

Nr. 57- Persillekræmmeren - 2008

Stensballe Andels-Fryseri

af Poul Erik Schreiber, Stensballe



Stensballe Andels-Fryseri på Tværvej. Foto 2008.

Stensballe Andels-Fryseri er et andelsselskab med 24 bokse, hvis primære formål er at fryse kød og andre produkter for andelshaverne til billigst mulig pris. Det ligger på Tværvej som nabo til Spejdernes hus på Fortevej 8.

Efter 2. verdenskrig

Ideen til fryserier med udlejede bokse stammer fra USA. Det første anlæg her i Danmark blev bygget af firmaet Atlas under 2. verdenskrig, 1940-1945. Hidtil havde man på gårde og i husholdninger opbevaret primært svinekød ved nedsaltning, men nu var det muligt ved frysning alene let at opbevare fersk kød og grøntsager sikkert over lang tid.

Kølefabrikanterne havde allerede et godt kendskab til frysning af kød og grøntsager, og snart blev der ved kraftig markedsføring og ud fra andelsprincippet, der allerede var kendt fra andelsmejerier, etableret et meget stort antal andelsfrysehuse ud over landet. Ja, udviklingen var så hurtig, at Danmark omkring 1950 havde relativt flere af disse

udlejningsfrysehuse end ophavslandet USA. De danske fryserier var ikke kopier af de amerikanske, idet andelsformen ikke var særligt kendt i USA. Dertil kom, at vore sundhedsmyndigheder stillede særligt strenge krav. Temperaturen for opbevaring af varer skulle være under -18°C .

I løbet af en kort årrække lykkedes det den danske køleindustri, energisk støttet af Statens Husholdningsråd, stedlige landboforeninger og dets husholdningskonsulenter, at få de danske konserveringsvaner lagt helt om. Der blev bygget to forskellige typer af frysehuse.

Store frysehuse

Først kom de forholdsvis store frysehuse med omkring 100 bokse i reoler til opbevaring af varer. De var bygget som et stort fryserum med reolopdelte bokse, hvor man kunne gå i rummet og hen til boksen, og der var personale til betjening af alle funktioner, f. eks. kontrol og afrimning. Ofte blev husene bygget sammen med et bestående landmejeri.

Små frysehuse

Efterhånden som fordelene ved nedfrysning af kød og grøntsager blev mere og mere udbredt, kom der et voksende behov i landsbyer for mindre og lokalt beliggende frysehuse. Disse frysehuse blev opført i et stort antal, og omkring 1950 var der ca. 3000 andelsfryserier her i landet. Et typisk eksempel herpå er Stensballe Andels-Fryseri på Tværvej, et lille hus af mursten med en række isolerede frysebokse i midten, hver med adgang for andelshaverne via en aflåselig låge og dør til huset, og der er egen betjening af alle funktioner, herunder rengøring. Skillerummene i boksene er kanalfryseplader, lidt i lighed med kanlradiatorerne ved et centralvarmeanlæg, men hvor kølemidlet cirkulerer ved ca. -30°C . Dette sikrer en bokstemperatur på under -18°C .

Stensballe Andels-Fryseri

Andels-Fryseriet blev stiftet ved en generalforsamling i december 1950. Til orientering følger et uddrag af ”Love for Stensballe Andels-Fryseri”:

§1. Selskabet er et andelsselskab med solidarisk hæftelse (alle for én og én for alle). Selskabets formål er at fryse kød og andre produkter for andelshavere til billigst mulige pris.

§2. Kun produkter, der er beregnet til menneskeføde, må fryses og opbevares i anlægget. Den fastansatte afgift pr. boks erlægges til kassereren månedlig eller halvårlig efter bestyrelsens ønske.

§9. Såfremt et medlem ikke overholder sine forpligtelser, har selskabet dispositionsret over boksen, og nøgle til boks og dør skal afleveres til bestyrelsen. Andelshaveren fritages ikke derfor for sit solidariske ansvar. Ellers disponerer andelshaveren frit over sin boks.

Opstart

Ifølge 1951-regnskabet fra opførelsen af frysehuset og dets indretning findes noteret: Sten fra teglværk kostede 870,60 kr. Håndværkerne skulle have kost i 23 dages kost a 5,00 kr., og leje af et værelse kostede 38,00 kr.. Stensballe Vognmandsforretning skulle have 85,20 kr. for kørsel og fragt af køleanlæg. Selve fryseanlægget kostede 15.517,00 kr.

Hovedgård Højspændingsværk (i dag EnergiMidt) var en fast post på regnskabet hvert år for leverance af lys og kraft. Ifølge sagens natur en nødvendig omkostning for et frostanlæg, der skal fungere 24 timer i døgnet året rundt.

Vedligeholdelse

Afrimning af anlægget var nødvendig af hensyn til anlæggets korrekte og økonomisk drift, og ifølge generalforsamlingsnotater foretoges afrimning af boksene altid i foråret. Fordelen var, at årstidens temperatur var så tilpas lav, at de dybfrosne varer, der blev taget ud af boksene, ikke tøede op. Afrimningen skete ved at ændre indstilling på køleanlægget, så varmt kølemiddel ledes til frysepladerne. Når is og rim havde løsnet sig fra pladerne og var faldet af, skovledes dette op og ud af boksene for fjernelse. Bokse og plader blev aftørret, og fryseanlægget omkoblede til normal frysning, og frysevarerne kom igen tilbage i boksene.

Fryseanlægget arbejder under tryk, og det er derfor underlagt ”Bekendtgørelse om indretning og brugen af køleanlæg”. Dette kræver regelmæssigt eftersyn af et autoriseret kølefirma for sikkerhed og tæthed, og resultaterne skal noteres i en ”Tilsynsbog”. Forfatteren af denne artikel har gentagne gange foretaget service og eftersyn af nævnte frysehus, der er ét af de få tilbageværende anlæg i landet.

Udviklingen fortsætter

Kølemaskinfabrikkerne fik i tidens løb effektiviseret produktionen, og priserne for køb faldt. Gårdene og husholdningerne begyndte at købe egne frysebokse.

De tidligste typer af kølekompressor var trukket af en elmotor via kileremme, således at elmotoren ikke var påvirket af kølemidlet. Men i 1950 begyndte Danfoss herhjemme produktionen af en hermetisk kølemaskine, hvor kompressor og elmotor var indkapslet i én enhed og omgivet af kølemiddel. Typen kendes i dag på alle kendte husholdningskøle- og fryseenheder. Typen kunne masseproduceres på samlebånd, og danske fabrikker som Sabroe, Atlas og Gram begyndte snart at producere køleskabe og fryser i stor stil, det der i dag går under betegnelsen hårde hvidevarer.



Fryseriets boksrums. Kølemaskinen skimtes længst tilbage. Foto 2008.

Udviklingen og priserne gjorde det muligt for mange husstande at købe et køleskab med en lille fryser foroven, og mange husstande fik snart også installeret en særskilt fryseboks. Andelsfrysehusene ude på landet blev primært brugt til opbevaring af egne produkter fra haven eller stalden. Men med den stigende mængde frysere i hjemmene begyndte købmændene og brugsforeningerne tidligt at markedsføre stadig flere forskellige produkter indenfor frostvarer. Også udenlandske produkter i frostvarer kom på markedet, priserne faldt, og varerne blev hjembragt. Det var nemt senere at hente varerne nede i fryseren i eget hus. Frysehusene mistede andelshavere, og hovedparten af husene er i dag mange steder nedlagt, eller de fungerer som reservelager for storkøb af frostvarer, og sikrer derved et billigt husholdningsregnskab (rettidig omhu).

Stensballe Andels-Fryseriet i dag

Andels-Fryseriet er stadig aktivt efter 56 års drift, dog med nogle ledige bokse. Dets driftstilstand synes at være særdeles pålidelig. Den gode vedligeholdelse efter foreskrevet service har vist sin værdi. Skulle frysehuset en dag lukke, vil en af milepælene i den historiske udvikling indenfor konservering af fødevarer være gået tabt, - og en epoke i Stensballes historie forsvinder.

Skrifter

Love og Protokol for Stensballe Andels-Fryseri, 1950.

Kulde, Dansk Køleteknisk Tidsskrift. Dansk Køleforenings 50-års dag. 1961 nr. 6.

Redaktion. FGS, KSO