

JENS SUNDT:

Da gardsseparatoren fikk innpass i Gudbrandsdalen

Den eldre tids mjølkestell på garder og setrer i Gudbrandsdalen var som ellers i landet, basert på at mjølka ble silt opp i trekoller eller traug. Her skulle mjølka stå i ro i minst et par døgn, og så ble fløten samlet på ymse vis alt ettersom den var søt eller var blitt sur. Fløten ble kjernet til smør som var det viktigste salgsprodukt fra mjølkeproduksjonen. Ved Brøttum Meieri som ble satt i drift så tidlig som i 1857, og som var det første meieri i Oppland fylke, var også dette «kollesystemet» tatt i bruk. Systemet krevde stor plass og mange trekopper og var svært arbeidskrevende også når det gjaldt oppvask. Mjølka ble ofte sur mens fløteavsetningen foregikk.

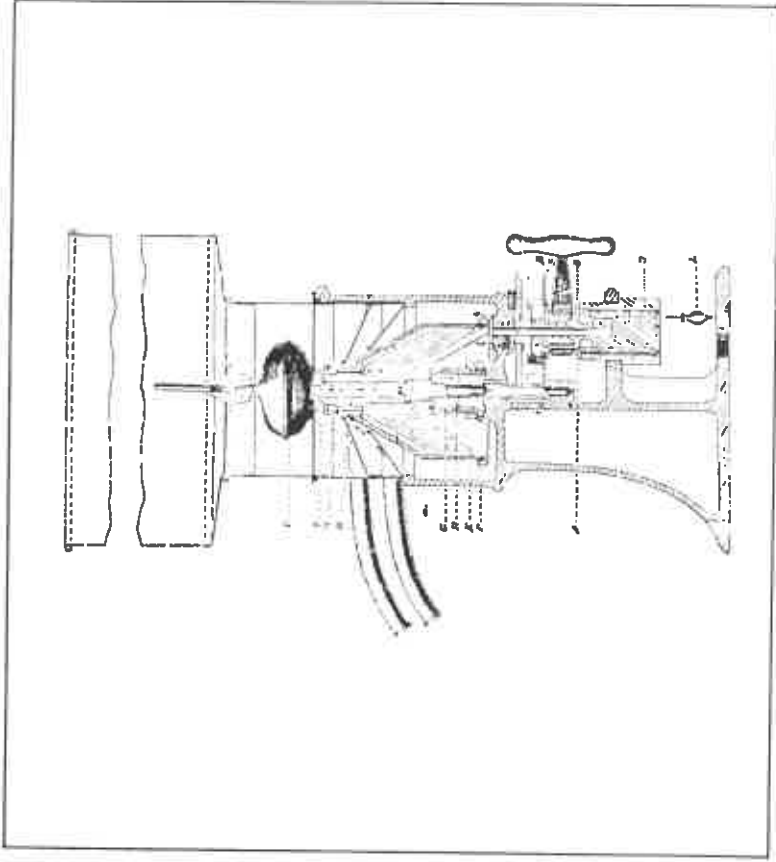
For å få en bedre og raskere oppfløting begynte meieriene noe senere med det såkalte «avkjølingsystemet». Mjølka ble tømt i ovale blikksåer som ble senket i kaldt vann. Ved denne metoden kunne fløten skummes av etter et døgn.

Avkjølingskasser med såer kom også i bruk på flere garder i Gudbrandsdalen mellom 1880 og 1890.

Separatoren — en revolusjon

Det sier seg sjøl at det oppsto en hel revolusjon på mjølkestelletts område da en fikk en maskin som kunne skille fløten fra mjølka ved centrifugalkraft. Mjølka ble separert i fløte og skummamjolk uten at den trengte å stå i lang tid for fløteavsetning.

De første skummemaskiner var konstruert for mekanisk drivkraft. Men ganske snart tok fabrikantene opp produksjon av handseparatorer i flere størrelser og helt ned til en kapasitet på



Alfa separator fra 1898 med skåler

bare 40 til 50 liter mjølk pr. time. De første separatorer hadde en beholder på en vertikal akse. De yngre bestanddeler av mjølka ble under stor hastighet slynget mot veggen, og fettkulene ble trengt inn mot akselen. Ved særskilte innretninger kunne det ytre, fettfattige skikt kontinuerlig fjernes som magermjølk og det indre, fettrike skikt som fløte. Senere ble patentet forbedret. Maskinfabrikantene satte en innsats i kula i form av koniske skåler som delte mjølka i tynne lag. Renskummingen ble bedre ved at strømminger som virket forstyrrende inn på fettkulenes bevegelse inn mot akselen, fikk mindre virkning. I ste-

det for koniske skåler kunne også gardsseparatorene bli forsynt med en bladinnatts. Begge systemer var velkjente i Gudbrandsdalen.

På noen separatorer skjedde reguleringen av fløstens fettprosent ved hjelp av en skrue, på andre ved å endre hastigheten. Den opprinnelige mjølkeforedling på gardene og setrene har vært at geitmjølk ble behandlet for seg sjøl og ystet til hellef, kvit geitost. Myse kokte en inn til mager geitprim eller geitmysost.

Hovedproduktet ved foredling av kumjølk var smør som nevnt tidligere. Ostestoffet i den magre kumjølk ble nytt til mageroster som skjørost (gamalost), tro-ost (pultost), eller søtost. Av mysa fikk en sur- eller søtprim, mens saupen ble brukt til saupost eller foret opp. Framgangsmåten ved ystinga var noe forskjellig i de ymse bygder, likeledes var det forskjellig navn på ostesortene som ble framstilt.

Separatorne som ble tatt i bruk fra slutten av 1880 årene og utover, kom til å bety enormt mye for jordbruket i Gudbrandsdalen. Vi må ta i betraktning at dalens næringsliv i de dager var langt mer knyttet til modernæringen enn nå.

Tabellen under viser tallet på særskilt skyldsatte bruk og antall mjølkekyr og mjølkegeit.

År 1900 antall skyldsatte bruk	5 573 stk
1910 antall skyldsatte bruk	6 773 stk
År 1890 antall mjølkekyr	26 574 stk
1890 antall mjølkegeit	31 534 stk
År 1900 antall mjølkekyr	26 301 stk
1900 antall mjølkegeit	35 963

Sjøøl om produksjonen pr. dyr ikke var stor, ca. 1 200—1 300 liter årlig pr. ku og ca. 250 liter pr. geit, ble totalproduksjonen stor.

Handskummet mjølk innholdt fra 0,5 til 1,0 % fett, og i den varme årstid ble produktene ofte sure.

De nye handseparatorer reinskummet mye bedre og etterlot ikke mer enn maks 0,25 % fett i søt skummetmjølk og ofte

Håndseparatorer Alfa Colibri med sveiv

renskummer ved en temperatur hos melken af 30° c. og 60 omdreininger af sveiven i minutet 100 liter melk pr. time.

Pris komplet pr. kontant kr. 135 —
pr. 3 mdr. kr. 180.

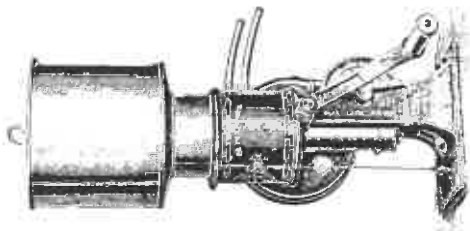
Maskinen veier netto ca. 22 kg., brutto ca. 31 kg.
NB. Med maskinen følger nedenslående værktøj og reservedeler:

1 skrueemel, 1 kuglenogle, 1 oljekande, 1 oljeflaske,
1 gummiring til kuglen, 2 spyrruljedrør, 1 smørefilt.

Med samtlige håndseparatorer følger fuldstændige
brugsanvisninger med nummer, navn og prisfortegnelse
på reservedelene.

Separatorerne garanteres i 2 år for ulemper, foranlediget af slet
arbejde eller materielleffell

Reservedelene og olieer hæves stadig på lager i Christiania.



helt ned til under 0,1 % fett. Arbeidet tok langt kortere tid enn på gammelmåten til stor lettelse for budeiene.

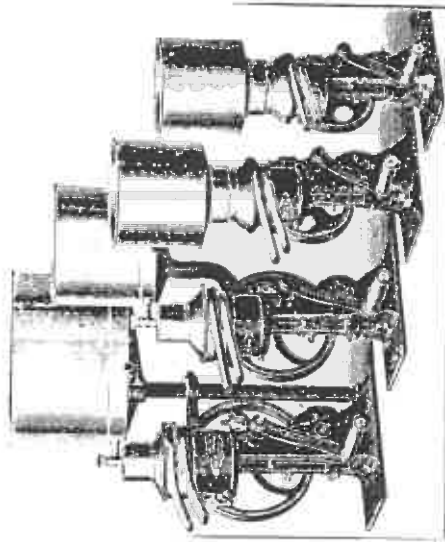
I reklamen for de nye maskinene het det at om en tok utgangspunkt i smørproduksjon, ville de innvinne så mye i større fløteutbytte at det kunne verdsettes til 1 øre pr. liter for hver 100 liter mjølk pr. dag, altså kr. 365,00 i året. Det var mange penger på den tida. Separatorene var også så billige at de ikke bare betalte seg på 1 år, men en tjente et større beløp attpå.

Av reklamekatalogene for separatorer ser en at prisene på maskinene var rimelige.

Travel tid for separatorsegerne

Det var ikke noe å undre seg over at separatorsegerne fikk en travel tid. Maskinene fikk snart innpass på mest alle steder

„Globe“ Haandseparatorer



Globe 4 Globe 3 Globe 2 Globe 1

er de bedste og bliver derfor i Længden de billigste.

Istedetfor løse Tallerkener har „Globe“ vertikale, paa Hængsler fastsiddende Blade, der kan vendes som Bladene i en Bog.

Separatorerne er af enestaaende solid Konstruktion, -- renskum-mende indtil 0,05 %. Fedt, virkelig varige, enkle, letgaaende, let haandterlige, lette at rengjøre og billige at vedligeholde.

„Globe“	1	rensnummer	90	Liter	Melk	pr. Time	Kr.
„Globe“	1	A	--	125	”	”	115.00
„Globe“	2	A	--	150	”	”	125.00
„Globe“	2	A	--	200	”	”	165.00
„Globe“	3	A	--	250	”	”	200.00
„Globe“	3	A	--	350	”	”	275.00
„Globe“	4	A	--	550	”	”	400.00

1ste Pris Sølvmedalje Kongsvinger 1905, Risør 1905.

Store Sølvmedalje Landbrugsmødet Christiania 1907.

Beskrivelse med Anbefalinger fra norske Landbrugsskoler og Kjøbere sendes paa Anmodning.

det var mjølkeproduksjon. Mange gardar skaffet seg 2 maski-
ner, 1 til bruk heime og den andre til bruk på setra, mens andre
tok separatoren med når de setret om sommeren. I 1907 oppgir
tellingene at 2 422 setrer var i bruk i Gudbrandsdalen. Firmaet
E.C. Due A/S i Oslo som til å begynne med og i flere år fram-
over var landets største selger av gardsseparatorer, forteller at
det ett år sendte ut 2 salgsrepresentanter som gikk til fots på
hver sin side av dalen fra Fåberg til Lesja og bød fram separato-
rer på hver eneste gard. Det var tydelig at firmaet anså
Gudbrandsdalen for et godt marked. Det har ikke lyktes å få
greie på når den første separatoren kom hit til dalen, men den
første som fikk separator på setra, var Ole Teige fra Ruste i
Nord-Fron. Året var 1887.

Det er mye som taler for at dette også var Gudbrandsdalens
første separator. Ole Teige var en framragende husdyrmann som
drev stort på Grasisetra ovenfor Feforvatnet.

Halfdan Haanshus skrev minneord om han i Årboka for 1932.
Her heter det bl.a. «Når det galdt kunnskapar og praktisk dug-
leik i jordbruk og husdyrbruk, lyt ein sikkert gå langt før nokon
når han.»



Baltick separator

Konkurransen mellom de forskjellige separatormerker var stor og tilbudet rikelig. Eldre lesere vil sikkert huske merker som Alfa Colibri, Alfa Baby, Globe, Orion, Fram, Westa, Dagros, Fortuna, Fama Nova, Fix, Diabolo, Baltic osv.

De fleste maskiner var både gode og driftssikre. Mange ble undersøkt ved maskinprøveanstalten ved Norges Landbruks høiskole på Ås og hadde prøveresultater derfra. Her tas med et anbefalingsskriv fra Kristian Amts landbruksskole på Hove:

«Den tilsendte lille Globe haandseparator er nu prøvet adskillige gange og har gjort et godt arbejde. Den er lett at skjøtte, let at trække, og den skummer rent, saa jeg kan ikke skjønne andet end at den maa være en for smaa forhold vel skikket separator.»

Hove pr. Lillehammer den 21. juli 1904.

Ærbødigst

N. Ødegaard,

(senere direktør for Norges Landbruks høiskole)

Om utbredelsen av separatorene i Vinstradalen skriver Per Aasmundstad i Kviknes Aarbok søndag 16. juni 1895:

«Nu har vi her i Bygden faaet flere Separatore: Kr. Melby, Harildstad nedre, Ungstad, Sylte nordre, jeg, Grosberg, begge Groupe, Risdal søndre, d.e. 9 stk.»

Stort kjøp av separatore

Det forhold som i høy grad bidrog til det raske og store kjøp av separatore i Gudbrandsdalen, var at fra 1880 årene og utover kom feitostproduksjonen i gang for alvor. Produksjonen av feitosten, raudosten, var mye lønnsommere for gardbrukerne enn å kjerne smør, og avsetningen ulike lettere. Det var gått mange år siden Anne Haav «oppfant» feitosten på Valseter. I følge Paal Klufte som senere var gjetergutt hos Anne, skjedde det i 1862. Som alt nytt tok det sin tid før produksjon for salg

kom i gang i større skala. Men ettersom tida gikk, tok flere og flere til med å yste Gudbrandsdalsost, som ble det offisielle navnet. Ved hjelp av dyktige forhandlere som f.eks. Ole Simensen Kongsli økte salget år for år.

Osten inneholder opp til 40 % mjølkesukker. Sur myse gjør at ostemassen smaker surt og konsistensen blir grov. Fargen som skal være raudgyllen, blir blassere. Ved lagring får osten en «gammel smak», og den mugner fort.

Men separatorene skaffet fersk og søt myse, akkurat det som trengtes for å lage en god ost.

Tor Ihle skriver slik: «Ikkring 1890 kom separatorene og sette dele mellom gamal og ny tid. Sidan er mykje vorte annleis på setrane, ein kan berre minne om feitostystinga.»

I flere tiår kom det mye fin heimeproduisert Gudbrandsdalsost på markedet. Den gode kvaliteten økte ostens renommé, og salget steg.

Separatorene surret og gikk trutt og jamt såvel nede i bygdene som på setrene. Oppvask og stell av separatorene gikk inn i det daglige arbeidet. I 1908 kom det første «dampysteri» på Tretten, og det var begynnelsen til alle ysteriene som nå ble startet i hoveddalføret og sidedalene. Men ysteriene fikk ikke sommerdrift før i slutten av 1920- og i 1930 åra. Sjøl etter denne tid gjorde separatorene nytte for seg, og det er vanskelig i dag å tenke seg den sentrale posisjon disse maskiner hadde i det daglige liv. De var sjøve krumtappen mye dreiet seg om.

Under siste verdenskrig med vanskelige transportforhold, ble igjen separatorene tatt i bruk på flere steder.

I en verden med rask forandring bør en ta vare på de gjenstander som har betydd mye i tidligere tider.

Det kunne være å ønske at de gamle separatorene, som ennå finnes i mengdevis, blir tatt bedre hand om.

Puss støvet av dem, smør dem og sett dem i stand. Det har de fortjent, og slik kan de bli et stadig minne om henfarne tider.

Men også en god reserve å ha om det vil komme vanskelige situasjoner for jordbruket og landet.