

# Koldingbogen

**ÅRSTAL:** 2000

**FORFATTER:** Helene og Jens Hjorth

**TITEL:** DANA-Is

**KORT RESUME:** Isfabrikkens historie fra ca. 1935-, oprettet 1927, solgt til Premier Is ca. 1960, nedlagt ca. 1963.

# DANA-Is

## Af Helene og Jens Hjorth

*På Slotsmøllen var man i 1927 begyndt at producere is under navnet DANA-Is (Sydjydsk Iscreamfabrik). I 1935 blev Jens Hjorth ansat. Kolding Andelsmejeri ejede størstedelen af virksomheden, Slotsmøllen havde kun ca 15% af interessentselskabet. Nedenstående beretning er fortalt til Anker Nielsen i 1999.*

Flødeisen kom fra andelsmejeriet, og frysningen af isen foregik på den måde, at man havde aluminiumsforme til isen, der placeredes i små træspande. Uden om aluminiumsformen lagde man en blanding af råis og salt, der kunne få temperaturen ned på 13 minusgrader. Isen blev hentet fra Slotssøen.

Isen til frysningen blev opbevaret i store kældre under Slotsmøllen. Kældrene blev fyldt med is om vinteren, og når det så tøede lidt, frøs det sammen til en stor blok, så man kunne gå rundt om den. Når vi så skulle bruge is, havde vi en spidshakke til at hakke isen ned med, og en lille kaffemølle, som vi kaldte den, til med håndkraft at lave den til småstykker. Men efterhånden som produktionen udvidedes, blev det jo for lidt. Så fandt vi ud af at bøje nogle vandør, som vi så en tre mand sammen hamrede ned i isen, så den blev slået i stykker. Men isstumperne kunne godt ryge omkring, så vi fik sommetider lidt skrammer. Jeg kan huske, at jeg engang blev ramt i øjet, så der gik hul på nethinden. Det sved, jeg fik en klap for øjet et par dage, og så gik det igen.

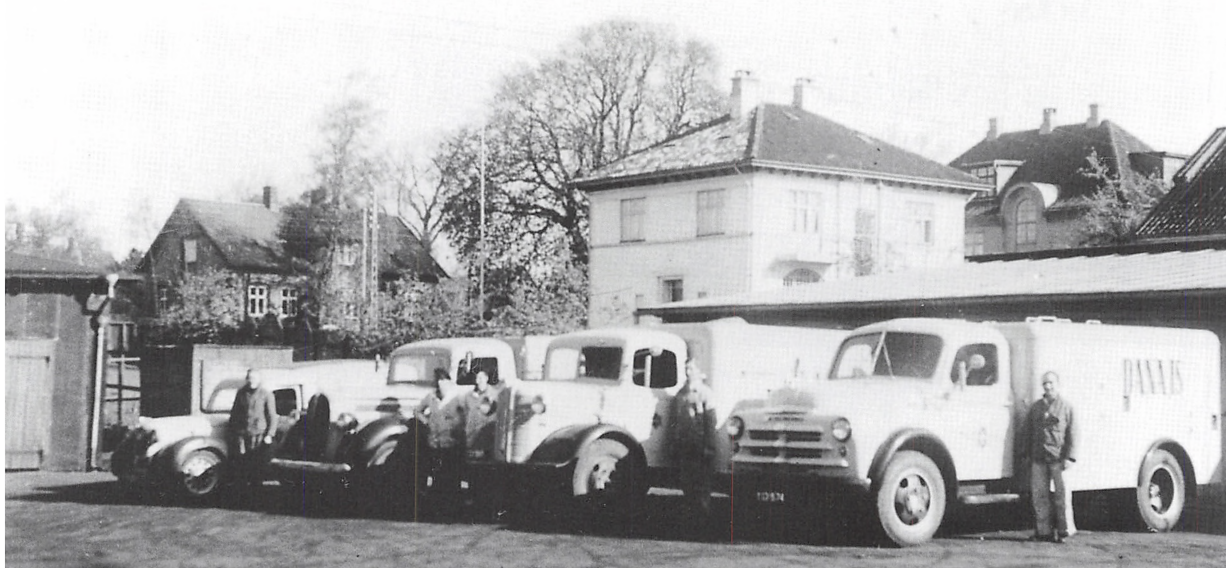
Vi havde nogle store pilekurve, dem fyldte vi dernede i kælderen. To mand bar dem så ud til bilen, der skulle pakkes med is og salt. Med chaufføren, der pakkede bilen, var vi 6 mand i gang med at hakke, slå i stykker og bære ud. Og vi arbejdede alle 7 dage om ugen.

Bilen var foret med ca. 15 cm tykke korkplader. I begyndelsen kørte vi kun i Kolding by, men da de også ville have is på landet, måtte der købes to biler mere. DANA-Is blev solgt inden for en omkreds af ca. 30 km fra Kolding til bagerforretninger og kiosker.

De isskabe, forhandlerne havde, var kun isoleret med 12 cm kork. Der var normalt tre zinkceller i køleskabene, der blev lavet af et tømmerfirma i Kolding. Når der lige var fyldt is i skabenes celler, var temperaturen 12-13 graders frost, men allerede den næste dag var den nede på minus 7 grader. Det var kombinationen af is og salt, der frembragte frostgraderne. Når saltet tør isen, slår isen kulde fra sig. I bilen havde vi en afdeling til salt og en anden til is, og når vi så fyldte i cellerne, skovlede vi is og salt skiftevis. I starten brugte vi noget gult salt, som vi kaldte spansk salt, senere blev det mere krystalagtigt.

DANA-Is fortsatte virksomheden under hele krigen, men den ene af de tre biler måtte klodses op. De to tiloversblevne biler kørte med trægas, da de ikke kunne få benzin.

Efter krigen begyndte vi også at sælge på



*DANA-Is bilerne klar til at køre ud fra Slotsmøllen. Jens Hjorth står ved bil nr. 10 fra venstre.*

Fyn. Cadara is fra Nørre Åby begyndte at komme herover, så var der jo konkurrence, og så købte vi nogle kiosker, som vi fik stillet op derovre. Når så DANA havde stillet en kiosk op, kom der nogle chokoladegrosserer og fik deres varer ind også.

Dengang kunne man få en vaffelis for 5 øre. DANA-Is havde ikke så mange forskellige istyper. Vi havde runde is – jordbær og vanille og en rund med chokoladeovertræk. Under krigen var der ingen chokolade, det kom først igen i 1947 – og chokoladeisene var rationeret i lang tid derefter. En lille kunde kunne kun få en kasse med 24, og en stor kunde kunne så få to. Var det ved stranden, Løverodde eller lignende, de solgte jo rigtig meget, kunne de være heldige at få 3-4 kasser.

På fabrikken var der bestyreren K. H. Lyhne, han arbejdede selv med, to mejerister og så var der en kontordame. Så var vi altså 3 chauffører og 3 medhjælpere, og så havde vi jo damer til at rulle. Det var fra 6-7 personer op til 15 personer, ligesom hvor varmt det nu var. Ispindene blev pakket ind med håndkraft. De var i et stativ, der vel kunne rumme 48 is, så blev de dyppet i en væske, så de var frosne, og så blev ispindene hældt ud på et bord, hvor der sad fire damer. De havde ispapir, der var skåret i passende stykker, som de rullede om ispindene.

Der var vanilleis, jordbæris, cocktailis, nougatis og firkantede chokoladeis. Cocktailis solgte vi ikke mange af, og heller ikke de runde med chokolade. Efter krigen kom der

mange nye isstyper bl.a. sodavandsis. Lyhne ville ikke gå med til sodavandsis, det syntes han var for ringe. Men så begyndte vi at miste kunder, for børnene var blevet helt vilde med sodavandsis. Men det var kun frossen sodavand med masser af essens og farvestoffer.

De runde pinde kostede 10 øre, og de firkantede kostede 15 øre, og så kom der skat på også. Det var lige efter krigen, og så blev de runde pinde sat op til 12 eller 13 øre, og de 15

øres blev sat op i 18 øre. Der gik et par år, så begyndte de igen at stige, så røg de firkantede op i 25 øre og de runde i 15 øre.

Salget var selvfølgelig sløjt om vinteren, så man kunne gå arbejdsløs i længere tid. Det var kun biograferne, der solgte is om vinteren. Da KINO kom med de fine betrukne sæder, blev det lavet sådan, at man ikke solgte chokoladeis, for chokoladestykkerne plettede betrækket, når de faldt af isen. "Kræmmerhuset" i

*En DANA-Is kiosk.*







*En DANA-Is bil.*

Blæsbjerggade begyndte allerede efter krigen at have is hele året rundt.

DANA-Is blev solgt til Premier Is omkring 1960. Vi havde i DANA-Is et lønsystem, så vi fik almindelig timeløn og derudover 3 % af salget. Men da Premier overtog, ville de have samme lønsystem overalt. Det betød en lidt højere ugeløn, men kun 1% af salget.

I starten havde vi både DANA-Is og Premier Is, men efter 3 år blev DANA-Is lukket. Så kom al isen fra Esbjerg.