein Jensen.

Historier fra skolehjemmet

Det lå nærmest i kortene, at Poul Verner Hansen skulle beskæftige sig med mejeribranchen. Han voksede op på Flemløse Mejeri, hvor hans far var mejeribestyrer, og hans ældste bror var mejerist. Han fik mejeribranchen ind med modermælken.

Efter sin uddannelse som mejeriingeniør arbejdede Poul Verner Hansen en periode hos Arla i Stockholm. Først havde han dog søgt en stilling på Dalum, som han ikke fik. Senere ringede Buch Kristensen til Sverige, da skolen stod og manglende lærere. "I telefonen fik han fat på min kone, og hun mente nok, at jeg ville tilbage til Danmark efter nogle år i den svenske hovedstad". Og så vendte han tilbage til Danmark og til Dalum, hvor han havde læst som ung mejerist.

"Skolen lignede sig selv. Der var ikke meget, som var ændret, siden jeg selv var elev sidst i 1960'erne", fortæller Poul Verner Hansen: "Lærerne boede stadig ved skolen, og vi kom til at bo i Lindehuset. Det var en gammel faldefærdig rønne. Der havde



Mejeriskolen blev udbygget voldsomt i 1970'erne og 80'erne. Alle bygninger blev opført af røde mursten med lav tagrejsning. De var bygget sådan, at der blev mange forskellige vinkler. Her er det fyrrummet med den store skorsten, der i mange år også indgik i skolens logo (Odense Stadsarkiv).



Poul Verner Hansen har i mange år været skolehjeminspektør. Her er han fotograferet foran skolehjemmet i 1989 (Erik Luntang-Jensen fot., Odense Stadsarkiv).

boet nogle svenske elever i huset før os. De havde sat et stort papirskilt op, hvorpå der stod: "Huset som Gud glemte".

Huset var fyldt med tomme ølflasker, så pedellerne måtte køre fem vognfulde tomme flasker væk, før vi kunne flytte ind. Det er nok kendetegnede for mejerister, at hvis de drak lige så meget mælk, som de drak øl, ville de strutte af sundhed".

"Der var stadig lidt højskolestemning over det hele", fortæller Poul Verner Hansen. Lærerne deltog ofte i sociale arrangementer. Det gjaldt også Poul Verner, og måske derfor blev han inspektør på skolehjemmet. Og han kan mange historier fra skolehjemmet. I løbet af et skoleår kunne det ikke undgås, at der af og til indtraf sjove episoder.

"Køkkenpigerne har altid været populære hos både landmænd og mejerister. Det var dog forbudt at færdes på pigegangen, medmindre man var inviteret. Nogle smidige fyre fandt dog ud af, at de kunne kravle op ad muren og ind gennem et åbentstående vindue. Selvfølgelig var de kvikke nok til at kravle ned igen, inden forstanderen vågnede".

Mellem pigegangen og køkkenet var der en trappegang, som lærerne benyttede, når de gik fra landbrugsskolen og over til "det gamle mejeri". "I denne opgang blev en af mine ældre assistenter brutalt slået ned af to slagsbrødre en aften. Det viste sig, at en af pigerne kendte dem. Et par dage efter skulle de hente deres bil, som de havde efterladt. Pludselig stod store Alf Sørensen bag deres bil og snart to klasser mejerielever. De to "slagsbrødre" svedte og havde det virkelig skidt. De skyndte sig at låse dørene og en af dem trak en stor springkniv frem fra handskerummet. Vi så dem aldrig siden og heller ikke køkkenpigen.

Jobbet som skolehjemsinspektør var meget alsidigt og omfattede alle timer på døgnet. "Der er nogle elever, der ringer inde fra skolen og vil tale med dig", sagde min kone en dag. "Hvad, kan det passe, kl. 3 om morgenen", mumlede jeg søvngigt. Op af fjerene og ud til telefonen. "Vi er to elever, der bor helt nede i enden af Kavalerfløjen på værelse 144. Vil du tænke dig. Da vi kom hjem inde fra byen og skulle slukke tørsten med en øl, opdagede vi til vores store rædsel, at en gemen tyveknekt har stjålet vores to kasser øl", fortæller den ene elev.

"Og det ringer I om her midt om natten for at fortælle mig, I slyngler. For øvrigt har jeg indskærpet over for jer om at låse døren", svarede jeg. "Det var den også, men vedkommende er kravlet op ad nedløbsrøret og ind ad vinduet". Næste dag stod nedløbsrøret godt nok, som eleven fortalte, i en mærkelig vinkel ud fra væggen, så "nogen" havde været på spil".

For de to elever var tabet af to kasser øl åbenbart et meget alvorligt problem, selv om de lige havde været inde i byen og brugt 600 kr. hver på øl og piger!"

Ånd, teknik, livsmod og frihed

Mørtlen var knapt tør på den nye undervisningsfløj, skolehjemmet og administrationsbygningen, før skolen var i gang med et nyt stort byggeri. Denne gang var det bygninger til EFG-levnedsmiddelskolen. Folketingets Finansudvalg havde bevilget et nyt rente- og afdragsfrit statslån på 23,2 millioner kr., så skolen kunne opføre det konkurrenceprojekt, som tidligere var blevet udarbejdet. Den nye levnedsmiddelskole fik et totalt bruttoetageareal på

2.254 kvadratmeter og indeholdt syv teorilokaler, et undervisningslagteri, et undervisningsbageri, to undervisningskøkkener, en undervisningsrestaurant, omklædnings- og badefaciliteter samt diverse depot- og birum.

De nye bygninger stod klar den 1. oktober 1987, og undervisningsminister Bertel Haarder foretog fredag den 13. november 1987 den officielle indvielse. I sin tale konstaterede ministeren, at han i dag stod på historisk grund, for det var her, Christen Kold oprettede sin højskole i 1862, og undervisningsministeren stillede spørgsmålet: ”Er det mon i Christen Kolds ånd?” Haarders eget bud på spørgsmålet var et klart ja. Han sluttede derefter sin tale med at ønske, at ånd, teknik, livsmod og frihed måtte blive de fire grundelementer, som Dalum tekniske Skole ville bygge videre på.

Det totale nybyggeri i 1987 omfattede i alt 7.000 kvadratmeter, og skolen rådede dermed i alt over 11.000 kvadratmeter. Den største afdeling var dog fortsat mejeriskolen med dens 225-250 daglige elever.

En mejerists første pligt er at møde til tiden

I 1989 fejrede mejeriskolen sin 100 års fødselsdag. I den forbindelse fortalte Kristian Nielsen om at være elev på skolen. En tid, der gav mange oplevelser: ”Tiden på mejeriskolen varierede fra interessante eller kedelige timer i undervisningen til sjov på skolen eller i Odenses natteliv; men dette at skulle op dagen efter og være frisk til skolens undervisning sad altid i os. Og en mejerists første pligt er at møde til tiden”. Dette var det første, man blev belært om på skolen efter at være blevet indskrevet

på det første af de tre skoleophold under mejeristuddannelsen.

Skoledagen startede med, at skolens ringeklokke vækkede os præcis kl. 7.00 hver morgen. Morgenmaden var hurtigt klaret, og den første undervisningstime begyndte lige efter. Så fulgte fire gange 45 minutters undervisning. Kl. 12.00 serveredes middagsmaden i skolens spisesal. Efter middagsmaden, som altid bestod af to retter mad, var der cirka en times pause, indtil eftermiddagsundervisningen startede. Her var der igen fire gange 45 minutters undervisning, dog med en eftermiddagskaffepause. Resten af dagen var til fri disposition for eleverne. Som oftest blev tiden brugt til lektielæsning og sport, f.eks. fodbold, badminton, billard eller bordtennis. Almindeligt hyggeligt samvær med skolens andre elever enten på elevværelset eller i skolens opholdsstue var også en mulighed”.

I løbet af ugen havde eleverne 32-36 timers undervisning, der blev fordelt med hovedvægten på teknologifagene, men også med vægt på grundfagene mikrobiologi, kemi, fysik og matematik. Og så var der perioder med undervisning på træningsmejeriet, hvor de forskellige mejeriprodukter blev fremstillet. Når eleverne var i træningsmejeriet, sluttede dagen ikke kl. 16.10, men først når produktionen var færdig og alt rengjort. På den måde blev teori og praksis koblet sammen.

Mange elever husker også ekskursionerne, som var en del af uddannelsen for både mejerister og mejeriteknikere. Man besøgte virksomheder, hvilket var nødvendigt, da mange mejerier havde en høj specialisering, hvorfor mejerister og elever også blev meget specialiserede.

Trykknapioter

Det siger blip-båt, og gud hvor går det godt, sang Kim Larsen i 1979. Computeren var for alvor på vej ind i danskernes dagligdag, og det gjaldt også mejeristernes. Uddannelsen på Dalum tekniske Skole måtte tilpasse sig forandringerne. Nogle var bekymrede, mens andre så uanede muligheder i den nye teknologi.

Men den nye teknologi var i hvert fald med til at forandre arbejdet på mejerierne. ”Vi skal ikke være bange for, at mejeristerne bliver rene skærmoperatører og glemmer deres faglige udgangspunkt ...”, beroligede forstander Buch Kristensen i 1988. ”Det sidste, vi vil uddanne, er trykknapioter”. Men sagen var den, at computeren i løbet af 1980’erne var blevet en del af undervisningen med et selvstændigt fag som datalære.

De nye tekniske vidundere blev især brugt til styring, overvågning og fejlfinding. Den automatisering, der var begyndt inden for mejerifaget, tog yderligere til i de kommende år, og det stillede stadig nye krav til undervisningen i processtyring og simulering. Derfor bevilgede Undervisningsministeriet og Industri- og Handelsstyrelsen i 1988 i alt 2 millioner kr. til udarbejdelse af avancerede simuleringsprogrammer. De samme institutioner viftede med yderligere 2 millioner kr., hvis skolen udviklede programmer til brug for nye avancerede kurser for mejeriernes ledende personale.

De avancerede programmer til simulering af osteproduktionen kom op at køre og bragte Dalum tekniske Skole på manges læber. Det vakte berettiget opsigt rundt omkring i hele verdens mejeribrug.

Bag programmet, der på dansk fik navnet MOS (Mejeribrugets Oste System), stod ledende lærer Paul Stein Jensen og lektor E. Waagner Nielsen, Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole.

Det skal nævnes, at skolen samarbejdede med Statens Mejeriforsøg i Hillerød og Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles mejeribrugsinstitut om projektet.

Dalum Mejeriskole var mejeribrugets uddannelsescenter i Danmark, og selvfølgelig skulle skolen også vise vejen ind i den fagre nye verden.



Forstander Buch Kristensen i gang med at undervise på Dalum tekniske Skole i 1980'erne (Odense Stadsarkiv).

Man tygger ikke tyggegummi

Der er mejerister, og så er der mejerister, der har fået faget ind med modermælken. Steen Aalund Olsen fra Løgismose Mejeri er sådan en mejerist. Det er ikke blod, men mælk, der løber i hans årer. Han slog sine første folder på et lille vestjysk mejeri. Det var et af den slags mejerier, der gik i arv fra far til søn. Oldefaren gav det videre til farfar.

”Min far var den eneste, der ikke blev mejerist, for han havde Tourettes Syndrom”, fortæller Steen Aalund Olsen. I stedet tog farfaderen faderrollen på sig, og som dreng kom Steen Aalund Olsen ofte på mejeriet. ”Her fandt jeg en ro - og en balance. Der duftede af varm mælk, det gav ro – ligesom modermælken”.

”Gå i lære nu. EFG’er - dem er der ingen, der kan bruge, prædikede min farfar. Han ville, at jeg skulle gå i lære, inden uddannelsen blev lavet om”, fortæller Steen Aalund Olsen. ”Der var stor skepsis over for EFG i branchen”.

Fødselsattesten viste blot 15 år, da han kom i lære på Endrup Mejeri i Vestjylland. Det var i 1983. Her lærte han at lave ost og smør på gammeldags manér. ”Det var rigtig hårdt fysisk med mange tunge løft, så jeg sov godt om natten”, husker Steen Aalund Olsen. Senere havnede han på Dalum tekniske Skole, hvor der var en god disciplin. Folk kom til timerne, ellers

blev de noteret. Fravær blev ikke accepteret. ”Buch Kristensen, som jeg havde til osteteknologi, var både en meget dygtig forstander og en dygtig underviser. Jeg gik i klasse med Tom Clausen, som tyggede tyggegummi. Det gjorde han også den mandag morgen, han skulle op til overhøring hos Buch i osteteknologi. En overhøring varede normalt 10-12 minutter, og så fik man en karakter. Tom stod og gumlede løs på sit tyggegummi. Der var ikke gået 30 sekunder, før Buch røg op og holdt en skraldespand foran ham. ”Hvad skal jeg med den?”, spurgte Tom. ”Spyt ud! Man tygger ikke tyggegummi, hvis man skal være mejeribestyrelse”, sagde Buch”.

”På Dalum lærte vi respekten for håndværket, og det er helt centralt. Det er traditionen for de håndværksmæssige uddannelser, som er vigtig. Skolen har stor betydning for udvikling og forædling af naturlige råvarer”.

Tre år senere stod han med et eksamensbevis i hånden og kunne kalde sig mejerist. Han læste videre og blev mejeritekniker. Den 20-årige nyudklækkede mejeritekniker var overbevist om, at han skulle videre til et lederjob. ”For på Dalum var jeg jo blevet proppet med lederuddannelse. Nu skulle jeg bare ud i markedet og have et lederjob. Men virkeligheden var en anden. Det er fint med en uddannelse, men først nu skulle jeg til at vise noget”, fortæller Steen Aalund Olsen.

Nå ja, så er Steen Aalund Olsen en af de mange mejerister, der mødte sin kone, mens han gik på mejeriskolen.

I august 1990 kom han til Løgismose Mejeri, og i dag er han medejer af virksomheden, der har succes. Nøglen til Løgismoses fremgang er smag, forklarer Steen Aalund Olsen. ”Det er glæden ved en god smagsoplevelse. Når vi laver skyr, er det ikke, fordi du skal blive tynd af det. Vi laver det, fordi vi synes, det smager godt”.

”Danmarks mejerister har igennem to årtier vist stor innovationskraft og forretningsforståelse, dette bør fortsat prioriteres i uddannelsen, da det skaber merværdi”, siger Steen Aalund Olsen. ”Vi skal i branchen hele tiden stille krav til, hvordan uddannelsen skal stykkes sammen. Den skal løbende tilpasses, så den afspejler, hvor mejeribranchen er på vej hen”.



Steen Aalund Olsen er en af de mange mejerister, der har gået på Dalum Mejeriskole. Han er i dag medejer af Løgismose Mejeri (Hanne Kaarsted fot., Odense Stadsarkiv).



Pakning af oste i træningsmejeriet i 1980'erne (Odense Stadsarkiv).

Fra Dalum til Kold

Danskere dropper mælken

Flere og flere danskere lod efterhånden mælkeglas set stå og drak i stedet alt muligt andet. I dag drikker vi cirka 40 % mindre mælk end i 1970. Også selv om hver dansker i 2012 i gennemsnit drak 93 kilo mælk. Hos Arla Foods trøster man sig dog med, at faldet i danskernes mælkeforbrug er stoppet, og at tallet har ligget nogenlunde stabilt de senere år.

Mælken blev ofte valgt fra, selv om mange mente, at det var en nem genvej til at få sundhed ind i kosten. Ernæringseksperter forklarede nedgangen med, at danskerne var blevet både fedt- og mælkeforskrækkede – også selv om nye fedtfattige typer mælk var kommet på markedet. Mælk blev nærmest udsat for en hetz, hvor man tillagde den alle mulige dårlige egenskaber.

Men mælk var en ernæringsmæssig vigtig del af den skandinaviske madkultur. Med mælkeklamer som ”Det kræver sin mælk”, forsøgte mejeribranchen allerede i 1990’erne at få danskerne til at hælde mælk i glasset igen. Men mælk tabte alligevel terræn til f.eks. sodavand og postevand ved middagsbordet. Danskernes forbrug af kildevand nærmest eksploderede. Forbrugerne betalte gerne langt mere for en liter kildevand end for mælk, som jo var langt dyrere at producere. Måske fordi mejeribranchen ikke var gode nok til at følge med forbrugernes ændrede livsstil. Flere og flere danskere spiste f.eks. ikke morgenmad derhjemme længere. Morgenmadden var traditionelt et måltid med mange mejeri-

produkter. Der var sket en eksplosion i udvalget af fødevarerprodukter, og det var ikke længere en selvfølge, at Danmark var et mælkeland.

Men nye mælkelande dukkede op i Asien, Afrika og Sydamerika, og på disse kontinenter steg mælkeforbruget meget de senere år. De fleste af Arla Foods forretninger lå nu i udlandet. I lande som Kina var forbrugerne parate til at betale langt mere for kvalitetsprodukter.

Blandingsprodukter

Andre mejeriprodukter har oplevet samme udvikling som konsummælken. Forbruget af smør var f.eks. faldet støt – i hvert fald indtil 1995. På trods af hård konkurrence fra de nye blandingsprodukter med Kærgården i spidsen steg salget af Lurpak igen, om end salget aldrig nåede tidligere tiders højder.

Det danske lurmærkede smør var fortsat en vigtig eksportvare. Især til det britiske marked, hvor Lurpak-smør udgjorde cirka 30 % af markedet, men også lande som Saudi-Arabien, Libanon og De Forenede Arabiske Emirater fik øje på dansk smør. Lurmærket smør blev solgt i mere end 100 lande og var det mest udbredte smørprodukt i verden.

I begyndelsen af 1900-tallet udgjorde den danske smøreksport 30-40 % af den samlede danske eksport, men det var omkring 2000 faldet til cirka 0,5 %. Lurpak blev i 2013 solgt som saltet og usaltet, smørbart og som krydrede produkter i forskellige



Fra træningsmejeriet 2011 (Kold College).

størrelser. Penge til markedsføring af Lurpak blev blandt andet tilvejebragt ved, at mejerierne betalte et vist beløb til den fælles indsats gennem Mejeriforeningen.

Osteglæden bare vokser og vokser

Et mejeriprodukt, der derimod oplevede en imponerende fremgang, var ost. Når forbrugt af ost steg, var det blandt andet, fordi de italienske og amerikanske madretter, der landede på det danske middagsbord for en generation siden, var smækfyldt med ost. Ost optrådte i mangfoldige udgaver i måltider døgnet rundt, og det fik salget til at eksplodere.

Vores kostvaner ændrede sig, så hver dansker i 2013 på årsbasis spiste 15,3 kilo ost eller 42 gram per

dag – hvilket var en stigning på cirka 14 % i forhold til for 10 år siden. Årsagen var som nævnt blandt andet, at der blev langet mere ost over disken i de danske supermarkeder, og det var primært den såkaldte madlavningsost, der fandt vej til forbrugernes køleskabe og til et hav af middagsretter.

I mængden af oste, der blev revet ned fra hyldeerne, var frisk mozzarella og Feta nogle af højdespringerne. Mozzarella og Feta til salaten blev mainstream, og udvalget voksede hele tiden. Ikke mindst i dagligvarekæder og discountbutikker. Også salget af hytteost voksede i de senere år.

Når danskerne var på indkøb i supermarkedet, havnede flødeost, revet ost og specielle gule oste gerne i indkøbskurven, mens det gik lidt tilbage med salget af traditionel skæreost, blåskimmelost og smelteost. Modeluner havde stor betydning for ostesalget.

Den moderne forbruger vil i 2014 have fedtfattige mælkeprodukter som skyr, der har oplevet en stor succes. Den produceres af skummetmælk og har et højt proteinindhold, hvorfor den spises af helbredsmæssige årsager. Den er især populær blandt idrætsudøvere.

Samtidig har der været godt salg i special oste, og der er siden 1990'erne kommet flere oste forretninger, hvilket gik stik imod tendensen, hvor de fleste andre specialbutikker ellers forsvandt fra gadebilledet. Ost var blevet hot.

Livsstilekspert Christine Feldthaus forklarer udviklingen med, at danskerne har haft en periode med krise, hvor næsten alt er forbudt: "Vi skal spare, løbe maraton og have det rigtige job, og derfor har vi - sundhedsfokus eller ej - af og til behov for at

skeje lidt ud og sige, det vil jeg skide på. Nu hygger vi igennem med specialoste og rødvin”. Den gode ost var altså en slags selvforkælelse i krisetider.

Fusionernes tid

Den centralisering, der allerede var begyndt i efterkrigsårene, fortsatte ind i det nye årtusinde - og nu gik den over landegrænser. Allerede i 1999 fusionerede Danmarks dengang to allerstørste mejeriselskaber Kløver Mælk og MD Foods og blev til MD

Foods, hvor MD stod for Mejeriselskabet Danmark.

På den anden side af sundet skete en tilsvarende udvikling. De svenske mejerier blev koncentreret i virksomheden Mjölkccentralen, der i 1975 skiftede navn til Arla.

I en stadig mere globaliseret verden og en voksende international økonomi var det ikke længere nok at begrænse sig til Danmark. I 2000 indgik MD Foods en fusionsaftale med den svenskejede mælkekoncern Arla og fik navnet Arla Foods med



Elever arbejder ved yoghurtanlægget i 1997 (Kold College).

hovedkvarter hos MD Foods i Århus. Fusionen fordoblede med et trylleslag omsætningen og antallet af mælkeleverandører.

Arla Foods havde dog planer om at vokse internationalt, og der blev i løbet af det 21. århundrede opkøbt forskellige internationale mejerivirksomheder, ligesom man i Danmark og Sverige videreførte konsolideringen med opkøb af blandt andet danske Tholstrup Ost i 2006 med dets kendte mærke Castello.

Arla Foods er stadig et andelsselskab, der ejes af danske og svenske landmænd i fællesskab, og de fik i 2011 en tysk andelshaver, Hansa Milch eG, der blev optaget i forbindelse med en overtagelse af det

tyske mejeri Hansa Milch, Tysklands tredjestørste mejeri. Det er den foreløbige kulmination på Arla Foods' internationale konsolidering. I dag har Arla Foods uden for Nordvesteuropa og Polen også etableret produktion og salg i USA, Canada, Brasilien, Argentina, Saudi Arabien, Rusland og Kina. Virksomheden er i dag et globalt selskab med en lang række aktiviteter.

Arla Foods er i dag klart den største spiller på det danske mælke marked, om end der i perioder har været tendens til, at mindre niche mejerier har vundet markedsandele.

Trods Arla Foods' dominans er der stadig en række privatejede mejerier i Danmark, men 97 % af mælken leveres i dag til andelsmejerierne. Der produceres langt mere mælk, end der kan afsættes på hjemmemarkedet, og derfor bliver mere end $\frac{2}{3}$ af den samlede mælkeproduktion i Danmark anvendt til eksport, hvilket gør Danmark til en af verdens fem største mejerieksporthører.

Tabel 14
Andels- og privatmejeriernes
udbredelse 2001-2012.

	Andels- mejerier	Privat- mejerier	I alt
1995	20	16	36
2000	14	17	31
2001	14	32	46
2008	12	23	35
2009	10	20	30
2010	10	22	32
2011	10	19	29
2012	10	19	29

Kilde: Mejeriforeningen.

Bedre end de andre

Dansk mejeribrug adskiller sig fra mange andre landes mejeribrug ved, at man stadig har en specifik uddannelse af mejerister, mejeriteknologer og mejeriingeniører. Det gælder om at være bedre – og bedre uddannet – end de andre lande, da de danske mejerier eksporterer det meste af deres produktion.

Uddannelsen af mejerister sker den dag i dag i et tæt samarbejde med branchen, og derfor ændrer den sig hele tiden.

Slut med EFG

I 1991 trådte reformen, der ændrede grundlaget for Dalum tekniske Skole, i kraft. Fra årsskiftet var det ikke længere muligt at indgå uddannelsesaftaler med lærlinge og EFG-elever. Mejeristuddannelsen indførte dog en tidsbegrænset overgangsordning,

der gav mulighed for, at EFG-elever, der havde gennemført basisuddannelsen, kunne indgå uddannelsesaftaler indtil den 31. december 1991.

Reformen tog det bedste fra lærlingssystemet og EFG-systemet og smeltede det sammen til en helt ny uddannelse, der radikalt omlagde hele undervisningen på de tekniske skoler. Mens de borgerlige



Undervisningsminister Margrethe Vestager, der var højgravid, besøgte i august 1998 Dalum tekniske Skole, hvor forstander Jens Martin Buch Kristensen tog imod. Bagved ses uddannelseschef Bjarne Vagn Larsen. Ministerens besøg fandt sted i forbindelse med hendes overvejelser om en reform af erhvervsuddannelserne (Alex Tran fot., Kold College).

partier havde været i opposition, havde de arbejdet på at få EFG-loven ændret, og efter magtskiftet i 1982 blev det indledende reformarbejde skudt i gang. Sammen med uddannelsesreformen var det blandt andet et mål at gøre de tekniske skoler til selv-ejende uddannelsesvirksomheder, som skulle gøre skolerne bedre rustet til fremtidige udfordringer.

Undervisningsminister Bertel Haarder nedsatte i efteråret 1985 et udvalg, hvis opgave det var at komme med forslag til en modernisering af de tekniske skoler, ligesom man skulle se på en ændring af skolernes styreform. De første rapporter fra udvalget forelå hurtigt, og efter nogle års debat blev reformen godkendt af et bredt flertal i Folketinget i 1989. Den nye ordning trådte i kraft fra januar 1991



Mejerilærer Gunner Bak Andersen (t.v.) underviser procesteknologer i laboratoriet i 2000 (Kold College).

og var skruet sammen af to nye love, nemlig loven om erhvervsskoler og loven om erhvervsuddannelser. Sigtet var en liberalisering af lovgivningen.

De nye love omlagde med et slag de tekniske skolars styrelse og det økonomiske grundlag. Erhvervsskolereformen indledte det, som undervisningsminister Bertel Haarder kaldte et opgør mod ”institutionernes tyranni”. Skolerne fik friere hænder til selv at bestemme. Fortidens centrale styring blev afløst af mål- og rammestyling, og en række beslutninger blev lagt ud til den enkelte skoleledelse.

De tekniske skoler skulle nu drives på markedsorienterede præmisser, hvor markedsvilkår og konkurrence med andre skoler om ”kunderne” blev en del af hverdagen. Uddannelse blev et produkt på linje med andre produkter. Den enkelte erhvervsskole fik mulighed for at vælge sin egen uddannelsesprofil.

I årtier havde skolerne haft en central styring af økonomien. Det system blev nu afløst af et såkaldt ”taxameterprincip”, hvor de offentlige bevillinger afhang af antallet af elever - eller rettere sagt antal årselever der er det økonomiske mål, som bruges til beregning af statstilskud.

Én uddannelse - men to adgangsveje

Efter indførelsen af EFG-uddannelserne i 1970'erne fik Danmark to erhvervsfaglige uddannelser, nemlig den traditionelle mesterlære og EFG-uddannelsen. Der havde i mange år været bestræbelser i gang på at få de to uddannelser samlet til én. Udgangspunktet for den nye lov fra 1991 om erhvervsuddannelser var derfor også et ønske om at få de to lærlingeuddannelser til at gå op i en højere enhed. Men reformen var et politisk kompromis, og det nye ”enhedsori-

enterede system” havde fortsat to adgangsveje til de erhvervsfaglige uddannelser.

Reformen var samtidig en kraftig rationalisering af de faglige uddannelser, der nu blev skåret ned fra 300 til 85. Blandt de uddannelser, der overlevede, var mejeristuddannelsen, selv om det var en forholdsvis lille uddannelse med godt 135 elever om året. Der var ellers blevet mumlet i krogene om, at uddannelsen burde slås sammen med andre levnedsmiddeluddannelser.

Den nye mejeristuddannelse blev udvidet til at vare tre år og fire måneder og vekslede mellem skole og praktik. Eleverne kunne enten tage hul på uddannelsen med en praktikperiode i en virksomhed eller begynde direkte med at gå på teknisk skole. Efter den første periode i en virksomhed eller på skole var resten af uddannelsens forløb ens for alle.

Valgte eleven uddannelsen på skolen, fik den pågældende først et erhvervs- og uddannelsesorienteret kursus på 20 uger, hvor eleven i et halvt år snusede til flere forskellige uddannelses- og brancheområder, inden det endelige valg om uddannelse blev truffet. Første skoleperiode var lidt det samme som EFG-basisåret, det var blot kortere.

Efter erhvervsskolereformen blev Dalum tekniske Skole godkendt til at have 15 erhvervsuddannelser og færdiggøre fem af disse på skolen, nemlig mejerist, jordbrugsassistent, laborant, kok og tjener. Skolen blev nu også ”Fyns Hotel- og Restaurations-skole”, og i marts 1994 blev de første tjener- og kokkelever færdige fra skolen.

Sandwichmodellen

Mejeristuddannelsen bestod stadig af praktik kombineret med teoretisk undervisning – den såkaldte

sandwichmodel. 66 % af uddannelsen var praktik, hvilket var væsentlig mere end i andre lande. Der var mulighed for at springe første skoleperiode over og gå direkte ind på anden skoleperiode for elever, der var fyldt 18 år. Den samlede længde af uddannelserne var dog den samme, eftersom praktikperioden så var længere.

Den nye lov om erhvervsuddannelser ophævede i praksis det pædagogiske tilsyn med uddannelserne. Lærerne skulle stadig gennemgå en ”læreruddan-



Indstilling af pasteuriseringstemperaturen. Da mejeriskolen åbnede i 1889, var der kun mænd på skolebænken, men siden 1970'erne har kvinderne for alvor holdt deres indtog på uddannelsen (Kold College).

nelse” (pædagogikum), men det var skolerne selv, som fik hovedansvaret for undervisningens planlægning og indhold. Ministeriet skitserede kun de overordnede rammer for uddannelserne. Kritikerne mente, at dette system var fragmenteret og uden sammenhæng, og at det overordnede uddannelsespolitiske ansvar for udvikling, fornyelse og kvalitet på landsplan ikke længere kunne placeres nogen steder.

Erhvervsskolereformen sparkede gang i flere ændringer på Dalum tekniske Skole. Lærerne fik nye arbejdstidsregler, og eleverne fik et elevråd, som var deres officielle repræsentation over for bestyrelsen,

Mejerielevernes fag efter reformen i 1991

Grundfag: Dansk, fysik, kemi, matematik, fremmedsprog, branchekendskab og teknologiudvikling, automation/styringsteknik, økonomi og arbejdsmarkedsforhold.

Områdefag: Mælkeproduktion og råvarekendskab, grundlæggende mejeriteknologi, driftsøkonomiske beregninger, drifts- og produktkontrol, hygiejne og rengøringsprocesser, ernæringslære, levnedsmiddelteknologi, mejerimaskiner og procesudstyr, kvalitetsstyring og emballeringsteknologi.

Specialefag: Mejeriteknologi og produktfremstilling.

lederen og lærerne. Elevrådet fik også to repræsentanter i bestyrelsen.

Organisationen på skolen blev også ændret. Mejeriingeniør Bjarne Vagn Larsen, der havde været knyttet til skolen siden 1981, blev udnævnt til inspektør for hele mejerifdelingen, mens Jens Anker Ullum og Leif Salling blev ledende lærere for henholdsvis mejeriteknikeruddannelsen og mejerifdelingens forskellige kurser.

Der blev også nedsat et uddannelsesudvalg for henholdsvis mejeristuddannelsen og mejeriteknikeruddannelsen.

Mejerister kommer og går

Dalum tekniske Skole oplevede i 1990'erne en voldsom stigning i antallet af elever, men det var ikke mejeriuddannelserne, der trak. Tværtimod. Antallet af elever på uddannelsen faldt støt gennem 1990'erne, selv om mejeribranchen skreg på udlærte mejerister, og der stort set ikke fandtes arbejdsløshed i faget.

Udviklingen var bekymrende og var lige ved at få dramatiske konsekvenser, da en ny reform af alle erhvervsuddannelser trådte i kraft i 2001. Undervejs havde det som nævnt været på tale at nedlægge uddannelsen. Først efter en hård kamp fra mejeribranchens side havde man held til at bevare mejeristuddannelsen som en selvstændig erhvervsuddannelse.

Mejeristuddannelsen tog nu kun tre år. Der var dog stadig 50 ugers skoleophold fordelt på fem perioder. De nye regler for uddannelsen gav også mulighed for, at de, der gik i lære som mejerilærling, kunne hoppe fra efter halvandet år og få et bevis som mejerioperator.

Tabel 15
Oversigt over udlærte elever
1991-2013.

Skoleår	Mesterlærlinge	EFG	Mejerister
1991-92	71	40	111
1992-93	72	42	114
1993-94	84	33	117
1994-95	-	-	118
1995-96	-	-	112
1996-97	-	-	114
1997-98	-	-	92
1998-99	-	-	97
1999-00	-	-	92
2000-01	-	-	82
2001-02	-	-	85
2002-03	-	-	119
2003-04	-	-	59
2004-05	-	-	64
2005-06	-	-	62
2006-07	-	-	73
2007-08	-	-	70
2008-09	-	-	35
2009-10	-	-	86
2010-11	-	-	75
2011-12	-	-	49
2012-13	-	-	59

Kilde: Dalum Lærlinge 1991ff.
 Tallene inkluderer udenlandske mejerielever/studerende.

En stor del af uddannelsen foregik stadig med praktiske øvelser. I træningsmejeriet produceredes der dagligt smør, ost, mælk, yoghurt og andre mejeriprodukter. Mejeriet var ikke så stort - mindre end selv det mindste danske mejeri - men det var en tro kopi af alle de produktionsprocesser, der foregik i danske mejerier. Det var her, eleverne "skulle" lave alle fejlene. Og gjorde det. "Det er muligt at lave mange fejl. 0,1 grads forskel i temperaturen under produktionen ændrer det hele, så her i mejeriet lærer vi, hvad det vil sige, hvis yoghurten bliver produceret under varmere forhold. Vi smager os simpelt hen frem, og det er vigtigt, for i et rigtigt mejeri er der ikke mulighed for det", forklarede mejerielev Michael Uhd i 2004 til *Fyens Stiftstidende*.

Det er bemærkelsesværdigt, at godt halvdelen af dem, der siden årtusindskiftet og frem til i dag begyndte på mejeristuddannelsen, var såkaldte voksenlærlinge. Altså mennesker, der var fyldt 25 år, og som ofte havde længere tids beskæftigelse på et mejeri bag sig. Og så var godt hver fjerde elev en kvinde.

Det var altid trist

De fleste uddannelser kæmpede med et betragteligt frafald blandt eleverne. I mange år gjaldt det også mejeriuddannelserne, og det kunne godt være en svær opgave at fortælle en elev, at uddannelsen måtte afbrydes på grund af for meget fravær. Det var ofte uddannelsesleder Paul Stein Jensen, der måtte overbringe den kedelige besked. Han havde i sommeren 1995 fået tilbudt stillingen som uddannelsesleder og sagde ja tak. Her fortæller han om sit arbejde:

"Den nye stilling betød rent arbejdsmæssigt, at jeg kom med i ledelsesgruppen og var med til

Forvandler valle til øl

En af de elever, der løb rundt på gangene på Dalum tekniske Skole sidst i 1980'erne og først i 1990'erne, var Jørgen Hoff, der i dag er indehaver af Gundestrup Mejeri og Bryghus ved Vester Skerninge.

Knægten fra Kirkeby var lidt af en rod i sine unge dage og blev derfor sendt på efterskole, hvor han kunne falde lidt til ro. Da han vendte tilbage til Kirkeby for at tage 10. klasse, meldte spørgsmålet sig snart: Hvad skulle der ske, når skolen var forbi? ”Du går bare og dasker. Kunne du ikke tænke dig at arbejde på mejeriet”, sagde en kammerats far. Tja, hvorfor ikke - og så begyndte han på landsbyens gamle mejeri, der lige var blevet et privatmejeri.

”Jeg vaskede ostekurve og måtte arbejde om lørdagen. Det var i 1986. De spurgte mig, om jeg kunne tænke mig at komme i lære. Jeg var ikke ret gammel. Far mente ikke, at der var meget fremtid på mejerierne. ”De lukker jo”. Men mejeristerne forsikrede os om, at der altid vil være brug for mejerister, for i det fag tog man aldrig flere ind, end der var brug for”.

”Jeg skulle jo have en uddannelse”, siger Jørgen Hoff, og så kom han i lære. ”Det gode var, at de to, der drev mejeriet, kunne lide mig, så jeg fik lov til at lave alt: smør, yoghurt og oste. Vi lavede det hele. Og jeg var samme sted hele læretiden”.

Som lærling kom Jørgen Hoff på Dalum tekniske Skole. ”Det var en god skole med gode lærere, der var meget passionerede og gode til at forklare os, hvordan verden hang sammen. Faget interesserede mig. Jeg har aldrig været god til at læse lektier, men jeg er god til at huske”.

I 1992 vendte han tilbage til Dalum for at læse til mejeritekniker. ”Vi havde Jens Martin Buch Kristensen mandag morgen til osteteknologi. Der kunne vi ikke møde uforberedt op eller med tømmermænd. Der gjaldt det om at have styr på det. Den første halve time var der altid overhøring i det, vi havde læst. Jeg tror, det var dér, jeg for alvor begyndte at læse. Også andre bøger end det, vi skulle, men bøger, der var relateret til emnet”.

”Vi havde også Bjarne Vagn Larsen, og han skød med kridt, hvis vi snakkede. Der var gode lærere, som vidste noget om faget”.

Lærdommen fra Dalum omsættes i dag til en skummende fynsk øl. ”Som mejerimand har man altid bøvl med vallen. Hvad fanden skal man stille op med den grønlige valle, som man fodrer svin med. Nu har jeg opfundet en gær, der kan forgære mælkesukkeret, og pludselig er vallen blevet til nytte”. Jørgen Hoff kan ikke forstå, at andre ikke gør som han. Forvandler valle til øl.

at ansætte nye lærere. Det betød også, at jeg blev ”praktisk gris” inden for al uddannelse på mejeriområdet, så der var desværre ikke ret meget tid til at undervise. Ansvar for det hele lå hos uddannelseschefen, men han var god til at uddelegere, hvilket jeg nød meget.

Jeg fik nu også til opgave at lave fraværsopgørelser for mejerieleverne, og det blev desværre mere omfattende, end jeg brød mig om. Der var faste regler for, hvor meget fravær man måtte have for at kunne gennemføre uddannelsen, og desværre var det af og til nødvendigt at meddele elever, at de ikke kunne fortsætte på uddannelsen. De kunne så komme tilbage til lærepladsen og begynde på det samme uddannelsesforløb igen, dog med løfte om at de nu ville passe undervisningen. Det var altid en trist, men nødvendig opgave”.

Fra mejeritekniker til mejeriteknolog

Mejeriteknikeruddannelsen mærkede en faldende søgning, og da der samtidig var mangel på mejeriteknikere, måtte der gøres noget. Der blev åbnet for, at folk som havde en uddannelse, der lignende en mejerist, kunne optages, hvis pågældende blot havde et års mejeripraktik bag sig. Fra 1994 blev det muligt at tage den etårige mejeriteknikeruddannelse på den højeste dagpengesats. Når man slap for SU, valgte flere at tage orlov fra deres arbejdsplads og springe på uddannelsen.

De korte videregående uddannelser (KVU) blev radikalt ændret i 2000 som led i Undervisningsministeriets reform på området. Hensigten var at skabe større overblik for de studerende og erhvervslivet. De 75 teknikeruddannelser blev skåret ned til 15

grupper med korte videregående uddannelser, som alle var toårige. Siden 1962 havde mejeriskolen udannet mejeriteknikere, men uddannelsen blev nu afløst af procesteknolog med mejeridrift som speciale. Hermed ophørte mejeriteknikeruddannelsen som selvstændig uddannelse og blev en del af den nye procesteknologuddannelse, der afløste de tre teknikeruddannelser inden for henholdsvis levnedsmidler, kemi og mejeri.

Procesteknologuddannelsen var frem til 2009 opbygget således, at det første år var fælles for de tre uddannelser, og på det andet år kunne de studerende vælge mellem tre specialer: fødevarer, mejeri og proces.

Uddannelsen tog blandt andet sigte på folk, der gerne ville arbejde analytisk eller med udvikling af ideer til nye mejeriprodukter. Det krævede et indgående kendskab til produkter, kvalitet, miljø og drift.

På specialedelen i mejeridrift blev der derfor undervist i og arbejdet med drift, økonomi, styring og udvikling af produkter og processer ved mejeriproduktion, hvor fokus var på kemi- og bioteknologi, mælketeknologi og driftsteknik.

Adgangskravet var enten mejeristuddannelse eller studentereksamen. Uddannelsen havde dog mere end svært ved at tiltrække studerende, selv om mejeribranchen ofte har givet sin klare og entydige opbakning.

Uddannelsen blev som nævnt omlagt i 2009 og fik nu navnet mejeriteknolog. Samtidig blev fællesdelen af uddannelsen skåret ned fra et år til et halvt år, så de studerende mødte det mejerifaglige langt tidligere i forløbet. Endelig flyttede uddannelsen fra Kold College til Erhvervsakademiet Lillebælt. En udvikling

direktør Hans Skjerning begræder. ”Man klippede navlestrengen til erhvervsuddannelsen over ved at flytte den væk. Vi var den eneste skole, der kunne køre mejeriteknologuddannelse, men den har vi ikke længere. Uddannelsen ligger i dag under Erhvervsakademiet Lillebælt, men eleverne går rent fysisk på Kold. Det er ikke vores lærere, der underviser. De

lejer sig bare ind i Kold Colleges rammer”.

Siden 2000 har i alt 133 mejeriteknologer fået eksamensbevis. Skiftende regeringer har ellers sat fokus på, at flere unge danskere skal gennemføre en erhvervsuddannelse, og derfor blev der arbejdet på at reformere uddannelsen, der også omfattede ønsket om at tiltrække flere studerende fra resten



Mejeriteknologelev i færd med at fremstille smør i 2011. Her laves der smør i en traditionel kærne (Kold College).

af Norden. Men resultaterne er hidtil udeblevet.

I 2013 gik det helt galt. Der var slet ingen dimission for mejeriteknologer, idet der på den sidste årgang (2011-2013) ikke var nok tilmeldte til, at der kunne oprettes et hold til specialet mejeriteknolog. Uddannelsen kan være i fare for at lukke. En trist udvikling, der bekymrer mange i branchen. De frygter, at man i fremtiden vil komme til at mangle den kompetence, som mejeriteknologerne besad. Et særnummer af *Mælkeritidende* har haft fokus på behovet for uddannede mejeriteknologer, og mange mejerier og leverandører støtter op om uddannelsen.

Manglende kunder til forkursus

Mejeriingeniøruddannelsen har gennem flere år haft vigende søgning. Da blot fem studerende i 1999 meldte sig til forkurset til mejeriingeniøruddannelsen, udløste det straks bekymrede miner i branchen. Havde uddannelsen en fremtid? Man håbede dog på, at nogle af de unge, der valgte den toårige mejeriteknologuddannelse, ville læse videre på mejeriingeniøruddannelsen.

Der blev fra branchens side gjort flere forsøg på at øge antallet af ansøgere og dermed antallet af færdige mejeriingeniører. Mejeripraktikken blev styrket, da erfaringen viste, at den havde stor betydning for, om de studerende valgte at gå mælkevejen. Derfor fik de nogle gode og meningsfulde praktikforløb.

Forkurset for mejeriingeniører blev ændret i 2001, så det kun var på seks måneder. Mejeriingeniøruddannelsen fik en helt ny opbygning, så den studerende først læste tre år på landbohøjskolen (tidligere Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole) og fik en bachelorgrad i levnedsmiddelteknologi,

hvorefter man kunne læse yderligere to år og få en kandidatgrad som f.eks. mejeriingeniør.

En forudsætning for at begynde på den toårige kandidatuddannelse var dog at man først havde været på et seks måneders forkursus med teori og praksis på den fynske mejeriskole.

Forkurset er løbende blevet justeret og tilpasset de ændrede behov.

Livslang læring

Overalt i samfundet var der i 1990'erne en bevægelse hen imod en bedre uddannet arbejdskraft, og det gjaldt selvsagt også mejeriindustrien. Derfor satte mejeriskolen mange kræfter ind på at udbyde efteruddannelseskurser. Livslang læring lød et af tidens mantraer. Det var ikke længere nok at få en uddannelse i de unge år og så ellers ud på arbejdsmarkedet. Tiden krævede, at man hele livet måtte springe på og af uddannelsestoget.

I fremtiden skulle der satses på endnu mere efteruddannelse, og disse kurser hørte i allerhøjeste grad med til skolens profil. Det blev helt almindeligt, at firmaer og organisationer i ind- og udland rekvirerede skræddersyede kurser på den fynske mejeriskole. Det var som sådan ikke nyt, at skolen lavede skræddersyede kurser, der blev bare langt flere af dem.

Det førte gennem 1990'erne til en ret stor kursusaktivitet. De danske kurser var mest AMU-kurser, hvor mejeriernes faglærte og ufaglærte medarbejdere erhvervede teoretisk viden om deres arbejde. Fra november til april var der gerne fire kurser pr. uge, så det var en stor aktivitet.

Hvor kurserne i 1970'erne og 80'erne hovedsageligt handlede om mejeriteknologi og membranfil-

trering samt hygiejne og rengøring, så kom kurser i EDB og processtyring i høj kurs i 1990'erne. Også kurser om kvalitetsbevidsthed, kvalitetsstyring samt personlig udvikling blev meget efterspurgt fra midten af årtiet. Det lå i tiden.

De fleste mejerier var blevet ISO 9000-certificeret, og der var kommet mere fokus på kvalitetsbevidsthed, kvalitetsstyring, miljøstyring og arbejdsmiljø. En del af skolens kurser fik fokus på disse værdier. Mejeriskolen udbød blandt andet flere og flere kvalitetsstyringskurser for en lang række mejerier. Dalum tekniske Skole fulgte selv trop og fik gennemført en ISO 9000-certificering på selve skolen.

Når kurserne var skræddersyet til netop den virksomhed, som betalte, så var der stort set ikke to kurser, som havde 100 % det samme indhold.



Mejeriteknologelever tager analyser i ostekarret i forbindelse med deres kursusarbejde i 2013 (Kold College).

Ved indgangen til det 21. århundrede mistede kursusdelen lidt af pusten. Mejerierne var trængt økonomisk og måtte se mere kritisk på bundlinjen, lyder forhenværende uddannelsesleder Paul Stein Jensens vurdering. Flere kurser blev aflyst, og det var en tendens, man også mærkede på andre AMU-centre. Det var nu stort set kun de kurser, som var obligatoriske for mejeriernes faglærte og ufaglærte personale, som blev gennemført.

For at give efteruddannelsen et løft blev Mejeriteknologisk Forenings- og Uddannelsesforum dannet i 2004. Forummet var et samarbejde mellem Mejeribrugets Arbejdsgiverforening og mejeriskolen i Dalum og var sat i verden for at arrangere faglige efteruddannelser af mejerister og mejeriteknikere. Der er siden holdt en række temadage og kurser i dette regi.

Flere, mange flere uddannelser

Viften af uddannelsestilbud på Dalum tekniske Skole blev hele tiden bredere. I 1992 fik skolen grønt lys til at oprette en HTX – en gymnasial uddannelse, hvor fag som formning, oldtidskundskab, musik m.m. blev skiftet ud med undervisning i teknologi og teknikfag. Dertil kom en masse praktisk arbejde og øvelser på skolens værksteder og laboratorier.

Også bagerne fik fra den 1. januar 1995 deres uddannelse henlagt til Dalum. Der blev bygget et stort bageri, så skolen kunne blive Fyns Bagerskole. Den nye bagerskole på Dalum tekniske Skole blev hurtig en stor succes, og fra 2004 blev Dalum bagerskole for hele Syddanmark.

En anden skelsættende begivenhed var fusionen med Gartnerskolen Søhus, der blev en realitet fra

den 1. januar 2004. Efter uro på Gartnerskolen Søhus blev bestyrelserne for Dalum tekniske Skole og Gartnerskolen i 2003 enige om at indlede et tættere samarbejde, og det førte året efter til en egentlig fusion. I den forbindelse skiftede Dalum tekniske Skole og Gartnerskolen Søhus navn til det fælles: Dalum UddannelsesCenter. Et navn, der skulle signalere, at alle fynske uddannelser inden for området "fra jord til bord" skulle ind under en fælles paraply.

Efter fusionen blev der også dannet en ny bestyrelse på 16 mand bestående af følgende repræsentanter: fem fra arbejdsgiverorganisationerne og repræsentanter fra Fyns Amt, Odense Kommune, lærerne, TAP-personalet og eleverne hver repræsenteret med et medlem.

Danmarks største mejerifaglige bibliotek

Nyt byggeri havde været en del af skolens hverdag i 1980'erne, og det blev det også i 1990'erne og frem, da der med mellemrum blev opført nyt. Når skolens samlede elevtal gik op, var der pres på skolens faciliteter, som løbende måtte udvides. I begyndelsen af 1990'erne blev mejerilaboratorierne moderniseret og udvidet og administrationen udvidet.

I 1992 stod en ny tilbygning klar til skolens bibliotek, der længe havde været opbevaret under midlertidige forhold. Men nu var der plads til alle skolens bøger og mulighed for at bruge dem i undervisningen. Og det var en omfattende bogsamling på godt 10.000 mejerifaglige bøger, som blev hentet op fra flyttekasserne og sat på bibliotekshylderne.

Biblioteket var blevet etableret allerede i 1979, da Dalum tekniske Skole fik overført alle mejerire-

levante bøger fra biblioteket på Dalum Landbrugs-skole. Først i 1987, hvor den første store udbygning af Dalum tekniske Skole stod færdig, blev der plads til en del af bøgerne i et nybygget, kombineret bibliotek og mødelokale.

Bogsamlingen indeholdt foruden de mejerifaglige bøger, der var samlet siden 1889, også en stor samling, som professor H.M. Jensen, Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, før sin død i 1975 testamenterede til skolen. Professor H.M. Jensen var i perioden 1926-41 mejerilærer på Dalum Landbrugs- og Mejeriskole og blev senere medlem af skolens bestyrelse.

Bogsamlingen, som Buch Kristensen har kaldt "Danmarks største mejerifaglige bibliotek", var vokset heftigt i årene mellem 1987 og 1992, da skolen arvede en række bogsamlinger fra forskellige mejerifolk. I 1991 blev Statens Mejeriforsøg nedlagt, og institutionens bibliotek blev skænket til Dalum tekniske Skole.

Den store tilvækst af bøger gjorde, at biblioteket i 1996 blev udbygget med et ekstra rum, og samtidig blev der indrettet et døgnåbent computerrum.

En bygningskulptur

I 1994 satte skolen endnu et stort byggeprogram i søen. Der skulle stables mursten for cirka 29 millioner kr., og det blev arkitektfirmaet Nielsen, Nielsen og Nielsen (3 x Nielsen) fra Århus, der vandt den internationale arkitektkonkurrence.

De fleste på skolen havde nok regnet med, at man blot ville fortsætte den samme byggestil, som var indledt med byggeriet af træningsmejeriet, men 3 x Nielsen ville det anderledes. Deres argument var

simpelt. Hvis skolen bare blev ved med samme byggestil, hvor man kunne gå ad lange gange, hvor alt var ens, så ville alt være forudsigeligt. Det ville være uendeligt kedeligt. De ville hellere skabe et spændende byggeri med nogle overraskelser på vejen.

3 x Nielsens projekt brød afgørende med skolens hidtidige byggeprogram, der havde været præget af lange gange og ens undervisningslokaler. Det århusianske arkitektfirma gik helt andre veje, og deres projekt bød på flere overraskende elementer. Arkitekten lod sig inspirere af den danske kunstmaler Richard Mortensens abstrakte billedkunst i forbindelse med udformningen af det store nybyggeri.

Deres byggeprogram indebar, at enkelte bygninger skulle bygges som en slags skulptur med skæve

vinkler og udvendigt beklædes med kobber. Denne "bygningsskulptur" skulle skære sig ind i det øvrige regelrette bygningsværk.

Der blev i første omgang kun opført én af disse bygninger, som indeholdt en undervisningsrestaurant. Senere blev der bygget endnu en bygnings-skulptur magen til den første. Den indeholdt mødelokale, administration og forstanderkontor (direktørkontor).

Der blev lagt mærke til skolens byggerier ude omkring. Odense Kommune præmierede i 1998 nybyggeriet på Dalum tekniske Skole som et smukt og godt byggeri. Begrundelsen lød blandt andet: "Mange teorilokaler, undervisningskøkkener, undervisningsrestaurant, udvidelse af kantine til 300



Kostskoleelever på vej fra skolehjemmet til kantinen (Kold College).

personer, laboratorier, studierum med computere, administrationslokaler, torve, omklædningsrum og badefaciliteter og sidst, men ikke mindst Danmarks største levnedsmiddelbibliotek med 15.000 bind og 135 tidsskrifter i fast abonnement og udbygget med 15 pc-pladser med online service og internetadgang”.

Den lilla bølge

I 1994 købte skolen af Odense Kommune og af Dalum Landbrugsskole et større stykke jord, som blandt andet var tiltænkt byggeriet af en ny laborantafdeling. Da der var en maksimal bebyggelsesprocent på 40, blev en del af området også udlagt til en moderne park, ”Den bølgende park”.

Landskabsarkitekt Birgitte Henningsens idé med parken var, at ”bølgerne” ville trække afstanden mellem Odensevej og skolens bygninger sammen, så det så ud, som om bygningerne ikke lå så langt væk. En bølgende sti, den såkaldte ”forundringssti”, bugtede sig ned gennem parken til glæde for skolens elever og bilisterne, der drøede forbi på Odensevej.

Det var oprindeligt landskabsarkitektens idé, at der skulle skabes en bølgende blå lavendelpark. ”Vi købte også en stor sæk lavendelfrø til flere tusinde kroner”, fortæller Buch Kristensen i sine erindringer. ”Men ikke en eneste lavendelplante kom op af jorden. Frøfirmaet, hvor vi havde købt frøene, sagde: ”Det kunne vi godt have fortalt jer i forvejen”. Jeg blev sur og sagde til dem: ”Så kunne I jo lige så godt have solgt os en sæk sand. Det var da billigere”.

I stedet for lavendel prøvede skolen at plante rødkål i den ene halvdel og hvidkål i den anden halvdel. Men det var heller ingen god løsning, da det gav alt for meget pasning og pleje af jordstykket. Så prø-

vede man med blå honningurt i den ene halvdel af parken og rød hør i den anden, men efter et par år havde ukrudt fået magten. Til sidst fandt man en lav, blå busk, som blev plantet i lange rækker med græs imellem, så de blå buske kunne bugte sig op og ned ad ”Den bølgende park”. De blå buske skulle selvfølgelig studes en gang imellem og græsset slås, men ellers var der ikke megen pasning.

Vigtigt - 79

I 2003 var tiden nok en gang inde til at sætte spaden i



Det sociale liv i og omkring skolehjemmet har mange sider. Her er der støvekastkonkurrence i 2013 (Kold College).



I 1994 købte skolen et større stykke jord, hvor der blev anlagt en moderne park, "Den bølgende park". Her er det bølgende landskab fotograferet i 1998 (Kold College).

jorden, da skolen havde brug for en ny laborantafdeling. Nybyggeriet bestod af tre meget fleksible laboratorier nemlig et kemilaboratorium, et mikrobiologisk laboratorium og et genteknologisk laboratorium.

Byggeriet afspejlede også, at undervisningen havde skiftet karakter. Hvor næsten al undervisning tidligere foregik i klassen, så kom stadig mere undervisning til at være projektundervisning, hvor eleverne arbejdede i grupper om at løse større eller mindre opgaver. Den slags undervisning krævede ikke klasseværelser, men fællesrum. Derfor blev der mellem laboratorierne indrettet et multirum for læring med pc'ere og muligheder for gruppearbejde. I kælderetagen blev der etableret et moderne auditorium, to undervisningslokaler, værksteder, depoter og sidst men ikke mindst et værested med mulighed for blandt andet fredagsbar.

Værestedet blev kaldt for "Frihavnen", fordi det var et fristed for alle elever og studerende, hvor de slappede af, lavede gruppearbejde, ordnede lektier og holdt fest. Den maritime stemning blev understreget af blandt andet en galionsfigur, skibsmodeller, skibsbilleder, redningskranse, skibsklokke og skibssignalflag. "De tre signalflag signalerer følgende besked: Vigtigt – 79", fortæller Buch Kristensen. "Det betyder, at årstallet 1979 er vigtigt, for der blev skolen 100 % adskilt fra Dalum Landbrugsskole og fik sit eget navn: Dalum tekniske Skole, sin egen bestyrelse, sin egen forstander, sine egne bygninger og jord". Det nye store byggeri stod klar til brug den 1. september 2003.

Året efter blev der igen bygget nyt, da blandt andet skolehjemmet blev udvidet med 20 enkeltværelser alle med eget bad og toilet. Der blev også gjort

plads til et køkken på alle værelser. Det betød, at værelserne var gjort klar til, at elever og studerende kunne modtage boligsikring, såfremt værelserne blev omdannet til kollegieværelser.

Det evige pres på skolen gjorde, at man allerede i 2008 kunne tage endnu en ny fløj af skolehjemmet i brug.

Erfaren skolemand kørte skolen videre

Efter 32 år ved roret valgte forstander Jens Martin Buch Kristensen den 1. oktober 2004 at gå på pension. Skolen havde under hans ledelse undergået en kolossal udvikling. I 1979 var der i alt 90 årselever på skolen og kun uddannelser til mejerist og mejeritekniker. I 2004 var der over 1.000 årselever med

Kunsten og skolen

Hver gang skolen byggede nyt, blev der gerne indkøbt en del kunst. Fra midten af 1980'erne arbejdede Buch Kristensen aktivt for at købe god kunst til skolen. Ny Carlsbergfondet, Albanifonden og Nykredit har bidraget generøst til erhvervelserne. Det er virkelig tale om kvalitetsværker af kunstnere som Doris Bloom, Jens Birkemose, Peter Brandes, Maja Lisa Engelhart, Asger Jorn og Per Kirkeby blot for at nævne nogle.

Skolens omfattende samling af kunst er beskrevet i bogen Kunst på Dalum, der første gang udkom i 1997, og som siden er blevet suppleret med tillæg.

27 forskellige uddannelser, man kunne begynde på. Skolen var også gået fra fire lærere plus forstanderen til i 2004 at tælle 180 ansatte.

Hvor Buch Kristensen altid blev kaldt forstander, formentlig fordi det sendte et signal om noget højskole, så valgte skolens nye chef, Hans Skjerning, at bruge titlen direktør. ”Direktør var en mere moderne betegnelse, men det var også et signal om,



Der stilles i dag store krav til hygiejne inden for mejeribranchen, hvorfor CIP-anlæg (Cleaning In Place) har vundet frem. Her underviser mejerilærer Birger Holmås Christiansen i brug af træningsmejeriets CIP-anlæg (Kold College).

at vi gerne ville tættere på erhvervslivet”, fortæller Hans Skjerning.

Med Hans Skjernings ankomst havde mejeriskolen for første gang fået en chef, der ikke kom fra enten landbruget eller mejeribranchen. Han var oprindelig uddannet mekaniker, men havde siden videreuddannet sig og havde en lang karriere uden for de fynske erhvervsskoler bag sig. Gennem 15 år havde han arbejdet på erhvervsskoler og tidligere været ansat i forskellige levnedsmiddelvirksomheder.

”Jeg kendte skolen godt i forvejen”, fortæller Hans Skjerning. De tekniske skoler på Fyn mødtes jævnligt. ”Her havde jeg lært skolen og dens forstander Buch Kristensen at kende, og jeg havde lært at sætte pris på den og ham. Vi har altid talt godt sammen”.

”Den skole jeg overtog, var udpræget Buch Kristensens skole. Det er positivt ment”, siger Hans Skjerning i dag. ”Det var Buch Kristensens livsværk, og det var ham, der havde sat sit præg på hele skolen. Han havde været dygtig til at se mulighederne og var gået meget strategisk til værks med skolens udbygning”.

Det var lidt af en gammel drøm, der gik i opfyldelse, da Hans Skjerning overtog ledelsen af skolen. ”Jeg havde ofte tænkt for mig selv, at hvis jeg en dag skulle stå i spidsen for en teknisk skole, så skulle det være den i Dalum. Det var en meget veldrevet skole, jeg overtog”, siger Hans Skjerning. ”Og en flot skole med nogle spændende uddannelser, som jeg glædede mig til at arbejde med”.

Træningsmejeriet får mere albuenum

Dalum UddannelsesCenter fortsatte sine imponerende byggeaktiviteter også efter årtusindeskiftet.

I 2006 var det således træningsmejeriet, der stod for tur. Udvidelsen, som omfattede undervisnings- og praktiklokaler, var led i en modernisering, der gjorde skolen i stand til at leve op til kravene om procesundervisning. Skolen havde til formålet allerede indkøbt nyt udstyr, som blev taget i brug, før mejeriet stod færdigt.

Udbygningen af træningsmejeriet skulle blandt andet erstatte den undervisning, der foregik i det gamle mejeri på landbrugsskolen. ”Det har været vigtigt, at skolen også på dette område lever op til de moderne krav, der er til undervisningsfaciliteter, med kvalitet i både udstyr og rammer”, skrev direktør Hans Skjerning i *Dalum Lærlinge* 2006.

Udvidelsen løb op i godt 20 millioner kroner, og bag den var et ønske om at samle den allernyeste teknologi og skabe bedre undervisningsforhold for de studerende. Bestyrelse og ledelse havde gennem længere tid ønsket at modernisere og fremtidssikre træningsmejeriet, oplyste direktør Hans Skjerning i en pressemeddelelse. ”Vi har gennem en del år lejet os ind hos Dalum Landbrugsskole, hvor en del af undervisningen er gennemført med vore egne lærere, men det er nu besluttet at samle uddannelsen ét sted”.

For de 20 millioner kroner blev mejeriskolen udvidet med 1.600 kvadratmeter, hvoraf de 1.200 var øremærket til undervisningsformål, mens de øvrige 400 kvadratmeter blev indrettet med servicefaciliteter for elever, studerende og afdelingens ansatte. Ud over de 20 millioner kroner blev der investeret et par millioner kroner i ny teknologi, men så fik skolen også en miniudgave af de procesanlæg, som fødevarerindustrien anvender til produktion af fødevarer. Anlægget sigtede især på den nye uddannelse til procesteknolog.



Ved centrifugen tages fløde fra i 2013. Det håndværksmæssige har alle dage været en afgørende del af uddannelsen på skolen. I træningsmejeriet får eleverne større viden om de arbejdsmetoder, der anvendes i mejeriindustrien (Kold College).



I 2008 skiftede skolen navn fra Dalum UddannelsesCenter til Kold College, og man fik samtidig nyt logo (Kold College).

Den 23. maj 2007 stod udvidelsen af træningsmejeriet klar til at blive taget i brug ved en stor sammenkomst. I sin tale pointerede Arla Foods administrerende direktør, Peder Tuborgh, betydningen af, at skolen fik et topmoderne træningsmejeri, som kunne uddanne de medarbejdere, branchen havde så hårdt brug for.

Dalum UddannelsesCenter blev til Kold

Skolen havde et stort problem. Alle kendte Dalum Landbrugsskole af navn, mens næsten ingen kendte Dalum UddannelsesCenter. Derfor ville man gerne have en ny profil, hvilket også indebar et nyt navn. Det skete officielt den 1. december 2008. Efter blot fire år blev navnet Dalum UddannelsesCenter lagt på hylden til fordel for Kold College. For første gang hed skolen ikke noget med Dalum. Med det nye navn ønskede skolen at signalere sin historiske tætte tilknytning til skolemanden Christen Kold.

Fyn var et foregangsområde, når det handlede om højskoler og frie skoler, og derfor mente ledelsen på mejeriskolen, at det var naturligt at tage den store pædagog, Christen Kolds navn til sig. Skolen brugte jo allerede Kolds hovedprincipper om, at egen erfaring var en forudsætning for læring.

Navneskiftet blev fejret med manér, da både Odenses rådmand for By- og Kulturforvaltningen, Anker Boye, og undervisningsminister Bertel Haarder lagde vejen forbi. De så blandt andet, hvordan 4.000 farverige balloner blev sendt op i luften af elever og ansatte.

Direktør Hans Skjerning håbede, at relanceringen og navneskiftet kunne være med til at gøre skolen

mere kendt. Det gjaldt ikke kun i mejeribranchen, men i brede kredse.

Skolen fik også et nyt logo, der ifølge Hans Skjerning gemte på hele den brogede flok, som Kold College repræsenterede. K'et stod for det korrekte bogstav, et symbol på mønstereleven, mens det hoppende og lidt skæve O symboliserede de mindre tilpassede elever. Det opadstræbende L i logoet var et tegn på skolens ambitioner, og at man tydeligt skilte sig ud fra de andre erhvervsskoler. Endelig var D'et, der var på vej ud af billedet, et symbol på elevernes muligheder for at komme godt videre i livet, når de tog en uddannelse på Kold College. Det hele var omkranset af en firkantet kasse, som viste, at Kold College holdt sammen på det hele.

”Kold College. Det lyder godt, det er let at læse, og når man udtaler det, er det fuld af musik”, skrev Hans Skjerning i *Dalum Lærlinge* 2008. ”Men det er også meget mere end det. Det er fuld af historiens vingesus og alle de dybereliggende pædagogiske tanker, som skolen lever efter”.

Endelig signalerede College, at skolen rummede mange forskellige uddannelser og på mange forskellige niveauer. Det engelske College passede også godt ind i den stigende globalisering.

Ikke alle var begejstrede for det nye navn, men i dag er navnet alment accepteret og kendt.

Den svenske invasion

Mejeriskolen har en lang tradition for at optage udenlandske mejerielever. De følger undervisningen på skolen på lige fod med de danske elever.

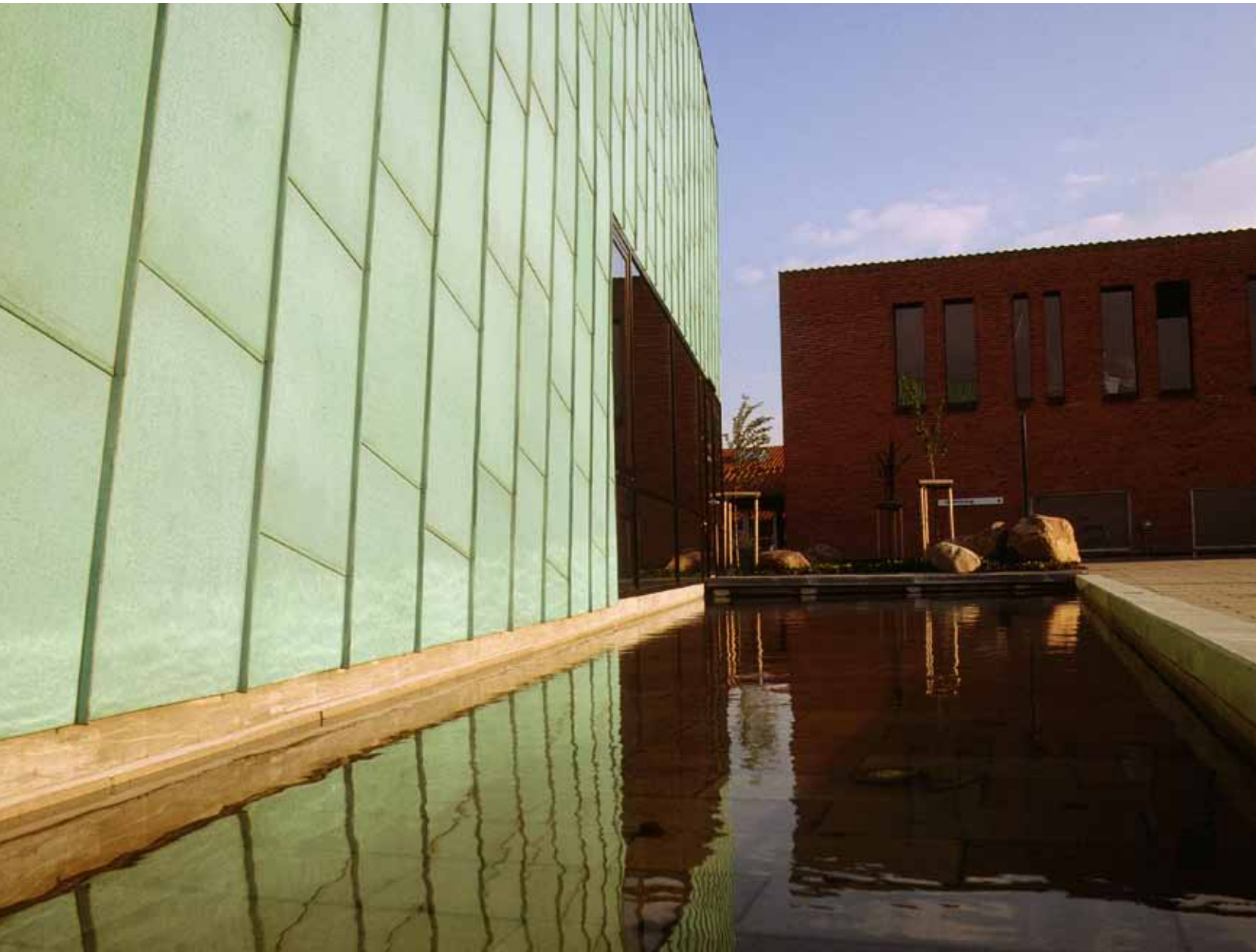
Efter årtusindeskiftet kom mejeriskolen til at stå for (efter)uddannelsen af flere svenske mejerister.

Svensk Mjölks uddannelsescenter i Falkenberg blev overflyttet til Dalum i 2002 sammen med to af de mejerilærere, der hidtil havde undervist på det svenske center. Dalum blev dermed hjemsted for de nordiske mejeriuddannelser og cementerede sin internationale position inden for mejeribranchen. De korte ugekurser foregik på svensk, og alt undervisningsmaterialet var på svensk.

Det skabte en intensiv uddannelse af svenske mejerister og mejeriteknologer. Der var en stigende svensk interesse for at tage en uddannelse på Kold College, og der blev også skabt gode samarbejdsrelationer til både svenske gymnasier og til de svenske mejerier. Svenskerne kan i dag få den fulde mejeristuddannelse på Kold.

De udenlandske mejerielever læste og boede i mange år på skolen, uanset om de havde en dansk eller udenlandsk uddannelsesaftale. Eneste krav var, at de talte og forstod dansk. For svenskere og nordmænd var det intet problem, de skandinaviske sprog var trods alt meget ens. Værre var det for islændinge, der siden 1930'erne havde benyttet mejeriskolen. Islændingene havde måske haft lidt dansk i folkeskolen, men for at få det danske sprog helt ind under huden, kom de ofte til Danmark og arbejdede nogle måneder på et mejeri, før de blev sendt på skole.

I 2011 kom der imidlertid besked fra Undervisningsministeriet om, at udenlandske virksomheder, der ønskede at bruge de danske erhvervsuddannelser, selv måtte betale gildet eller lave en uddannelsesaftale med en dansk virksomhed.



Kold Colleges administrationsbygning (Kold College).

Alder spiller ingen rolle, medmindre man er en ost

Den håndværksmæssige tilgang vigtig

Der er gået 125 år, siden de første mejerister satte sig på skolebænken og oplevede deres livs sommer på det, der dengang hed Dalum Landbrugs- og Mælkeriskole. Siden er tusindvis af mejerifolk fulgt i deres fodspor. Meget har dog forandret sig gennem årene.

Der var engang, da mejeriskolen leverede mejerister til de mange hundreder af små andelsmejerier, der lå spredt ud over det ganske land. I dag er det mejerigiganten Arla Foods, der både rekrutterer og aftager størstedelen af de 60-70 mejerister, der hvert år udklækkes fra Kold College, som skolen har heddet siden 2008.

Arbejdet som mejerist er i dag højteknologisk og specialiseret, og man kan med rette spørge, om der overhovedet er brug for den håndværksmæssige uddannelse i 2014. Til bladet *Mejeri* svarer mejeridirektør Niels Malling Laursen, Nørager Mejeri: ”Måske bruger vi i dag robotter, hvor man før stod og vendte osten i hånden, og måske kommer der nye produkter til, men mælken består fortsat af de samme værdistoffer og egenskaber. Derfor er den håndværksmæssige tilgang vigtig”.

Han bliver bakket op af mejeriejer Jens Riis Beierholm Poulsen, Nørup Mejeri: ”Jeg tror, mejeristuddannelsen er alfa og omega for både små og store mejerier. Man kan ikke lave en ordentlig yoghurt udelukkende på en computer, man bliver nødt til at forstå håndværket og have en mejeriteknisk viden”.

På Kold College er man stolt af det arbejde, som

hver dag udføres på Skandinaviens eneste mejeriskole. Men det handler om ikke at stå stille. ”Man kan altid diskutere, om vi skal bevare den brede mejeristuddannelse, der favner fremstilling af de generelle mejeriprodukter, mikrobiologi, rengøring og hygiejne m.v. – eller om man skal specialisere yderligere. Vores holdning er, at specialisering i daglig drift af de store anlæg bør ske som efteruddannelse eller internt i virksomheden, hvilket også er tilfældet på Arla Foods’ meget specialiserede mejerier”, siger Bjarne Vagn Larsen, som er uddannelseschef på Kold College. ”Mine erfaringer fra udlandet, hvor man nogle steder har specialiseret sig inden for de enkelte produkter, er ikke noget, vi skal gå efter. Vi har slet ikke volumen nok til at uddanne mejerister inden for så mange områder”.

At gøre en forskel

Kold College har gennem 125 år formået at følge med tiden, og selv om søgningen til uddannelsen til tider har været lidt sløj, er der alligevel grund til optimisme. Spørger man uddannelseschef Bjarne Vagn Larsen og direktør Hans Skjerning, er de ganske fortrøstningsfulde på mejeristuddannelsens vegne. Det er altafgørende, at uddannelsen har en stabil tilgang med et rimeligt volumen.

Skolen glæder sig blandt andet over, at man får gode elevtilfredshedsundersøgelser - og at relativt få falder fra. Nogle erhvervsuddannelser kæmper med et stort elevfracfald, men det gælder ikke mejeristuddannelsen. Her er det meget få, som stopper i utide.

Det kan skyldes, at mejerifaget er kendetegnet ved "... fordybelse, nogle særdeles faste daglige strukturer samt et arbejde med produkter, der kræver årvågenhed. Allerede som mejerielev mærker man, at det gør en forskel for mejeriproduktionen, at man er der på daglig basis. Det er med til at fastholde motivationen", siger uddannelseschef Bjarne Vagn Larsen.

Det tager tre år at blive mejerist - med mulighed for at stå af undervejs og blive mejerioperator eller lægge to år til og blive mejeriteknolog. Der er dog



Hans Skjerning har siden 2004 stået i spidsen for Kold College (Kold College).

færre, som vælger at blive mejeriteknolog, og det er der formodentlig flere årsåger til, siger Bjarne Vagn Larsen. "Den gamle etårige mejeriteknikeruddannelse kunne man overskue, men to år på Fyn er sikkert et problem for de fleste. Mange mejerielever er voksne mennesker, der - som jeg plejer at sige - har fået villa, Volvo og vovse. To år væk fra familien kan godt være hårdt økonomisk".

De mejerister, der forlader Kold College med et eksamensbevis, kommer alle i job, for arbejdsløsheden blandt mejerister er lav. Og historien er fuld af eksempler på, hvordan mejerister er blevet ansat i beslægtede brancher eller har gjort karriere i udlandet.

Mejeristuddannelsen

Hvor mange elever, der optages på mejeristuddannelsen, styres i høj grad af mejerierne. Elevtallet er nøje afstemt med det antal, som branchen har brug for. "Vi er i en tæt dialog med blandt andet Arla Foods", fortæller direktør Hans Skjerning. "Det er mejerierne, som fastsætter antallet af elever. Hvad har de brug for?"

Da mejerierne i dag er ekstremt specialiserede, skal eleverne i praktik mindst to og gerne tre forskellige steder i løbet af uddannelsen. Det giver en bred uddannelse, hvor den færdiguddannede mejerist kender til flere produktionsformer.

Selv om arbejdsprocesserne er blevet automatiserede, er der stadig brug for dygtige mejerifolk. "Man kan ikke undvære den faglige kompetence, og derfor er jeg egentlig ikke bekymret for mejeristuddannelsen. Jeg kan ikke i min vildeste fantasi forestille mig, at vi i Danmark kunne finde på at gøre som

svenskerne: At nedlægge uddannelsen. Vi skal selvfølgelig hele tiden fastholde det høje niveau, men det er heller ikke noget problem”, siger direktøren.

I nogle af vore nabolande, som har været uden mejeriuddannelser i årtier, er mejerikompetencerne dårlige. ”Derfor er man i f.eks. Storbritannien startet helt forfra med en mejeristuddannelse, som vi kender den i Danmark”, fortæller direktør Hans Skjerning.

Skolen, der spreder viden til hele verden

Mejeriskolen under Kold College er i dag en moderne uddannelsesinstitution med en alsidig uddannelsesprofil.

Mejeriskolen nyder stor international bevågenhed. Træningsmejeriet på Kold College er det eneste af sin art i Skandinavien. Derfor kommer f.eks. islændinge til Odense for at lære om mælk, ost og ymer.

De udenlandske mejerielever kommer stadig på skolen, selv om der altid er nogle udsving. De udenlandske elever er en stor gevinst. ”De gør, at de andre elever får indsigt i andre produkter og ikke kun de danske. De møder andre kulturer, når man sådan bor og lever sammen på skolen over længere tid”, siger Bjarne Vagn Larsen.

Med mellemrum gennemføres kurser for elever fra fjerne lande som Kina, Japan, Nepal, Iran, Bangladesh og mange andre. Skolen har også haft et helt særligt forhold til det mellemamerikanske land Nicaragua. Gennem flere år har skolen i Dalum hjulpet med at udvikle mælkeproduktionen i det mellemamerikanske land, og i 2004 besøgte landets landbrugsminister, Mario Salvo Horvilleur, Dalum Mejeriskole.

Det var ikke første gang, ministeren satte fødderne på mejeriskolen. Fra 1964 til 1966 lærte han om mejeridrift på Dalum Mejeriskole. Allerede i 1960'erne rejste unge fra hele verden til Dalum for at få en mejeriuddannelse. De fik støtte af fødevarereorganisationen FAO, der gav unge fra hele verden mulighed for at få en mejeriuddannelse i Danmark. Men Mario Salvo var ikke en del af det projekt. Han kom helt af sig selv.

Der stod stor respekt om de danske kurser, og flere af deltagerne sidder i dag i høje stillinger rundt om i Syd- og Mellemamerika.

Kold Colleges internationale profil har haft det svært under finanskrisen. Det er dyrt at sende folk på kursus i Odense. ”Vi udbyder stadig internationale kurser men slet ikke så mange som før krisen”,



Tovtrækning mellem beboere på skolehjemmet (Kold College).



Ansatte og elever ved mejeriskolen på Kold College 2014. Skolens direktør Hans Skjerning ses yderst til højre (Johnny Wichmann fot., Kold College).



siger Hans Skjerning. Der kommer stadig henvendelser fra andre lande, da vi har kurser af meget høj kvalitet.

En Kold aktivitet

Skolen bliver ved med at vokse. Der er ikke noget tegn på, at det stopper. Tværtimod. ”Der er hele tiden gang i noget”, siger direktør Hans Skjerning. Han ser for sig, at skolen også om 5-10 år vil have en vifte af uddannelser, der dækker bredt. Det gælder også mejeribranchens uddannelser.

”Jeg tror, at fremtidens mejeristuddannelse bliver lidt mindre håndværkspræget”, spår uddannelseschef Bjarne Vagn Larsen. ”Uddannelsen vil nok blive lidt mere orienteret mod processer. Jeg kunne også godt forestille mig, at nye fag som projektledelse og innovation, kommunikation, samarbejde og kulturforståelse kunne komme på skoleskemaet, da mejeribranchen er meget internationalt orienteret”.

Kold College er Danmarks - ja, Skandinaviens - mejeriskole. ”Det skal branchen aldrig være i tvivl om”, slår Hans Skjerning fast. ”Det er noget, vi er stolte af, og som branchen skal være stolt af. Det har altid været mig magtpåliggende, at skolen har et tæt forhold til branchen. Vi skal vide, hvad der rører sig ude på mejerierne, og hvilke behov de har”.

Skolens historie – kort fortalt 1889 - 1998

- 1889 Mejeriskolen på Dalum Landbrugsskole ser dagens lys.
- 1900 Mejeriskolen får sit første mønstermejeri.
- 1901 Mejeristkurset udvides fra tre måneder til fire måneder.
- 1902 Elevforeningen Dalum Lærling dannes.
- 1909 Det første korte mejeribestyrerkursus afholdes.
- 1910 Der bygges en selvstændig toetages bygning til mejeriskolen. Mejeristkurset udvides til otte måneder.
- 1931 Det nye mejeri står færdig.
- 1956 Skolens kemiske øvelseslaboratorium moderniseres.
- 1958 Det første mejerilærlingekursus afholdes.
- 1960 Skolens mejeri standser driften, og bygningerne ombygges til blandt andet klasseværelser.
- 1962 Mejeriteknikeruddannelsen oprettes. Det første FAO-kursus afvikles.
- 1966 Læretiden for mejerister sættes ned fra fire til tre år.
- 1971 Det første forkursus for studenter, der søger optagelse på Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, afvikles.
- 1972 Dalum bliver den eneste mejeriskole i landet.
- 1975 Træningsmejeriet indvies.
- 1976 Klassefløj ved træningsmejeriet.
- 1978 Laboratorier ved træningsmejeriet.
- 1979 Mejeriskolen bliver 100 % adskilt fra Dalum Landbrugsskole og bliver i stedet til Dalum tekniske Skole. Mejeribrugets lærlinge bliver godkendt under lærlingeloven.
- 1981 EFG-jordbrug oprettes. Klasseværelser opføres ved træningsmejeriet.
- 1982 Laborantskole med uddannelse af laboranter, laboratorieteknikere og kemoteknikere (fra 1985) etableres.
- 1983 Teorilokaler, værksted m.m. på Bjørnemoesvej (Jordbrugsafdelingen).
- 1985 Pavillon ved Munkebjergvænget.
- 1986 EFG-levnedsmiddelluddannelserne overflyttes fra Odense Tekniske Skole.
- 1987 Indvielse af blandt andet administrationsbygning, skolehjem m.m. (1. og 2. etape).
- 1990 Godkendelse til erhvervsuddannelse for kokke, tjenere og bagere samt for jordbrugsassistenter og frugt- og bæravlere.
- 1991 Auditorium indvies (bygning D).
- 1992 Godkendelse af HTX-uddannelsen. Dalum tekniske Gymnasium er en realitet.
- 1993 Kantine (bygning A3) og storrumbibliotek (bygning D1) indvies.
- 1994 Tilbygning til administrationsfløj (bygning A1).
- 1996 3. og 4. etape (bygning D3 og D4) tages i brug.
- 1998 5. og 6. etape (bygning A1 og D4).

Skolens historie – kort fortalt 2000 - 2014

- 2000 *Teknikeruddannelserne og laborantuddannelsen bliver til erhvervsakademiuddannelser.*
- 2001 *Godkendelse fra Undervisningsministeriet til gennemførelse af laborant-, procesteknolog- og serviceøkonomuddannelserne. Ibrugtagning af 7. etape (Bjørnemosevej).*
- 2002 *8. etape (bygning A2 og A3) tages i brug.*
- 2003 *9. etape (bygning F1) tages i brug.*
- 2004 *Fusion med Gartnerskolen Søhus og dermed oprettes Dalum UddannelsesCenter, College of Food and Technology. Ibrugtagning af 10., 11. og 12. etape 10. etape (bygninger til bagerpraktik, skolehjem og udvidelse af parkeringspladsen ud i ”Den bølgende mark”). J. M. Buch Kristensen fratræder, og Hans Skjerning tiltræder.*
- 2005 *13., 14. og 15. etape (Bjørnemose, vareindlevering og tilbygning til træningsmejeri).*
- 2008 *Navneskift til Kold College. Udnævnelse til Danmarks chokoladeakademi.*
- 2012 *Indvielse af Danmarks mest moderne væksthuse til undervisning af gartnere.*
- 2014 *Indvielse af moderne stald til grise og kalve.*

Bestyrelsesformænd for skolen

Forpagter F. Hempel Syberg	1908-1926
Gårdejer Rasmus Jørgensen	1926-1950
Gårdejer Erik Eriksen	1950-1972
Gårdejer Alfred Andersen	1972-1976
Gårdejer Thomas Jørgensen	1976-1979
Gårdejer Søren Nielsen	1979-1984
Fagforeningsformand	
Aage M. Slott (konstitueret)	1984-1984
Direktør Erik Bundsø	1984-1993
Gårdejer Villy Langthjem	1994-2001
Gårdejer Søren Rasmussen	2002-2006
Gårdejer Thomas Johansen	2006-

Direktør (forstander)

Jørgen Petersen	1889-1908
Thomas Madsen-Mygdal	1908-1920
Johs. Petersen-Dalum	1920-1953
Vagn Fog-Petersen	1953-1972
Peder Nygaard	1972-1979
J. M. Buch Kristensen	1979-2004
Hans Skjerning	2004-

Skolens bestyrelse pr. 1. maj 2014

Gårdejer Thomas Johansen, <i>Formand</i>
Formand Lars Gram, <i>Næstformand</i>
CEO Povl Krogsgaard
Gartneriejer Thorsten Lund
Hotelejer Steen Sørensen
Afdelingsformand Paul Fruergaard Sørensen
Faglig sekretær Lone Pedersen
Formand Charlotte V. Petersen
Adm. direktør Henrik Borup Jeppesen
Funktionsleder Annette Blynél
Værkstedsassistent Helge Lund
Lærer Kristian Karlby
Mejerielev Michael Poulsen Olsen
HTX-elev Søren Søndergaard Pedersen

Skolens ansatte på jubilæumsdagen 2014

Direktion

Hans Skjerning
Hans-Henrik Jensen
Lone Nauerby
Ove Nielsen

Ledelse

Bjarne Vagn Larsen
Flemming Moestrup
Hans Torp
Kim Nørgaard
Leif Bo Christensen
Lena Twisttmann Askholm
Maja Larsen
Michael Edsen-Johansen
Palle Schiøtt Johannessen
Stig Hansen
Søren Lohmann
Ulla Ellekær Rasmussen

Lærere HTX

Bjarne Christensen
Bjørn Valstrøm
Carsten Christiansen
Christina Bitten Hansen
Henning Birger Hansen
Jens Karl Rasmussen
John Kops
Karen Kjærgaard Srivivasan
Karin Dam Nielsen
Karsten Lade
Kent Tobiasen

Lene Medelby Dolriis
Maj Britt Buch Güllich
Michael Haarh Friis
Sandra Brown
Signe Westergaard Kildehave
Susanne Dyrhoff Nyegaard
Thomas Heide Sigersted
Tina Bay Pedersen

Lærere jordbrug

Ann Pilegaard Bindzus
Asbjørn Lyng Kristensen
Charlotte Pilegaard
Erling Mathiesen
Finn Obel
Hanne Birgitte Lund Nielsen
Henrik Baunehøj Jensen
Inge Møller Jantzen
Jan Fischer Jensen
Jørgen Rejnholt Damgaard
Klaus Møller Ingvarsen
Kristian Karlby
Lotte Grønnegarrd Knudsen
Morten Anker Christensen
Ole Opstrup
Per Obling
Sidse Fiedler Rasmussen
Søren Holm
Tanja Jokumsen
Torben Christensen Ranøe Wiinh
Vibeke Heide

Lærere levnedsmiddel

Ann-Britt Bjørnskov
Anne Petersen
Bent Troels Jakobsen
Britta Lene Moesgaard
Charlotte Julie Rohleder
Connie Selmann
Elsebeth Iversen
Frank Larsen
Hans Henrik Grønne
Henning Christensen
Jakob Lyhne Thuesen
Jesper Widding Damkjær
Jesper Michael Hansen
John Erik Mejlgaard Larsen
Karen Honoré
Ketil Bo Amstrup
Kim Skorstensgaard
Kristinn Ingi Kristinsson
Maria Plougmand
Merete Jensen
Morten Boros
Palle Brolykke Bøgely
Paul Christian Mide Dinesen
Peter Rolaj
Peter Skotting
Rasmus Fredslund
Susanne Monika Meyer
Svend Præstkjær
Thomas Gabelgaard Rasmussen
Vivi Lilholm Sonnichsen

Lærere mejeri

Adalheidu Lija Úfarsdót
Birger Holmá Christiansen
Heidi Jul Taulborg
Henrik Kassentoft Bossen
Khalid Saadi
Lise Møller Thomsen
Peder Storm Pedersen
Sten Holmgaard Sørensen
Tintin Timothy Tor Matsson
Dahlhjem

Teknisk administrativt personale**Receptionen**

Linda Bøgelund
Susanne Thorsen Dejligbjerg

Biblioteket

Christian Hegstrup
Connie Kjærgaard
Kia Hummelhoff Mortensen

Regnskabsafdeling

Connie Nielsen
Jeanette Larsen
Jette Rasmussen
Sabrine Poulsen

IT afdeling

Caper Eriksen
Janus Lindholm
Kenenth Damsbølle

HR afdeling

Hanne Lenskjold
Lone Iversen

Jordbrug

Helge Valdemar Lund
Jan Heinsvig
Joanni Mortensen
Kent Andersen
Niels Falck Bjørn Møller
Torben Holding Madsen

Levnedsmiddel

Malene Hansen
Anne Juul Jensen
Carsten Jakobsgaard
Laila Petersen Fip
Maja Broni Larsen
Steen Andersen

Eleverservice

Betina Kladov Overby
Maria Ellegaard Nielsen
Lotte Winter Kreuz
Marianne Broe
Marina Bager Mølgaard

Mejeri

Annita Lykke Madsen
Mette Vojer Kern

Kvalitet og kommunikation

Lone Juul Bilde
Merete Jørgensen

Vejledning

Mette Tina Hollensted
Sine Christensen

Praktikpladskonsulent

Per Jørgensen

Kantinen

Birgitte Gundorph
Doris Neumann
Helle Gabriel Drevsfeldt
Iryna Madsen
Jannie Pascaline
Kristina Jensen
Margit Larsen
Marianne Thomsen
Pernille Rosengaard Andersen
Sofie Johanne Geisler
Ulla Bendtsen

Bygningsservice og rengøring

Elo Madsen
Hans Aage Madsen
Janne Hansen
Leif Gorecki
Mette Jørgensen
Michael Nommels Stage
Monica Hansen
Nezira Kazic
Pernille Lykkegaard Nielsen
Sendija Domazet
Susanne Riis



Laboratorieøvelser i 2013 (Kold College).

Litteratur

- Appel, Hans: Dalum Landbrugsskole 1886-1911. 1911.
- Beretning fra Handelsministeriets Mælkekommission 1940. 1940.
- Beretning fra Handelsministeriets Mælkekommission 1949. 1955.
- Betænkning vedrørende dansk mejeribrugs uddannelsesforhold. Udarbejdet af Udvalget vedrørende Mejeribrugets Uddannelsesforhold. 1969. Mejeriforeningen.
- Bjerre, Siliam: Dalum Landbrugsskole 1886-1936. 1936.
- Bjørn, Claus (red.): Dansk mejeribrug 1882-2000. 1982.
- Bjørn, Claus og Jørgen D. Rasmussen: Fra det gamle mejeri. 1982.
- Bjørn, Claus (red.): Det danske landbrugs historie, bd. 3. 1988.
- Bjørn, Claus: 1887 Dansk Mejeristforening 1987. Foreningen af Mejeriledere og Funktionærer. 1987.
- Bjørn, Claus m.fl.: Med slanke spir langs alfarvej. 1997.
- Burchardt, Jørgen: Da ost blev for alle, 100 års udvikling set fra Brørup Mejeri. 2005.
- Bruun, Egon m.fl.: Mit mejeriliv – et mejerhistorisk tilbageblik. 2008.
- Byggedirektoratet. Byggedirektoratet i 25 år. 1999.
- Ellbrecht, G.: Dansk Mejeristat, bd. 1-5. 1932-33.

Jespersen, Knud J.V.: "Aldrig færdig – men altid på vej. Dalum Landbrugsskole 1886-1986. 1986.

Kjærgaard-Jensen, N. og Harald Jensen: Mælk, smør og ost, bd. 1-2. 1942

Klitmøller, Linda og Povl-Otto Nissen: "Rent lys i mejerierne. I Mark og montre 2007, s. 65-84.

Klitmøller, Linda: Som skorsten. Mejeribrugets uddannelser i Danmark 1837-1972. 2008.

Kristensen, Jens Martin Buch: Oplevelser og indtryk fra et langt liv på Dalum (upubliceret erindringsmanuskript).

Pedersen, Erik Helmer: Det danske landbrugs historie, bd.4, 1914-1988. 1988.

Skærsilden. Dalum Mejeri- og Landbrugsskole 1913-14. 1914.

Jensen, Paul Stein: 30 år som underviser indenfor mejeribruget (upubliceret erindringsmanuskript).

Svendsen, Gunnar Lind Haase: "Dansk mejeribrug og udviklingens lov 1950-70". I Historie 2002, bd. 1, s. 67-123.

Svenstrup, J.K.: Dalum Landbrugsskole 1886-1961. 1961.

Tange, Kristen Kristensen: Fra skummeske til centrifuge. 1965.

Tidsskrifter m.m.

Dalum Lærlinge
Fyens Stiftstidende
Fyns Tidende
Fyns Venstreblad
Mælkeritidende
Mejerinyt

Kilder

Dalum Landbrugsskole
Scrapbøger, elevprotokoller m.m.

Kold College/Dalum tekniske Skole
Forhandlingsprotokoller m.m.

Odense Stadsarkiv
Hans Appels privatarkiv

Interviews (ved Hanne Kaarsted)
Jørgen Hoff
Steen Aalund Olsen

Interviews (ved Johnny Wøllekær)
Poul Verner Hansen
Bjarne Vagn Larsen
Hans Skjerning