

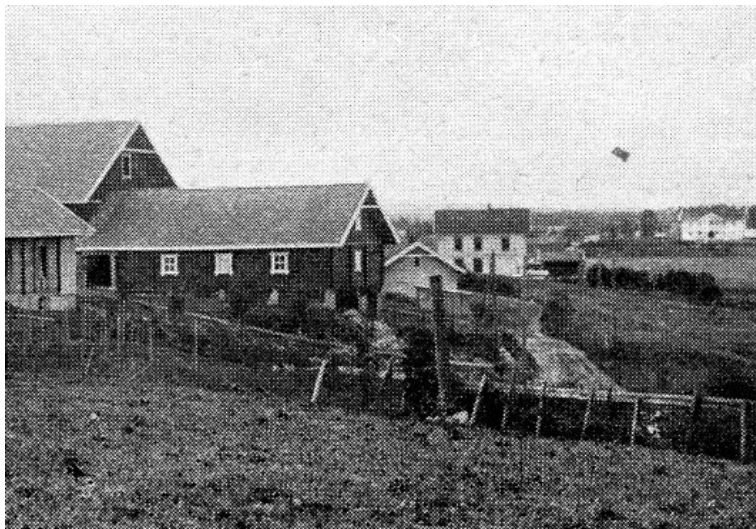
## Aamot meieri.

### Noen temaer fra de første tjue års drift basert på protokollen fra 1895 til 1926.

#### Kort om lovene (vedtektene) og organiseringen.

Aamot meieri ble stiftet i 1895 som et av i alt 5 her i Gjerdrum. Om bakgrunnen for at disse lokale meieriene dukket opp denne tida, kan du lese i bygdebokas bind 4 fra side 274 og utover. Men det viktige var at småbrukere og bønder ønsket å tjene penger på jordbruket ved å få mjølka solgt i Kristiania. At den enkelte bonde sjøl skulle forsøke å transportere og omsette mjølka i byen, var sjølsagt en helt umulig tanke! Derfor står det også i meieriets lover § 1: *Meieriets formaal er ved forædling af actieeiernes melk at skaffe dem en tilfredsstillende pris for samme.*

Meieriet ble bygget på Østre Åmot 70-80 meter sør for der Vestby-skolen fortsatt ligger. I tillegg til sjølve meieribygget, ble det også bygget ishus og vedskjul og anskaffet nødvendig inventar. Anlegget ble finansiert ved lån, og lånet skulle tilbakebetales med renter ved trekk i mjølkeoppgjøret over 10 år. Lovene inneholder også det kjente samvirkeprinsippet om at andelseierne både hadde rett og plikt til å levere til anlegget.



**Dette er det eneste bildet vi har funnet som viser Åmot-meieriet mens det var i drift. Meieriet er det lille huset mellom Vestbyskolen og husa på Østre Åmot (bnr.7). Husa på Vestby ses i bakgrunnen.**

Det er kanskje drøyt å kalle anlegget et meieri. I lovene står ordet ”melkestasjon” i parentes. Dette er kanskje mest dekkende. For det som egentlig ble gjort, var at bøndene leverte mjølka på meieriet. Antall liter ble registrert, kvaliteten sjekket, og så ble mjølka kjølt ned før den ble transportert videre. Det var Kristiania Meieribolag som kjøpte mjølka, og som i realiteten også sto for drifta.

#### Hvem var med og hva hadde de igjen for mjølkesalget?

I løpet av 3 år fikk Åmot-meieriet til sammen 50 leverandører. 45 av disse var ”interessenter”; dvs. at de hadde betalt inn innskuddet som gjorde dem til aksjonærer/andelseiere. Til sammen hadde disse 242 kuer; dvs. at gjennomsnittet var under 5 kuer. Hele 26 personer hadde bare ei eller to kuer, og var altså typiske småbrukere; noen av dem på tidligere husmannsplasser som nå var kommet i sjøleie. Den største leverandøren hadde 17 kuer. Geografisk hadde meieriet leverandører fra Hungerholt, Gisti, Eikeberg, Trolsnes, Dølienga, Rustad, Skei, Vestby, Kokstad, Åmot, Fossum og Rud.

Protokollen inneholder ikke regnskaper, men vi får noen drypp i teksten som kan sette oss på sporet av økonomien i dette: I 1904 står det at det ble levert så vidt over 270.000 liter mjølk på Åmotmeieriet. Utbetalingsprisen fra meieribolaget lå i åra rundt århundreskiftet på ca. 9 til 11 øre pr. liter. Av dette kan vi bl.a. regne ut: Leveransen pr. ku kan ha vært ca. 1100 liter pr. år. Bruttoverdien av mjølka fra Vestbygda blir på om lag 25-30.000 kroner.

Dette kan jo høres lite ut, men en må jo tenke pengeverdi. På samme tid var f.eks. vanlig årslønn for en tjenestedreng under 200 kroner (men med kost og losji i tillegg). For bruttoverdien av den leverte mjølka fra ei ku, var det altså mulig å lønne ½ årsverk i form av en tjenestedreng. Så var det sjølsagt også den gangen kostnader forbundet med produksjonen. En trengte hus og redskaper, hest, livdyr og frø, osv. Likevel var fortsatt den viktigste kostnaden familiens - og på de større eiendommene tjenestefolks – arbeid. For den virkelig store mekaniseringen hadde ennå ikke begynt. Det kan ikke være tvil om at inntektene mjølkesalget ga, kom godt med.

### **Mjølketransport til besvær.**

Det var to saker som ble diskutert mye på hver eneste generalforsamling på meieriet. Den ene var meieribolagets årlige priskurve på mjølkeleveransene. Da som nå ville sjølsagt bonden kunne ønsket seg en langt bedre pris. Den andre saken gjaldt transport av mjølka. Vi kan se litt nærmere på hvordan dette foregikk:

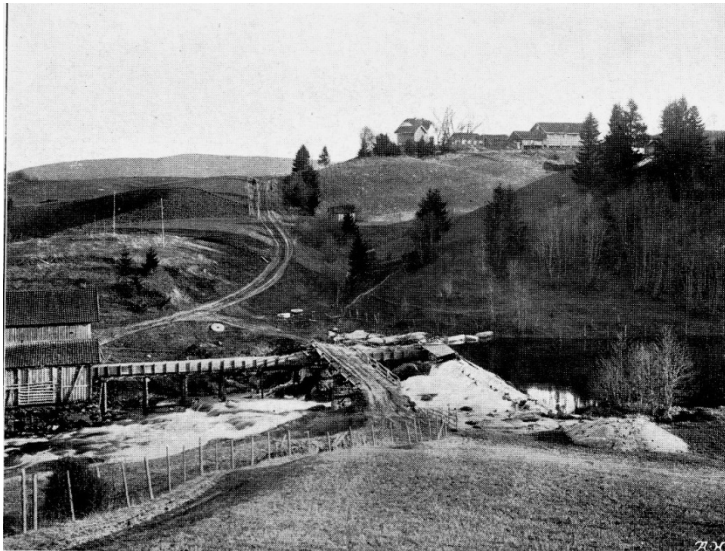
Det var det lokale meieriets ansvar å få mjølka fram til jernbanen slik at den kunne transporteres til Kristiania. Det aller meste måtte derfor kjøres til Kløfta. Transportmåten var med hest og kjerre/slede på sporete, svingete og dårlige veier. Fra første stund ble det vedtatt at mjølkekjøringa skulle gå på omgang mellom gårdene. De mindre brukene skulle stille med en hest; de større med to. De aller minste bruka hadde ikke hest, og er ikke med på kjørelista. Transport av ett 50-liters spann til Kløfta ble rundt år 1900 godtgjort med 25 øre. Et lass skulle være på fra 8 til 10 spann. I "uføre", dvs. dårlig føre/vei, var 6 spann nok for hesten. Hvis vi deler samlet leveranse på størrelsen på lassene, ser vi at det må ha gått i hvert fall 600 lass i året tur retur Kløfta. Det blir omtrent to lass hver ukedag det!



Illustrasjonsbilde

Innimellom ble meieriet også pålagt leveranser til soldatene på Gardermoen, og dette var nok ikke populært pga. avstanden, og det lagde dessuten "kluss" i kjørelistene. Såpass mye betydde forskjellen her, at vi fra 1909 ser at meieribolaget måtte gi et halvt øre tillegg i mjølkeprisen for mjølk levert Gardermoen.

Til å begynne med måtte bøndene holde kjerre sjøl, men i 1911 ble det vedtatt at meieriet skulle anskaffe to vogner til transporten. Samme år ble det også vedtatt en mer rettferdig fordeling av mjølketransporten. Heretter skulle hvert bruk transportere mjølk i forhold til den enkeltes mjølkeleveranse foregående år. Godtgjørelsen for transporten ble nok ikke ansett som noen god inntektskilde. Mjølketransporten var snarere en belastning. Likevel: Allerede året etter gikk meieriet under dissens tilbake til den gamle transportordningen. Årsaken vites ikke.



Dette bildet fra Ivar Sæters bok om Gjerdrum fra 1914 gir et inntrykk av vegstandarden. Bildet viser den gamle Sagbrua over Kvennstufossen og bygdevegen forbi.

### Is og kjøling.

Fersk mjølk er holdbar bare dersom den kjøles ned så snart kua har levert varen. Kjøleteknikken i gamle dager var å bruke is. Kjøleskap og kjøleanlegg kom ikke for alvor i bruk i Norge før på 1950-tallet. Is var det tilgang på bare om vinteren. For å kunne ha is å slippe i kjølekummene om sommeren, måtte den altså lagres.

På Åmotmeieriet var det ingen meieribrønn til å hente is i, slik som på flere av de andre meieriene i bygda. I stedet ble isen skåret i Gjermåa og Mikkelsbekken. Ei spesiell sag ble brukt til å skjære ut blokker av is. Blokkene ble så fisket opp av elva med digre, smidde klyper og dratt på land. Derfra ble isblokkene lastet opp på sleder og transportert opp til meieriet – en avstand på 6-700 meter. Vi leser i styreprotokollen at i 1902 ble det satt av midler til *”at ubedre Veien for Iskjørselen”*.



Illustrasjonsbilde  
NÆRINGSVEI: Et bilde fra eldre tiders iskjæring.

Isen ble lagret i et eget ishus. Dette var antakelig et ganske enkelt reisverkshus med bordkledning. Her ble blokkene stablet inn og dekket med sagflis for å isolere mot sommervarmen. Ishuset skapte problemer ved meieriet. Det er tydelig at noe av isen smeltet inne i sagflisa, og at vann trakk ut til vegger og reisverk. Ishuset fra 1895 måtte rives og bygges nytt allerede i 1904 etter 9 år bruk. Heller ikke det nye ishuset varte lenger enn til 1914. Da var det igjen på tide å bygge nytt. Størrelsen på ishuset, eller mengden is de trengte er ikke oppgitt noe sted. Men det må åpenbart ha vært behov for ganske store mengder.

### **Hygienisk standard.**

I lovene fra 1895 står det: *Melken behandles paa den maade og leveres paa meieriet til de tider som bolaget bestemmer. Mer end almindelig daarlig melk modtages ikke.* Det går flere år før det nevnes noe i det hele tatt i protokollen om mjølke kvaliteten. Men så skjer et skifte.

I 1909 vedtas etter henvendelse fra bolagets meieribestyrer Kristiansen at det skal opprettes en kontrollkomite ved meieriet. I og med at amtsdyrlegen skulle være med i denne komiteen, må det forstås slik at her skulle det også sjekkes at de hygienemessige forhold ved anlegget var gode nok.

Året etter - i juni 1910 - ble det innkalt til ekstraordinær generalforsamling. Det hadde kommet brev fra Kristiania Sundhedskommisjon. Det framgikk av brevet at det var tatt ut en prøve av mjølka, som viste seg å være ”meget uren”. Dette måtte det snarest rettes opp i. ”*I motsatt fald vil forholderne blive at innberette til Sundhedskommisjonen med anmodning om at forbyde salg af melk fra deres fjøs.*”

Dette måtte det sjølsagt ryddes opp i. Generalforsamlingen besluttet to ting. For det første skulle det anskaffes tidsmessig sil med filtapper, for å skille ut urenheter. Dernest ble kontrollkomiteen utvidet til 4 medlemmer, og disse skulle minst to ganger i måneden til forskjellige tider sjekke mjølka som ble levert til meieriet. De fikk også fullmakt til – hvis de fant det nødvendig – å foreta uanmeldte kontroller rundt om i fjøsene under mjølkinga. Det kontrollkomiteen fant i de forskjellige fjøsene skulle meldes til bestyrelsen – enten det var noe å bemerke eller ei. Det var helt tydelig kommet et sterkt fokus på mjølke kvaliteten.

I 1913 hadde amtsdyrlege Julsrud vært på befarings i fjøs i meieriets område. ”*Indredningen er befundet miserabel*” i ett fjøs. Ellers hadde ikke dyrlegen funnet noe å bemerke. Likevel vedtok generalforsamlingen at to personer skulle kontrollere samtlige av interessentenes fjøs minst 3 ganger årlig; 2 ganger om vinteren og 1 gang om sommeren. De samme to skulle ”*til ubestemte Tider minst en gang hver Maaned møtes paa Meieriet og opholde sig der under Modtagelsen af Melken for at kontrollere Leverandørernes Melk og Spand mv.*” Tilsynsmennene skulle også påse at mjølka ble forsvarlig iset, og at isen ble godt reingjort før den ble sluppet i kjølekummen. Alle mangler skulle innberettes til styret.

I 1914 hadde en tydeligvis begynt å ta mjølkeprøver fra hver enkelt produsent. For to navngitte produsenter var det blitt påvist fettprosent på hhv. 2,48 og 2,12 %. Styret bestemte da at de måtte trekkes hhv. 1 og 2 øre. Styret lurte på hva de lave fettprosentene kunne komme av, og besluttet å undersøke. Kunne de to ha blandet vann i mjølka?

En dyrlege ved navn Mørk hadde kontrollert meierianlegget, og funnet mangler ved golv, vegger og kummer. Dette ble rapportert til statsdyrlegen – antakelig som en hygienerisiko. På nytt fikk meieriet kniven på strupen. Ville de fortsette å levere mjølk til Kristiania, måtte manglene utbedres.

I dag stoler vi på at Mattilsynet holder hygienien i matproduksjonen under oppsikt, og små avvik kan skape store avisoverskrifter og tap av markedsandeler. Men fokuset på dette er altså av langt eldre

dato. Allerede for hundre år siden var dette viktig. For øvrig kan en jo undres på om det var særlig hyggelig å bli oppnevnt til å være kontrollør på naboenes fjøs og hygiene, slik altså våre forfedre måtte gjøre.

Tor Laache

Gjerdrum Historielag

September 2013