

1969 En islending med inspirasjon fra Stjørdal

For en god stund siden mottok jeg en epost fra en islending som heter Páll. Han hadde funnet på nettet mitt lille stykke fra 2004 om John Svare, *cowboyen som kom til Stjørdal*. Páll hadde nemlig vært lærling i sin tid under John Svare på Trøndermeieriet, avdeling Stjørdal. Da jeg så navnet på relaterte islending, var dessverre første tanken som slo ned i hodet mitt: «*På med pilen, Palle*», et banalt uttrykk hentet fra et dårlig dansk underholdningsprogram på TV med Otto Leisner fra ca. 1972. Men heldigvis skulle jeg få et meget godt og nyttig forhold til denne Páll fra Island, som ga meg en mulighet til å fortelle at bak den tidligere meieribestyreren (perioden 1982 -2005), og senere meierisjefen i Reykjavik, ligger et opphold på Stjørdal.



Internasjonalt miljø i 1969 blant lærlingene ved Stjørdal meieri: en indier, en nederlender og Páll Svavarsson fra Island

Páll Svavarsson, f. 1950 på Island, kom som datidens statslærling til Trøndermeieriets avdeling på Stjørdal i 1969 da produksjonen var ost og melkepulver og 40 % av melkeleveransen var levert på gårdstank. Kåre Rønning var meierisjef, John Svare var ysterisjef og Kåre Wangberg driftsassistent. Ellers erindrer Páll blant annet Margido Skjelstadsås, Ragnar Dullum, Arvid Dullum, Helge Haugen, Henrik Resve, Ingeborg Tyldum, Nelberg Hammer, Kasper, Per m.fl. (Muligens er ikke disse navnene helt nøyaktige). I Trondheim var Leif Strugstad direktør i perioden 1959-1971 og Roar Schefte driftsleder. Han ble direktør i perioden 1972-1982. Det var faktisk et internasjonalt tilsnitt over lærlingene den gangen: en fra India, en fra Nederland (ikke meieristudent) og vår islending. Sistnevnte mintes spesielt John Svare. Og på sitt islandsk-norske skriver han følgende: «*Svare var god og varm karakter. Vi var i kontakt med julehilsen til han gikk sin veg*».



John Svare 2004

Jeg skal ta med ett notat og en attest, som også gir et historisk innblikk:

Fra Statens Meieriskole
Trondheim

Trondheim, den 11. juli 1968

Herr Pall Svavarsson

En skal herved melde at De er anvist plass som elev i det første 1-årigepraktiske kurs ved
Trøndermeieriet a/l, Trondheim
Innherredsveg 59b.

De må reise så tidlig at De kan begynne der den 1. august. De må ha med Dem sengetøy.
Arbeidstøy får De utlevert av meieriet.

Den praktiske opplæring er en særs viktig del av Deres utdanning, og de må derfor forsøke å
nytte denne tida så godt som mulig. De må være pliktoppfyllende og nøyaktig, utføre Deres
arbeid raskt og omhyggelig og vise god orden og disiplin. Arbeidsklærne skal alltid være
reine og Deres personlige hygiene ellers til enhver tid fullt ut tilfredsstillende.
Når det gjelder arbeidsrapporten og opptegnelser, viser en til vedlagte rundskriv.

Ellers viser en til reglementet for skolen og de praktiske kurser etc. som er inntatt i skolens
plan. Avskrift av dette skal forøvrig være oppslått i det rommet De får. Skulle de være i tvil
om noe, kan De bar vende Dem til skolen.

Lønnen for elever i det 1. praktiske kurs er kr 350.- pr.md. I tillegg til kontantlønnen kommer
de ytelser som er nevnt i § 4 i reglementet.

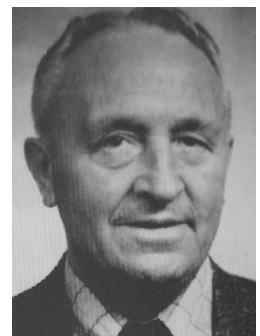
Oddmund Amundstad
Rektor

ATTEST

Herr Pall Svavarson, Blönduosi, Island, f. 7/6 1950 har vært statslærling her på meieriet i 6
måneder i 1969 og arbeidet som ferievikar i 7 uker fra 1. juli 1970. Herr Svavarson har i den
tid han var her vært med på kvitostysteriet, kjørt skumme- og Pasteuriseringsanlegget på egen
hånd under ferien. Han har også helt selvstendig kjørt törrmelkanlegget, vakuminndampere og
spraytörke.

Trøndermeieriets avdeling i Stjørdal er et typisk reguleringsanlegg, for
bymarkedet, hvor Trøndermeieriet henter melk i de melkfattige tider og
sender overskuddet i de melkrike tider. Fra 1/1 1970 gikk meieriet over til
bare gårdstanklevering. Innveid + tilført fra andre avdelinger utgjør i dag
ca. 20 mill./år. Det ystes ca. 500 tonn kvitost pr. år og produksjonen av
skummet melkpulver er på godt og vel 1000 tonn/år.

Som nemnt ovenfor har Svavarson deltatt i de forskjellige avdelinger i
meieriet og utført et arbeide som vi er meget godt fornøyd med. Han har
bodd her på meieriet og har vært omgjengelig og grei å ha med å gjøre så
vel i fritiden som i arbeidet,



Henrik Rønning

Pr. pr.

Trøndermeieriet
Avd Stjørdal
Henrik Rønning

Hva forteller dette oss, utenom en interessant historikk? Jo, språkformen var rett nok vekslende, ortografien deretter, men attesten forteller oss at så sent som i 1971 hadde Trøndermeieriet, avd. Stjørdal, enten tysk eller svensk kontorutstyr. De hadde fått norsk stempel, med ø i Stjørdal, men Tröndermeieriet hadde de muligens glemt å korrigere. Ser en på firmaarkene, så hadde logoen Trøndermeieriet med ø i seg, mens skriftlinjen midt på arket øverst var: Tröndermeieriet a/l (med ö), avdeling Stjørdal (med ø). Så det ble verken gulost eller brunost, men «mysost». Hvem brydde seg vel om slikt pirk innen profileringen for 50 år siden? Hadde det vært i dag hadde kommunikasjonsdirektøren fått sparken! De hadde nok ingen med den tittelen den gangen. Ei heller ingen leder, men sjef - med stor S.



Páll Svavarsson

Kyr har blitt melket i mer enn 6 000 år. Det sies at Cistencienserordenen hadde en viss innflytelse på den utviklingen. En leser følgende: «*Mannfolk kan kun bruks til å løfte*» og «*Hva vet mannfolk om osteproduksjon?*» Det ble derfor ikke merkelig at det i Norge i 1906 kom en undervisningsplan for to skoletyper, en for meierister og en for meiersker.

Smør ble brukt som betalingsmiddel for blant annet landskyld og leie av jord og kyr. Normalmålet for smør var «laupen» som tilsvarte 3 bismerpund. 1 bismerpund var 6 kg. (1 sølvmark (ca. 200 g sølv) svarte til 27 bismerpund = 9 lauper eller 162 kg smør. (1 bismerpund = 24 merker). Ser en på leidangen og ordningen med skipreider, hvor det for hvert sjuende menneske skulle stilles en mann for sommertokt, tilsa utrustningen til en mann i leidangen, skulle bestå av blant annet 36 merker smør for en måned. Den såkalte «månedsmat» ble etter hvert alminnelig mål for verdien i handel ogandel, og ved betaling av skatter og avgifter.



Spørsmålet om et fellesmeieri ble tatt opp i 1855 av kirkesanger Jon Simensen Grue fra Tolga og gårdbruker Ole Johnsen Berg fra Os. I 1856 kom det første fellesmeiereiet: Rausjødalen Setermeieri i Tolga kommune, med Caspar Hiestand som det første leder. Rausjødalen er både Norges og Nord-Europas eldste andelsmeieri og Europas første fellesmeieri nord for alpene. Her ble det produsert sveitserost allerede i 1856. I dag er den store steinbygningen restaurert og huser et interessant meierimuseum og en tradisjonsrik setercafé.



Anton Ludvig Dahling



Anton Svare



Kåre Wangberg

For Nord-Trøndelag sitt vedkommende kom det første meieriet på Levanger i 1861 i form av Mo meieri, som ikke akkurat ble noen suksess. I Sør-Trøndelag kom Melhus meieri i 1877. I 1889 ble det opprettet en meieriskole for menn ved Hegra meieri. Samme år ble det opprettet en skoleskole for ysting av cheddarost ved Verdal meieri på Stiklestad. Den ble flyttet etter kun ett år til Sande i Vestfold, hvor den ble nedlagt i 1895 etter sju års virksomhet. Meieriskolen ved Hegra meieri ble flyttet til Kne meieri, Stod i 1897, og nedlagt i 1904. Skolens varighet var 1 ½ år. Sterk teknisk utvikling og nye kunnskaper innen microorganismens betydning i melkeproduktens modningsprosesser skapt større behov for teoretisk opplæring i melkebehandlingen. Meieriskolen for menn kom i 1906 under meieriavdeling ved Norges landbruksskole på Ås. Skolen ble i 1914 flyttet til Levanger hvor den var frem til 1926 da den flyttet til Buran i Trondheim. I 1969 ble Statens meieriskole



Stjørdalens meieri

omdannet til Statens Næringsmiddeltekniske Skole, og tilgjengelig for begge kjønn, og i 1988 fikk skolen høyskolestatus under navnet *Statens næringsmiddelhøgskole*, og i 1992 tok de navnet *Statens næringsmiddeltekniske høgskole*. Skolen ble i 1994 fusjonert inn i Høgskolen i Sør-Trøndelag – HiST, og fra 2016 fusjonert inn i Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet og er i dag institutt for matteknologi. Undervisningen har siden 1967 vært lokalisert i Tungavegen 32 på Tunga i Trondheim. Institutt for matteknologi flyttet i 2017 til det nye teknologibygget på Kalvskinnet. Oddmund Amundstad (født 1908 i Brummundal, død 1980) var bestyrer/rektor ved Statens næringsmiddeltekniske høgskole i hele 42 år, fra 1936 til 1978. Han bodde i Jonsvannsvegen 76.

Stjørdalens meieri ble etablert 1. juni 1888, hvor en nok kan si at det var rittmester og stortingsmann Holst fra Hegra som hadde tatt det innledende initiativet i form av flere foredrag om mulig meieri. Men det var en trang fødsel. Holst kjempet for at et meieri måtte etableres på Stjørdalshalsen, hvor han selvsagt hadde tilhengere for sitt syn blant de store gutta øst av dagens Halsen krets i Nedre Stjørdal. Bentsen på Kvithammer var mest opptatt av at etableringen skulle komme på Hell (Lånke), med skummestasjoner ved Hembre (Hegra) og Kvislabakken (Stjørdal). Og så braket de sammen, verken for første eller siste gang - folk fra Skatval, Stjørdalshalsen, Lånke og Hegra. En «lexdøl» rykket knallhardt ut mot Halsen, og for Hell. Både Ree og Mæle ble nevnt. Og selvsagt Værnes. Men når en ser hvilke navn som dukket opp blant de første aksjonærer, så det seg selv hvor meieriet kom. Her var de alle: Rise på Ree, Richter på Mæle og Soelberg på Hognes, Rode og Øverland. Rise og Richter var de største aksjonærer.

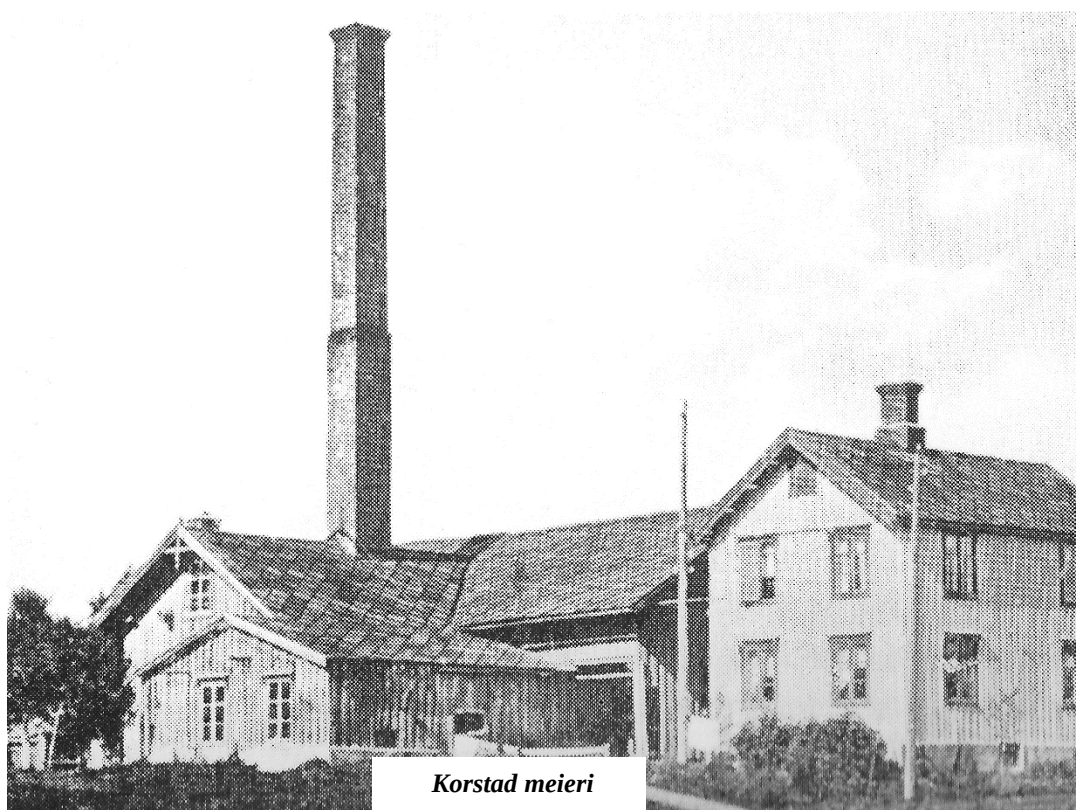


De første 50 årene var det kun fem bestyrere av Stjørdal meieri. Anton Ludvig Dahling var den første. Han var kun 20 år da han ble tilsatt, og hadde ikke engang meieriskolen. Faktisk forpaktet han meieriet, men måtte gi seg i 1897. Så kom Johan J. Moum (1. februar 1898-1916). Deretter O. Lende (12. mai 1916-1929), Arne Kotte (juni 1929-1934) og Anton Svare (1. mai 1934-1954). (Etter disse kom Henrik Rønning (1954-1977) og Kåre Wangberg (1977-1988). Et nytt meieri sto klart og ble tatt i bruk 14. mars 1939. Det kostet kr 280 313.-. Selve 50-års jubileum ble feiret med ca. 500 gjester hos Reidar Vikan på Nedre Stokkan 9. juli 1938, til en samlet utgift på kr 3 921,50.

Fra 1948 gikk Stjørdal meieri sammen med fem andre meierier inn i det nye Trøndermeieriet A/L. Stjørdal meieri het vel fra begynnelsen Stjørdalens, og ble altså i sin tur en avdeling av Trøndermeieriet, og ble nedlagt den 13. september 1996.

Meieriets navn	Anlagt	Siste hele driftsår
Åsen	1876	1880
Åsen	1895	1971

Ekne	1874	1971
Floren	1899	1903
Hegra	1887	1976
Hell silingsstasjon	1893	1948
Korstad	1893	1942
Meråker	1923	1968
Nydalen	1882	1912
Ronglan	1917	1970
Skatval	1878	1947
Stjørdal	1888	1996
Ytteråsen	1913	1915



TINE er et norsk samvirkeselskap eid av melkeprodusenter som leverer melk til selskapet. Kjernevirksomheten er produksjon og salg av melk, ost og andre meieriprodukter i Norge og utlandet. I 2016 hadde Tine 5 418 ansatte, og konsernet hadde da 10 904 melkeprodusenter. Konsernet omfatter morselskapet TINE SA og flere hel- og deleide datterselskaper innen annen næringsmiddelvirksomhet, som f. eks Diplom-is og Fjordlands.

Tine har i og for seg spor tilbake til 1856. Ref. Rausjødalen Setermeieri. I 1928 ble Norske Meieriers Eksportlag dannet. Fra 1942 skiftet selskapet navn til Norske Meieriers Salgssentral, og i 1984 ble navnet endret til Norske Meierier. Tinen i logoen ble tatt i bruk som varemerke for meierisamvirket i 1973, for øvrig trolig tegnet av Ivar Pettersen fra Hommelvik. Se *Stjørdalens krønike*, bind 3, side 99. Merkevareravnet slik vi kjenner det i dag, ble tatt i bruk sommeren 1992. Den 1. januar 2002 slås de 11 regionale meieriselskapene sammen med Norske Meierier og datterselskapene, til konsernet TINE BA. I 2010 endres selskapet til ett landsomfattende konsern og tilpasser seg den nye samvirkeloven. Navnet endres til TINE SA. Konsernet er en av de 13 bondeide landsdekkende virksomhetene som

er medlem av interesseorganisasjonen Norsk Landbrukssamvirke. Tine i Trøndelag er fordelt slik:

Meieriet Tunga i Trondheim (flytende produkter).

Meieriet driver produksjon av søtmeik, surmelk, fløte, Biola, Cultura og Go'morgen-yoghurt, samt flaskeprodukter som YT og Go`morgen. Anlegget produserer ca. 75 millioner liter per år. Antall ansatte ca. 350.

Meieriet Verdal (faste produkter).

Meieriet driver produksjon av Jarlsberg, Norvegia, Gräddost, smør, Bremykt og pulver fra myse. Anlegget produserer ca. 9 000 tonn hvitost, 3 000 tonn smør, 6 000 tonn Bremykt og 11 000 tonn pulver pr. år. Antall ansatte ved anlegget er ca. 121.

Meieriet Selbu (spesial produkter).

Meieriet driver produksjon av blåmuggostene Selbu Blå, Norzola, Royal Blue og Normanna, samt salatostene Kybos, ternet Jarlsberg i marinade og ternet Normanna i marinade. Anlegget produserer ca. 700 tonn pr. år. Antall ansatte på anlegget er ca. 26.



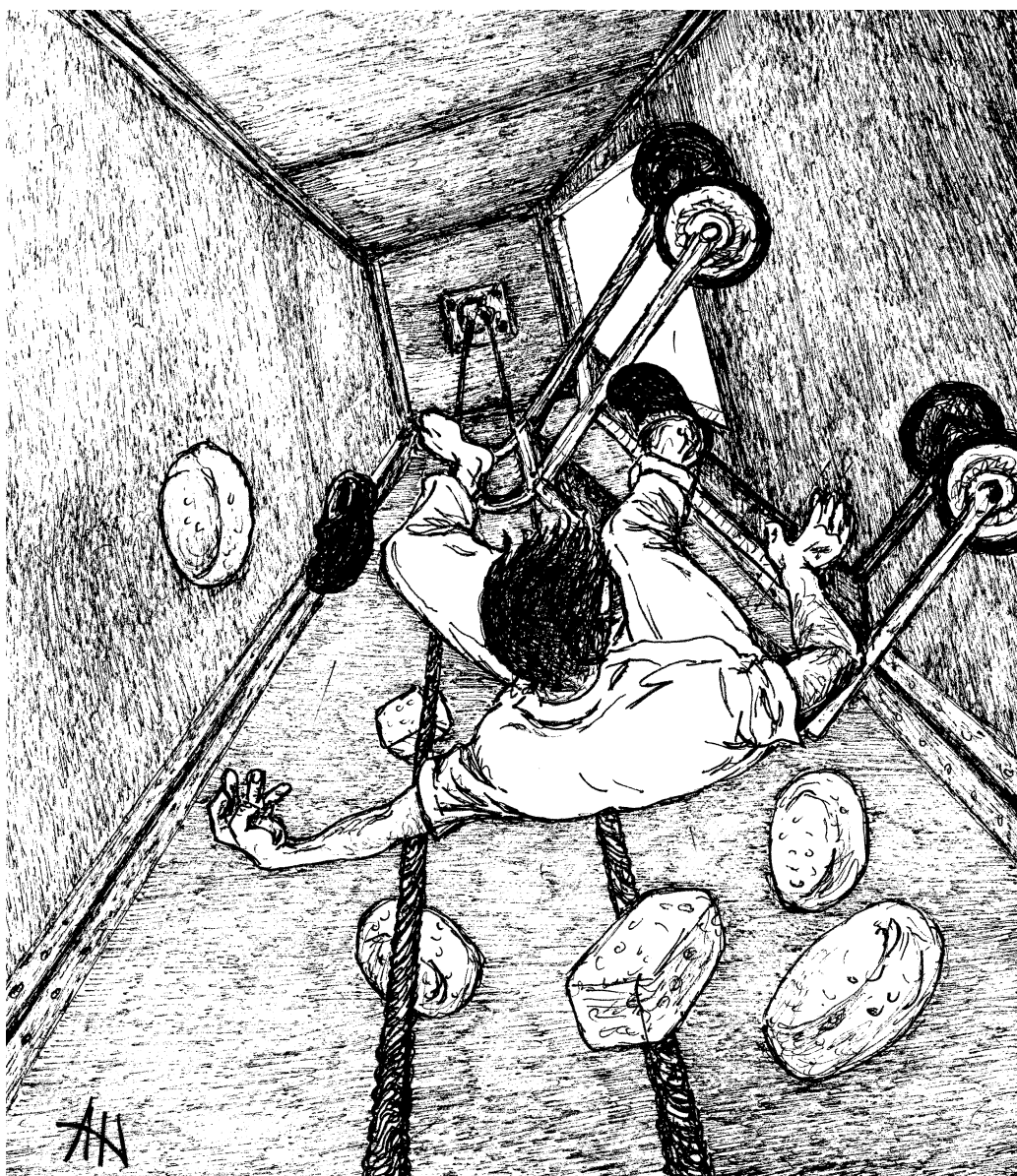
Familien Svavarsson på Island 7. juni 2020

F.v: sønnen Guðmundur Pálsson, kona Valgerdur, Páll Svavarsson, sønnen Svavar Pálsson og datteren Björg Páldóttir

Så tilbake til vår venn fra Island som var lærling både i Stjørdal og Trondheim. Etter sin utdanning i Norge kom Páll til Ringsted i Danmark, hvor han var praktikant på Statens Serum Veterinære Laboriet. Der fikk han opplæring i jurhelse, behandling av melkeutstyr og melketeknikk. Da han kom hjem til Island jobbet han tre år som konsulent hos melkeleverandører vedrørende vedlikehold av maskinutstyr, renhold, kjøling og melketeknikk. De neste åtte årene var han driftsassistent på meieriet i hans gamle hjemsted Blönduos, som ligger på nordvestkysten. Deretter ble han meieribestyrer i perioden 1982-2005, for så å ende opp i Reykjavik, først som meierisjef der og til slutt kvalitetssjef for meieriet og oppgaver på laboriet til han gikk av med pensjon i 2017. Hans kone, Valgerdur, har vært sykepleier, faktisk også ett år på Ullevål i Oslo. De har tre barn: Svavar Pálsson, f. 1974, lensmann på nordøst Island. Så Guðmundur Pálsson, f. 1975, tekniker hos Orkufjarskifti - energikommunikasjon sitt datterselskap Landsvirkjun og Landsnet. Landsnet

er hovedleverandør av elektrisitet fra Landsvirkjum som driver statens vann- og dampverk. Og til slutt har de datteren Björg Pálsdóttir, f. 1985, utviklingsterapeut hos Breidholtsskole, Reykjavik.

Men oppholdet i Trøndelag og Norge kunne endt kort og styggelig galt for Páll. Under tjeneste på kjerneriet i 2. etasje inne i Trondheim, gikk han baklengs inn i heisen med ei tralle full av smør. Det viste seg at døren ble åpnet, men heisen var i 3. etasje og islendingen falt helt ned i kjelleren. Det ble brudd i ryggen, og skulder ute av ledd, men som han sier det selv, så var han ung og sprek og kom seg ganske fort igjen. Episoden kom som sak i Adresseavisen under tittelen: «Heiseulykke på Trøndermeieriet». Mange, mange år senere kom han på besøk og ble møtt med et litt skeptisk tonefall: «Å ja, det var du som falt ned i heisen». Det var vel ingen som trodde at det gikk an å overleve et slikt fall.



Páll Svavarsson hadde flaks som overlevde dette fallet på Trøndermeieriet

Snekkmester Thor Bjørklund fra Lillehammer hadde irritert seg over hvor vanskelig det var å skjære pent av osten når man brukte kniv, så han oppfant ostehøvelen med utgangspunkt i

en vanlig snekkerhøvel. Han fikk patent på ostehøvelen den 27. februar i 1925, og satte i gang produksjon i 1927. I den tiden firma Bjørklund eksisterte har de visstnok produsert om lag 50 millioner ostehøvler.

Det heter seg at originalen vanligvis er den beste. I det minste bør en ha respekt for den som fant opp en ting eller ordla et produkt. Hva gjelder ost har en innført det generelle begrepet *brunost* på omtrent alt som er brunt, mens ostens første utgave var den såkalte Gudbrandsdalsosten G 35 +. Med utgangspunkt i at navnsetting hører naturlig nok til stedet alt startet, ble først laget og/eller ble først uttalt, er den korrekte betegnelsen på Gudbrandsdalsosten ikke brunost, men raudost. Det heter seg at det var budeia Anne Hov på Solbråsetra i Sør-Fron, som i 1860-årene fant at osten ble både bedre og lettere å skjære ved å øke fettprosenten ved tilsetning av fløte. Og hun kalte osten for rauost eller raudost. Feitost ble forløperen til dagens Gudbrandsdalsost, som etter sigende bidro til å bedre økonomien i Gudbrandsdalen på 1880-tallet. I 1933, da Anne Hov var 87 år, ble hun tildelt kongens fortjenstmedalje i sølv. «Så folkens: skjerp dere, Gudbrandsdalsost heter ikke brunost, men raudost»!



Anne Hov fra Gudbrandsdalen