

BAVNEN



Meddelelser fra Lokalhistorisk forening for Aaby Sogn

12. årgang 1999

“Bavnen”
Meddelelser fra
Lokalhistorisk forening for
Aaby Sogn
12. årgang 1999

Udgivet med støtte af:
Aabybro Kommune og
Aabybro afdelingerne af:
Sparekassen Nordjylland,
Nørresundby Bank,
Den Danske Bank
og Unibank.

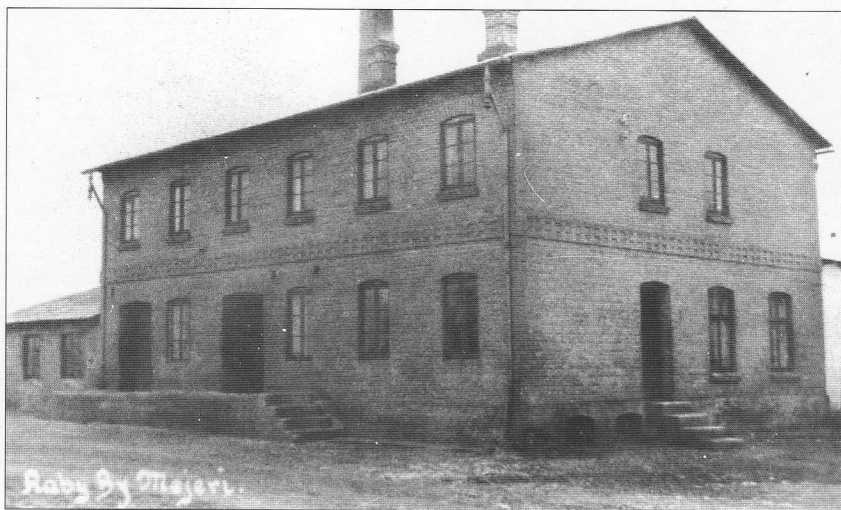
ISSN 0906-0227

Forsidebillede: Aaby By Mejeri, 1945.

Dagsorden for ordinær generalforsamling
tirsdag den 23. marts 1999 kl. 19,30
på Aabybro bibliotek, Elmevej 2.

1. Valg af dirigent.
2. Beretning.
3. Regnskab.
4. Valg til bestyrelse.
5. Valg af suppleanter.
6. Valg af to revisorer.
7. Indkomne forslag.
8. Eventuelt.

Efter generalforsamlingen, der forventes slut kl. 20,15,
er der fællessang med pianist Liss Bonderup ved flyglet.



Aaby By Mejeri, 1898.

Om Mejerier i Aaby

Efter at der sikkert nok har været drevet en form for mejeridrift på "Birkelse" ved hjælp af en kvindelig medhjælper, som blev kaldt en meyerske, så må vi med rimelighed kunne konstatere, at det første mejeri her i sognet var det nede ved åen, kaldet Herregaardsmejeriet.

— Det var "Birkelse" sammen med forpagtergårdene under godset, der oprettede et såkaldt fællesmejeri, ikke på andelsbasis som de fleste mejerier. Foruden disse store forpagtergårde, som Aastrupgårdene, var der enkelte andre leverandører. Dette mejeri begyndte sin virksomhed i 1888. Bønderne i Aaby sogn var ikke af de første til at have eget andelsmejeri.

Efter at der var oprettet andelsmejerier i nabosognene Vedsted og Biersted, blev der efterhånden skabt interesse for også at få mejeri i Aaby.

Det tog naturligvis sin tid. Ikke alle var lige begejstrede for tanken om, at deres mælk skulle blandes med andres mælk, og den maskintærskede mælk man fik tilbage fra mejeriet, var den til at bruge? Nej, noget godt håndskummet mælk fra egne køer, det vidste man da hvad var.

Til alt held var der nogle gårde i den sydvestlige del af sognet, der var kommet med i mejeriet i Vedsted, og i den østlige del var der andre som var med i mejeriet i Biersted. Det rygtedes snart at disse folk var

godt tilfredse med den nye måde deres mælk blev behandlet på, og at der også var penge i sagen, idet smør fra et mejeri betaltes væsentlig bedre end det såkaldte "bondesmør". Man var forøvrigt udmærket bekendt med, at herregårdssmørret altid var bedre betalt end bøndernes. Nu kunne man opnå et produkt der var lige så godt, ja måske endda bedre end herregårdssmørret.

Resultatet blev at nogle fremsynede mænd satte sig for at arbejde for at få oprettet et mejeri i Aaby. Primus motor i dette arbejde var daværende lærer i Aaby Nrd. skole J. A. Schou, på den tid drev han skolejorden og havde selv et par køer.

Der blev indkaldt til stiftende generalforsamling, vedtaget love og valgt en bestyrelse på syv medlemmer med lærer Schou som formand, Anders Christensen, Houen, Chr. Nielsen, Bjerget, Chr. Jensen Christensen, Soubak, Anders Jensen, Thorngaard, Jens Kalsen, Høbækgaard og Niels P. Hansen som bestyrelsesmedlemmer. I 1898 blev der købt grund til mejeriet på vestsiden af Aaby Gade af Jens Løth. Her blev opført de nødvendige bygninger, en skummesal hvorover der var indrettet bolig for mejeribestyreren. Ved sydenden deraf en mindre bygning til fyr, kedelrum og dampmaskine. Derforuden var der et lille butiksrum, hvorfra mejeriets hjemmesalg af produkter foregik.

Hvornår driften begyndte vides ikke nøjagtigt, idet mejeriets arkivalier trods ihærdig søgen, ikke har kunnet opspores. Efterhånden kom også de ejendomme med, som havde leveret deres mælk til nabo-mejerierne, så da leverandørtallet var højest, var der ca. 160 leverandører, næsten alle andelshavere. Forpagtere kunne ikke være andelshavere kun leverandører.

For at få en hensigtsmæssig transport af mælken til og fra mejeriet blev kørslen organiseret i forskellige ruter, der på hvert års generalforsamling blev liciteret ud til andelshaverne. Der var ved mejeriets start otte mælkeruter eller mælketure, som de mest blev benævnt. Voldbro - Kneppet - Høbækgaard - Aaby Sdr. Kær - Soubak - Toftegaardsvej - Lergravsvej - Bjergets turen. Denne rute blev senere suppleret med en Østerhouens tur, der også aflastede Voldbro og Kneppets turen. Mejeriet stillede de nødvendige vogne og slæder til rådighed for transporten. Disse ruter havde forskellige mødetider og rykkede nogle minutter tilbage hver fjortende dag, således at den der havde mødt sidst, nu skulle møde først.

Det at køre en mælkerute kunne ofte give en supplerende indtægt til et mindre landbrug. Derfor kunne der undertiden være en hård kamp om at opnå tilsagn om en rute, når to naboer hver især gerne ville have en bestemt rute tilstået, og derfor blev ved at underbyde hinanden, så

betalingen blev urimelig lav. Jeg husker således engang en husmand, der følte sig afhængig af den indtægt, som ruten kunne give ham, blive budt så langt ned som til 300 kr. For den pris skulle han holde hestene skoet, og køre turen 365 dage om året. Han kunne få en krone pr. søg-nedag, men måtte så finde sig i at køre gratis om søndagen. Som et supplement til betalingen var det kutyme, at kusken fik en spand kær-nemælk til hestene. Det var en god skik, for ofte var det en hård tørn at være mælkevognshest - mange gange var de som tilbød sig turene småt kørende, og da kunne en spand mælk til hestene gøre undervær-ker.

Ved begyndelsen af mejeriets drift blev mælken kun afhentet gratis ved de leverandører, der lå ved offentlig vej. Det resulterede i, at de leverandører der lå et stykke fra offentlig vej, enten selv måtte bringe mælken til offentlig vej, eller kunne betale for at få mælken hentet ved ejendommen. I nogle tilfælde blev denne betaling erlagt ved at køre ruten et vist antal dage om året. Disse fridage kom således indehaveren af den pågældende rute tilgode. Efterhånden som vejene blev bedre vedligeholdet, ophørte denne forskelsbehandling, så næsten alle andels-havere fik mælken afhentet ved ejendommen.

Da mejeriet begyndte, havde der sikkert fra nogle leverandøres side været en vis skepsis for, om nu mælken blev rigtigt vejjet og fløde-prøven nøjagtigt udtaget. Ihvertfald var det de første år en pligt for bestyrelsesmedlemmerne at skiftes til at møde og overvære ind og udvejningen af mælken. Ældre mænd har fortalt, at deres fædre var i bestyrelsen, hvor der med mellemrum kom brev fra lærer Schou, der var formand, med besked om, at i næste uge var det deres tur til at møde på mejeriet og overvære udvejningen.

For mejeristen var det at lave gode produkter både et præstige-spørgsmål, men også i høj grad for mejeriet et økonomisk spørgsmål. Derfor måtte han være i besiddelse af en god lugte og smagssans, så han hurtigt kunne opdage om mælken, der kom til mejeriet, var som det skulle være. Havde der været tordenvejr om sommeren med varmt og lummert vejr, stod mejerist Johansen i egen person og lugtede til hver enkelt spand mælk, forinden den blev hældt i vejekarret. Havde mælken "en tanke" kunne det nemt ske at den blev til tykmælk, når den blev opvarmet. Skete det at der kom sur mælk i centrifugen blev der forstoppelse, og centrifugen måtte adskilles for rengøring. Det var derfor nødvendigt at være på vagt. I sådanne situationer skete det at andelshavere, der ikke var påpasselige med afkølingen af deres mælk, kunne få den tilbage uskummet. Men heldigvis var det sjældent, og skete det, da havde mejeristens humør det ikke for godt. Efterhånden blev staldhygiejnen bedre og bedre, ligesom indførelsen af reduktase-

prøven med dens fradrag for 3. og 4. kls. mælk også var med til at højne kvaliteten.

For mejeristen var det ønskeligt at opnå så gode økonomiske resultater som vel muligt. Hertil var der flere strenge at spille på. Dels var den fornuftige tilrettelæggelse af arbejdet at spare mest muligt på driften. Men også ved fremstilling af produkterne kunne der hentes økonomisk gevinst ved dygtighed. Smørret skulle for at være lurmærket højst indeholde 16% vand og en smule salt. Det var en kunst at være så nær ved denne procent som muligt. Det kunne nemlig give bøde såfremt man overskred de 16%. Til gengæld gav det flest kilo smør af den portion fløde ved at vandprocenten var så høj, som loven tillod. Måske kunne der også drøjes lidt på returnmælken, ved at lade skyllevandet fra karrene flyde med i kærnemælken, og derved få mere returnmælk at sælge til gavn for overskuddet. Efter at mælken var blevet skummet, blev den tappet i spanden igen og sendt med mælkekusken retur til leverandørerne sammen med andre varer såsom smør, ost og piskefløde.

I den lille butik var der udsalg af mejeriets produkter hver formiddag. Her kunne folk komme og købe den rå og ubehandlede mælk i hele og halve liter efter behov i medbragte emballager, mest krukker, skåle og små spande. Det var frisk mælk fra morgenmalkningen samme dag. Eftersom kundekredsen voksede og salget steg, blev der entreret med en mand med hest, vognen stillede mejeriet til rådighed. Der blev nu kørt rundt i byen fra dør til dør. En stor lettelse for kunderne, men om vinteren kunne det være en kold tørn at være mælkemand. I de meget strenge vintre 1940-41 og 42 var det særlig galt. Hanerne på mælkespanden frøs, så mælkemanden undertiden måtte ind og bede om en kedel varmt vand, for at kunne tappe mælken af spanden på vognen.

Senere førte udviklingen med sig, at mælken blev langtidspasteuriseret og kom på flasker. Dette foregik på mejeriet, hvor mælken efter at være fyldt på flasker, blev sat i et stort bassin med 63 grader varmt vand. Her skulle flaskerne stå i en halv time, hvorefter eventuelle kim skulle være dræbt. Det var en lettelse for mælkemanden, men gav til gengæld et stort arbejde for mejeriet med at rengøre de mange flasker, når de kom retur efter endt brug. Nu kunne mælken holde sig frisk længere.

Senere blev mælken homogeniseret og stassaniseret (lavpasturiseret). Det vil sige, at fedtkuglerne i mælken blev sprængt, så den blev ensartet, så der ikke dannedes nogen flødeprop i halsen på flasken. Derved blev mælken mere velegnet som drikkemælk. Det var et udmærket produkt, men efterhånden krævede sundhedsmyndighederne,

at de besætninger, hvorfra der leveredes konsummælk, skulle dyrlægekontrolleres, og mælken fra disse besætninger måtte ikke transporteres og behandles samtidig med det ukontrollerede. Det medførte så megen besvær, at mejeriet opgav denne ellers ret lønnede produktion af konsummælk, og fik den leveret af mejeriselskabet i Hjørring. Det skete dog kun få år før mejeriet stoppede i 1968.

Da mejeriet begyndte, var eneste drivkraft en dampmaskine, der forsynedes med damp fra en kedel, der fyredes op med kul. For at få den nødvendige træk til fyret opmuredes en meget høj skorsten. Den høje skorsten var ligesom et vartegn for alle landets mejerier. Mejeristen måtte stå tidligt op for at få damp på kedlen, der skaffede kraft til maskinen, men også til opvarmning af mælken til de lovbefalende 85 grader, som den skulle være opvarmet til, inden den sendtes retur til leverandørerne. Noget som var påkrævet dengang, idet der i besætningerne fandtes en del dyr der var angrebet af tuberkulose. Denne sygdom er ved dygtig indsats fra veterinærmyndighederne og ikke mindre fra mejerivæsenet, så godt som udryddet både hos mennesker og dyr. Dampmaskinen leverede trækraft til centrifuge, kærne, pumper og andre apparater via en hovedrem til hovedaksel ophængt under loftet i skummesalen. Herfra fordeltes trækket via mindre remtræk til de forskellige apparater. Det gav anledning til en del rystelser i lejligheden ovenover, så det kunne være mindre behageligt at opholde sig der under skumningen.

Under krigen 1914-18, da det var vanskeligt at skaffe kul, blev der fyret med tørv og lyng. Det samme gjorde sig gældende under besættelsen 1940-45, det gav øget arbejde, men det kunne da fungere. Kort tid efter besættelsen, kom der vekselstrøm til byen - den var førhen udelukkende forsynet med jævnstrøm fra eget værk. Der blev bygget en transformator umiddelbart vest for mejeriet, den kunne nu levere den tilstrækkelige strøm så centrifuge, kærne og pumper m.m. efterhånden blev drevet med hver sin direkte påkoblede elmotor. Nu blev damp-maskinen arbejdsløs, men der var stadig brug for fyr og kedel, men i mindre omfang, kun til opvarmning af mælk og vand til rengøring samt til lejlighedens centralvarme. Nu kunne transmissionsakslen under loftet nedtages, og der blev ro i lejligheden.

Da der efter besættelsen kom mere gang i mælkeproduktionen, meldte sig spørgsmålet om at skaffe mere plads i mejeriet. Der var brug for kølerum, kontorlokale, rum til gerberering og flere andre ting. En overgang var bestyrelsen indstillet på at bygge et helt nyt mejeri på en bedre plads i byen. Man kom så vidt, at der blev købt en passende grund af Morten Hansen ved Kattedamsvej over for Brugsforeningen. Der blev etableret vandboring, der viste sig at kunne give tilstrækkeligt

med godt vand. Mere skete der ikke i sagen. Måske havde elektrificeringen af de enkelte maskiner givet bedre pladsforhold. Resultatet blev ihverfald, at flytningen blev droppet. I stedet valgte bestyrelsen at lave en mindre tilbygning til begge ender af den høje bygning, og på denne måde skaffe plads til de nødvendige rum. Derefter blev den erhvervede byggegrund udstykket i mindre grunde og er efterhånden solgt og bebygget med villaer.

Ved mejeriets start blev mælken afregnet efter dens indhold af fløde. Senere gik man over til at afregne efter mælkens fedtindhold, hvilket ikke var helt det samme som flødeindhold, men var mere i overensstemmelse med værdien og dermed mere retfærdigt. Da redutaseprøven fremkom, gav den anledning til fradrag for 3. og 4. kls. mælk en form for kvalitetsbetaling til leverandørerne. Senere er indført betaling efter proteinindhold i mælken. Der tages også nu hensyn til lugt og smag ved afregningen. Dengang afregning efter fedtprocent indførtes blev der ansat en mand til at udtage en prøve af hver enkelt leverandørs mælk. Disse prøver blev hver uge gerbereret til bestemmelse af fedtprocent, der sammen med antal kilo mælk dannede grundlag for afregningen. Denne bestilling havde Lars Jacobsen Jensen i mange år.

En væsentlig opgave for mejeristen var at føre regnskab med hver enkelt leverandørs mælkeleverancer og hjemtagning af skummetmælk og andre produkter. Det var et stort arbejde, da man ikke dengang havde de praktiske regnemaskiner som man har nu. Derfor blev mejerister ofte hele taljonglørere ved at lægge de mange daglige leverancer sammen til ugentlige leverancer. Derefter gange med fedtprocent, hvorefter man fik antal fedtenheder, der igen skulle ganges med prisen pr. enhed. Herved fremkom værdien af den ugentlige mælkeleverance. Herfra skulle så fratrækkes værdien af hjemtaget skummetmælk og andre produkter. Andelshaverne fik en sådan afregning hver fjortende dag. Til at varetage disse udbetalinger var der ansat en kasserer. Dette hverv passedes i mange år af Chr. Jacobsen, senere sparekassedirektør.

De såkaldte glade tressere var ingen god periode for mejerierne. Flugten fra land til by betød at mange mindre landbrug opgav mælkeproduktionen. Køernes pasning var arbejdskrævende og kunne derfor dårligt forenes med det at have en arbejdsplads inde i byen. Dermed faldt noget af grundlaget væk fra en rentabel mejeridrift. Når dertil kom, at udviklingen gik i en retning, at alt skulle være stort, mange mejerier blev nedlagt, hvorefter mælken i store tankbiler blev transporteret til større mejerier. Også Aaby By Mejeri blev offer for denne udvikling. I 1967 bestemte et stort flertal på en generalforsamling at tilslutte sig mejeriselskabet Vendsyssel, et selskab mejeriet i forvejen havde solgt en del skummetmælk til. Leverandørtallet var på få år, på

dette tidspunkt, svundet en del ind, og det var ikke alle leverandører der tilsluttede sig Vendsyssel, nogle ønskede at stå frit. En medvirkende årsag til den endelige nedlæggelse var også den omsiggribende spildvandsrensning, der for mejerierne var en bekostelig affære. Da mejeriselskabet Vendsyssel overtog mejeriet, var det planen, at det skulle fungere som skummecentral måske også for nabomejeriet, der eventuelt blev tilsluttet Hjørring. Denne ordning kom vist ikke til at fungere helt efter hensigten, den viste sig at være urationel. Resultatet blev, at mejeriets drift ophørte endeligt, hvorefter mælken blev afhentet i tankbil og derefter transporteret til skummecentralen i Hjørring. En epoke i mejeribrugets historie var slut for Aabys vedkommende. Mejeriet, der havde betjent sine leverandører i næsten 70 år, blev herefter solgt til smedemester Erik Jensen efter at være tømt for brugeligt mejeriinventar. Mejeribygningerne har derefter fundet anvendelse som smedeværksted og beboelse.

I mejeriets levetid har der kun været tre mejeribestyrere ansat. Den første hed så vidt vides Andersen, flyttede efter få års forløb og fik en lignende stilling i Arentsmind. Efter ham var J. P. Johansen, en dygtig og samvittighedsfuld bestyrer i en menneskealder. Da han tog sin afsked på grund af alder, afløstes han af K. Riber Nielsen. Også han var dygtig og forstod efter tidens krav at modernisere mejeriet, så der opnåedes en rationel drift og et stort hjemmesalg af mejeriets produkter. Hans synspunkt var, at hvad der tjente leverandørerne økonomisk bedst, måtte gå forud for lokalpatriotisme. Noget som måske fremrykkede det ophør, som ikke var til at afværge.

Herregaardsmejeriet i hundrede år

Som omtalt i artiklen om mejerier i Aaby blev Herregaardsmejeriet oprettet 1888. I dette år oprettedes der mange andelsmejerier rundt om i landet. Ialt var der 248 mejerier der dette år begyndte driften. I modsætning til det største antal mejerier der blev oprettet som andelsmejerier, blev Herregaardsmejeriet oprettet og drevet som fællesmejeri af 16 af egnens store gårde med Birkelse Hovedgård som den største. Mejeriets første formand var forpagter C. Clausen, Rævkjærgård. Han afløstes i 1898 af Kammerherre Erik Skeel, Birkelse, der var formand til 1901, hvorefter forpagter Brun var formand fra 1901 til 1908. Fra 1908 til 1910 var forpagter Quistgaard-Bay formand. 1910 blev forpagter Linbøg Hansen formand, hvorefter forpagter Jacob Hornemann, Birkelse, var formand fra 1923.

Mejeriet indledte driften i juli 1888. Det første år blev der fra 16 leverandører leveret 3,2 millioner pund mælk. En afregning til kroejer

Hans P. Stenum, der da ejede den betydelige "Stenumgaard", for den første uge mejeriet var i drift, 1.-7. juli, viser, at der var leveret 1181 pund mælk, der var blevet afregnet med 35 kroner og 43 øre.

I mejeriernes barndom var det sparsomt med uddannede mejerister, hvorefter det varede 21 år, inden mejeriet fik sin første uddannede mejerist. Indtil da havde man klaret behandlingen af mælken ved hjælp af mejersker, kvinder som førhen stod for smørkærningen ude på gårdene. Den første mejerist hed Anders Nørholm. Han havde været elev på Skovhøj i 1903. Senere på Elinelund og elev på Ladelund Malkeriskole 1907-1908. Han afløstes i 1921 af Johannes Nielsen, der var født i Brovst, og havde været elev på Andelsmejeriet "Ryaa" i Vedsted. Han virkede som bestyrer indtil mejeriet i 1947 blev solgt til O. P. Sørensen, der drev mejeriet videre som privatmejeri. Da han overtog det, var der 95 leverandører med 3 millioner kg mælk. Der var da kommet en del leverandører fra Kaas med til mejeriet. Han fortsatte stort set driften uændret. Ved hans afståelse af mejeriet i 1968 var mælkekemængden vokset til 4 millioner kg. I foråret 1968 blev mejeriet solgt til Anker Lindhardt og selv om der nu kom en periode, hvor mange mejerier blev nedlagt, lykkedes det ham at oparbejde en god virksomhed. På det tidspunkt var mejeriets leverandørkreds begrænset til nærmeste omegn. Med mælk tankbilens hjælp blev det muligt at øge dækningsområdet noget som den nye ejer tog op, så leverandørkredsen blev udvidet til at strække sig fra Fjerritslev i vest til Saltum i nord.

Begyndelsen til denne udvikling tog fart i 1969, da mejeriet købte det nedlagte Arentsminde andelsmejeri. Maskinparken her og mejeriets leverandørkreds tilførte mejeriet forøget livskraft. Højdepunktet i mejeriets historie opnåedes med en årlig indvejning på 12 millioner kg mælk fra 110 leverandører. Siden har nedgangen i kvægbesætningerne og indførelse af mælkekvoter medført, at mejeriet i 100 års jubilæumsåret har en mindre mælkeleverance fra 65 leverandører. Mejeriets smørproduktion omfatter dog en anelig mængde af ialt 225 tons årligt, mod i regnskabsåret 1/10 1904 - 30/9 1905 på godt 74 tons. Sideløbende med den egentlige mejeridrift er der oparbejdet et betydeligt ostesalg såvel engros som til private fra egen moderniseret butik. I modsætning til egnens øvrige mejerier, der næsten alle er nedlagte, har dette mejeri ved at tage nye opgaver formået at overleve og måske engang fejre 200 årsdagen for dets oprettelse.

Jørgen Jørgensen

Doktoren og Dyr lægen

På grund af lange afstande mellem byerne, hvor der boede en læge, var det meget omstændeligt og dyrt at få lægen hentet eller søge ham. Af samme grund ventede man med at søge ham, til sygdommen havde taget overhånd, og det var for sent.

Kun når man mente, at det var lungebetændelse, gigtfeber, gasfriskfeber, strubehoste, tæring eller den syge var i voldsomme vedvarende smerter.

Gasterfeber som det udtales, var en mavesygdom, der var meget frygtet da den betragtedes som en forløber for tyfus. Blindtarmsbetændelse hørte man ikke tale om. Derimod skete det at en døde af en mavesprængning, men det kunne doktoren vel heller ikke have forhindret, selv om han var bleven tilkaldt noget før.

Man var nødt til at have et hjemmelager af medicin for eventuelle tilfældes skyld. Det almindeligste lager bestod af kamferdråber, amerikansk olie, natron, vaseline, karlsberg salt og en skarp mølletbjæsker der nok skulle få det til at snurre i maven, om det var den, det var galt med.

Mod tandpine brugte man varm grød til at lægge på kinden og vikledet et klæde om hovedet. Mod bylder og bulden fingre kunne der for å træk hvol bruges varm grød, varmt komøg, tygget rugbrød og til åbne sår vaseline og tjønsplaster. Skulle man have et sikkert udbytte af grøden, der skulle trække hul på det buldne sted, fandt man et vejblad og svøbte om den for at holde grøden varm.

Tygget rugbrød blev også brugt til andre formål, mere brugt var det, hvor man havde små børn i vuggen.

Mor tog en bid rugbrød i munden og tykkede den så fint, hun kunne. Spyttede det tyggede brød ud og dryssede sukker på, og kom det i en stump hvid klud, bandt en tråd om, så den dannede en sutlignende klump. Så stak hun sutten i barnets mund og vrælhalsen holdt op med at skribe. Den søde smag, den væskende og nærende sut kunne gøre underværker.

Var læberne revnet, fordi solen var for hård, var alun et udmærket middel, når den blev godt gnedet mod de revnede læber.

Når det skønnedes tiltrængt med en åreladning var jordemoderen den, der gik bud efter, da hun var den eneste, der var betroet en så vanskelig opgave.

Led den unge pige af blodmangel, gik hendes mor til smeden og fik ham til at banke nogle rustklatter af en gammel hjulring eller lignende,

som hun fik med hjem. Rustklatterne blev puttet i en flaske vin. Efter at den havde stået og trukket rusten i sig, brugtes vinen som et ufejlbarligt middel mod blodmangel.

Foruden kloge mænd der kurerede for benbrud, gigt og skægsår, og de kloge koner der foruden at kurere for alle slags sygdomme og kunne fortælle, at det var naboen, der havde fortrukset koen, så den ikke ville malke, eller hvem der var skyld i at grisene ikke trivedes, fandtes der gamle koner der gav sæ å mæ å slik ywen.

Under arbejde med byggen i laden eller i høsten skete det ofte at en eller anden fik et byghås i øjet, og man kunne jo ikke rejse til doktoren for sådan en bagatel. En bagatel var det kun, når man kunne få det ud med det samme, og lykkedes det ikke gjorde det forfærdeligt ondt. En byghas følttes, som den skar i øjet og skulle derfor ud snarest gørlig.

Gik man til en sådan øjenslikkerkone og hun først fik konstasteret, hvor hasen sad, var det kun et øjeblik sag at slikke den ud.

Først tog hun i begge øjenlåg og holdt dem fast med et par fingre, og før man vidste af det lå tungen fast sugende over øjet, som den var klæbet fast, og før man fik tænkt sig om, var håset ude. Man vil forresten fortælle, at det mærkedes som en kildrende og ualmindelig dejlig følelse. Hun kunne naturligvis på samme måde også rense øjets andre tilsvarende løssidende genstande, der forvildede sig ind i og bosatte sig under øjenlåget.

Disse kvaksalvere, som de blev kaldt, måtte ikke tage betaling for ydet råd eller behandling, men modtog gerne en drikkeskilling, om man bød dem en sådan, og det gjorde man vel altid.

Når jordemoderen var hentet til en fødsel, og ikke kunne klare det uden lægehjælp i ulykkestilfælde, og i tilfælde af at man det mente gjalt liv og død, blev lægen hentet. I de mest præserende tilfælde sprang en rytter på en hest, og red så stærkt som hesten kunne holde til, for at vække lægen, når det var om natten, så han kunne forberede sig og være færdig, når en vogn kom efter ham. Lægen havde selv en lukket vogn, han kørte i, når vejret ikke var godt.

Der blev sendt et, to og enkelte gange tre køretøjer afsted. Den første skulle køre så hurtigt han kunne og skifte hestene over til den tunge lukkede vogn og igen afsted. Den næste nøjedes med at køre i trav og havde forholdsvis friske heste, når han mødte den, der først var kørt. Nu fik han spændt for den lukkede vogn, og så var det hans tur til at køre stærkt. Var der tre spand afsted, var det nok for den sidste at køre skridtgang til han mødte køretøjet, han skulle befordre det sidste stykke vej hjem.

At der spildtes flere timer inden lægen kom til stede, kunne i visse tilfælde blive skæbnesvangert for den patient, hvis liv var i fare. Havde

lægen ordineret en medicin, der kun kunne fås på apoteket, måtte en rytter hente den, da det var det hurtigste og letteste befordringsmiddel dengang, og benyttes naturligvis kun hvor afstandene var store. Der var også læger, der havde egen hest og en gig, som han kørte i på sine patientbesøg. Det var jo en let måde bare at sende bud efter doktoren, så kom han.

Dyrlægen praktiserede på nogenlunde samme måde, men blev stort set kun hentet til fødsler. Om foråret, når øgen sku fuel, var den tid på året, han tiest blev hentet, og ellers når en kow sku få kal eller en sow få gris, og ikke kunne føde, måtte dyrlægen hentes.

En dertil i forvejen bestemt dag kom dyrlægen for at kasterere plage, og altid før de kom på græs. Flere gårdmænd slog sig sammen og bestemte ved hvis gård det skulle foregå. Det var for dyrt at tilkalde dyrlægen for å ski'r en enkelt plag. "Sammenslutningen" var også det mest praktiske, da man derved var samlet, så mange mand som der var brug for til at kaste og holde plagen. For ikke at sårene skulle hæves alt for meget, blev plagen travet de første par dage. Det foregik ved at en mand bandt et langt reb i plagens grime, og lod den få tyrslaw. Manden stod stille og knaldede med piskan, mens plagen travde rundt og rundt til den pustede og svedende var nær ved at segne af træthed.

Gode store tyrekalve var en efterspurgt og let sælgelig vare, når de kunne sælges som stude. Disse blev ikke kastereret som plagene, men dyrlægen snørede dem. Efter en tids forløb rådne de skindet under strikken og det frasnørede faldt fra af sig selv. Samtidig var såret tildele lægt.

På samme måde betragtedes vædderlam, om man ønskede bedre i stedet for. Dette blev i så tilfælde gjort for et vædderlam, der hen mod efteråret var slemme til "at rende", og kunne være temmelig generende for naboerne. Man sagde om dem: "De ræjjer oltj tjø'e å dem i wer-skidt."

Studen var ikke alene en god salgs og eksportvare, men et meget stærkt trækdyr der brugtes i stor udstrækning som sådan. Der blev sagt: "Hva hesten intj ka' ta' her stuen entj sto". Når studen havde den sele på, der passede, var det næsten ubegrænset, hvad den kunne trække. Selen var en svært vævet og bred rem spændt på stavsel, og under disse en sivlpåde for at den kunne være jævn og blød at trække i og samtidig beskytte studens hud mod unødvendig sår. Studen var langsom, men man trøstede sig med: "De kommer også med, der kører med stude!" Et ordsprog der anvendes i mange andre forbindelser.

En varm sommerdag, når bremserne florerede, og om studen var forspændt vogn, plov eller harve stak den halen i vejret og løb hjem, når dens tid kom. Naturens love fornægter sig aldrig.

En husmand, der kun havde et par tønder land, brugte også sin ko til markarbejde. En stud og en ko gik også godt i spand, og kunne bruges, hvor man kun havde en stud, og havde brug for to.

Når en ko ha fåt kal, brugte man at give hende et par humplinger growbrød, der var godt gennemsyltet af brændevin eller hælde en trepælsflaske brændevin i halsen på hende. Dette mente man, var gavnlig for at hun lettere og hurtigere, kunne kom å mæ skånet (kalvens leje).

Hvor man havde en røgter, der var mere rutineret brændevinsdrikker end koen, kunne det være tvivlsomt, om det var klogt at overlade flasken til ham. Man ville skyde ham i skoene, at han delte broderligt med koen, og tilfældet var næppe isoleret, om han gjorde det.

De første 2 - 3 dage skulle den nyfødte kalv have alt råmælken, så der ikke blev for brat en overgang til den almindelige sødmælk. Råmælken skulle forhindre kalvens mavebesværigheder. Det overskydende råmælk, når kalven havde fået det, den kunne drikke, brugte man til bygmelspandekager, æbleskiver og vafler. Man hævdede, at den gav en anden, men meget bedre smag. Til at stege pandekagerne i brugte man udelukkende talg.

Om foråret og sommeren når kalve og kvier kom ud på de saftige kløvermarker, kunne de let være så glubske at de foråd dem, og fik trommesyge. Den udviklede sig hurtig, og der skulle gøres noget straks, om man ville redde dyrets liv. Trommesygen var luft der stamte sig op, så kalven blev uformlig tyk.

Det første man prøvede var et natronpulver og næst efter kalkvand. Kalken skulle helst være nylæsket, for at opnå den ønskede virkning. Det tredje og sidste forsøg var at stikke et spyd ind i kalvens mave, hvorved luften sivede langsomt ud. For tilfældets skyld havde man et dertil egnet spyd. De fleste, der havde kreaturer, vidste, hvor spydet kunne stikkes ind uden at beskadige de ædlere dele. Den der passede kalven, skulle passe på, den ikke fæk for lang æ tyrslaw, i forhold til græsset de kunne nå at æde. Det kunne også skyldes at kalven rykkede pælen op og løb ind i en nærliggende grøn kornmark og foråd sig der.

Blev en hest fåfangen, skulle den slo's åp. Foruden dyrlægen var der enkelte mænd, der mentes at have kendskab til, hvordan det skulle gøres, og hvor meget blod der i hvert enkelt tilfælde kunne gå an at tage.

Den pågældende mand betragtede det som en ære, når der kom bud efter ham, og kom så hurtigt han kunne.

Han havde et slapjan. Det var en stor lommekniv, hvis bladende var formet som en lilleputøkse. Bladet var skarpt og holdt på en halsåre, fik det et lille slag med en trækølle eller lignende. Blodet kom så villigt, og

man lod det så løbe, indtil man mente, det var nok. Hullet blev lukket ved hjælp af en nål, og blodet holdt op med at flyde.

Blev hesten syg, og den havde kolik, hvad de fleste let kunne konstatere, når de så dens urolige bevægelser, måtte der bud til dyrlægen efter et kolikpulver.

Man havde en indgivningsmaskine, der ikke havde det mindste med maskin at gøre. Den var et lille støbt hylster lignende et cigarfoter, der med en indvendig klap på et stykke tyndt rundjern var gjort fast, og den kunne skydes frem, så pulveret ikke kunne undgå at havne i hestens hals, når man åbnede dens mund, og hesten kunne ikke undgå at synke pulveret.

Det skete ikke sjældent at et føl fik forstoppelse, og det pinte føllet. For at hjælpe det brugtes ganske enkelt en omgang klister og det hjalp.

Med grisene, og navnlig smågrise, var det modsatte tilfældet, de fæk tøjlyv. Også det vidste man råd for, når skaden var sket. Det kunne være fodringens skyld, om de ikke havde maven i orden. De måtte absolut ikke få rug, for så kunne pattegrisene ikke tåle mælken.

Ville man prøve at standse maven, var det bedste, og det eneste middel man kendte, at komme kridt i foderet.

N. P. Falborg

Nuværende bestyrelse

Formand: Marie Albrektsen	Torngaardsvej 37	98 24 12 05
Næstformand: Knud Grøn	Toftegaardsvej 23	98 24 16 51
Kasserer: Birgit Pedersen	Grundtvigsvej 1	98 24 14 80
Sekretær: Kirstine Bjerg Larsen	Torvestræde 8	98 24 21 88
Villads Villadsen	Fasanvej 17	98 24 19 23
Ellen Sofie Mumgaard	Østergade 16	98 24 10 20
Johanne Hansen	Kattedamsvej 106	98 24 10 56