

# Lokal Historisk Forening for Follase Egnen



Forår 2018



*Malkekoner og -mænd på Merløsegården ca. 1923.  
Læs om mælk og mejeribrug inde i bladet.*

# Dansk mejeribrug og mejeristen

**Mejerierne og bønderne tog i fællesskab initiativet til at sikre kvalitet og sikkerhed af mælk og smør. Myndighederne kom først senere ind i billedet. Det var de danske mejerier, som i samarbejde med lægerne og dyrlægerne var pionererne på fødevareområdet.<sup>1</sup>**

## Mejerierne

Det mejeribrug, der var kendt i første halvdel af 1800-tallet, fandtes på herregårdene. Det var de såkaldte 'hollænderier', og de blev oftest drevet af en forpagter.<sup>2</sup> Et af dem lå på Bonderupgård nogle få kilometer fra St. Merløse, og her var det et antal malkekoner, der

daglig stod for malkningen af den store kvægbesætning, hvorefter mælken blev bragt til mejeribygningen, som var ledet af en kvindelig mejerske.<sup>3</sup> Mælken blev opbevaret i kælderens, hvor flødelaget efter henstand blev håndskummet til den efterfølgende smørfremstilling, som foregik i en trækærne drevet med en hesteomgang.

---

<sup>1</sup> Jørgen Leisner i et interview ved Anders Dalgaard i Dansk Veterinær tidsskrift, 09.2017.

<sup>2</sup> Jf. også Art. i Lokalhistorisk Forenings blad – Efterår 2015: Om erhvervshollændere.

<sup>3</sup> På gårdene var forarbejdning af mælken husmørens opgave.



Herregårdsmejeriet på Bonderupgård. Udateret.

Mejeristerne fulgte med mejerierne med andelsbevægelsens gennembrud i 1880'erne, og de var medvirkende til, at mejeribruket fik status i et registreret og statskontrolleret system. Det førte til ensartede produkter af høj kvalitet til både hjemmemarked og til eksport. Det begyndte med små produktionsenheder, hvor der blev fremstillet smør, men efterhånden, hvor mælkemængden øgedes, fulgte osteproduktionen efter. To mejeriskoler<sup>4</sup> blev oprettet med det formål at understøtte den teoretiske del af uddannelsen for at dække behovet for faglærte mejerister og mejeribestyrere til de mange andelsmejerier, som blev oprettet i de efterfølgende år.<sup>5</sup>

### Det første andelsmejeri

Først i 1880'erne var mejeristen Jacob Stilling Andersen elev på Tune Landbrugsskole. Her havde forstanderen sideløbende oprettet et forsøgsmejeri, hvortil der blev hentet mælk fra egnen med det formål at iværksætte en fælles smørproduktion med en bedre kvalitet end det i forvejen kendte bondesmør. Efter skoleopholdet og med inspiration derfra rejste Stilling Andersen tilbage til sit fødesogn i Ølgod og begyndte at føre propaganda blandt egnens landbefolkning for de muligheder, der lå i oprettelse af et mejeri med fællesdrift og på andelsbasis ledet af en bestyrelse og med et sæt vedtægter. De 3



*Mælkekusk Jens Hansen, Tingerup, foran Stestrup Andelsmejeri ca. 1950.*

vigtigste principper: 1. Ens afregning af leveret mælkemængde. 2. Alle leverandører kun én stemme uanset brugsstørrelse. 3. Solidarisk ansvar for mejeriets økonomi. Den 10. juni 1882 blev det første andelsmejeri sat i drift i Hjedding med Jacob Stilling Andersen som bestyrer. Mejeribygningen omfattede et fyrrum, skummesal, smørkammeret, laboratorium og an-

<sup>4</sup> Ladelund Landbrugs- og Mejeriskole af 1879 og Dalum Mejeriskole af 1889.

<sup>5</sup> Jf. hæftet Skiftende tider - erhverv under forvandling II. Udgivet af Lokalhistorisk Arkiv og Lokalhistorisk Forening 1998.

dre rum. Af det faste inventar var der dampkedlen, dampmaskinen, Fjords grydepasteur<sup>6</sup>, centrifugen, smørkærnen, samt diverse mælkekar og rengøringsrekvisitter. Ad åre blev besætningerne større og dannede grundlag for osteproduktioner, og endnu et restprodukt, vallen, blev sammen med den syrnede mælk sendt tilbage til leverandørerne som foder til dyrene.

### **Lurmærket – et initiativ fra erhvervet**

Som en kvalitetssikring fik Danske Mejeriers Smørmærkefor-  
ening den 23. oktober 1901 regi-  
streret 'lurmærket' Danish But-  
ter som kvalitetsmærke for dansk  
smør<sup>7</sup>, og samtidig blev der i me-  
jerikredsene oprettet kontrol med  
bedømmelse af smag og kvali-  
tet af smørret fra de enkelte me-  
jerier. Fra smørudvalgets side blev  
det så sidenhen ved Smørloven af  
30. marts 1906 fastlagt, at al smør,  
mælk og fløde til eksport under  
lurmærket skulle pasteuriseres.



Smørpakke anno 2018 med lurmærke.

### **Udvikling og rationalisering i 1900-tallet**

Elselskabet NVE med hovedsæde  
i Svinninge blev grundlagt i 1912,  
også på andelsbasis og med det  
formål at levere elektricitet til al-  
le forbrugere i forsyningsområdet.  
Det var til stor gavn, da den nye  
energiform blev lagt ind på meje-  
rierne til afløsning for dampmaski-  
nen. Med udviklingen af elektro-  
motoren blev mælkepumper og  
kølemaskiner hurtigt et fast inven-  
tar i mejeriets drift til styring af flow  
og af temperaturerne ved pasteuris-  
eringen og på ostelagrene. Man-  
ge mejerister har lagt mange timer  
i disse osteproduktioner, da pro-  
cessen på det tidspunkt var me-  
get arbejdskrævende. Så ganske  
rigtig som ostehandleren tit sagde  
til sine kunder på salgsturen: *"Det  
er mejeristens sved, der gør osten  
fed"*.

Tiderne har måske ikke altid væ-  
ret optimale for udviklingen i sam-  
fundet, men mejeribrugget har al-  
tid evnet at forny sig og benytte  
de nye teknologier. Således blev  
ostekar og smørkærnerne af træ  
efterhånden udskiftet med ud-  
styr af rustfri stål. Der blev og-  
så monteret omrøring på ostekar-  
rene for at lette arbejdet ved de  
større produktioner. Mange meje-  
rier fik endvidere opsat automati-  
ske maskiner for pakning af drit-  
telsmør og til pakninger for de-  
tailhandelen, som blev leveret fra  
smørmejerierne, og denne drifts-



St. Merløse Andelsmejeri på Bygaden. Udateret.

form fortsatte i årtier fremover. Her i vores område (den gamle Tølløse kommune) var der syv mejerier i drift, og heraf havde St. Merløse A/M den største indvejning i mælkemængde - 6 mio. kg. mælk årligt i 1930. Det lå tæt ved jernbanen og solgte i mange år mælk til de københavnske mejerier. Efter Anden Verdenskrig blev der her i landet med økonomiske midler fra Marshallplanen<sup>8</sup> iværksat en genopretningsplan med det formål at skabe udvikling gennem investeringer i både industri og landbrug. Plovhestene forsvandt og den lille grå Fergusontraktor blev et kendt syn hos landmændene. Besætninger blev større og nye

malkeanlæg blev sat op i staldene. Disse tiltag må nok siges at være indledningen til nye tider med specialisering og rationalisering, som

---

<sup>6</sup> Udviklet i 1885 af N.J. Fjord, forstander på Forsøgslaboratoriet. Den var næsten enerådende på de danske mejerier langt op i 1900-tallet.

<sup>7</sup> Lurmærket® blev overført til staten (Landbrugsministeriet) i 1911. I 1991 blev det igen overdraget til Mejeriforeningen, som forestår kvalitetskontrollen. **Lurpak®**, som det kom til at hedde allerede i 1957, var ejet af Mejeriforeningen indtil 2012, og alle mejerier kunne producere lurmærket smør på licens. Herefter overgik varemærket til Arla for 150 mio. kr.

<sup>8</sup> Det amerikanske hjælpeprogram til genopbygning af Europa efter Anden Verdenskrig.

blev vejen frem for mejeribrugget til gavn for landmandens økonomi. Omkring 1960 indså Mejeriorganisationen, at de nye tider krævede mere aktiv markedsføring. Man ansatte de kendte karolinepiger med det formål at sælge flere mejeriprodukter i både ind- og udland, ikke alene for smør, ost og surmælksprodukter, men også for specialiteter og opskrifter, som mejeriprodukterne indgik i.

### **Mejeristen**

Som opvokset på landet, stod jeg selv en dag overfor spørgsmålet, hvad min fremtid ville byde. Mulighederne i tiden var ikke

som i dag. Min far havde en dag snakket med mejeribestyreren på det lokale mejeri om muligheden for en elevplads. Jeg havde tidligere tit taget turen med mælkekusken til mejeriet, når mælken blev hentet om morgenen, så jeg kendte udmærket både Sørensen og mejeristerne. Lærekontrakten blev underskrevet, og jeg kunne så begynde den første maj 1960. Mange fortalte mig, at det var et fag med mange muligheder, og der ville jo altid være behov for mejerister, da der stadigvæk over det ganske land var omkring tusinde mejerier tilbage, så jeg så frem til den første arbejdsdag.



*Truelsdal Andelsmejeri, Roskildevej, Ågerup. Udateret.*

**Arbejdsdagen**

Jeg mødte op kl. 05.30 på Truelsdal A/M i Ågerup med postadressen Roskildevej pr Vipperød, nok lidt spændt i maven, men jeg kendte trods alt mejeristerne Carlo og Vagn, som passede henholdsvis skummesalen og smørkammeret. I osteriet var der andenårseleven Niels og arbejdsmanden Erling, som arbejdede på ostelagrene. Mit første job var at følge Niels i osteriet med henblik på at afløse ham efter 1 år, da han skulle videre i elevtiden på et andet mejeri. De næste 2½ år skulle jeg så være på Truelsdal A/M, og i den periode skulle jeg lære alt om ostefremstilling af typen Samsø, samt passe maskiner og dampkedlen, hvilket vel nok var et stort ansvar at få i så ung en alder. Jeg kom rigtig godt ud af det med Niels; vi trak jo på samme hammel med det formål at lære så meget som muligt. Morgenjobbet foregik i osteriet og bestod i, at vi lagde gårdsdagens oste til saltning samt tjekkede varmlageret, hvor ostene modnede den første tid ved en lidt højere temperatur. Så skulle ostekarret skoldes, og osteforme og redskaberne steriliseres. Klokken nærmede sig nu de syv, og de første mælkekuke holdt allerede ved indvejningsrampen, hvor det var mejeribestyrelsen og en prøveudtager, som regel en lokal husmand, der vejede mælken ind. Niels stod for udvejningen, og jeg hjalp til i skumme-

salen med Carlo, hvor der var nok at se til. Mælken blev efter pasteuriseringen pumpet til ostekarret og standardiseret til den rette fedtprocent. Den resterende mælkekemængde blev separeret i centrifugen, hvor skummetmælken blev pumpet til tanken for returmælk og fløden til kærning af smør. Efter skumningen ved ni-tiden var vi tilbage i osteriet, hvor mælken så blev opvarmet og tilsat en ren mælkesyrekultur, senere osteløbe, og efter henstand skulle koaguleres<sup>9</sup>, derefter skæres, hvorefter vallen begyndte at trække ud under den efterfølgende omrøring, som Sørensen altid var med til. Ostene blev efterfølgende i flere timer formet under lufttryk. Efter et år skulle Niels lære videre på Kvanløse mejeri, og en ny mejerielev, Ole kom til. Jeg var nu steget lidt i graderne, for nu var det mig, der stod for udvejningen og osteriet, og det var også mig, Sørensen henvendte sig til angående produktionen. Jeg var nu også som en del af uddannelsen begyndt på Handelsskolen i Holbæk. Her foregik undervisningen om eftermiddagen og i aftentimerne med henblik på den afsluttende eksamen. De vigtigste fag var salgslære, handelsregning og bogføring.

---

<sup>9</sup> Størknet og stivnet proteinholdig masse.



**Det videre forløb**

Mit andet lærested blev Spangsbros A/M ved Kalundborg, et noget større mejeri, hvor der også blev tappet mælk til konsum og produceret ost af typen Danbo. Her skulle jeg lære at lave smør med mejeristen Richard som læremester, og vi fik et rigtigt godt samarbejde. Inden længe stod jeg selv for smørproduktionen, når mejeristen havde fri. Det var også her, jeg fik indsigt i laboratoriefunktionerne, idet der egentlig skulle foretages kvalitetskontrol og fedtbestemmelse af leverandørmælken, som dannede grundlag for beregning af mælkepenge til de enkelte leverandører. Bemandingen bestod af 5 mejerister, 2 mejerielever, 2 mejeriarbejdere, 1 chauffør, 1 arbejdsmand og 4 damer. Vi to elever boede på mejeriet med kost og logi. Det var helt nye omgivelser for mig, landsbyen var ikke særlig stor, men dengang var der en brugs, en bager, en slagter og et forsamlingshus. Mejeriorganisationen havde planer om, at der indenfor kort tid skulle dannes en mejerikreds, K.M.S. (Kalundborgegnens Mejeri Sammenslutning). Syv mejerier skulle reduceres til tre. Heraf skulle der udelukkende tappes til konsum i Spangsbros, produceres smør i Ubby og produceres ost i Raklev.

**Teorien**

Inden uddannelsen kunne afsluttes, skulle jeg nu på mejerisko-

le, hvor den teoretiske del foregik. De vigtigste fag var undervisning i bakteriologi, fysik, kemi, maskinlære, økonomi, beregning samt øvelser i både laboratorier og træningsmejeriet. Efter eksamen og uddannelse var man rigtig godt rustet til det videre virke i erhvervslivet. Nogle fik job i beslægtede erhverv, men ellers var det mejeribrugene der trak, og således vendte jeg tilbage til Spangsbros A/M, hvor oste- og smørproduktionen nu var væk, og et nyt udbygget mejeri stod færdigt. De tidligere klare mælkeflasker var nu skiftet ud med brune flasker, og surmælksprodukterne blev tappet i plastikbægre. I administrationen blev mejeribestyreren nu tituleret som mejerileder, og han havde også et kontorhold under sig. Jeg følte mig godt tilpas med at stå for surmælksproduktionen, men med tiden begyndte jeg at kigge efter et andet job.

**Sammenlægning og lukning**

De 7 mejerier i den gamle Tølløse Kommune blev oprettet i årene 1887-89. I 1969 var de alle 7 nedlagt. I 1966 lå der i Holbæk 2 bymejerier, som sammen med Truelsdal A/M blev nedlagt og erstattet af et nyt mejeri på Østerled. Jeg tænkte, at sådan et nybygget mejeri lige var noget for mig. Der blev kun tappet til konsum og produceret smør, og jeg skulle stå for tapperiet. Der var 6 mælkeudsalg i by-





Artiklens forfatter på Dansk Centralmost ca. 1980.

en, og 7 mælkemænd solgte mælk til oplandet fra de gode gamle folkevognsrugbrød. Inden for få år blev mejeriet dog opkøbt af Øernes Konsum Selskab (Ø.K.S) med mejeri i Slagelse. I dag tappes alle mælkeprodukter i papkarter, og salgsdistributionen foregår fra supermarkedernes kølemontre.<sup>10</sup> Jeg indså, at en videre fremtid inden for mejeribrug ikke lige var mig, og jeg søgte og fik ansættelse indenfor levnedsmiddel og biokemi, hvilket gav nye udfordringer, men også mange spændende år fremover.

### **Andelsbyen**

Som senior blev jeg forespurgt af en tidligere mejerikollega, som var frivillig i Andelsbyen Nyvang, om jeg ville være med til at holde gang i det gamle mejeri.<sup>11</sup> Det blev til fem år, hvor jeg var med til at fremvise mejerihåndværket fra andelstidens begyndelse for besøgende. Af interør i mejeriet var der den koniske

---

<sup>10</sup> Efter ophævelse af Mælkeloven af 1940.

<sup>11</sup> Søstrup Mejeri, oprettet i 1892, genopført i 1991-92 i Andelsbyen Nyvang.



*Indvejning af mælk i Andelsbyen.*



*Ejgil Piil Petersen og Leif Kristensen pakker smør ved Gislevformen i Andelsbyen.*

dampkedel, dampmaskinen, ind- og udvejningsvægte, grydepasteuren, mælkecentrifugen, ostekar og smør-kærnen. I laboratoriet var der en gerbercentrifuge til fastlæggelse af mælkens fedtindhold<sup>12</sup> og analyseudstyr, som blandt andet bliver brugt til bestemmelse af mælke kvalitet, bestemmelse af tørstof i oste samt til bestemmelse af vandindhold i smørret. Driften foregik over lørdag og søndag, hvor der på førstedagen blev manuelt indvejet cirka 350 kg mælk, som efter pasteurisering og centrifugering blev separeret: skumetmælken kom i ostekarret, og fløden blev sendt til syrningskar-



På mejeriets indvejningsperron i Andelsbyen. T.h. Ejgil Piil Petersen og midt i Leif Kristensen. I forgrunden Nyvangs damp-tromle, der er på besøg.

ret. Efter afkøling blev der efterfølgende tilsat mælkesyrekultur samt osteløbe. På andendagen blev der produceret rygeoste, og smørproduktionen blev med Gislevformen håndpakket i enheder af 200 gram, hvorefter mejeristen bragte produktionen til Trønninge brugsforening for salg til andelsbyens beboende.

Jeg kom i mejerilære i en tid, hvor hele erhvervsstrukturen var i rivende udvikling, og hvor jeg fulgte mejeribrug med stor interesse. Over tid skiftede jeg dog erhverv, og i de følgende mange år var jeg

ansat på det daværende Dansk Centralmost i Tølløse. Senere fik jeg ansættelse indenfor biokemi i København, som havde en afdeling på det tidligere Ejby Mejeri med udvinding af enzymer. Efter min tid som frivillig mejerist på Nyvang blev jeg tilbudt et job, som jeg stadig har, som jeg vinmand en eftermiddag om ugen.

### Set i bakspejlet

Det er nu 135 år siden, at den organisatoriske og teknologiske udvikling i Danmark var så langt fremme, at det første andelsmejeri i Hjedding blev opført. Dog var smør- og osteproduktion forbundet med en meget stor manuel indsats, og snart havde mejeristerne afløst de kvindelige meyersker i mejeribrug. Antallet af mejerier i landet kulminerede omkring 1930, hvor der var cirka 1800 i drift. I dag er mejeriselskabet Arla, der har få produktionssteder fordelt i Danmark, tilbage. Heraf findes der et i Slagelse, som behandler og tapper mejeriprodukter til hele Sjælland. Derudover findes der en række mindre mejerier især for økologisk mælk. De fleste er medlemmer af Mejeriforeningen.<sup>13</sup>

<sup>12</sup> Metode udviklet i 1892-1895 af Dr. N. Gerber, Schweiz.

<sup>13</sup> I øjeblikket tæller Mejeriforeningen 29 medlemmer. Ikke medlemmer: 14 mejerier.

# Bondesmør, futmælk, og mejeriernes sociale ansvar

***Siden bondestenalderen har mælken spillet en vigtig rolle i vores kost. Den indeholder mange vigtige stoffer, herunder calcium og jod, og den kunne ved sit indhold af B12-vitaminer blandt andet forhindre skørbug. På den anden side har mælken også været en kilde til spredning af sygdomme, som overføres i vores nære kontakt med husdyr.***

De alvorligste sygdomme i 1800-tallet var difteri, tyfus, kvægtuberkulose og salmonella. Navnlig kvægtuberkulose krævede mange liv blandt børn og unge. Et helt kuld børn kunne på denne måde én efter én dø af sygdommen, fordi man ikke var klar over, at smitten bl.a. lå gemt i alkovens sengetøj.

## **Bondesmør**

Inden oprettelse af andels- og fællesmejerierne i 1880'erne var produktion af ost og smør på gårdene husmorens og tjenestepigerens opgave. Man kærnedede smør først og fremmest til eget forbrug, mens et evt. overskud blev afsat til en handelsmand. Dette bondesmør var bestemt ikke altid af god kvalitet. Det nåede gerne at blive harsk. Mens de store gårde hav-

de et mælkekammer, blev mælken på de mindre steder opbevaret i kar, der stod på hylder i køkkenet. Meget snavs fra loftet kunne nå at drysse ned i de åbne kar, inden fløden var skummet op og kunne samles med skummeskeken. At kærne smør var ofte pigernes morgenarbejde. Det var drøjt, for processen måtte ikke afbrydes. Nogle gange slog det fejl, og så var der et par kneb, som kunne anvendes. Hvis de ikke virkede, var sidste forklaring den, at kærnen måtte være forhekset! Så måtte man tilkalde den kloge mand eller kone, hvorefter kærnen og mælkekarrene skulle skures og skoldes fri for trolddommen.

## **Renlighed frem for alt!**

Antallet af bakterier i mælken afhænger i høj grad af korrekt behandling. Allerede i 1799-1800 udkom en *'Nye og fuldstændig Huusholdningsbog'*, og her kunne man læse følgende: *"Renlige bønderkoner sætter ikke den mælk, hvoraf de agter at tage fløde, i den stue, hvor de opholder sig... (citater)"*.<sup>14</sup> Desværre var det dengang de færreste landbokvinder, der kunne læse, og endnu færre, der ejede

---

<sup>14</sup> Kilde: Dagligliv i Danmark, Bd. VIII.

denne udmærkede bog. I løbet af anden halvdel af 1800-tallet blev betydningen af renlighed udbredt bl.a. gennem sommerhøjskolekurser for kvinder<sup>15</sup> og ved bønderdøtrene's ophold som husholdningselever på herregårdene.

### **Ingen futmælk til mine børn!**

Det var ikke altid let at overbevise den ældre generation om det gavnlige ved oprettelse af et andelsmejeri. I den første tid efter andelsmejeriernes oprettelse beholdt man mælk til eget forbrug på gården. Kvinderne nærrede mistro til futmælk<sup>16</sup> og centrifugesmør. Sådan et produkt kunne umuligt været sundt! Børnene skulle ik-

ke drikke den slags i skolen, men komme hjem og drikke mælk fra mors egen ko!

Helt ubegrundet var det første forbehold ikke. Indtil 1890'erne havde man ikke helt styr på den smitekilde, som mælken kunne udgøre. Returnmælken fra mejerierne var en blanding af mælk fra flere besætninger, hvilket forøgede risiko for smittespredning. I 1892 isolerede den tyske bakteriolog Robert Koch tuberkelbacillen og året efter kolerabacillen. Pasteurisering af re-

---

<sup>15</sup> Fra 1861 gennemførte Christian Kold sommerhøjskolekurser for kvinder.

<sup>16</sup> Centrifugeret mælk, også kaldet futmælk.



*Ansatte på Andelsmejeriet Birkholm i Ugerløse 1918: mejerister, tjenestepige, mejerske og yderst t.h. mejeribestyrer Petersen med kone og datter.*

turmælk til dyr blev derfor lovpligtig i 1898. Pasteurisering af mælk til konsum blev imidlertid først lovpligtig i 1940'erne. Kunderne kunne ikke lide smagen af pasteuriseret mælk! Det minder om danskerne aversion mod UHT-mælk, som siges at smage 'brændt'. Endvidere cirkulerede der i 1881 i Vort Landbrug en - set med vore øjne - absurd diskussion om, hvorvidt det var 'tilbørligt', at husmoderen mistede et vigtigt arbejde! Hun skulle helst ikke få for megen tid til broderi, hækling og andre nymodens unyttige sysler.<sup>17</sup>

### **Socialt ansvar**

Anden halvdel af 1800-tallet var perioden for de store bakteriologiske forskningsfremskridt. Det var navnlig forskerne ved Landbohøjskolen og Laboratoriet for Landøkonomiske Forsøg, der gjorde en banebrydende indsats med hensyn til bekæmpelse af kvægtuberkulose og forskning i mælkehygiejne. De store mælkefirmaer, herunder navnlig Københavns Mælkeforsyning, indbød både læger og dyrlæger til at tage sæde i deres bestyrelser.

Københavns Mælkeforsyning blev stiftet i 1878 som den første af de store mælkeleverandører i hovedstaden. Selskabet byggede på et etisk grundlag, idet det højst måtte give 5 % i udbytte. Resten af overskuddet skulle bl.a. bruges til at levere mælk til nedsat pris til asy-

ler, fattige og syge. Med tiden blev der desuden indført Børnemælk, en mærkevare, som kom fra godkendte og dyrlægekontrollerede tuberkulosefrie besætninger. Den fandt stor afsætning i byerne.

Københavns Mælkeforsyning stillede allerede i 1890'erne krav til leverandørerne om køling af mælken til 5°, hvilket er meget lig det, der kræves nu.<sup>18</sup> Desuden blev der stillet krav med hensyn til personalets sundhedstilstand og jævnlig dyrlægekontrol af besætningerne. Det forlyder, at mejeribestyrer Schou fra St. Merløse gav sine ansatte følgende instruks: *"En ren halmvisk i træskoene og ingen skrå i munden!"*.



*Mejeribestyrer Schou, Merløse Andelsmejeri, omgivet af sine mejerister. Datering: ca. 1910.*



*Mælkeemand Svend Aage Hansen kører mælk ud til sine kunder i Ugerløse. Datering: 1950'erne.*

Mælken blev leveret to gange om dagen, og her spillede mælketogene en vigtig rolle. Mælken blev behandlet som ilgods.<sup>19</sup> Mælkejungerne blev tilbageleveret spulet og skoldet. De gik af brug i 1960'erne, da man overgik til at afhente mælk i tankvogne.

Ved Mælkeloven af 1940 fik mejerierne monopol på salg af mælk i byerne.<sup>20</sup> Den skulle sikre mælkeforsyningen til bybefolkningen til en rimelig pris. Kommunerne var med til at sikre prislejet! Flere, der har boet i en by i tresserne, har endnu oplevet mejeriudsalgenes og ismejeriernes smør i dritler og de store vinduer, som blev holdt kølige ved en jævn vandstrøm. Udover salg fra mejeriudsalgene og ismejerier-

ne blev mælken leveret af mælke-mænd, som havde unge mælke-drenge i mælkedrengestribede kitler ansat til at rende frem og tilbage mellem kunderne og vognen. Deres løn var for mange familier et uundværligt bidrag til familiens underhold. Deres meget lange arbejdsdage gav imidlertid startskuddet til diskussionen om børnearbejde udenfor fabriksområdet.

---

<sup>17</sup> Kilde: Dagligliv i Danmark, Bd.VI

<sup>18</sup> Rå mælk solgt ved stalddøren skal holdes nedkølet til 6 ° og må ikke være mere end 24 timer gammel.

<sup>19</sup> Mælketogene kørte til Frederiksberg til Trifolium og Solbjerg, og til Nørrebro til Mejeriet Enigheden.

<sup>20</sup> Mælkeloven blev først afskaffet i 1970'erne.



## Min skoletid

**Ingrid Clemensen, St. Merløse, gik i Ordrup Skole fra 1940-1947. Nedenstående er erindringer fra hendes skoletid.**

Det er mange år siden, at jeg begyndte at gå i skole. Jeg var syv år og begyndte i Ordrup Skole i 1940.

Vi var seks elever, to piger og fire drenge, og vores lærerinde hed frk. Rasmussen. Dengang sagde vi De og efternavn til lærerne.

Jeg mindes den første skoledag helt tydeligt. Min mor fulgte mig i skole. En anden erindring fra de første dage er, at vi nogle få dage efter var på vej i skole – dengang gik vi – og blev mødt af de sto-

re elever, som sagde, at vi skulle gå hjem igen, da krigen var kommet til Danmark om natten den 9. april. De satte os bag på deres cykler og kørte os hjem. Al skolegang var aflyst den dag.

### Skolen bag skoven

Jeg mindes, hvordan der så ud derude i skolen bag skoven ved Søtofte. Det første år gik vi hos frk. Rasmussen, et år i første klasse og to år i anden klasse. Vi havde en spisestue, hvor der var knagerækker til vores tøj – i den ene ende til pigerne og i den anden ende til drengene. Indenfor døren var der en vaskekumme med rigtig vandhane. Lærerinden overvå-



Postkort af Ordrup by. Udateret.

gede strengt, at vi havde vasket hænder, når vi havde været på WC. Langs vinduet var der et bord og to bænke, hvor vi i frikvartererne kunne spise vores mad. Om vinteren måtte vi godt sidde i skolestuen i varmen, da der ikke var varme derude. I skolestuen var der en stor sort kakkellovn, og ved siden af den stod der en brændselskasse, der var fyldt med brænde og tørv til at fyre med. Ved siden af stod katederet, hvor frk. Rasmussen sad, og bag ved hende var tavlen. Ved den anden side stod en reol, hvor vi lagde vores skrivebøger, når vi skulle hjem.

I det nederste hjørne af skolestuen stod et gammelt skab, hvor vi opbevarede vore tavler. Vi brugte

dengang tavler og grifler. På væggene hang der undervisningstavler af dyr, og lige indenfor døren hang et stort landkort over Danmark. I de små klasser lærte vi byerne på remse. Vi sad to og to ved skrivepulte med en fast bænk. I bordet var der i midten et hul til blækhuset, da vi skrev med peneskaft. Det kunne godt være noget griseri med blæk på bordene. Under krigen var der mangel på alt, også på brændsel. Så hver vinter blev der sat en skillevæg op i skolestuen, og vi rykkede sammen på den halve plads. Når vi kom i anden klasse, var vi - hvor utroligt end det lyder - to årgange i samme klasse. Jeg forstår ikke i dag, hvordan det kunne lade sig gøre. På den måde kom vi jo til at



Ordrup Skole set fra luften. I baggrunden den gamle skole. Udateret.

gå i skole med mange forskellige, da vi hvert andet år gik sammen med en ældre klasse og hvert andet år med en yngre klasse.

### **Lærerinden**

Vores lærerinde var (syntes vi dengang) en gammel frøken. Lærerinder var altid frøkener.<sup>21</sup> Jeg kan se hende for mig endnu: lille, rund og med en masse tøj på og håret redt stramt tilbage med en knold i nakken. Jeg har siden regnet ud, at hun sikkert ikke var mere end i 40'erne.

I de første år vi gik i skole, var hele klassen altid til fødselsdag hos hinanden, også frøkenen.

Vi spadserede i flok sammen fra skolen og derhen, hvor vi skulle fejre. Vi gik kun i skolen hver anden dag, men vi havde en masse lektier for hjemme, som vi skulle læse og lære udenad. Men det var nok ikke så dumt, for man bliver tit forbavset over, hvad man husker endnu. Vi sang altid morgensang, og da stod vi op ved bordene. Jeg kan også huske, at vi i de små klasser om morgenen skulle vise lærerinden, at vi havde rene negle!

I de små klasser sang vi følgende sang, inden vi skulle hjem:

*Nu er skolen til ende, og til hjemmet vi gå.*

*Hvad vi lærte at kende, skal vi nok huske på.*

Og så gik vi op og gav lærerinden hånden og sagde pænt far-

vel, mens pigerne nejede og drengene bukkede pænt.

### **Disciplin og respekt**

Når nogen bankede på døren ind til skolestuen, sprang vi op og stod ret ved bordene. Det gjorde vi også, når vores lærerinde kom ind. Der var respekt for voksens adgang, men måske var det for meget disciplin. Det med at få lov til at gå i gården var ikke en vittighed dengang. Man rakte en finger op og spurgte, og toiletterne var i gården ovre ved udhuset. Der var WC for piger og for drenge i hvert sit udhus. Der var ikke rindende vand, men dog en snor på en krog, som man hev i, og så skyllede det ud. Der var på det tidspunkt nok ingen, der havde WC hjemme, så det var meget moderne. Hjemme havde alle bare et lokum i gården med en spand, der skulle tømmes. Vi havde en dejlig skolegård til frikvartererne, men det var ikke så sjovt, når man i de små klasser havde frikvarter sammen med de store, for så blev der sjældent plads til de små og deres lege. Der blev tit - især af de store - spillet rundbold og langbold i frikvartererne.

### **Vinter, sutsko og slædefart**

Man måtte ikke gå ind i skolestuen uden sutsko, i hvert fald ikke om vinteren, for dengang under krigen var det noget mærkeligt fodtøj, mange måtte gå med.

Nogle havde det man kaldte fedtlæderstøvler med snøre hele vejen op, og de var tit flere numre for store, da de enten var arvet eller købt billigt af nogle andre.

Jeg brugte gummistøvler, men de var både kolde og tynde. Nogle gik i træsko, hvilket heller ikke var rart, især ikke om vinteren.

Det var jo ikke sådan noget lækkert fodtøj, som børn bruger i dag. Det kendte man ikke dengang.

Men det var festligt og sjovt, når det var rigtig vinter, og vi blev kørt i skole i kane med hest og bjælde. Der var tit spændt en hel række kælke bag kanen!

Det var der ingen fare ved, for der var ingen biler dengang. Der var jo ingen benzin. De få, der kørte under krigen, havde en kakkellovn bagpå med generatorbrændte. Kun lægen, dyrlægen og enkelte andre havde biler dengang.

### **Oprykning blandt de store**

Efter tre års skolegang hos frk. Rasmussen i forskolen skulle vi op i de store klasser, og her var det en lærer, der underviste. Han hed K.W.G. Kristiansen. Ingen vidste, hvad han hed til fornavn, for det brugte man ikke.

Han underviste os i de næste fire år. Det var den samme skolebygning, men i modsat ende. Der var ikke megen forskel på skolestuens indretning. Jeg mindes dog et skab med udstoppede fugle og dyr ved siden af kakkellovnen.



*Skolepigen Ingrid Jensen (g. Clemensen).*

Her gik vi hver anden dag fortsat to klasser sammen. Det vil sige, at vi gik to år i tredje og to år i fjerde klasse.<sup>22</sup> Nu havde vi endnu flere lektier for derhjemme. Vi havde geografi, katekismus og bibelhi-

<sup>21</sup> Når en lærerinde blev gift, måtte hun opgive sit arbejde. Hjem til kødgryderne!

<sup>22</sup> Til sammen 7 års skolegang.



Syskole i Ordrup Skole, formentlig i 1930'erne.

storie, danmarkshistorie og selvfølgelig regning og dansk. Dengang var det lige så nødvendigt at kunne stave rigtigt som at skrive pænt, og jeg er ved at tro, at vi dengang var bedre til det end i dag i skolerne. Vi havde ingen gymnastiksal i Ordrup skole, kun nogle ribber i spisestuen.

Pigerne gik også i syskole hos lærerinden. Det skete efter skoletid, hvor drengene fik fri og kunne gå hjem! Det første år lærte vi at strikke grydelapper med en hæklet kant udenom. Det næste vi skulle lære var at sy, så vi lavede alle sammen en ternet sypose af enten rød-, grøn- eller blåternet

stof. Vi broderede i korssting vores navn på den. Da vi blev større, syede vi forklæder og strikkede vanter. Under krigen var det svært at få garn eller stof, men jeg tror at skolerne fik tildelt noget.

I dag har børnene selvfølgelig mange andre fag, som vi aldrig lærte. Vi havde ikke sprogundervisning, men dansk var tilstrækkeligt, for der var ikke behov for andet dengang, da der ikke var nogen, der rejste til udlandet. Vi havde heller ikke matematik og meget lidt verdenshistorie.

### Udflugter og fornøjelser

Vore skoleudflugter rakte ikke så

langt under krigen. Vi var i Ringsted, Sorø og Holbæk, men ellers var det en udflugt med hestevogn til Vrangskov eller Skjoldenæsholm, og her var vores forældre med. Der var engang tale om en tur med toget til København, men da det var for risikabelt under krigen, og alle forældre skulle sige ja, blev det ikke til noget.

Om sommeren spadserede vi med vores lærer til Kyringe Sø, hvor vi badede, og han prøvede at lære os at svømme, men ingen lærte det vist rigtigt. Det var dog hyggeligt, og vi slap for at sidde i den varme skolestue i det fine vejr.

Vores lærer spillede på violin, hu-

sker jeg, men ikke alt for godt. Vi sang meget, også i skolen og især de danske fædrelandssange var dengang noget både børn og voksne var glade for. Vi var meget mere nationale og fædrelandskærlige dengang. I dag er det faktisk kun ved landskampe, man hører at de nationale sange bliver brugt, og jeg har indtryk af, at børn og unge i dag tager afstand fra de mange skønne danske fædrelandssange. Måske skyldes det, at man ikke lærer dem mere i skolerne, hvilket jeg synes er meget synd.

### **Eksamen i april**

I april havde vi eksamen, alle syv



*Lærer Olsen, Ordrup Skole, med sine elever på udflugt en del år inden artiklens forfatter startede dér. Udateret.*

klasser samme dag. Så kom præsten og skolekommissionen for at høre på. Man fik dengang ug, ug<sup>+</sup>, ug<sup>-</sup>, mg eller mg<sup>-</sup> men mange fik ug'er. Jeg fik i hvert fald altid ren ug.

Eksamensdagen var en stor dag for os alle. Den dag kunne vi købe slik, og så var vi i skoven og lege alle sammen. Skolen lå jo lige op af skoven, og vi havde Højbjerg lige indenfor rækkevidde. Efter syv år i skolen hver anden dag kom vi ud at tjene kun 14 år gamle!<sup>23</sup> Jeg kom på en gård i Ordrup med fire børn og tre landbrugsmedhjælpere, så der var meget at lave.

Nogle få kom på realskole, enten i Tølløse eller i Stenlille. Det var hovedsagelig drenge, og fra min klasse var der ingen, som kom videre i skolesystemet.

### **Julefesten og sammenhold**

En tradition, der gav et mægtigt godt sammenhold for vores skoledistrikt Ordrup/Kyringe, var den årlige juletræsfest, der altid blev holdt på skolen den 5. januar, Helligtrekongersaften. Nogle af forældrene var med til at arrangere det, og det var både for elever, forældre og søskende, store såvel som små. Nogle forældre lavede kaffe i lærerens køkken, og andre stod for serveringen. Forældrene havde også bagt kager.

Juletræet stod i den ene skolestue, og der blev drukket kaffe i den anden og i lærerens stuer.

Forældrene havde pyntet juletræet med hjemmelavet pynt, hjerter og kræmmerhuse. Der var levende lys på træet, så der stod altid et par spande med vand og nogle svabere klar til slukning af gnister. Der var virkelig trængsel denne aften, når alle mødtes i deres fineste tøj. Alle var med, og det var en god tradition, og vi kom også med, efter vi var kommet ud af skolen.

### **Ordrup skole i dag**

Ordrup skole i dag ser ud som dengang udefra. Den blev nedlagt i 1956, da St. Merløse Centralskole blev bygget, men vi, der har gået i skole derude i syv år, vil nok altid tænke tilbage på den med glæde. Den ligger et af de skønneste steder på Midsjælland ved Ordrup Skov og med udsigt til Gyrstinge sø.

Siden lukningen har den været i privat eje, og i dag er der en mindre virksomhed i lokalerne. Det er ren nostalgi at besøge skolen, især for os, der har gået der. Den gamle sorte kakkelovn står stadig i rummet, og selvom der er revet vægge ned og moderniseret, så ligner det alligevel stadig 'skolen i Ordrup'.

---

<sup>23</sup> Der gik omkring 50 børn gennemsnitlig i Ordrup skole i de syv klasser.



## Generalforsamling den 8. marts 2018

Til generalforsamlingen var mødt ca. 50 af foreningens medlemmer. Som dirigent valgtes Niels Jensen, Skimmede, der startede med at konstatere, at generalforsamlingen var lovligt indvarslet. Herefter aflagde formand Svend Aage K. Jørgensen beretning. Han kunne fortælle, at der i 2017 var fin tilslutning til de 6 aftenarrangementer og 3 udflugter, som for-



Formand Sv. Aage K. Jørgensen aflægger beretning.

eningen afholdt, samt til generalforsamlingen. Desværre har man måttet notere et fald i antal medlemmer fra 305 til 280. Men heldigvis kommer der stadig nye til, som formanden håbede på ville få mange gode oplevelser i foreningen.

Derefter fortalte formanden om det forløbne års arbejde i arrangements-, økonomi- og bladudvalget samt udvalget for offentlig planlægning. Desuden berettede han om, hvad der var foregået i Tølløse Lokalkarkiv.

I en tid, hvor der er rigtig mange tilbud i lokalsamfundet, takkede formanden til slut for god opbakning og fint fremmøde. Der var også en tak til dem, der giver et nap med ved arrangementerne samt til foreningens "husorkester". Der var også en personlig tak fra formanden til bestyrelse og suppleanter for et godt og konstruktivt samarbejde.

Formandens beretning blev godkendt, hvorefter kasserer Erik Lausen fremlagde regnskabet. I 2017 var der indtægter for kr. 89.729 og udgifter for kr. 102.344, hvilket gav

## Lokalhistorisk forening for Tølløse Egnen

et underskud på kr. 12.615. Pr. 31.12.2017 havde foreningen en egenkapital på kr. 61.833. Regnskabet blev godkendt – det samme blev budgettet for 2018. Foreningen fortsætter med uændret kontingent.

Herefter var der valg til bestyrelsen. På valg var Svend Aage Kejlskov Jørgensen, Ejgil Piil Petersen, Grethe Preisler og Carsten Kristoffersen, der alle blev genvalgt. Som suppleant for 2 år genvalgtes John Jeppesen. Som revisor for 2 år genvalgtes Bruno Jensen, og som revisorsuppleant for 1 år blev Bent Petersen ligeledes genvalgt.

Efter generalforsamlingen var

der for 7. år i træk lokalhistorisk quiz ved arkivleder Inge-Lis Madsen. Deltagerne blev ind delt i hold à 5-6 personer, der sammen besvarede 30 spørgsmål, Efter at have løbet alle svar igennem, kunne det konstateres, at 3 borde alle havde 25 rigtige, hvorfor der blev stillet 3 ekstraspørgsmål. Efter denne runde var der stadig stemmelighed, idet 2 af bordene havde besvaret alle 3 spørgsmål rigtigt. Herefter måtte der lodtrækning til, og vinder blev bordet med Anne-Marie og Mogens Helt, Esther Rasmussen, Axel Sejer Jensen og Bent Petersen, der hver modtog en flaske rødvin som tak for indsatsen.



*Der lyttes til formandens beretning.*

## Konstituering

Efter generalforsamlingen har bestyrelsen konstitueret sig som følger:

<b>Formand:</b>	Sv. Aage Kejlskov Jørgensen.
<b>Næstformand:</b>	Marina Wijngaard.
<b>Kasserer og kasserersuppleant:</b>	Erik Lausen og Carsten Kristoffersen.
<b>Protokolfører:</b>	Ejgil Piil Petersen.
<b>Økonomiudvalg:</b>	Erik Lausen (formand), Carsten Kristoffersen, Kirsten Lousdal, John Jeppesen og Sv. Aage K. Jørgensen (observatør).
<b>Arrangementsudvalg:</b>	Sv. Aage K. Jørgensen (formand), Carsten Kristoffersen, Vivian Pihl, Ejgil Piil Petersen og Grethe Preisler.
<b>Udvalg for offentlig planlægning:</b>	Marina Wijngaard (formand), Kirsten Lousdal, Erik Lausen og Carsten Kristoffersen.
<b>Bladudvalg:</b>	Inge-Lis Madsen (formand), Marina Wijngaard, Grethe Preisler, Kirsten Lousdal og Carsten Kristoffersen.

## Kontingent

Ægtepar: 250 kr. Enlige: 150 kr.

Kontingentet er for et helt år og kan betales ved mødeaftenerne i januar og februar. Ved kontantbetaling medbringes den tilsendte opkrævning. Der kan også indbetales på konto **4398 5397081** eller via MobilePay på **97998** inden 1. marts.

Er der medlemmer, der ønsker transport til møderne? Ring til et af bestyrelsesmedlemmerne, som vil hjælpe med samkørsel.

Medlemmer har gratis adgang til aftenarrangementerne.

Kaffe med brød: 30 kr. Gæstebillet: 20 kr.

Løssalgspris på ekstra numre af medlemsbladet: 30 kr.

# Arrangementer 2018/2019

(se også [www.tølløse.dk](http://www.tølløse.dk))

**Alle møder holdes i Aktivitetshuset Tølløse, Nytorv 14**

## **Lørdag den 12. maj 2018 kl. 11.00**

Miniudflugt til Kongsgaarden, Strandvejen 11, Vester Broby, 4180 Sorø. Mødested Kongsgaardens P-plads. Aftal evt. samkørsel. Max. 40 deltagere. Guidet rundvisning: Pris inkl. frokost, kaffe, kage: 150 kr. pers. Tilmelding mail/tlf. senest den 5. maj til Vivian Pihl (60627174) eller Carsten Kristoffersen (31424884). Omtale af udflugten kan ses i medlemsblad Efterår 2017 eller på [www.tølløse.dk](http://www.tølløse.dk).

## **Torsdag den 14. juni 2018 kl. 18.00**

Byvandring i St. Merløse: Guide Ejgil Piil Petersen. Mødested Møllevang, Ørnevej 50, St. Merløse. Aftal evt. samkørsel. Max. 40 prs. Pris inkl. traktament 100 kr. pers. Tilmelding mail/tlf. senest den 7. juni til Vivian Pihl (60627174) eller Carsten Kristoffersen (31424884). Omtale af udflugten kan ses i medlemsblad Efterår 2017 eller på [www.tølløse.dk](http://www.tølløse.dk).

## **Søndag den 2. september 2018 kl. 11.00:**

Det store Theselskab på Holbæk Museum.

## **Lørdag den 8. september 2018**

Busudflugt til Koldinghus/Kongernes Jelling. Guidet rundvisning på Koldinghus efterfulgt af frokost i slottets kælder. Efterfølgende kørsel til Kongernes Jelling med et kaffe/kage-stop undervejs. Max. 50 pers. Afgang Tølløse St. kl. 07.15, Ugerløse Kirke kl. 07.30. Deltagerpris inkl. solid frokost, kaffe/kage – 600 kr. pers. Tilmelding senest den 18. august til Erik Lausen (61665922) eller Carsten Kristoffersen (31424884). Betaling senest den 31. maj for allerede tilmeldte, senere ved tilmelding derefter. Ved afbud får man indtil den 2/9 sit indbetalte beløb tilbage. Senere kun hvis

der er venteliste. Omtale af udflugten kan ses i medlemsblad Efterår 2017 eller på [www.tølløse.dk](http://www.tølløse.dk).

**Torsdag den 11. oktober 2018 kl. 19.30**

Alf Tornberg, Lejre: Grønland set fra forskellige vinkler/mange fotos.

**Torsdag den 8. november 2018 kl. 19.30**

Middelalderarkæolog Martin Pavon: Guld og grønne skove i Vestsjælland

**Torsdag den 13. december 2018 kl. 19.30**

Ole Bach Piekut, sognepræst Tølløse Kirke: Julemøde/foredrag.

**Torsdag den 10. januar 2019 kl. 19.30**

Historiker Lone Fasmer: Korn, mel, bagning i historisk perspektiv.

**Torsdag den 14. februar 2019 kl. 19.30**

Globetrotter Jan Tvernø: Røverhistorier fra alverdens støvede landeveje.

**Torsdag den 14. marts 2019 kl. 19.30**

Generalforsamling efterfulgt af lokalhistorisk quiz ved arkivleder Inge-Lis Madsen

**Torsdag den 11. april 2019 kl. 19.30**

Bjarne Langholm: 40 år i politiets tjeneste, politihundesport og "Laurits Betjent" i Nyvang.



## Lokalhistorisk Forening for Tølløse Egnen

---

### **Formand**

**Svend Aage K. Jørgensen**  
Svalevej 1  
4340 Tølløse  
E-mail: svaakj@tollose.dk  
Tlf. 59 16 10 19

### **Næstformand**

**Marina Wijngaard**  
Østergade 20  
4340 Tølløse  
E-mail: eho@olsen.mail.dk  
Tlf. 59 18 58 41

### **Kasserer**

**Erik Lausen**  
Lindestien 5  
4340 Tølløse  
E-mail: erik@tollose.dk  
Tlf. 61 66 59 22

### **Bestyrelsesmedlemmer**

**Ejgil Piil Petersen**  
Fasanvej 7  
4370 St. Merløse  
E-mail: ejgil@tollose.dk  
Tlf. 57 80 15 10

### **Grethe Preisler**

Pilevej 90  
4340 Tølløse  
E-mail: grethe@tollose.dk  
Tlf. 59 19 47 57

### **Kirsten Lousdal**

Stærvej 14  
4350 Ugerløse  
E-mail: kirsten@tollose.dk  
Tlf. 21 90 40 07

### **Carsten Kristoffersen**

Bakkedraget 14  
4340 Tølløse  
E-mail: carsten@tollose.dk  
Tlf. 31 42 48 84

### **Bestyrelsessuppleanter**

#### **Vivian Pihl**

Pilevej 60  
4340 Tølløse  
E-mail: vivian@tollose.dk  
Tlf. 60 62 71 74

#### **John Jeppesen**

Jernbanevej 19  
4340 Tølløse  
E-mail: john@tollose.dk  
Tlf. 60 84 09 07

#### **Foreningens hjemmeside**

[www.tølløse.dk](http://www.tølløse.dk)  
webmaster: John Jeppesen

#### **Holbæk Arkiverne / Tølløse Lokalkarkiv**

Hjortholmvej 9  
4340 Tølløse  
Tlf. 72 36 70 83 / 72 36 36 24  
E-mail: tollose-arkiv@holb.dk

#### **Arkivets åbningstider**

Tirsdag kl. 13.00 – 17.00  
OBS - ny åbningsdag

#### **Arkivleder**

**Inge-Lis Madsen**  
Nybyvej 62  
4340 Tølløse  
Tlf. 20 44 62 55  
E-mail: ilm@holb.dk