

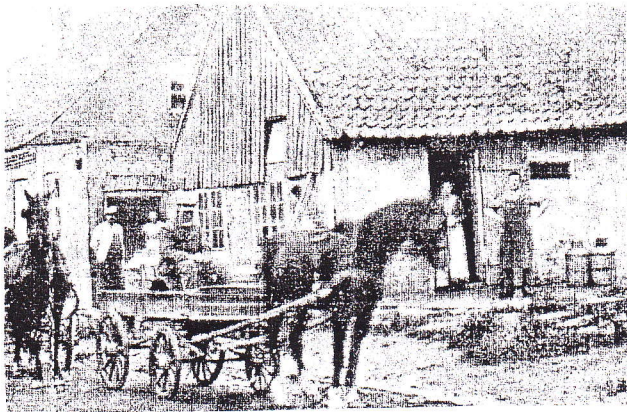
MÆLK i AAKIRKEBY.

Vore dages byboere ved eller tænker knapt på, hvordan eller hvor kommer mælken i alle dens forskellige aftapninger egentlig fra. Det er så let bare at gribe ud efter en karton, der i dag kan fås i ethver supermarked, hos enhver købmand, bagerbutik, kiosk eller tankstation. Men sådan har det ikke altid været.

På landet kunne man blot gå ud i stalden og hente, det man havde brug for, inden resten blev sendt til mejeriet. Men i byerne, hvor ikke alle havde en ko, måtte man ty til en af byens avlsbrugere. I min barndom, helt op til 1946, var der flere gårde, hvor man havde køer. Man så de forskellige avlsbrugere drive deres store køer gennem byen ud på marken om formiddagen og hjem igen for at blive malket om aftenen. Der var Ludvig Dam, der kom med sine fra stalden bag ved posthuset ud på Torvet og ned ad Eskildsgade og Doktorbakken til markerne øst for byen. Der var Alfred Vibe, der kom med slagter Petersens hen over Torvet og ad Præstevænget til markerne syd for. Så var der Peder Ipsens og Janus Holms, der blot skulle ned ad Doktorbakken til deres marker øst og nord for byen. Kreaturhandler Jørgen Skotte kunne lettere drive sine ud bag om ad Saxesgade. Christian Svendsen, (fra 1935 postbud Oscar Munch) Landlyst havde sine marker, hvor nu Lægehus/Børnehaven nu ligger. Jens Peter Olsens (hjørnet Nybyvej-Kuleborgvej) havde markerne ned langs Bukkevej. Alle disse steder kunne man om aftenen ved 18 tiden efter aftenmalketid komme og købe friskmalket mælk.

De forskellige familier havde hver deres ejendom, hvis mælk de syntes om. For vores vedkommende drog vi drenge eller en af pigerne ned til Jens Peter Olsen. Her halede hans kone, med et 1-liter krus fastgjort til et langt skaft, den endnu varme mælk op fra en stor mælkejunge og hældte den over i vores medbragte 5-liter mælkespand. Kom vi lidt for tidligt, så var det bare morsomt, at snakke og pjatte med de andre, der kom; eller kikke lidt ind til Olsen og køerne og hestene i stalden. Det kunne også være spændende nogle gange, at komme med en kammerat og hente mælk og se på forholdene i den stald, hvor hans familie hentede mælk. Vel hjemkommet blev mælken hældt op i et stort lerfad og sat ned i kolden i kælderen, og næste dag blev fløden med en speciel stor flad ske skummet af og brugt i kaffen, blandt andet i konditoriet, og mælken fik vi til vores morgenhavregrød. Noget af fløden kunne også blive til flødeskum, som vi fik en klat af på øllebrød eller kærnemølkssuppe ved middagsmaden. Om sommeren blev den nymalkede mælk ofte sat op i små skåle med lidt kærnemælk i, så den næste dag var syrnet og stiv med et dejligt flødelag - Tykmælk -- Uhm!

Allerede i 1880 havde Karl Dam oprettet et fællesmejeri i Østergade, hvorfra han solgte mælk. Det blev dog nedlagt i 1902, da det er



opraktisk med en sådan virksomhed inde i byen. Mange leverandører var også gået over til Brodal andelsmejeri, der i 1888 var sat i drift nord for byen.

Karl Dams mejeri i Østergade beliggende der hvor nu nr. 14 og 16 ligger.