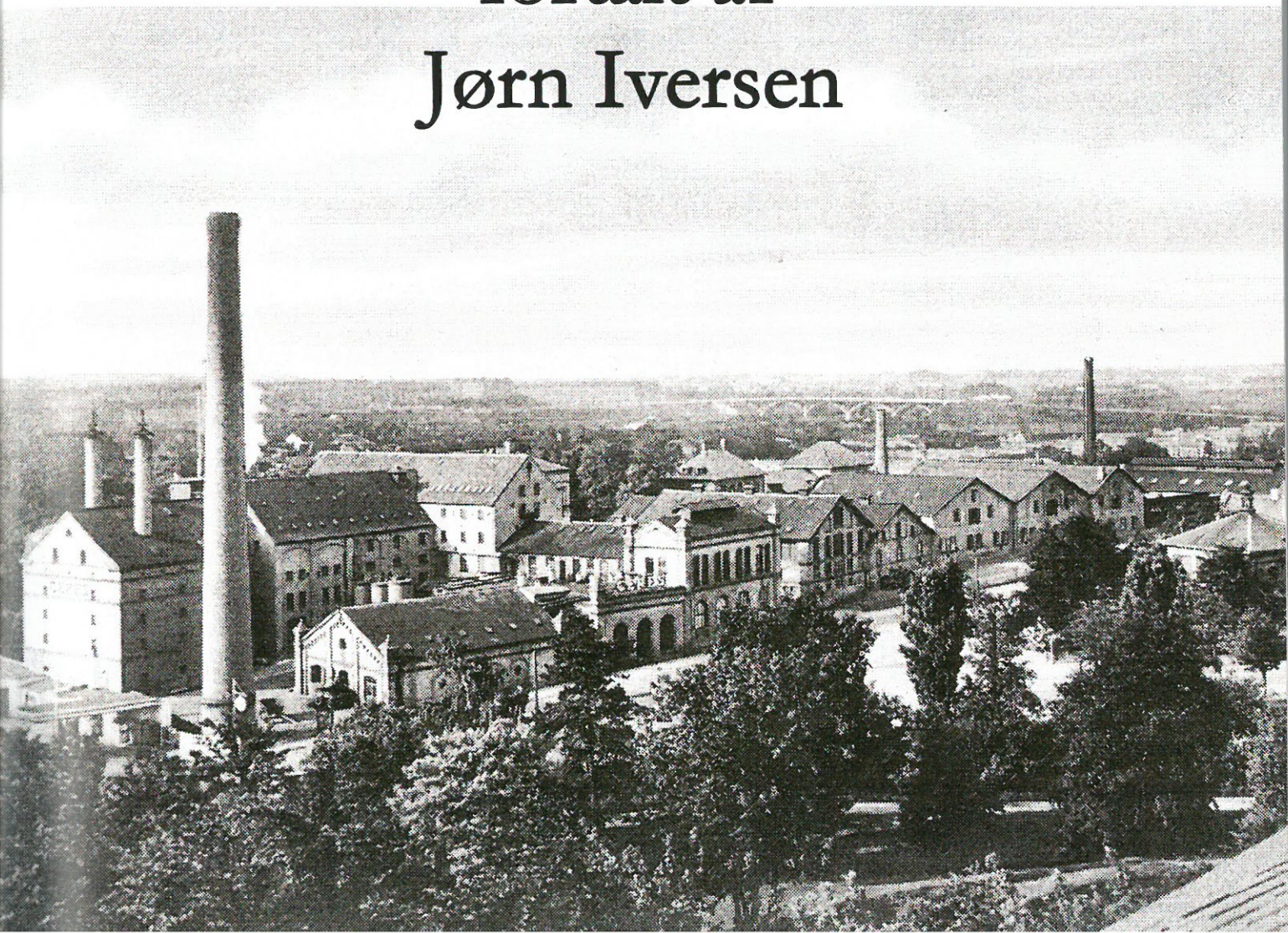


MIT CERES LIV

fortalt af
Jørn Iversen



Introduktion

At lave en bog som denne er som at have at gøre med et lille barn. Den vokser og udvikler sig. Den har forskellige kaldenavne under processen og er nu endt med MIT CERES LIV og hvorfor så det? Ceres var frugtbarhedens gudinde i det gamle romer-rige. Hun stod for fremgang og velstand og beskyttede tillige afgrøderne.

På samme måde har jeg nydt Ceres' s bevågenhed fra spæd, til jeg gik ind i voksenlivet. Jeg var som en spirende grøn-malt-kerne. Det eneste barn mellem 200-300 voksne. Kunne gå trygt omkring omsluttet af venlighed og kærlighed med alles øjne rettet mod mig. Både for at se, at jeg ikke lavede noget farligt, men også for at belære og fortælle mig om dette og hint. Denne bog skulle egentlig ikke være en bog, men en fortælling om min barndom for mine børn og børnebørn. Et liv totalt anderledes end det, de kom til at leve. De personer, der har læst korrektur er alle lokalhistorie-interesserede og har udtalt, at der er et meget større publikum for denne tidslomme end min familie, så derfor kommer epistlerne nu i en ikke-beskåret udgave.

”Hvordan kunne jeg – et barn på 6 – 17 år – gå frit rundt overalt mellem maskiner, heste og biler? Jeg vil derfor kort fortælle om baggrunden for dette – MIT CERES EVENTYR.

Min far, Svend Aage Iversen, født 1900 var uddannet som maskinarbejder og arbejdede efter at have læst til maskinmester som kedelpasser og maskinarbejder hos Hans Danckerts Maskinfabrik samt Møller & Jochumsen Maskinfabrik, begge Horsens virksomheder. Imens læste han i fritiden til elektro- installatør og blev i 1927 ansat på Horsens Bryghus som maskinmester.

I 1939 blev han headhuntet, som det hedder på nudansk, til en stilling som maskinmester på bryggeriet Ceres i Aarhus., og i slutningen af 40'erne blev bryggeriet i Aarhus, Horsens Bryghus, Horsens Malteri og Vejle Bryghus fusioneret under navnet ”Østjydske Bryggerier” og far blev 1. maskinmester for det hele. Det indebar, at han skulle rejse sydpå en dag om ugen – tirsdag – for at tilse og samtale med de stedlige maskinmestre.”

Omkring år 1990 begyndte jeg at skrive små historier ned, efterhånden som de dukkede op af erindringens mørke. Jeg kaldte dem epistler, altså breve til mine børnebørn. I 2008 intensiveredes skriveriet ved meddelelsen om, at Ceres ville lukke produktionen i Aarhus. Samtidig fik jeg nys om, at en hr. Peter Kjeldsen var blevet inviteret af bryggeriarbejdernes fagforening til at skrive en bog om Ceres' s 150-årige tilstedeværelse i byen.

Jeg besøgte derfor Kjeldsen og selv om vi begge havde Ceres som mål, var det med det samme klargjort, at vi havde vidt forskellig tilgang til ”opgaven”. Kjeldsen kendte intet til øl fremstilling og skulle ”kun” skue tilbage gennem 15 årtiers arkivalier for at fortælle en historie, hvorimod jeg ville beskrive en tidslomme på 15 år oplevet med personer, lyde, smage og følelser.

Mit dilemma var, at alle de billeder, jeg ville vise læserne, var inde i mit hoved. Hvordan få dem ud? Et besøg på Ceres i november 2008 gjorde mig bedrøvet. Hvor var MIT CERES? Jeg havde taget kameraet med, men lige meget hvor jeg bevægede mig hen – både ude og inde – var der intet, absolut intet, der lignede mine erindringer. Humøret blev ikke bedre af at høre, at ALT billedmateriale var brændt ved bryghusbranden i firserne.

Jeg er dygtig til at tegne huse og maskiner, men fremstille mine hjerne-billeder, i form af tredimensionelle pennetegninger, ville næppe blive godt. Lokalarkivet blev dernæst besøgt og et par fotos uddraget. Senere gik turen til Aarhus Stiftstidende. De havde jo taget billeder i 100 år og måtte have noget brugbart. De henviste til Erhvervsarkivet og med en fuldmagt i hånden fra Ceres til at fremdrage materiale kom der liv i mine erindringer.

Nu kom der billeder på, som lignede mine. Flere venner havde undervejs i forløbet udtalt ”pjat – vås – man kan ikke huske noget før 4 års alderen”. Men når jeg nu ved tankens kraft stod et bestemt sted på Ceres og kunne smage lugten, mærke duften og føle fabrikkens puls gennem ører og fødder, så måtte der da være noget at fortælle. Af gode grunde er der jo ingen at dele oplevelserne med. Jeg kan ikke skrive, at det fortalte er faktisk. Det kan være mangelfuldt eller værre – være fordrejet og høre hjemme et andet sted tidsmæssigt. Men oplevelsen står jeg inde for.

Epistlerne er skrevet nogenlunde i kronologisk orden og indeholder de ting, som jeg i det øjeblik var modtagelig for.

Jeg vil gerne rette en stor tak til Ceres Bryggerierne for deres tilladelse til at dykke ned i arkivalierne. Dernæst til alle, der har gennemlæst manuskriptet og givet deres tilbagemelding. Især tak til journalist Ivar Rønsholt fra Aarhus Stiftstidende for det typografiske indhold. Ligeledes en kæmpe tak til grafiker og kunstner Claus Breiner Petersen for layout, typografi og opsætning.

God fornøjelse med læsningen.
Redaktionen sluttet januar 2015.

Indholdsfortegnelse

Introduktion

- Epistel 1: Fars Fyrmaskiner
- Epistel 2: Vasketøj på smedjeloftet
- Epistel 3: Direktør Bernhard Kjær
- Epistel 4: Muldskud
- Epistel 5: Store Badedag
- Epistel 6: Spisning i haven
- Epistel 7: Træsko
- Epistel 8: Afgrødernes opbevaring
- Epistel 9: Jordloddernes indehavere og afgrøderne

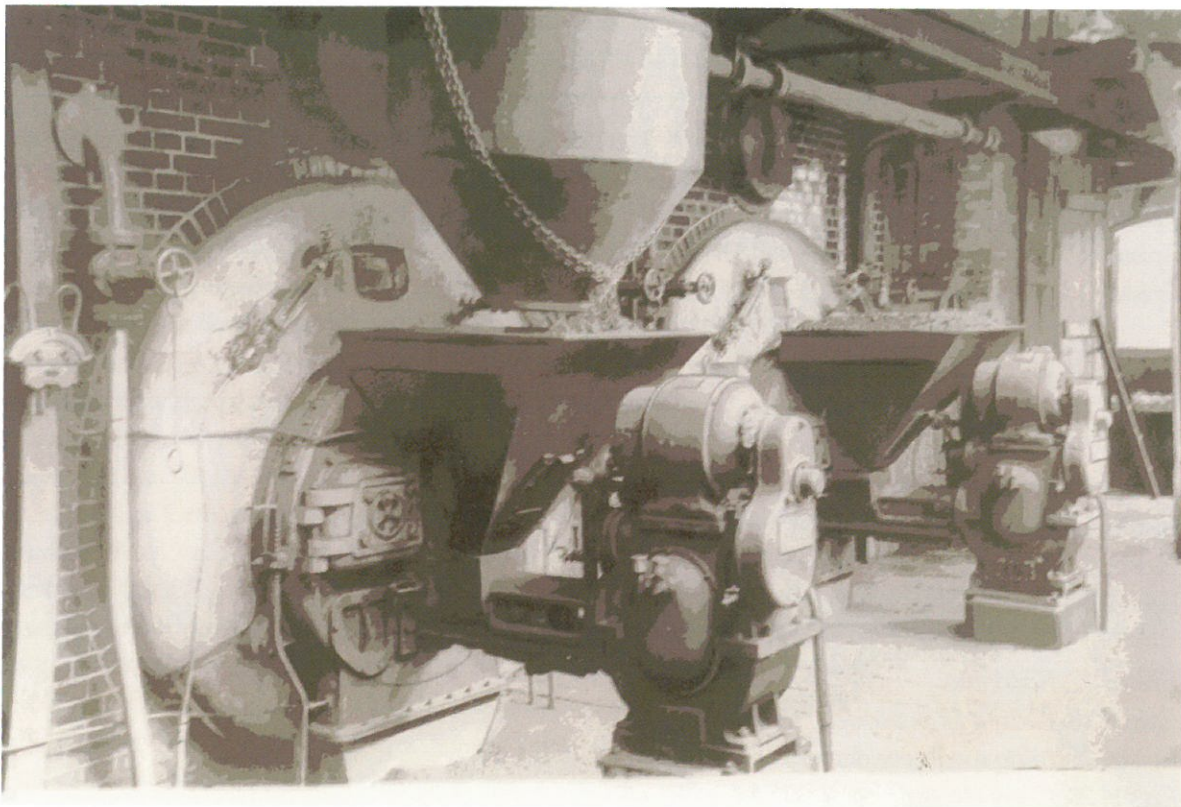
- Epistel 10: Jacob staldkarl
- Epistel 11: Legetøjsbilen
- Epistel 12: Turen til Ceres´ s hjerte
- Epistel 13: Søndag Formiddage
- Epistel 14: Sluppen
- Epistel 15: Transport - min første cykel
- Epistel 16: Øl smagning

Situationstegning

- Epistel 17: Kældrene
- Epistel 18: Bedriftværns øvelser
- Epistel 19: Mine snedkerværksteder
- Epistel 20: Ceres ølvogn
- Epistel 21: Frimærker
- Epistel 22: Tapperierne

- Epistel 23: Malteri, Kølle og Bryghus
- Epistel 24: Glucose
- Epistel 25: Brygmester Granø
- Epistel 26: Aarhus Pigegarde
- Epistel 27: Is-kælderen – Champignon
- Epistel 28: Maling af ølkasser

Epilog



Billedet viser stokerkedler nummer 2 og 3. Længst til højre er kulrummet. Her skovles kullene over i den runde beholder med kæden. Pr. håndkraft trækkes kulbeholderen hen ad I-skinne for oven til stoker siloen. Beholderen er her ved at tømme sin last ned i stokersilo nummer 2. Under siloen ses mekanismen, der skubber den fyldte skuffe ind i stokerfyret.

Epistel 1

Fars Fyrmaskiner

Det er varmt. Solen har skinnet hele dagen, og vi har været i haven. Jeg har bare ben, kun små bukser og en bluse. Det er dejligt at være fri for bleen. Jeg bevæger mig lettere. Næsten som fuglene nede i vores have. Haven ligger ved bredden af Aarhus å med mange hasselbuske, frugt- og kastanjetræer, der når helt op i himlen. Det er ikke vores ejendom, men når der ikke er andre, kan vi jo ligeså godt føle, at det er vores.

Nu står vi så oppe i en af bryggeriets brostensbelagte gårde. Det lugter sødt af humle og damp. Dog – fra den åbentstående dør ind til kedelhuset lugter det surt af kul. Der kommer også lyde ud derindefra. Små kortvarige snærende lyde, som fra en vred hund. Samtidig er der en hvislen. Er det en dreng, der øver sig i at fløjte? Hvad er det? Nysgerrigheden vinder over den stigende uro i kroppen. Mor og far står jo ved siden af og skal nok hjælpe. Jeg nærmer mig døren og går ind. Lydene forstærkes og bliver til støj. Den snærende lyd er blevet skarpere, næsten arrig og efterfølges af en susen eller rutsjen, som sne, der glider ned ad et tag. Hvislelydene kommer fra damp, der siver ud af rørsamlinger. Og alt er omsluttet af en voldsom varme, der stråler ud fra fyrkedlerne.

Jeg skal gennem rummet, tværs gennem lydene og forcere varmen for at blive reddet af fars kontor, der kun ligger få skridt fra indgangsdøren. Den kortvarige snærende lyd stammer fra en mekanisme, der kører frem og tilbage med mellemrum. Jeg mærker mig de perioder, hvor der ikke er noget, der bevæger sig på nogen af fyrkedlerne – og så – pisker jeg af sted, mens jeg råber til mine forældre "Ikk' bang' for fars fyrmaskiner".

Den sætning er siden blevet hængende i luften.

Denne episode er den første, den tidligste, jeg kan MÆRKE. Når tankerne glider tilbage, er der imidlertid en anden hændelse, som var mindre faretruende. Sandsynligvis fra marts 1942, og den fører så til Epistel 2.



Foto af smedje set fra sydvest
ca. 1955.
Den 8-kantede skorsten er fra
kul-essen.



Foto af smedje-bygningen.
Læsserampen til højre er for udlevering af fyldte kasser. Til venstre inde i
"port"-hullet var trappen op til smedje loftet. Og det er i dette porthul, at
ølkasserne blev malet (Epistel 28). Foto ca. 1930.

Epistel 2

Vasketøj på smedjeloftet:

Det er forår. Sandsynligvis marts 1942. Jeg kan ikke tale endnu. Erindrer heller ingen lugte af bryggeri. Det er hundekoldt. Vi, mor, far og jeg, er på spadseretur. Måske med klapvogn. Vi har en pose indeholdende vasketøj med. Mit vasketøj.

Vi bor ellers i et moderne boligbyggeri med vaskeri og tørrekælder, men på grund af krigen er gassen rationeret, og det kniber også med at tørre tøjet. Både vaskehus og tørrekælder anvendes på skift af de 8 beboere i opgangen. Det vil sige afhængighed. Mor har derfor kogt og vasket mine bleer og undertøj i en stor gryde på gasapparatet i vores køkken. Og nu skal det så tørres. Derfor er posen med tøj kommet på udflugt til Ceres.

Vi står i en vognport. Det blæser koldt gennem rummet. Far har åbnet en dør i siden af vognporten og går nu op ad en stejl trappe. Han har posen i hånden. Der kommer lidt varme ud af den åbne dør, og lidt efter kan jeg høre lyden af tørresnor og klemmer. Tøjet bliver hængt op. Huset med trappen indeholder smedjen, som har en stor esse, der endnu er varm efter dagens arbejde. I essen opvarmes stangjern til det bliver rødglødende. Herefter tages det ud med en tang og formes til beslag, for eksempel et hængsel eller en hestesko på ambolten. Varmen fra essen stiger op og opvarmer loftsrummet ovenover smedjen, og tørre dermed mit tøj.

I morgen tager far det renvaskede og tørre tøj med hjem.

Epistel 3

Bernhard Kjær:

Jeg var opdraget til at være høflig og hjælpsom, for eksempel hjælpe en ældre, synshæmmet person over gaden, eller hvis en person havde tabt noget, en pose kartofler eller lignende fra cyklen, så var jeg på pletten og hjalp med at samle op.

Når naboerne havde låst sig ude, og det skete faktisk tit, fordi alle lejligheder havde smæklås i entredørene. Man kunne så henvende sig til viceværten og låne en reservenøgle dér. Men det kunne jo tage tid – var han hjemme? Lettere var det at få fat i mig. Vi boede i stueplan, så hvis jeg blev løftet ca. 1 ½ meter, kunne jeg nå trækruden, og den var næsten altid åben. Ellers var den ret let at lirke op. Så lånte jeg en spadsrestok, og det krumme håndtag skulle så ned og rykke nederste haspe af. Det lykkedes altid.

Hvis et ligtog med heste skulle passere, medens jeg var på fortovet, havde jeg lært at tage huen af, stå stille med front mod ligtoget og først gå videre, når det havde passeret. Senere løb jeg en anden vej, hvis jeg så et ligtog i anmarch. Min tid var for kostbar til at stå stille.

Derfor var det helt naturligt for mig, en søndag formiddag, at åbne garageportene, da direktør Bernhard Kjær og hans kone kom med deres flotte bil. Den var virkelig en sensation i 1946. I hele Aarhus Vestby var der under 10 biler. Kjær var overrasket og glad, trak pungen op og forærede mig en FEMKRONE-seddel. Jeg var målløs, benovet og glad. Så mange penge plejede vi at leve for i flere dage. Far begyndte selvfølgelig at protestere og sige, at det var alt for galt. Det var jo kun en lille tjeneste og skulle ikke honoreres, men Kjær stod fast på sit. En opvakt knægt skulle belønnes. Ih altså. Det svarede til 5 ugers lommepenge for mig. Et stykke tid senere, gentog historien sig. Ikke fordi jeg forventede en ny femmer, men jeg syntes vel også, det var lidt sjovt at åbne garage portene for direktøren på Ceres. Ved den lejlighed trak fru Kjær en flot æske chokolade frem, og jeg måtte selv vælge. Det var en stor oplevelse. Både sukker, kakao og biler var stadig rationeret. Chokolade og andre rationerede luksusvarer for eksempel appelsiner blev kaldt for bukkevarer, fordi ekspedienten (læs indehaveren af en forretning) skulle bukke sig ned under disken for at finde varen, hvis han i det hele taget havde den.



Foto: Flaskebunken med kasserede flasker vest for smedjen. Find en HEL-flaske!

Epistel 4

Muldskud:

Om foråret havde vi altid muldskud også kaldet muldvarpeskud i den nederste have. Den var lavt liggende kun ca. 1 meter over normal vandstand i åen. Vi så aldrig nogen dyr, muldvarpe eller mosegrise, men deres "arbejde" resulterede i bede, hvor de pænt såede rækker på en nat kunne være væltet helt rundt. Far havde hørt, at de – dyrene – ikke kunne lide lyde, så der skulle graves flasker ned lodret, med åbningen opad, så vindens passage hen over munden kunne give en "hyle"-tone i flasken. Flasker var der jo nok af, så jeg fik besked på at hente 5-6 hel-flasker. Jeg vidste ikke, hvad en hel-flaske er, så jeg kom ned med de pæneste hele flasker fra affaldsbunken med kasserede flasker, som jeg kunne finde. Far var misfornøjet, og så måtte jeg gå den i mine øjne lange vej op i bryggerigården og prøve, at finde store flasker, altså $\frac{3}{4}$ liter flasker. Dem var der ikke så mange af, men det lykkedes da at komme tilbage med 5-6 HEL-flasker. De blev gravet behørigt ned, men det hjalp jo ikke et klap. Der var ingen vind i den nederste del af haven, som jo var omkranset af nøddehegn. Så muldskuddene fortsatte.

Ca. fire år senere blev min bror Erik ansat på en gasfabrik "Gas Accumulator" i Aabyhøj. Ud over at lave acetylen, "fremstillede" de også andre gasser, nemlig argon, helium, lattergas, kvælstof og ilt. En gang jeg besøgte Erik, så jeg fyldestationen, og sjovt var det at se et bæger med flydende ilt (-180 °C), blive hældt ud over diverse papirer og bøger, der lå på skrivebordet. De blev naturligvis våde, men i løbet af 1 minut var alt tørt igen uden rynkede eller krøllede sider.

Nå, tilbage til muldskuddene. Erik blev nu leverandør af et stof, der hedder carbid. Det findes i naturen. Når det udsættes for fugtighed, udvikles der gas. Og det var det, vi ville udnytte. Muldvarpene skulle gasses, så de enten døde eller løb væk. Muldskuddene blev nu gravet plan med jordoverfladen og derpå blev der lavet hul ned til gangsystemet. Hel-flaskerne var fjernet for år tilbage. Et stykke carbid blev lagt ind i hver gang-åbning, og så blev der hældt vand på og det lodrette hul lukket med jord. Efter få minutter kunne vi så se en række rygende "vulkaner". Og nu forsvandt dyrene. Til gengæld så det ud til, at der kom flere muldskud i nabohaven.



Foto viser gården mellem til venstre bryghuset med slidske til udlosning af masken. I midten de tre varmtvands beholdere. Derefter svingel trappen op til baderummet på første sal. Yderst til højre bag slaggebunken ses døren ind til kedelhuset.

Epistel 5

Store badedag:

Det var efterkrigstid, men stadig med rationeringsmærker på visse ting. For at spare på energien (vi betalte gas med specielle gasmønter) begyndte jeg tidligt at bade på Ceres sammen med far. Vi tænkte nok ikke så meget på energien, men mere på, at han/ vi ikke behøvede at gøre rent på badeværelset efter badet.

I vores lejlighed i Solgaarden, endda i den afdeling, der hed den nye Solgaard, var der badeværelse, men det varme vand var rationeret, så der var kun varmt vand fra torsdag aften til lørdag eftermiddag. Og så skulle man endda bede til, at de andre 80 familier ikke ville bade samtidig, for så blev det hurtigt lunkent.

Det var jo to gode argumenter for at lægge store badedag til Ceres, og fra mit 6. - 7. år gik jeg hver fredag til Ceres med håndklæder, sokker og rent undertøj til os begge. Baderummene på Ceres var af skiftende standard og blev stedse bedre og bedre for hver gang, der blev renoveret omklædningsrum til arbejderne.

Det første, som jeg var med til at bade i, lå øverst oppe, nærmest i et lille hus, som et appendiks ovenpå kedelhuset. Det var en spændende oplevelse i sig selv, som 6-årig at gå op ad en støbejerns-svingel-trappe uden ret meget gelænder. Gelænderet sad jo lidt under min skulderhøjde. Jeg hører endnu træskoenes klimpren på jerntrinene og mærker vinden pibe omkring hustagene. Måske endda med sne i luften. Overtøjet havde vi efterladt på fars kontor. Vi skulle jo kun lige forbi de famøse fødevandspumper, ud ad en dør og op ad svingel-trappen til første sal, så to meter hen ad taget på en gangbro, stadig af støbejern, ind ad en dør og vi var reddet! Pyha.

Ja, pyha i mere end een forstand. Vi stod nu i fyrbødernes omklædningsrum. Inden for døren og hen mod vinduet i gavlen stod et simpelt træbord med bænke uden ryglæn, en på hver side af bordet.

Langs den ene væg var der skabe til mændenes tøj. Lugten var syrlig grænsende til surt svovlholdigt svedigt arbejdstøj. Det var nok grunden til, at far efter ca. fire år, flyttede til et totalt splinternyt badeværelse. Det lå imidlertid inde i en bygningsmasse uden vinduer og med for lidt aftræk, så det var dampbad i løbet af fem minutter, hvilket resulterede i klamt tøj. Men tilbage til kedelpassernes omklædning. Badevandet var perfekt. Stor loftsbruser med masser af varmt vand. På den anden side af selve baderummet var der en lille gård, kun ca. 8 m², med mure omkring. Dejligt var det efter badet at åbne døren herud til, og tillige smukt, når der var faldet sne og alt lå pudderhvidt. Vel tilbage på kontoret, vankede der svalende sodavand, sport-, citron- eller squash til mig.



*Øverste foto: Vores spiseplads for enden af nederste havelod.
Til venstre ses vandværkets skorsten og til højre det nye garage anlæg.*

*Nederste foto: Far plukker blomster i den øverste jordlod.
Bagved anes dir. Højrup's bæk og have.*



Epistel 6

Spisning i haven:

Som det fremgår af epistel 1, kom jeg i haven og Ceres-parken fra mine første leveår og blev ved indtil 1958 – et år efter fars død.

Fra det tidligste forår til sensommeren tilbragte vi mange aftener i haven med madkurv.

Far tog hjem hver middag for at spise varm mad – 2 retter – og sove til middag. Hans arbejdstid var 7 – 17 med denne pause fra 12 – 13:30.

Det betød, at mor og jeg pakkede smurte madder, aviser, strikkesøj mm. og gik til Ceres sidst på eftermiddagen. De første år gik vi hele vejen ned til indgangen med portner-logen. Senere, da jeg var ca. 10 år, fik jeg nøgle, der passede til alle 7 porte, der var rundt om Ceres komplekset, og vi kunne så gå ind, hvor det var mest bekvemt. Men som sagt var indgangen til mit forjættede land i starten gennem hovedporten, hvor vi blev modtaget af en portner. Jeg husker bedst portnerne Otto Balle, som servicerede Aarhus Pigegarde, og Westergaard. Altid med store smil og forespørgsel til helbred, gøremål i haven, måske også et nyfigent kig i kurven for at se, hvad aftensmåltidet kunne byde på. Såkaldt almindelig keren-sig-om. Han telefonerede så til fars kontor, eller vi gik selv derned / derind. (Ruten, der er en epistel værdig, beskrives senere i Epistel 12).

Sammen med far fulgtes vi nu ned i haven forsynet med kolde øl og vand.

Have/-parkarealet på ca. 3 tdr. land var delt op i små lodder til funktionærhaver og deciderede park-græsplæner. Vores første have-lod grænsede mod syd op til et stykke græs med hasselnøddebuske eller snarere små træer. De var vel seks meter høje og stammerne var op til 10 cm i diameter. De var så gamle, at de havde dannet et hulrum inde mellem stammerne. Det var derfor oplagt at lave en hule i denne midte. Den blev tætnet med mindre kviste og græs. Have møblerne, der var store, tunge og hvidmalede, var altid i perfekt stand, om end med fugleklatte til mors irritation. De blev taget ind om vinteren og oliemalet hvert forår. Serviceret af en bryggeriarbejder, der kunne frigøres til formålet.

Om aftenen sad vi så her under hasselbuskene til tusmørket faldt på, medens solsorten sendte sine triller ud over hele området, og i bekvem nærhed af jordstykket, så mor kunne få afløb for sit aldrig svigtende rengørings-gen. Ukrudtet lagde hun imidlertid ud på de fælles havegange, hvilket jeg så måtte høre for af gartner Rasmussen eller hans assistent Jensen, når jeg var i haven næste gang.

Epistel 7

Træsko:

Om foråret – og vi er stadig i perioden 1944 – 46 var der travlhed på vores jordlod. Haven var blevet gravet af en bryggeriarbejder, der havde flair for det. Men nu skulle der kultiveres, rives, sås ærter, gulerødder, persille, salat, radiser, dild, måske spinat og rødbeder og bønner. Der skulle plantes porrer, selleri, spidskål og sættes løg, gerne 2 slags – både zitauer og chalotteløg.

Frøene blev købt i Dähnfeldts frøhandel i Vestergade. Det var en hel speciel duft at komme ind i – som af hø og vilde blomster, men meget mættet. Planterne blev hentet et stykke fra Ceres. Jeg sad foran på cyklen og måtte lege motor med diverse lyde som pusten og stønnen, når det gik op ad bakke til Aldersrovej og Brendstrupvej til et planteudsalg dér. På dette tidspunkt stoppede byen ved Vestre Ringgade, og når vi kom vest for denne, var vi på landet. Et andet gartneri vi benyttede, lå på hjørnet af Haslevej og Silkeborgvej i Aabyhøj. Vel tilbage på Ceres, skulle der klædes om, nåh, det er måske så meget sagt. Det blev kun til fodtøjsskift. Mor lavede altid vrøvl og refererede til kontorchef Høgenhaug, som klædte om med arbejdstøj, handsker og træsko, når han arbejdede på nabolodden.

Det med træskoene var især spændende for mig. Et par uger før havearbejdet skulle påbegyndes, skulle træskoene fra sidste sæson prøves. Jeg havde altid sko på til daglig. Kunne jeg passe dem - træskoene? Skulle jeg i benægtende fald have fars aflagte, dog syet om til min størrelse eller måtte jeg få nye? Jeg husker tydeligt, når træskoene klemte tærne, så gik turen til træskomanden i Vesterbrogade. Et skilt over døren forkyndte, at her boede Philipsen - Træskomand. Op ad en lille trappe – 2 trin op fra fortovet – ind ad døren, og jeg stod igen i en helt anden verden, nye lugte eller dufte. Der var frisklavede træskobunde af bøgetræ, der var dufte af læder til overdelen, der var narvsværte til indfarvning. Han fandt et par i min størrelse på hylden for færdige træsko, og i tilfælde af omforandring af fars gamle, blev der dernæst fundet et par bunde i korrekt størrelse og en uge senere kunne jeg så få mine nye – gamle træsko, velpudsede og med tå-jern. Nej, hvor var jeg stolt. De lignede jo nye. Og så stod den jo ellers på havearbejde.



Venstre foto: Tårn med ur og nedgang til maskinværksted. I højre side trappe op til brygmester-kontorerne. I venstre side nedkørsel til Silkeborgvej og gml. vandfabrik.

Foto her under er taget ca. 1953 af garageanlægget. Læg mærke til rønnebærtræerne som allé langs cykelstien på Silkeborgvej, og at gårdsplads og de fleste bygninger står uændret fra århundredets begyndelse. Sammenlign med situationstegningen på midtersiderne.

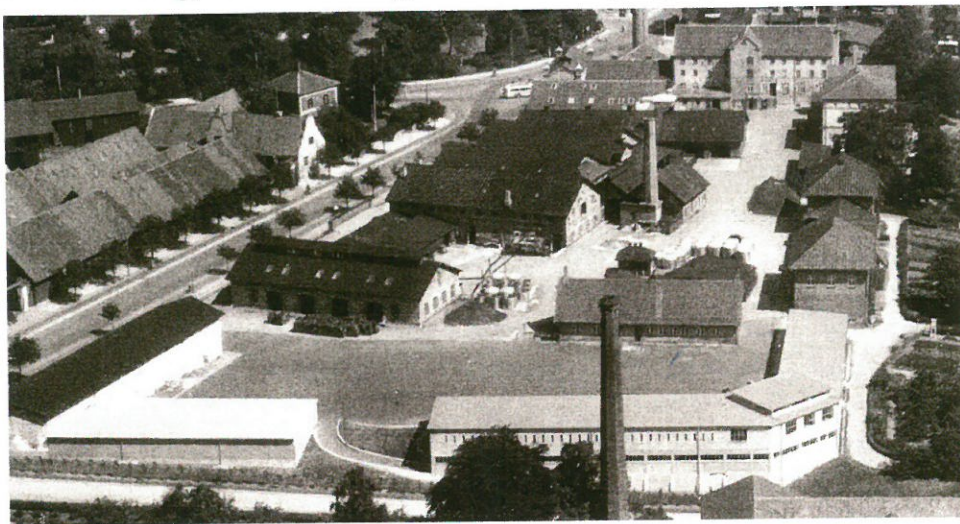


Foto viser tillige bødkerværkstedet lige midt i billedet bag vandværkets høje skorsten og nedkørslen til det nye snedker- værksted. Længst til højre en del af direktør Højrupps have med flagstang, meteorologi-tårn og urtebede. "Grotten" syd for hestestaldsbygningen er endnu ikke lavet.

Epistel 8

Afgrødernes opbevaring:

Vi avlede næsten alt selv. Produktionen af rabarber var endda så stor, at vi hverken kunne spise os igennem, eller nå at forære dem væk til venner og bekendte. Jeg fik så en ordning med vores gartnerforretning på Regenburgsplads. Gartner Henry Mogensen købte bundter med ca. 10 flotte stilke vinrabarber for 1,00 kr. Et godt supplement til mine ugepenge.

Øverste havelod var egentlig ikke vores. Vi havde fået den i "forpagtning" af prokurist Møgelhøj, fordi vi passede vores egen have så godt, og fordi han kun var interesseret i nu og da at hente en buket blomster til sin kone. Så det blev en aftale og vi avlede bunker af blomster, enten til eget brug eller de blev foræret væk til alle mors bekendtskaber. Der var bonderoser, pæoner, gladiolus, gyldenris, Mont Bressier, franske anemoner, asters og zeniaer. Dertil frugtbuske med ribs og solbær. Stikkelsbær havde vi i nederste havelod.

Om efteråret blev resterende afgrøder gemt. Nødder og løg skulle opbevares tørt og frostfrit. Så her var ur-loftet bag det store tårnur perfekt. Kartoffler, rødbeder, gulerødder og evt. sellerier blev opbevaret i 200 l tromler fyldt med strandsand, i kælderen under det gamle bødkerværksted.

Porrerne havde jo stadigvæk grønne blade og kunne nå at vokse lidt mere. Jeg har prøvet at stå med en spade for at hente porrer og så opdaget, at jorden var frosset for langt ned - mere end 5 cm. Det blev til en halshugning, så jeg kun kom hjem med de grønne blade. Så i de følgende vintre blev de gravet op for så igen at blive samlet helt tæt sammen og gravet ned i en såkaldt kule. På den måde var de lette at tage op i løbet af vinteren.



*Stien langs med
heste stalden og forbi dir.
Høyrup's drivhus*



Foto viser dir. Høyrups have med den hvide bænk uden for hækken. I baggrunden Staldbygningen som gennem årene 1950-57 husede så forskellige aktiviteter som opbevaring af vores havesager i kælderen, tømrerværksted og senere sodavandsfabrik i mellemetagen, Jacobs bolig i øst-enden og dir. Høyrups privatbolig på 1. salen



Til venstre får med drivhus i baggrunden og til højre foto af øst enden af staldbygningen med "Grotten" foran.

Epistel 9

Jordloddernes indehavere:

Jeg kendte ikke dem alle – nogle kom så sjældent, at deres små haver var tæt bevokset med ukrudt. Den mest velholdte – foruden mine/ vores – var direktør Johannes Højrup. Han havde vel tilsammen ca. 25 % af havearealerne, inklusive en hønsegård med hønsehus og præmie høns. Hans haver blev passet af gartner Rasmussen og assistent Jensen. Foruden de almindelige danske haveafgrøder, var der en eksotisk plante med blå blomster. Den hed artiskok, erfarede jeg, men den var ikke almindelig på dette tidspunkt. Op mod hestestalden på sydsiden, der vendte ned mod åen, var der et kæmpedrivhus

Ca. 4 meter højt og vel 8-10 meter langt. Her var der tomater, agurker, ”eksotiske” planter som grøn peber, auberginer og op ad selve muren en stor blå drue, der fyldt hele væggen og truede med at sprænge glaserne. Udenfor mod vest var der en stor espalieret grev moltke pære, som jeg i smug rapsede pærer fra. Længere nede ad skråningen omkranset af meterhøje hække var selve urtehaven. Gennem dit Højrups have var der en sti flankeret af 4-5 meter høje ananas æbletræer i espalier og i august-september delte han generøst ud sine flotte røde æbler.

Uden for direktør Højrups meterhøje havehæk, stod en hvidmalet bænk, som han og far sad på, nød solen, passiarede, fik en pibe tobak og nød vel også, at jeg ordnede det, jeg kunne i bedene. En sommerdag i 1945-46 sad jeg med på bænken og Højrup spurgte mig, mens han sad og legede med en pind og tegnede figurer i havegangens grus, om jeg kunne skrive mit eget navn. Jeg svarede ”Ja”. Far så forbavset på mig og sagde: ”Nej, det kan Jørn ikke, han har ikke lært at skrive endnu”. Højrup gav mig resolut pinden og sagde: ”Værsgo, prøv at skrive dit navn”. Og så prentede jeg mit navn med blokbogstaver JØRN i gruset. De herrer var forbavsede og far spurgte: ”Hvor har du lært det”? Jeg svarede: ”Det står på det lille messingskilt på mit løbehjul”. Og det var korrekt. Far havde lavet et lille skilt, der sad som en nummerplade foran på mit løbehjul.

Ved siden af Højrups urtehave havde laboratorieleder Ingeborg Bie sin jordlod. Hun var datter af den tidligere direktør Viggo Bie, som var født 1881 og derfor i 1950 i mine øjne en meget gammel mand. Jeg så ham kun enkelte gange på vej ind i sin villa Silkeborgvej 2. Villan lå på hjørnet af Viborgvej og Silkeborgvej. Hun ønskede, at leve op til standarden i Højrups og vore haver, men magtede det ikke, så en dag spurgte hun, om jeg kunne holde

den rent – ikke så og plante – men kun renholde den for ukrudt – mod betaling selvfølgelig. Det gjorde jeg så i en længere periode. Når jeg havde ordnet haven og hun betalte for udført arbejde, sluttede hun altid af med at sige: ”Hvis du får tørre lommesmarter, Jørn, må du endelig komme igen” Og det gjorde jeg så – forretningen blev udvidet, så jeg senere ca. 1951 også ordnede haven på hendes private bopæl i Præstehaven i Hasle.

En flittig gæst var forvalter Niels Peter Sørensen. Jeg kan svagt huske ham som en rund og gemytlig mand, der bar vest med udvendig urkæde til lommeuret. Han havde lavet en lille siddeplads omkranset af hække med bord og stole, endda en liggestol til fru Sørensen. Efter sin mands død kom hun i mange år og sad sommeren igennem, når vejret tillod det, altid iført en sort kjole. Så havde hun 2 halve madder med, indpakket i smørrebrødspapir. Dertil en malt- eller skibsøl fra bryggeriet. Mor sad ofte og sludrede med hende.

Efter jeg havde fået titlen Landbrugskandidat af min morfar omkring 1953-54 rygtedes det også til Ceres. Direktør Højrup kom en søndag formiddag – for at sidde udenfor sin have som vanligt og få en pipe tobak og snakke med far, medens jeg ordnede bedene i vores egen have. Han spurgte, om jeg kunne fjerne en skrukehøne fra en redekasse i hønsehuset. Han troede, den ville angribe ham. Som sagt, så gjort. Jeg gik med det samme ind i hønsehuset, fandt den skrukke høne, tog hænderne ind under høne mor og satte hende ned på gulvet. Højrup var dybt imponeret. Nu kunne han endelig tømme reden for æg, og jeg fik et par med hjem som tak for hjælpen.

Epistel 10

Jacob Sørensen:

Min færden på Ceres førte mig tidligt over Jacobs dørtærskel. Jeg var vel tre år og kunne sige lidt, dertil holde en gulerod med top i hånden, men række den op til en af de store heste; dér var grænsen. Det hjalp, når jeg kom op på fars arm og var i hovedhøjde med dyrene.



Var det rugbrød, jeg gav dem, fik jeg besked om at give med udstrakt hånd, så hesten ikke kunne bide i fingrene. Jeg kan ikke huske, hvor mange heste, der var på det tidspunkt, men mindst 3, vel snarere 6 - 8 stykker fordelt på 2 - 3 rækker. Når jeg så havde fodret, kom "belønningen". Op at sidde på et af de store dyr.

Anderledes var det med Hertha. Det var Jacob's hund - en sort boxer, der altid havde savl om munden. I mine øjne var den grim og tyk, men Jacob elskede den lige så højt som sine heste.

Jacob levede et liv som single i et værelse på 14 - 16 m², så han skulle jo kaste sin kærlighed på noget/ nogen. Jacob var gammel. I mine øjne old gammel; altid iført blå lærredsjakke til daglig.

Og Hertha den skulle fodres, selvom den ikke trængte til det.

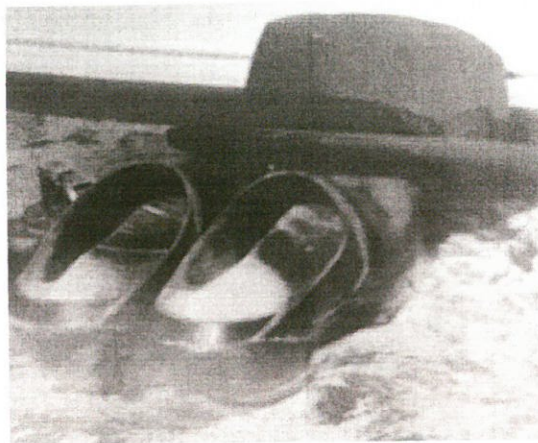
Jacob lagde sig så ned på det hårde cementgulv på alle fire med hovedet helt ned i Hertha's madskål, så hundens mundvand kunne løbe lidt ekstra. Den kom derpå humpende til skålen og Jacob's øjne lyste, når de smurte rugbrødstem med leverpostej gled ned.

Mellem den sparsomt møblerede stue og hestestalden var der en mellemgang, og det var i denne, at Hertha havde sine skåle med mad og sin sovekurv. Det var også her Jacob ordnede den daglige, personlige rengøring ved en koldt vandshane over en jernvask.

Jeg har indtryk af, at Jacob holdt sig selv med kost til daglig, men om søndagen klædte han om.

Så så vi ham ofte ved middagstid omklædt i flot mørkt tøj og med sin uundværlige stivpuldede hat samt blankpudsede sorte træsko på vej til Nørre Allés spisehus.

De første år, vi havde have, var hestene leveringsdygtige med gødning til rabarber, selleri m.m. Senere blev det champignonmulden, som dog slet ikke havde den samme næringsværdi.



Toiletbesøg måtte klares i grebningen bag hestene. Eller i bødkerbygningens sydgavl, hvor der var 6-7 lokummer. Lokummet var en træplade, med et 30 cm hul i. Enormt dybt - ca. 3 gange min egen højde. Over hullet var der et låg, for at mindske lugt. Toilet papiret var gammeldags gul, hårdt og stift - såkaldt nr. 000



Foto af min tankbil – blå med sølvskinnende beholder.

Epistel 11

Legetøjsbilen:

Omkring 1948 begyndt jeg at lide af blodmangel. Vi havde været på ferie d. v. s. boet i pension og jeg spiste ikke noget, var så kræsen, at jeg ikke kunne spise en is. Altså en tur til doktor Holst i Vesterbrogade. Blodets indhold af hæmaglobin blev dengang målt i procent, hvor 100 % naturligvis var det optimale, men min var nede på 47 %, så intet under at jeg var kræsen og træt. Det skulle kureres med jerntabletter, nogle store, ulækre, u-glacerede, som satte sig fast i halsen, hvis jeg prøvede at synke dem hele. Så blev de knust i en ske, der kom lidt vand på og så ned med skefulden efterfulgt af et helt glas vand. 2000 stk. blev det til, inden blodprocenten var normal. Det strakte sig over ca. 2 år med tandlægebesøg hele tiden, fordi det meget jern kunne skade tænderne!?

Undervejs i forløbet ville far prøve at skyde genvej.

Når malt, sukker, humle og vand koges, kommer der et sirupsagtigt brunligt fluidum ud af det. Denne flydende, men sunde filtrerede væske kaldes urt inden for bryggerifaget. Den faste del kaldes mask og bruges til kreaturfoder. Far syntes, jeg skulle indtage denne sunde drik, fyldt med vitaminer og mineraler. Havde jerntabletterne smagt grimt og metallisk, så var det vand ved siden af urten. Den var hæslig. Jeg brækkede mig og var overhovedet ikke samarbejdsvillig. Dog - en gang lod jeg mig overtale.

Ceres var på dette tidspunkt ved at overveje at skifte de besværlige kul ud med fyringsolie. Olien havde større brændværdi, fyldte ikke så meget, kunne lagres i tanke i jorden, det var ikke så fysisk hårdt for fyrbøderne o.s.v. Far havde derfor haft besøg af en repræsentant for BP-olieselskabet og denne repræsentant havde foræret far en legetøjsbil - en tankbil - og nu stod bilen altså foran mig, blå og sølvskinnende med fine BP-mærker på. Jeg måtte få den, når jeg havde drukket min urt. Hvad gjorde jeg så --- lukkede af for samtlige smagsløg og lugtesansen, og væltede glassets indhold ned i halsen. Det blev livets sidste urt, men bilen blev min.



Bygningen bag portnerlogen er "is-huset" og åbningerne på første sal er ikke vinduer, men træjalousier for at give gennemtræk, så fugten kunne komme ud. I stue etagen er der til gengæld store rundbuede vinduer, der giver masser af lys inde i "is-huset".

Epistel 12

Turen til Ceres 's hjerte:

Hovedindgangen var Silkeborgvej 1, hvor der blev opført en portnerloge ca. 1940. Den var bemandedet med portnere døgnet rundt. Jeg kom til at holde meget af to af portnerne, nemlig Otto Balle og Westergaard.

Da jeg var lille, mindre end ca. 10 år, telefonerede de til fars kontor og meddelte, at sønnike nu stod i portnerlogen. Jeg blev så afhentet. Senere fik jeg selv lov til at gå turen. Den korteste og mest afvekslende var gennem is-huset.

Is-huset var at sammenligne med en stor muret kasse med trælag.

Omtrentlige mål 10 m lang, 4 m bred og 2 - 3 m høj fyldt med saltvand kaldet brine. Salt for at sænke frysepunktet. I karret hang der jernkasser med ferskvand i. Når jernkasserne med det ferske vand havde hængt i den iskolde brine i 1-2 døgn var indholdet blevet til krystal-is, som blev brugt blandt andet til at holde øl og sodavand kolde rundt i diverse kontorer og frokost-stuer. Det var jo før køleskabet blev almindeligt. Jeg tror også, at krystal-isen på et tidligere tidspunkt blev anvendt i tapperiet til pasteurisering af flaske øl.

I vores lejlighed i Regenburgsgade havde vi et specielt isoleret skab - indvendig beklædt med zink. I den ene ende var der en stor beholder ligeledes af zink på 20x30x50 cm. Da jeg var ca. 10 år og havde fået cykel, var det mit arbejde i hele sommer halvåret, at sørge for krystal-is til dette skab. Skabet fungerede fint, akkurat som et køleskab. Det optøede krystal-is-vand blev hældt af og ny is lagt i beholderen ca. hver tredje dag, afhængig af ude-temperaturen.

Is-huset var koldt – hundekoldt. Det kunne føles dejligt friskt og køligt, når jeg kom ind i rummet fra en sommer-ude-temperatur på 20 - 25 °C varme til ca. 2 °C inde i rummet, men kulden krøb hurtigt ind i de bare ben og gennem den tynde sommer-bluse. Jeg skulle jo kun gå gennem på en let slimet gangbro - på grund af den megen fugt og så ned ad en stejl og ligeledes slimet trætrappe til et betongulv.

Om vinteren var det en helt anden oplevelse. På grund af fugtigheden var is-husets ydervægge gennemvåde og kolde. Frost-temperaturer ude fik så murstenenes yderside til at fryse, så flager af mursten sprang af og lå som et gult tæppe på fortovet, men nu følte det jo lunt at komme ind i kulden.

Oven i denne temperatur forskel var der også ændring i lyd niveauet. Is-huset havde sin egen stille rislen – nærmest som en bjergbæk, og nu var det som at komme ind i en løvskov en forårsdag. Højt til loftet med en voldsommere susen, selv om den kom fra den anden ende af rummet. Denne lyd kunne skilles ad i tre dele. En stille skraben à la læder dansesko på et trægulv. Oven i denne lyd en højere som af hurtige trommestikker på et meget stramt trommeskind. Og endelig – som det værste – en øredøvende larm, som gjorde samtale umulig indenfor 5 meter. Det krævede øre vat – datidens høreværn. Men jeg skulle jo ikke opholde mig i denne ”skov”. Jeg gik hurtigt ind på fars kontor, og her bag 2 lukkede døre var der helt stille.

En gang imellem i slut 40’erne, kom far hjem og fortalte, at ”i morgen skal vi køre med den store dampmaskine”. Så måtte jeg jo af sted for at se, høre og i det hele taget opleve den. Det var nye lyde og lugte, nye luft påvirkninger. Det var som en sommerbrise mod ansigtet at stå i nærheden af det store svinghjul. Det var de store egers skæren sig gennem luften, der frembragte denne vind. Der var drivremmens klapren i luften som en gigantisk fluesmækker mod en væg. Og bagved dette en stille susen af stemplernes bevægelse, dampudslip fra rør-samlinger og kommutatorens stille syden fra de elektriske gnister, der sprang på overfladen af denne. Dette var lydene, men der var jo også andre påvirkninger af sanserne. Kuldeudstrålingen fra den store rødmaledede kompressor med is og ”sne” på afgangsrøret. Varmeudstrålingen fra cylindrene på dampmaskinen. Lugten af varm smøreolie. Jeg fik også følelsen af utryghed og angst, når jeg gik ned ad en stejl trappe til en lille kælder nede under den store dampmaskine. Kældergulvet var så langt nede under grundvandsniveauet, at der sivede vand ind. Der var endda lavet en ”grøft” i gulvet under svinghjulet og drivremmen, så denne kunne køre torskoet gennem kælderrummet. For at komme fra den ene side af grøften til den anden, måtte man springe ca. 50 cm eller gå over en lille træbro. Dertil næsten intet lys. Kun en søvniqg pære oppe under loftet. Der var altså nok, at tage vare på og være ”bange” for.

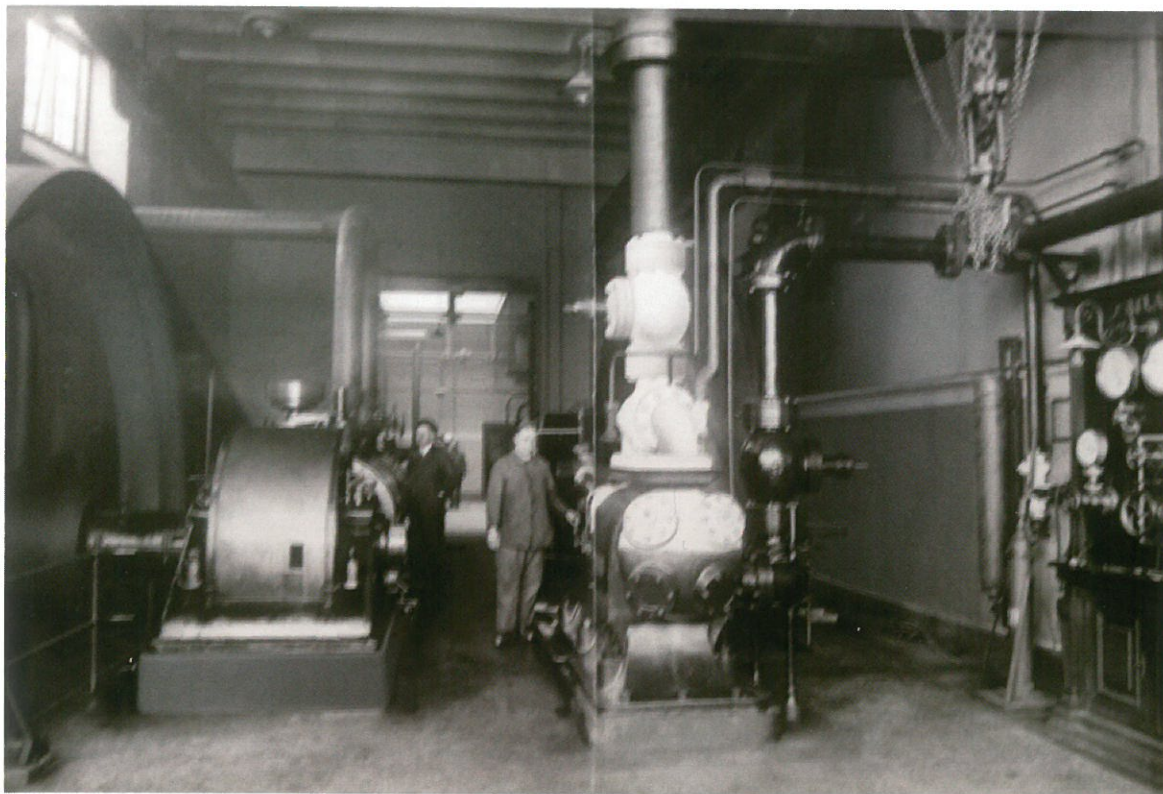


Foto viser Møller & Jochumsen tandem dampmaskine til venstre for midtergang og gammel en cylindret kølemaskine til højre. Læg mærke til de hvide partier på kølemaskinen, det er is-lag. Ved maskinen ses maskinassistent Edvard Andersen.

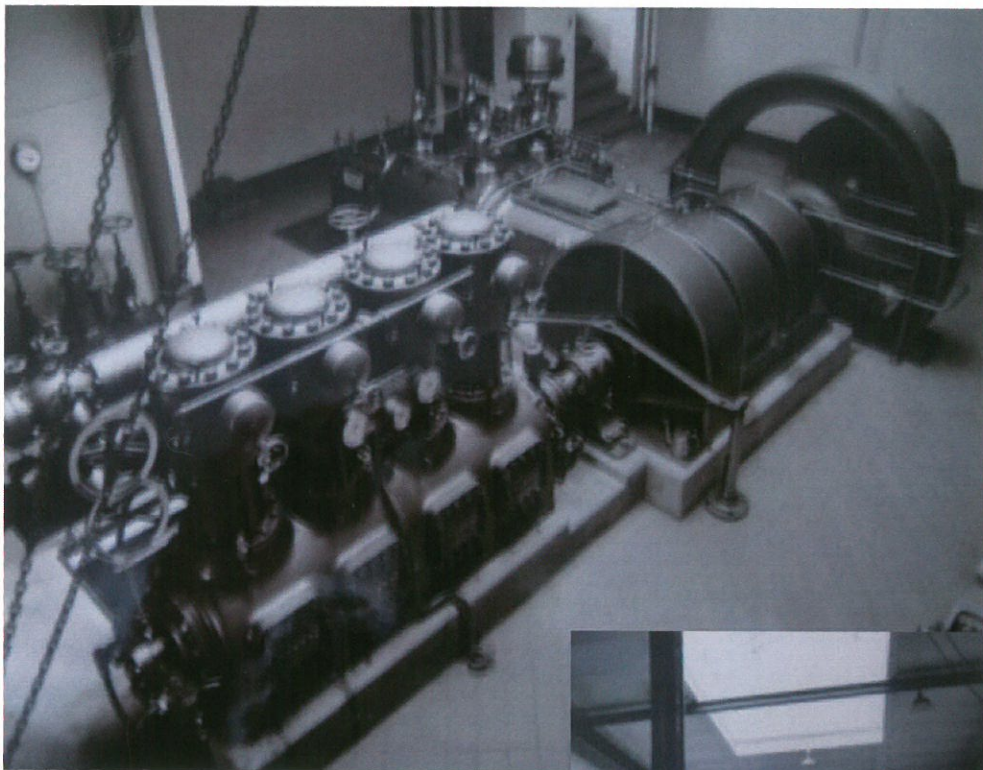
Dette var den store maskinstue indeholdende den omtalte sortmalede dampmaskine og dertil en flot, rødmalet kølemaskine. Mellem dem var en lang midtergang, der førte hen til den nye, den lille maskinstue, hvor maskinassistenterne "boede".

Jeg tror, maskinpasserne nød at have besøg. De havde jo kun deres gule folioark at skrive produktionstal på, en gang i timen, så der skulle lidt undervisning af mig og spas til, når jeg var på visit. For eksempel lagde maskinassistent Terman Jepsen sine fingre ind mod cylinderenden på den store kølemaskine for at se min reaktion, når et fremspringende bryst på plejlstangen mikrosekunder senere kom susende og kunne knuse hans fingre og hånd, hvis altså omtalte bryst kunne komme helt hen og røre ved cylinderenden. Men det kunne det jo ikke. Der var ca. 5 cm luft og inden jeg nåede at reagere, var plejlstangen jo på vej væk igen og Jepsen grinede.

I den lille maskinstue var der en meget mindre dampmaskine end den lige omtalte. Til den var koblet en ligeledes meget mindre, men mere effektiv kølemaskine. Begge dele leverede i min barndom al den elektricitet - læs jævnstrøm - og kulde, som blev anvendt på Ceres. Jepsen var den største spasmager til at fortælle om mekanikken og virkemåden. Den lille dampmaskine var et utroligt smukt stykke mekanik, set selv gennem mine barneøjne. Det eneste, der gav indtryk af bevægelse var svinghjulets rotation, den karakteristiske hvislen af kommutatoren, og synet af regulatoren, der stabiliserede omdrejningstallet. Og det var netop denne regulator, som omtalte Jepsen kunne finde på at lege med, når jeg var på besøg. Han lagde sin hånd på en bestemt del af mekanikken. Herved gik omdrejningstallet på dampmaskinen akkurat så meget ned, at lyset blinkede på grund af den ændrede spænding.

Når jeg så kom ind til far senere, sagde han med et smil: "Nå, Jepsen kunne nok ikke lade være med at lege med regulatoren?" Der var andre maskinassistenter, den tynde stringente Edvard Andersen og den store runde bulderbasse, assistent Hvolby, med sin dybe bas. Alle var flinke til at fortælle, trods støjen fra maskinerne.

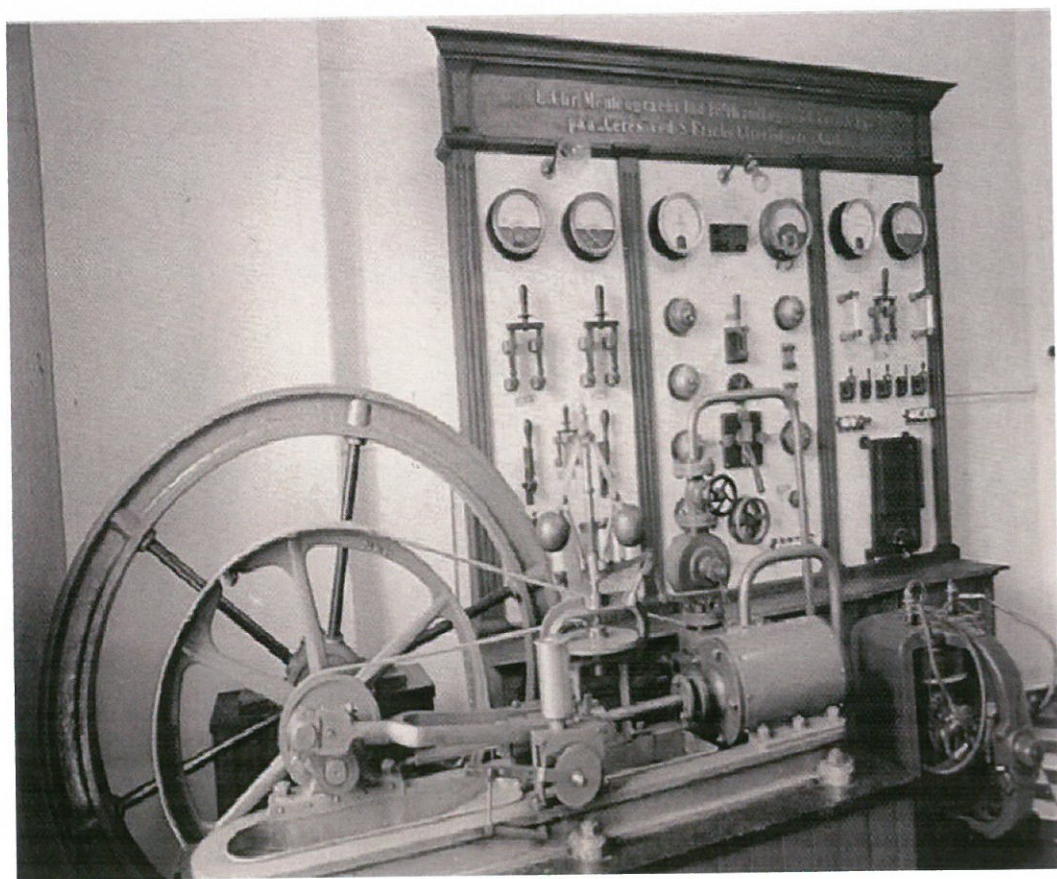
Ved siden af deres træbord, hvor de nedskrev produktionstallene, var der en stor marmortavle. I denne tavle var der voltmetre, amperemetre og store og små gruppeafbrydere, såkaldte knivafbrydere for jævnstrøm. Denne tavle samt en meget lille dampmaskine, der havde stået på bryggeriet i Horsens, stod en overgang uden for døren til fars kontor som en levende museums genstand.



Den lille maskinstue med den såkaldte tvillingdampmaskine.

Foto overst: Her ses den 4-cylindrede kølekompressor, og til venstre for trappen centrifugalregulatoren og til højre svinghjul og dynamo.





Den gamle en cylindrede dampmaskine fra først i det 20. århundrede.

Da far kørte med den, trak den en elevator.

Læg mærke til motoren til højre. Den er sat på for at få mekanikken til at køre.

Epistel 13

Søndag formiddage:

Og hvad lavede vi så på Ceres en sådan søndag formiddag. Far skulle barberes som det første. Han tappede varmt vand fra en kæmpe beholder (15 - 20 m³), der stod umiddelbart uden for døren til hans kontor - og jeg - jeg tegnede. Tegningerne blev prompte sendt til min elskede morfar i Horsens, og i hans næste svarbrev lå der så et stort stykke kagechokolade. Som var den eneste slags chokolade, der kunne købes.

Til kontoret var der en anden dør, hovedindgangen eller den fine indgang med små glaser i døren. Den vendte ud mod maskinstuen, og blev benyttet af gæster. I maskinstuen stod de store dampmaskiner og en kæmpe rødmalet kølemaskine. Samt for mig på dette tidspunkt, ca. 6 år, et eldorado bestående af to store kommoder fyldt med tegninger og skitser af alt muligt teknisk. For eksempel var der et forslag til et nyt kedelhus med tilhørende ny facade mod Silkeborgvej. Denne tegning var jeg meget forelsket i og den dannede baggrund for nye fantastiske "byggerier". Jeg blev placeret ved et lille sidebord med papir, lineal og blyanter - også farveblyanter, selv om sådanne ikke var almindelige på dette tidspunkt. Sodavand kunne jeg jo få ad libitum, men jeg har aldrig været storforbruger af disse. Der var og er for meget sukker og for meget bøvs i dem. Når barberingen var overstået, gik far i gang med det egentlige, nemlig at lave statistik for produktionen i sit domæne.

Maskinassistenterne i maskinstuen, altså de personer, der førte tilsyn med dampmaskinerne, smurte disse og lavede småreparationer, skulle også skrive produktionstal ned på nogle store gule folioark (større end A4). I den nye afdeling af maskinstuen stod et lille træbord, hvorpå disse ark lå sirligt stablet dækket med et stykke hvidt "trækpapir", som hånden kunne hvile på, når tallene for temperaturer, damptryk, producerede kWh, spænding, strøm og selvfølgelig også klokkeslet blev skrevet. Det gule ark var for en hel uge, så der var jo rig lejlighed til at grise det til med oliefigre, kaffe-pletter og lignende.

Ligeledes var der fra fyrbøderne et ark med produceret mængde damp, kedelnummer, kedeltryk, temperatur og forbrugt mængde kul. Dette ark var let at kende fra maskinpassernes. Med sorte kanter fra de kul-beskidte fingre.

Altså - søndag morgen lå omtalte gule folioark på mesters bord. Far blev kaldt mester. En stor kolonnebog blev taget frem fra et højt træskab med jalousilåge. Fyldepen i højre hånd og et glas med Ceres pilsner ved venstre side. Så var der linet op. Skrivebordet var i klassisk kontorstil. En siddeplads i midten, skuffer på begge sider og på selve skrivebordsfladen en opsats med masser af hylder og små skuffer. Næsten som et chatol. Og hele fladen kunne lukkes af med en jalousilåge.

Desuden som noget specielt i mine øjne, var der under skrivefladen to udtræksbakker med glasruder i. Det var her ølglasset blev "parkeret".

I en af skufferne var fars personlige værktøj, hammer, skiftenøgler, skruetrækkere med træskafter. Endvidere som noget særligt - et 13 mm bor med træhæfte (træskaft) beregnet til udboring og udkradsning af pibehovedernes tobaksslagger. Foruden dette store bor var der andre mere eller mindre hjemmelavede instrumenter til pibeudkrads. Dertil selvfølgelig almindelige piberensere.

Når diverse data fra maskinstue og kedelhus var ført til protokols, var det tid til en pibe tobak og måske at omorganisere ringbindene i skabene. Ovenpå det høje skab, som også havde jalousi-låge lå der altid et stykke tjæret reb eller tov og sendte den specielle røgede duft ud i kontoret. Det blev endda jævnlige udskiftet. Jeg spurgte ham, hvorfor det skulle ligge der og lugte. Svaret var, at han kunne lide duften. Måske var det et levn fra hans tid på søen ca. 1919 - som marinesoldat på torpedobåden Narhvalen sammen med blandt andre - senere kong Frederik IX.

Det kunne også ske, at en kollega fra Ceres eller udefra stak næsen ind for at få en tår øl og en snak. Mændene "flygtede" åbenbart hjemmefra sådan en søndag formiddag. Kom der en gæst, hældte far konsekvent sin egen øl i vasken og startede på en frisk sammen med den gæst, der var kommet. Når gæsten var gået efter en times tid, blev resten af fars øl atter hældt ud. Jeg har aldrig set far fuld eller drikke mere end sammenlagt 1 1/2 flaske øl i løbet af en dag.

Epistel 14

Sluppen:



Hvert år - fastelavns mandag - havde skolebørnene fri. Det var selvfølgelig dejligt. Men ud over det, betød det også at en lang grøn båd på en hestetrukken vogn kørte gennem gaderne i Aarhus midtby og holdt frokostpause på Ceres. Her var tillige alle de børn, som hujende var fulgt efter sluppen gennem byen. Bådens "matroser" var udstyret med raslebøsser og hver gang sluppen gjorde holdt, gik de fra borde og sang, dansede og raslede

penge ind til sømands- og fisker-enker."

Til at styre denne hurlumhej, var en bådsmænd med sin bådsmænds-pibe, som han blæste i, når matroserne skulle om bord igen.

Og på Ceres fik alle deltagende børn alle de sodavand, de kunne drikke.



Epistel 15

Min første cykel:

Børnecykler var stadig en mangelvare under og efter krigen, og når der nu står en cykel på loftet, så må man - altså jeg - jo vente til min højde passer til cyklen. Det tog sin tid. Jeg fik min første cykel, da jeg var ca. 10 år, men først skulle den ordnes. Den havde stået i adskillige år på det gamle smedjeloft, og i dag ville den helt sikkert have fået certifikatet "rustbunke".

I 1950 var der lavet et nyt dejligt maskinværksted med moderne drejebænk, søjleboremaskine, masser af filebænke med skruestikke. Det var mange nye ord at forholde sig til, så i lang tid, sagde jeg drejebænk, når jeg mente skruestik.

Selvom det var et helt nyt værksted, var elektromotorer åbenbart sjældne eller i hvert fald kostbare. Maskinerne blev derfor drevet af en elektromotor via en såkaldt forlags-aksel, der hang i lejubukke under loftet. Til værkstedet var knyttet 4 - 5 faglærte folk. En elektriker, der hed Geer, drejer Venning Nielsen, maskinarbejder Erikstrup samt 1-2 maskinarbejdere, der servicerede tappekolonnerne. Nielsen og Erikstrup fik jeg en del at gøre med. Drejer Nielsen blev en slags reservefader, idet jeg efter fars død hjalp til i hans have og kælder. Byggede egen drejebænk, sleb slåmaskiner for isenkramforretningen Dansk - Svensk - Stål i Aabyhøj.

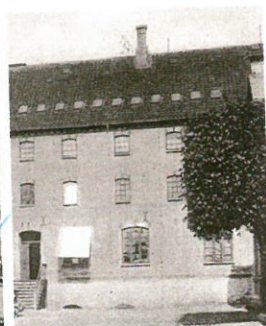
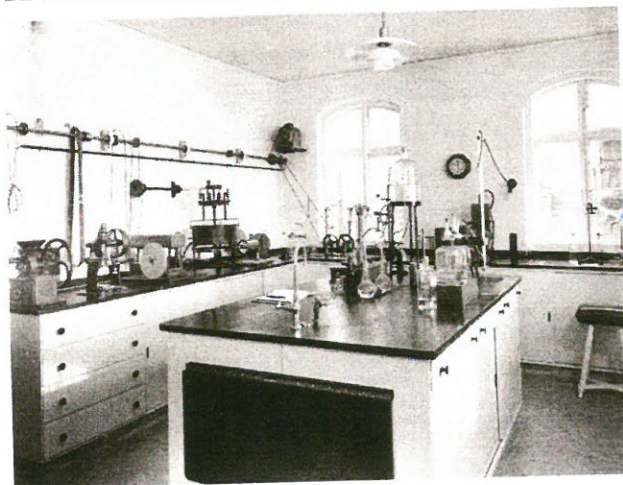
Hvad gør man som tidligere maskinarbejder og nu maskinmester, når man vil give sin søn en "ny" cykel? Man skiller den ad i atomer. Her stod vi så en del søndag-formiddage og rensede små stålkugler til diverse lejer til kranke, nav, forgaffel. Slinger og dæk blev taget af. Kæden blev kogt i olie. Stel og hjul malet sort. Og så blev det hele samlet. Det hed sig, at det var en fin cykel, en fransk landevejsracer med 27" stel og 28" hjul. Men den var altså høj, og jeg var kun 10 år. Der skulle hjælp til for at komme op på sadlen, og der manglede 8-10 cm i, at jeg kunne nå nederste pedal. Det var jo ikke så godt. Hvad gør man så? Træklodser på pedalerne? Venter 2 år mere eller fjerner sadlen, så jeg kan sidde på stangen? Ja, det var noget der lignede sidstnævnte løsning - en meget flad sadel, der svøb sig omkring den vandrette stang. Men cykle på den, at holde balancen på den, var svært. Det hjalp først rigtig meget, efter jeg havde prøvet at cykle på en lille børnecykel og fået balance-fornemmelsen ind i kroppen.

Atter måtte Ceres gården lægge plads til.



Laboratorieleder Ingeborg Bie og lagerforvalter Søren Krarup

Til venstre: Interiør billede fra laboratoriet.



Her over: Trætrappen
op til brygmester
kontorerne med de tre
vinduer i stue etagen.

Epistel 16

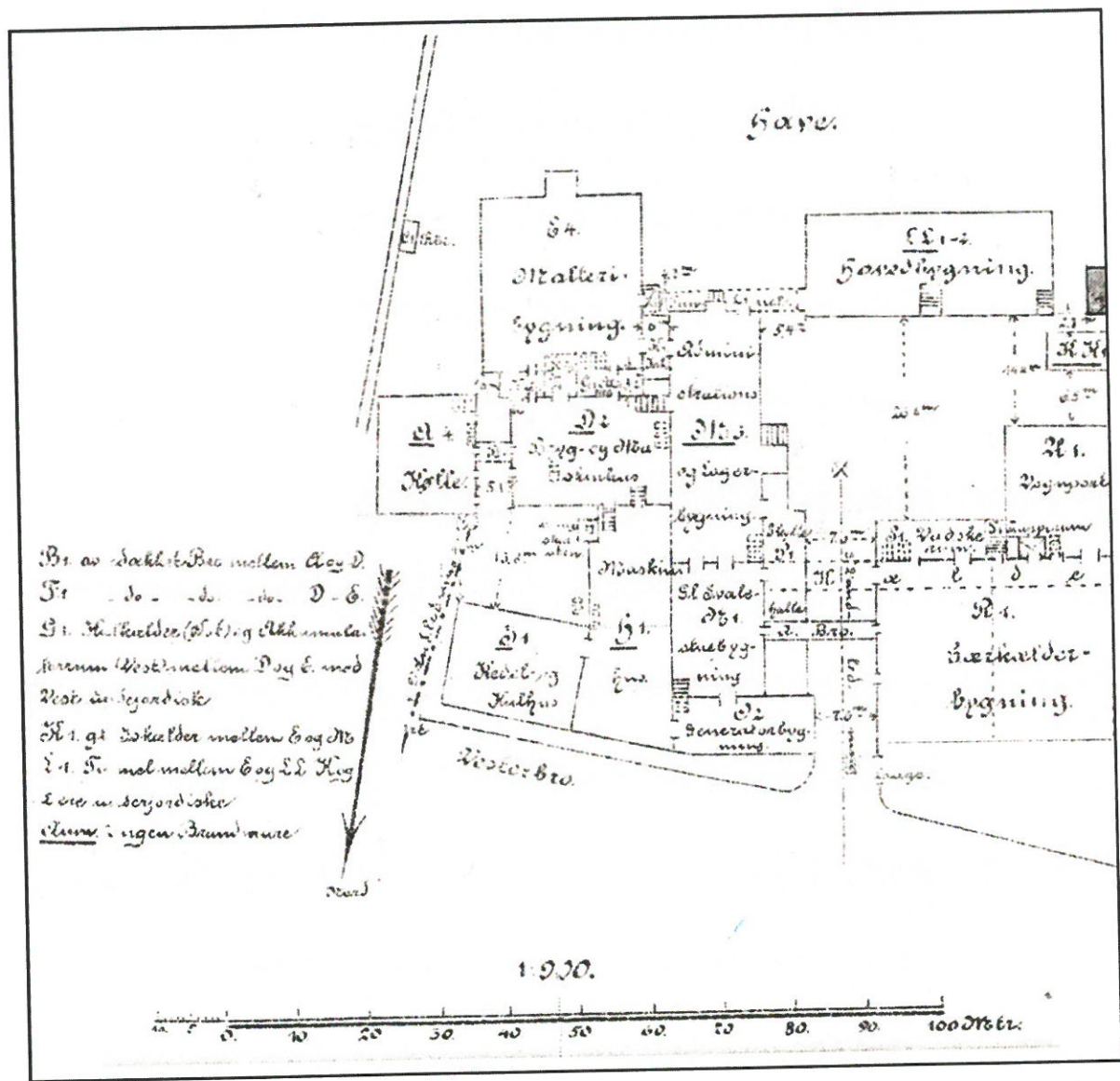
Ølsmagning:

Denne epistel bygger til dels på gætteri. I slutningen af fyrrene og helt frem til ca. 1960 var lørdag normal arbejdsdag. Man sluttede arbejdsugen lidt før normal fyraftenstid og i løbet af ca. 10 år, blev start-tids-punktet for weekenden fremrykket med ca. ½ time for hvert år.

Omkring 1950 sluttede far og hans kolleger det seriøse arbejde lørdag ved middagstid. Så en gang om måneden samledes en del af dem i laboratoriet hos laboratorieforsker Ingeborg Bie til prøvesmagning af øl. Både Ceres-øl, som var i handlen og Ceres-øl, som var på forsøgsstadiet og derfor skulle testes. Smagningen var blindsmagning og egne produkter blev holdt op mod øl fra konkurrerende bryggerier.

Det blev naturligt, at slutte en sådan smagning af med et par stykker smørrebrød, enten fra vores lokale "Charcuterie" i Rosengaarden eller fra Villers Kro, der lå på hjørnet af Vesterbrogade og Thorvaldsensgade. Dette frokostbord udviklede sig til det mere voluminøse, så i løbet af nogle måneder enten skiftedes man til at levere maden, eller man lavede sammenskudsgilde. I hvert fald kom mor på arbejde mange lørdag formiddage med at lave hjemmelavet leverpostej, stege mørbradbøffer med løg og surt, lave marinerede sild med løg, karry sild, hjemmesyltede rødbeder o.s.v.

Min rolle var så, at transportere goderne enten per gå-ben og senere på cykel til Ceres, og få det afleveret i prøvesmagnings-lokalet. Mor var en ekstrem dygtig kok og fik megen ros. Jeg kendte de fleste af deltagerne, blandt andet brygmester Finn Klitbo, brygmester Poul Granø, laboratorielederen Ingeborg Bie, salgschef Keld (hos Keld), forvalter Søren Krarup og så far. Jeg erindrer ikke, at maskinmester Henry Sørensen, der havde ansvaret for maskinerne i tapperierne, deltog i disse "orgier".



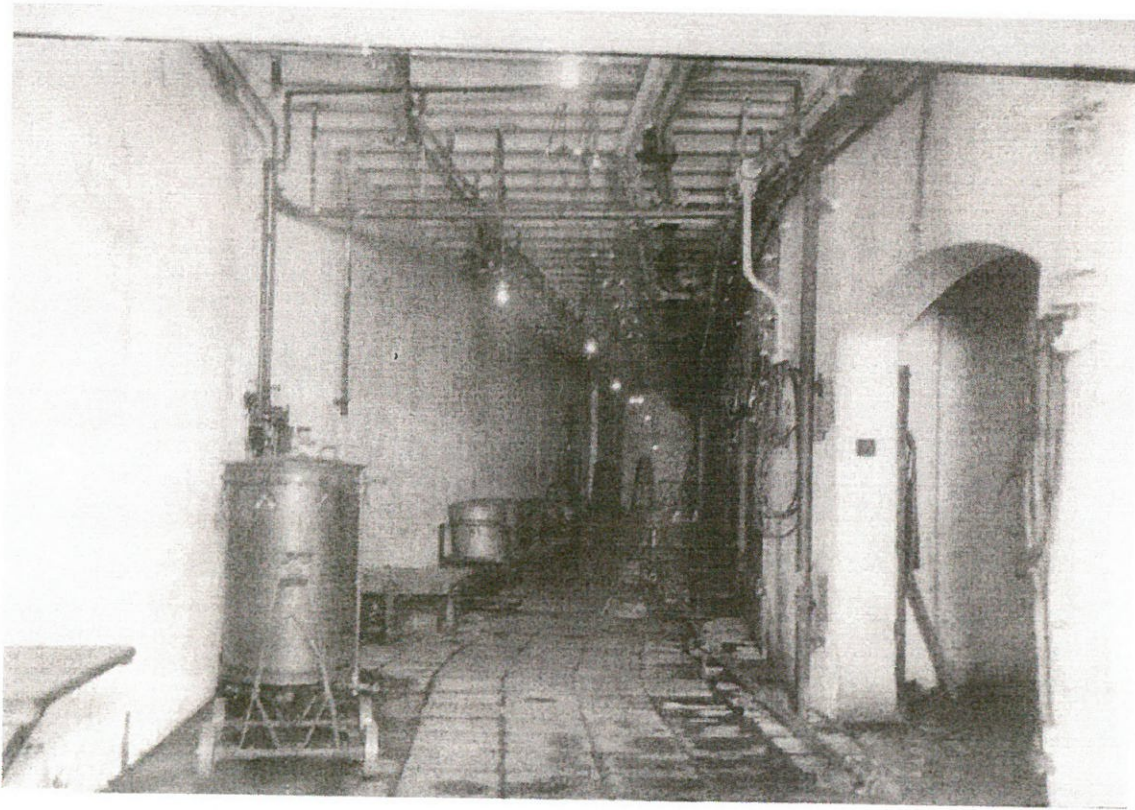
Tegningen er udateret, men må være lavet omkring 1900. Bygningsmæssigt så den dog også således ud i 1940'erne. Et par af skurene er fjernet. Blandt andet Forvalterkontor, Begskur og et par andre skure i den vestlige ende af pladsen. Hønseriet er heller ikke det, der omtales i epistlen om haven.

Epistel 17

Kældrene:

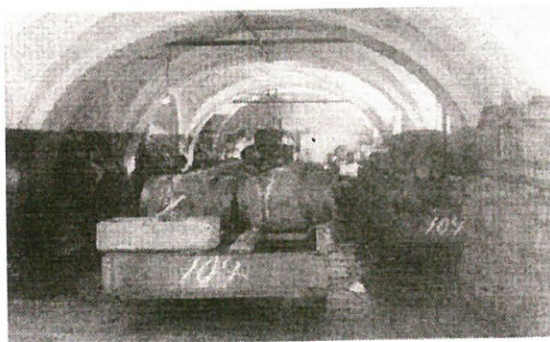
Første gang, jeg var i kældrene, var naturligt nok med far i hånden.

Det var ikke nogen almindelig kælder. En lang gang, tilmed med et hjørne og en masse trædøre på den ene side. Der var mørkt bortset fra nogle små pærer højt oppe under loftet. Der var koldt - ca. 8 °C - og der var klamt.



Dørene førte ind til nye rum med forskellige funktioner. Nærmest indgangen var gærkældrene - endda 2 forskellige typer. En med store åbne kar med masser af skum på overfladen og en herlig sød, sval duft. Det var hvidtøls gærkarrene.

I de næste rum var der lukkede kar, hvor man kunne se ind til karrene gennem små vinduer.

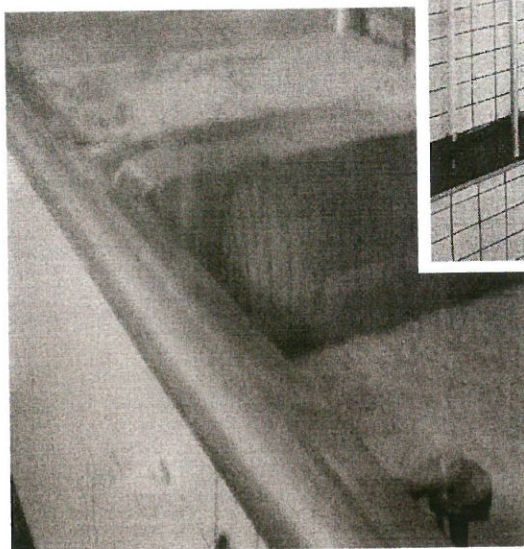


Billede herunder 1950

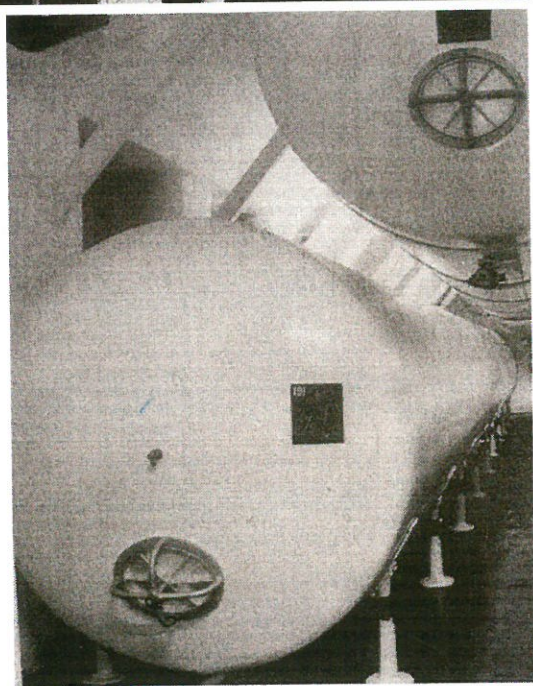
Gærkælder med rampe, så man kan komme op og se ind til karrene.

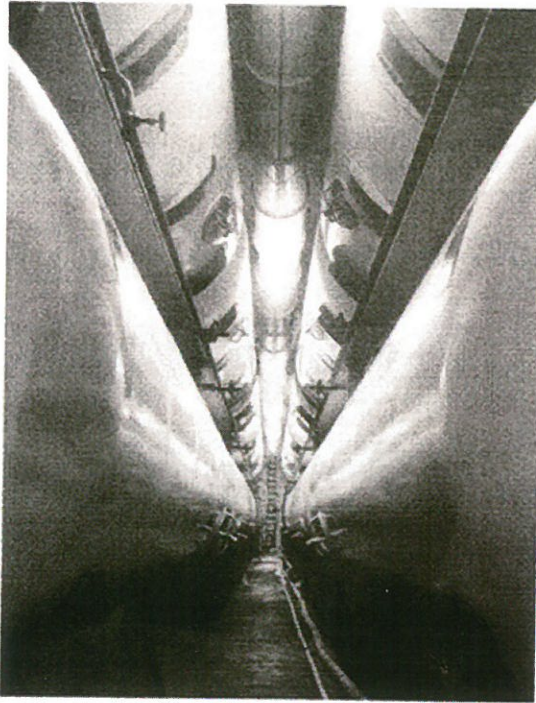
Læg mærke til ølskummet helt op bag ruden

Billede herover: ca. 1890
Gammel hvidtøls kælder med træfade.

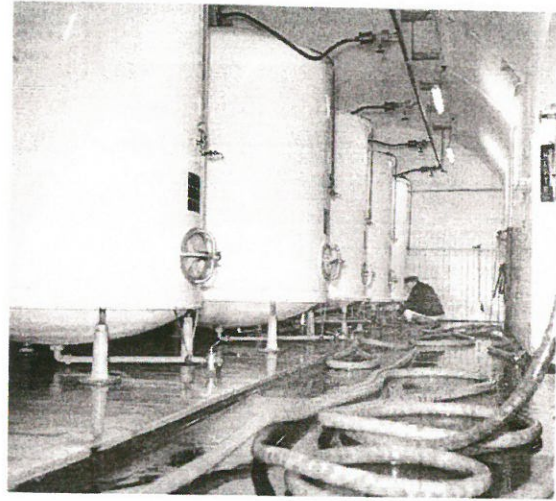


Bag de næste mange døre var der store tanke, enten vandrette, rustfrie eller lodrette emaljerede til lagring af øl. Almindelig pilsner øl skulle kun lagre 5 uger, hvorimod luksus øl med højere alkohol procent skulle lagre 8-12 uger.





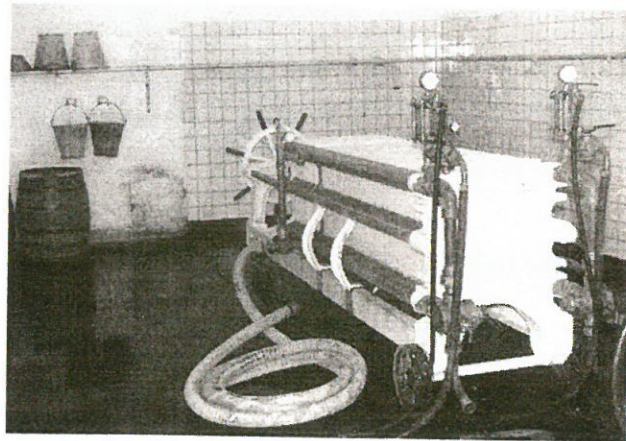
Herover: Udsnit af i alt 20 rustfrie tanke med i alt 1.500.000 flasker øl.

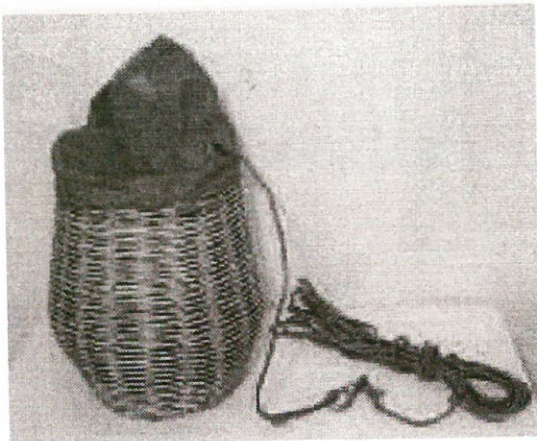


Herover: Lodrette emaljerede tanke.

Til højre: Fra lagertankene blev øllet pumpet til et filter-rum - en såkaldt øl-kam.

Efter filtrering blev det videresendt til tapperiet.

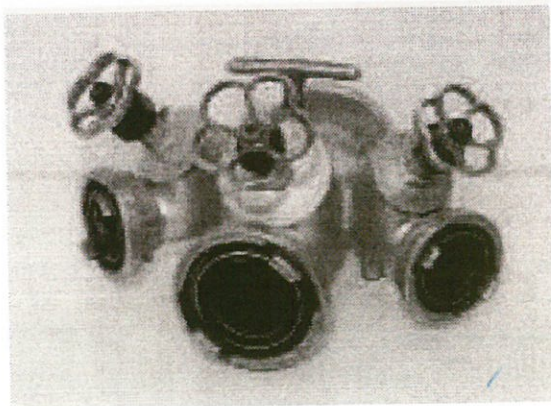




Sugekurv



Brandsprøjte



Forgrener

Epistel 18

Bedriftværnsøvelserne:

Som konsekvens af den kolde krig og for at mindske skaderne, både de menneskelige, såvel som de materielle, blev der oprettet bedriftværn. På Ceres skete dette først i det små med indkøb af slanger og et par bærer, senere kom der en benzindrevet motorsprøjte til, og de ca. 10 medarbejdere, der havde meldt sig til tjansen blev udstyret med handsker og hjelme. Senere blev staben udvidet, så der var flere sprøjtehold. Endvidere et samariterhold med bærer og forbindingskasser, et rydningshold med stiger, økser og save.

Ca. 1951 var der lavet trådhegn langs Aarhus å, men der var indskudt et par låger i hegnet, så sprøjteholdet kunne komme ned i åen med deres store suge kurv. En slags si, der var monteret på suge-slangen, for at der ikke skulle komme blade, grene og andet skidt i pumpen.

Øvelserne blev afholdt i den lyse tid af året ved fyraftenstid – altså efter skoletid – så jeg var altid på pletten, når der skulle være øvelse.

Bedriftværnschefen var brygmester Klitbo og far var souschef.

På et givet signal blev der for eksempel råbt ”brand i udhus A”. Klokkeslettet blev noteret og så kom der gang i mandskabet. Portene til den træ-garagebygning, der lå mellem administrationsbygningen ”Det Meulengratchske Palæ”, og staldbygningen, blev åbnet, motorsprøjten trukket ud og kørt ned ad den stejle gangsti til åen. Det krævede 6-8 mand at holde igen på den store sprøjte, som vejede ca. 500 kg, vil jeg tro.

Ved trådhegnet havde én fra sprøjteholdet åbnet lågen og gjort klar. Samtidig med at sprøjten kørte ned ad skråningen, kom slangeholdet og rullede den store tryksslange ud, så den var klar til at blive koblet på sprøjten. Trykslangen skulle sende vandet fra sprøjten op til en såkaldt hydrant i bryggerigården. Her blev vandet fordelt på tre afgange til slanger med mindre diameter. Det var sprøjteslangerne, hvorpå strålerørene blev monteret. Lige så snart hydranten var koblet på trykslangen, blev der givet signal til motorsprøjte-manden ved åen om, at han måtte sætte tryk på. Og få minutter efter kunne vi se, at den store tryksslange blev fyldt. Nu blev sprøjteslangerne skruet på og indsats lederen (Klitbo) gav ordre til hydrant-passeren om at ”åbne til strålerør 1”. Denne gav så tilbagesvar ”der er åbnet til strålerør 1”. Imens vandstrålen blev dirigeret til indsatsstedet blev slanger og strålerør 2 gjort klar til indsats, hvis lederen skulle give signal om yderligere assistance. Det kunne også ske, at ”branden havde bredt sig”, så det blev nødvendigt med en ekstra hydrant, der så skulle placeres strategisk rigtigt, måske 100 m længere væk. Folkene, der stod med strålerørene, havde i forvejen fået strenge ordrer til, kun at sprøjte op i luften og lade vandet plaske ned på tagene. Ikke noget med at sprøjte op under tagudhæng og vindskeder, så disse samt murværk blev ødelagt.

Efter ca. 2 timer blev øvelsen afblæst, og der kunne ryddes op. Slangerne skulle lægges til tørre, inden de blev rullet sammen nogle dage senere.

Inden brandfolkene blev sendt hjem, var der så evaluering over en kop øl eller vand. Hvor hurtige havde folkene været? Hvor realistisk var øvelsen? Hvad kunne gøres bedre? Var der spildtid? Var der materiel, som ikke virkede optimalt? Det var enormt spændende for mig at følge.

Da jeg var 15 - 16 år spurgte far mig, om jeg ville være med - ikke som brandmand - men som figurant. Det skulle jeg have forklaret nærmere.

Ceres havde indgået et bedriftværns-samarbejde med flere virksomheder i Aarhus. For det første med naboen, Mejeriet Vesterbro, der lå mellem Vesterbrogade og åen. I tilfælde af brand på mejeriet, og Ceres ikke var ramt af brand eller lignende, skulle Ceres-folkene komme til undsætning med mandskab og materiel.

Ceres havde også et formelt samarbejde med Høvlværket i Hjortensgade, Aarhus Kommunehospital og Aarhus Rådhus.

Nu skulle det altså være alvor - en øvelse i stor skala med flere hundrede deltagere og dommere udefra. Sminkører til at "lave benbrud" og "tredjegrads forbrændinger", ituslåede hoveder, brækkede arme osv. Der var nærmest frit slag. Jeg valgte en "tredjegrads forbrænding på venstre underarm med hul helt ind til knoglen". Den var utrolig flot lavet. Og hvor kunne jeg så have pådraget mig denne - selvfølgelig i kedelhuset. Jeg blev så pakket forsigtigt (kunstværket skulle jo ikke blive ødelagt med det samme) ind i en jakke, så eventuelle samaritter ikke fik færten af skaden, skadens omfang og skadestedet. I kedelhuset gik jeg op ad lejderen til kedlernes top og placerede mig ved siden af de hvislende sikkerheds-ventiler. Men jeg måtte hurtigt fortrække. Temperaturen var vel omkring de 60 C og hvordan skulle samaritterne, når de engang kom igennem kedelhuset på patrulje eller var blevet hidkaldt af kedelpasseren, få mig - "jamrende og halvdød" - ned ad lejderen på en bære? Altså indså jeg, at jeg måtte gå ned ad lejderen og vente nedenfor denne. Da jeg havde ventet, syntes jeg, i urimelig lang tid, blev jeg afhentet og på bære bragt til "lazaretet" - opsamlingsstedet for tilskadekomne, hvor min tilstand blev vurderet af en læge, en seddel blev fastgjort på brystet med oplysninger om skadens omfang og såret forbundet forskriftsmæssigt som førstehjælp. Så var min deltagelse færdig; det vil sige, det var den ikke alligevel. Efter at øvelsen var afblæst for hele byen, og dommerne havde voteret, var der evaluering i kantinen på Aarhus Rådhus, hvor alle deltagende hold fik ris og ros, samt ikke uvæsentlig - øl, sodavand og røde pølser med brød.

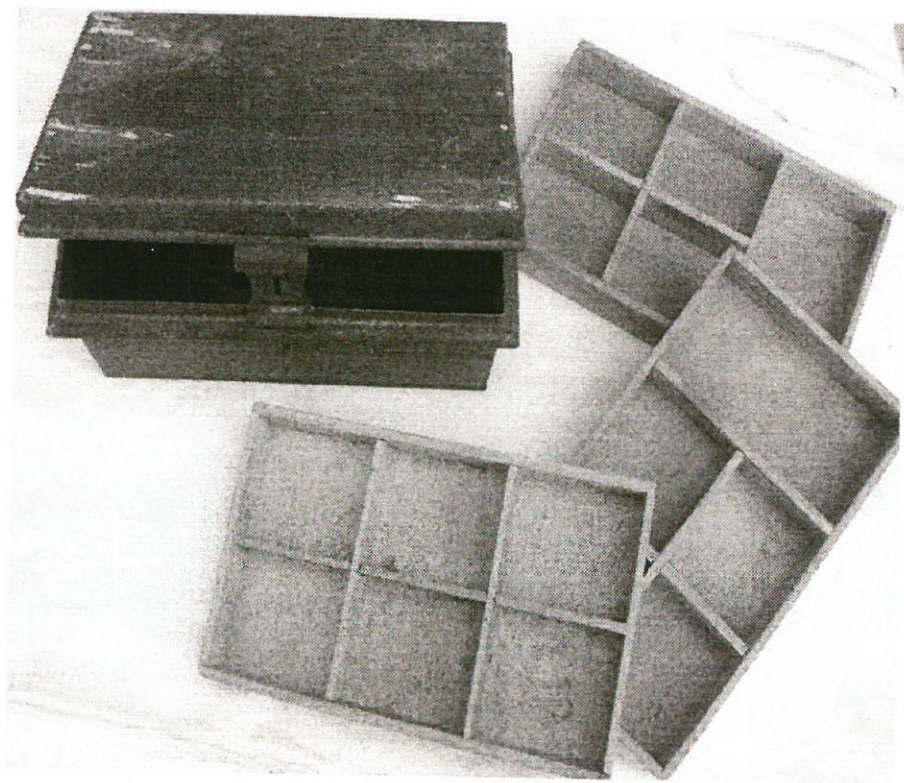
En stor og dejlig oplevelse.

Epistel 19

Mine snedkerværksteder:

I underskolens 5. klasse på Møllevangsskolen i Aarhus havde vi træsløjd. Dette fortsatte i 1. og 2. mellem på Marselisborg Gymnasium. Jeg havde altså lidt erfaring, da jeg i 1953 begyndte at lave småtterier i det splinternye tømrer- og snedker-værksted, der blev indrettet i den vestlige ende af hestestalds-bygningen. Jeg brugte naturligvis ikke maskinerne, men kun sav, høvl, stemmejern, hammer og selvfølgelig høvlbænk. Her lavede jeg så som noget af det første, tre indsats- / bakker til søm, skruer, småbeslag m.m. til en jernkasse, som far havde lavet i sine unge dage.

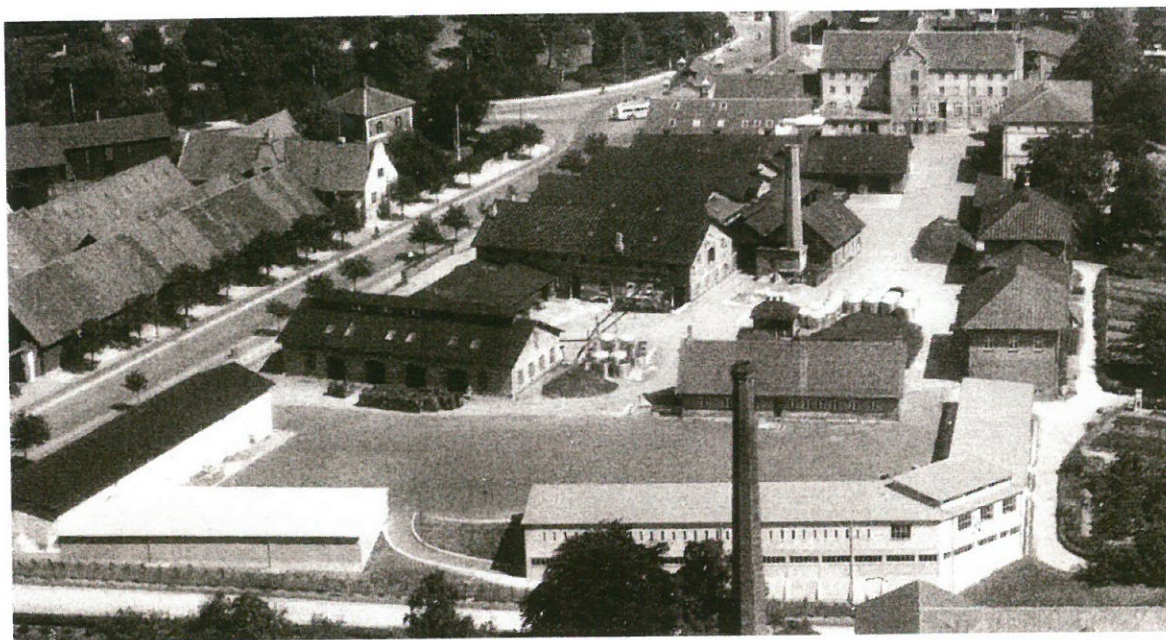
Disse fungerede i mange år som hjemmets søm- og skrue-kasse.



Først i halvtredserne startede Ceres byggeriet af et nyt vinkelformet garageanlæg i det sydvestlige hjørne af bryggeri gården. Byggeriet fulgte jeg med stor interesse for det indebar nemlig, at vi skulle flytte vores haveredskaber fra kælderen under det gamle tømrerværksted.

Byggeriet var i 2 etager og i kælderen øst ende var der rum til gartnerne - gartner Rasmussen og assistent Kristian Jensen samt et større rum til os - havefolket. Her havde vi omklædnings rum og plads til haveredskaber, spirekasser til kartofler osv.

I midten var mekaniker-værkstedet både i kælder og stueplan. På den måde kunne den servicerende mekaniker stå på en stor platform ca. 1,5 m under garage gulvet og reparere bilernes undervogne. Det virkede enormt fascinerende og moderne på mig.



I den nordvestlige ende ind mod vandværket blev der i kælderen indrettet et nyt tømrer-/ snedker-værksted. Dette var med en lang udvendig nedkørsels rampe forbundet med bryggeri-gården, således at lastbilerne kunne køre helt ind i værkstedet for at aflevere materialer eller få repareret lad og lignende. Her fik jeg i de næste år afløb for mine kreative snedkeropgaver. Hovedsageligt legetøj.

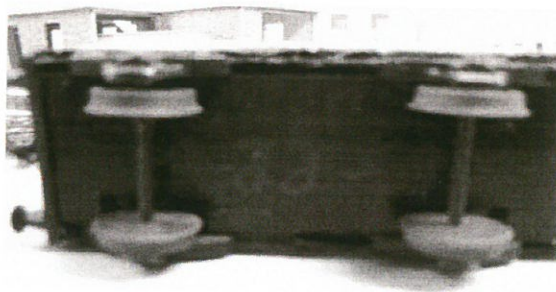
Epistel 20

Ceres ølvogn:

Ceres nåede ikke i sit 153 årige liv at få egne jernbanevogne til transport af øl. Man lejede vogne af DSB, når der var behov for det.

Dog - i 1955 - efter at have været medlem af Jydsk Model Jernbane Klub (JMJK) i 2 år, sad jeg med tegningerne til en Tuborg-ølvogn årgang ca. 1920. Denne byggede jeg så i målestok 1:45 (kaldet størrelse O), men ændrede bemalingen, så der stod CERES ØL på siderne og TOP på gavlene af vognen.

Far var så begejstret, at han ville låne den med til kollegerne på bryggeriet, så disse kunne se, at Ceres var kommet på skinner.



Som årene gik, kom der andre interesser end JMJK; men i 2008, efter ca. 50 års pause, ville "skæbnen", at jeg lærte Asger Christiansen at kende.

Han var ved at skrive en bog om Thisted-Fjerritslev-Jernbanen (se min bog om vores sommerhus TFJ - B4) og var medlem af JMJK. Han inviterede mig til at se deres nye, flotte anlæg. Under omvisningen kom vi til et par glasskabe med gamle modeller og pludselig udbød jeg "Det ligner jo min gamle Ceres vogn".

Asger spurgte: "Er der navn på den?" "Nej, det tror jeg ikke. Jeg kan ikke huske det, men hvis der er dato på den, er den fra 1954-56", svarede jeg. Asger tog vognen ud, vendte bunden i vejret og ganske rigtigt. Indskrift "JJI 1955".

Se, det var jo en rigtig Ceres-historie.

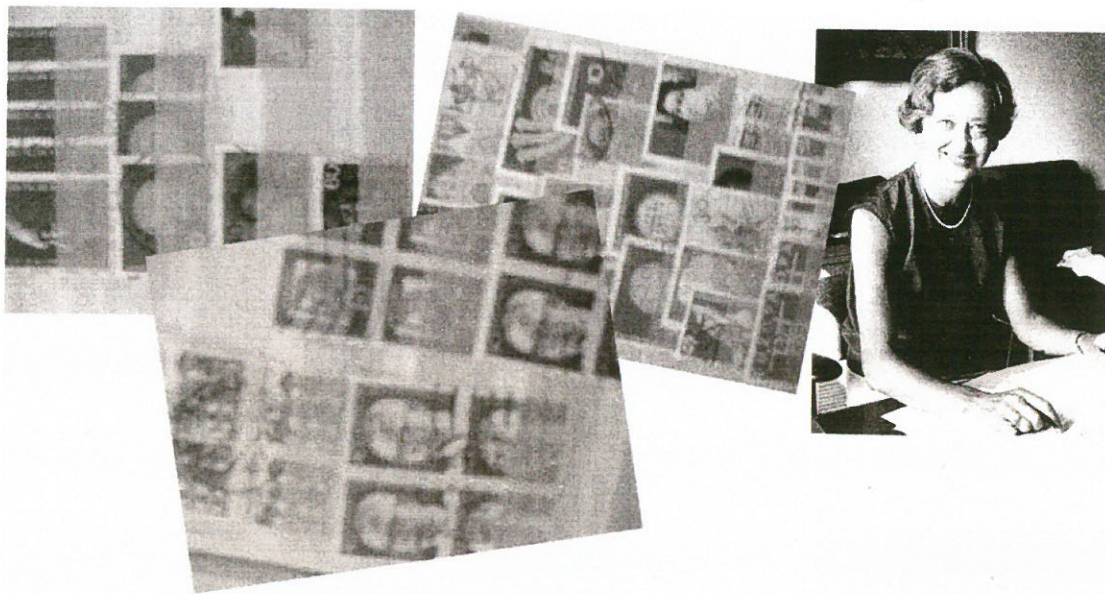


Epistel 21

Frimærker:

Denne epistel er lidt af en tilståelsessag. Det er nok ingen hemmelighed, at bryggeren ud over sine tusinde gøremål, også samlede på frimærker. De flød i en lind strøm ind ad porten på alle hverdage. En postbil rullede op ad indkørslen hver formiddag, et bjerg af breve blev båret ind til sekretæren Irma Tonsgaard, som så skulle sortere posten. De tomme kuverter gled på gulvet og frimærkerne skulle så som dagens sidste job klippes eller rives af og lægges i depot til bryggeren.

Da hun erfarede, at jeg samlede på frimærker, og når bryggeren var ude at rejse, samlede hun alle kuverter i en stor stak, ringede til far, som så viderebragte beskeden om at frk. Tonsgaards kontors



var ufremkommeligt på grund af postale forsendelser.

Jeg sprang derefter på cyklen og kørte til Ceres.

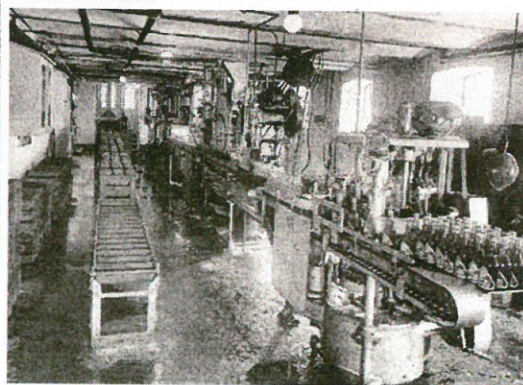
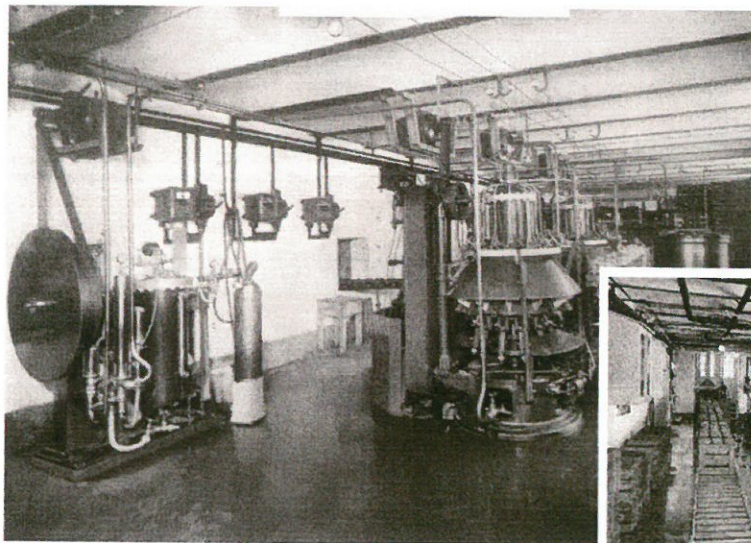
Her kunne jeg så komme på langfart i tankerne, idet der var breve fra næsten alle lande. De tomme "ufrankerede" kuverter blev returneret til makulering.



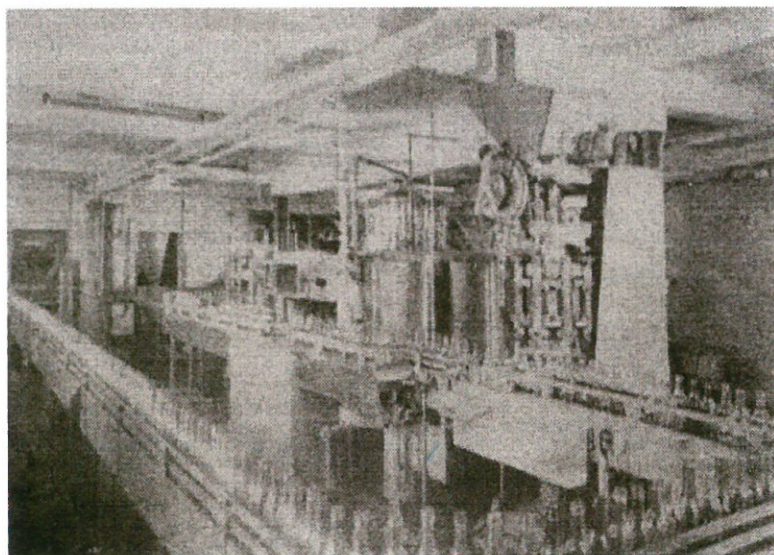
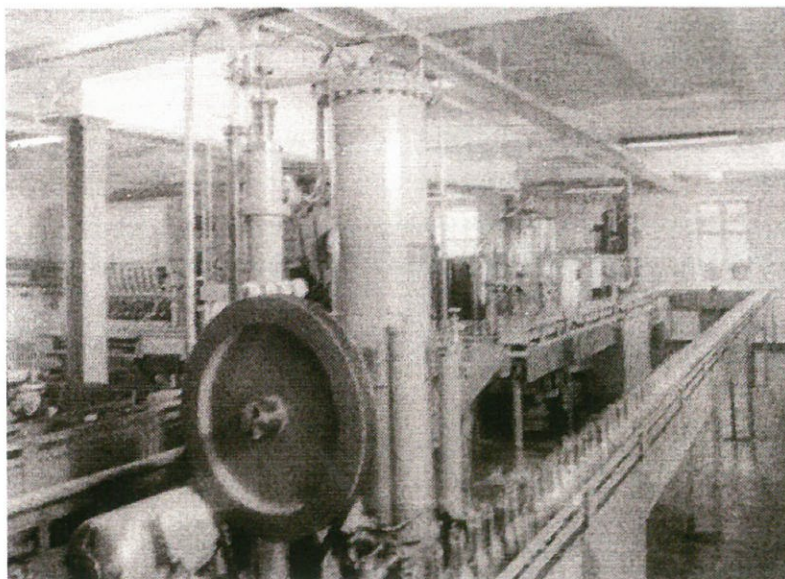
Epistel 22

Tapperierne:

Der blev skelnet mellem to forskellige. Til daglig omtalt som vand-fabrikken og tapperiet. Begge skiftede ustanseligt udseende. Hver måned kom der nyt til, det ene eller andet sted. Mit første indtryk af en produktions virksomhed var vand-fabrikken. Den lå i samme bygnings afsnit som fars maskiner - mellem indgangen til is-huset og brygmester kontorerne. Den lå halvt nedgravet i skråningen og virkede i mine øjne ikke som et rart lokale.



På billedet fra ca. 1935 ser det dog rent og pænt ud. Læg mærke til jævnstrøms-motorene, der sidder under loftet og driver maskinerne via remtræk. Til venstre ses maskinen for påfyldning af kulsyre i sodavand. I midten tappe-karussellen og under loftet ses de gamle el-installationer på keramik isolatorer.



Billederne ovenover og til højre er begge fra den nye vandfabrik i hestestaldsbygningen



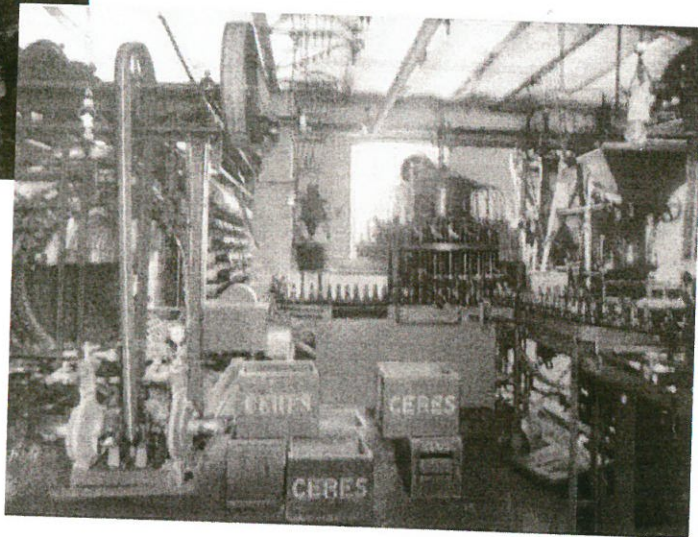
Samtidig skete der revolutioner i tapperiet for øl. Billedet herover er fra ca. 1945 og viser skyllemaskinen. Damen med forklædet er ved at tage flasker fra kassen og lægge ind i maskinen

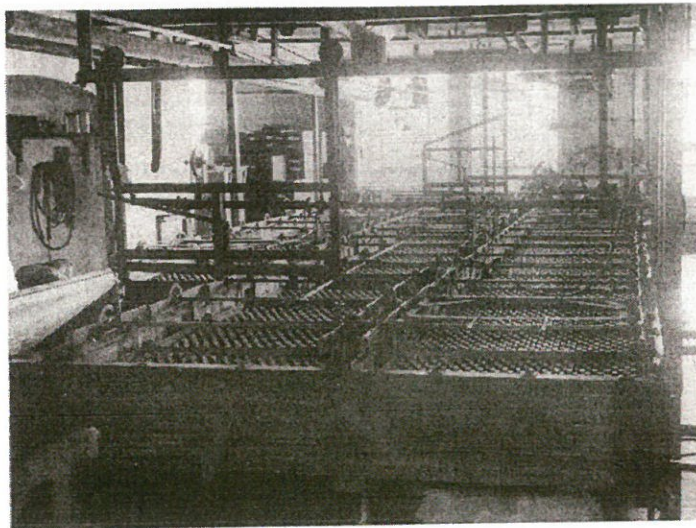


På billedet herunder har vi samme situation. I billedets venstre side skyllemaskinen, men nu får vi et kig på tappe-karussellen i midten. Og til højre kapselmaskinen - også kaldet crown cork maskinen.

Foto herover, er ren nostalgi - fra 1930'erne.

Næste led i flaskernes vandring var så etiketterings maskinen. Med efterfølgende manuel nedlægning i trækasser.

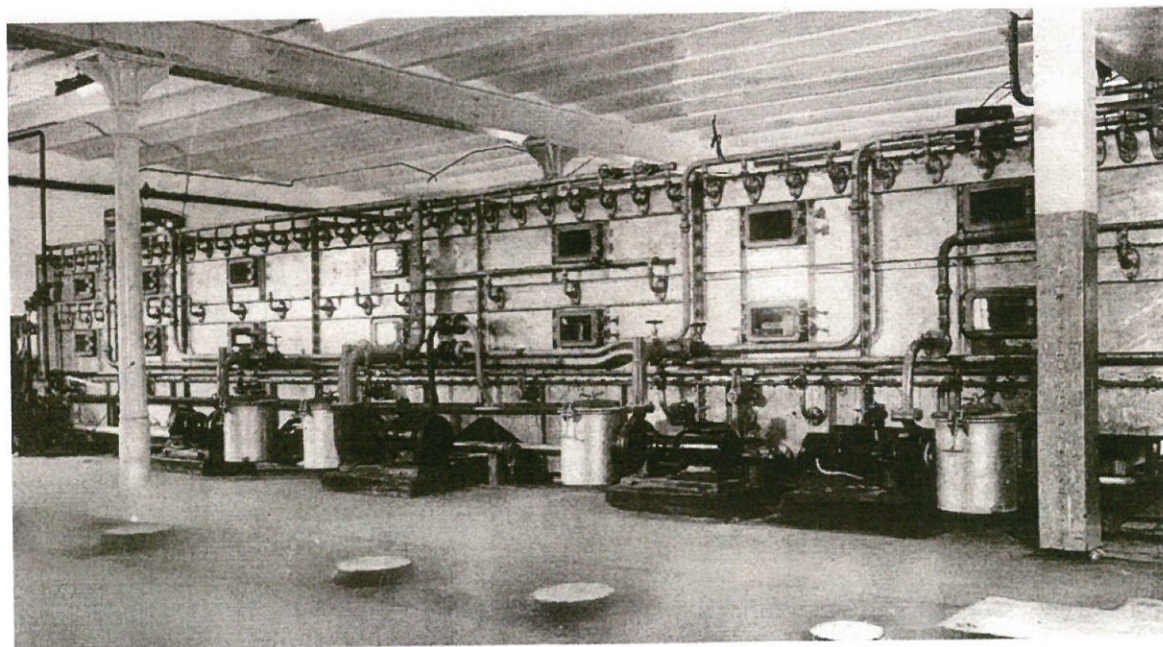




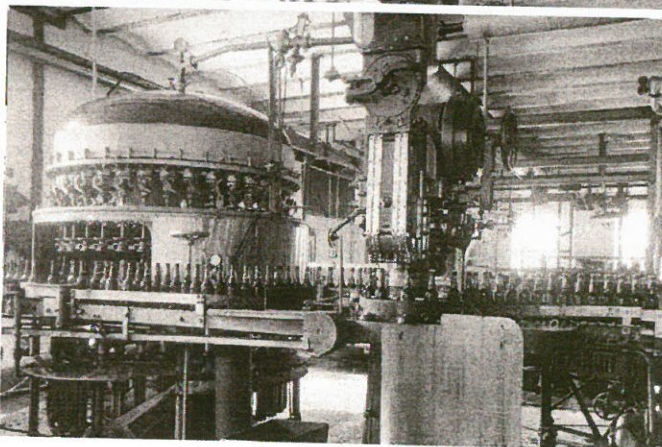
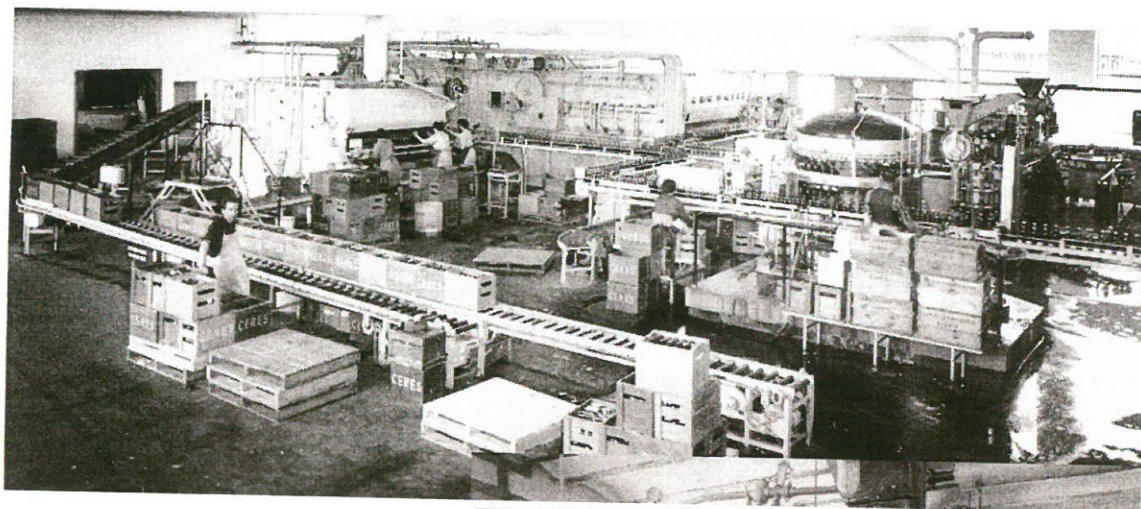
Til venstre det gamle pasteuriserings anlæg, hvor flaskerne blev dyppet og stod skiftevis i varmt vand ca. 60°C og koldt vand. Dette syn var det første jeg fik ind på nethinden, da jeg besøgte tapperiet ca. 1945.

Forneden ses den første pasteuriserings kolonne ca. 1955. Læg mærke til de mange glasruder. Bag ved ruderne i to etager er der skiftevis varme og kolde zoner.

I forgrunden er der allerede støbt fundamenter til kolonne 2.



Vue over den nye tappehal fra 1950'erne. Midt i billedet kommer trækasserne med tomme flasker ind og flaskerne lægges af de tre damer ind i skyllemaskinen. Derefter følger elektronisk flaskekontrol for renhed, skår mm. Flaskerne kører nu under en infernalsk larm videre til tappemaskinen - den runde karrusel - og kapsling. Uden for billedets højre kant venter der så flaskerne en "brutal" omgang varme og kolde bade i pasteuriserings-kolonnen inden de passerer etiketterings-maskinen og efterfølgende ilægning i trækasser..





På billedet ses kølle-bygningen med de to karakteristiske skorstene. I kælderen er der to fyrsteder, som laver varm luft, der bliver sendt op til kølle-gulvene, hvor de spirede og spirende kerner nu er bredt ud i et ret tykt tæppe på en stor plade - nærmest som en stor stegepande. Oven over denne plade er der roterende skovle, som vender støbet ca. hver anden time i de næste to døgn - efter et fastlagt skema. Herved tørres kernene og de grønne spirer falder af. Og så har vi endelig et maltbyg. Processen undervejs har taget højde for, om maltet skal anvendes til pilsner- eller lager-øl.

Epistel 23

Malteri, kølle og bryghus

Fars ansvarsområde var på det tekniske, mekaniske felt og var gældende for hele bryggeriet ind til 1947, hvor maskinmester Henry Sørensen blev ansat og fik tapperierne under sig.

Da denne epistel i høj grad handler om kemi og da alle processer i produktionen kørte, og "blot" skulle holdes ved lige, var det i lige så høj grad et anliggende for brygmestrene. På dette tidspunkt - i halvtredserne - var det især brygmester Finn Klitbo, der var ansvarlig. Derfor førte vores, fars og mine veje, ikke så tit gennem ovennævnte bryggeri afsnit.

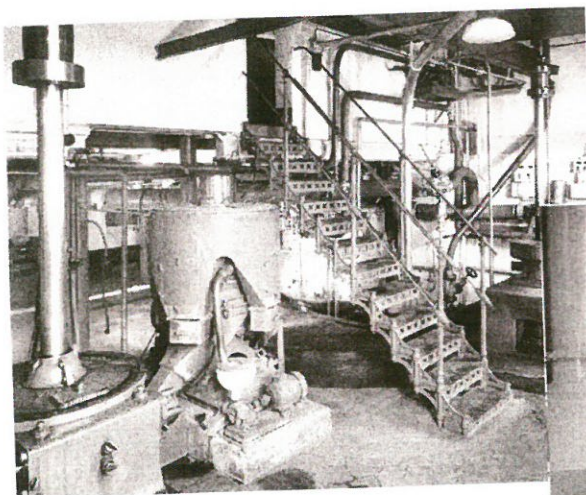
Første gang, jeg besøgte disse afdelinger har jeg været ca. 6 år og var tryk ved at have far ved min side. Malteri og kølle var jo næsten uden vinduer, og lys var der heller ikke meget af. Lysstofrør blev først almindelige omkring 1950.

Derimod i bryghuset. Der var der store vinduer til det fri, tillige en stor dør i stueetagen og denne stod næsten altid åben. Altså - når jeg var på hjemmebane i kedelhuset - kunne jeg lige smutte over den mellemliggende gård til bryghuset og se , hvad der skete der, og det gjorde jeg så.

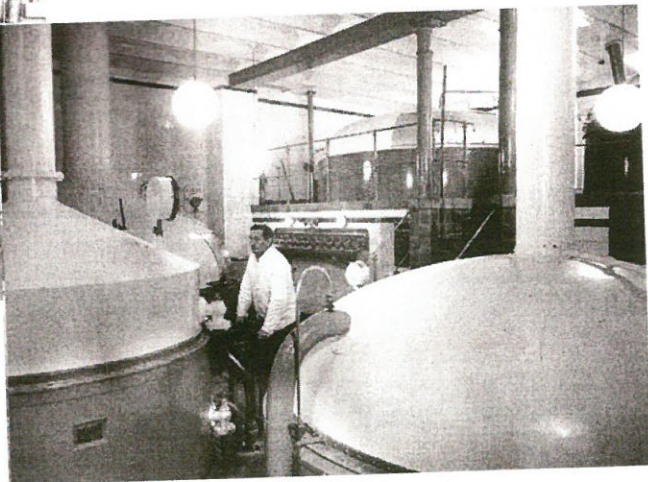
For at få et lille begreb om, hvad øl er for en drik, er det nødvendigt at fortælle om kornets vandring - det vil sige bygkernernes vandring fra landmanden til ølets gæring og lagring.

Der skal sættes liv i de tørre bygkerner, som ankommer til bryggeriet i store sække med ca. 50 kg i hver. Kernerne hældes i kar med ca. 10 m³ vand. Denne igangsætning af processen kaldes et støb.

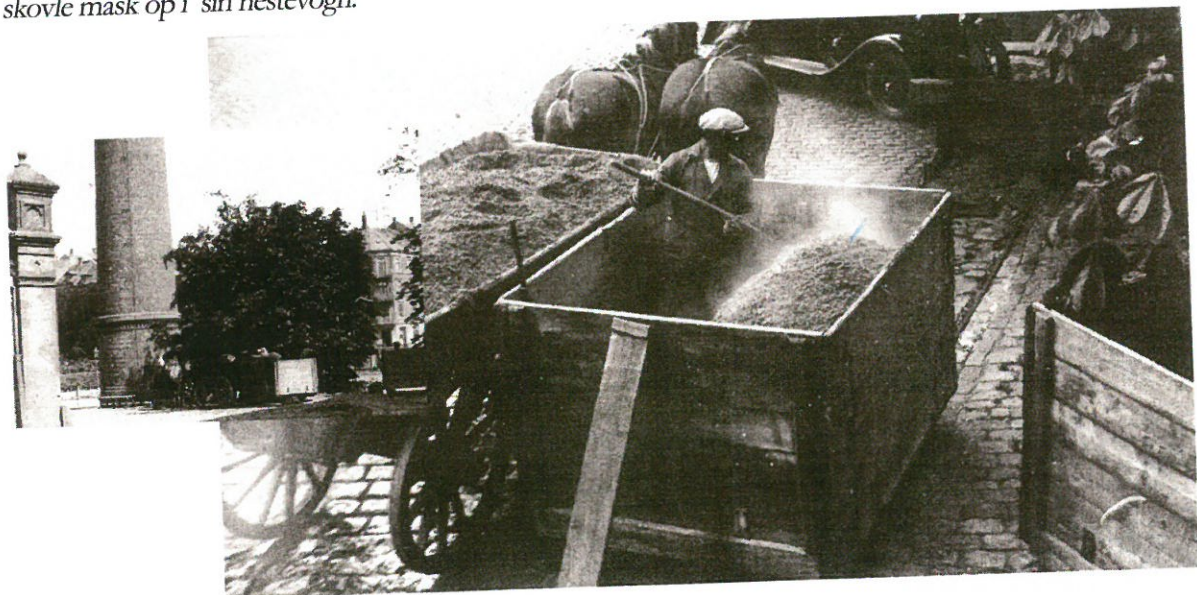
Når kernerne har stået i blød ca. 70 timer er de begyndt at spire. De spredes derefter i et jævnt lag ud over et 300 m² gulv, hvor spiringen fortsætter i endnu 9 døgn. På Ceres var malteriet i 5 etager, så der altså var 1500 m² spireplads i alt.



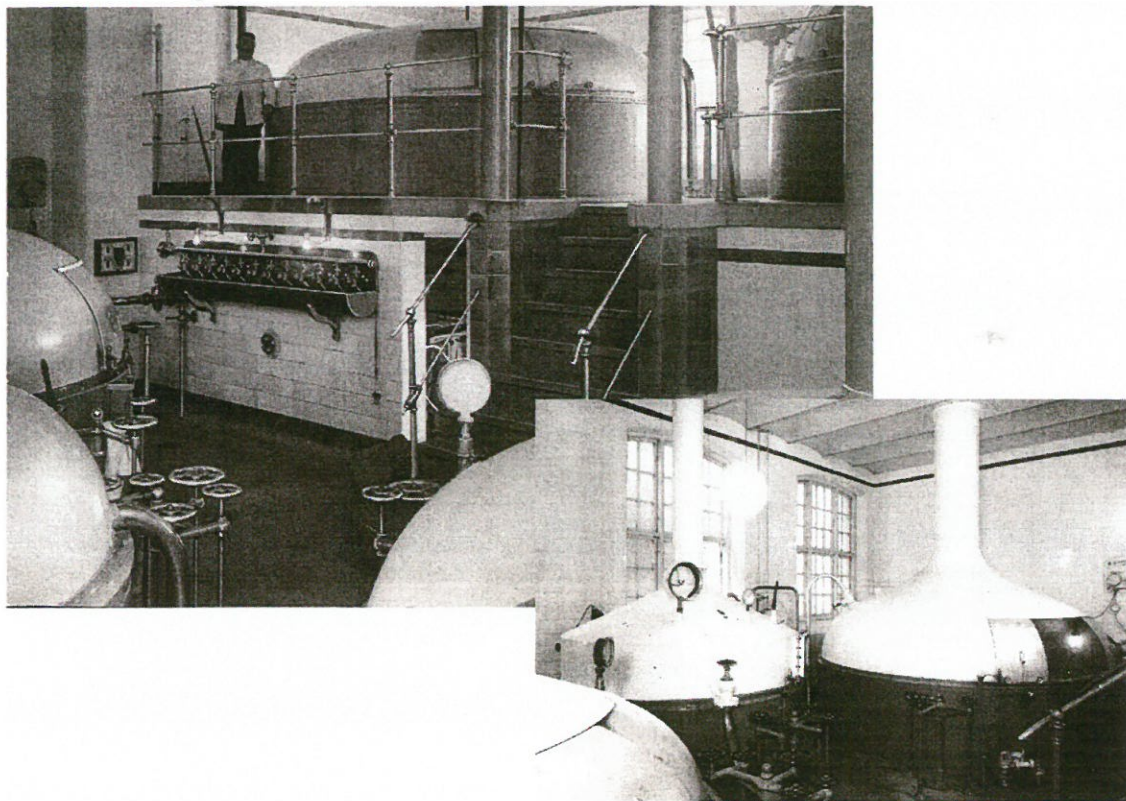
Interiør-billeder af Bryghuset



Herunder til højre er en landmand ved at skovle mask op i sin hestevogn.



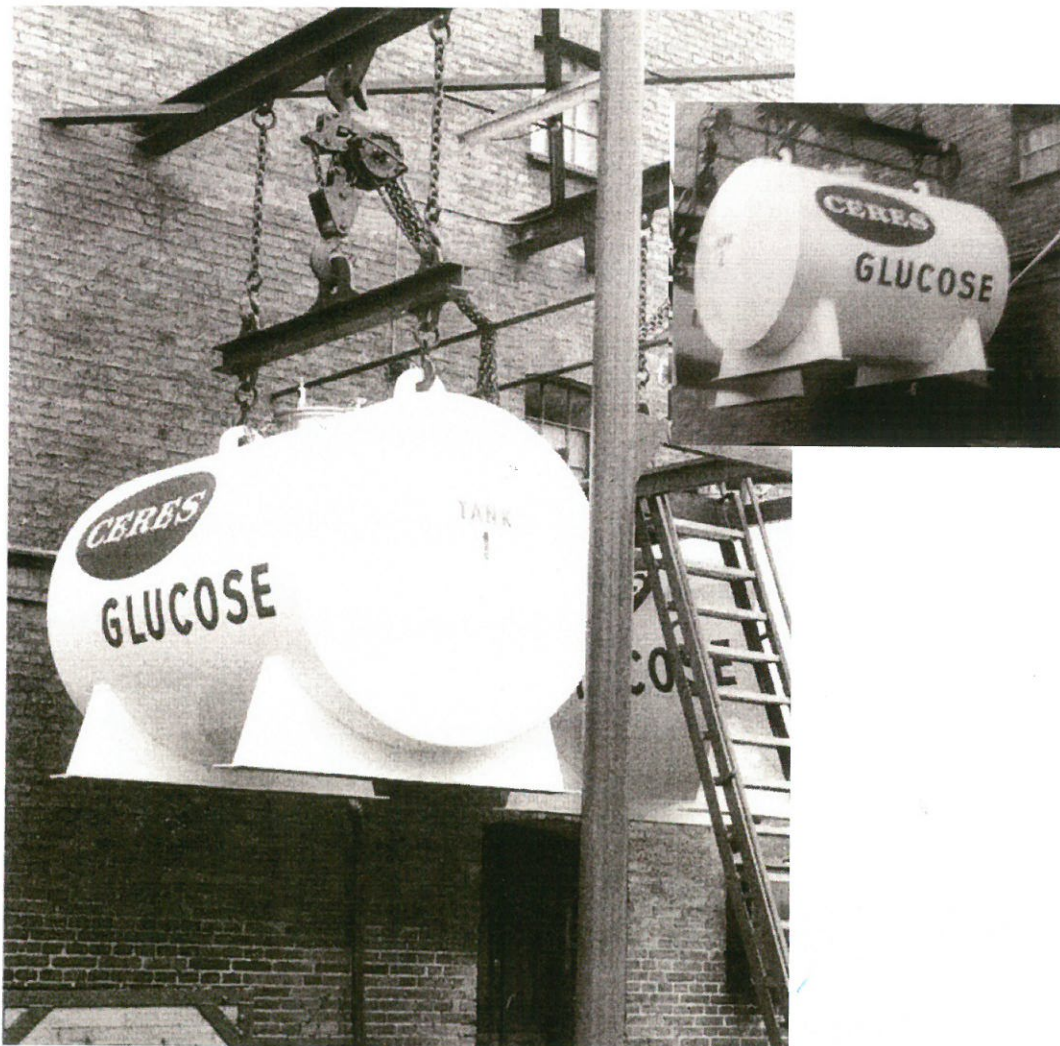
Turen går nu til bryghuset, som er den egentlige kemiske fabrik. Indvendig beklædt med hvide fliser på væggene og røde klinker på gulvet. De store kedler er i kobber og alle rørledninger i rustfri stål. Kedlelemler har forskellige formål. Der er mæskekar, mæskekedel, si-kar, urt-kedel, vakuum-kedel, klare-batteri og humle-si. Meget kort fortalt koges maltet med vand, og der kommer en slags sirup ud af det. Denne sirup kaldes urt. Urten tilsættes urter, for eksempel humle og porsø og naturligvis vand. Blandingen sies. Den tykke del kaldes mæske (i flertal mæske) og bruges som kreaturfoder. Den tynde del sendes efter klaring gennem rørledninger til gær- og lagerkældere





Til hvert gulv var tilknyttet en maltgører, en specialist, der kunne se på de spirende kerner, hvor langt de var i processen. I løbet af de 9 døgn vokser der nemlig små grønne spirer frem og maltet kaldes nu grøn malt. Maltgøreren har en stor træskovl, som maltet løbende bliver vendt med. Dertil en trærive og en lyngkost til at lave kanterne af malt - bedende pæne med. På 9. ende dagen inspicerer formanden støbet og sørger for den videre befordring via elevatorer og slidsker til køllen.





De to glucose tanke var til daglig løftet op, så de ikke tog plads op på gårdspladsen. De blev ved hjælp af taljerne sænket ned på et lastbil lad, når de skulle fyldes og leveres til en kunde.

Epistel 24

Glucose fremstilling:

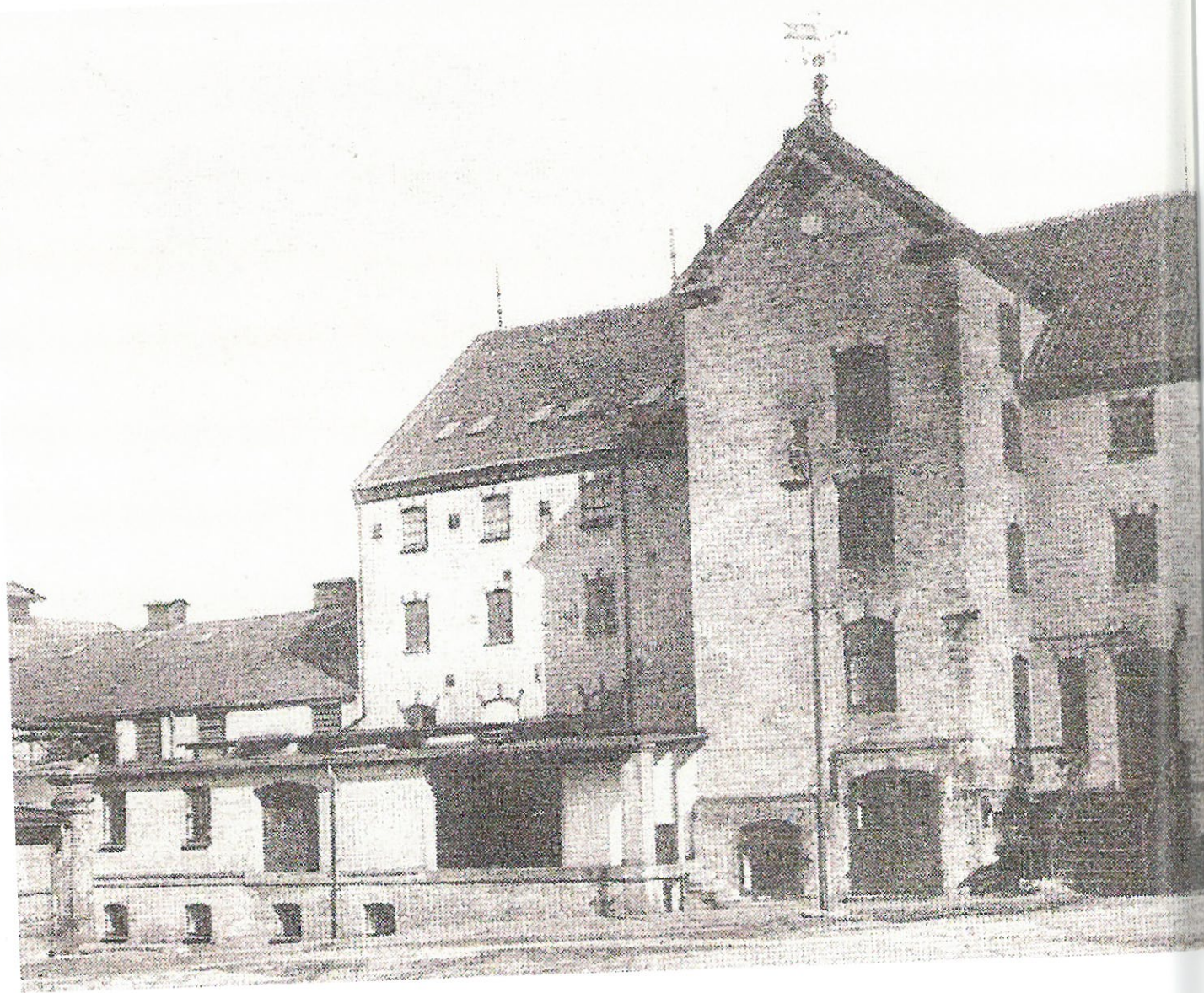
Som nævnt utallige andre steder, var det en meget dynamisk direktør, Ceres fik i 1950. Navnet var Vagn Eyvind Klæbel- i daglig tale kaldt bryggeren. Jeg opnåede aldrig at tale direkte med ham, måtte nøjes med artikler i aviserne, i Ceres' s egen avis ØLJYDEN og hvad far nu og da fortalte om Ceres. Far havde ikke hundetække, så engang hvor han havde været på besøg i bryggerens villa på Bakke Alle i Aabyhøj, kom han hjem med huller i buksebagen. Foruden de daglige overordnede tiltag på bryggeriet, var bryggeren en meget innovativ person, der ønskede at promovere Ceres på alle mulige måder. I flæng kan nævnes sponsoring af Aarhus Pigegarde, sponsoring af lysanlæg på Aarhus stadion, deltagelse i Aarhus Festuge- og Det Jyske Ungskue-arrangementer. Sponsoraftaler med Musikhuset, Kunstmuseet Aros osv. Der, hvor jeg først hørte om ham, var i forbindelse med opfinderen Karl Krøyer. Denne havde under krigen, hvor der var rationering på næsten alt, eksperimenteret med fremstilling af "kunstigt" sukker. Dette foregik efter fars udsagn hjemme i køkkenet med en stegepande som værktøj. Dette medførte så siden en nicheproduktion af LOOK-panden. Da Krøyer var ven med bryggeren, førte det åbenbart til et forsøg med at lave glucose i storskala produktion. I første omgang raffinerede man urten - den sirup, der koges ud af malten - i et nyt byggeafsnit mellem køllen og bryghuset.

Her var der lokaler i 1. og 2. salshøjde hen over en gennemgang mellem de to bygninger. Der var massevis af problemer med at få processen til at FLYDE. Som hovedoverskrift gjaldt det, at det aldeles ikke måtte koste noget. Det var forsøg. Altså genbrug af rør, filtre og pumper fra øl-bryg-ningen.

Og hvis processen ikke kørte kontinuerlig, satte siruppen sig fast i rørene. Rørene sprang, pumpernes pakninger skulle skiftes. Far tilbragte mange aftener, halve nætter og søndage med at få maskineriet til at makke ret. Jeg har en enkelt gang efter en søndag eftermiddags tur været med til at besigtige. Far skulle lige se til sine folk, der udførte de maskinelle ting, og så kunne vi fortsætte gå-turen.

Da klokken var 10 om aftenen gik jeg hjem - alene.

Men en dag fungerede denne proces, og man gik så videre med at lave siruppen - ekstrakten - af andre afgrøder. Blandt andet kartofler, majs, roer, og der kom gang i salget i de næste mange år.



Epistel 25

Brygmester Granø:

Mine haveprojekter på Ceres rygtedes i funktionær-kontorerne, så en dag korn der forespørgsel fra brygmester Poul Granø. Han var nylig vendt hjem fra Shanghai og havde købt hus på Silkeborgvej 568 i Brabrand. Han ville gerne have hjælp til at få haven "under plov".

Så nu begyndte jeg, at cykle de tre kilometer til Brabrand. Efter nogle uger, spurgte Granø så far, om jeg ikke lige kunne lave et høsehus. Selv om jeg var ferm til træ-arbejde, så sagde far stop. Det ville være en alt for stor mundfuld for mig.

I deres enorme have, slog jeg græsplænerne og lugede busketter foran huset ned mod Silkeborgvej og ordnede urtebedene bagved op mod Ingasvej, som på dette tidspunkt endnu ikke var ført igennem deres parcel. Og smagte lys pilsner for første gang.
Husets frue, Eva Granø, synes jeg skulle smage den, fordi den var nærende og slukkede tørsten bedre end sodavand. Thi det var en bragende varm sommer - sommeren 1956.



Foto af gårdsplads 1930 - 1940

Epistel 26

Aarhus Pigegarde:

Direktør Klæbel var fyldt med initiativer, da han kom til Ceres Bryggerierne i 1950. I flæng nævnes champignon-dyrkningen, glukose-fremstillingen i samarbejde med opfinderen Karl Krøyer, lancering af TOP-navnet, sponsorvirksomhed for idrætsklubber og Aarhus Festuge, lysanlæg til Aarhus Stadion og oprettelsen af et tambour musik-korps.

Dette tambour korps blev grundlagt i 1955 og fik navnet Aarhus Pigegarde og blev dirigeret af bryggerens gode ven, dirigenten Carl Tschentscher

Ideen var, at Ceres skulle lægge øvelokaler til en garde, sørge for hjælp til indkøb af instrumenter og uniformer. Til gengæld skulle garden så give koncerter i Ceres sammenhæng, når der kom fornemt besøg for eksempel fra udlandet.

Min gode ven derimod, Otto Balle, havde foruden jobbet som portner, tillige opvartningen af pigerne, når de musicerede. Han tog imod dem ved portner-logen, fulgte dem op i gården, sørgede for sodavand til dem, under og efter deres musikalske udfoldelser.

Min rolle: ingen - ud over at lytte - og lægge mærke til, at de blev bedre og bedre. Jeg var nok også fascineret af de flotte piger på min egen alder. Når vejret var til det, marcherede de rundt i bryggeri gården. I begyndelsen uden uniformer, men så en sommerdag i 1956, lancerede de deres nye flotte uniformer. Om vinteren og i regnvejr var prøverne henlagt til øl-tapperiets loft.

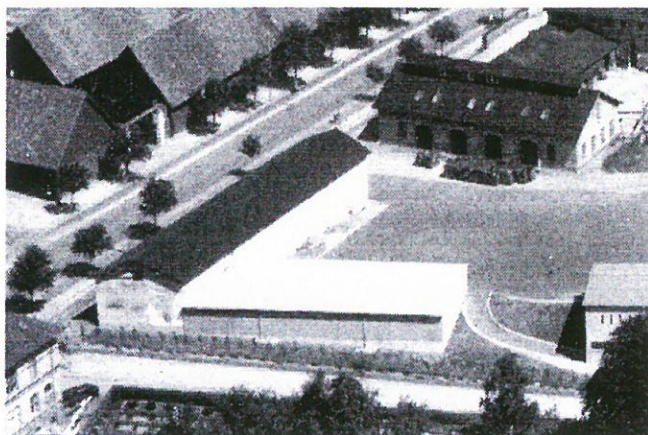


Epistel 27

Champignon dyrkning:

I Ceres-grundens nordvestlige hjørne fra Herningvejs udmunding i Silkeborgvej og hen mod skellet til Vandværket lå der i mange år, i hele min barndom, en gulkalket bygning uden vinduer. Hvad var det?

Det var en gammel is-kælder fra bryggeriets start. Om vinteren, når der var is på åen og på Brabrand Sø, blev der indsamlet isflager, som siden blev lagt ned i dette hus, som havde en ca. 2 meter dyb kælder. Isflagerne blev lagt i lag adskilt af halm, tang eller tørvestrøelse, så det ikke skulle blive en stor isklump. Hvordan man skar isen og hvorledes den blev transporteret til is-kælderen på hestevogn, så jeg naturligvis ikke. Kælderen var ikke i brug i mine barndomsår indtil ca. 1955.



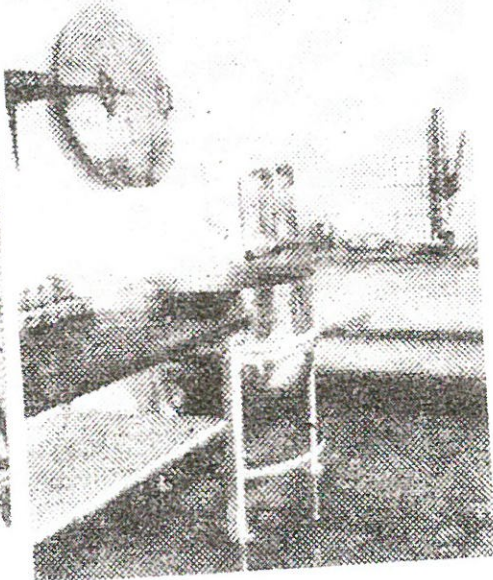
Billedet viser is-kælderen langs med Silkeborgvej. Læg også mærke til rønnebær træerne langs landevejen. Foruden Silkeborgvej var mange af de øvrige veje i kvarteret kranset af rønnebærtræer, blandt andet Viborgvej og Vestre Ringgade. Til venstre i billedet ses et hjørne af Vesterbro Trælasthandel. Billedet er taget ca. 1953, idet Ceres's ny garage-anlæg er bygget – og før 1955. Et hjørne af garagen ses nederst til højre. Der er endnu ikke sat vinduer i is-kælderen og ej heller lavet udvendig trappe til gårdspladsen.

Om sommeren blev lemmene/ lugerne slået op, så den mugne, indelukkede luft kunne blive udskiftet. Direktør Klæbel- eller snarere bryggeren, som han titulerede sig selv, ville skabe resultater. Ud over specielle øltyper som Dortmunder, Havskum og Rød Erik samt fremstilling af glukose, havde han fået kig på den gamle is-kælder, som lå ubenyttet hen. Så omkring 1955 skete der noget. Bygningen fik en overhaling. Det udvendige blev pudset op, der blev lavet en skillevæg i den østlige ende. Der blev lagt en etageadskillelse ind, sat vinduer i ind mod bryggeri-gården, lavet udvendig trappe med elefant-riste trin op til et nyt lokale, som skulle være henkognings- og emballerings-lokale for et helt nyt Ceres produkt - nemlig Ceres Champignon.

Champignon i 6 Etager

Den nye aarhusianske Champignon-Fabrik, der er oprettet af Ceres-Bryggerierne, sender nu sine første Varer paa Markedet, og i det første Aar kan man sende 100 Kilo ud om Dagen uden Hensyn til Aars-tiden. Fabriken er indrettet i Bryggeriernes gamle Ishus ved Silkeborgvej, hvor der er skabt Plads til 3000 store Kasser, der er anbragt i 6 »Etager« over hinanden. Her groer Champignon'erne i steriliseret Næringssubstrat, og fra de pipper frem af Jorden, og til de er plukkemodne, gaar der kun 2-3 Døgn.

Man har fremelsket en særlig Stamme, der slet ikke har aabne Lameller. Rengøringen af Champignon'en bliver derved meget lettere, og intet gaar til Spilde.



På billedet til venstre ses brygger Klæbel med en gæst og en plukker med pandelampe.
Til højre et billede fra konserveringslokalet.

I selve produktionsområdet var der reolstativer med træbakker og ca. 50 cm mellem hylderne. Lige fra gulv til loft, i alt ca. 5 meter vil jeg tro. Så i alt har der været 1500 - 2000 m² areal med champignon. Her stod de så i fuldstændig mørke og i løbet af ca. 3 dage voksede de sig store, hvide og flotte i et spagnum-lignende materiale. Hver dag gik der folk med pandelamper og indsamlede disse svampe og sendte dem ind i det nye lokale til videre forarbejdning - vask, påfyldning på glas, henkogning i en stor gryde - nærmest en slags gruekedel og etikettering. En gang imellem, når fars vej faldt forbi på vejen hjem, havde han et glas eller to med som prøver.

Epistel 28

Maling af ølkasser:

Ølkasserne blev ligesom flaskerne vasket inden næste udbringning. Vaskemidlet var ret skrapt og således hård ved kassernes maling. Disse blev derfor jævnlige malet om med en brun-grøn oliemaling og stafferet med et gult CERES navn og ”guld” krone på begge sider af kassen. Typografien af ”CERES” navnet ændrede sig løbende og kunne være emne for en hel afhandling

I perioder var der opstillet træ-øl-kasser i tusindevis på gårds pladsen. De blev sat sammen i et kæmpeårn, indtil de skulle males.

Malerarbejdet blev udført af et af byens malerfirmaer, brødrene Viggo og Christian Madsen i Sølystgade. Firmaet havde 1 – 2 mand fast ansat på Ceres til forefaldende reparationer. Disse malere stod nu fra morgentil aften i portåbningen mellem den gamle smedje og tapperiet og smurte kasser.

De nye kasser skulle have 3 gange maling. Først en grundmaling og så to gange lak. Til sidst kom navnet eller ”skiltet”, som maleren kaldte det. Der blev lagt en stencil på – et stykke pap med CERES navnet skåret i pappet. Så blev bogstavernes kontur duppet på og til slut blev med let, ferm hånd malet fuldt op.



Nr. Bryggeriet - Ceres (Ølkaasen)



N. J. Madsen & Sønner.

Værksted: Salvatgade 8

Malerforretning.

Kontor: Salvatgade 3 A

Forordelin efter Tariffen Marts 1938.

Nye Ølkaasen ad gründe pr. Skk 18,7 fce
 - do - sløge - - 19,3 -
 Gamle do - - - 22,5 -
 Skattet pr. Kasse 8 -
 + Skjoldbelæg 45,5 fce pr. Tonne. (enten 35 fce pr. Skk. - Skattet 2,5 fce.)

Meslunge.

Nye Kasse med 2 Gange med Skat

Selvgjeld 18,7 + 19,3 + 8 = 46 fce
 skjoldbelæg enten 9,5 -
 55,5 -
 Brevpenge 4% 2,2
 57,7 fce.
 Omkostning 50% af selvgjeld 28,8
 86,5 fce
 Vægt af Pander, Skattepenge m.m. 6,0 -
 92,5 -
 Arvæde 15% 13,8 -
 106,3 fce pr. Skk.

Gamle Kasse 1 Gang med Skat

Selvgjeld 22,5 + 8 = 30,5 fce
 skjoldbelæg enten 6 -
 36,5 -



Faktura fra malerfirmaet N. J. Madsen & Sønner dateret 1943. Læg mærke til beløbene. Der regnes i ører.

Epilog

Vi nærmer os afslutningen på min gennemgang af "Mit Ceres Liv".

De sidste epistler har omhandlet mine oplevelser i midten af halvtredserne. Samtidig har vi lagt en rød tråd ud, der viser byggens forvandling fra ankomsten i malteriet via køllen til bryghuset. Det rene slutprodukts-urtens – vandring gennem rørledninger til gær kar, via lagerkælder til øl-kam. For så at komme på flasket, blive kapslet, pasteuriseret, etiketteret og lagt i trækasser.

Epistelmæssigt har jeg så vidt mulig ordnet epistlerne kronologisk, så hvis du vil lære noget om øl fremstilling, må kapitlerne læses i en anden rækkefølge.

Den "røde" tråd ligger som et usynligt bånd rundt om den store gårdsplads, der lagde areal til mange forskellige ting gennem årene. I 1920'erne var det hestene, der blev spændt for øl-vognene. På nogle af billeder ser vi fade, der var stillet op på vej gennem bødkerens hænder. Under krigen og indtil ca. 1950, da der var mangel på stenkul, lå der tonsvis af brunkul. Bunkerne var så store og vandindholdet så tilpas, at der gik selvantændelse i dem om sommeren. Så var der bud efter beredskabet og brandvæsenet. Det var selvfølgelig spændende for mig, men gav far grå hår. Han skulle jo efterfølgende fyre med våde kul, for at lave damp.

Da min cykel blev køreklar efter et par weekender i maskinværkstedet lagde pladsen "rum" til mine første cykelture. Det var ingen succes. Cyklen var for stor trods diverse tiltag på at gøre den lavere. Først omkring 1952 begyndte jeg at bruge cyklen regelmæssigt, og efter min konfirmation i 1953 blev min nye cykel mit foretrukne transportmiddel og aktionsradiussen blev udvidet betragteligt. Se eventuelt min liv uden for Ceres.

I midten af halvtredserne, da Pigegarden blev en realitet, marcherede de rundt på pladsen søndag formiddage, når vejret tillod det.