Af Lise Andersen

En epoke er forbi

Hadsunds ældste industri lukkede, og museet gjorde et bemærkelsesværdigt fund.

Der var mange ansatte i saft- og vinproduktionen, men fabrikken havde også sine egne bødkere, snedkere, kuske o.s.v. Her er det snedkerne, der fremstiller kasser til forsendelse af "Den ægte Hornbækker", 1903.

Brødrene Johan og Axel Hornbech var født i Hadsund henholdsvis 1868 og 1875 som sønner af købmand Chr. Hornbech, der havde slået sig ned på den nye handelsplads i 1858. Johan kom som ung til København for at lære handel, og der fik han den idé at starte en fabrik. Han ville lave bitter – i den tids borgerlige kredse en uundværlig drik på såvel natbord som frokostbord. Jævne folk klarede sig med brændevin.

Johan startede sit firma i København, men han fik snart overtalt sin bror til at gøre fælles sag. De fik en byggegrund i Hadsund af deres far, og den 22. september 1898 fik de næringsbrev. Af firmaets

Kirsebærsæsonen 1934. Der var brug for mange hænder til at sortere de bær, der kom ind fra de omliggende landsbyer.

ældste hovedbog ses, at salget af deres produkter startede i november 1898. Det første produkt, de fremstillede, var en bitter, som blev kaldt "Den ægte Hornbækker". Etiketten på den sjove spidse flaske var prydet af billedet af den lille hornblæser.

Brødrene havde ansat kemikeren Harald Friederich (1876-1950) som leder af laboratoriet. Friederich var en noget excentrisk herre, ikke mindst, hvad påklædning angik. Hans tyske herkomst, hans livslange ungkarlestand, ridestøvlerne og arbejdet med kolber og underlige væsker var alt sammen medvirkende til, at han som person var omgærdet af en vis mystik. Siden hans død i 1950 har man i Hadsund beklaget, at han tog opskriften til "Den ægte Hornbækker" med sig i graven, og at bitteren aldrig mere blev så god som i Friederichs tid.

I 1902 begyndte brødrene Hornbech at lave frugtsaft og -vin. Hadsund-området var kendt for sin rige frugtavl og omtaltes ofte som "kirsebæregnen". Blandt de mange vine, der blev lanceret, blev kirsebærvinen "Den Grå Kok" nok den mest populære og har lagt navn til et lokalt værtshus.

Produktionen gav arbejde til mange – både faglærte og ufaglærte – og fabrikken var i flere generationer Hadsunds største arbejdsplads. Omkring 1919 var der 100 ansatte. Flere af dem var kvinder, og Brdr. Hornbech var i mange år den eneste arbejdsplads i byen, hvor kvinder kunne finde arbejde som andet end tyende. Ud over den faste stab arbejdede kvinder og børn i egnen omkring Hadsund som sæsonarbejdere i den periode, hvor frugten skulle plukkes; og

der blev anlagt store plantager i og ved Hadsund, bl.a. på de jorder, der hørte til gården Rosendal (i dag Hadsund Egnssamling).

I 1941 blev fabrikken gjort til et aktieselskab, hvis stiftere var de to brødre Hornbech og deres mangeårige prokurister Jens Christensen, København, og Niels Jacobsen, Hadsund. Få år efter døde først Johan Hornbech og den 5. maj 1945 broderen Axel Hornbech.

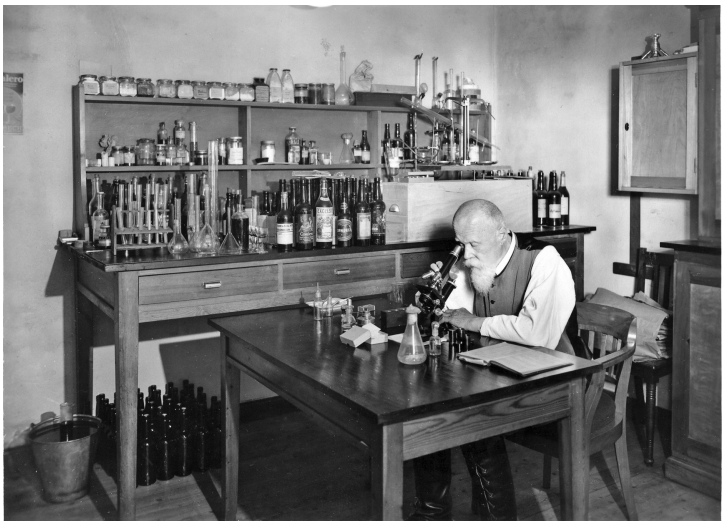
Firmaet blev drevet videre af de to prokurister. På dette tidspunkt havde man taget en ny produktion op – marmelade – som i krigsårene, ligesom alt andet engelsk, vandt stor popularitet herhjemme. Før den tid havde danske husmødre nok lavet syltetøj, men det havde en helt anden konsistens og blev spist som tilbehør til varm mad eller i desserter, men ikke på brød. I en brochure udgivet i forbindelse med fabrikkens 50-års jubilæum i 1948 reklameredes med, at frugten blev kogt til marmelade mindre end to timer efter, at den var plukket – det er der vist ingen fabrikker, der kan påstå i dag!

Fabrikkens placering midt i byen og det faktum, at i næsten alle hjem var der et familiemedlem, en ven eller nabo, der arbejdede på fabrikken, gjorde, at arbejdspladsen fik en særlig betydning i byens liv. Det gik ikke altid stille af sig – den første strejke fandt sted i 1925, men alligevel var der en mærkelig forbundethed mellem by og fabrik.

Når fabriksfløjten på Hornbech lød kl. 12, så var det ikke blot fabriksarbejderne, der gik hjem til middag – nej, så gik hele byen hjem og spiste varm middagsmad. Børnene løb hjem fra skole for at spise, mens de handlende trak sig op i privaten, og gaden lå øde.

I mange år var det fabrikkens fyrbøder, der havde det vigtige hverv at lade fløjten lyde. Fløjten skulle sættes i gang med et ryk i en snor. For at nå snoren måtte fyrbøderen stå på en omvendt vinkasse og holde øje med uret på væggen. Gud nåde og trøste ham, hvis der blev fløjtet for sent – de fleste i byen tog det som en personlig fornærmelse.

I januar 1975 flyttede fabrikken fra byens centrum og ud i det nye industrikvarter. I forbindelse med udflytningen fik museet en stor



Harald Friederich i sit laboratorium. På bordet bag ham ses flasker med de mange forskellige slags bitter, som fabrikken producerede.

samling af gamle maskiner, kedler, emballage, etiketter, fotografier og arkivalier stammende fra fabrikken. Siden den tid har virksomheden fusioneret flere gange og var til sidst en del af Scandic Food. Uagtet alle fusioner hed fabrikken i daglig tale stadig "Hornbech".

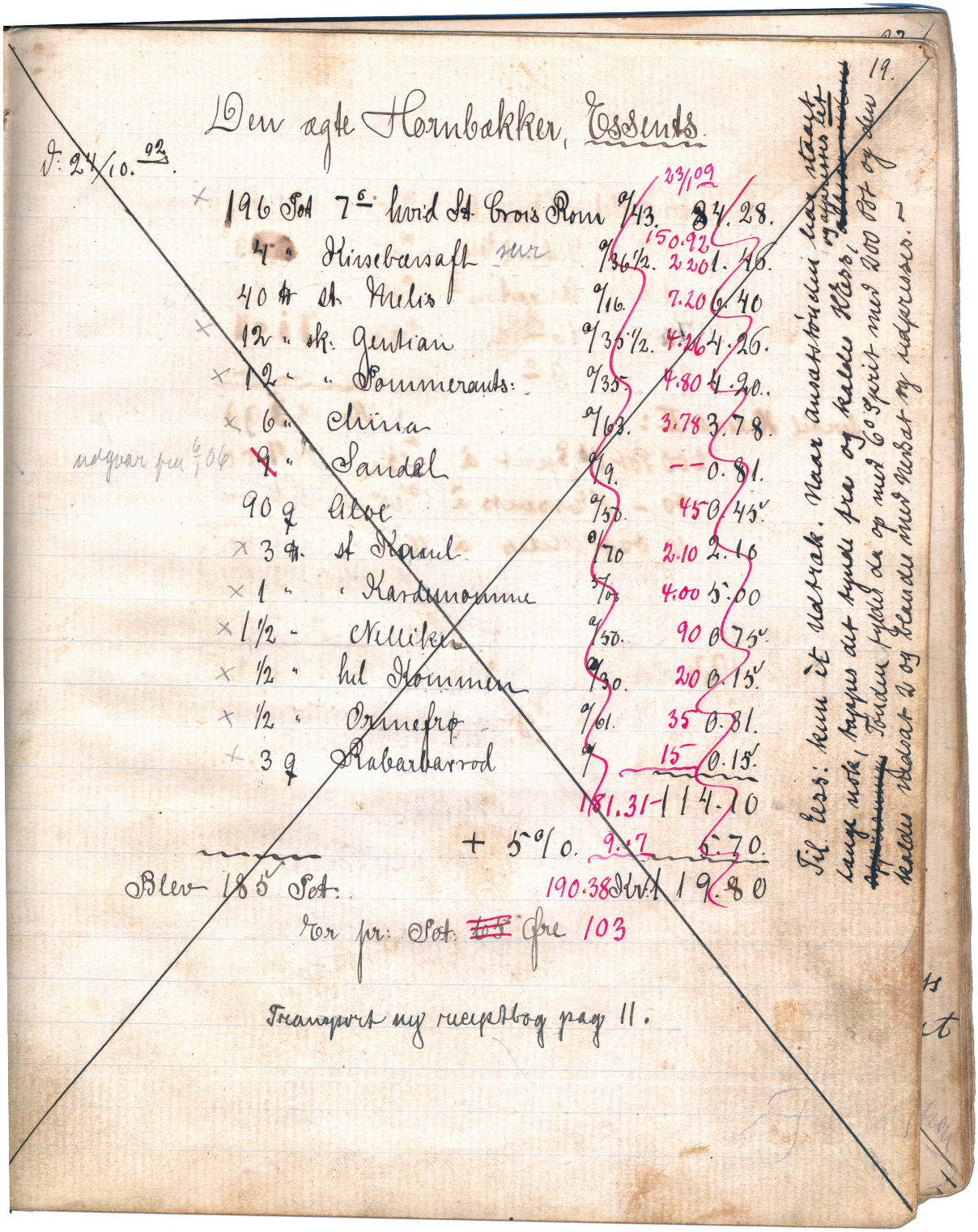
I 2011 var det slut. Det, som alle hadsundere troede umuligt, skete. Hornbech blev lukket, og i dag står fabrikslokalerne gabende tomme.

Den 16. juni 2011 var en museumsinspektør og en museumshåndværker på fabrikken for at hente malerier, en gammel kobberkedel fra den tidligste produktion, konstruktionstegninger m.v., som ejerne af fabrikken ikke ønskede at tage med sig. Da vi var færdige og drak en kop kaffe med en af de ansatte, der havde fået det utaknemmelige job at lukke og slukke efter sine fyrede kolleger, fik museumsinspektøren øje på en lille brun lædermappe. Nysgerrig, som museumsfolk er, blev der spurgt til indholdet. Det var nogle gamle protokoller, der havde stået i boksen, men som de nuværende ejere ikke var interesserede i. De skulle bare kasseres. Efter lidt snak frem og tilbage fik vi lov at tage taskens indhold med ud på museet.

Nederst lå en lille notesbog "Privat Fortegnelse over Fremstillingsmaaderne til Brd. Axel og Johan Hornbechs Fabrikata". Blandt opskrifter på sur kirsebærsaft, honning-kirsebærvin og mange andre produkter fandt vi opskriften på Den ægte Hornbækker! Det viste sig nu, at opskriften er revideret adskillige gange, og det er tydeligt angivet, hvilken dato man er gået over til at bruge en ny opskrift.

Opskriften fra den 24. oktober 1902 foreskriver en lang række ingredienser, som skulle bruges til at lave den essens, som Den ægte Hornbækker blev lavet på: Hvid St. Croix rom, kirsebærsaft, stødt melis, gentian (ensianrod), pomerans, china (kinabark), sandel (sandeltræolie), aloë (indtørret saft af forskellige aloëplanter), kanel, kardemomme, nelliker, hel kommen, ormefrø (de ikke fuldt udviklede blomsterkurve af en varietet af strandmalurt) og rabarberrod. Essensen blev lavet i portioner à 185 potter. Der kunne kun laves ét udtræk på krydderierne, og når ansatstønden havde stået længe nok, blev det tynde tappet fra og kaldtes essens.

Denne essens blev tilsat "Vestindisk essens" – et produkt, som fabrikken selv lavede, og som blandt meget andet indeholdt ingefær og galangarod. Derudover kom der angostura (bark af et sydamerikansk træ), sukker samt 200 potter 6° sprit i, før bitteren kunne tappes på flasker og sælges som "Den ægte Hornbækker". Nu er Friederichs hemmelighed røbet – og en epoke i Hadsund uigenkaldeligt forbi.



19.

Den ægte Hornbækker, Essents.

J: 24/10. 02.

196 Fl. 7c. hvid St. Croix Rom	9/43.	23/1.09 84.28.	
4 " Hindbærsaft	9/36½.	150.92 2.20 1.46.	
40 # st. Anis	9/16.	7.20 0.40	
12 " sk. Gentian	9/35½.	4.26 4.26.	
12 " " Kommerants:	9/35.	4.80 4.20.	
6 " China	9/63.	3.78 3.78.	
9 " Sandel	9/9.	-- 0.81.	
90 g Aloe	9/50.	45 0.45	
3 # st. Kanel	9/70	2.10 2.10	
1 " " Kardemomme	5/70.	4.00 5.00	
1½ " Nelliker	9/50.	90 0.75	
½ " hel Kommen	9/30.	20 0.15	
½ " Ornefro	9/61.	35 0.81.	
3 g Rabarbarrod	9/	15 0.15	
		181.31	114.10
+ 5%		9.07	5.70
Blev 185 Fl.		190.38 Dr.	119.80

Tor pr. Fl. ~~105~~ Øre 103

Til Ess: kun et udtrak. Naar ansatsmidlet er taget ud, hypes det hele op med kaldt Klar, og spirits ~~[illegible]~~ Forden hyld da op med 60 spirit med 200 Pt og den kølen udvandt 2 og kunden med nerbat og reparuses.

Transport ny recepthog pag 11.

Fabrikkens første opskriftsbog med opskriften på "Den ægte Hornbækker".