



## Mary på Klintebjerg Eddikebryggeri

Klintebjerg var førhen en driftig by med adskillige virksomheder. På grund af havnen var det ideelt at placere sin virksomhed netop her. Fra ca. 1850 og i de første årtier efter århundredskiftet blomstrede Klintebjerg. Blomstringstiden varede dog kun, til Odense fik udbygget sit havneanlæg – så gled Klintebjergs betydning som havne- og udskibningsby i baggrunden. I dag ser vi ikke mange spor efter fordums driftighed. De gamle pakhuse og fabriksanlæg er helt borte.

En af de virksomheder, der gav byen liv, var eddikebryggeriet. Ikke blot eddike blev fremstillet her, firmaet var også leveringsdygtigt i salt og kalk. Man fik store saltsten hjem, som blev knust til fint salt. Kalken brændte man i en stor kalkovn. Eddikebrygningen var et særligt kapitel!

Hvornår bryggeriet blev oprettet, ved vi ikke helt præcis. Det var i fuld drift i 1873, ved vi, men værket kan da godt have flere år bag sig. Det eksisterede indtil 1947, hvor det blev solgt til børnehjemmet.

Mary Nielsen i Klintebjerg har arbejdet over 20 år på eddikefabrikken i Klintebjerg. Mary fortæller:

Eddiken blev fremstillet af rent vinsprit, som blev hældt i nogle høje tønder; omtrent 2 m høje var de, og de kaldtes "kymer". Der var træspåner i kymerne, bøgetræsspåner skulle det være, og heri gærede spritten og blev til eddike. Morgen, middag og aften (og måske også om eftermiddagen, det husker jeg ikke mere) skulle eddiken hældes om – hver dag. Undervejs var der forskellige tilsætningsstoffer, og endelig skulle eddiken jo også lagres – alt i alt et ret stort foretagende at lave eddike. Når eddiken var lagret, blev den hældt i store kar og fortyndet, så den havde den rigtige styrke.

Der blev lavet klar eddike og brun eddike.

Engang sagde købmandskonen ovre i Daugstrup, hun hed Marie:

- Nu må du godt komme med noget ligesom det sidste eddike, Hans Theodor, det brune, stærke... Far vidste jo nok, hvad det brune var, han havde jo selv været med til at lave det, og han kunne ikke lade være med at grine. Mange mente nemlig, at den brune eddike var den stærkeste, men det er præcis samme eddike som den klare, Den brune er der blot kommet kulør i.



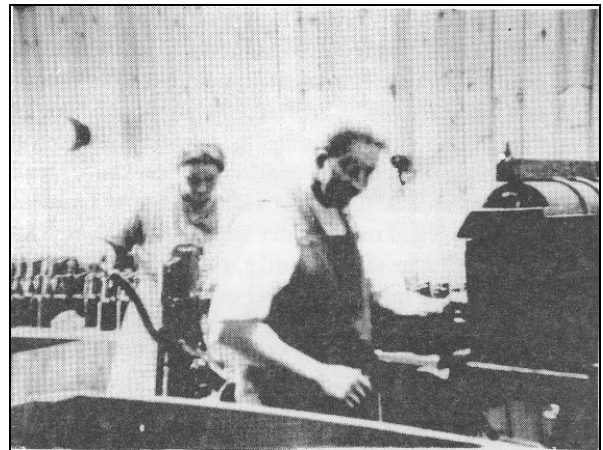
*Min far, Hans Theodor Hansen, arbejdede også på eddikebryggeriet. Her på billedet er han ved at bære eddike ud fra "det sure". Han har et par 10 liters eddikespande i åget. "Det sure" var den bygning, hvor eddiken gærede. Der lugtede utrolig stærkt og surt derinde, deraf navnet.*

Kuløren var sådan en rigtig stiv masse, som vi hældte kogende vand over, så det smeltede. Så kom vi kulør i en del af eddiken – og det er så den eddike, som skulle være stærkere end den klare! Sådan gør man stadig. Det er egentlig mærkeligt, man ikke har lavet det om. Jeg har diskuteret det med mange – jamen, den brune eddike er jo stærkere, siger de. Men den er ikke et kuk stærkere end den klare. I dag kan man jo læse på flaskerne, hvor stærk eddiken er. Gælder det eddike, så skal man for resten helst pudse vinduer i den klare – man kan altid se, når der er pudset vinduer i den farvede.

Min far var ansat på bryggeriet både som arbejdsmand og kusk. Når man blev ansat startede man med at vaske flasker, det gjorde jeg også selv. Eddikeflaskerne var selvfølgelig genbrugsflasker, og særlig de store 2 liters flasker kunne nok være tunge at håndtere. Senere var jeg beskæftiget med tapning og propning, eller jeg satte etiketter på flaskerne.

Der var eget bødkerværksted på bryggeriet. En bødker var fastansat, og i højsæsonen var der to mere til hjælp. En del af eddiken kom jo på flasker, men størstedelen kom på tønder, for den blev udskibet fra Klintebjerg. Højsæsonen, det var agurketiden, når der skulle syltes i alle hjem. Så skulle der bruges eddike, og alle tre bødkere havde travlt. Tønderne blev også genbrugt. De skulle renses efter brug, de skulle måske skilles og samles igen, eller der skulle laves helt nye tønder.

Eddikebryggeriet var ikke nogen stor fabrik, men vi var alligevel ret mange, der arbejdede der. Der var også en bogholder - og bryggeren ikke at forglemme. Og ejeren, som hed Andersen.



På billedet herover er jeg selv ved at proppe eddikeflasker. Vi havde en maskine til hjælp. Vi satte proppen ned under det store håndtag, som man kan se på billedet, og så trykkede vi ned, og proppen var så sat fast. Flaskerne stod i nogle store bakker ved siden af.

Til højre står bryggeren og tapper. Eddiken løb fra et stort kar og ned i den beholder, man kan se. Herfra kom eddiken på flasker. Når eddiken skulle tappes, var vi nødt til at suge i en hævert for at få det i gang med at løbe. Så fik vi jo det her eddike ned i halsen. Jeg skal love for, at det var stramt, så det kunne jeg næsten ikke få mig selv til. Men eddikebryggeren selv, han var ligeglad, det gjorde ham ikke noget, han kunne nok lige tage hæverten og suge det op. Så skulle vi andre skynde os at række flasker til, når der blev tappet.

Det var spændende at se, når eddiketønderne skulle afskibes. De store tønder blev kaldt for "oksehoveder". Arbejdsfolkene læssede dem på en stor fladbundet pram, og så blev prammen sejlet ud til skibet, som skulle have eddiken med. De store skibe kunne ikke gå helt ind til Klintebjerg. De lå et stykke ude, og så blev eddiken hejst om bord med en kran, mens det store skib sejlede lige så langsomt med prammen ved siden af.

Vi havde en rigtig god arbejdsplads på eddikfabrikken. Der var aldrig nogen, der kom og skyndte på os. Vi vidste jo, hvad vi skulle lave, og vi passede vores arbejde.

Det var en rolig arbejdsplads, dog mindes jeg begivenheder fra besættelsen. Oluf Andersen, som ejede det dengang, var blevet enkemand. Så kom han med i modstandsbevægelsen. Det var ikke noget, han talte om, men vi kunne regne det ud.

Engang, da vi kom tilbage fra middag, kunne vi se, at der havde været en bil. Vi kunne også se, at der havde været nogen oppe i grusgraven, for der var sådan blevet planeret og jævnet ud. Og så var der blevet plantet grønkål! Men grønkålen var allerede begyndt at visne, for den kunne jo ikke sådan tåle at blive flyttet. Det var en bil, som havde været der med benzin, og det lå gravet ned under grønkålen. Flere gange kunne vi se oliepletter. Så vidste vi, at der havde været nogen med et eller andet, men vi vidste ikke, hvor det lå. Og så lå det lige over hovedet på os, oppe på loftet. Det var jo alle de her bøsser, og hvad de nu ellers havde.

Der var mange, som var nysgerrige, de troede, vi vidste så meget – og så var der en, som havde fortalt om det derhjemme, og så havde konen snakket over sig. Han fik skam besked på at tie stille. Ellers ... !

**Eddikefabrikken lukkede et par år efter krigen.** Transporten var blevet for dyr. Der var monopol på eddikepriserne, så der var ingen mulighed for ekstra fortjeneste ved at hæve priserne. Fabrikationen blev flyttet til Odense, og der arbejdede jeg også nogle år. Fra fabrikken i Klintebjerg er der kun de mange gode minder tilbage.

Fortalt 1995 af Mary Sønderskov Nielsen, født 1903, død dec. 95.



*På eddikfabrikkens bådebro står Georg Andersen med sin kone Ingeborg og datteren Ruth. I prammen ligger eddiketønderne klar til afskibning.*

*Gengivet efter bladet Lokalthistorisk Arkiv for Otterup Kommune nr. 42 fra januar 1996.*





Eddikeflaske fra Klintebjerg.

Hjorten er i guld ligesom den udvendige kant er en guldkant.

KLINTEBJERG  
VARE-MÆRKE  
i Henhold til Lov af 2 Juli 1880

**Klintebjerg Lager Eddike.**

TILSAT FINESTE VIN-EDDIKE

i den til Syltning og Husholdningsbrug mest passende Styrke.  
Fremstillet ved Gæring og garanteret fri for Tilsætning af concentreret Eddikesyre.

**KLINTEBJERG FABRIKER**

*Forhandles under Ansvar for Etikettens Brug.*