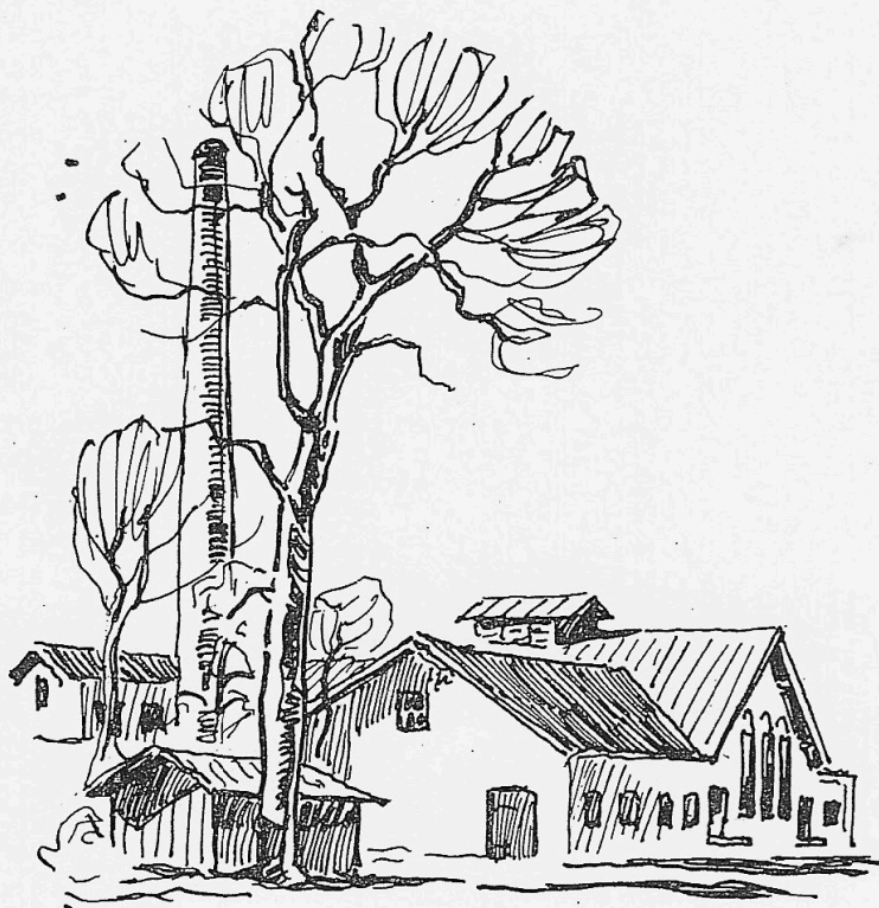


Mejeridrift på Langeland og Strynø

af

Kirsten Nistrup Vilhelmsen





Forord

I Midsommervisen synges: “at hver by har sin heks og hvert sogn sine trolde”, og sådan havde hvert sogn også et mejeri gennem næsten 100 år fra sidste del af det nittende århundrede.

I landsbyerne lå disse ofte hvidkalkede arkitektonisk særprægede bygninger med et dagligt leben af hvidklædte mænd, som behandlede den hvide mælk, således at der blev fremstillet smør og ost i store mængder. Denne aktivitet forandrede det rolige landsbymiljø, som tidligere kun havde været præget af kirken, skolen og de omkringliggende gårde, til et produktionssamfund med aktivt kulturliv.

Mejeridrift i Danmark er opstået og har udviklet sig på basis af landbrugskulturen. Rent teknisk er de store fremskridt indenfor mejeridrift kommet med indførelsen af centrifugen og fryse- og nedkølingsanlæg.

I beskrivelsen af mejeridriften på Langeland og Strynø sættes der fokus på de socialhistoriske beretninger fremfor de tekniske detaljer.

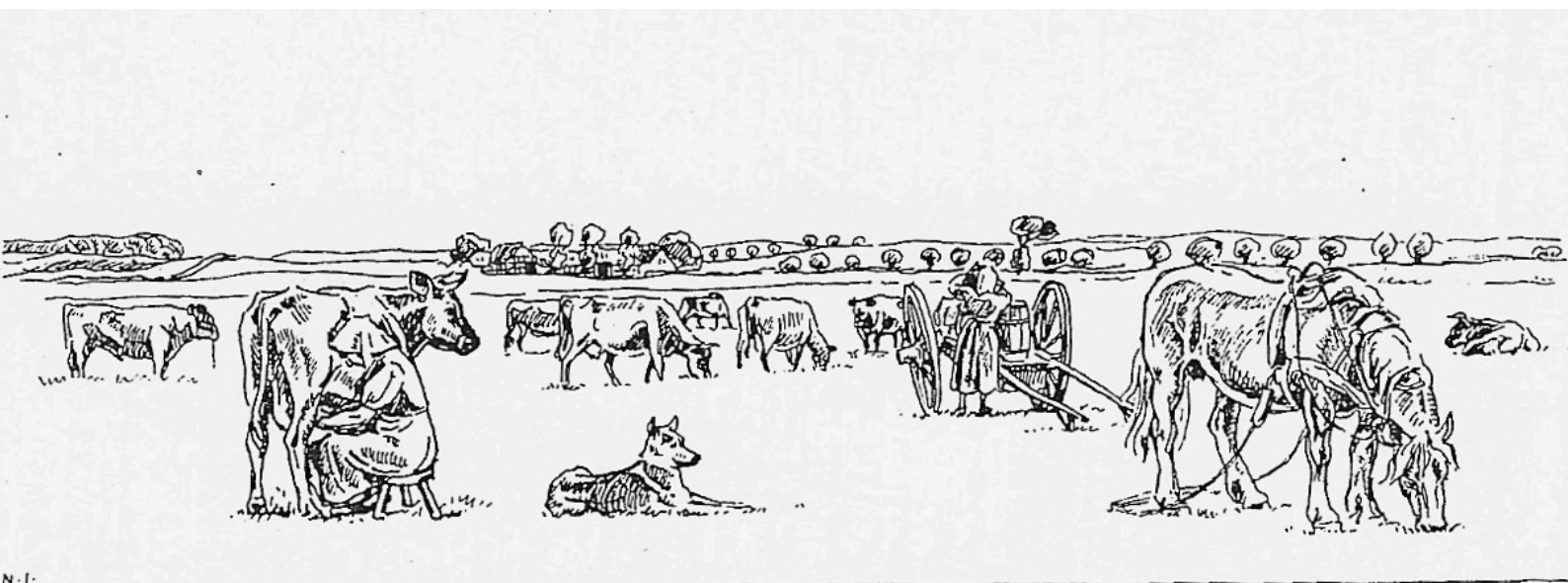
Oprindeligt var mejeriaktiviteterne udelukkende kvindearbejde i de store og små landbohjem på linje med al anden madlavning.

På herregårdene og de større gårde blev kvinder uddannet til mejersker, og de sørgede for, at mælken blev lavet til fløde, smør og ost. Denne arbejdsplads var også ren feminin, og kun ved det hårdeste arbejde deltog mændene.

Ved fællesmejeriernes opståen brugte mange mejerier i begyndelsen kvindernes ekspertise. Faktisk var man usikker på, om mænd overhovedet var i stand til at fremstille kvalitetsprodukter på mejerierne. Mejeribruget udviklede sig dog snart fra at være et rent kvindejob til at blive et næsten rent mandejob.

Gennem fællesmejeriernes andelsbaserede selskabsform blev det muligt at oprette mejerier spredt over hele landet. Nogle fællesmejerier blev drevet som private virksomheder, også på Langeland og Strynø.

På Langeland og Strynø fandtes 18 mejerier i storhedstiden. I dag er mejerierne enten helt væk, i jævnt forfald eller omdannet til anden aktivitet.



Mejeridrift på Langeland og Strynø

Historisk baggrund

Allerede vikingerne bragte omkring år 900 viden med hjem om ostefremstilling fra deres mange togter. Den ost, de lavede, var en surmælksost kaldet skyr.

Det danske landbrug har gennem århundreder været involveret i mejeriproduktion. Det var primært kvinderne, der behandlede og anvendte mælken.

Tydeligvis har man brugt mælken fra køerne til forbedring af levestandarden for hele landbofamiliens husstand. Mælken har været en vigtig næringskilde med vigtige proteiner, fedtstoffer, kulhydrater og vitaminer, som hårdtarbejdende folk på landet og også børnene havde brug for.

I midten af det 18. århundrede blev de såkaldte "Hollændere" hentet til Danmark, og de satte gang i mejeribrug på herregårdene rundt om i landet. "Hollænderne" var oftest fra Holsten, hvor man allerede i 1600-tallet havde udviklet arbejdsmetoder til mejeridrift med hjælp fra hollandske mejerifolk, deraf navnet.

På Christian II.s tid blev egentlige hollændere hentet til Danmark, især til Amager pga. deres kendskab til have- og mejeribrug.

Navnet "hollænderi" blev knyttet til mejeridrift op til slutningen af 1800-tallet.

"Hollænderne" var veluddannede og sønner af grever, præster og andre standspersoner. På mejerigårdene drev "hollænderne" mejeriet ved hjælp af mejerskerne, der forestod smør- og ostefremstillingen. Disse kvinder var højt respekterede og blev bedre aflønnet end andre kvindelige arbejdere.

De større gårde blev inspireret af herregårdenes mejeriaktiviteter og begyndte selv i det små at udvikle mejeribrug, sandsynligvis bistået af de mejersker, der med tiden blev husmødre på gårdene.

På gårdene ændrede man arten af afgrøderne, så de mere tog sigte på at fremme køernes mælkeproduktion. Med tiden fik det indvirkning på mængden og kvaliteten af mælken.

Senere i det nittende århundrede blev bønderne undervist og vejledt af konsulenter, der rejste rundt i landet, med henblik på yderlig forbedring af mejeribrugene.

Hvert landbrugs mejeridrift byggede på den enkelte landejendom som en enhed, og produktionen var primært centreret omkring smør, men efterhånden også omkring ost.

Bønderne så behovet for øget samarbejde og fælleskab under udøvelsen af mejeridrift, og flere forskellige former for fællesdrift blev afprøvet.

Opfindelsen af centrifugen i 1878 muliggjorde behandling af store mængder mælk. Da det danske smør i 1879 ved Den Internationale Smørudstilling i London fik en overordentlig fin placering, skabtes der grobund for de danske landmænds videre forædling af husdyrprodukter og tanker om samarbejdsformer.

Dette førte til oprettelsen af Danmarks første egentlige andelsmejeri i 1882 i Hjedding ved Ølgod i Ribe amt.

Andelsbevægelsen

Andelsbevægelsen havde sit udspring fra slutningen af 1700-tallet gennem englænderne Robert Owens og William Kings teorier. I 1844 oprettede 28 fattige vævere i Rochdale i Nordengland den første brugsforening.

Andelsbevægelsen opfattes generelt som en speciel dansk økonomisk-demokratisk tradition og tillægges betydning for samfundsudviklingen af det moderne Danmark. I forbindelse med udviklingsbistand til u-lande har Danmark ofte været rådgiver og vejleder ved oprettelse af andelsvirksomheder i disse lande.

Andelsbevægelsens principper bygger på, at udbyttet af virksomheden fordeles til medlemmerne i forhold til deres omsætning med selv samme virksomhed, samt at andelsvirksomheden er åben for tilgang af nye medlemmer fra pågældende aktivitetsområder. Desuden har hvert medlem én stemme på generalforsamlingen uanset mængden af aktiviteter i virksomheden. Gælden i andelsvirksomheden hæfter medlemmerne solidarisk for. Udover at være part i virksomheden modtages, bearbejdes og afsættes andelshavernes produkter, og medlemmerne betjenes med varer eller tjenesteydelser.

I 1866 oprettedes i Danmark den første brugsforening i Thisted efter det engelske forbillede, og dette tidspunkt regnes for starten af andelsbevægelsen i Danmark. Fra 1882 opstod produktionsandelsvirksomhederne, som primært var andelsmejerier, spredt over det ganske land. Andelssvineslagterierne fulgte efter fra 1887, og i 1895 oprettedes andelsæggevirksomhederne.

Forsyningerne i form af foderstoffer o.l. til landbruget foranledigede i 1898 oprettelse af andelsfoderstofforretninger. Der var således skabt et netværk af produktions-, afsætnings- og indkøbsforretninger.

Efterhånden opstod behovet for et fælles talerør, og Andelsbladet blev lanceret i 1900. Andelsforsikringselskaber dukkede op samt sanatorieforeninger til bekæmpelse af tuberkulose. Endelig så andelskasser dagens lys, men først i 1925 stiftedes Dansk Andels- og Folkebank, der i 1932 tog navneforandring til Andelsbanken.

I 1939 fandtes i Danmark 1.339 andelsmejerier, 10 andelssmøreksporforeninger, 61 andelssvineslagterier, 5 andelsfoderstofforeninger samt et antal andre andelsvirksomheder af landsdækkende karakter.

40-45% af befolkningen var medlem af en eller flere andelsvirksomheder, herunder brugsforeninger. Deltagelsen var klart størst på landet.

Udviklingen i samfundet har bevirket, at andelsbevægelsen er gået fra virksomhedsaktivitet i lokalsamfundet til større og større centralisering. Brugsforeningerne er blevet til COOP. Mejerierne til ARLA Foods. Slagterierne til Danish Crown. Andelsbanken til Nordea etc.

På Langeland skønnes første andelsvirksomhed at være Tranekær Brugsforening, som blev stiftet 21. december 1868, hvor bl.a. lensgreven tegnede 30 andele.



Foto af den første Tranekær Brugsforening, Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv.

Mejeridrift i Danmark

Smør var oprindeligt det vigtigste mejeriprodukt i Danmark.

Der har været store variationer i smørrets kvalitet. Efter Statsbankerotten i 1813 havde det danske landbrug store økonomiske problemer, og smørkvaliteten var så dårlig, at man i England kaldte det for "mastesmør". Senere blev det bedste smør i landet en stor eksportvare til flere europæiske lande.

England blev efterhånden den største aftager, og da andre landes smør forsøgte solgt som værende dansk, mundede det i 1901 ud i en beslutning hos producenterne om en fælles dansk mærkning, lurmærkning. Lurmærket var fire sammenslyngede lurer med påtegningen Danish Butter. I 1906 blev endelig en lov vedtaget, der pålagde danske mejerier at lurmærke alt smør til eksport, og herefter var lurmærket det officielle kvalitets- og nationalitetsmærke for smør. Fem år senere vedtog man, at mælk, fløde og smør ved eksport skulle være pasteuriseret. I 1916 vedtoges yderligere en datomærkning på al eksportsmør.

Kvalitetssikringen af smørret indebar bl.a. anvendelse af reduktaseprøver til måling af bakteriemængden i mælken med det formål at forbedre mejeriernes hygiejne. Desuden satte man fokus på ensilageproblematikken, idet dårlig ensilage kunne give afsmag i mælken og dermed forringe smør- og osteprodukterne.

Prisen på det gode smør var ofte så høj, at kun overklassen havde råd til smør på bordet. Ofte skelnede man mellem herregårdssmør og bøndermør, hvor sidstnævnte var af så ringe kvalitet, at det blev solgt til en lav pris.

Som fedtstofstatning blev der til de mindre bemidlede produceret margarine bestående af vand og animalsk fedtstof. I begyndelsen blev skummetmælk, der var tilovers fra smørproduktionen bl.a. brugt. Først fra 1900 blev det muligt at anvende planteolier i margarine.

Første Verdenskrig gjorde mejeridriften økonomisk usikker. Dels blev brændselsforsyningen til mejeriernes produktionsanlæg ustabil, dels vanskeliggjordes afsætningen af smør og ost til udlandet ikke mindst pga. farlige transportveje. Prisen på smør har været tæt knyttet til de økonomiske konjunkturer i verden, og fortjenesten på salg af smør har gennem årene været svingende og noget usikker. Ostene er hovedsagelig blevet solgt på det danske marked, og har derfor været en mere stabil handelsvare.

I 1950'erne kom der stor nedgang i smøreksperten, og dette satte fokus på hjemmemarkedet. Mejeriernes Fællesorganisation forestod en kampagne, og koen "Karoline" blev skabt som mascot.

Fra tidligste tid har mejerierne i Danmark produceret forskellige ostetyper såsom Havarti (tidligere Tilsiter), schweizerost (senere Samsø og Danbo) og Gouda (senere Fynbo). Fra den første tid med fælles mejeridrift har man lavet ost med fedtprocenter på 20, 30 og 45. På de mejerier, der fokuserede på smørproduktionen, fremstillede man oste med lav fedtprocent, idet fløden selvklart blev brugt til smør.

Af specielle osteprodukter kan nævnes den fynske rygeost, blåskimmelosten Danablu og hvidskimmelosten Castello.

Danbo er en dansk ost og den mest udbredte ostetype herhjemme. Danbo betegnes af Fødevarestyrelsen som Danmarks "Nationalost".

Uden tvivl er dansk ost karakteriseret ved sin blødhed og runde smag samt de forskellige smagsintensiteter, der opnås ved varierende lagringstider.

Smitsomme kvægsygdomme har altid været en trussel imod mejeridriften. De mest alvorlige og kendte lidelser er tuberkulose, mund- og klovsyge og kalvekastningsfeber.

Udryddelse af kvægtuberkulosen gav i mange år store udfordringer hos landbruget, og først da mejerierne fik samarbejde med dyrlægerne, kom der skred i bekæmpelsen.

Fyn blev først betragtet som tuberkulosefrit område fra 1943.

I 1920 blev Danmarks kvægbestand ramt af et udbrud af mund- og klovsyge. Mejerierne øgede hygiejneforanstaltningerne, og mange besætninger blev slået ned. I 1924-26 og i 1931-32 var landet atter ramt af udbrud, omend i mindre grad. Det største udbrud fandt sted i 1938, hvor serum til dæmpning af sygdommen tillige var en mangelvare på Seruminstituttet. Der findes i dag vaccine imod mund- og klovsyge.

Kalvekastningsfeber, brucellosis, var næst efter kvægtuberkulosen en alvorlig sygdom i besætningerne. Bekæmpelsen foregik dels ved sanering af tilfældene, dels ved vaccination. En mindre ødelæggende lidelse var smitsom yverbetændelse. Denne sygdom blev ligeledes med veterinær assistance reduceret i staldene ved hjælp af hygiejniske forbedringer og penicillinbehandling.

Andelsmejerierne havde selvsagt en bestyrelse, og ved generalforsamlingerne kunne der være forskellige indslag fra foredragsholdere om andelsbevægelsen, landbrugsudvikling og andre samfundsmæssige emner med relation til mejeridrift. Ofte var der bespisning og efterfølgende dans, ihvertfald til jubilæerne, hvor konerne også fik lov at deltage. Mejerierne var således medvirkende til større social aktivitet og oplysning af landbefolkningen.



Mejeridrift på Langeland og Strynø

Herrgårdene på Langeland har siden midten af det syttende århundrede haft egne mejerier kaldet hollænderier. Allerede i 1675 fandtes der ved skattemandtal hollændere på Nedergaard. I 1688 oprettedes "Meyerhof Søegaard" under Grevskabet Tranekær ved sammenlægning af bøndergårde. Meyerhof betyder mejerigård på plattysk.

Inden oprettelsen af andelsmejerier fandtes der således mejerigårde spredt på øen, nogle hørte under Tranekær Gods og andre var selvstændige gårde. "Vestergaard" var indtil 1927 en såkaldt mejerigård under grevskabet.

"Kædeby Mejerigaard" var et eksempel på en mejerigård på en selvejende gård. Den oprettedes i 1890'erne og blev drevet som fællesmejeri for gårdene i området.

Mindre mejeridrift kendtes også på gårde, hvor man afsatte mælkeprodukterne direkte fra egen stalddør eller fra kørende mælkevogne. "Kohavegård" i Rudkøbing var et sådant eksempel.

Den langelske smørkvalitet var allerede i 1806 berømt, idet en landøkonom skrev: "Næppe har nogen Provinds bedre Køer og større Indtægt af sit Mejeri end Langeland. Smørret herfra betales i Hovedstaden til samme Pris som det Holstenske."

Det første andelsmejeri på Langeland var Lindelse Andelsmejeri, som startede i 1884 - en måned før Tullebølle Mejeri.

De øvrige 16 mejerier på Langeland og Strynø, etableredes i en jævn strøm fra midten af 1880'erne til midten af 1890'erne. De fleste mejerier blev bygget i hundredåret for stavnsbåndets ophævelse i 1788, både på Langeland og i det øvrige Danmark.

Mejerierne på Syd- og Midtlangeland var bortset fra Tryggelev-Fodslette Andelsmejeri alle placeret tæt ved Langelandsbanen. Banen, der blev bygget i 1911, blev anlagt med hensyntagen til placeringen af de allerede eksisterende mejerier. Det var en stor fordel, at transporten af de færdige mejeriprodukter til grossisterne kunne foregå med jernbanen og videre til en udskibningshavn.

Mejeridriften prægede dagliglivet på øen i mange år. Hver morgen blev landmændenes mælk kørt med hestevogne til mejerierne. Disse vogne var indrettet med kæder på siderne til støtte af mælkejungerne, som var fyldt med frisk mælk fra jerseykøer eller rød dansk malkerace.

Leverandørerne havde hver en kontrabog, hvor de daglige mælkeleveringer blev noteret, herunder mælkeklasse, fedtprocent og smørmængde. På udgiftssiden noteredes, hvor mange kg skummetmælk, kærnemælk og valle samt smør, ost og fløde, der blev returneret til gårdene.

Mælkeproduktionen på Langeland og Strynø har aldrig været stor nok til at levere mælk til andre dele af landet.

Osten har til gengæld været en salgsvare af rang, bl.a. som resultat af forsøg udført på Tullebølle Mejeri i 1887. Langeland blev berømt for sin osteproduktion. Omkring 1930'erne blev 1/6 af hele Danmarks osteproduktion lavet på Langeland, og spiren hertil var lagt på de første mejerier på de store gårde.

De fuldfede langelske oste var kendt langt uden for landets grænser. En "Bøstrupper", en "Trankærer", en "Tullebøller", en "Humble-Ost" eller en "Nordenbro-Ost" var langelske oste, lækkerbidskener, som skaffede valuta hjem til øen.

Mejeriforeningen på Langeland oprettede i 1910 den såkaldte Kaseinfabrik i Rudkøbing. 13 af de langelandske mejerier deltog i oprettelsen, og fabrikken skulle aftage oste fra disse mejerier mhp. stabilisering af ostepriserne. Der skulle modtages grøn (ung) og frisk ost, som så blev tørret, og det færdige resultat kaldte man kasein. Kaseinen skulle sælges til anvendelse i industrien.

I august 1911 leverede Tullebølle Mejeri 20.000 pund ost til fabrikken.

Julius Rasmussen var bestyrer fra 1910 til 1912 og kom herefter til Bøstrup Mejeri som bestyrer. Fabrikken blev nedlagt efter nogle få år.

Desværre findes der ingen arkivalier om fabrikken.

Den geografiske placering af Kaseinfabrikken i Rudkøbing kendes ej heller, men kunne have været på Spodsbjergvej bag Garveriet, hvor der senere var et større éngros ostelager.

Smørsalget foregik ofte gennem direkte kontakt til grossererfirmaer i de større byer, og for enkelte langelandske mejeriers vedkommende gennem smøreksporforeninger, som de var organiseret i.

Flere langelandske mejerier deltog i 1910 i oprettelsen af Kærnestationen i Kiel. Fløden kunne toldfrit, i modsætning til smørret, sendes til Tyskland og dér kærnes til smør og sælges på det tyske marked med god fortjeneste. Fløden blev transporteret med Langelandsbanen i hvidmalede togvogne til Bagenkop og sejlet med dampskib videre til Kiel, hvor Kærnestationen var anlagt. Flødefabrikken, som den også blev kaldt, lukkede i 1914 i forbindelse med Første Verdenskrigs udbrud.

De to anlæg, Kaseinfabrikken i Rudkøbing og Kærnestationen i Kiel, vidner om økonomisk kreativitet i den langelandske mejerikreds.

Under en landbrugskonflikt i maj 1961 kom det til leveringsstop i forbindelse med forhandlingssammenbrud med regeringen vedrørende priser på mejeri- og slagteriprodukter. På samme tid havde transportsektoren en længerevarende arbejdskonflikt. Resultatet blev en uges stop i mælkeleveringer til mejerierne.

I 1956 havde der ligeledes været konflikt med kortvarigt leveringsstop.

Mælken blev på nogle gårde hældt ud, andre forsøgte sig med hjemmelavet smør vha. enten gamle kærner eller nymodens centrifuger, der ellers var beregnet til tøjvask.

På Nordlangeland var der total leveringsstop, medens Sydlangelands mejerier fik op til 30% af mælken leveret. Der var således ikke enighed på øen omkring håndtering af konflikten.

Øen er kendt for det manglende vand i undergrunden, specielt på Midt- og Sydlangeland. Flere af de langelandske mejerier kæmpede i mange år med at få tilstrækkeligt vand til driften, som var meget vandkrævende.

De senere år blev spildevandsudledningen fra mejerierne ligeledes en tiltagende udfordring, idet kravene til reduktion af forureningen af naturen blev øget.

Efter mejeriernes storhedstid blev den langelandske mejeriverden udsat for centralisering, både de private og kollektivt ejede mejerier blev ramt. Mange landbrug blev omlagt til kvægløse virksomheder, hvilket medførte en større produktion på færre mejerier. Fra 1930 og til 1960 blev antallet af mejerier reduceret fra 18 til 11.

Godthåb Mejeri ved Rudkøbing blev som det første nedlagt i 1935, men ikke pga. nedgang i leveret mælkemængde. Det var simpel vandmangel, der tvang mejeriet til standsning.

I 1990 lukkede Bøstrup Mejeri, det sidste mejeri på Langeland, efter mere end 100 års funktion.

I 2008 havde Langelands Museum en udstilling, der hed: "Mælk og mennesker på Langeland":

"Udstillingen viste, hvordan mælken har spillet en stor rolle i mange menneskers liv på øen. Helt tilbage i midten af 1800-tallet var det dagligdag for kvinderne at malke og derefter behandle mælken i den enkelte husholdning. Senere i 1930'erne var andelsmejerierne på deres højeste. Med 1.644 store og små mælkeproducenter på øen, der tilsammen havde 15.602 køer, har køerne på en helt anden måde end i dag været en del af landskabet. De 17 mejerier, der var på Langeland på det tidspunkt, kan vi stadig se nogle af, men ingen af dem producerer længere mælk og ost" - Fra ugeavisen Øboen den 28. september 2008.

Personale på mejerierne

Uddannelsen til mejerist var populær, og mejerierne havde gerne flere elever ansat. Foruden mejeribestyreren var der på mejerierne ansat uddannede mejerister i forskelligt antal. Herudover kunne der være ansat en laborant, kasserer eller regnskabsfører og ekspeditrice. På mejeriet var der ofte en enkelt kusk, og de øvrige mælkekuske var engagerede af leverandørerne.

Mejeribestyrerens kone var en vigtig person i driften af mejeriet. Hun sørgede for den store husholdning med bl.a. bespisningen af de ansatte med hjælp fra unge piger. De ansatte boede enten i bestyrerboligen eller ovenpå mejeriernes mælkehaller.

Mejerskerne, de første smørproducenter på de store gårde i sidste halvdel af 1800-tallet, havde positiv særstilling i samfundet, og de blev aflønnet på linje med forvalterne. Allerede i 1836 stiftede Det Kongelige Danske Landhusholdnings-selskab de første uddannelser for mejersker, der således var fagligt velfunderede til gerningen. Det var en toårig lærlingeuddannelse, hvor selskabets mejerikonsulent var den overordnede vejleder, og såkaldte rejsemejersker kom rundt og underviste kvinderne på gårdene. Flere langelandske kvinder blev udlært som gode mejersker. Enkelte endda på Havartigården på Sjælland.

På de første fællesmejerier blev mejerskerne ofte gift med mejeribestyreren og fik dermed både arbejde i husholdningen og på mejeriet. Mejerskernes job blev snart overtaget af mejeristerne.

Mejeristuddannelsen bestod af 4 års elevtid med træning i smør- og osteproduktion, samt 8 måneders kursus på landbrugs- og mejeriskole. Herefter modtog man lærebrev som mejerist fra lærlingeudvalget. Ansøgningerne med CV blev ofte trykt på lokale trykkerier. Mejeristerne og mejeribestyrerne havde tit haft ansættelse på flere forskellige langelandske mejerier. Mange var også i familie med hinanden.

Mejeribestyrerens løn fastsattes ud fra indvejet mælkemængde og prisen på skummetmælk og kærnemælk. Desuden var der fri bolig. De nyuddannede mejerister fik let job i Danmark. Herudover drog en del til udlandet, som f.eks. Rusland, Syd- og Nordamerika, hvor deres kunnen var efterspurgt. Mejeristerne havde en velansket position i samfundet, de blev ofte betragtet som lidt finere end landbrugskarlene, også blandt de unge piger.

Kontrolassistenter blev via kontrolforeninger ansat på de enkelte mejerier og fik til opgave at kontrollere besætningerne og mælken hos leverandørerne. Uddannelsen skete oftest ved kurser på landbrugs- og mejeriskoler. Der fandtes kontrolforeninger geografisk spredt over hele Danmark, hvor man overordnet bestemte kontrolforanstaltningerne. Langeland hørte under "Fællesledelsen af Kvægavls- og Kontrolforeninger i Fyns Stift". Hensigten med kontrollen var at holde regnskab med de enkelte køers mælke- og smørudbytte samt deres foderforbrug gennem hyppige besøg på gårdene. Desuden fik kontrolassistenterne til opgave at finde frem til køer med det bedste avlspotentiale.

Med fællesmejerierne skabtes et nyt bijob, mælkekusken. Det var tit et slidsomt job for både mand og heste. Tidligt op og af sted i al slags vejr. Arbejdet var ikke altid lige godt betalt, da der ofte var mange om at byde ved udbudet. Det var som regel småhusmænd, der påtog sig mælketransporten for at supplere indtægten fra et lille landbrug.

Mælkekuskens vej rundt i sognet var en sidegevinst ved mejeridriften og blev en vigtig kommunikationsfaktor på landet.

Mælkeruterne blev udbudt i licitation hvert år, og mælkekuskene bød ind og blev antaget for et år ad gangen.

I starten foregik mælketransporten med hestevogne, senere blev de afløst af traktorvogne og lastbiler og endelig til sidst af tankbiler.

Mejeristforeningen for Langeland og Ærø og Strynø blev oprettet med 25 medlemmer i 1916 i forbindelse med adskillelse fra Svendborg Amts Mejeriforening. Foreningen udførte gennem årene et dygtigt arbejde af faglig karakter ved at vejlede mhp. at højne kvaliteten og at sørge for ajourføring af udviklingen indenfor mejerifaget. Der var udstillinger flere gange årligt med prisuddelinger til de bedste smør- og osteproducenter.

De fleste langelandske mejerier havde enten mejeriudsalg i landsbyen og/eller omkringkørende mælkevogne, der solgte mælkeprodukter direkte til forbrugeren.

Herefter beskrives de 18 mejerier på Langeland og Strynø hovedsagelig i retning fra nord til syd.

I 1931 blev alle mejerierne beskrevet i "Dansk Mejeristat". Beskrivelserne herfra medtages som sammenligningsgrundlag for alle de 18 mejerier. I 1916 blev mejerierne ligeledes beskrevet med information om boligforholdene, også dette er medtaget for de langelandske og strynøske mejerier. Historier om personer og aktiviteter følger de relevante mejerier.



Privat foto af pladen på Hjedding Mejerimuseum.



Øverst: Samtlige mejeribestyrere på Langeland og Strynø i 1921.

Første række fra venstre: Ostekonsulent Hansen, Odense; Marius P. Jørgensen, Strynø; Sofus Rasmussen, Hou; Kr. Lundsgaard, Tullebølle; H. P. Hansen, Skrøbelev; Matheus, Lejbølle; H. P. Nielsen, Tranekær.

Bagerste række fra venstre: Carl Nielsen, Søndebro; Alfred Eggert, Lindelse; Jens Kr. Gammelby, Simmerbølle; Frants Jensen, Nordenbro; P. A. Hansen, Løvenholm; Viggo Hultberg, Brolykke; Axel Navne, Humble; Julius Rasmussen, Bøstrup; Jens Pedersen, Tryggelev; A. Riis, Longelse; H. Jens Lund, Godthåb; C. M. Andersen, Snøde. Foto Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

Nederst: Anbefaling af mejerist H. P. Hansen i en ansøgning til jobbet på Skrøbelev Mejeri.

Mejerist *H. P. Hansen* har været hos mig som Førstemejerist i ca. 4 Aar. Foruden at have arbejdet i Fagets forskellige Grene, har hans Gerning særlig været Fyringen, Maskinernes Pasning og Ostelavning.

Efter daglig Omgang med ham i den Tid er mit Kendskab til ham saa grundigt, at jeg med Glæde kan anbefale ham til enhver Plads i et Mejeri. Hansen har her i flere Tilfælde vist Evne til at overvinde Vanskeligheder og i det hele taget lagt saa stor Dygtighed for Dagen, at jeg trygt har kunnet overlade ham Mejeriets Drift, naar jeg har været fraværende.

Tillige er han et sjældent, flinkt og begavet Menneske, der paa en egen rolig Maade forstaar at lede og føre Arbejdet frem, samt sørge for gennemført Properhed og Akuratesse i enhver Retning. Det er mig derfor en Glæde at anbefale Hansen, som en Mand, der forstaar at lede et Mejeris Drift efter alle Nutidens Fordringer.

Sondenbro Mejeri pr. Humble, den 10/2 1906.

Chr. Dam,
Mejeribestyrer.

Hou Andelsmejeri

- 1889 - Oprettelse af Hou Andelsmejeri. Det skete næsten samtidig med oprettelse af Snøde-Stoense Mejeri. Overskovfoged Jensen gjorde et energisk stykke arbejde, for at Hou skulle have eget mejeri. Han blev mejeriets første formand. Kostpris var 14.000 kr. Der var 65 andelshavere, som producerede 1 mio pund mælk. Første mejeribestyrer var Sofus Rasmussen, som virkede indtil 1926.
- 1890 - Første mælkekusk fik kontrakt, nemlig husmand Lars Sørensen, Østerhuse. Han tjente 660 kr. om året på dette job. Mejeriet var ansvarlig for vogn og om vinteren slæde.
- 1899 - Ny mejeribygning blev opført, og den tidligere bygning blev bestyrerbolig. Kostpris 8.000 kr.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 8 værelser, hvoraf 3 for personale. Der var 94 leverandører med 600 køer. Formand var gårdejer Jens Hansen, Lohals og bestyrer var Sofus Rasmussen siden 1889.



Hou Andelsmejeri i 1916 fra "Danske Mejerier".

- 1927 - Ombygning og udvidelse for 94.000 kr. Nyt ostelager, ny kedel og maskinrum, og ny skorsten.
Mund- og klovsygeforsikring blev tegnet af leverandørerne.
Charlottenlund blev mælkeleverandør til mejeriet, og mejeriet købte til gengæld brænde fra gården. Ny mejeribestyrer blev Peder Larsen Svendsen fungerende indtil 1929.
- 1928 - Steensgaard blev leverandør til mejeriet - indtil 1933.

- 1931 - 100 leverandører med 700 køer, heraf 5 med flere end 20 køer og 16 med 4 køer eller færre.
Kulfyring og elektrisk lys. Sabroe kølemaskine og ishus til 170 læs is.
I 1929-30 indvejedes 2.15 mio kg sødmælk.
Smørproduktionen var på 60.000 kg, og der solgtes 670 kg smør hjemme og 3.000 kg i bysalg. Resten til grossist.
Osteproduktionen var 120.000 kg af 45%, 30% og 20%, og der solgtes ca. 10.000 kg ost én detail på mejeriet og i bysalg og resten til eksport.
Lageret havde afkøling ved is og køleanlæg.
Personale: Mejeribestyrer, 2 mejerister, 1 elev, 1 ekspeditrice og leverandørernes 7 kuske.
Formand: Gårdejer Jens Hansen, Adamshøj, Hou pr. Lohals. Mejeribestyrer Adolf Bidstrup siden 1930.
- 1933 - Mejeriet fik tilladelse til forhandling af "iskream" på havnen i Lohals. I mange år trillede Ingvar Sørensen rundt med en lille vogn og solgte kræmmerhuse med iscreme til turister og byens folk.
- 1934 - Ny brønd blev gravet.
- 1936 - Mejeriet fik næringsbevis til mejeriudsalget.
- 1937 - Mejeriet vandt sag ved Svendborg Ret vedrørende vandvindingsretten af 30.000 kubikmeter vand pr. år fra Lohals Vandvindingsanlæg, og med maksimalt vandspejlssænkning på 2,5 meter.
- 1939 - 50 års jubilæum. 80 andelshavere og 3 mio pund sødmælk. Udpræget ostemejeri. Det bemærkelsesværdige var, at smørprisen på 2,45 kr. pr. kg var næsten det samme som i 1889, da mejeriet startede, hvor prisen nemlig var 2 kr. pr. kg smør. Mejeriet var meget aktiv omkring udryddelsen af kvægtuberkulosen, og der var således mere end 90% rene dyr i leverandørernes besætninger.
- 1946 - Mejeriet indgik kontrakt med Lohals Andelselektricitetsværk om levering af strøm, kraft og lys.
- 1949 - Ny mejeribestyrer Svend Sletten, fungerede indtil lukning af mejeriet. Han sørgede for, at smørret blev godkendt til Lurmærket, dvs. kvalitetsstemplingen. En smørdrittel vejede 53 kg, og der blev produceret 2 dritler dagligt. Den daglige osteproduktion var på 25 oste, primært Havarti.
- 1950 - Generalforsamlingen blev holdt på Lohals Badehotel den 8. december. Samtidig med var der generalforsamling for Mejeriernes- og Landbrugets Ulykkesforsikring. Efter spisningen kl. 18.00 var der dans.
- 1954 - Mejeriet fik bronzemedalje for smørret ved landsudstillingen i København. Produkterne blev solgt til grossister i København, Rudkøbing, Odense, Ålborg og Nakskov.
Desuden var der eget detailudsalg i Lohals, og en mælkevogn kørte som selvstændig virksomhed rundt i byen og solgte mejeriprodukter.
- 1956 - Mejeriet blev lukket og solgt til privat konserverindustri med asier og agurker. Beliggenheden var på Tom Knudsensvej 43.
Inventaret blev solgt til Snøde Mejeri.



Øverst: Hou Andelsmejeri - foto fra ca. 1930 fra "Dansk Mejeristat".

Nederst: Hou Andelsmejeri - fra 1954. Luftfoto af Sylvest Jensen.





Mælkeemand Laurits Hansen ved Hou Mejeri i 1939 ved mejeriets 50 års jubilæum.
Foto fra Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv.



Lohals havn i begyndelsen af 1930'erne:

Ostene på kærren til højre på billedet er klar til at blive lastet på færgen til Korsør.

Ostene var fremstillet på Hou Andelsmejeri.

Manden yderst til venstre er Ingvar Sørensen, som i flere år solgte is-creme på havnen og i Lohals.

Foto fra Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv.

Støt Øens Industri.

Hou Fløde-Is

Hou Andelsmejeri.

Telf. Lohals 4.

Reklame fra Langelands Avis i 1934.



Øverst: Lohals Mejeri i 1938. Luftfoto af Sylvest Jensen.

Nederst: Lohals Mejeri i 1950. Luftfoto af Sylvest Jensen.



Mejeriets dagligdag

Mejeribestyrer Svend Sletten, der var bestyrer fra 1949 til 1956 på Hou Andelsmejeri berettede:

“Dagligdagen på mejeriet var lagt i faste rammer. Klokken fem om morgenen varmede vi vand og forberedte dagens produktion af de forskellige produkter. Morgenmad var klokken halv syv, og klokken syv kom vognmændene med mælken. Så gik vi i gang med dagens produktion af ost og smør.

Vi var foruden mig fire mejerister plus en ekstra om sommeren. De var på kost, og nogle boede på værelser i bestyrerboligen. Så det var ikke nok, at bestyreren var dygtig, han skulle også have en dygtig kone, som kunne sørge for husholdning og forplejning af personalet.

Det var hårdt arbejde at lave ost. Der skulle røres i de store kar, og det foregik tit liggende på kanten af karret. Arbejdet blev lettere, da vi fik maskineri til hjælp og ostekar af rustfrit stål. Vi producerede 25 oste om dagen, primært Havarti, men for at have lidt forskelligt til detailsalget, lavede vi også lidt Fynbo og Samsø ost. Også smørproduktionen krævede kræfter. Smørret blev opbevaret i dritler, som hver vejede 53 kg. Godt nok kunne de rulle, men de skulle dog løftes op på vogne til den videre transport.

Vores produkter blev solgt til grossister i København, Rudkøbing, Odense, Ålborg og Nakskov, men vi havde vores eget detailudsalg og en mælkevogn, der kørte rundt i byen. Vores butik, som i mange år blev drevet af Poula Nielsen, blev i 1950'erne flyttet om til Østergade, hvortil vi allerede i 1937 havde fået en indgang, da den nye vej blev bygget. Mælkevognen var en selvstændig virksomhed, hvor mælkeemandens indtægt var procenter af de solgte varer. I begyndelsen var det hest og vogn, men senere blev det med varebil.

Vi solgte vores ost og smør til de samme grossister i mange år. En af de trofaste aftagere af ost i København var grosserer Peter Jensen. Han tjente så gode penge på ostehandel, at sønnen Knud W. Jensen, senere kunne etablere kunstmuseet Louisiana ved Humlebæk i 1958.

En storaftager af smør var det engelske firma Maypole Dairy Co. Limited.

Vi brugte gennemsnitlig to smørdritler om dagen. Nogle mejerister kunne selv lave dritler, men vi købte for det meste vores hos bødker Carl Christensen og senere hos hans søn Gerhard i Skiften.

Vi brugte den samme smørkærne i alle årene. Der blev aldrig økonomi til en ny, selv om den gamle trængte til en udskiftning. Vi fulgte godt med og havde løbende igennem tiderne udvidet og købt nyt inventar.

Gode bygninger, godt grej og dygtige folk var vigtigt, men det vigtigste var mælkekvaliteten. Vi anså det derfor som en af vores vigtigste opgaver at være med til at skaffe godt foder til rimelige priser til landmændene.

Mejeriet så også mulighederne i det stigende antal turister på havnen. I marts 1933 fik vi tilladelse af Lohals Havn til at sælge iscreme på havnens grund, og i mange år trillede Ingvard Sørensen rundt på havnen med en lille vogn og solgte kræmmerhuse med iscreme til både turister og byens befolkning.

- fra “Lohalsbogen”.

Snøde-Stoense Andelsmejeri

- 1889 - Oprettelse af Snøde-Stoense Andelsmejeri.
- 1910 - Ombygning.
- 1916 - Beboelsen i mejeribygningen rummede 16 værelser. Der var 130 leverandører med 1000 køer. Formand var sognefoged og gårdejer P. Thomsen, Snøde, og bestyrer var Poul Andersen siden 1889.
- 1925 - Ombygning og udvidelse.



Snøde-Stoense Mejeri fra ca. 1916. "Danske Mejerier".

- 1931 - 130 leverandører med 1100 køer, heraf 10 med flere end 20 køer og 12 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning. Atlas ammoniak køleanlæg.
I 1929-30 blev 3.4 mio kg sødmælk indvejet.
Smørproduktionen var 95.000 kg og 2.000 kg smør solgtes i bysalg og resten til grossist.
Osteproduktionen var i 1929-30 på 210.000 kg Gouda i 40%, 30% og 20%, samt 40% Tilsiter. Der solgtes 10.000 kg ost til leverandører og resten til grossist.
Lageret havde afkøling ved køleanlæg.
Personale: Mejeribestyrer, 4 mejerister, 1 elev, 1 kontrollør, 1 kassererske, 1 kusk og leverandørernes 10 kuske.
Formand: Gårdejer William Børresen, Ellesøgaard, Lille Snøde. Bestyrer: Peder Larsen Svendsen fra 1929.
- 1939 - 50 års jubilæum.
- 1954 - Mejeribestyrer Svendsen fyldte 60 år og blev beskrevet som arbejdsom og energisk, og han var den mejeribestyrer, der i de sidste 50 år havde fået den største anerkendelse for smør. Inden for det sidste år havde han opnået den højeste karakter for smør på forsøgslaboratoriet, der nogensinde var givet i Danmark.
- 1964 - Mejeriet lukkede efter 75 års funktion. Alle arkivalier blev kørt i mosen og brændt af. Mejeriet blev til autoværksted og servicehal. Beliggenhed Stoensevej 2, Snøde.



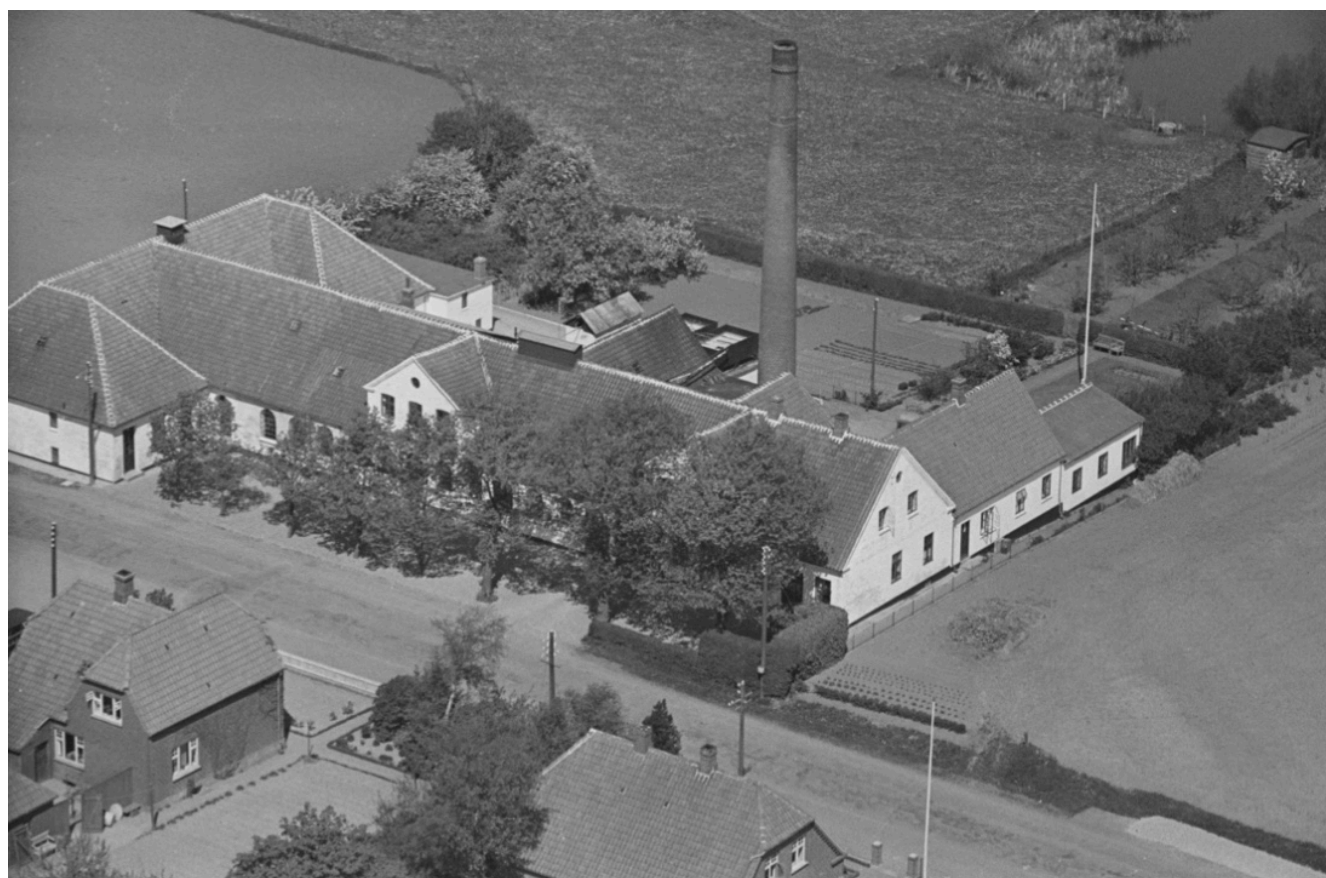
Øverst: Snøde-Stoense Andelsmejeri fra omkring 1930.
Nederst: Snøde-Stoense Andelsmejeri fra omkring 1920. Fotos fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.





Øverst: Snøde-Stoense Mejeri i 1938. Luftfoto af Sylvest Jensen.

Nederst: Snøde-Stoense Mejeri i 1950. Luftfoto af Sylvest Jensen.





Øverst: Personale på Snøde-Stoense Andelsmejeri i 1920'erne.

Nederst: Snøde-Stoense Mejeri. Begge fotos fra Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv.



Stemningsbillede

Ved mejeribestyrer Svendsens 60 års fødselsdag blev følgende stemningsbillede tegnet i Langelands Avis 27. april 1954:

“Den, der en formiddag ved 10-tiden passerer Snøde-Stoense Mejeri, vil se en hvidklædt mejerist i gang med en rive for at pynte op og holde orden på mejeriets facade, og går man indenfor, vil man opdage samme orden og renlighed som udenfor.

På denne tid af dagen hersker der travlhed i mejeriet, alle mand er i fuld sving og blandt dem findes fødselsdagsbarnet, mejeribestyrer Svendsen, som fredag den 30. ds. fylder 60 år.

Nogen høj alder er disse tre snese vel ikke, men man er dog alligevel kommen så langt hen ad vejen, at man har lov til at se tilbage på tiden, som svandt, og det virke, der er udført.

Billedligt talt, man ser tilbage, som plovkarlen, - om furen er lige, og om den ligger, som den skal. Når mejeribestyrer Svendsen kaster blikket tilbage og ser på den plovfure, han har lavet - men som han forøvrigt langt fra er færdig med endnu - må det blive med stor tilfredshed og ro i sindet. “



I 1969 var Gustav Petersen, St. Snøde, den sidste mælkekusk med hest og vogn på Langeland. Privat foto.

Mejerske på herregårdsmejeri

Carl Elmer, mejeribestyrer ved Skensved og født på Nordlangeland nær herregården Nedergaard beskriver i sin bog "En gammel mejeribestyrers erindringer" fra 1948 om dygtige mejersker:

"Fra Hanne Nielsen (Havarthigaarden) - Danmarks dygtigste mejerske - vil jeg gå over til at fortælle om mejersken, som jeg så hende fra min barndom på Nedergaard på Langeland og senere på andelsmejerierne.

Først i 1880'erne begyndte forpagter Hansen, Nedergaard, at købe mælk af bønderne, det var et stort mejeri med forholdsvis gode lokaler og fortrinlige ostekældre.

I disse lokaler var forpagterens hustru, "Madammen", en myndig mejerske med en mejerske, en undermejerske og flere elever under sig; alle de unge piger var i pæne, nystrøgede kjoler, hvide forklæder og kapper, de så nydelige ud, foruden var der flere mejeripiger til opvaskning og det grovere arbejde.

Mejersken, "Madammen", betragtede jeg allerede som dreng, som et overnaturligt væsen, når hun med sin klangfulde stemme uddelte sine ordrer. Den gamle herregårdsånd med respekt for de overordnede svævede også over mejeriet.

Jeg husker mejersken som en myndig kvinde fare omkring med termometer for at tage varmegraden ved fløden. Mælken i de tre runde ostekar med de blankskurede jernbånd måtte også finde sig i at fortælle den videbegærlige dame, hvor varm den var. De eneste mandlige var fyrbøderen samt fodermesteren, som vejede mælken ind, ellers blev al arbejdet udført af unge piger, med mejersken som leder.

Jeg husker, at når de unge piger stod nede i den store kælder, omgivet af nyskurede, fyldte træbøtter, lignede de hvide svaner omsværmte af flokke af unger.

Mange løber efter folkegunst, det havde mejersken ikke nødig. Folk betragtede hende som den nye tids bærer. Hun var yndet og beundret af befolkningen...

Folkegunst havde de gamle mejersker. De vandt den ved fremstillingen af det fine smør, ved at husmødrene blev sparet for meget arbejde, og bønderne fik flere penge for deres mælk.

Ja, mejerskernes omdømme var hævet overalt.

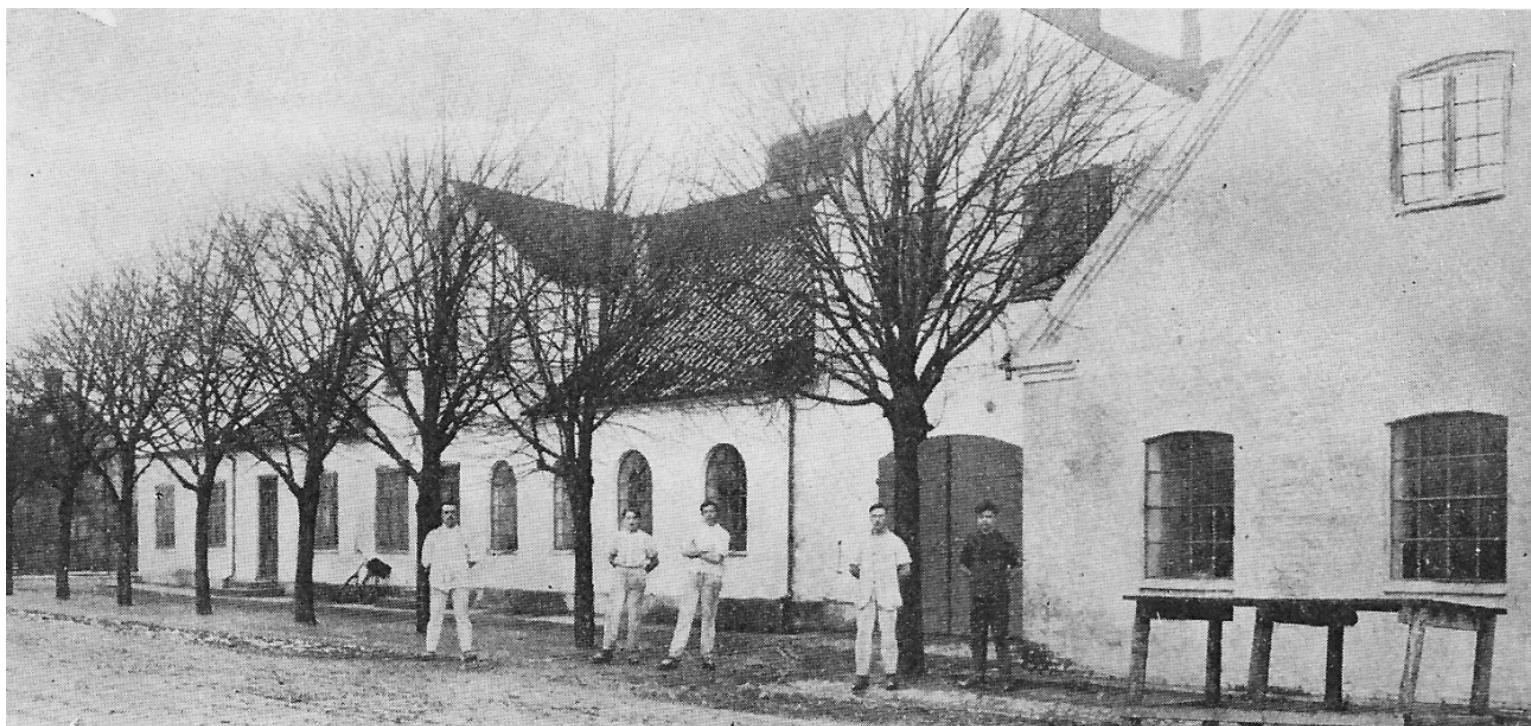
Dengang kunde vel ingen tænke sig, at et mejeri blev sat i gang, uden at der også var en mejerske med. At en mand kunne lave smør, var vel nok lige så utænkeligt, som han skulle lave mad til gårdens folk.

Nej, der skulle til smørret være en i faget uddannet pige med den for kvinden udprægede smags- og lugtesans, tillige med kvindens medfødte renlighedssans, og dette gjorde hende fra skaberens hånd velegnet til den ansvarsfulde post i mejeriet. De 90 % af mejerskerne var vel nok fra landmandshjem og var i en alder fra 20 år og opefter. De havde som oftest lært mejeri på Havarthigaarden hos fru Hanne Nielsen eller omkring på herregårdene her i landet.

De oprindelige mejersker var ofte holstenske mejersker som kom til Danmark for at producere smør på herregårdene."

Bøstrup Andelsmejeri

- 1886 - Oprettelse af Bøstrup Andelsmejeri. Man optog lån på 22.000 kr. i Langelands Sparekasse. Der var 69 leverandører og 594 køer.
- 1888 - Bygning af ostelager og bestyrerbolig.
- 1903 - Ombygning og udvidelse. Svineholdet på mejeriet ophørte, det havde været der siden oprettelsen. Svinene blev fodret med valle. Derudover indkøbtes korn og halm til svinene. Gødning og ajle fra grisene blev solgt til leverandørerne.
- 1916 - Beboelsen i mejeribygningen rummede 10 værelser, heraf 4 for personale. Der var 71 leverandører med 800 køer. Bestyrer var Julius Rasmussen siden 1912. Formand var proprietær H. N. Matthæus, Lejbølle.



Bødstrup Andelsmejeri i 1916, fra "Danske Mejerier".

- 1925 - Ombygning og udvidelse. Ostelager blev tilbygget.
- 1931 - 75 leverandører med 900 køer, heraf 24 med flere end 20 køer og 4 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning. Sabroe kølemaskine.
I 1929-30 blev der indvejet 2.95 mio kg sødmælk.
Smørproduktionen var 65.750 kg og der solgtes 2.500 kg smør lokalt og resten til grossist.
Osteproduktionen i 1929-30 var 197.833 kg 45% ost. 8.000 kg ost blev solgt én detail på mejeriet og 8.000 kg til leverandører. Lageret blev afkølet ved køleanlæg.
Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 2 elever, 1 kontrollør, 1 kassererske og ekspeditrice og leverandørernes 8 kuske.
Formand: Gårdejer Carl Andersen, Katrinegaard, Lejbølle. Bestyrer: Julius Rasmussen siden 1912.
- 1932 - 33 leverandører kom til fra Lejbølle Andelsmejeri efter dets privatisering.

- 1939 - Lejbølle Mejeri blev nedlagt i 1939, hvorved yderligere 17 andelshavere kom til Bøstrup. Samtidig med blev de to store gårde Nedergaard og Egeløkke leverandører til Bøstrup Mejeri.
- 1946 - Anskaffelse af den første lastbil.
- 1952 - Mejeribestyrer Julius Rasmussen fejrede 40 års jubilæum på Bøstrup Andelsmejeri. Mejeriet havde i et gennemsnit over tre år ligget nr. 1 ved Statens Ostebedømmelser. Der var ved en sådan lejlighed sagt : "Hvis alle oste var som Bøstrups, så var lurmærket overflødig her i landet."
Mejeribestyrer Poul Sørensen blev ansat.
- 1955 - Nyt osteri, kedelhus, skummesal og kærnestue kom til.
- 1959 - Shahan af Persien besøgte Bøstrup Mejeri.
- 1961 - 75 års jubilæum med jubilæumsmiddag på Snøde Kro.
Mejeriet var leverandør til Irma og dermed til Købehavns-området fra 1955 til 1985
Osten var en Maribo-ost kaldet Kongstedlund. Fra 1959 blev hele mejeriets osteproduktion leveret til Irma.
- 1963 - Overgik til tankvogne til afhentning af mælk.
- 1969 - 45% Tranekjær Ost lig Maribo ost med kommen, 45% Kongstedlund Ost lig Maribo ost og 45% Bøstrup Ost lig Maribo ost, blev solgt i Irma.
- 1973 - 9 leverandører fra Tåsinge tegnede kontrakt med Bøstrup Mejeri.
- 1976 - 90 års jubilæum. Tranekær gods blev kontraktleverandør til Bøstrup Mejeri.
- 1979 - Mejeriet eksporterede ost til Japan. Osteproduktionen i topklasse.
Humble og Bøstrup mejerier dannede Det Langelandske Mejeriselskab.
- 1983 - Uhrenholt A/S i Middelfart var aftager af halvdelen af osteproduktionen mhp. eksport. Mejeriet blev sammensluttet med Mejeriselskabet Danmark, MD.
Samtidig overtog mejeriet produktionen af "Humble Ost", men ramte ikke helt den oprindelige smag.
- 1984 - Tranekær Gods sagsøgte Bøstrup Mejeri med krav om højere mælkepris. Mejeriet blev frifundet.
- 1986 - 100 års jubilæum: Det sidstfungerende mejeri på Langeland. 175 leverandører og betjening med tre tankvogne til afhentning af 24 mio liter mælk årligt.
Mælken blev hentet fra Tåsinge og Sydfyn udover Langeland. Fortsat samarbejde med Mejeriselskabet Danmark. 30 mand ansat på mejeriet.
- 1988 - Ny ostehal blev opført.
- 1990 - Pga. tiltagende miljøkrav havde osteproduktionen været reduceret gennem længere tid for at mindske spildevandsmængden. Alternativet var en udgift på 1,5 mio kr. ved tilslutning til det kommunale rensningsanlæg.
MD Foods besluttede at lukke Bøstrup Mejeri ultimo oktober 1990 og dermed ophørte produktionen af "Humble Ost".
Bøstrup Mejeri lukkede som det sidste på Langeland og blev sat til salg.
(Langelands avis 26. oktober 1990)
- 2013 - PH-Service ejede det gamle mejeri og nedrivning planlagdes.
Beliggenhed Bøstrupvej 8, Bøstrup



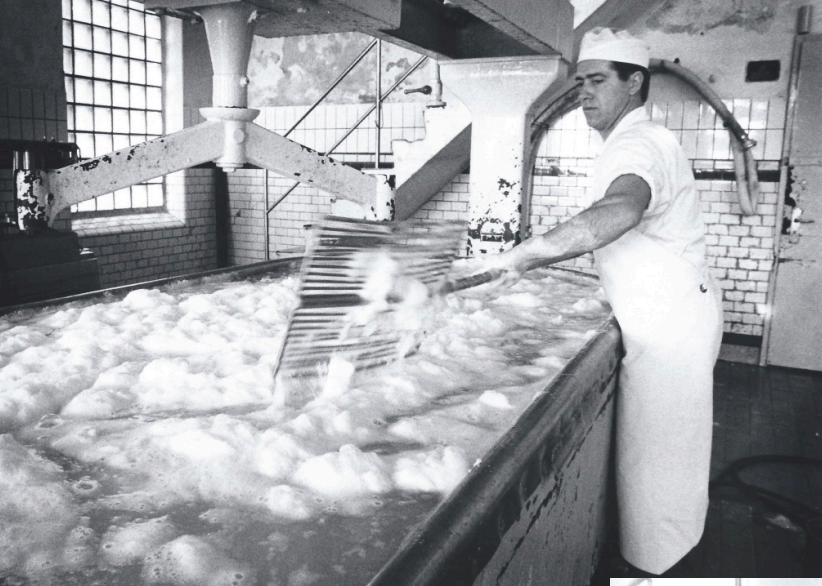
Postkort visende Bøstrup Mejeri.



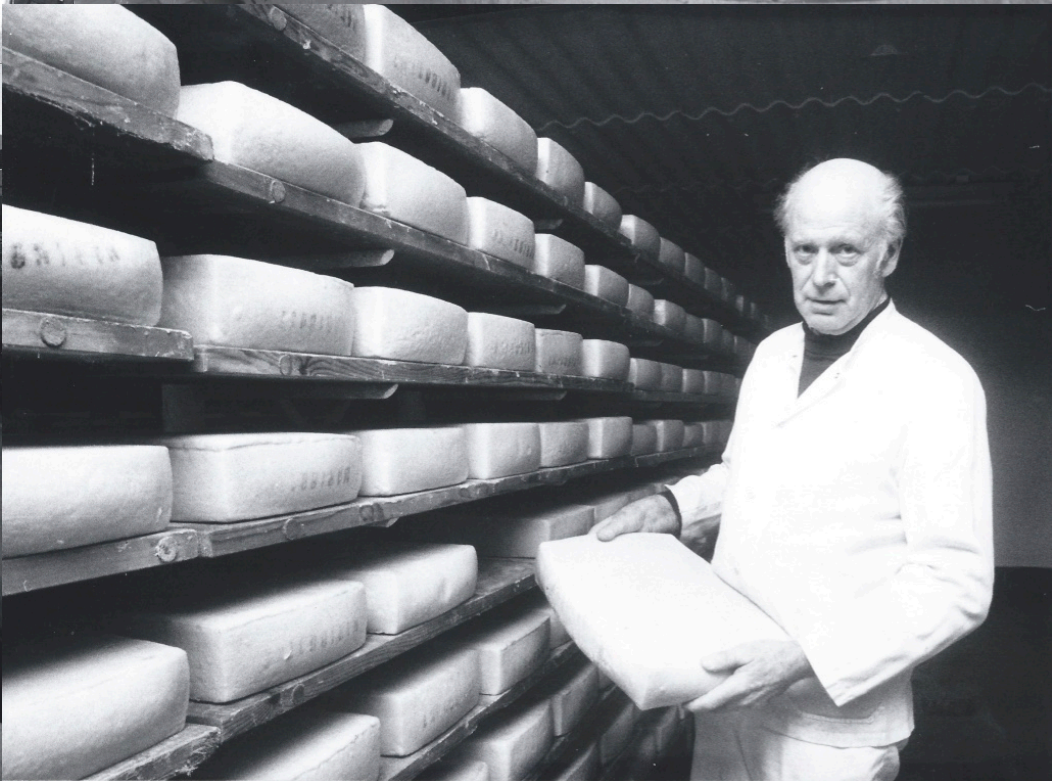
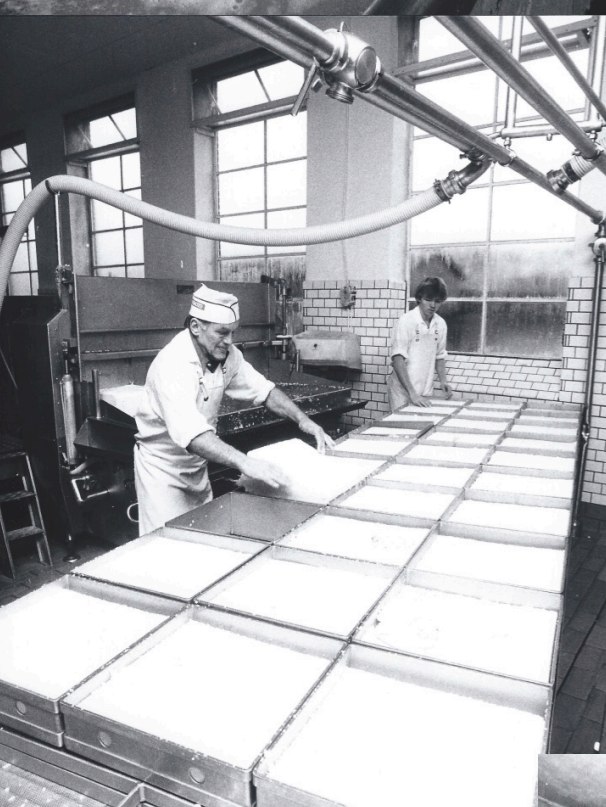


Øverst: Bøstrup Mejeri efter 1963.
Nederst: Smørkærnen på Bøstrup Mejeri.
Fotos Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv.





Produktion af Humble Ost på Bøstrup
Mejeri efter 1984.
Nederst: Mejeribestyrer Poul Sørensen
med færdige oste.
Fotos Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



I Bøstrup holdt man mejeri-generalforsamling på loftet

Tidligere leverandør fortæller træk fra de 75 år (ved 75 års jubilæet i 1961).

75 år er lang tid, og når man ser det nuværende mønstermejeri, undres man over den udvikling, der er sket, og som det fremgår af disse træk fra mejeriets historie, som en tidligere leverandør har sendt os. Primitivt var det efter nutidens forhold, men fornøjeligt har man åbenbart haft det. Den første formand var gdr. Holm på Lejbøllegård, og den første bestyrer var landbrugskandidat Mathæus, som sikkert efter den tids forhold var en meget velkvalificeret mand til pladsen. Efter nutidens begreber var mejeriet meget primitivt. Således måtte en dreng sidde og putte isstumper i Burmester-centrifugen, for at den ikke skulle løbe varm. Fløden hejsedes op til kærnen ved hjælp af et par roterende kagekasser, og vullen fodrede grise op på mejeriet i et parallelt med dette liggende grisehus. Grisepasser Frederik Larsen hørte til mejeriets faste mandskab. Mælken blev hentet hos leverandørerne og skummet to gange dagligt, så der var ikke noget, der hed tidlig fyraften.

Spisning på loftet:

Loftet i mejeriet var et fladt bræddeloft, og her oppe holdtes mejeriets generalforsamlinger og fællesspisninger. Disse var altid meget vellykkede, således fortælles det, at en andelshaver engang vandrede rundt om ostekærnen for at lede efter sin havelåge! En andelshaver, der fik smadret sit porcelænsbibehoved med inskriptionen "Gud bevare Kongen", udbrød: "Ja, bare han havde bevaret mit bibehoved". Der var jo ikke biler dengang, og derfor måtte de "faldne" efterhånden køres hjem i fjedervogne foret med halm. Det skal være hændt, når passagererne blev aflæsset hos de i sengen ventende koner, at der blev båret en forkert mand ind, men fejltagelser af den art blev dog altid rettet ved ombytning.

Lejbølle startede selv:

Ved Bøstrup Mejeris start var en del mælkeproducenter ikke gået med, og da de 6 år senere ville optages, blev der fra mejeriets side krævet 100 kr. pr. ko og ingen stemmeret. De 100 kr. var der kun Præstegården og Pølgården, der ville gå med til, og derfor blev Lejbølle Mejeri oprettet. Senere formænd og bestyrelser for de to mejerier søgte sammenlægning, men det mødte hver gang modstand, ikke mindst hos mejeribestyrerne, hvis stilling selvfølgelig kom i fare.

Hurtig formand:

En senere formand var Chr. Jacobsen, Dageløkkegård. Han havde evnen til hurtigt at slutte generalforsamlingerne. Hans tale lød i reglen: "Regnskabet har I jo set, er der nogen, der vil lave vrøvl, så skynd jer - kort pause - og det er godkendt. Der afgår to bestyrelsesmedlemmer, de vil gerne fortsætte - pause - de er genvalgt. Generalforsamlingen hævet, middagen venter".

Ved Jacobsens død blev den tidligere bestyrer Mathæus formand, og Julius Rasmussen havde da allerede afløst mejeribestyrer Kirkegaard, om hvem det sikkert kan siges, at han havde hele leverandørkredsen og sit personale som venner.



Øverst: Luftfoto af Bøstrup Mejeri i 1938. Sylvest Jensen.

Nederst: Luftfoto af Bøstrup Mejeri i 1950. Sylvest Jensen.



Ka' du spille kort -

Da pladsen efter Kirkegaard skulle besættes, henvendte en ansøger sig til Jacobsen og ville vise sine papirer. Men Jacobsen sagde: "Skidt med dem, ka' du spille kort". Men ansøgeren gav forkert, og så sagde Jacobsen: "Du er et fæ, dig kan vi ikke bruge". Så kom Rasmussen, der havde været bestyrer af Kaseinfabrikken i Rudkøbing, for han kunne give kort og vandt fra Jacobsen, og så blev han antaget. I hans bestyrertid blev det store ostehus bygget, og der blev anskaffet mange maskiner.

Af formænd, foruden de nævnte, har været gdr. Peter Jensen, Dageløkke. propr. G. Andersen, Tressebølle, gdr. H.C. Hansen, Helletofte og den nuværende gdr. Ingvar Hansen, Bregnegård. Under den nuværende bestyrer Poul Sørensen, er der kostet store ombygninger, så mejeriet nu har stor gæld, og desværre er mælkeproduktionen landbrugets værste smertensbarn.

Om tiderne og konjunkturerne vil ændre sig, vil tiden vise - det er jo som Storm Petersen sagde, "vanskeligt at spå - navnlig om fremtiden".

Fhv. leverandør

Langelands Avis 30. maj 1961.



Maleri af E. J. Bilving fra 1944 af Bøstrup Mejeri. Ophængt på Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv i Lejbølle.

En langelandsk mejeri-pionér

Uddrag fra Langelands Avis 1. september 1966.

Gårdejer Hans Nissen Matthæus Hansen var en betydningsfuld mand for mejeridriften i Bøstrup.

Han blev født på Langeland den 9. august 1858, nærmere betegnet i Helsned i Humble sogn, og efter at have uddannet sig praktisk, blev han i 1877 elev på Landbohøjskolen i København. Herfra blev han 3 år senere kandidat.

Hans interesser kredsede meget om mejeribruget. Under inspiration fra professor Segelcke og docent N. J. Fjord fik mange unge kandidater i de år indgydt begejstring for en gerning indenfor dette felt af landbruget.

Matthæus var i nogle år mejerilærer for derpå at overtage stillingen som leder af Langelands kendte mejeri i Bøstrup. Det var pionérårene i andelsbevægelsen, dengang der krævedes energi og megen indsigt for at få skub i hele udviklingen og få bønderne med i forståelse af en bedre mælkebehandling.

Imidlertid foretrak Matthæus - efter at han i adskillige år havde ledet mejeriet - at prøve sine kræfter og sin dygtighed som praktisk landmand.

Han drev først en middelstor bondegård, Mileskov, i nogle år, hvorefter han overtog den veldrevne større ejendom Lejbølle Toftegaard efter sin svigerfar.

Denne ejendom drev han med stor dygtighed, indtil han lagde op og flyttede i villa i Snøde. Han døde 18. september 1940, 82 år gammel.

Mange år efter hans bortgang var han fortsat husket på egnen som en mand med stor faglig dygtighed. Han havde været aktiv i sognerådet for Venstre og branddirektør i Østifternes Brandforsikring. Desuden var han formand for Bøstrup Mejeri i mange år.

Foto af gdr. Hans Nissen Matthæus, mejeribestyrer, mejeriformand og leverandør til Bøstrup Mejeri. Foto Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv.



Kontrakt.

Mejerist Julius Rasmussen er fæstet
som Bestyrer paa Bøstrup Mejeri for
1 Aar fra 1^{de} Decbr 1912 til 1^{de} Decbr 1913.
Løn beregnes 25 ϕ Halk af hvert 1000
 ϕ indvundet Godsmælk. Halken afregnes
maanedlig efter Mejeriets Gjennem-
snitspris, tillige faar Bestyreren
Part i Overskuddet ligesom Andels-
haverne, efter den Halk, som tilkom-
mer ham. Bestyreren faar gratis
Lys og Varme, Skummesmalk og
Ost til Husholdningen, samt
Fodt til Kaffe og The. Han besøger
herfor hele Mejeriets Vælt og giver
Kasserens Kost, hvorimod Mejeriet
antager og lænner sidstnævnte.
Et halvt Aars Opsigelse for begge Parter

Bøstrup Mejeri den 23/10 1912.

Julius Rasmussen - Jakobden.

H. P. Noyl. Skrifte af Rasmussen R. Böttcher

M. P. Sahlan.

18th May 1959

k. s. k. k. k.

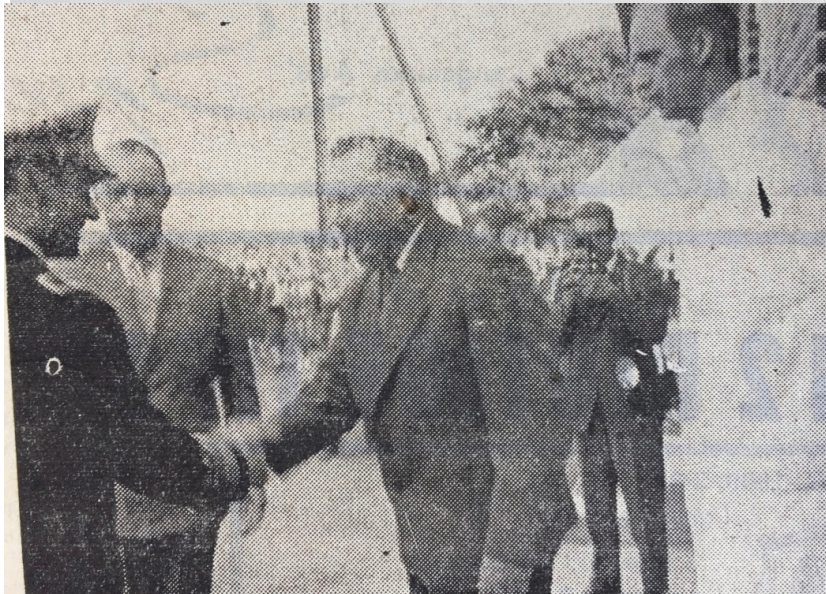
Paul Hansen

Hans Ahlefeldt-Laurvig

Lage Davidse

Johannes Petersen

Lage Davidse

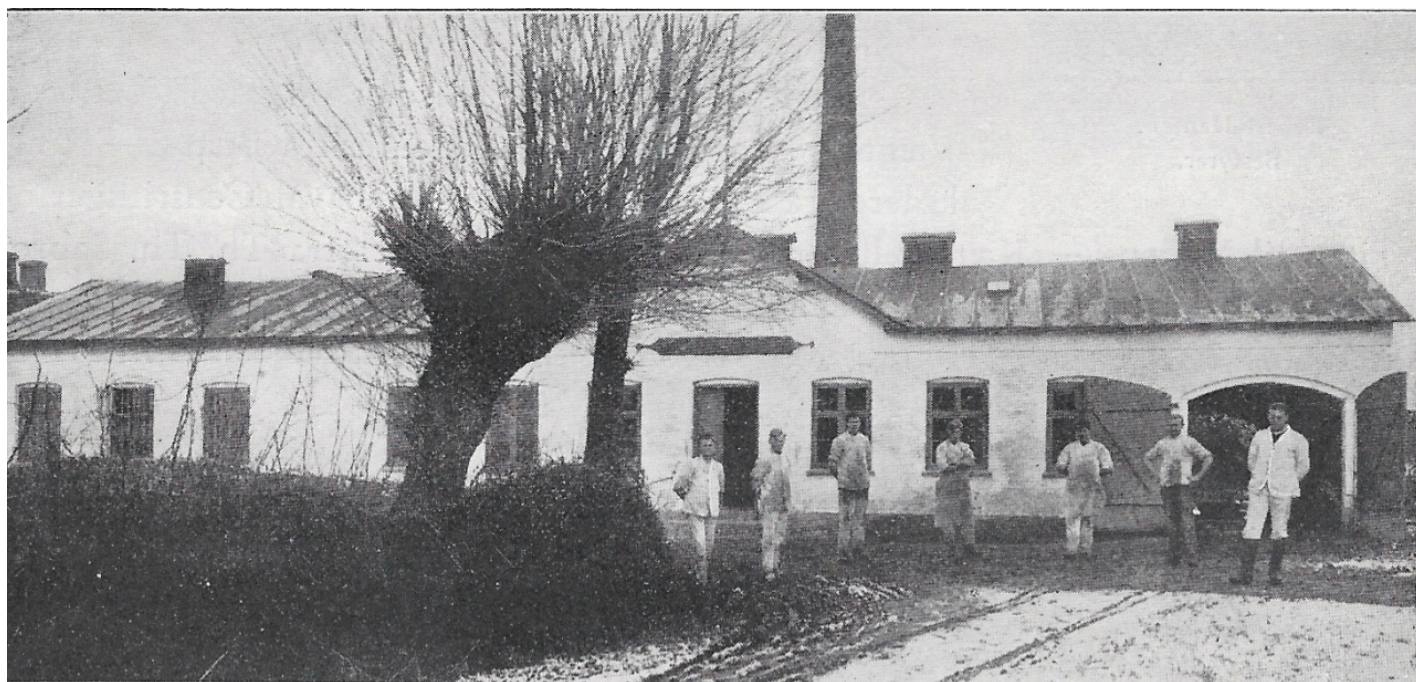


Lensgreven forklarer foran et af de store ostekar tekniske detaljer mens mejeribestyrer Sørensen til venstre for shahen og mejeriformand Ingvar Hansen bag lensgreven lytter til.

Den 18. maj 1959 fik Bøstrup Mejeri besøg af Shahen af Persien og grev Kai Ahlefeldt-Laurvig. Øverst: Gæstebogsoptegnelse med foto. Mellem: Ankomst og smagsprøver. Nederst: Fremvisning af mejeriet. Formand Ivar Hansen, bestyrer Poul Sørensen. Fotos fra aviserne og Nordlangelands Lokalhistoriske Arkiv.

Lejbølle Andelsmejeri

- 1892 - Oprettelse af andelsmejeri placeret på Mejerivej 3, Lejbølle. Første mejeribestyrer var R. Petersen og første formand var Johs. Andersen.
- 1915 - Mejeriet blev bortforpagtet til mejeriejer G. Thomsen.
- 1916 - Nybygning af Lejbølle Mejeri ved landevejen, Lejbøllevej 13, Lejbølle. Den særskilte beboelse rummede 10 værelser og desuden 3 værelser i mejeribygningen. Der var 130 leverandører med 700 køer. Forpagter G. Thomsen, og bestyrer siden 1915 var Robert Hansen.



Lejbølle Mejeri på Mejerivej 3, fra før 1916, "Danske Mejerier".

- 1931 - 116 leverandører med 800 køer, heraf 2 med flere end 20 køer og 74 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning fra eget værk. Sabroe kølemaskine. I 1929-30 blev der indvejet 2.43 mio kg sødmælk. Smørproduktionen var på 67.973 kg, og der solgtes 3.875 kg smør hjemme og resten til grossist. Osteproduktionen i 1929-30 var 135.270 kg 45% og 30% ost. Der solgtes 1.280 kg ost én detail på mejeriet og 1.960 kg til leverandørerne. Afkøling af lageret ved køleteknik. Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 2 elever, 1 regnskabsfører og leverandørernes 9 kuske. Formand: Forvalter Niels Ditlev Nielsen siden 1929. Mejeriforpagter Niels Godfred Thomsen siden 1915. Mejeribestyrer Carl Thomsen (førnævntes søn) siden 1928.
- 1932 - Lejbølle Andelsmejeri blev solgt til mejeriforpagter Thomsen for 55.000 kr. Grevskabet bød også, men andelshavernes flertal foretrak Thomsen. Andelsvirksomheden trådte efterfølgende i likvidation, og 33 af de 109 andelshavere overgik til Bøstrup Mejeri.
- 1954 - Mejeriet lukkede. Købtes af Unilever-koncernen.
- 1969 - Laboratorie-teknik virksomhed. Blev til fabrik med fremstilling af "con-evator" - siden fabrik for genbrug.

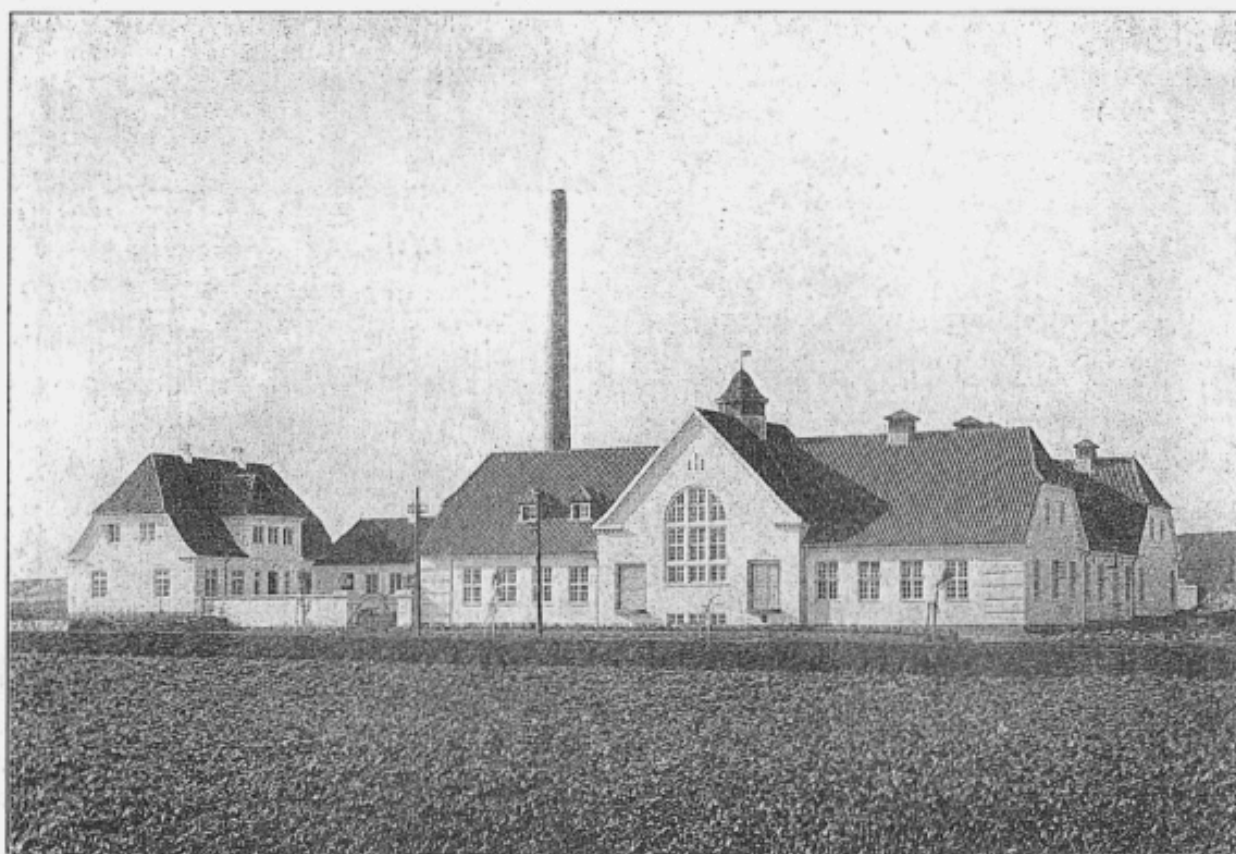


Øverst: Lejbølle Mejeri - foto fra ca. 1930. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

Nederst: Postkort med Lejbølle Mejeri fra 1925.



LEJBØLLE MEJERI.



ARCHITEKT FRITS CHRISTOFFERSEN.

L E J B Ø L L E Mejeri var indtil for 2 Aar siden et Andelsmejeri; det blev da af Mejeriejer G. THOMSEN overtaget i Forpagtning.

Bygherren tænkte først paa at ombygge det gamle Mejeri; men da det ved nøjere Overvejelser viste sig ikke at være formaalstjenligt, besluttede han at bygge et helt nyt. Imidlertid voldte det stor Vanskelighed at faa en Byggegrund, idet de Lejbølle Bønder ikke gerne afstaar deres Jord; men omsider lykkedes det at erhverve en Banke umiddelbart op til Landevejen, $1\frac{3}{4}$ Td. Ld. for 13,000

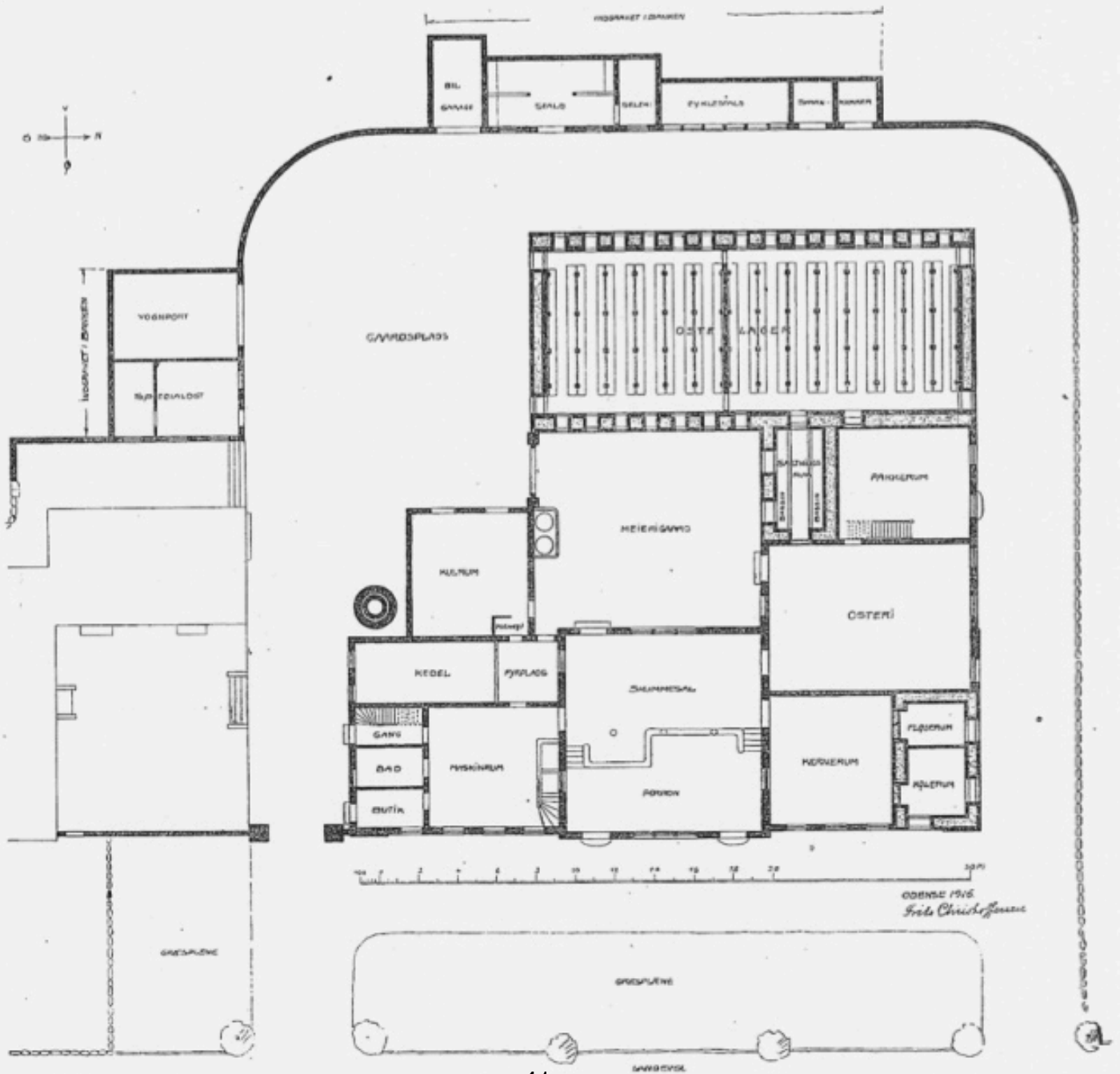
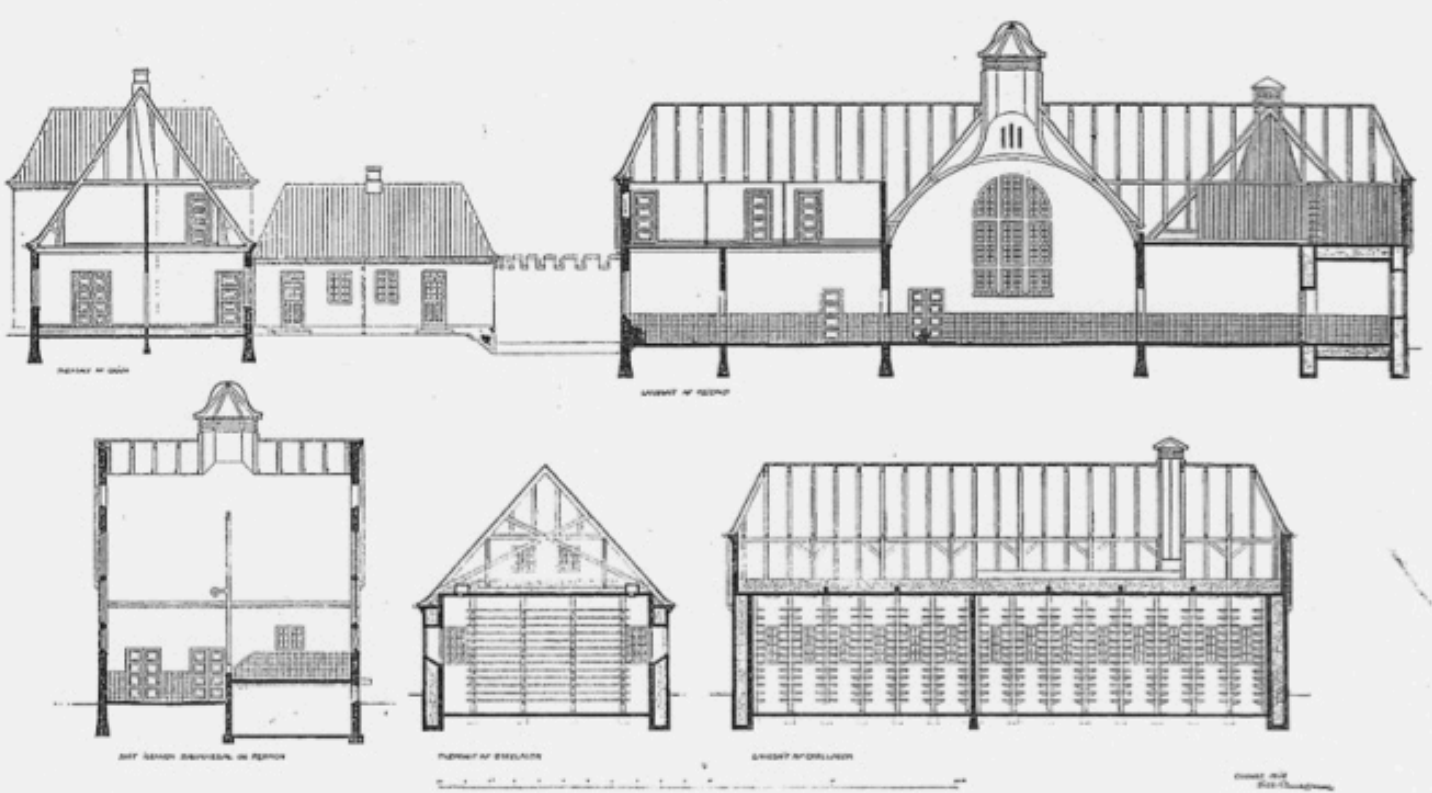
Kr. Paa denne Skraaning er Mejeriet bygget, og det gav Anledning til at grave noget af Anlægget ind i Banken og anlægge Have ovenpaa. Formuren for de indgravede Rum er afsluttet med tegldækkede Tinder. Husene er opførte af lyse flammede, haandstrøgne Sten og hvidkalkede. Tagdækningen er røde Tegl. For at gøre Transportafstande og Rørledning saa korte som muligt, er Bygningerne trængt saa haardt sammen, som det lod sig gøre, uden at det derved kom til at gaa ud over de hygiejniske Fordringer med Hensyn til Lys og Luft. Skummesalen med Perron, hvor Mælken vejes ind og ud, og hvor Centrifuger og andre Mejeriapparater til Mælkens Behandling anbringes, er det egentlige Arbejdsrum. I de gamle Mejerier stod dette under Skumningen i en fuldstændig Dampsaage, saa man undertiden knap kunde se en Alen frem for sig; at dette var uheldigt, siger sig selv; det er der bødet paa ved at overhvælve Rummet, og det har vist sig, at man med den angivne Form paa Hvælvning, aldrig har Damp i Lokalet. Anlæggets Størrelse er afhængig af om man skal lave Ost, eller kun Smør; nærværende er anlagt med stor Osteproduktion for Øje og maa derfor være meget større end et Mejeri, hvor Smør er Hovedproduktionen. Fra Skummesalen, hvor Mælken faar den første Behandling, føres Mælk og Fløde adskilte videre gennem Rør eller Render, Fløden til et Bassin, der kører paa Skinner fra Fløderum til Kærnerum, medens en Del af Mælken gaar til Udvejningskarret, hvorfra det udvejes til Leverandørerne, og en Del til Ostekarrene og bliver lavet til Ost. Naar Ostene er lavet og præstet i Osteriet, lægges de i Saltlage i Saltningsbassinet og føres derfra til Lageret.

I Ostelageret skal man kunne beherske Temperaturen alt efter Ostens Behov paa de forskellige Stadier; disse Rum er derfor opførte med dobbelte Mure og Isolering, og der er indlagt baade Varme- og Kølelegemer. Afkølingen sker dels ved stærk afkølet Saltlage, der pumpes igennem nogle i Rummene anbragte Køletromler, og dels ved Luft, ved Hjælp af Blæser og Kølebatteri.

I Kølerummet opbevares Smørret, og her er tillige Plads for Isgeneratoren. Koldtandsbeholderen, som i de fleste Tilfælde anbringes paa Loftet, er her nedgravet i Toppen af Banken; man er da altid sikker paa at have koldt Vand. Over Osteriet er indrettet et Rum til Vallebeholderne; her koges Vallen og laves Valleost.

Over Maskinrum er Værelser for Medhjælpere. Over Kulrummet er fladt Tag, der tjener som Altan for Medhjælpere. I Mejerilokalerne er Væggene beklædte med Fajancefliser i 1,60 m. Højde. Gulvene er efter Bygherrens Ønske udførte af Terrazzo; det er første Gang jeg har anvendt Terrazzo til Mejerigulv, men det ser ud til at være holdbart og er i hvert Fald lettere at holde rent end brændte Lerfliser.

Arbejdet er udført af følgende Haandværkere. Murerarbejdet: Murermestrene CHRISTIANSEN og JØRGENSEN, Mileskov og Lejbølle; Tømrerarbejdet: Tømrermester NIELSEN, Lejbølle; Snedkerarbejdet: Snedkermester ANDERSEN, Simmerbølle; Hennebiquelofterne: Murermestrene N. C. NIELSENS SØNNER, Odense; Terrazzogulvene: Murermester A. NIELSEN, Odense; Blikkenslagerarbejdet: Blikkenslagermester REHR, Rudkøbing; Smedearbejdet: Smedemestrene F. HANSEN og E. MADSEN, Rudkøbing; Lygter og Gitterport er udført af Kleinsmedemester PICO, Rudkøbing; Malerarbejdet: Malermester VEIS, Lejbølle; Maskinanlægget: Maskinfirmaet BUAAS, Aalborg; Det elektriske Anlæg: A/S Gad & LAURITZEN & Co.,





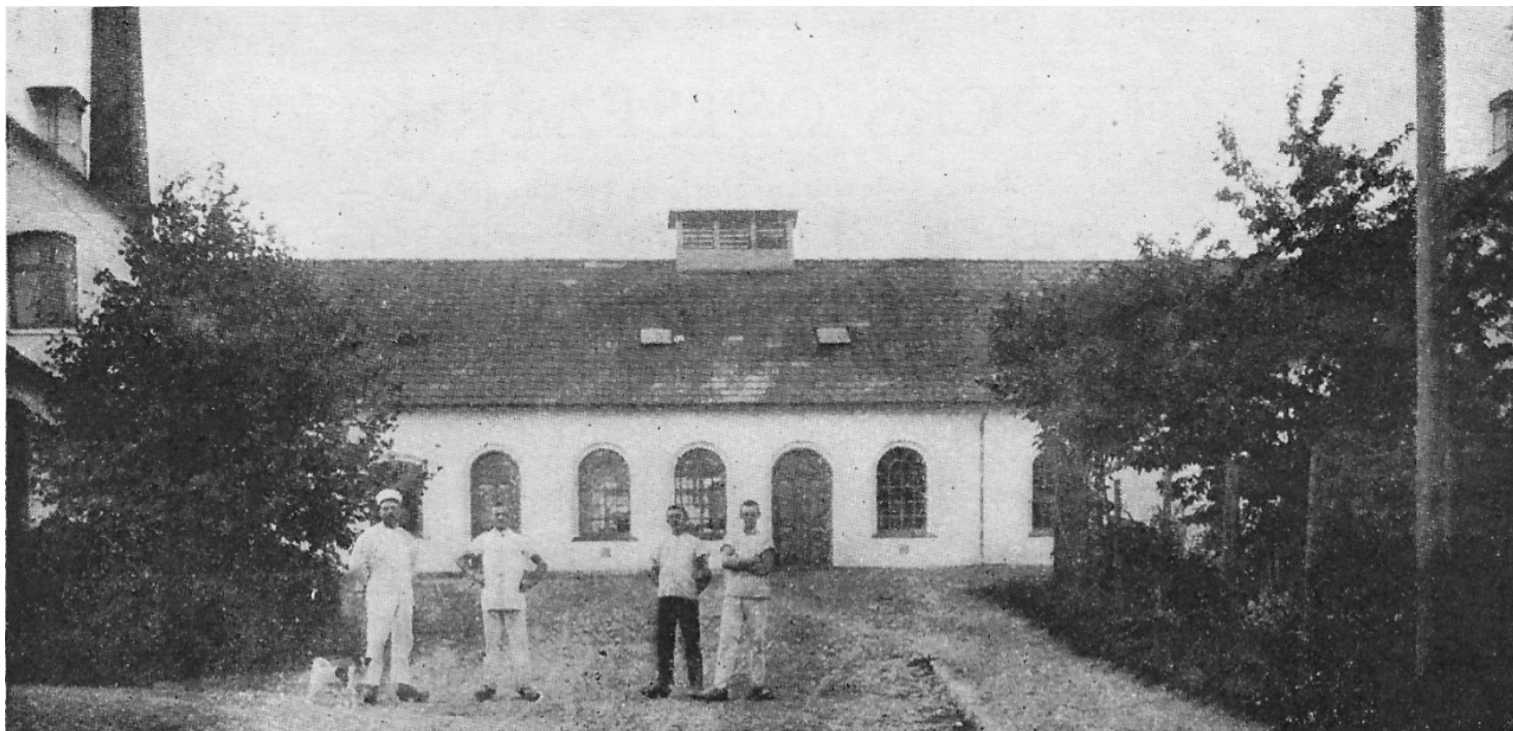
Øverst: Lejbølle Mejeri i 1938. Luftfoto af Sylvest Jensen.

Nederst: Lejbølle Mejeri i 1950. Luftfoto af Sylvest Jensen.



Tranekjær Herregaardsmejeri

- 1898 - Oprettelse som mejeri for storleverandører. Kaldet Mejeriet "Tranekær".
- 1905 - Dette år producerede mejeriet 199.397 pund ost, Tranekær Ost, der var en opstukken ost svarende til en Samsø ost, samt ca. 65.000 pund smør. Fremstillingen af Samsø ost begyndte omkring år 1900 efter, at mejeribestyrer Aksel Jensen havde været på inspirationstur til Schweiz. Han havde lært en ny teknik, og sammen med en portion nye indtryk udvikledes Tranekær Ost, hvis aroma blev beskrevet som millionvis af engblomster i fed cremet mælk. Andre har sidenhen videreudviklet Aksel Jensens håndværk til eksempelvis Riberhus ost.



Tranekjær Mejeri i 1916, fra "Danske Mejerier".

- 1916 - Beboelsen i mejeribygningen rummede 10 værelser. Der var 3 leverandører med 900 køer. Ejer Chr. J. F. Greve Ahlefeldt-Laurvig til Grevskabet Langeland. Bestyrer var H. P. Nielsen siden 1908.
- 1917 - Mejeriet manglede ostelager. I 1917 åbnede Brolykke Mejeri. Greven ønskede mejeriets oste kørt til Brolykke. Godsforvalteren gav mejeribestyrer H. P. Nielsen denne besked, men bestyreren nægtede pure at efterkomme denne ordre. Hvis ostene midt om sommeren skulle til Brolykke, behøvede de ikke køre dem, så ville de selv løbe derned!! Nu bliver du fyret, mente godsforvalteren. Men dagen efter kom der besked fra greven, at man nu kunne bygge et ostelager på mejeriet.
- 1918 - Der var bolig for bestyreren i vestfløjen og 3 mejeristværelser i østfløjen af mejeriet. Mejeristerne var på kost på mejeriet. De havde et fælles opholdsrum, hvor der vinterdage blev fyret op. Dette rum blev samlingssted for mange af de unge i Tranekær.
- 1931 - 4 leverandører med 722 køer og alle flere end 20 køer. 80 jersey køer. Kulfyring og elektrisk belysning. Alfa kølemaskine. Ishus til 400 læs is. I 1929-30 blev der indvejet 2.14 mio kg sødmælk. Smørproduktionen var 52.763 kg, og der solgtes 1.500 kg smør hjemme og resten til grossist.

Osteproduktionen i 1929-30 var 168.375 kg af 45% ost. Der solgtes 2.900 kg ost én detail på mejeriet. Ostelageret blev afkølet med is.

Personale: Mejeribestyrer, 2 mejerister, 2 elever og 1 kassererske.

Ejer: Lensgreve Kammerherre Hofjægmester Frederik Ahlefeldt-Laurvig, Lundsgaard pr. Kerteminde. Bestyrer: Hans Peder Nielsen siden 1908.

1938 - Leverandørernes kvægbestand blev testet med tuberculin-prøve.

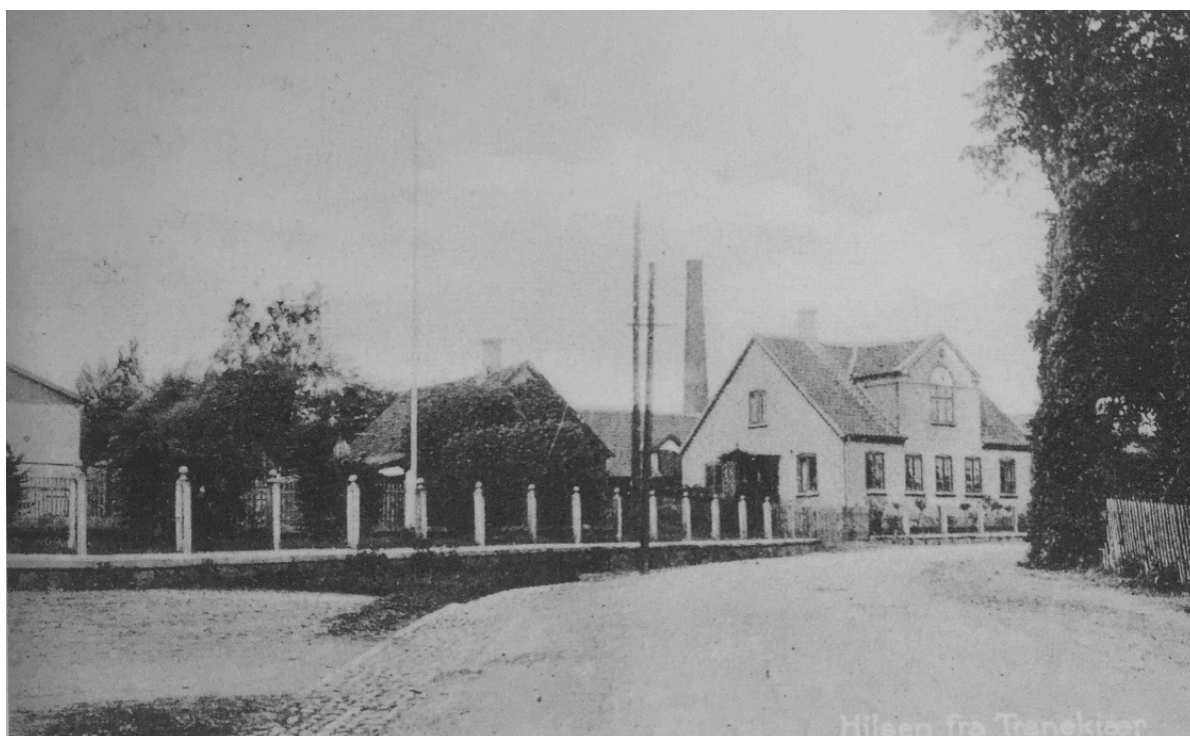
1948 - Der blev udgivet et dokument om Kastningsbekæmpelsen på Langeland, hvor positive besætninger blev anført.

1950 - Mejeriet blev nedlagt. Mejeribestyrer H. P. Nielsen blev boende.

Ejendommen blev sidenhen brugt til ungdomsklub.

Leverandørerne kom til Midtlangelands Herregårdsmejeri. Leverandører fra Botofte og Strandby kom dog til Tullebølle Mejeri.

1969 - Bygningen blev nedrevet. Beliggenhed Slotsgade 35, Tranekær



Øverst: Postkort visende Tranekær med mejeriet i baggrunden, poststempelt 1926.

Nederst: Tranekær Mejeri ca. 1931 fra "Dansk Mejeristat".

Historier om mælkekuske

Fra Langelands Avis 24. december 1937: "Ungdomserindringer af mejeriejer Carl Elmer".

"Mælkekuskerne var den gang som nu bindeleddet mellem mejeriet og andelshaverne, måske mere den gang, da mejeridriften var ny. Det var altid interessant at høre, hvilket nyt kuskene kunde fortælle fra mejeriet, tit blev der vel nok lagt noget til. Fra Arilds tid har det sikkert været så, at enhver så på sin egen fordel, derfor vankede der tit nogle æbler til mejeristerne af kuskene, så der kunne blive en god spand valle (men dog ikke gratis).

Der var Karl Hansen, Bammeskov, en meget dygtig husmand, hvis bedrift lensgreven fra Tranekær var meget interesseret i.

Bi-Skrædderen i Bammeskov, han var en stor biavler, derfra navnet.

Kristian Hansen (Fimbe), der tog sine dejlige heste på aftenfoderet, så løb de lettere; men de blev for lette til sidst.

Skomagermester Kristiansen, Lidsemose, hvis to dygtige drenge blev mejeribestyrer og præst. Han var en flink og gemytlig mand, som vi havde megen glæde af.

To gamle kuske fra Korsebølle, som kørte Botofteturen; når lensgreven traf dem og fik en passiar med dem, stod de af vognen og stod ret med huen i hånden. Det var pænt og høfligt, men mine demokratiske ungdomsideer syntes, det var for høfligt.

Tuxen, en ældre staldkarl på Blegholm, en af drik havareret storhed, blev meget glad, da en sønderjyde kom som undermejerist, de talte tysk sammen.

Der var jo flere, alle var de udmærkede mænd.

Den bedste mælkekusk var murermester Søren Nielsens kone. Hun kom selv hver dag med sin mælk, altid i nystrøget tøj, hun var en dejlig kone, som vi alle satte stor pris på.

Var vi kørt tør for mælk, lod vi dampfløjten lyde, så kom kuskene i galop fra alle kanter, så spandene dansede på vognene. Det var en ære såvel for kuske som heste at komme først."



Privat foto fra Gl. Estrups mejeriudstilling.



Øverst: Tranekær Mejeri 1938 - Luffoto af Sylvest Jensen.

Nederst: Tranekær Mejeri 1952 - Luffoto af Sylvest Jensen.



Tullebølle Mejeri

- 1884 - Oprettet og sat i drift 25. juni 1885, som det andet andelsmejeri på Langeland. Det var kun tre år efter de første andelsmejerier var oprettet i Jylland. På Snagegården var der lige til århundredskiftet et såkaldt "vandmejeri". Ligeledes fandtes et privat mejeri i Løkkeby, der blev nedlagt, da Tullebølle Mejeri åbnede.
- 1885 - Første mejeribestyrer var Hans Jessen Christensen. Han var oprindeligt tørvegraver, inden han tog en 5 måneders uddannelse i mejeribrug. Første bestyrelse bestod af prop. D. Rasmussen, Oldenbjerggård, gdr. H.L. Hansen, Løkkeby og møller E. Rasmussen, Bagenbjerg Mølle. Midler til oprettelse af mejeriet skaffedes ved lån fra lensgreve Ahlefeldt-Laurvig, Tranekær på 12.000 kr. og fra sognefoged Johansen, Tranekær på 7.000 kr. Ved bestyrelsesvalg gjaldt, at 5 køer var lig med en stemme. 84 andelshavere underskrev mejeriets love i 1885. De forpligtigede sig til at levere al produceret mælk til mejeriet, bortset fra til brug i egen husholdning. Desuden fastsattes smørprisen.
- 1888 - Mejeribestyrer var møller Chr. Hansen frem til 1892. Han var senere på Bagenbjerg Mølle.
- 1892 - Der vedtoges nye love for mejeriet. Mejeribestyrer blev Knudsen indtil 1897.
- 1895 - Lånene fra oprettelsen blev erstattet af Sparekasse-lån.
- 1897 - Mejeribestyreren blev pålagt at forsøge at producere sødmælksost, istedet for den hidtidige magre ost. Desuden blev mejeriet fornyet ved reparationer og nyanskaffelser. Mejeribestyrer Pilegaard var ansat indtil 1909. Blev beskrevet som meget dygtig og fremsynet.
- 1898 - Udvidelse af mejeriet med ny oste- og smørkælder. Smørsalget foregik via Smøreksporforeningen i Svendborg.
- 1900 - Nye udvidelser og anskaffelse af telefon. Desuden byggedes ny bolig til bestyreren.
- 1903 - 173 andelshavere med 937 indtegnede køer. Nye love vedtoges.
- 1905 - Større udvidelse med ostelager og ishus. Det kostede 7.000 kr.
- 1909 - Mejeribestyrer Kr. Lundsgaard blev ansat.
- 1911 - Afregningssystemet blev ændret til afregning efter flødeenheder. Mejeriet blev indmeldt i Mejeriforeningen, der havde oprettet en Kaseinfabrik i Rudkøbing, og Tullebølle Mejeri leverede 1. august dette år 20.000 pund ost dertil.
- 1912 - Biler var ikke en selvfølge på vejene, så vognmand Chr. Hansen, Brogade i Rudkøbing søgte i 1912 Tullebølle sogneråd om tilladelse til at køre med motorvogn på sognets veje til mejeriet. Da tilladelsen blev givet, havde mejeriets bestyrelse anbefalet den. Som kuriosum blev hele bestyrelsen vejet og havde en samlet vægt på 766 pund og mejeribestyreren på 180 pund. Der var ingen kommentarer om, at de var fundet for lette.
- 1913 - Ombygning og udvidelse med ny dampmaskine og opførsel af ny skorsten. Kostpris 35.000 kr. Samtlige andelshavere fik pålagt at levere en sæk avner hver, til brug til isolering af mejeriets ishus.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 8 værelser; desuden havde personalet 8 værelser i mejeribygningen. 180 leverandører med 1200 køer. Formand var C. A. Hansen, Bagenbjerg Mølle. Bestyrer var Kr. Lundsgaard siden 1909.



Øverst: Tullebølle Andelsmejeri i 1913 - fra "Danske Mejerier" og Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

Nederst: Det første Tullebølle Mejeri omkring år 1900. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



- 1921 - Afregning efter fedtprocenten blev indført.
- 1922 - Indførelse af reduktaseprøver, hvorved 3. og 4. klasses mælk fik fradrag i prisen. Desuden blev ostelageret og ishuset udvidet. En udgift på 33.000 kr.
- 1925 - Pga. en mild vinter blev man nødsaget til at hjemkøbe for 5.000 kr. is fra Norge til nedkøling på mejeriet. Egenforsyningen af is havde været ustabil længe.
- 1931 - 182 leverandører med 1500 køer, heraf 10 med flere end 20 køer, 71 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning. Ishus til 700 læs is.
I 1929-30 blev der indvejet 4.10 mio kg sødmælk.
Smørproduktionen var 108.132 kg, og der solgtes 3.200 kg smør hjemme og i byen, resten til eksportforretning.
Osteproduktionen i 1929-30 var 245.000 kg ost, og der solgtes ca. 15.000 kg én detail på mejeriet og til leverandører, og resten til grossist. Afkøling af lager ved is og ventilation.
Personale: Mejeribestyrer, 4 mejerister, 3 elever, 1 kontrollør, 1 ekspeditrice, 1 kusk og leverandørernes 13 kuske.
Formand: Gårdejer Johan Eshøj, Snagegaard, Tullebølle. Bestyrer: Peter Pedersen Finch siden 1930. Han beskrives som en førsteklases mand og leder af mejeriet.
- 1935 - 50 års jubilæum. 162 andelshavere med ialt 1.300 køer. 133 rene og tuberkelfri besætninger. Jubilæet blev fejret med en strålende festlighed med middag på Ørstedspavillonen.
- 1936 - Udskiftning af den gamle dampkedel. Bankforretningerne overførtes til den nyoprettede Andelsbanken.
- 1937 - Besætningerne var fortsat tuberkelfrie. Ombygning af osteri og smørkammer, og resterne af det gamle mejeri forsvandt hermed. Nye andelshavere fra Bammeskov og Botofte blev optaget.
- 1940 - Nedlæggelse af eget elektricitetsværk, og mejeriet kom ind under Langelands Elektricitetsselskab.
- 1943 - Efter tuberkulosen kom bekæmpelsen af den smitsomme kalvekastningsfeber (Brucellosis) i første række.
- 1947 - Mejeriet fik lurmærkning af smør, og ostelageret blev udvidet for 60.000 kr.
- 1949 - Tranekær Mejeri nedlagdes, og leverandører fra Botofte og Strandby blev optaget som andelshavere.
- 1954 - Lejbølle Mejeri blev nedlagt, og 13 andelshavere overgik til Tullebølle Mejeri.
- 1957 - Nye regler vedtoges mhp. at fremme sundheden i besætningerne, bl.a. for at modvirke yverbetændelse.
- 1960 - 75 års jubilæum. Ca. 170 andelshavere og ca. 1.500 køer. Mejeriet havde den fjerdestørste mælkemængde blandt øens mejerier, men den næststørste osteproduktion på Langeland på ca. 400.000 kg ost. Osteproduktionen stod i forhold 3:1 til smørproduktionen. Der var ansat 10 mejerister og en kasserer, og der kørt 10 mælketure. Mejeribestyrer Fink havde samtidig med 30 års jubilæum på Tullebølle Mejeri. Stor jubilæumsfest i Tullebølle Forsamlingshus med 250 gæster. Sv. Christoffersen fik et sølvkrus, da der fra hans ejendom var leveret mælk i 60 år.
- 1963 - Mælken skulle fremover hentes i tankvogne.
- 1965 - 80 års jubilæum for mejeriet og 35 års jubilæum for mejeribestyrer Fink.
- 1967 - Mejeribestyrer Fink opsagde sin stilling pga. sygdom. Mejeriet havde underskud. Bøstrup Mejeri og Simmerbølle Mejeri tilbød at overtage Tullebølle Mejeri. 58 andelshavere gik til Bøstrup Mejeri og 11 til Simmerbølle Mejeri.
- 1968 - Mejeriet blev nedlagt og trådte i likvidation.
- 1970 - Ejendommen blev til Hestbæks Møbelfabrik a/s, sovemøbler. Senere Alaska. Beliggenhed Løkkebyvej 12, Tullebølle.



Tullebølle Mejeri i 1905.

Til højre 1. mejerist Lundsgaard, senere mejeribestyrer i Tullebølle. Til venstre mejeribestyrer Pilegaard med hustru og barn. I midten med cykel mejerist Dissing. De to hvidklædte kvinder til højre i billedet var mejersker. De to andre kvinder var husassistenter.

Nederst: Tullebølle Mejeri 1902. Begge fotos fra Rudkøbing Byhistorisk Arkiv.



Mejerielelev på Tullebølle Mejeri

Uddrag fra bogen: "En gammel mejeribestyrers erindringer" af Carl Elmer fra 1948, om hans skildringer som elev på Tullebølle Mejeri.

"I 1887 gik Carl Elmer sammen med gdr. Mads Jakobsen på Støbergården til Tullebølle Mejeri mhp. ansættelse som elev på mejeriet.

"Tavse gik vi ind i mejeriet og traf dér mejeribestyreren, der sammen med to mejerister med opsmøgede ærmer stod på hovedet i et stort langt ostekar og æltede ostemassen. At det var et strengt arbejde, kunne jeg se på mejeribestyreren, fra hans ansigt dryppede sveden ned i osten. Jeg kunne sande, at det vel nok passede, som jeg havde hørt at mejerskens sved gør osten fed....

Da mejeribestyreren var færdig med osten, kom han hen og hilste og sendte Mads Jakobsen et spørgende blik. Da mejeribestyreren sagde nej til at antage mig, blev Mads bestemt og sagde kort: "Du skal tage ham". Men bestyreren svarede ligeså kort: "Han er for bitte". Mads sagde: "Han er god nok". Resultatet blev at Carl Elmer 1. april 1887 kom i lære på Tullebølle Mejeri...

Mejeribestyreren og mejersken var lige så påpasselige for 50 år siden som nu, de vågede med stor interesse over produkternes behandling. Om sommeren blev mælken leveret 2 gange daglig, så ens tanker var kun optaget af arbejdet på mejeriet. Ungdomsfornøjelse eller anden adspredelse tænkte vi ikke på. Op kl. 4 om morgenen, færdig kl. 1, begyndte igen kl. 5 eftermiddag og var færdig kl. 12 -1 om natten.

Trods denne for nutiden utrolige arbejdstid var der ingen misfornøjelse; arbejdet gik altid med sang og godt humør. Man savnede vel ikke, hvad man ej kendte. Jeg var blevet sat ind i et fag, uden at jeg selv ønskede det, alene for at kunne eksistere i fremtiden og uden at ane, at mejeribrugget, som jeg gik ind til, har ført Danmarks navn ud over hele jorden. Som yngste mand måtte jeg en times tid om eftermiddagene trække æltemaskinen for mejersken, Karentine. Det var strengt arbejde, men hun var en fornuftig pige, der forstod at opmuntre mig til at hænge i. Vi fik alle på mejeriet en god behandling af en arbejdsom mejeribestyrer. Når jeg ser tilbage til den første plads ved mejerifaget, ja, så husker jeg det som en dejlig tid og et raskt liv."

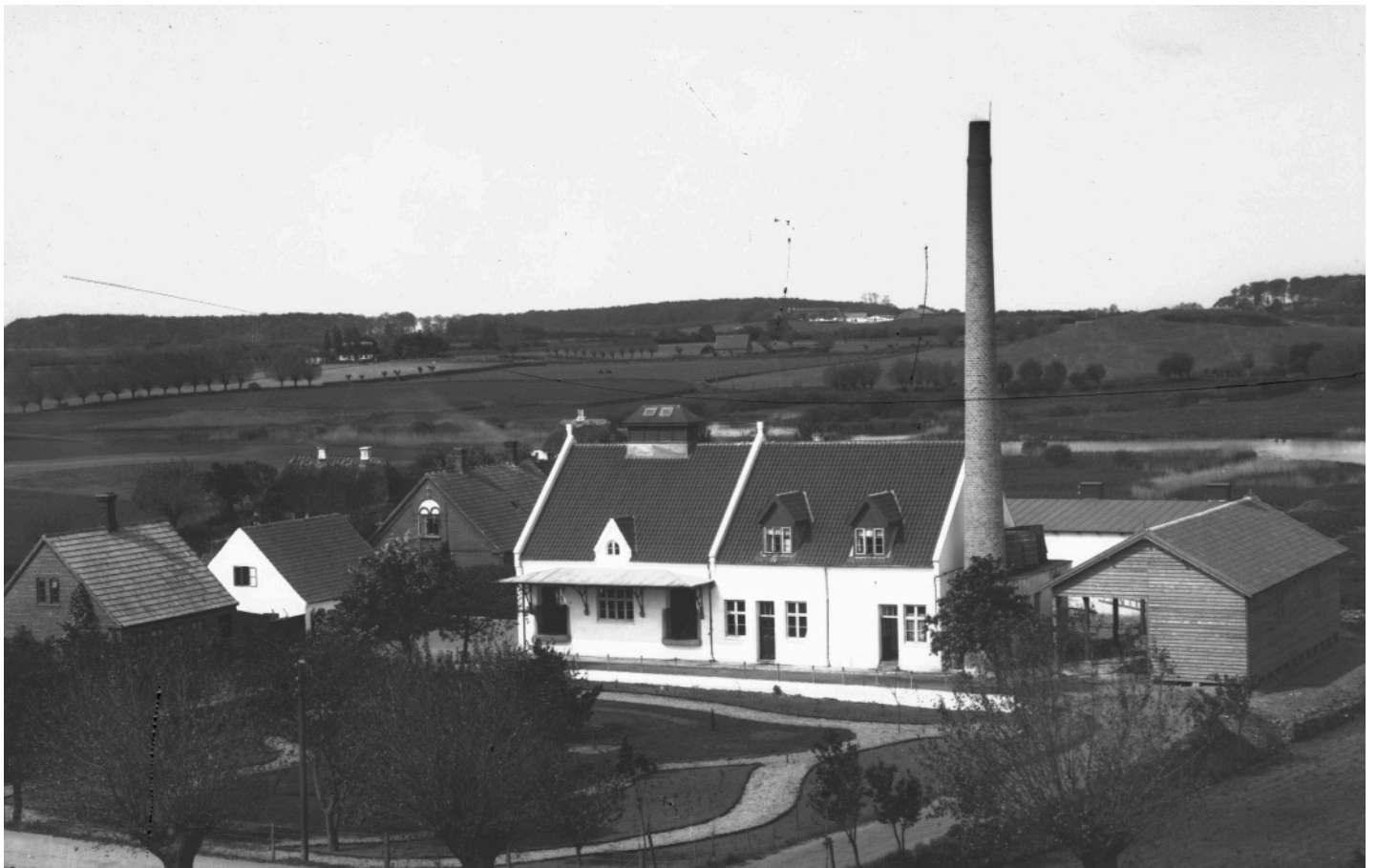
Nogle år senere vendte Carl Elmer tilbage som ung mejerist på Tullebølle Mejeri og beskrev følgende:

"Så var jeg atter tilbage på Tullebølle Mejeri, og jeg syntes, at alt var som før i tiden, da jeg begyndte min mejerigerning der. Der stod de tre store B&W-centrifuger. Det var alligevel et flot syn at se tre på rad. Når de var i arbejde, så man nede i centrifugen, hvordan den hvide mælk blev ført rundt, og de to rør med stålspidser opfangede fløden og mælken. Den sidste blev presset op gennem blanke messingrør til kogeapparatet, der stod på perronen. Fløden løb i elevator, som skiftevis med to skåle løftede den op og tømte den i køleapparatets skål for at forsvinde ned i flødetønden, som stod i smørkælderen. Næste morgen blev den båret op fra den dybe kælder til kærning, det var et stort arbejde. Hele den store gryde på B&W-centrifugerne var støbt og tålte kun et bestemt tryk ved en hastighed af vistnok 2800 omdrejninger i minuttet. Det kunne hændes, at dampmaskinens regulator ikke vilde lystre, så maskinen tog fart, eller en kærne blev slået fra, eller maskinens fart blev reguleret ved dampventilen. Det kunne også ske, at stålspidserne til fløde eller skummetmælksrørene gik i stykker under skumningen. Reelt var der kun eet at gøre: at standse centrifugen og forny spidserne. Men med ungdommens sikkerhed og vovemod gjorde vi aldrig det. Trods den fare, der var derved, tog vi røret af og satte det igen på under farten, men det kunne gå galt. "



Øverst: Tullebølle Andelsmejeri i 1920. Postkort.

Nederst: Tullebølle Andelsmejeri 1930. Foto Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Montør på mejerierne

Beretning af Henning Høyer, Nyborg - tidligere montør i Ørbæk.

Faderen Svend Høyer begyndte i 1940 at arbejde som montør på de langelske mejerier gennem et firma i Odense.

Efter opfordring fra de langelske mejeribestyrere købte han i 1947 sit eget firma i Ørbæk: Ørbæk-Mejerimaskinforretning. Det var blot et enkeltmandsfirma.

Senere blev det til Høyer Ørbæk A/S.

Henning Høyer kom med i firmaet som lærling i 1955 og overtog firmaet i 1974.

Mejerierne på Langeland blev serviceret ca. een gang om måneden.

Tidlig mandag morgen tog montørerne færgen fra Lundeborg til Lohals, og så arbejdede man ugen igennem på mejerierne fra nord til syd. Man sluttede altid på Humble Mejeri lørdag og håbede på at nå den sidste færge fra Rudkøbing mod Fyn.

I ugens løb boede og spiste montørerne på mejerierne. De deltog i de sociale aktiviteter omkring mejeriet, og der var altid gang i tingene. Mejeriet var en autonom enklave i landsbyen, hvor mejeribestyreren var en lille konge.

Montørerne startede tidligt om morgenen med reparationerne, der ikke generede mejeriernes mælkebehandling, f.eks. kunne de flækkede osteforme svejses.

Senere på dagen kunne selve maskinerne skilles ad og repareres med udskiftning af pakninger og meget andet.

En sommer blev montørerne af mejeribestyrer Fink i Tullebølle sat til at tømme slam ud af vandbeholderne, som fik vand pumpet op fra den nærliggende mose. Det var en noget mudret og varm affære. Vandet blev brugt til afkøling i kølemaskinen.

Mejeribestyrer Fink var iøvrigt altid foregangsmand på Langeland, når der skulle købes nyt udstyr. Hvis det fungerede godt, hoppede de andre mejeribestyrere med på vognen.

Firmaet Høyer Ørbæk A/S var med ved de store ombygninger på de langelske mejerier, såsom Simmerbølle og Bøstrup.

Firmaet Hammerum A/S i Tullebølle producerede tanke i rustfri stål. Ørbæk-firmaet havde et fint samarbejde med Hammerum, der leverede tankene og montørerne installerede dem. Der var ingen form for konkurrence firmaerne imellem, kun samarbejde.



Skummesal og centrifugerum på Bøstrup Mejeri ca. 1955. Private fotos.



Øverst: Tullebølle Mejeri ved 50 års jubilæum i 1935.

Nederst: Mælkekuske beværetes i haven på Tullebølle Mejeri af mejeribestyrer Fink og hustru 28. juni 1935. Begge fotos Rudkøbing Byhistorisk Arkiv.





Øverst: Tullebølle Mejeri i 1938. Luftfoto af Sylvest Jensen.

Nederst: Tullebølle Mejeri i 1950. Luftfoto af Sylvest Jensen.



Simmerbølle Andelsmejeri

- 1887 - Oprettelse af mejeri i Simmerbølle sogn, kaldet Simmerbølle Mejeri. Mejeriets første leder var en kvinde, mejerske Ingeborg Knudsen.
- 1888 - Mejeribestyrer Langvad blev ansat. Formand var Hans Jørgen Jørgensen. Tilsyneladende var der kun 15 andelshavere.
- 1902 - Mejeribestyrer Langvad tilbød at købe mejeriet, dette blev forkastet. Mejeribestyrer H. Larsen blev efterfølgende ansat. Formand var grd. Th. Hansen, Kulepile.
- 1908 - Mejeribestyrer Anders Kr. Bruntse blev ansat, fungerede indtil sin død i 1917.
- 1914 - Nye love blev vedtaget på ekstraordinær generalforsamling på Kadsebølle Friskole. Andelshavernes antal var øget til mere end 80.
- 1915 - Rudkøbing Mælkeforsyning blev købt af Simmerbølle Mejeri.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 9 værelser, og beboelsen i mejeribygningen rummede 7 værelser. 91 leverandører med 552 køer. Formand var boelsmand Fr. Chr. Rasmussen. Bestyrer var A. K. Bruntse siden 1908.
- 1917 - Mejeribestyrer Jens Knud Gammelby tiltrådte.
- 1931 - 82 leverandører med 550 køer, heraf 3 med flere end 20 køer og 34 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning fra eget værk. Ishus til 400 læs is. I 1929-30 blev der indvejet 1.75 mio kg sødmælk. Smørproduktionen var 55.159 kg, og der solgtes 8.780 kg smør hjemme og resten til grossist. Osteproduktionen var i 1929-30 på 62.562 kg 45%, 30% og 20 % ost. Der solgtes 1.417 kg ost én detail på mejeriet og 2.500 kg til leverandørerne. Isafkøling af lageret. Personale. Mejeribestyrer, 2 mejerister, 1 elev og leverandørernes 6 kuske. Formand: Gårdejer C. Rasmussen, Rifbjerg, Simmerbølle. Bestyrer: Jens Gammelby Jensen fra 1917.
- 1934 - Nye love for Simmerbølle Andelsmejeri.
- 1937 - 50 års jubilæum.
- 1956 - Mejeriet pålagdes af Rudkøbing Kommunes Mælkeudvalg at fylde fløden på flasker. En tidligere dispensation blev hermed ophævet. Mælkepriserne var iøvrigt faldende. Som kuriosum kan nævnes, at husmødre blev truet med fængselsstraf, hvis de brugte mælkeflasker til saft eller andet, da flaskerne tilhørte mejeriet. Der var tre mælkeudsalg i Rudkøbing med hver en mælkevogn og -rute. Derudover kørte en mælkevogn fra "Kohavegård".
- 1961 - Mejeriernes Fællesorganisation og De samvirkende danske Landboforeninger opfordrede samtlige producenter til at standse mælkeleverancerne. Man vedtog at opretholde såkaldte nødleverancer til livsvigtige formål. Leveringsstoppet varede 1 uge. Simmerbølle Mejeri fik leveret 20% af mælken og forsynede sygehuset og skolemælken som vanligt.
- 1966 - Nybygning af Simmerbølle Mejeri bag det gamle mejeri. Første rum man trådte ind i, efter den administrative del, var indvejningsrummet, hvor der samtidig var rensning af mælkejunger i den ene ende og pasteurisering i den anden ende. Udelukkende nyt materiel. Oven over dette lokale på en art altan, blev mælk og smør opbevaret i store beholdere. Smøraftdelingen fik ikke nye materialer, men var moderne indrettet og med effektiv drift. I modsatte ende af mejeriet fandtes osteafdelingen, hvorfra der blev sendt betydelige mængder ost til eksport. Smøraftdelingen sendte kun overskudsproduktionen til eksport. Ny mere effektiv spandevasker blev anskaffet. Formand: Gdr. Jens Bay, Rifbjerg. Mejeribestyrer: K. V. Knudsen.

- 1967 - Simmerbølle Mejeri blev leverandør af konsummælk til hele Langeland. De store markedsandele havde Rudkøbing og Strynø. Mælken blev leveret éngros til forhandlerne udenfor mejeriets gamle område. Ny mælkelov stillede større krav til mælke-hygien. Man overvejede skift til engangsemballage.
- 1968 - Tilladelse blev givet fra Rudkøbing Byråd til skift fra flasker til engangsemballage for konsummælken. Der blev indkøbt en plastikposemaskine og en maskine til homogenisering af mælken.
- 1969 - Strynø Mejeri lukkede, og leverandørerne overgik til Simmerbølle Mejeri.
- 1979 - Rudkøbing Brugs ophørte i lighed med de andre langelandske brugsforeninger med at aftage mælk fra Simmerbølle Mejeri, idet de overgik til Danmælk. Det var en økonomisk bet for mejeriet, da hele 30% af mejeriets mælk gik til Brugsen. De resterende 70% gik til købmænd og andre forhandlere. Simmerbølle Mejeri blev lukket ved udgangen af året. Sidste mælk blev brugt til den eftertragtede Danbo-ost. Mejeribestyrer var Mogens Rasmussen. Formand var Jens Bay. Man havde inden lukningen haft forgæves forhandlinger om et fælles langelandsk mejeriselskab og med Fynsk Mælk. De tre Strynø-leverandører blev sammen med 26 andre overflyttet til Humble Mejeri. Resten, 27 leverandører, overgik til Bøstrup Mejeri.
- 1980 - Mejeriet blev overtaget af A/S Pølsefabrikken Langeland. Bygningerne blev til pølsefabrik: Stryhn, "Langelænderen". Beliggenhed Kassebøllevej 4, Simmerbølle.



Postkort fra 1903 visende Simmerbølle Mejeri.



Øverst: Simmerbølle Mejeri ca.1916, fra "Danske Mejerier" .

Nederst: Simmerbølle Mejeri ca. 1930. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Mælkekusk

Referat af samtale med tidligere mælkekusk Christen Jørgensen, Kassebølle.

Christen Jørgensen var mælkekusk i 33 år. Efter sin soldatertid i 1967 kom han som ferie afløser til at køre mælketure for Simmerbølle Mejeri. Mejeribestyreren og hans far, der havde været kontrolassistent, var blevet enige om, at det var en god tjans for ham. Han havde taget det store kørekort i soldatertiden, og efter ferieperioden blev han fastansat som mælkekusk på Simmerbølle Mejeri. De første år foregik mælketransporten med lastbil og mælkejunger. Kuskene var fastansatte på mejeriet og fik senere fagforeningsaftale.

Fra 1969 og 10 år frem var Christen Jørgensen tilknyttet Strynø. Dvs. at han tog den tidlige morgenfærge klokken 6.30 fra Rudkøbing og hentede mælken hos de 28 leverandører på Strynø. Han tog så færgen tilbage til Langeland klokken 10. Antallet af mælkejunger, der dagligt skulle hentes på Strynø, lå mellem 110 og 115. Lidt af et slæbearbejde.

Christen Jørgensen endte med ikke blot at hente mælk på Strynø, men også en kone. Hun blev en uvurderlig hjælp, idet hun gennem alle årene tog sig af fodermesterjobbet på deres gård i Kassebølle, hvor de havde 18 malkekøer.

Da Lindelse Mejeri lukkede i 1973 overtog Simmerbølle Mejeri tankbilen derfra. Kort efter anskaffede Simmerbølle Mejeri endnu en tankbil, som Christen Jørgensen så kørte. Mængden af mælk fra Strynø blev efterhånden meget mindre, og man endte med kun 4 leverandører. Mælken blev derfor ikke længere hentet på øen. Landmændene måtte selv hælde mælken på en tank, som så blev sendt med færgen til Rudkøbing Havn, hvor tankbilen hentede den.

Simmerbølle Mejeri lukkede i 1979, hvorefter Christen Jørgensen kom til Humble Mejeri. Her kørte han mælk indtil lukningen 4 år senere. Herefter kom han til Bøstrup Mejeri. Da Bøstrup Mejeri lukkede i 1990 var han ansat under Mejeriet Danmark og kørte derfor den langlandske mælk til Odense eller andre mejerier på Fyn.

Ved tankbilernes indførsel ændredes arbejdsgangen gennemgribende for mælkekuskene. Ofte strakte arbejdsdagen sig fra kl. 4 morgen til kl. 6 aften og kun fri hveranden weekend. Chaufførerne skulle desuden rengøre bilerne efter dagens brug. Når tankbilen var fyldt første gang, gik turen til mejeriet til aflæsning og så afsted igen til næste runde. En dag kunne nemt komme op på 4 runder. Tankbilerne var indrettet med flere tanke, så returmælk og lignende kom i andre tanke end leveringsmælken. Efter at mælketransporten gik til Fyn fik tankbilen anhænger på til returtankene.

Christen Jørgensen var vældig glad for jobbet som mælkekusk, og der var et stort sammenhold mellem chaufførerne, når de mødtes på mejerierne. Ved de første runder på gårdene havde de også mulighed for at snakke og udveksle nyheder med bønderne. Jobbet med at hente mælk på Strynø gav en hel unik kontakt til ø-samfundet.

Da mælken skulle transporteres til Taulov på det nybyggede Arla-Mejeri sluttede Christen Jørgensen med at køre mælk, og de sidste 8 år af arbejdslivet blev brugt som buschauffør. I dag lever han på sin ejendom i Kassebølle uden malkekøer.



Øverst: Luffoto af Simmerbølle Mejeri fra 1938 af Sylvest Jensen.
Simmerbølle Mejeri havde et karakteristisk bindingsværk på hovedbygningen.

Nederst: Simmerbølle Mejeri i nyere tid - ca. 1975. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Mælkeudsalg

Uddrag fra Langelands Avis 3. august 1989.

“For år tilbage var der tre mælkebutikker i Rudkøbing.

Rudkøbing Ismejeri, Rudkøbing Mælkeforsyning og Nørrebros Mælkeforsyning sørgede for udbringning af diverse mejeriprodukter til husstandene i byen. Med hesteforspand og klokkeklang var de tre et dagligt indslag i gadelivet. Flaskerne klirrede mod trappesten, og piskefløden blev øst op med en lille pøs...

Rudkøbings sidste mælkemand, Thormod Nielsen i Nørregade burde have arme så lange som en orangutang. Gennem sine 33 år i Rudkøbings gader bragte han i de bedste år omkring et halv ton varer ud hver dag. Lørdag var det cirka 700 kilo. I alt løber det op til 5500 tons mejerivarer, og det svarer nogenlunde til 275 lastvognstog á 20 tons...

Da vi begyndte, var det en arbejdsdag fra klokken fem til klokken 19, siger Thormod Nielsen. Mælkebilen fra Simmerbølle Mejeri kom meget tidligt, og så var det bare ud med varerne. Dengang havde han 400-500 kunder rundt om i byen, der skulle besøges...”

Simmerbølle Mejeri købte i 1910 Rudkøbing Mælkeforsyning, der var beliggende i Østergade. Butikken lukkede omkring 1970. Fra 1955 til 1965 drev Sv. Langemose Jensen forretningen. Han var mejeristuddannet og søn af mejeribestyreren i Åstrup på Fyn. Sønnen Jørgen Langemose beretter, at i de første to år var det hesten Musse som trak mælkevognen rundt i byen. Hesten kom efter dagens tur på græs på engen ved Vejlen. Efter to år fik de en mindre ladbil til mælketurene. Mælken kom fra Simmerbølle Mejeri, og det hændte, at de selv måtte hente flere forsyninger ude på mejeriet. Da broen åbnede i 1962 kørte de også mælketure til Siø. Da mælketurene blev motoriseret, var det Svend Langemose selv der kørte, og hustruen passede salget i forretningen.

På Nørrebro fandtes Nørrebros Mælkeforsyning, der i 1965 blev ændret til minimarked. Nørregade Ismejeri blev startet i 1921, og det fungerede indtil 1989, hvor Gerda og Thormod Nielsen lukkede forretningen efter 33 års ejerskab.

De tre mælkeudsalg havde udover salg fra butikkerne en nærmere fastlagt rute rundt i byen med salg fra mælkevognen.

På Kohavegård var der eget mejeri med mælkeudsalg og egen mælkevogn, der kørte mejeriprodukter ud i Rudkøbing.

I Hou, Tranekær og Humble kendes der til mælkeudsalg udover mælkevogne.



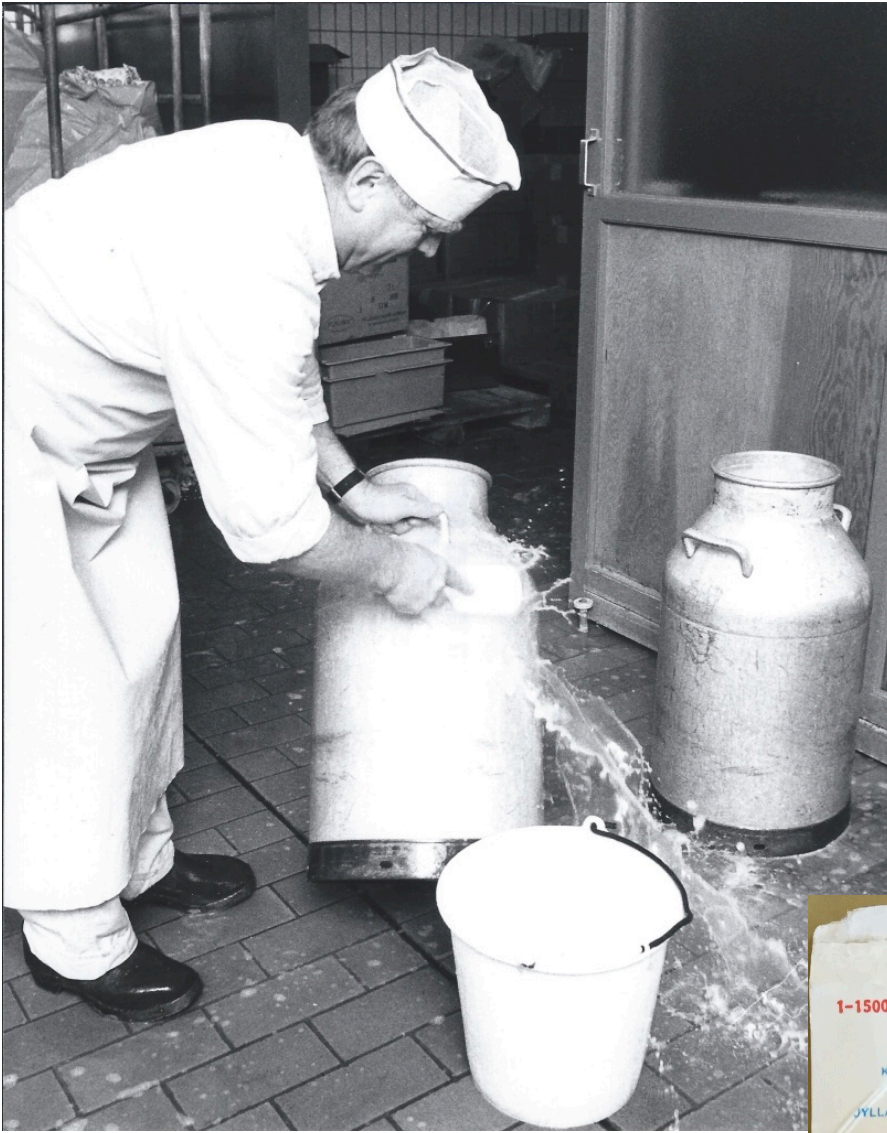
Foto fra 1989 visende Gerda og Thormod Nielsen foran Ismejeriet i Nørregade. Foto fra Rudkøbing Byhistorisk Arkiv.



Øverst: Mælkevogn fra 1930'erne i Rudkøbing.

Nederst: Foto af akvarel visende Nørregade med Rudkøbing Ismejeri. Malet af Jørgen Nielsen 1945 og ophængt på Rudkøbing Byhistorisk Arkiv.





Øverst: Sidste arbejdsdag på Simmerbølle Mejeri i 1979. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Til højre et foto af en mælkekarton fra det sidste års produktion på Simmerbølle Mejeri. Foto Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

Andelsmejeriet Godthaab

- 1889 - Oprettelse af Andelsmejeriet Godthåb. Leverandørerne kom hovedsagelig fra Kragholm, Møllebose, Statene, Henninge, Vindeltorpe, Torpe, Herslev, Fuglsbølle, og Klæsøgårde.
- 1903 - Ombygning og udvidelse af mejeriet.
- 1914 - 25 års jubilæum.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 6 værelser. 120 leverandører med 650 køer. Formand var sognerådsformand H. A. Andreasen, Statene. Bestyrer var C. R. Thomsen.
- 1924 - Forhandlingsprotokol, hvori man anførte, at interessefælleskabet mellem andelshaverne og Mejeriet Godthåb skulle fortsætte. Protokollen evalueredes tilsyneladende med 5 eller 10 års interval.
- 1925 - Ombygning og udvidelse af mejeriet.
- 1927 - Siøgård indtrådte som andelshaver og leverandør. Mælken skulle modtages på havnebroen.
- 1929 - Dybvandsboring foretoges, men gav saltvand. Desuden ansøgte om aftale med Rudkøbing Vandværk om levering af vand. Der var mange forgæves vandboringsforsøg i omegnen med en samlet udgift på 11.351 kr. Lån blev optaget. Ombygning af osterum, kølerum og maskinrum.
- 1931 - 115 leverandører med 680 køer, heraf 6 med flere end 20 køer og 32 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning. Ishus til 500 læs is. I 1929-30 indvejedes 2.10 mio kg sødmælk. Der var både hjemmesalg og bysalg. Der var en smørproduktion på 61.000 kg, og 9.000 kg blev solgt hjemme og resten til grossist. Osteproduktionen var 115.000 kg 45% og 30% ost, og 1.500 kg ost solgtes én detail på mejeriet og til leverandørerne. Lageret blev afkølet med is og ventilation. Personale: Mejeribestyrer, 2 mejerister, 2 elever, 3 kuske og leverandørernes 8 kuske og 1 kassererske. Formand boelsmand Jacob Hansen, Torpe pr. Skrøbelev. Mejeribestyrer Christian Henry Jarlslund siden 1918.
- 1932 - Tilladelse til forhandling af "langtidspasteuriseret" mælk i Rudkøbing. Mælken solgtes i plomberede flasker, eller flasker lukkede med metalkapsel til engangsbrug, samt datomærkning. Kun bymælken blev leveret på flasker. Grevskabet var allerede startet på dette tidligere. Ved smørbedømmelser rangerede mejeriet som nr. 54 i afsnit B (angivet i forhold til mælkemængden). Pause med osteproduktion.
- 1934 - Aftale om prisen på vandledning fra boring på privat mark. Desuden ansøgning om rørledning fra Rudkøbing til mejeriet, hvis der ved prøvefremføringen var tilstrækkeligt med vand.
- 1935 - Likvidation af mejeriet. Mejeriet lukkede pga. vandmangel. Mejeribestyrer og andre ansatte blev opsagt. De fleste andelshavere overgik til Simmerbølle Mejeri og nogle få til Skrøbelev Mejeri.
- 1936 - Ejendommen blev overtaget af Langelands Frugt Industri. Beliggenhed Humlevej 78, Rudkøbing.



Øverst: Godthåb Andelsmejeri - fra ca. 1900.

Nederst: Godthåb Andelsmejeri ved 25 års jubilæum i 1914. Fotos fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

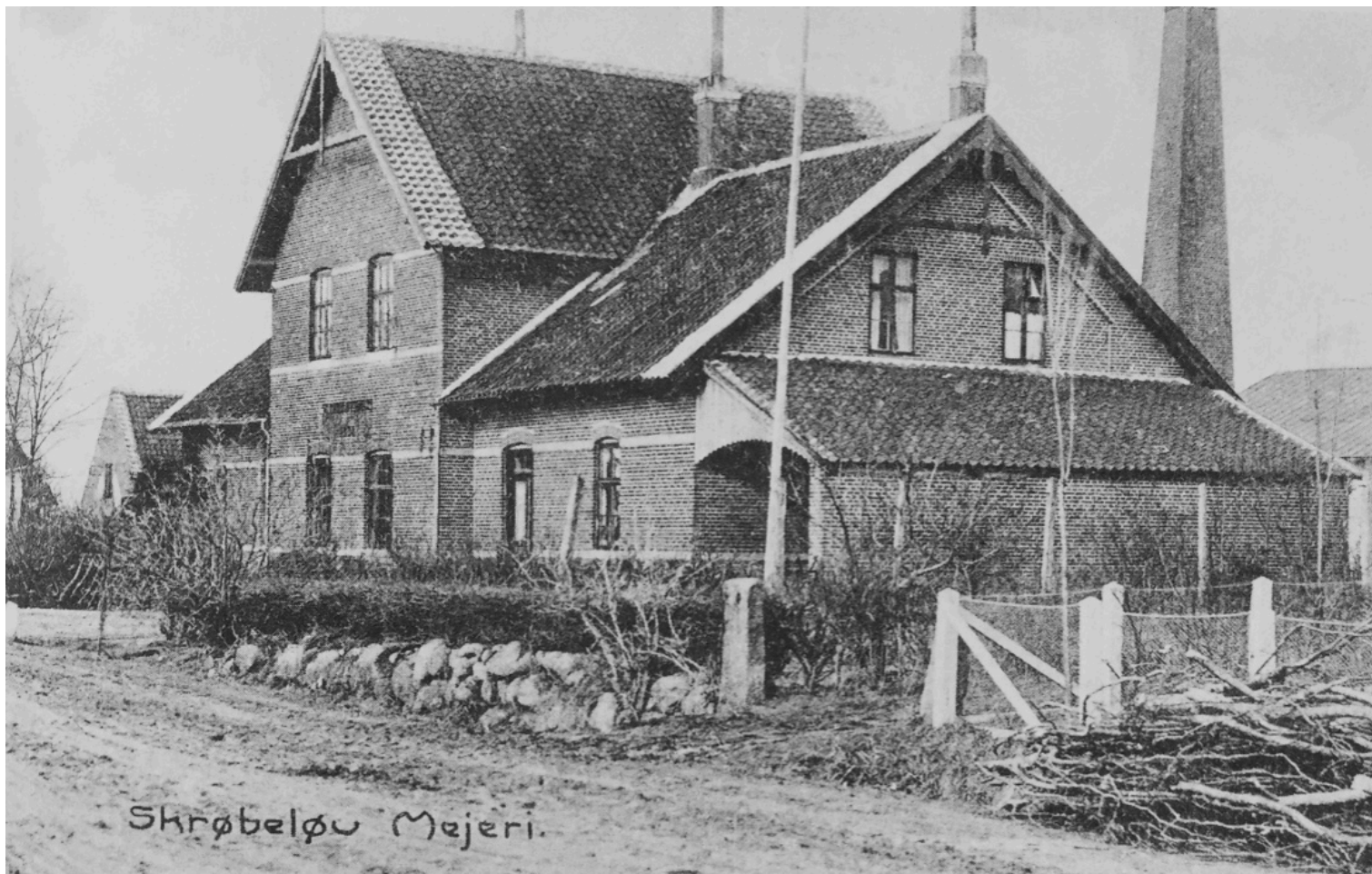




Øverst: Godthåb Mejeri fra omkring 1930. Foto fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.
Nederst: Godthåb Mejeri fra 1938. Luftfoto af Sylvest Jensen.

Midtlangelands Herregaardsmejeri

- 1883 - Oprettelse af Skrøbelev Mejeri under medvirken af stedlige håndværkere. Mejeriet var privatejet indtil 1915 og fungerede som fællesmejeri. Det var det første mejeri på Langeland. Forpagter var Aksel Jensen.
- 1915 - Mejeriet blev andelsmejeri: Midtlangelands Herregaardsmejeri, Andelsselskab. Omsætningen var første år 0,5 mio kr. Smør blev solgt til 159 øre pr. pund. Dansk Schweizer- og Goudaost blev solgt til 96 øre pr. pund, halvfed ost til 70 øre pr. pund og skummetmælksost til 30 øre pr. pund.
- 1916 - Beboelsen i mejeribygningen rummede 12 værelser, hvoraf personalet havde 4 værelser. 26 leverandører med 1200 køer. Formand var proprietær Axel Jensen, Skovsbo. Bestyrer var H. P. Hansen siden 1915.
- 1931 - 27 leverandører med 900 køer, heraf 20 med flere end 20 køer og 2 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning. 3 ishuse til ca. 700 læs is.
1929-30 indvejedes 3.16 mio kg sødmælk.
Smørproduktionen var i 1929-30 på 77.339 kg, og der solgtes 1.600 kg hjemme og resten til grossist.
Osteproduktionen var 186.521 kg 45% ost, og der solgtes ca. 1.000 kg ost til leverandører. Isafkøling på lageret.
Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 3 elever.
Formand: Proprietær Knud Kromphardt, Skovsbo, Longelse. Mejeribestyrer: Hans Peter Hansen fra 1915 til 1939.
- 1934 - Udvidelse af mejeriet og overtagelse af leverandørerne fra Mejeriet Godthåb.
- 1939 - Jens Christian Bredahl var mejeribestyrer fra 1939 til 1969. Før 2. verdenskrig fandt direkte søvejsseksport af ost sted til Tyskland. Efter krigen blev det centraliseret via Kruså, og med fokus på hjemmemarkedet fremfor udlandet.
- 1943 - Nye love for Andelsselskabet Midtlangelands Herregaardsmejeri:
"§1: Selskabets formål er at udbringe Andelshavernes Mælk til den højest mulige Pris gennem Produktion af Smør og Ost og direkte Salg af Mælk og Fløde".
- 1950 - Oprettelse af aftale om levering af mælk fra lensgreve Ahlefeldt-Laurvigs gårde til Skrøbelev Mejeri i forbindelse med lukning af Tranekær Mejeri. De fem gårde var Grønslettergård, Pæregård, Tranekær Ladegård, Korsebølle og Sletø.
Der blev samtidig med oprettet et mælkeudsalg i Tranekær.
- 1962 - Fusion med Longelse-Fuglsbølle Andelsmejeri, hvorefter der var 160 andelshavere.
- 1963 - Formand var Carl Krøyer. Mejeribestyrer var Bredahl. Omsætningen var 3,3 mio kr.
- 1967 - Omsætningen faldt til 2,7 mio kr. Smør solgt til 767 øre pr. kg og ost solgt til 349 øre pr. kg.
- 1969 - Mejeriet blev lukket. Gårdejer Carl Krøyer var formand. Mejeribestyrer Bredahl sluttede mejerigerningen efter 52 års aktivitet. Det var det tolvte mejeri på Langeland, der lukkede. De 70 andelshavere fordeltes mellem mejerierne i Lindelse, Simmerbølle og Bøstrup.
- 1970 - Bygningerne blev solgt til øldepot for Tuborg, og den høje mejeriskorsten blev nedbrudt.
I et måleglas, muret ind i skorstenen, fandtes et brev dateret 12. september 1883, skrevet af håndværkerne. Brevet var skrevet på et gammelt eksemplar af Langelands Avis, hvor den ene side var blank. På den anden side fandtes annoncer for uldvarer. I brevet nævntes, at murermester Andersen, Rudkøbing, murersvend H. Madsen, Lohals og murersvend N. F. Hansen, 25 aar, havde været med til at opføre skorstenen. Murersvendene skrev, at deres dagløn var 2,66 kroner, hvoraf 1 krone om dagen gik til kosten hos mester.
Mejeribygningerne blev senere en del af Akvarium Langeland.
Beliggenhed Spodsbjergvej 193, Skrøbelev.



Øverst: Postkort fra Skråbeløvs Mejeri, poststemplet 1909.

Nederst: Midtlangelands Herregårdsmejeri ca. 1925. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.





Skrøbelev Mejeri omkring 1923.

Øverst fra venstre: 1. Ukendt, 2. (Sort) Andersen, fyrbøder, 3. Mejerske Erna Christensen og 3. Ukendt.

Nederst: Mejerister og fyrbødere på Skrøbelev Mejeri omkring 1923. Begge fotos fra Rudkøbing Byhistorisk Arkiv.



Elev på ostemejeri - osteproduktion

Uddrag af Lars Rasmussens: "Mejeribestyrer på Fyn og Sjælland - 1936-79".

"Min næste plads skulle være et rigtigt ostemejeri... Da der blev en plads ledig ved ostelavning på Midtlangelands Herregårdsmejeri, fik min principal ordnet det sådan, at jeg fik pladsen.

Rejsen - fra Samsø - gik med D.F.D.S.-rutebåd, der to gange ugentlig anløb Ballen Havn på østsiden af øen på sin rute København-Odense. Sejlturen tog 4 1/4 time til Odense, hvor jeg skulle videre med Sydfynske Jernbaner til Svendborg og derpå med Svendborg-Langeland færgeren til Rudkøbing, og endelig med toget Rudkøbing-Spødsbjerg, hvor jeg stod af ved første station, Skrøbelev. Der var mejeribestyrer H.P. Hansen mødt op for at tage imod mig, og efter en kort spadseretur nåede jeg rejsens mål og blev præsenteret for to andre elever samt en mejerist i 2. lønklasse. Vi fire boede på to værelser i enden af en særskilt bygning, hvor der bl.a. var hestestald. Imellem de to værelser var slået et hul i muren, og der var anbragt en stor kakkelovn, som skulle varme begge værelser op. Det var forbudt at tænde op, før vi ved 16-tiden var færdige. Dette fyrbøderjob i denne kakkelovn gik demokratisk på skift mellem os elever.

Der indvejedes godt 3 mio kg mælk, hvoraf de 2 mio kg gik til ost, og sådan var forholdet mellem indvejning og ostelavning på alle de 18 langelandske mejerier. Man sagde dengang, at 1/6 af hele Danmarks osteproduktion lå på Langeland.

Mejeriet bar præg af, at der skulle spares. Det var monteret med gamle maskiner, og kølemaskine fandtes der ikke. Den elektricitet, der skulle bruges til belysning, producerede mejeriet selv. I et særskilt rum fandtes akkumulatorrummet, og her blev batterierne opladet ved hjælp af en dynamo i mejeriets egentlige driftstid. Herfra tappedes så til næste dags begyndelse; men det skete ofte, at der om morgenen kun var meget ringe lys, så vi dårligt kunne finde rundt, indtil der kom spænding på kedlen og dampmaskinen sat i gang. Så kom der atter lys over land....

Produktionen af ost bestod af små 6 kg opstukne Gouda (de senere Fynbo) samt dansk schweizer (de senere Samsø). Der anvendtes rå mælk, som ved hjælp af rør og render ledtes til de 3-4 ostekar direkte fra indvejningskarret. Der er ingen tvivl om, at det har været fin mælk, da de 3 mio kg årlig kom fra 27 store gårde på Midtlangeland, hvilket naturligvis havde givet mejeriet dets navn.

Jeg skal love for, at vi lærte hensætning, skæring og røring. Der var navnlig to tidspunkter af karrets røring, der var hårdt. Det første var finskæringen med rullekniven efter første valleaftapning, hvor vi to mand tog fat i hver sin ende af karret, krydsende på midten og fortsatte til modsatte ende, alt imens mejeribestyreren kommanderede: "Helt ind med kniven"... Det andet stadi, hvor det var noget anstrengende, var efter endt opvarmning og kraftig røring med greben. Da måtte vi de sidste 6-7 minutter bruge osteredskabet lyren, en ca. 70x40 cm ståltrådsramme forsynet med strenge vandret og lodret, og med hænderne på rammen måtte vi foroverbøjet med hovedet helt ude over karret bearbejde ostemassen fra en ende af karret til den anden. For de små goudas vedkommende var de rørt færdige på ialt 50 minutter. En ting, mejeribestyreren var meget pertentlig med, var ostemassens oprækning, der skete med to brede grebe, der tog hele karrets bredde. Mejeribestyreren havde på væggen tegnet op, hvordan det skulle foregå....Det var med andre ord vigtigt, at ostemassen så vidt muligt faldt på plads uden for meget roden i den... Disse oste stod kun i pressen i alt i ca. 1 time, og efter vending i formen, efter at de var blevet taget ud af pressen, blev de over middag transporteret til saltlagerrummet i enden af et stort lager med 18 hylder i højden. Transporten til dette lager, der var en særskilt bygning, skete på den måde, at vi slog ostene ud af formene, arrangerede dem 3 stk. i højden på en træbåre, og med en mand i hver ende blev denne dags produktion med det samme anbragt i saltlagen. Vi olierede aldrig osten, men begyndte straks med saltlagebehandlingen, så der hurtigt dannedes et kitlag. 4-5 uger gamle pakkedes de, som de var, og eksporteredes til Tyskland gennem de lokale eksportører i Rudkøbing."



Midtlangelands Herregaardsmejeri.
Øverst: Mejeribestyrere og ostegrossister på Langeland omkring 1955.
Nederst: Mejeriet fra ca. 1965. Fotos fra Rudkøbing Byhistorisk Arkiv.





Øverst: Luftfoto af Skråbelev Herregårdsmejeri fra 1938. Sylvest Jensen.
Jernbanen kan lige anes bag mejeriet.

Nederst: Luftfoto af Skråbelev Herregårdsmejeri fra 1950. Sylvest Jensen.



Kontrolassistent

På mejerierne blev der gennem kontrolforeningerne ansat kontrolassistenter. Deres opgave var at tage rundt på gårdene, der leverede mælk til mejeriet og på stedet at kontrollere mælkenes kvalitet.

Kontrolassistenten var ofte uddannet på landbrugs- eller mejeriskoler og blev ansat med fri kost og logi.

Her følger en beretning om kontrolassistent Sofus Larsen, der fungerede på Midtlangelands Herregaardsmejeri i Skrøbelev, beskrevet af hans datter Birte Hansen:

Sofus Larsen var født ved Høng på Sjælland år 1900. Han blev uddannet til kontrolassistent på Høng Landbrugsskole og blev i 1921 ansat på mejeriet i Skrøbelev. Selve kontrolarbejdet bestod af prøvetagninger af mælken, gerberering dvs. hurtig bestemmelse af fedtindholdet i mælk og fløde samt regnskabsføring af de enkelte gårdes resultater. Ved siden af mælkekontrollen var han også pålagt at vurdere de bedst egnede avlsdyr mhp. forbedring af mælke- og smørproduktionen.

Specielt følte han sig godt modtaget på to af gårdene, nemlig Møllegaard i Longelse og Bøgebjerg i Kragholm. På Møllegaard fik han et tæt forhold til familien og var gerne inviteret med til store fester i smoking eller kjole og hvidt. Han fik lært om vinenes forskelligheder og kvaliteter. Han lærte sig at holde taler og skrive lejlighedssange og havde ofte tjansen som "Skaffer", nutildags "Toastmaster". Bortset fra hans første nat på gården, hvor han ikke var ventet og måtte sove på sofaen i kuserummet, blev der altid sørget godt for ham.

En tidlig sommermorgen på samme gård skulle han med i marken, hvor malkningen foregik, for at kontrollere mælken. En af malkepigerne var træt og derfor faldet i søvn hvilende sit hoved på koen og siddende på malkeskammelen. Sofus Larsen trak så fra modsatte side yveret til sig, pigen vågnede forvirret op og ledte febrilsk efter koens patter. Det gav lidt grin og moro.

I hans kontrolbog blev der udover mælkenes kvalitet på de bageste sider noteret småbørnenes vægt, målt med hans medbragte bismervægt.

Kvaliteten på det fri logi kunne være af vekslende standard. Således oplevede han en nat at fange 53 lopper, som han knækkede med sine negle og efterfølgende druknede i servanteskålens vand.

På en anden gård lå han hver sommer under en tung vinterdyne og omvendt om vinteren, hvor han måtte nøjes med sommerdynen.

Transporten fra gård til gård foregik på cykel med udstyr og personlige ejendele på bagagebæreren.

Hvis standarden i logiet var for ringe, cyklede Sofus Larsen gerne til Rudkøbing, hvor han havde et værelse på KFUM's pensionat, og hvor hans søster Ingeborg iøvrigt i en periode var bestyrerinde.

På Bøgebjerg blev "kontrollens" interesse for jerseykøer vagt. Her lærte han vigtigheden af forædling af denne race og dermed muligheden for bedre mælkeydelse. Dette havde han efter sin kontroltid, som varede i 19 år, stor glæde af, da han selv blev landmand med malkekøer af jerseyracen på Sydfyn.

Han bevarede efter tiden på Herregaardsmejeriet tætte relationer til gårdejerne på de foromtalte gårde.

Kontrolassistentens besøg på gårdene var uden tvivl et ekstra pust til livet dér. På et tidspunkt havde husmødrene på gårdene fået fært af, at Larsen holdt af pandekager. Det bevirkede, at han oplevede at få serveret pandekager hver dag i en uge, hvor heldig kan man være?

Nr.	FØDT	
LØB.	KÆLV.	
KG.MLK.	%FDT.	
KG.KAGER	KG.ROER	
ÅRSUDBYTTE		
KG.MLK.	%FEDT	KG.SMØR

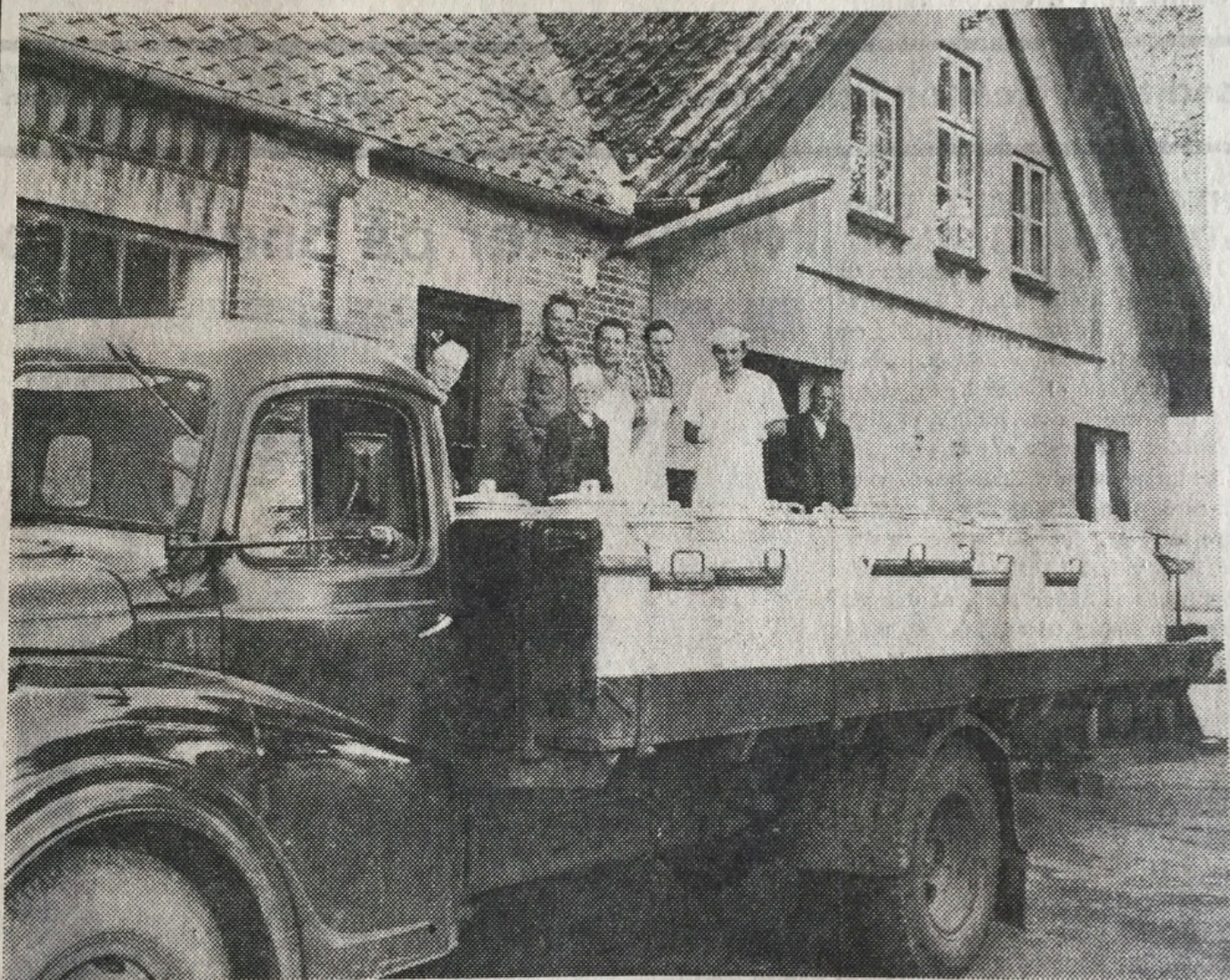
Eksempel på tavle fra en kostald med malkekøer.

Til registrering af mælkemængde, fedtprocent, foder og udbytte m.m.

Fra Magleby-Bagenkop Lokalhistoriske Arkiv.

Avisudklip fra Langelands Avis 1. oktober 1969.

Den sidste mælkebil



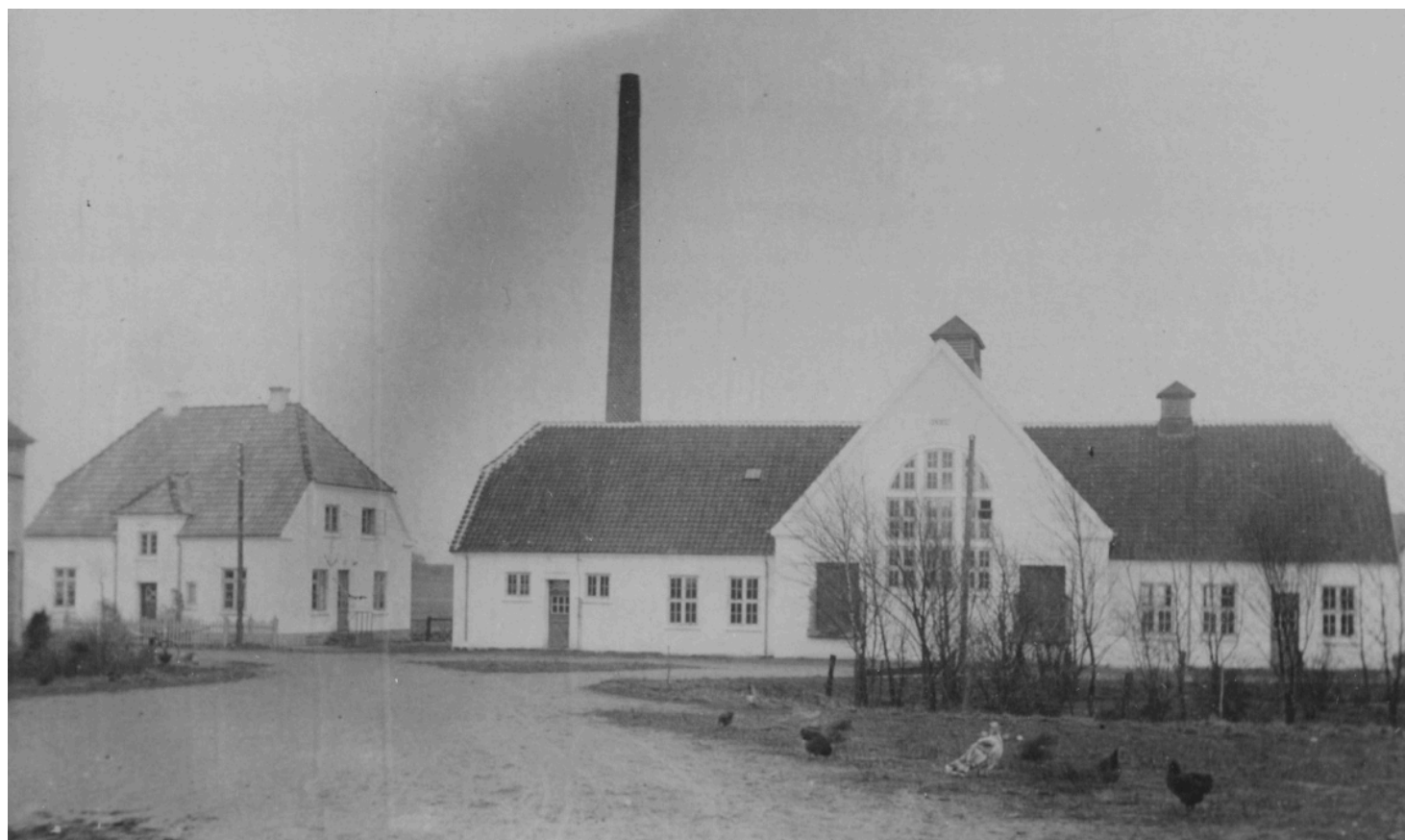
I går blev Midtlangelands Herregårdsmejeri nedlagt. Billedet viser den sidste mælkebil forlade mejeriet, mens mejeristerne tankefuldt ser efter den. Nedlæggelsen kommer imidlertid ikke til at berøre dem, idet de har fået ansættelse på andre langelandske mejerier.

Longelse-Fuglsbølle Andelsmejeri

- 1887 - Oprettelse af Longelse Fuglsbølle Andelsmejeri.
- 1891 - Oprettelse af en kontrakt med Grosserer Joh. Keller, Kjøbenhavn om aftagelse af smør fra mejeriet et år frem. Betingelsen var: "at Smørret skulle være 1. Klasses Vare og leveret i gode tørre velforarbejdede Træer og den ugentlige Produktion skal være disponibel senest hver Torsdag inden Kl. 12 Middag i Kjøbenhavn..... Mejeriet skal levere Smørret frit ombord i Rudkjøbing, og Fragten betales af Kjøberen..... Mejeriet forbeholder sig Ret til at sælge Smør til sine Andelshaveres private Forbrug og Smaakaarsfolkene i Sognet."
Mejeriet ansøgte Sønder Longelse Bylav om tilladelse til brug af vand fra den ved mejeriet beliggende bydam.
- 1915 - Ombygning og udvidelse af mejeriet.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 8 værelser og desuden 3 værelser til personale i mejeribygningen. 150 leverandører med 900 køer. Formand var gårdejer P. Hansen, Longelse. Bestyrer var H. Chr. Madsen siden 1915.
- 1931 - 153 leverandører med 1040 køer, heraf 8 med flere end 20 køer, 145 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning. Ishus til 600 læs.
3.22 mio kg sødmælk indvejedes i 1929-30.
Smørproduktionen var på 78.683 kg, og man solgte 1.860 kg hjemme og resten til eksportforretning.
Der produceredes 173.440 kg 45% gouda ost og solgtes 1.500 kg ost en detail på mejeriet og 3.700 kg til leverandørerne. Osten blev afkølet på lager med is.
Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 2 elever, 1 kontrollør, 1 kusk og leverandørernes 11 kuske.
Formand: Gdr. Peter Hansen, Snaremosegaard, Longelse siden 1915.
Mejeribestyrer: Peter Møller Riis siden 1922.
- 1937 - 50 års jubilæum.
- 1961 - Mejeribestyrer Vangsøe ønskede at træde tilbage pga. alder.
Indvejet 3.144.000 kg sødmælk og produceret 84.000 kg smør og 290.000 kg ost.
Foredrag ved mejerikonsulent Sigurd Nielsen, Aarhus, ekspert i mejerirationalisering. anbefalede større enheder i mejeridriften.
- 1962 - Mejeriet lukkede efter 75 års funktion, og Midtlangelands Herregaardsmejeri overtog forarbejdningen af mejeriets mælk. Ved lukningen var der 130 leverandører, der tilførte mejeriet 3,2 mio kg mælk om året. Ved sammenlægning med Skrøbelev Mejeri skulle den årlige mælkemængde komme op på 7 mio kg mælk, nok til at udnytte maskineriet fuldt ud på Skrøbelev Mejeri, uden trussel om snarlig lukning.
Lukningen skyldtes en kombination af flere kvægløse landbrug og øget centralisering og specialisering. Formand ved lukningen var sognerådsformand Ernst Tønnesen, og mejeribestyrer var Vangsøe.
Flere generalforsamlinger var nødvendige for at lukke mejeriet: 1. Den ordinære hvor lukningen blev ventileret, 2. Den ekstraordinære, hvor lukningen vedtoges, 3. Den generalforsamling, hvor man besluttede at overgå til Skrøbelev, til trods for at dette mejeri ikke var et andelsmejeri. (Forkert! - det var andelsmejeri!)
Mejeriet solgtes til Hammerum og Sønner til en pris af 125.000 kr. Produktion af vejstriber påbegyndtes omkring 1964, og blev senere til LKF - A/S Langelands Kemiske Fabrikker.
Efter fusion med Midtlangelands Herregaardsmejeri opretholdt man fortsat to mejerikredse. Til Longelse-Fuglsbølles mejerikreds valgtes i 1962 sognefoged Hans Prydgaard, Longelse.
Beliggenhed Longelsevej 34, Sdr. Longelse.



Øverst: Postkort visende det første Longelse Mejeri, poststemplet 1909.
Nederst: Foto af Longelse-Fuglsbølle Andelsmejeri fra ca. 1916.
Foto fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.





Øverst: Longelse Mejeri i 1909 med mælkevogn og mejerister.
Nederst: Longelse-Fuglsbølle Andelsmejeri fra omkring 1940.
Fotos fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.





Øverst: Longelse-Fuglsbølle Andelsmejeris 50 års jubilæum med mejeribestyrer Vangsøe og bestyrelse foran mejeriet.
Nederst: Longelse Mejeri fra 50 års jubilæet i 1937. Fotos fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

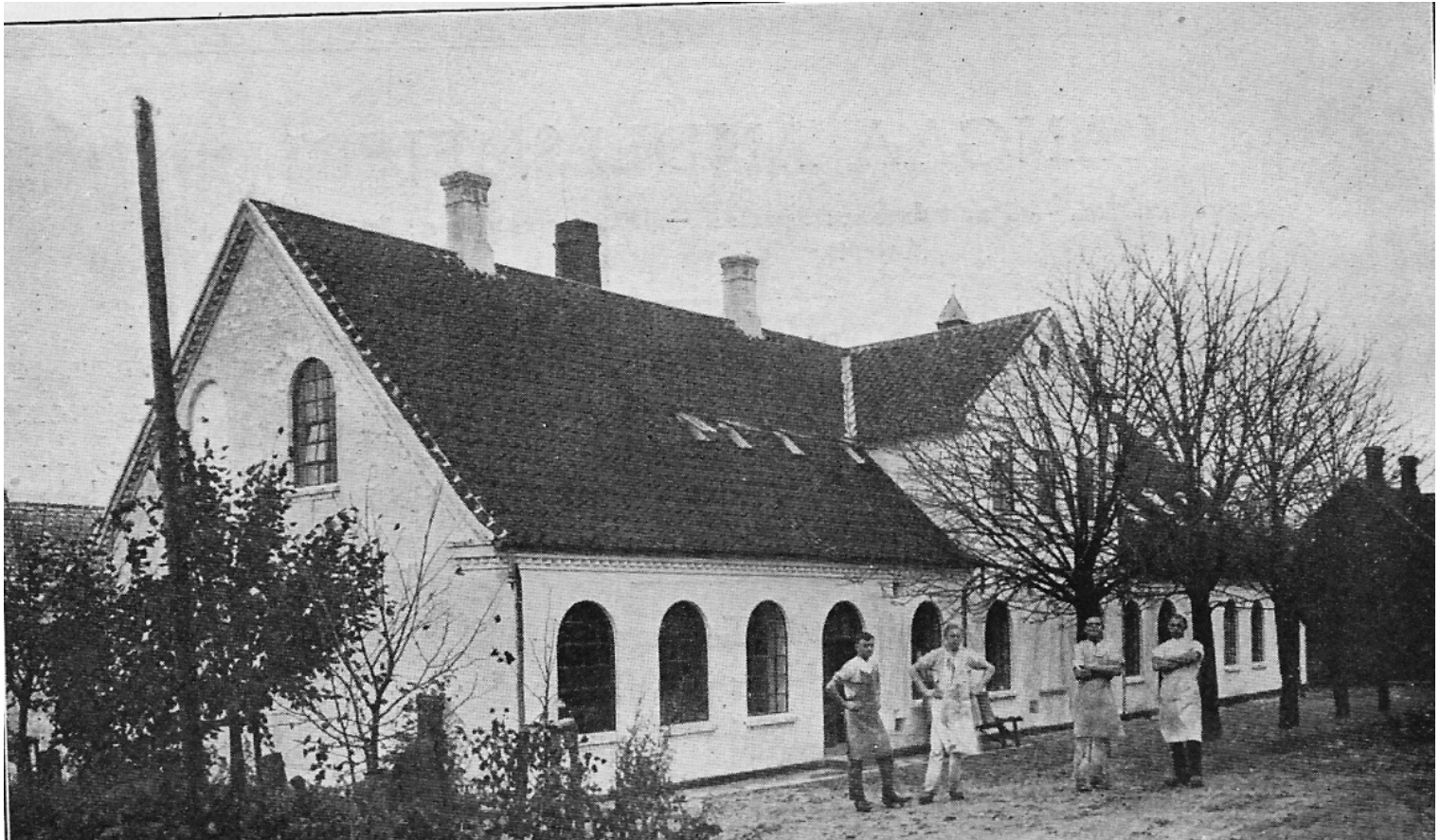




Øverst: Luftfoto af Longelse Mejeri i 1938. Sylvest Jensen.
Nederst: Luftfoto af Longelse Mejeri i 1950. Sylvest Jensen.

Lindelse Andelsmejeri

- 1885 - 29. Maj 1885 blev Lindelse Mejeri oprettet med 24 andelshavere. Byggeriet kostede 24.642,02 kr. Det var det første andelsmejeri på Langeland. De første tanker om et andelsmejeri opstod ved et "Voldersmisse-gilde" hos gdr. Hans Hansen Have i Illebølle 1. maj 1884. Voldersmisse gilde var en festlighed 1. maj (Valborgs messe), hvor oldermænd blev udskiftet, og man afregnede årets mellemværender. Formand Møller R. B. Hansen var arkitekt på mejeriet. Han tegnede desuden flere andre langelandske mejerier. Første bestyrer hed Knudsen, og han var ansat til 1888.
- 1886 - Mejeriet fungerede med 51 leverandører.
- 1910 - Ved 25 års jubilæet fandt mejeriets første udvidelse sted. I et jubilæumsskrift berettede formand Hans Christensen om de 25 år. Han nævnte fru Tine Hansen, Kvindebjerggaard, som en af de langelandske kvinder, der havde lært smør- og ostelavning på Havartigaarden på Sjælland.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 12 værelser. 125 leverandører med 1300 køer. Formand var købmand Hans Christensen, Vindeby. Bestyrer var Alfred Eggert fra 1909.



Lindelse Andelsmejeri fra 1916, "Danske Mejerier".

- 1931 - 137 leverandører med 1600 køer. Kulfyring med elektrisk belysning. Ishus til 700 læs.
I 1929-30 indvejedes 4.46 mio kg sødmælk.
Smørproduktionen i 1929-30 var på 110.000 kg, og 2.600 kg solgtes hjemme, resten til grossist.

Ostproduktionen var ikke kendt i 1929-30, men der solgtes ca. 2.600 kg ost én detail på mejeriet og ca. 3600 kg til leverandørerne.

Året før produceredes 238.626 kg ost.

Afkøling af lageret ved is.

Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 3 elever, 2 kontrollører, 1 kassererske og leverandørernes 12 kuske.

Formand: Proprietær Hans Ingvar Hansen, Bjærggaarden, Illebølle siden 1928.

Mejeribestyrer: Alfred Jensen Eggert siden 1909.

1935 - 50 års jubilæum. Afholdt den 24. maj.

1945 - 60 års jubilæum.

Følgende omtale i Langelands Folkeblad: "Det første Andelsmejeri i Danmark (Hjedding ved Ølgod i Vestjylland) blev oprettet 10. Juni 1882. Kun 3 aar efter fik Langeland sit første Andelsmejeri i Lindelse. Der stod Strid om Placeringen, og en Tid var der endog Udsigt til, at der skulde dannes to Selskaber, men Besindigheden fik dog omsider Overtaget, og ved et Møde i Illebølle Skole 13. Januar 1885 enedes man om den Grund, hvorpaa Mejeriet nu ligger, samtidig med at den første Bestyrelse valgtes, bestaaende af Jens Jacobsen, Illebølle, A. Rasmussen, Herslev, Erik Jørgensen, Vindeby, R. Jeppesen, Lindelse, og Møller N. P. Hansen, Illebølle, sidstnævnte som Formand. Møller Hansen udarbejdede selv Tegningen til Mejeriets Bygning, og den 25. Marts var man så vidt, at Kransen kunde hejses, og 29. Maj leveredes for første Gang Mælk til Mejeriet."

1949 - Mejeribestyrer A. Eggert fejrede 40 års jubilæum på Lindelse Andelsmejeri. Han var født i Nordenbro og havde fået sin første uddannelse på Nordenbro Mejeri. Herefter var han på flere mejerier på Fyn og i Jylland. Han opnåede i en ung alder at blive mejeribestyrer på Heden-Vantinge Mejeri. I 1909 vendte han tilbage til fødeøen og blev mejeribestyrer i Lindelse.

1957 - Det gamle mejeri blev nedrevet og et nyt bygget samtidig med og på samme lokalisation.

1962 - Markedet for afsætning af ostproduktionen var trykket, og man leverede derfor skummetmælk til Marslev, Fynske Andelsmejeriers Osteri- og Kondenseringsfabrik. Mælken blev hentet i tankbiler på mejeriet.

Mejeribestyrer Westergaard opsagde sin stilling 1. januar 1963. Der var 160 andelshavere, og Lindelse Mejeri var af ret moderne og tidssvarende stand. Fremtiden diskuteredes.

1965 - 80 års jubilæum. Langelands Folkeblad 14.6.1965: "Langelands ældste andelsmejeri runder de 80 aar. "Første tanke om et andelsmejeri kom frem ved "Volders Missekilde" hos gdr. Hans Hansen Have i Illebølle 1. maj 1884".

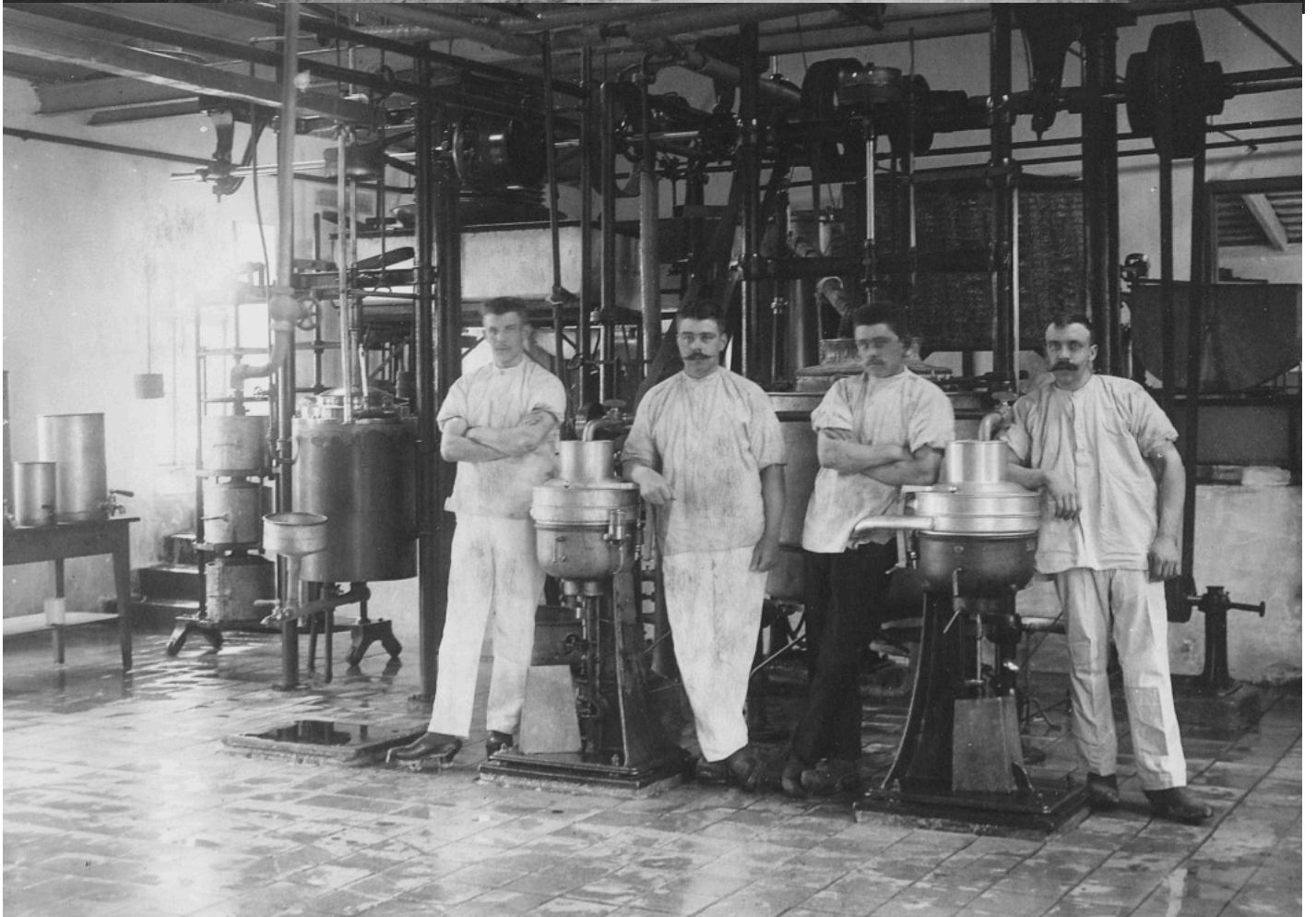
1973 - Den 31.12.1973 indstilledes driften af Lindelse Mejeri. Det havde i mange år været det største og mest driftige mejeri på Langeland. Forgæves forsøgte fusion med andre mejerier. De godt 100 andelshavere tilsluttede sig Bøstrup, Simmerbølle og Humble mejerier.

Der var 4 mejerier tilbage på Langeland i 1974, udover de 3 nævnte desuden Søndebro Mejeri.

Lindelse Mejeri havde tidligere haft fordel af andre mejerinedlæggelser, nemlig Løvenholm og Skrøbelev.

1974 - Ejendommen blev solgt til Langelands Plast og Maskinfabrik, og blev sidenhen til økologisk fjerkræslagteri.

Beliggenhed Illebøllevej 14, Lindelse.



Øverst: Lindelse Mejeri, motivet findes også som postkort fra omkring 1910.
Nederst: Mejerister på Lindelse Mejeri. Begge fotos fra Lindelse Lokalhistoriske Arkiv.



Lindelse Andelsmejeri fra omkring 1930. Fotos fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.





Øverst: Luftfoto af Lindelse Mejeri fra 1949. Sylvest Jensen.
Nederst: Luftfoto af Lindelse Mejeri fra 1954. Sylvest Jensen.



Øverst: Bestyrelsen på Lindelse Mejeri i 1924. Formand Hans Christensen i midten, øverst mejeribestyrer Eggert og nederst hans kone Helga Eggert.
Foto fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv
Nederst: Luftfoto af Lindelse Andelsmejeri fra 1957. Sylvest Jensen.



Andelsmejeriet Løvenholm

- 1896 - Oprettelse af Kjædeby Andelsmejeri, under medvirken af konsulent Nissen Dall. Kostprisen var 58.000 kr.
Første formand var greve Ahlefeldt-Laurvig, Vestergaard, gennem 34 år.
Første mejeribestyrer var Carl Edvard Mertz i 7 år, og han blev efterfulgt af Peter Simonsen.
- 1910 - Andelsselskabets love blev ændret, og mejeriet skiftede navn til Andelsmejeriet Løvenholm.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 9 værelser, hvoraf 3 for personale.
110 leverandører med 1000 køer. Formand var greve Chr. Ahlefeldt-Laurvig, Vestergaard, Lindelse. Bestyrer var P. A. Hansen siden 1913, han var ostespecialist.
- 1920 - Mejeriet fik tilladelse til at tage vand fra Løvemose.
- 1921 - Anskaffelse af ny dampkedel.
- 1931 - 111 leverandører med 1020 køer. Kulfyring, elektrisk belysning. Ishus til 700 læs is.
Sødmælksmængden indvejet i 1929-30 var 3.21 mio kg.
Smørproduktion i 1929-30 var 83.111 kg, og der solgtes 3.600 kg hjemme og resten til grossist.
Der produceredes 183.476 kg 45% ost, og der solgtes 9.000 kg ost til leverandører.
Osten blev afkølet på lageret fra ishus.
Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 2 elever, 1 kassererske, 4 kontrollører og leverandørernes 11 kuske.
Formand: Gdr. Hans Jørgen Nielsen, Haugbølle fra 1930. Mejeribestyrer Peter Aksel Hansen fra 1913.
- 1932 - Brug for ekstra vandboringer.
- 1934 - Gennem årene var mælkekuskenes rutefastlæggelse et tilbagevendende punkt på dagsordenen ved generalforsamlingerne, men også ved en del bestyrelsesmøder. Der findes kortlægning af ruterne, samt licitation over mælkekørslen i arkivalier.



Løvenholm Andelsmejeri i 1916, fra "Danske Mejerier".

- 1936 - 40 års jubilæum. 3 mio kg mælk blev indvejet årligt, en stigning som bl.a. skyldtes forbedring af køernes ydeevne. Udvidelse og modernisering planlagt. Løvenholm Mejeri producerede de ypperligste oste, som vandt mange sølv- og guldmedaljer. Mejeriet havde 11 mælkeruter og var fortrinsvis osteproducerende som de øvrige langlandske mejerier. 1935 produceredes 200.000 kg ost og 65.000 kg smør. Jubilæumsfesten blev afholdt for andelshaverne med damer på Lindelse Gæstgivergård.
- 1940 - Kollektiv vaccination imod mund- og klovsyge af samtlige besætninger blev vedtaget på ekstraordinær generalforsamling.
- 1943 - Mejeriet besluttede at tvangsvaccinere alle besætningernes kalve imod kalvekastningsfeber. Udvidelse af mejeriet planlagt.
- 1946 - 50 års jubilæum. Blev fejret på Ørstedspavillonen med fremvisning af film, som viste mejeriets daglige drift. Formand var proprietær Hansen, Vestergaard.
- 1956 - 60 års jubilæum.
- 1957 - Løvenholm Mejeri likvideredes, og andelshaverne blev fordelt med flest til Lindelse Mejeri og resten til Humble Mejeri. Årsagen til lukningen var, at store nye forbedringer af udstyr var nødvendige, samt et kloakeringsprojekt uden økonomisk dækning på 200.000 kr. Samtidig var der risiko for nedgang i mælkeleveringen. Hjortholm var en stor leverandør, 10%, men ikke andelshaver, og der var usikkerhed mhp. fortsat mælkeproduktion på Hjortholm. Desuden mistede mejeriet bestyrer Hansen, der døde marts 1957. Mejeriet lukkede og blev solgt til Lrs. A. Trolle-Christensen. Bygningerne blev indrettet til auktionslokaler og blev senere en del af cementfabrikken og endnu senere en del af Kædeby Maskinforretning. Beliggenhed Kædebyvej 4, Kædeby.

Ostelager på Løvenholm Mejeri.
Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Første fællesmejeri

Uddrag af et interview i Langelands Avis i 1962 med gårdejer Aksel Petersen, Kædebygaard.

“I slutningen af 1870’erne blev der oprettet et privat fællesmejeri på Kædeby Mejerigaard, senere kaldet Kædebygaard ved gårdejer Martin Petersen. Det var angiveligt det første mejeri på Langeland. Inden da havde der blot været nogle kærnestationer på de større gårde. Der var flere mejersker ansat på gården.

Gårdejer Martin Petersen blev opfordret af købmand Hansen på Nørrebro i Rudkøbing til at oprette eget mejeri, idet han skulle have sagt til ham: “Tag hjem og opret et mejeri, for det smør, vi modtager, er jo ikke for godt at give hundene eller bruge til vognsmørelse.” Ingen af de andre velstillede bønder i området var interesseret i at oprette mejeribrug.

Martin Pedersen gik derfor selv i gang, byggede og begyndte mejeridriften i 1879. Det var svært i begyndelsen. Som trækraft havde han først 2 heste og så 4 til hesteomgange. Senere fik han en lille opretstående dampmaskine, og de sidste ti år havde han en større maskine og en dampkedel.

Mælken hentedes to gange dagligt og i begyndelsen kun fra Kædeby. Mælken blev hældt op i flade beholdere og håndskummet. Senere kom centrifugerne til. Leverandørkredsen blev udvidet med Haugbølle og Kædeby Haver og kortvarigt også Helsned.

Mejeriet på Kædebygaard nåede op på en ugentlige produktion på 20 dritler smør samt en del ost, inden det blev nedlagt i 1896, hvor Kjædeby Andelsmejeri blev etableret.

Osten fra mejeriet, som var skummetmælksost, blev især solgt på Torvet i Rudkøbing, og en handelsmand ved navn Pilegaard havde en lille salgssang: “Hej, hej, bob, bob, skal det være et lille stykke ost idag!”

Det sidste parti solgtes for 2 øre pundet. Det var en gammelost, så gammel, at en kone udbrød: “Jamen jøsses dog, den ka’ da selv løve ind i gården”.

Sønnen gårdejer Aksel Petersen var formand for Løvenholm Mejeri i en lang årrække.”

Ansvarsforsikring

I 1931 tegnedes en ansvarsforsikring gennem Mejeriernes og Landbrugets Ansvarsforsikring for Andelsmejeriet Løvenholm, Kædeby.

Forsikringen havde en særlig bestemmelse:

“Forsikringen dækker, uanset bestemmelsen i Vedtægtens §6 første Stykke, tillige mod det Ansvar, Mejeriets Mælkekuske ifalder i Anledning af den af dem overtagne Mælkekørsel i Mælkeruten på Grund af for lidt afleveret Mælk samt for Beskadigelse af Spandene, saafremt saadant Ansvar skyldes en selve Mælkevognen overgaaet Beskadigelse eller Kørselsulykke, der ikke er foraarsaget af Mælkekusken, bærer dog selv de første 5 kr. af et saadant Tab på Mælk og ligeledes 5 kr. af Skade på Spandene”.

*København, den 11. December 1931
Mejeriernes og Landbrugets Ansvarsforsikring.*

Kontrakt.

Medens Dags Ords er det indgaaet følgende Kontrakt paa ligeledes følgende Betingelser imellem Kjædeby Andelsmejeri repræsenteret ved dets Bestyrelse og Mejeribestyrer Mertz af Føllesdal paa Sjælland.

Understegnede Mejeribestyrer Mertz erklærer hermed at være indgaaet paa at lede ovennævnte Mejeri-Drift fra dets Optræk 1896 indtil Lovlig Opsigelse paa en af Partens paa sin Tid, hvilket mere end med Hr. Mertz Mærke til en sin Tid eller sin Næste.

Under Ledelsen af Mejeri-Drift hører alle Folketold, hvilket forstaaes saaledes, at Mejeribestyrerens anlæg, afskedige og lønnes al fornøden Arbejdskraft til Mejeri-Drift. Endvidere skal Bestyrelsen gøre holdt Mejeri med Forsyning samt Fæddi og Rengøringsregnskabet og betale 20 % af saavel eget som Mejeri- Kulforskyning samt 5 % af alle Udgifter til Vedligeholdelse og Nyanskaffelse af Mejerimateriel og Maskiner.

Mejeribestyrerens fæddi Regnskabet, der opføres hos Mejeri. Det gælder umiddelbart tydeligt af en af Bestyrelsen udsendt og Lønnet Regnskabsfører paa Mejeri-Drift.

De Opfyldelser af sin Forpligtelse erklærer Bestyrelsen at være indgaaet paa at gøre Hr. Mejeribestyrer Mertz følgende saaledes Betingelser:

- 1. i fast Løn 2200 Kr. (to Tusind to Hundrede Kroner)
- 1/2 % for Brød & Smør der opnaar en Gjennemsnitspris af den Gjennemsnitspris som Andelsmejerierne i Søndersø, Hjørring og Sønderbo opnaar, 4 % af Ophævelsesløn, for Rummelighed af Oid til Høi-Bois. 1 Regel Fæddi daglig, for Kulf samt frit Hæls og eventuelt Hæls

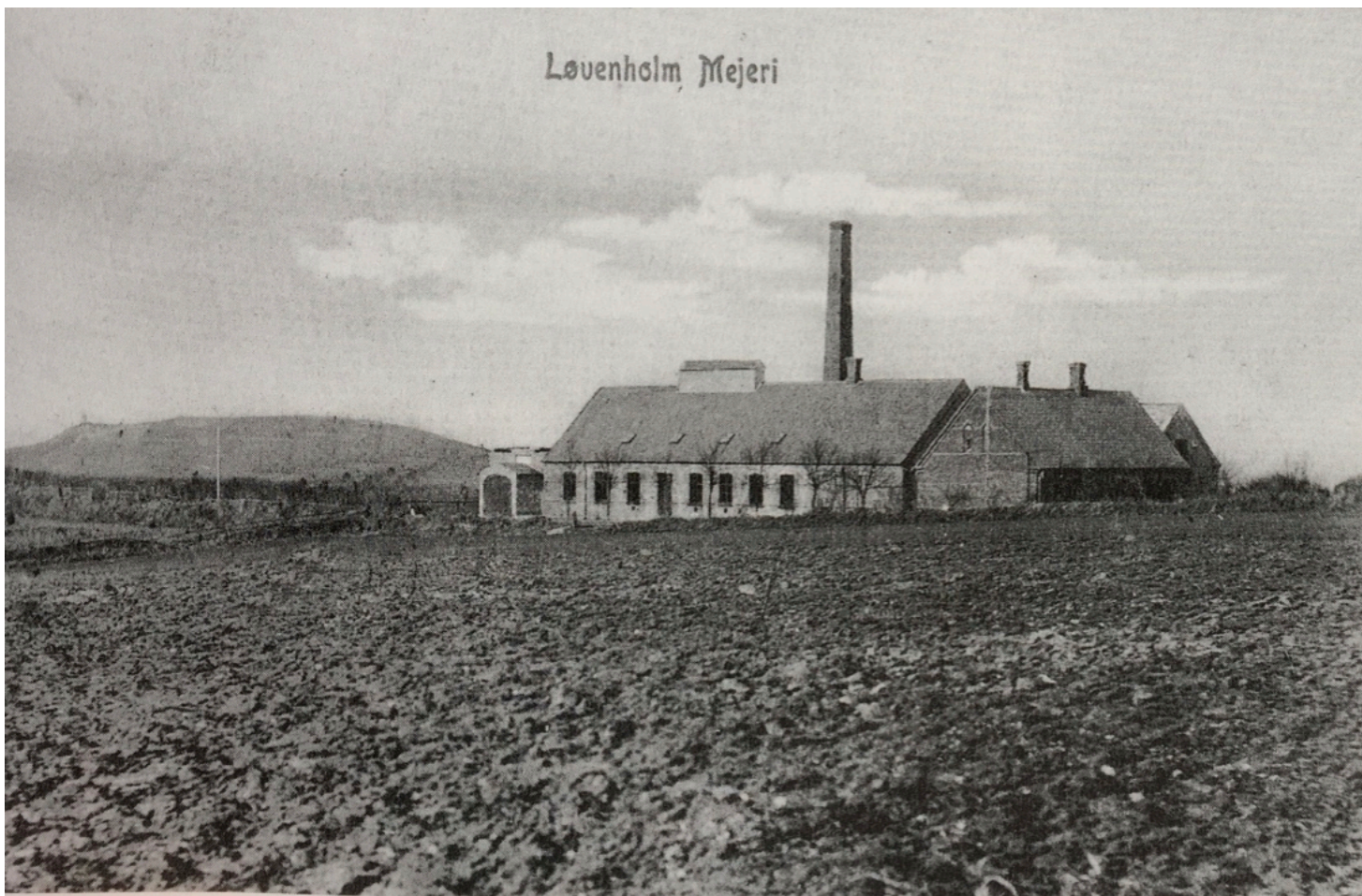


Løvenholm andelsmejeri blev oprettet i 1896 som et af de sidste langedanske mejerier. Der var dengang i forvejen et privatmejeri i sognet. Billedet viser mejeriet, som det saa ud i begyndelsen. Foran ses bl. a. daværende mejeribestyrer Mertz med frue.

Løvenholm Andelsmejeri. Øverst: Det første mejeri fra omkring 1900. Langelands Avis 1957.

Nederst: Postkort af mejeriet fra omkring 1910.





Øverst: Postkort fra omkring 1920 af Løvenholm Andelsmejeri.

Nederst: Løvenholm Andelsmejeri fra 1930. "Dansk Mejeristat".

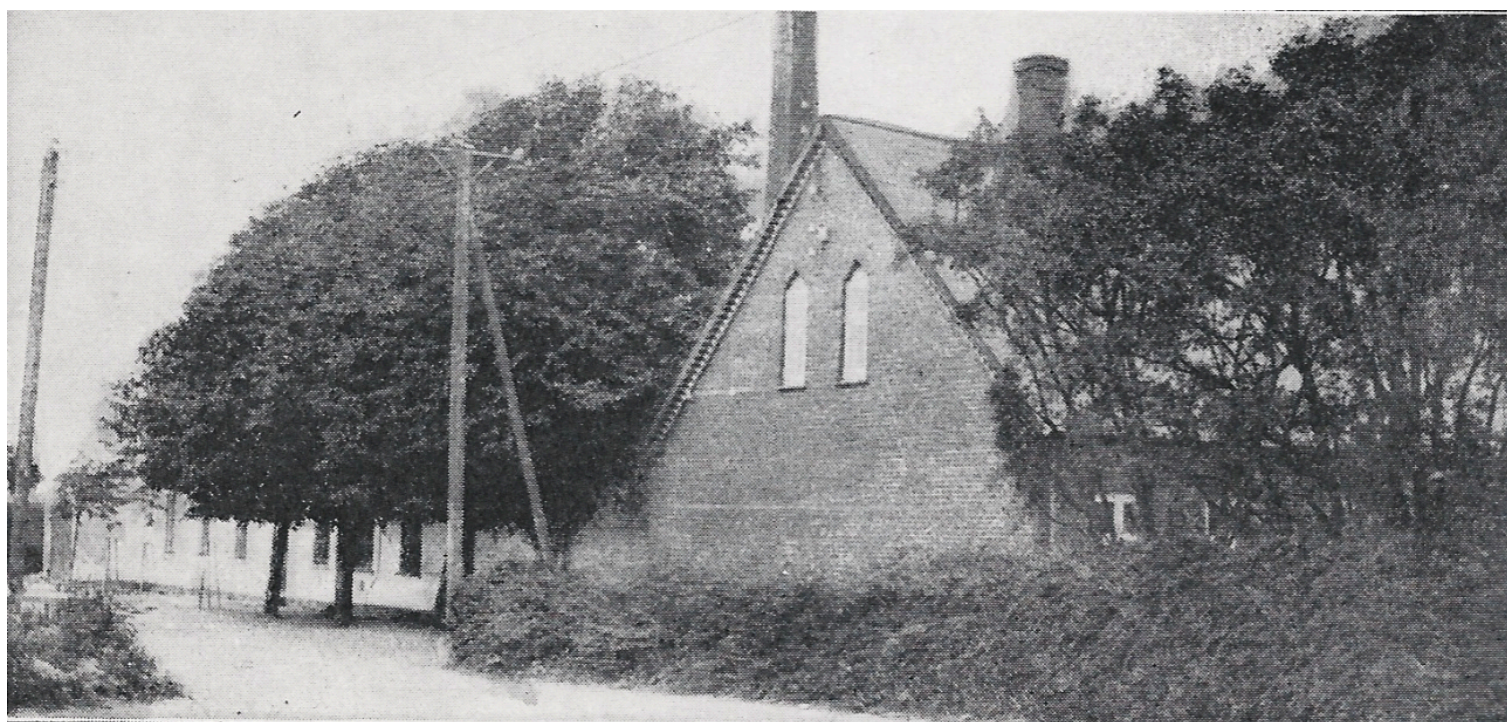
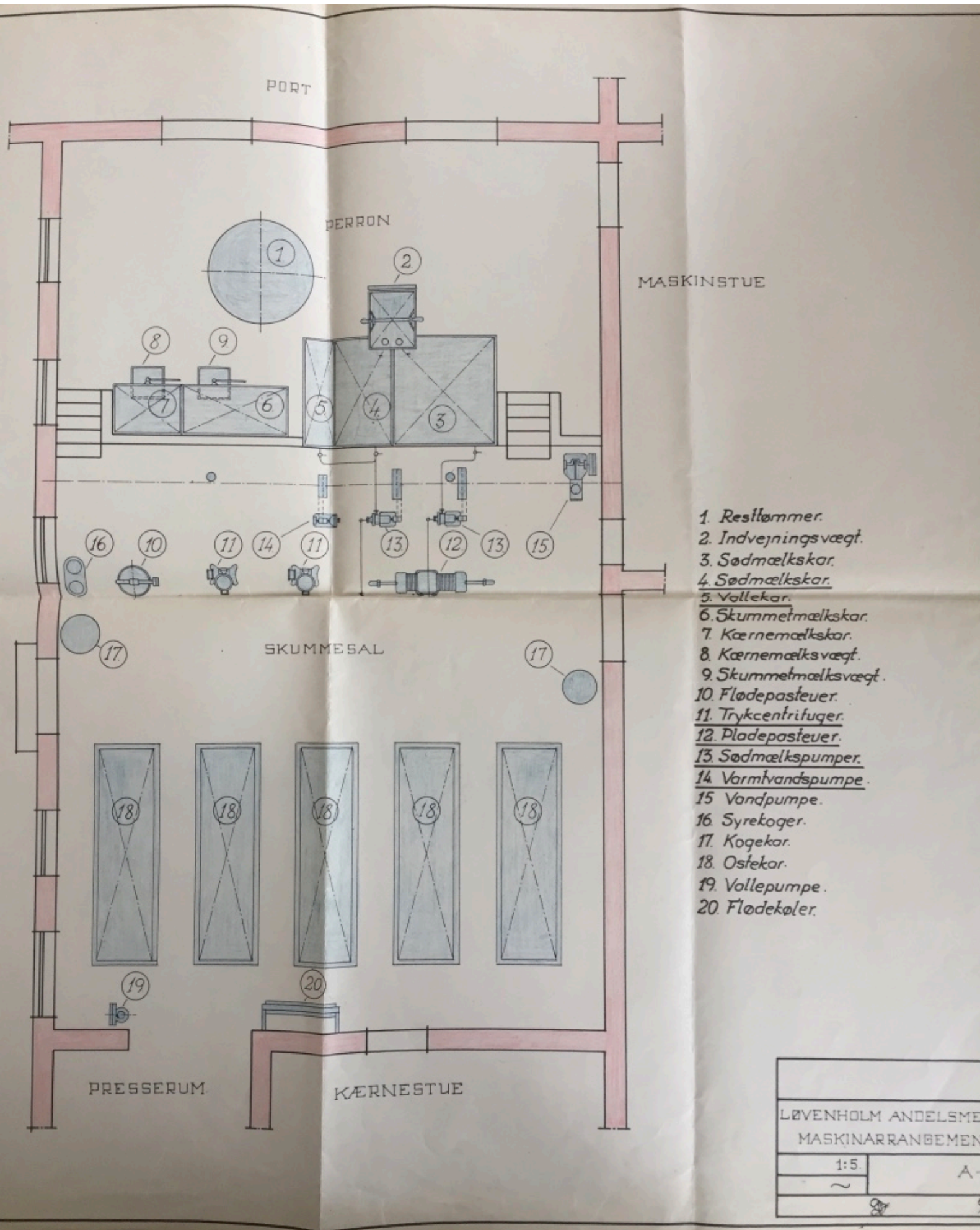


Foto af tegning over indretningen på Løvenholm Mejeri fra omkring 1940.





Øverst: Luftfoto af Løvenholm Mejeri fra 1938. Sylvest Jensen.

Nederst: Luftfoto af Løvenholm Mejeri fra 1957. Sylvest Jensen.



Humble Andelsmejeri

- 1890 - Humble Andelsmejeri blev oprettet. Inden da blev mælken leveret til et fællesmejeri i Humble og i Kædeby. Der var ved oprettelsen 103 andelshavere og 700 køer. Anlægssummen beløb sig til 40.000 kr. og bestyrelsen stillede 1.000 kr. til rådighed til facadens udsmykning. Resultatet blev en overdådig søjle- og stukkaturdekoration, som gav mejeriet navnet "Smørslottet". Tre store gårde, Frederiksberg, Rødbjerghavn og Mariendal leverede 900.000 pund mælk årligt. Mejeriet hentede gennem 40 år vand fra Præstegaardsmosen i Humble. Pastor Høyrup fastsatte prisen for dette til een ost årligt, og denne takst gjaldt igennem alle årene for vandet fra mosen.
- 1894 - Andelshaverne blev udvidet med gårde fra Kædeby og Haugbølle med 200 køer. Ny mejeribestyrer blev K. Kristensen-Tange, der var bestyrer til 1908, hvorefter han stiftede Langelands Højskole.
- 1901 - Gårde i Ristinge blev leverandører til mejeriet.
- 1903 - Nyt ostelager blev opført.
- 1910 - Anskaffelse af dampkedel.
Mejeriet deltog sammen med andre af øens mejerier i oprettelsen af Kaseinfabrikken i Rudkøbing mhp. stabilisering af prisen på ost. Fabrikken blev nedlagt efter nogle få års funktion.
- 1911 - Mejeriet deltog i oprettelsen af Kærnestation Langeland i Kiel, sammen med tolv andre langelandske mejerier. Fløden blev toldfrit sendt til Kiel med banen og dampskibsforbindelse, og dér lavet til smør. Lukkede i 1914 pga. krigsudbrud.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 7 værelser; desuden 2 værelser til personalet i mejeribygningen samt et kontor. 140 leverandører med 1000 køer. Formand var gårdejer L. Nielsen, Kædeby. Bestyrer var Axel Navne siden 1908.



Humble Andelsmejeri i 1916, fra "Danske Mejerier".

- 1922 - Udvidelse for 85.000 kr. med bl.a. nyt ostelager og kølemaskine til smørret.
- 1931 - 138 leverandører med 1090 køer, heraf 4 med flere end 20 køer og 35 med 4 køer eller færre.
Kulfyring og elektrisk belysning fra eget værk. Ishus til 400 læs is. Lageret blev afkølet ved is.
Indvejet sødmælk 3.67 mio kg i 1929-30.
Smørproduktionen i 1929-30 var på 105.122 kg og 3.400 kg solgtes hjemme og resten til grossist.
Der produceredes 178.479 kg ost af 45% og 30%, og 1.890 kg ost solgtes én detail på mejeriet og ca. 2.800 kg til leverandører. Osten blev lagret med is.
Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 2 elever, 1 ekspeditrice og leverandørernes 12 kuske.
Formand: Gdr. Lauritz Hansen Nielsen, Akselbjerg, Kædeby fra 1913.
Mejeribestyrer: Axel Vilfred Pedersen Navne fra 1908.
- 1932 - Om- og udbygning af mejeriet til 80.000 kr. med bl.a. kølemaskine.
- 1940 - 50 års jubilæum.
- 1966 - Overvejelser om anskaffelse af tankbil og anlæg til spandevask - blev vedtaget.
- 1979 - Sammenslutning af Bøstrup og Humble mejerier i Det langelandske Mejeriselskab.
- 1980 - Udvidelse af oste- og kølelager til de mange populære Humble Oste af typen Danbo ost. Mejeribestyrer Robert Rasmussen var først og fremmest ostespecialist.
- 1983 - Lukning af Humble Mejeri og overdragelse til Mejeriselskabet Danmark, MD.
Lokal bekymring omkring den fortsatte produktion af den kendte Humble Ost; produktionen blev flyttet til Bøstrup Mejeri.
- 1984 - 8. januar blev Humble Mejeri lukket efter 95 års drift.
Man fortsatte med privat produktion og salg af oste i mejeribygningen. Sidenhen blev der vinlager og vaskeri. Beliggenhed Ristingevej 40, Humble.



Humble Mejeri med tankbil. Foto fra 1983, Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Øverst: Humble Mejeri før ombygningen i 1932 fra "Dansk Mejeristat".

Nederst: Luftfoto af Humble Mejeri fra 1938. Sylvest Jensen.



Mælkekusk

fortalt af Lykke Holton, datter af mælkekusk Kristian E. Christensen.

I 1957 søgte Kristian Evald Christensen mælketur ved Løvenholm Mejeri efter en annonce i Langelands Folkeblad. Han fik en mælkerute og skulle selv lægge køretøj til, hvorfor han købte en gammel Bedford lastbil, blå med røde stafferinger og navnetræk.

Bilen kaldtes "Mathilde".

Da Løvenholm Mejeri blev nedlagt flyttede Kristian E. Christensen med til Humble Mejeri.

I 1961/62 købte han en traktor og vogn og fik mælketur nr. 2. Han ansatte Hans "Graver" Jensen til at køre den. Traktoren blev anskaffet for den ældste datters konfirmationspenge i oktober 1961. Senere kørte Hans "Møller" traktorrutten.

Bedforden blev udskiftet med en Mercedes, kaldet "Alice". Den var mest orange med blå kanter og havde fint navnetræk i hvidt: "Vognmand K. E. Christensen".

I en periode kørte Kristian E. Christensen for Lindelse Mejeri, men kom tilbage til Humble Mejeri og var dér, da de fik de fine nye tankbiler.

I en voldsom snestorm væltede mælkebilen den 13. januar 1960 i Humble Kohave efter sammenstød med en kreaturvogn. Ved sammenstødet blev mælkejungerne spredt rundt omkring i sneen, og der blev spildt en del mælk. I kreaturhandler Thomsens lastbil kom ingen af grisene noget til. Ingen af vognene kunne fortsætte ved egen hjælp. Ifølge Langelands Folkeblad.

Arbejdet bestod mest i at hente mælken i transportspande om morgenen, og at køre dem til mejeriet. Senere på dagen blev spandene leveret tilbage til bønderne med valle til grisene, og hvis husmødrene havde bestilt, fløde til husholdningerne.

Vognmand Christensen ophørte med mælkekørslen omkring 1983.



Foto af vognmand Christensen og datteren Lykke ved Lindelse Mejeri i 1970. Privat foto.



Postkort visende Humble Mejeri.



Humble Ost

Fra "Øboen" uge 13, 1982:

"Ostevenderne på Humble mejeri arbejder ikke forgæves, når de fire mand høj hver morgen starter med at vende halvdelen af de henved 13.000 oste i varmelageret. For i det ganske land har mange køleskabe åbnet lågerne for denne langelandske specialitet, der med sin særegne osteduft ikke lader sig fornægte. Ingen er i tvivl, når Kong Humble Osten er en del af frokostbordet.

Kong Humble levede således ikke forgæves....

Mejeriet producerer årligt 1000 tons ost, både med og uden kommen samt Havarti med 30 og 45 procent. Ostene fordeles til 98 aftagere over hele Danmark. Humble Ost sælges udelukkende herhjemme, den eksporteres ikke.

Mælken kommer fra 115 besætninger, der giver 11 mio liter mælk årligt. Ikke al mælken bruges til ost, da det resterende fedt i mælken bruges til smør. Smørret eksporteres til England, således 303 tons smør i 1981, berettede mejeribestyrer Robert Rasmussen. 15 mand er på mejeriet fast beskæftiget med at lave ostene.

Som kuriosum berettes, at Grethe Holstebro, der arbejder i lageret og indpakker ostene, ikke kan fordrage lugten fra en gammel Humble Ost."

Tidligere mejerist Henrik Nielsen, Bagenkop beretter, at Humble Ost blev produceret med skarp overvågning af mejeribestyrer Thomsen. Det var ham, der ved smagsprøve med fingeren afgjorde, hvortlængde ostemassen skulle æltes. Denne behandlingstid var kortere end ved andre osteproduktioner, og det gav et vist spild, hvis osten blev sur og måtte kasseres - så kunne den kun bruges til smøreost. Humbleosten havde en særlig konsistens, idet den hele ost kunne bøjes, uden at den knækkede. Bakteriekulturen for denne ost var speciel og ikke forstyrret af for megen rengøring.

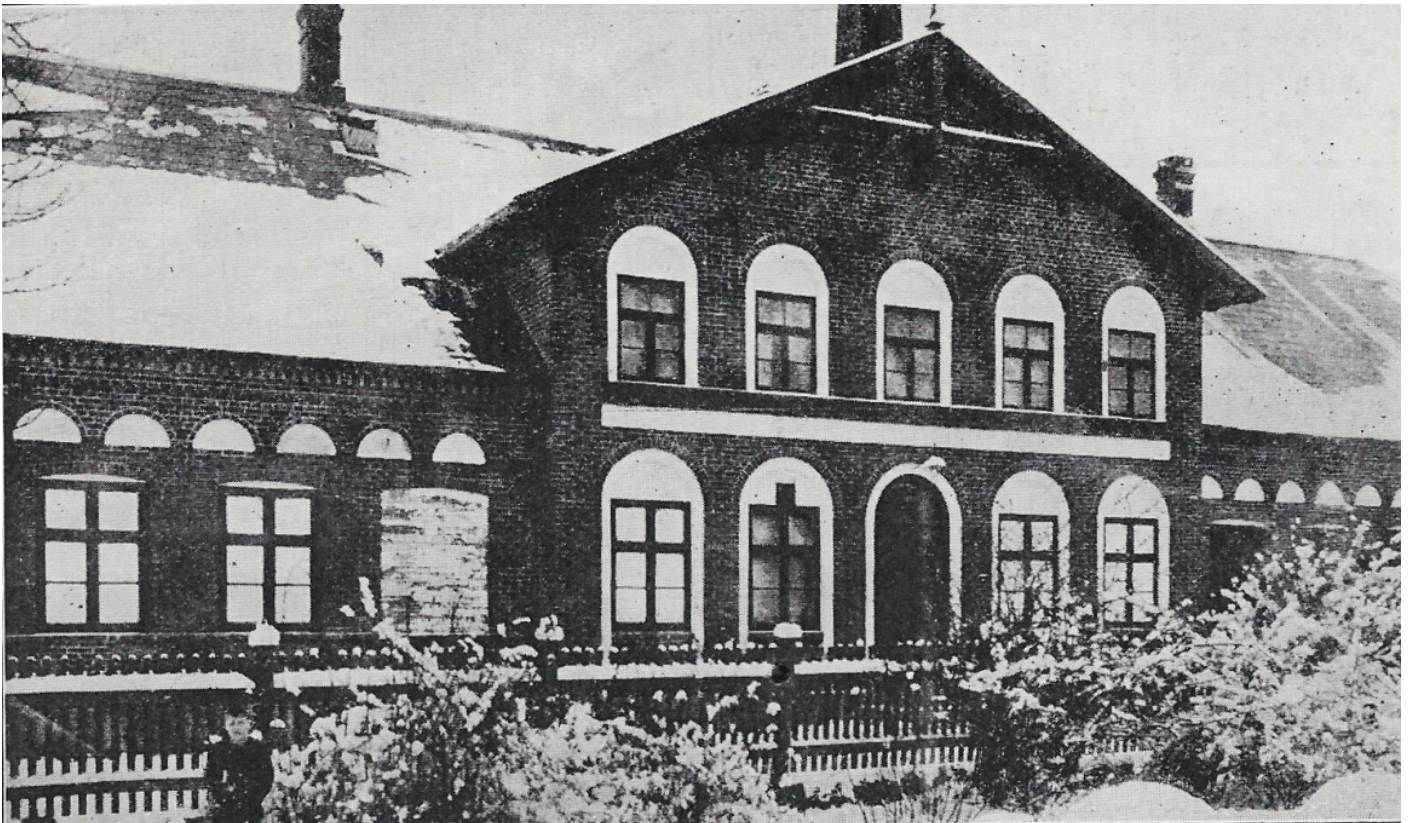
I 2004 åbnede Søs Hansen en butik i Rudkøbing med navnet: "Humble Mejeri - ost og vin". Hun er handelsuddannet med interesse i ost og har boet tæt ved det egentlige Humble Mejeri. Dette inspirerede hende til at åbne butikken i Rudkøbing. Efter lukningen af Humble Mejeri var der i en periode osteudsalg fra mejeribygningerne. Forretningen i Rudkøbing sælger selvfølgelig ikke Humble Ost, da den ikke længere produceres, men mange af kunderne kan stadigvæk huske den legendariske Humble Ost og tiltrækkes af forretningens navn.



Luftfoto af Humble Mejeri fra 1955 af Sylvest Jensen.

Tryggelev-Fodslette Andelsmejeri

- 1887 - Privatejet mejeri oprettes ved siden af Mejerigaarden af A. Andersen. Mejeriet blev senere til fællesmejeri. I 1895 blev mejeriet solgt til mælkeleverandørerne.
- 1889 - Oprettelse af fællesmejeri i Tryggelev.
- 1895 - Mejeriet blev solgt til mælkeleverandørerne.
- 1901 - Fællesmejeriet blev til Tryggelev-Fodslette Andelsmejeri.
- 1916 - Bestyrerboligen rummede 7 værelser og personalet havde 3 værelser. 115 leverandører med 800 køer. Formand var gårdejer H. J. Nielsen, Østerskov. Bestyrer var C. Mathiesen siden 1903.



Tryggelev-Fodslette Andelsmejeri fra 1916. Fra "Danske Mejerier".

- 1931 - 118 leverandører med 750 køer, heraf 5 med flere end 20 køer og 30 med under 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk lys fra eget værk. Ishus til 500 læs is. I 1929-30 indvejedes 2.48 mio kg sødmælk. Der produceredes 66.162 kg smør i 1929-30 og solgtes ca. 1.400 kg hjemme og resten til eksportforretning. Der produceredes 118.968 kg 45 % ost og solgtes ca. 1.000 kg ost én detail og 3.600 kg til leverandører. Ostelagret blev afkølet fra ishus. Personale: Mejeribestyrer, 2 mejerister, 2 elever, 1 kassererske, leverandørernes 9 kuske. Formand: Gdr. Chr. Petersen, Fodslette fra 1922. Mejeribestyrer Jens Peter Petersen fra maj 1918.
- 1940 - 40 års jubilæum.
- 1960 - Mejeriet blev lukket, og ejendommen blev til kornlager og tre lejligheder, og senere champignondyrkning. Mejeribestyrer ved lukningen var Laurits Skovby siden 1950.
- 1977 - Ejendommen nedbrændte og var på det tidspunkt bogbindervirksomhed. Beliggenhed Ourevej 2, Tryggelev.

Beretning om livet som barn på Tryggelev Mejeri

af Jens Kristian Skovby:

Min far blev under krigen uddannet som mejerist (historierne om modstandsbevægelsen på skolen i Odense er et kapitel for sig, som han ikke ville tale meget om), og han fik arbejde på Tullebølle Mejeri hos Peder Fink, der var bestyrer dér.

Omkring 1949 blev han mejeribestyrer på Tryggelev-Fodslette Andelsmejeri, og det var han frem til 1. januar 1960, hvor mejeriet i lighed med stort set alle andre mejerier blev nedlagt. Jeg mener at kunne huske, at Humble og Bøstrup kørte videre en god tid endnu, og Bøstrup blev vel til sidst overtaget af MD/ARLA.

I januar 1951 blev jeg født på mejeriet, som den første af 3 søskende. Derfor kender jeg mest til den sidste del af perioden dernede, så her kommer alt, hvad jeg erindrer.

Der blev produceret mælk, ost og smør, samt valle, der kom retur til bønderne. Jeg tror, at min far var god til ost, han havde i hvert tilfælde en hob af medaljer fra diverse udstillinger af dette vellugtende produkt.

Selve mejeriet var arbejdsplads for adskillige mennesker. Jeg husker:

Rubæk, der samtidig havde frugtplantagen i Humble - mejerist?

Bonde, der boede i Humble - mejerist.

Gotfredsen, der boede lige uden for Tryggelev på vejen mod Rudkøbing - mejerist, og jeg har et billede af ham med blomster; han har nok haft jubilæum.

Anna Rasmussen, der var laborant, for mejeriet havde jo eget laboratorium, og bogholder, samt boede hos os på mejeriet.

Løbende 2 mejerielever, der også boede hos os.

Pige i huset (en hed Inge, kan jeg huske).

Muligvis var der en arbejdsmand, der vendte ost på lageret - men jeg kan ikke fremkalde ham på nethinden.

Mine forældre plus vi tre unger.

Det var en stor husholdning, for alle spiste jo med til formiddag og til frokost, herudover havde vi tit og ofte montører boende; de kom normalt fra et firma i Ørbæk, der hed Høyer.

Til mejeriet hørte en kæmpe have, som man som elev også gravede i. Der kunne vi unger boltre os, som vi ville. Der var hønsehus med en hidsig hane, der var vilde katte i udhusene, der var flagermus på loftet - og i møddingen andet kræ.



Mejeriets ostestempel - visende gravhøjen ved Tryggelev Nor og mejeriets ostenummer.

Privat foto.

En arbejdsdag startede med, at man mødte meget tidligt, og mælken fra de tilknyttede bønder ankom på hestevogn. Herudover kørte den lokale vognmand Svend Aage og hans bror, som jeg ikke husker navnet på, mælk til mejeriet, og vi unger fik lov til at køre med rundt også. Mælken blev vejret ind med håndkraft i mælkejunger, og bønderne blev afregnet her ud fra; ligesom Anna tog prøver i reagensglas.

Resten af dagen blev der kæret, pasteuriseret og gjort ved. Mælk kunne man købe i medbragte spande eller få leveret retur med hestevognene. Vi flaskede ikke mælk. Derimod lavede vi smør - og taget direkte fra kærnen, smager det godt - hvilket også giver kærnemælk. Smørret kunne enten blive pakket ind til de, der kom og købte halve eller hele pund, eller det blev hældt på store dritler. Jeg vil gætte på mindst 100 kg for sådan en karl, men ved det ikke.

Dritlerne blev lavet i hånden hos den lokale bødker Ferdinand, og når de var solgt, blev de afhentet af en lastbil fra Langelandsbanen. Der var et stort kølerum på mejeriet til opbevaring af smørret.

Resten af mælken kom i ostekarret sammen med osteløbe med videre, der var lavet på kallun, tror jeg nok. Det stod natten over, så jeg sejlede (-dette ikke officielt) med mine plastikskibe i ostekarrene, når jeg var alene

Herefter blev ostemassen puttet i træforme og presset (indviklet i klæde) i en hånddrevet presse og vupti, osten fik facon, som oste nu har. Skulle der kommen i, blev det klaret her.

Lagringen foregik i to etager og mørke, og ostene skulle vendes en gang imellem. Muntert arbejde ... så hellere dreje champagneflasker! Alt efter ønske lå de så dér nogle måneder, inden de blev solgt til ostegrosserer (bl.a. Fröhlich i Odense). Forinden blev de parafineret og pakket ind i papiret med gravhøjen ude i noret på. Alt foregik med håndkraft, også læsning på lastbiler. Når osten blev gammel nok, blev den lidt levende, men bestemt ikke ringere.

Ud over produktionen gik der meget tid med rengøring - mangen en bluse blev ødelagt af klor - af mejeriet og vedligeholdelse. Der var en kæmpe kedel med oliefyr og min far havde en eller anden udvidet kedelpassereksamen, der via en dampmaskine trak hele maskinparken. I hvert tilfælde indtil elektrificeringen blev moderne.

Bygningerne var kæmpestore, og nu er de brændt, så der var plads til alt. Kæmpe lofter, herunder flagermusparkerings, mørke gange, værelser til ditten og datten, tagterasse i kæmpestørrelse ... et paradis for børn - og voksne velsagtens. Alle tog del i alt, og om vinteren, der var jo sne dengang, hjalp alle til med at grave vejen ned til mejeriet fri, når vi var sneet seriøst inde i meterhøje driver. Bygningerne var rødkalkede med gul bort, og jeg har fortsat et kæmpe billede stående, der en dag ender nede på øen på rette sted. På billedet ser man doktor Hansens bil, og hans bil var magen til den, mine forældre købte i 1954, hvor vi fik bil. Stor ting! Jeg mindes ham specielt, fordi han åbnede sit kæmpe bibliotek for mig - der var massevis af børne- og ungebøger; og der tror jeg, at min aldrig uddøende interesse for at læse blev skabt. Mine forældre havde på det tidspunkt intet ud over avisen, der indeholdt bogstaver. Det kom dog senere. Men mine cykelture ned til doktor Hansen glemmer jeg forhåbentlig aldrig, thi jeg føler(!), jeg skylder ham.

Naboen til mejerigården var Arne Larsen, senere borgmester i Sydlangelands Kommune, hans kone Bitten og deres to børn, Kris og måske Niels Jørgen. Vi legede sammen, var med i marken overskrævs på de jyske arbejdsheste, og uden for mit vindue, for man havde jo eget kammer, var grisestalden! Arnes forældre, Christian og Martha, boede på den anden side af vejen i et nydeligt rødt aftægtshus, som senere blev nabo til skolen. Frk Helveg var lærer i lille klasse (der var lille og store), og hun må have været faster til Niels Helveg.



Tryggelev-Fodslette Mejeri i 1950'erne.
Øverst til venstre: Mejeribestyrer L. Skovby til højre.
Øverst til højre: Kærnen og pasteurisering.
Nederst til venstre: Mejeriet med Meta Skovby og
datter og svigerinde.
Til højre: Mejerist i gang.
Nederst til højre: Den indre gård med Meta Skovby
og Jens Kr. i barnevogn.
Private fotos

Mejeriet blev som skrevet nedlagt ved udgangen af halvtredserne. På det tidspunkt var bestyrelsesformanden Peter Hansen fra gården Rolighed, og ham kan jeg huske. Min far og ham fik et glas sammen, da beslutningen var truffet. Det berørte dem, men jeg kan også huske, at jeg syntes, det var spændende ... underligt.

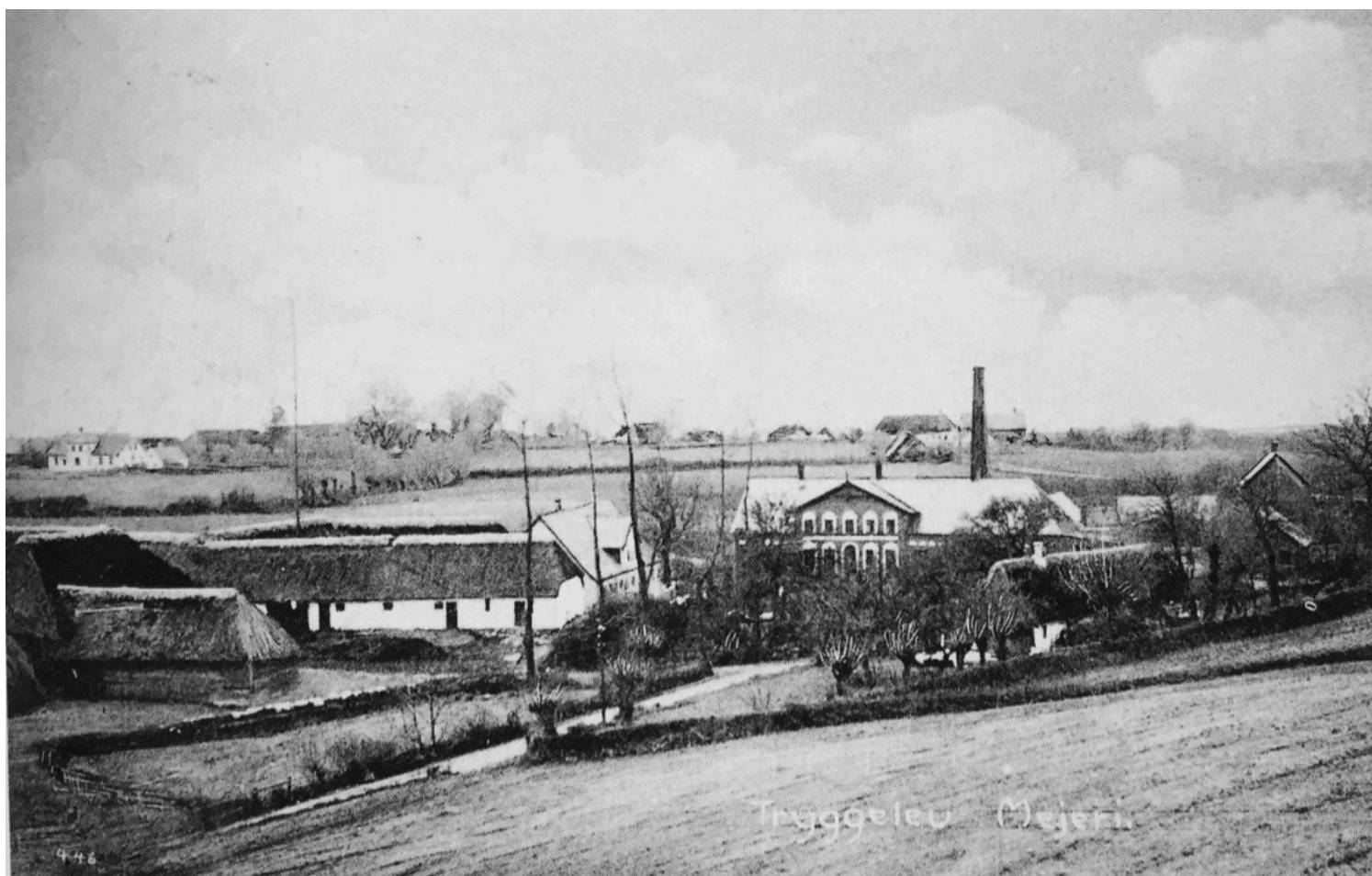
Efter Peter Hansens død overtog sønnen Ingvar bedriften, og han blev ved at komme hjemme hos os i Tullebølle, hvilket også andre fra mejeriverdenen gjorde. Både bestyrerparret fra Nordenbro og Simmerbølle. Peder Fink fra Tullebølle Mejeri kom også jævnligt hos os.

Tryggelev var dengang en driftig by med mekaniker, smed og brugs, og flere købmænd, to slagtere, to bagere, gartner og en skotøjshandler. På Stationen var Borgund forstander, og i dag, mener jeg, at forfatteren Arne Herløv Petersen bor der. Herudover var der et forsamlingshus i Østerskov, hvor der var gymnastik (ildelugtende) og andespil.

Mejeriet var et vidunderligt sted at vokse op med kæmpe store rammer, højt til loftet og mange mennesker omkring een.

Mine forældre er jo forlængst væk. Anna døde en gang i halvfjerdserne - hun flyttede i lejlighed i Rudkøbing, men var fortsat hos os mindst hver anden weekend. Resten fortaber sig med spor alle retninger

Marts 2018.



Gammelt postkort visende Tryggelev Mejeri fra omkring 1910.



Øverst: Tryggelev Mejeri 1902. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

Nederst: Tryggelev-Fodslette Andelsmejeri ca. 1930. Foto fra "Dansk Mejeristat".





Øverst: Luftfoto af Tryggelev Mejeri fra 1938. Sylvest Jensen.

Nederst: Luftfoto af Tryggelev Mejeri fra 1950. Sylvest Jensen.



Nordenbro Andelsmejeri

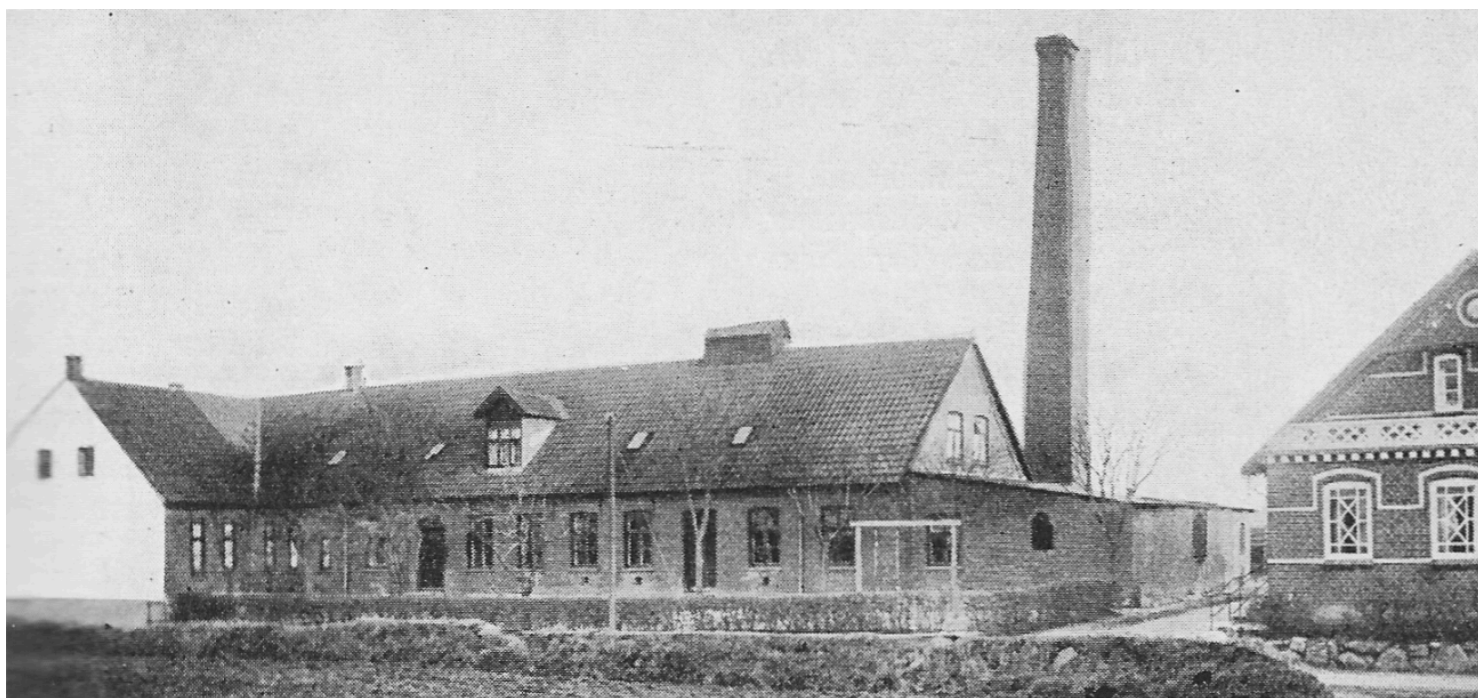
- 1898 - Stiftelse af Nordenbro Andelsmejeri ved Rentier Christen Nielsen, Sædballe, - en udskillelse fra Søndebro Andelsmejeri.
- 1899 - Igangsættelse af Nordenbro Andelsmejeri. Kostpris 32.412 kr. 88 andelshavere og første års omsætning var 50.000 kr. Der var 405 køer. Første formand var gårdejer Chr. Nielsen, Sædballe. Første mejeribestyrer var C. Mathiasen.
- 1909 - Ombygning og udvidelse af mejeriet, inklusiv bestyrerbolig.
- 1916 - Beboelsen var særskilt; desuden var der 3 værelser i mejeribygningen. 92 leverandører med 625 køer. Formand gårdejer Jørgen Pedersen, Sædballe. Bestyrer var Frants K. Jensen siden 1909.



Nordenbro Andelsmejeri i 1916 fra "Danske Mejerier".

- 1920 - Ombygning og udvidelse med ishus og ostelager.
- 1924 - 25 års jubilæum med jubilæumsfest i Magleby Forsamlingshus for andelshaverne.
- 1931 - 100 leverandører med 750 køer, heraf 7 med flere end 20 køer og 37 med 4 køer eller færre.
Kulfyring, elektrisk belysning. Ishus til 900 store læs is.
Indvejning af 2.37 mio kg sødmælk i 1929-30.
Smørproduktion var i 1929-30 på 69.314 kg, hvor der solgtes 1.500 kg smør hjemme og resten til grossist.
Osteproduktionen var på 121.451 kg 45% og 30 % ost, og der solgtes ca. 400 kg ost én detail på mejeriet og ca. 3.400 kg til leverandørerne.
Lageret blev afkølet fra ishus.
Personale: Mejeribestyrer, 2 mejerister, 2 elever, 1 kassererske, og leverandørernes 8 kuske.
Formand: Gdr. Jørgen Pedersen, Tunebjerggaard, Nordenbro siden 1912.
Mejeribestyrer: Frants Knudsen Jensen siden 1909.

- 1934 - Den 30. juni 1934 blev der afsagt Landsretsdom, idet Nordenbro Andelsmejeri havde anlagt sag imod tidligere mejeribestyrer Frants K. Jensen med krav om tilbagebetaling af 13.856 kr. svarende til underskuddet på mejeriet i ovennævnte bestyrers ansættelsesperiode fra 1909 til 1931. Landsretten udtalte i sin dom, at Jensen ved forsømmelig og pligtstridig adfærd havde pådraget sig erstatningsansvar. Erstatningssummen blev dog reduceret til 10.000 kr. plus sagsomkostninger, da retten mente, at skiftende bestyrelser måtte have et vist medansvar.
- 1938 - Udvidelse af mejeriet, der kostede 90.000 kr.
- 1949 - 50 års jubilæum, der blev fejret for andelshaverne med damer ved fællesspisning og efterfølgende svingom på Bagenkop Gæstgivergaard. Der var 105 andelshavere med ca. 1000 køer. Omsætningen var 1.190.000 kr., det højeste i mejeriets historie. Modtaget 2,578 mio kg mælk det sidste år. Mejeribestyrer var M. Rasmussen
- 1961 - Mejeribestyrer var Mogens Rasmussen.
Forløbne år var der leveringsstrejke i en uges tid.
Indvejet 2.415.182 kg mælk og solgt ost for 778.705 kr. og smør for 312.868 kr.
Pga. forventet faldende mælkeproduktion vedtoges det at søge kontakt med Søndebro Mejeri.
Gården Broløkke skulle fremover drives kvægløst og ville derfor ikke længere være leverandør til Nordenbro Mejeri.
- 1962 - Generalforsamling i Magleby Forsamlingshus med vedtagelse af sammenlægning med Søndebro Mejeri. Nordenbro Mejeri havde fungeret i 65 år.
Mejeribestyrer Rasmussen fortsatte som bestyrer på Søndebro Mejeri. Han havde været ansat i 15 år på Nordenbro Mejeri.
Indvejning af 2,1 mio kg mælk i 1962 - en nedgang på 300.000 kg.
Ejendommen blev solgt til industrielt formål, tørmælksproduktion, og blev til Nordenbro Flødeindustri. Senere autoværksted .
- 1983 - Ejendommen blev revet ned. Beliggenhed Søndergade 3, Nordenbro.



Nordenbro Andelsmejeri omkring 1930. Foto fra "Dansk Mejeristat".



Øverst: Luftfoto af Nordenbro Mejeri fra 1950 af Sylvest Jensen.
Nederst: Luftfoto af Nordenbro Mejeri fra 1962 af Sylvest Jensen.
Begge fotos visende mejeriets velholdte bygninger og omgivelser.





Nordenbro Mejeri fra 1950'erne.
Øverst til venstre: Mejeribestyrer
A. Eggert, Lindelse stående med
børnebørn foran bil på Nordenbro
Mejeri.

Øverst til højre:
Nordenbro Mejeri fra forsiden.

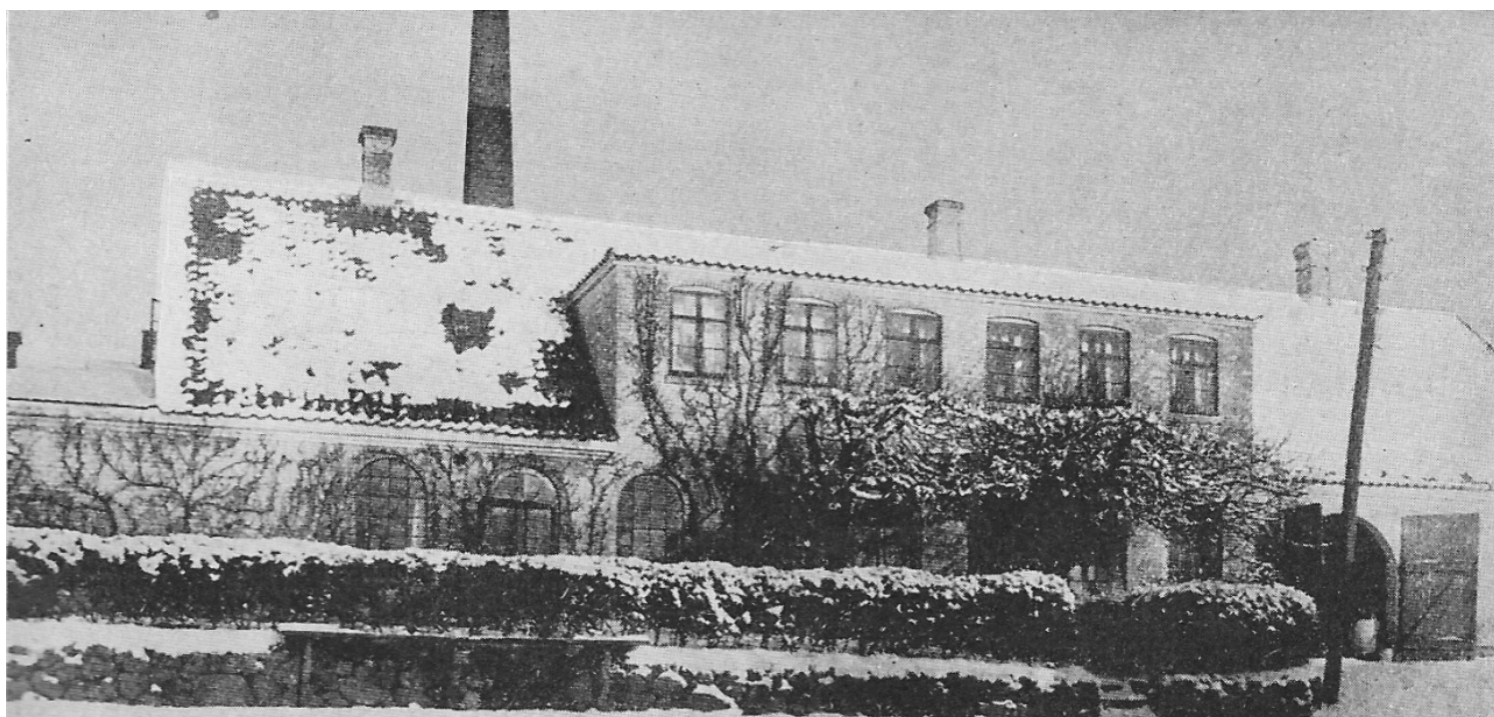
Midt til venstre:
Mejeribestyrer Mogens
Rasmussen ses yderst til højre
med kone og hendes søster og
mand.

Mogens Rasmussens kone var
datter af A. Eggert, Lindelse, der
iøvrigt var født i Nordenbro.

Nederst:
Nordenbro Mejeri i sne.
Private fotos.

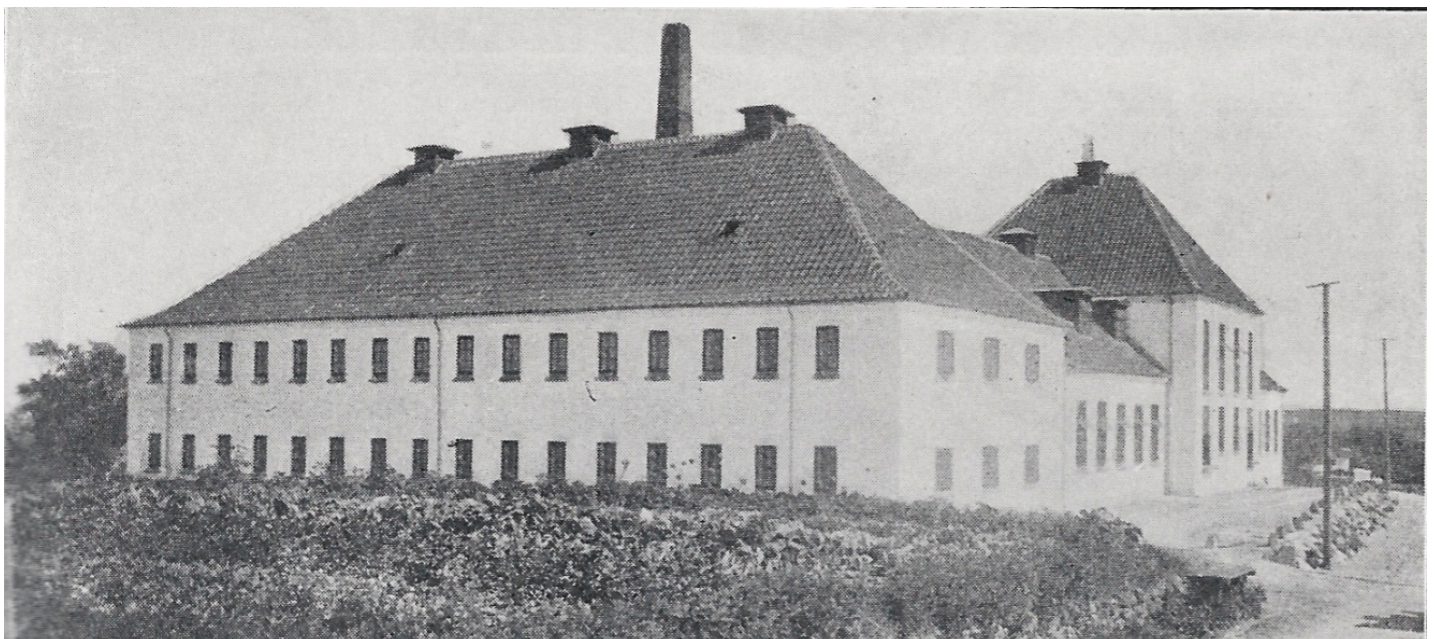
Søndenbro Andelsmejeri

- 1888 - Søndenbro Andelsmejeri blev oprettet 11. september 1888. Hundredåret efter Stavnsbåndets ophævelse. Stifter var gårdejer Jørgen Andersen, Brogaard. Inden da havde der været drevet et privat mejeri i Magleby Præstegård, hvortil en del bønder i Søndenbro solgte deres mælk. Præstegårdsforpagteren O. Fabricius var en afholdt mand, og derfor var bønderne lidt sene til at oprette et andelsmejeri. Ved starten var der 63 andelshavere med 355 køer. Første bestyrelse bestod af gdr. Jørgen Andersen, Brogaard, gdr. Christen Mortensen, Søndenbro, gdr. Johan Hansen, Bogetoft, gdr. Hans Mikkelsen, Østergaard og skovfoged Mogens Hansen, Lunden. Første mejeribestyrer var N. P. Petersen fra 1888 til 1899. Herefter Chr. Dam fra 1899 til 1907. Man købte jord til mejeriet på gdr. Chr. Elnegaards ejendom for 430 kr. pr. skp. land. Det var tæt ved et godt vandsted, Løjsbjergdam, som senere blev skænket til mejeriet af lensgreven. Placeringen var også bekvem for mulige bønder fra Nordenbro. Pga. af uoverenstemmelser byggede man dog 10 år senere eget mejeri i Nordenbro. Oprindeligt havde man to mælkeruter, een til Bagenkop og Gulstav og een til Søndenbro Udflytter. Mælken blev hentet to gange om dagen i sommermånederne.
- 1893 - Generalforsamling, som blev planlagt afholdt på Bagenkop Gjæstgivergaard med følgende arrangement kl. 2: "Smørbrød, 1/2 Baier pr. Mand, Snapse, Sum for 25 kr. Det bekjendgjøres i 3 af Langelands Aviser."
- 1909 - Udvidelse af ostelager og beboelse. Mejeribestyrer var R. Bomholt fra 1907 til 1921
- 1912 - Udvidelse af ostelageret endnu en gang. Samt isolering og opsætning af kølemaskine og ny dampmaskine. Tidligere var to ishuse faldet sammen, og der var desuden besvær med at skaffe is nok.
- 1916 - Beboelsen i mejeribygningen rummede 10 værelser, hvoraf 4 for personalet. 137 leverandører med 800 køer. Formand var gårdejer N. I. Brogaard, Søndenbro. Mejeribestyrer var R. M. Bomholdt siden 1907.



Søndenbro Andelsmejeri 1916. Foto fra "Danske Mejerier".

- 1929 - Stor udvidelse med skummehal, osteri og ostelager. Ostelageret blev i to etager med plads til 7000 store oste.
- 1931 - 151 leverandører med 900 køer, heraf 11 med flere end 20 køer, 63 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektricitet fra eget værk. Atlas kølemaskine.
I 1929-30 indvejedes 3.00 mio kg sødmælk.
Smørproduktionen var 90.000 kg i 1929-30, der solgtes 3.500 kg smør hjemme, resten til grossist.
Osteproduktionen var 150.000 kg 45% ost, og 600 kg ost solgtes én detail på mejeriet og til leverandørerne. Der anvendtes 1,7 mio kg rå mælk. Lageret blev afkølet ved køleanlæg.
Personale: Mejeribestyrer, 2 mejerister, 2 elever, 1 kusk, leverandørernes 10 kuske. og 1 kassererske.
Formand: Gdr. Hans Jacob Andersen Broegaard, Broegaard, Søndebro siden 1915.
Mejeribestyrer Karl Nielsen var ansat fra 1921, og han var ialt bestyrer i 41 år og fik mange præmier for fine kvalitetsprodukter.
- 1938 - 50 års jubilæum fejret på Hotel Langeland med 250 deltagere. 12 mælketure og 142 andelshavere, og der leveredes omkring 3 mio kg mælk om året. Mejeriets første mejerske fru Martine Svendsen, Røjle deltog i jubilæumsfesten.
- 1962 - Nordenbro Mejeri blev solgt, og andelshaverne kom til Søndebro Mejeri.
Mælkeproduktionen blev øget til 5 mio kg. Ca. 75% af mælken blev lavet til ost.
- 1963 - 75 års jubilæum med fest på Humble Hotel. Mejeriet blev rost, især for den gode ostekvalitet. Der var 160 andelshavere.
Ny ostehal havde plads til 6000 oste, der hveranden dag skulle saltet og vendes.
Der produceredes ca. 300 oste dagligt og bl.a. den såkaldte Nordenbro Ost, som var en 45% Danbo ost.
Smørret blev eksporteret til England.
Mejeribestyrer Mogens Rasmussen var ansat fra 1962. Han kom fra Nordenbro Mejeri ved lukningen dér.
Aftale om vandvindingsret blev indgået med berørte lodsejere.
- 1978 - 90 års jubilæum.
- 1979 - Overvejelser om tilslutning til Det langelske Mejeriselskab. Søndebro Mejeri kom dog under Fynsk Mælk, og lukkede kort efter. Blev til Flødefabrikken "Long Island".
- 1986 - Ulsnes Keramik
- 1996 - Søndebro Andelsmejeris bygninger blev fredet, som det ene af tre mejerier i Danmark. Beliggenhed Røjlevej 8, Søndebro.



Søndebro Andelsmejeri fra ca. 1930. Foto fra "Dansk Mejeristat".



Foto til venstre visende det første mejeri i Søndenbro fra omkring 1900. Magleby-Bagenkop Lokalhistoriske Arkiv.



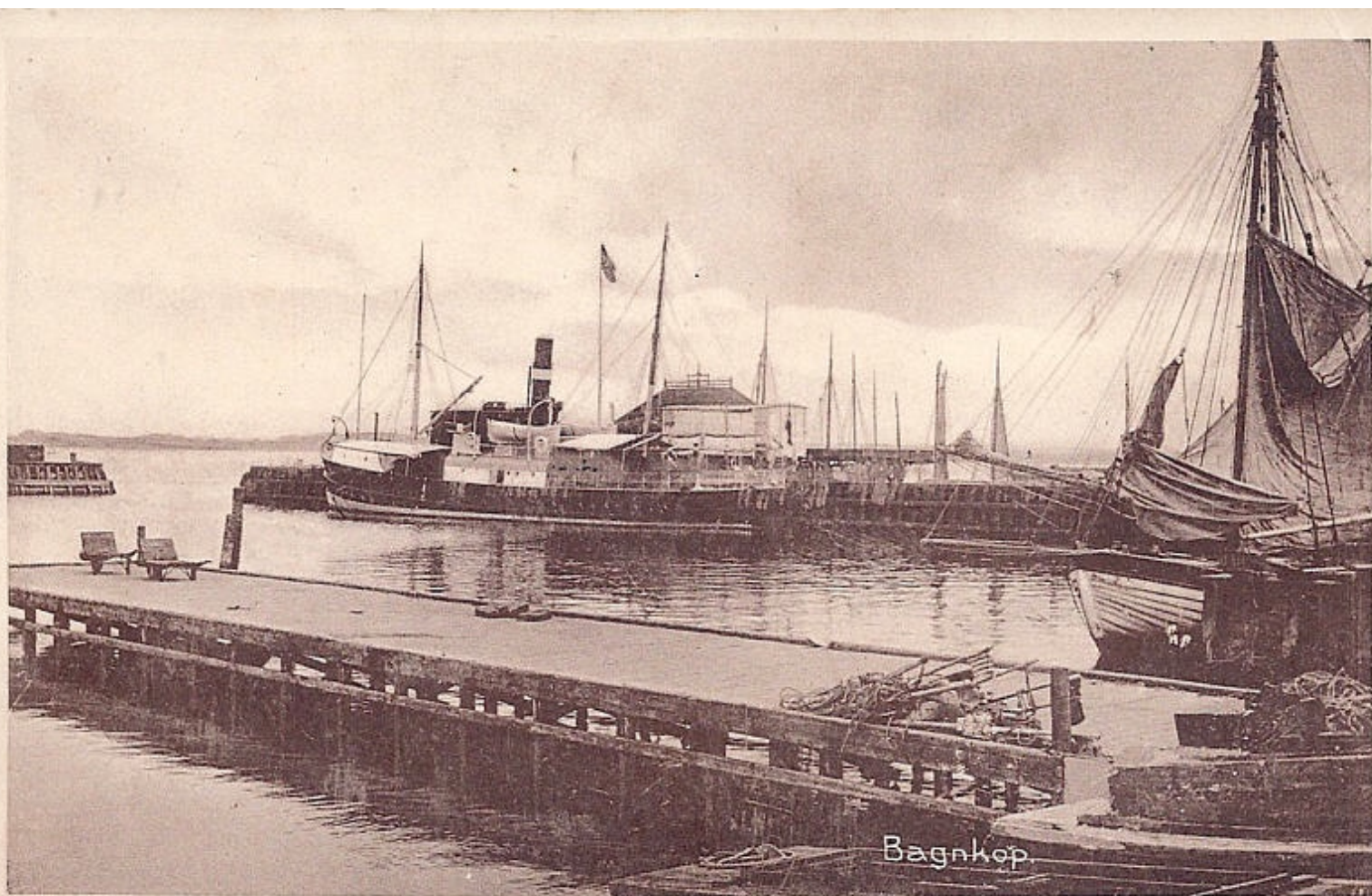
25 års jubilæum på Søndenbro Mejeri. Personerne på fotoet er dels ansatte, dels leverandører og dels lokalbefolkningen. Foto fra Magleby-Bagenkop Lokalhistoriske Arkiv.

Bagenkop Havn

Uddrag fra samtale med stationsforstander N. A. Herner ved hans 70 års fødselsdag.
12.05.1949 i Langelands Avis:

“Herner drog i i 1911 til Langeland som stationsforstander ved den ny Langelandsbane og ekspeditør for Sydfynske i Bagenkop.

Dengang var der fart i trafikken på Tyskland, fortæller Herner. “Ruth” gik hele året til Kiel, dels med passagerer og dels med fløde som de langelandske mejerier sendte til en Kærnestation i Kiel. Men om sommeren overtog “Agnete” - nu ældste skib, men dengang “Admiralskib” i flåden - passagerfarten, og da var der dage, hvor der var et par hundrede turister med. Der gik særtog til Rudkøbing og gæsterne befordredes videre til Svendborg eller til Lohals. Ruten begyndte før banen, nemlig 1. september 1911, medens banen første åbnede 5. oktober, og den blev ved til krigen udbrød i 1914”.



Postkort visende Bagenkop Havn med færgen “Agnete”, der besejlede ruten Bagenkop - Kiel. Den hvide jernbanevogn på kajen foran ventehuset blev brugt til flødetransporten.



50 års jubilæum på Søndebro Mejeri i 1938. Fotos fra Magleby-Bagenkop Lokalhistoriske Arkiv.





Øverst: Luftfoto fra 1938 visende Søndebro Mejeri. Sylvest Jensen.

Nederst: Foto fra omkring 1962 visende indgang til udsalg og kontor i gavlen af Søndebro Mejeri. Foto Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Øverst: Foto af Søndebro Mejeri med tankbil foran - vinteren 1965.

Nederst: Foto af Søndebro Mejeri i 1983, efter mejeriets lukning med køerne på græs i forgrunden. Begge fotos fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.





Mælkekusk

Anni Vinding, Magleby-Bagenkop Lokalhistoriske Arkiv beretter:

“Her er billedet med en mælkevogn fra Søndebro Mejeri.

Det er ikke fra Vandmølle-turen, som mine forældre hørte til, og min far har også kørt den tur.

Da mine søstre var små var der en flink mælkekusk, som huskede deres fødselsdage med et stykke chokolade, “SENATOR”. De er 6 og 8 år yngre end mig.

Min søster husker stadig, at der kun blev brugt nummer, når der skulle hentes smør, fløde eller ost om sommeren.

Billedet er fra Gulstav, Gulstavvej 43.

Som det ses, kunne børn komme med på turen.”

Mejeriet Brolykke

I Broløkkes arkivalier findes regnskab for Hollænderiet tilbage fra 1868.

1870-71 solgtes smørret i tønder til grossist W. Hansen i Odense. Fakturaen blev stilet til godsforvalter Høyrup, Brolykke. Af regnskaberne ses, at svineholdet, der var tilknyttet Hollænderiet, gav pæne indtægter; men smørsalget gav langt den største indkomst på nemlig 5.120 rd. Ostesalget gav kun på årsbasis 694 rd. Den indkomne mælk blev anført i enheder af mælkekander.

Efter 1871 skiftede Hollænderiet navn til Mejeriet. I 1874 havde mejeribestyreren og mejersken udgifter på ialt 78 rd., og det bemærkelsesværdige var, at begge blev anført ligeværdigt i regnskaberne for Mejeriet.

Det oprindelige Brolykke Herregaardsmejeri oprettedes i 1898 og var da beliggende på herregården af samme navn.

I 1915 opførtes mejeriet i Tryggelev under navnet Hjortholm Herregaardsmejeri, dette navn blev i 1920 ændret til Mejeriet Brolykke.

- 1898 - Oprettelse af det oprindelige Brolykke Herregaardsmejeri på herregården Broløkke. Grevskabets forpagtere leverede mælken på andelsvilkår til mejeriet.
- 1914 - Grev H. Ahlefeldt-Laurvig, Hjortholm, overtog mejeriet og byggede et nyt i Tryggelev.
- 1915 - Oprettelse af mejeriet i Tryggelev under navnet Hjortholm Herregaards Mejeri. Mejeriet havde en høj rund skorsten på 26 meter og var beliggende ved jernbanen og havde dermed bekvem transportmulighed. Fra 1912 var Viggo Hultberg mejeribestyrer. Han havde været på studieophold i bl.a. Holland og Tyskland.
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 7 værelser. Der var 7 leverandører med 800 køer. Bestyrer var Viggo Hultberg, og ejer var H. B. Greve Ahlefeldt-Laurvig, Hjortholm, Humble.
- 1920 - Navnet blev ændret fra Mejeriet Hjortholm til Mejeriet Brolykke, Tryggelev, da Grevskabet Langeland tilbagekøbte mejeriet og derfor gav det sit gamle navn. Kendt for specialfabrikation af fuldfed hollandsk gouda ost, fuldfed dansk gouda ost og dansk schweitzer ost. Mejeriet modtog mælk fra 7 store gårde: Broløkke, Nordenbrogaard, Holmegaard, Søgaard, Lykkesholm, Hjortholm og Tryggelevgaard. Senere også fra Rødbjerghavn.

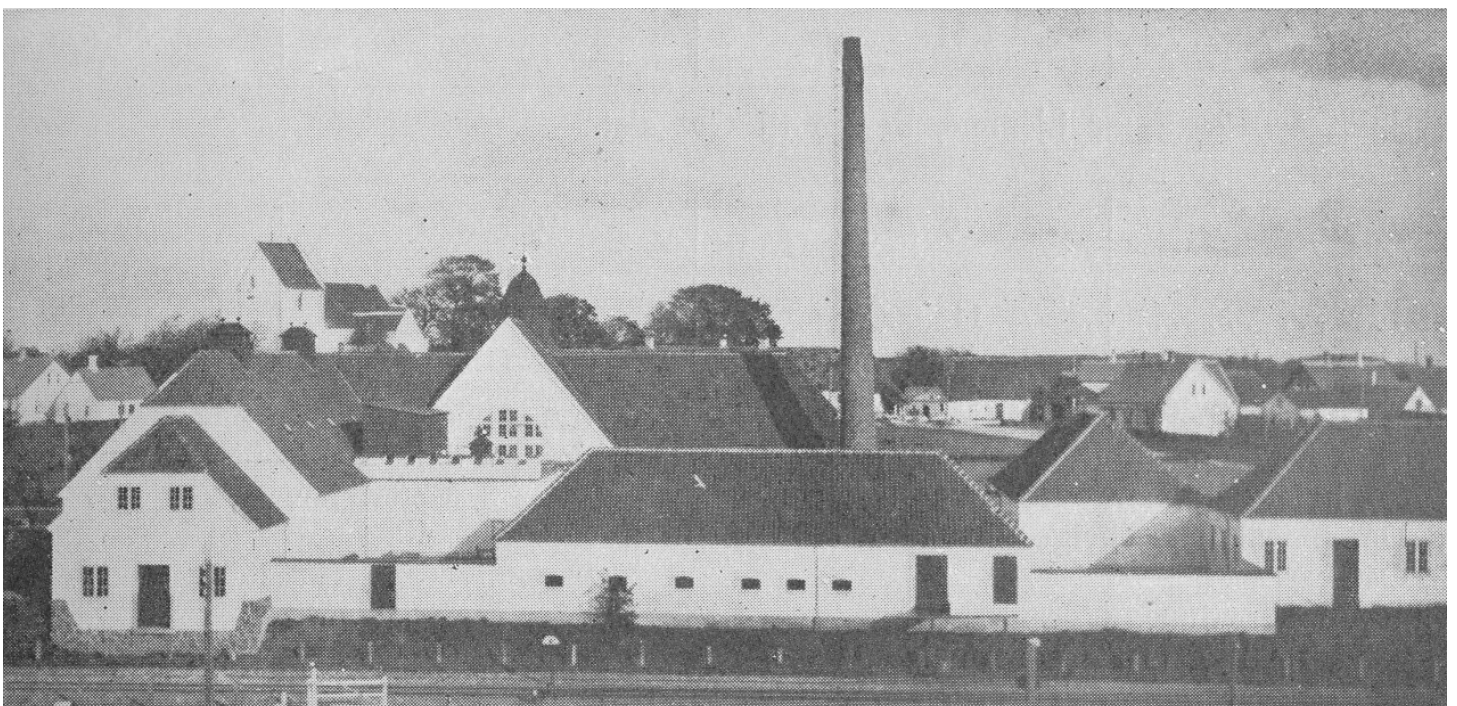


Foto fra "Danske Mejerier" visende Mejeriet Brolykke ved jernbanestationen i Tryggelev i 1916.



Tryggelev, Poststemplets Dato 1920.
Telefon 50.

Specialfabrikation af:
Fuldfed holl. Gauda-Ost
» dansk Gauda-Ost
» dansk Schweitzer-Ost

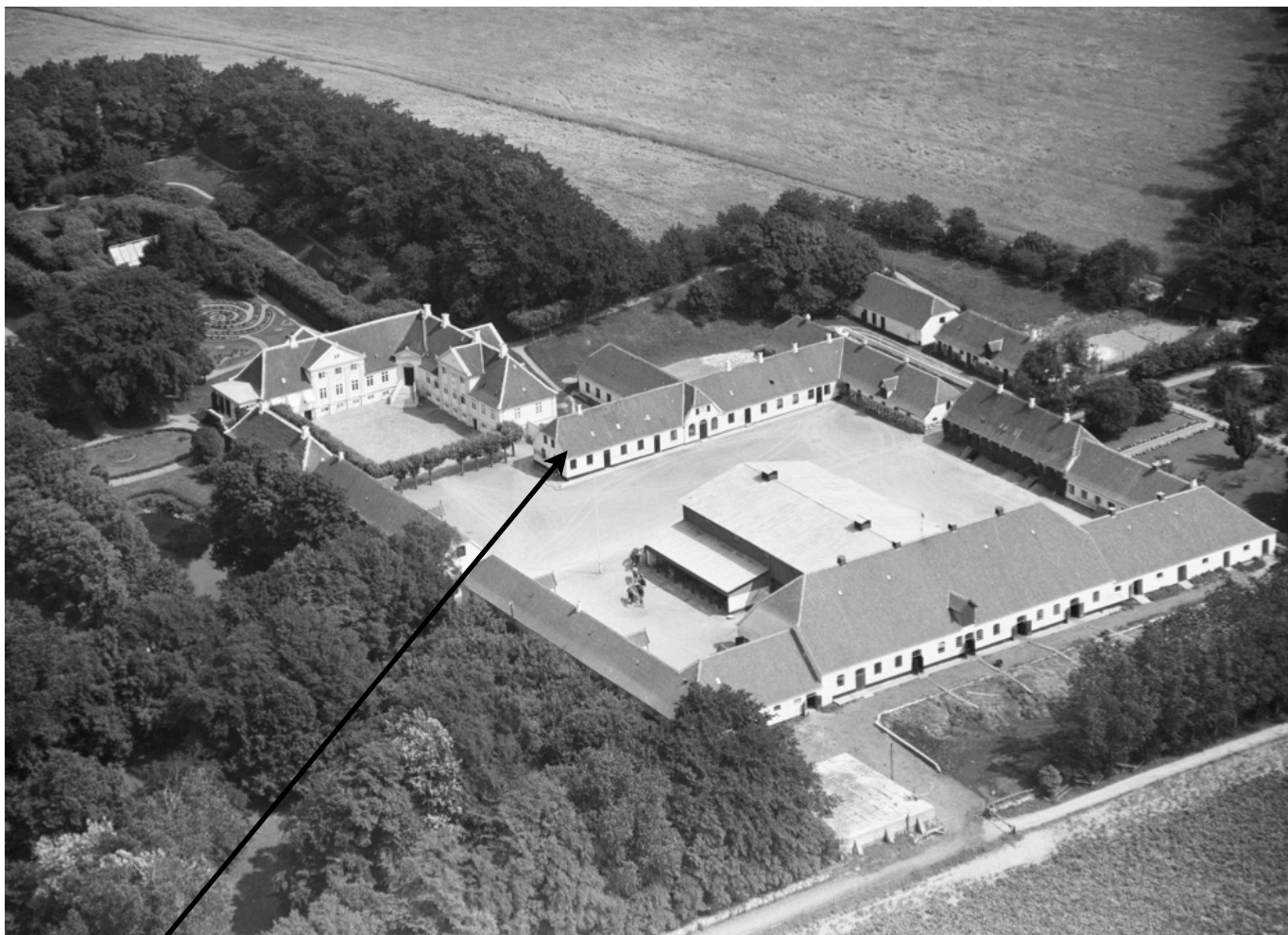
Det meddeles Dem herved, at Mejeriet Hjortholm fra og med 1. Maj d. A. samtidig med Ejerskifte forandrer sit Firmanavn til **Mejeriet Brolykke, Tryggelev.**

Med Højagtelse
V. Hultberg.

Øverst: Postkort fra Mejeriet Brolykke vedrørende ejer- og navneskifte i 1920.

Nederst: Luffoto af Mejeriet Brolykke i Tryggelev fra 1938. Sylvest Jensen.
Fotoet er fra tidspunktet for mejeriets lukning. Bemærk jernbanens nærhed.





Luftfoto af herregården Broløkke fra 1938. Sylvest Jensen.
 Angiveligt var fløjen med vinkel midt i billedet - op mod hovedbygningen - det gamle mejeri på gården.

1931 - 8 leverandører med 600 køer, alle med flere end 20 køer. Kulfyring og elektrisk belysning fra eget værk. Sabroe kølemaskine.

I 1920-30 blev der indvejet 1.51 mio kg sødmælk.

Smørproduktionen var på 35.700 kg, og der solgtes 550 kg smør hjemme og resten til grossist.

Ostproduktionen var i 1929-30 på 107.000 kg 45% ost. Der solgtes 1.000 kg ost én detail på mejeriet og 775 kg til leverandører. Lagring ved køletromler og luftblæsning.

Personale: Mejeribestyrer, 3 mejerister, 1 elev og leverandørernes 8 kuske.

Ejer: Lensgreve, Kammerherre, Hofjægmester Frederik Ahlefeldt-Laurvig, Lundsgaard, Kerteminde. Bestyrer: Viggo Hultberg siden 1912.

1933 - Udgiften til mælkekørsel var 5.750 kr. på halvårsbasis. Indtægten for ostesalget overgik smørsalget med 10.000 kr.

1938 - Mejeriet lukkede og bygningerne i Tryggelev blev købt af mejeribestyrer Hultberg, hvorfra han i nogle år solgte mejerartikler.

Viggo Hultberg blev boende i mejeribestyrerboligen. Hustruen Mary Kristine var født Eggert og søster til mejeribestyreren på Lindelse Mejeri.

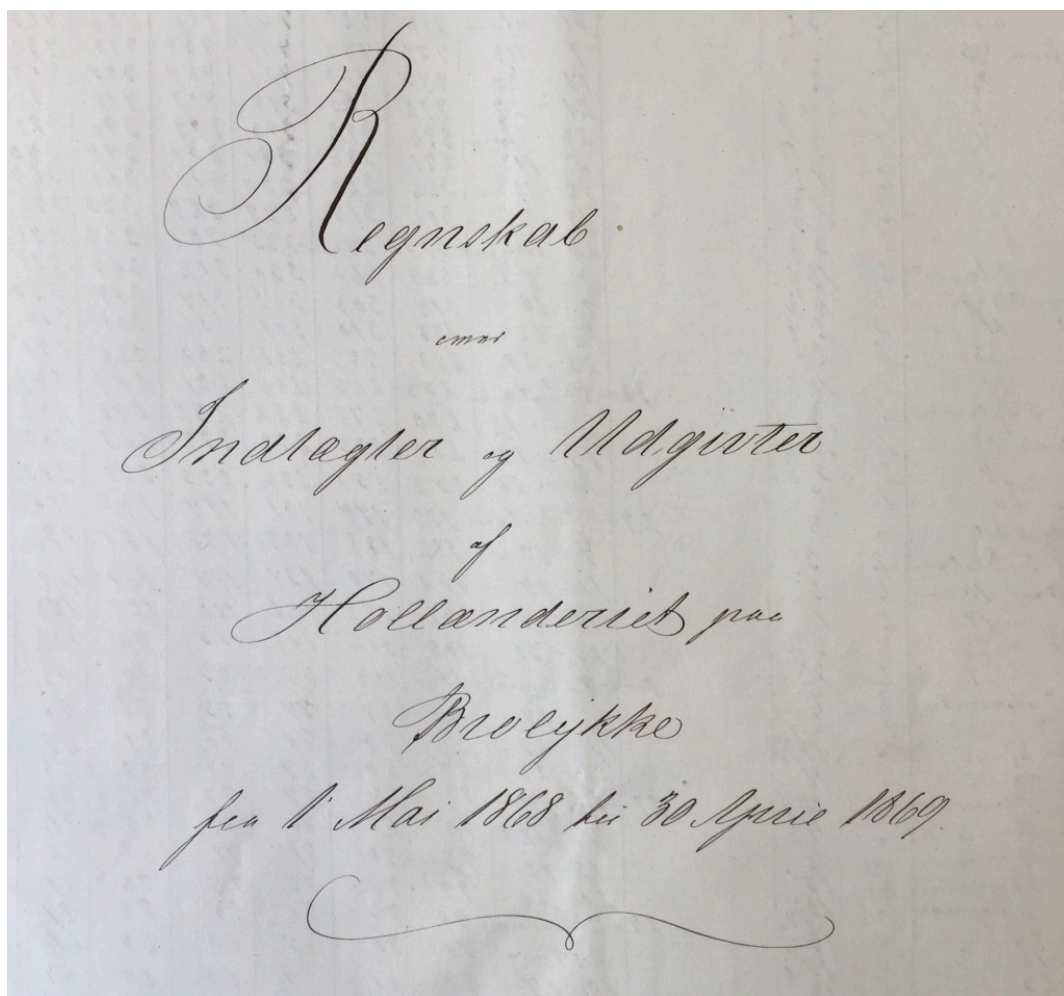
På ejendommen beliggende på Jernbanevej 9 i Tryggelev blev der senere bygget rækkehuse.

Mejeribygningerne på Broløkke blev efter 1915 brugt til smedje, lager og beboelse.



Øverst: Mejeriet Hjortholm ved Tryggelev Station fra bagsiden, foto fra 1916, Rudk. Byhist. Arkiv.

Nederst: Forsiden af Hollænderiets Regnskab på Brolykke 1868-69.





Øverst: Herregårdsmejeriet Hjortholm - senere Mejeriet Brolykke fra 1916.

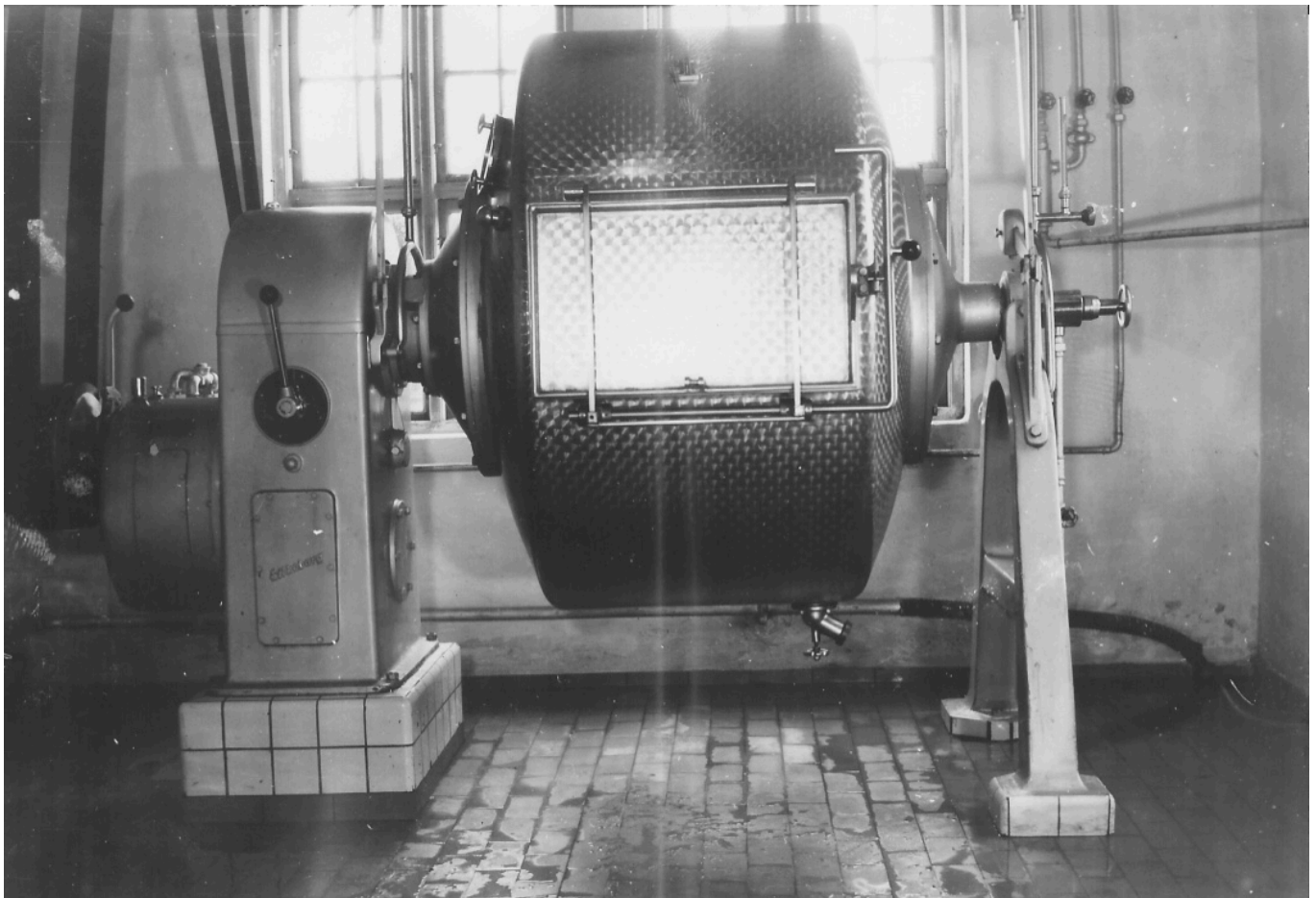
Nederst: Ostelageret på Mejeriet Brolykke. Fotos fra Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.



Strynø Andelsmejeri

- 1893 - Oprettelse af første mejeri på Strynø ved mejerist Thorvald Hansen på Skippergade 4.
- 1895 - Mejeriejer Hansen solgte det såkaldte Strynø Gammel Mejeri til leverandørerne, og det blev omdannet til et andelsmejeri, kaldet Strynø Bys Andelsmejeri.
Før ovennævnte mejeridrift havde landmændene lejet en mand til at samle mælken sammen og sejle den til Marstal Mejeri. På gårdene skummede man desuden fløden og lavede smør, der solgtes i nærmeste købstæder, Marstal og Rudkøbing.
- 1913 - Oprettelse af Strynø Ny Andelsmejeri, med ca. 45 andelshavere i det nybyggede mejeri på Nørrevej. Det gamle mejeri trådte i likvidation.
Mejeribestyrer blev Dines Bonde Christensen indtil 1917. Formand blev gdr. Lars M. Andersen.
- 1914 - Andelsselskabet Strynø Ny Andelsmejeris vedtægter.
I §9 i vedtægter stod:
"Mejeriet tilbageleverer Skummet- og Kærnemælk i velbehandlet og pasteuriseret Tilstand (pasteuriseret til mindst 80 gr. C.), ligeledes tilbagesendes Vallen sund, frisk og ublandet. Andelshaverne er forpligtiget til at tilbagetage Skummet-, Kærnemælk og Valle i Forhold til den leverede Mælkemængde".
- 1916 - Den særskilte beboelse rummede 8 værelser; personalet havde 2 værelser.
56 leverandører med 300 køer. Formand var gårdejer Henrik Jørgensen, Strynø.
Bestyrer var Dines Bonde siden 1912.
- 1917 - Udvidelse til osteproduktion. Mejeribestyrer Marius P. Jørgensen blev ansat. De tre gårdejere på Strynø Kalv blev faste andelshavere i mejeriet med særregel omkring vejrmæssige transportproblemer. Fusion med Strynø Lille Andelsmejeri.
- 1924 - 60 tons is hentes fra Norge pga. mild vinter i Danmark.
- 1931 - 66 leverandører med 425 køer, heraf 1 med flere end 20 køer og 15 med 4 køer eller færre. Kulfyring og elektrisk belysning. Ishus til 120 læs is.
Der indvejedes 1.77 mio kg sødmælk i 1929-30.
Der produceredes 62.711 kg smør i 1929-30, og ca. 1.800 kg smør solgtes hjemme, og resten til eksportforretning.
Osteproduktionen var i 1929-30 på 27.258 kg Gouda, og der solgtes 1400 kg ost én detail på mejeriet og 2500 kg til leverandører. Isafkøling af ostelageret.
Personale: Mejeribestyrer, 1 mejerist, 1 elev, 1 ekspeditrice, leverandørernes 4 kuske.
Formand: Gdr. Hans Sørensen Madsen, Strynø fra 1923. Mejeribestyrer: Marius Peder Jørgensen fra 1916.
- 1934 - 125 tons is hentes fra Norge, pga. milde vintre i Danmark.
- 1936 - Eget køleanlæg blev indrettet.
- 1950 - I begyndelsen af 1950'erne var der truende vandmangel, men problemet blev løst.
- 1958 - Mejeribestyrer Simonsen opsagde sin stilling efter flere uoverensstemmelser og samarbejdsproblemer gennem et par år.
I et interview i Langelands Socialdemokrat havde mejeribestyreren efter sin opsigelse berettet om dårlig hygiejne på Strynø Mejeri.
Dette medførte, at sundhedskommissionen med kredslæge Hame aflagde besøg på mejeriet. Man besluttede ikke at gøre yderligere, da ovennævnte mejeribestyrer, der iøvrigt var ansvarlig for hygiejnen, fratrådte i løbet af 14 dage.
Kurt Jensen blev ny mejeribestyrer.
- 1959 - Tidligere mejeribestyrer Simonsen anlagde sag imod mejeriet angående manglende løn og boliggodtgørelse pga. tidligere ophør af ansættelse i forhold til opsigelsen. Der blev afsagt dom ved Landsretten i Svendborg 19.2.1959, som gav ham medhold, men pga. bestyrerens dårlige opførsel overfor bestyrelsen anbefalede man forlig.

- 1960 - Nye vedtægter for Strynø Andelsmejeri vedtoges. Optagelse af nyt lån til dækning af udgifterne til brøndboring og brønd samt vandledningsarbejdet ved brønden i Søren Møllers mark. Fløden blev i en periode sendt til Simmerbølle Mejeri pga. vandmangel.
- 1963 - Mejeriets 50 års jubilæum blev afholdt 20. januar med spisning på Afholdshjemmet for andelshavere og hustruer. Ialt deltog 125, og man afsluttede med dans.
- 1964 - Vedtoges det at levere varme til Strynø Skole. Kommunen skulle betale anlægsudgifterne, og fremtidig vedligeholdelse skulle deles ligeligt mellem mejeri og kommune. Merudgift til olie etc. blev betalt af kommunen.
- 1967 - Driftsregnskab for Strynø Andelsmejeri viste en produktion på 50.983 kg smør og 34.238 kg ost. Siden 1961 var gårdmandssøn fra Strynø, Rasmus Knudsen mejeribestyrer.
- 1968 - Stærkt dalende mælkemængde, og lukning overvejedes. Der blev indhentet tilbud fra Lindelse, Bøstrup og Simmerbølle mejerier.
- 1969 - Strynø Mejeri lukkede efter knap 80 år. Simmerbølle Mejeri overtog andelshaverne. Mejeriet blev solgt til fabrikant E. Storm, Illebølle. Inventaret blev sat på auktion.
- 1971 - Afsluttende generalforsamling holdtes på Afholdshjemmet.
- 1999 - Torben og Kirsten Vestergaard købte det gamle mejeri mhp. indretning af konferencerum og ferielejligheder. Beliggenhed Nørrevej 6, Strynø By.



Strynø Mejeri

“Smørkærnen” - stod i smørkammeret - var en af de centrale dele på mejeriet. Mælken kom til mejeriet hver morgen. Her blev den centrifugeret, noget blev til smør og andet til ost. Strynø Mejeri var kendt for osten Havarti med navnet Camping. Mejeriet var efter datidens forhold en stor betydningsfuld virksomhed på Strynø. Mejeriet blev opført på Nørrevej og taget i brug i 1915 og lukkede i 1970.”
 Fra Lokalhistorisk Kalender 2017, Strynø, april måned. Foto Herman Hansen.

Eksempel på kørselskontrakt på Strynø Mejeri - skønnes fra 1940-erne.

Konditioner for Kørsel af Mælk til og fra Mejeriet.

Mælken skal afhentes og afleveres ved Andelshavernes Bopæl, saafremt den ligger ved offentlig Vej. Imodsat Fald, da ved begyndelsen af Markvejen som fører til Bopælen. Den kørende skal være villig til at underkaste sig Mejeriets Bestemmelser, hvad Køretiden angaar og skal stille 2 Kautionister, som indestaar for at Kørslen bliver udført. Den kørende er endvidere forpligtet til at medtage nye Andelshaveres Mælk paa sin Rute mod et aarligt Vederlag af 20 Kr. for en Gaardmand og 10 Kr. for en Husmand. Som ny Andelshaver regnes ikke en Mand, der ved at flytte sin Gaard ud fra Byen, kommer ind i en anden Rute, ej heller om der paa Ejendom, hvorfra Mejeriet nu modtager Mælk, bliver udskiftet til ny Bruger eller Ejer.

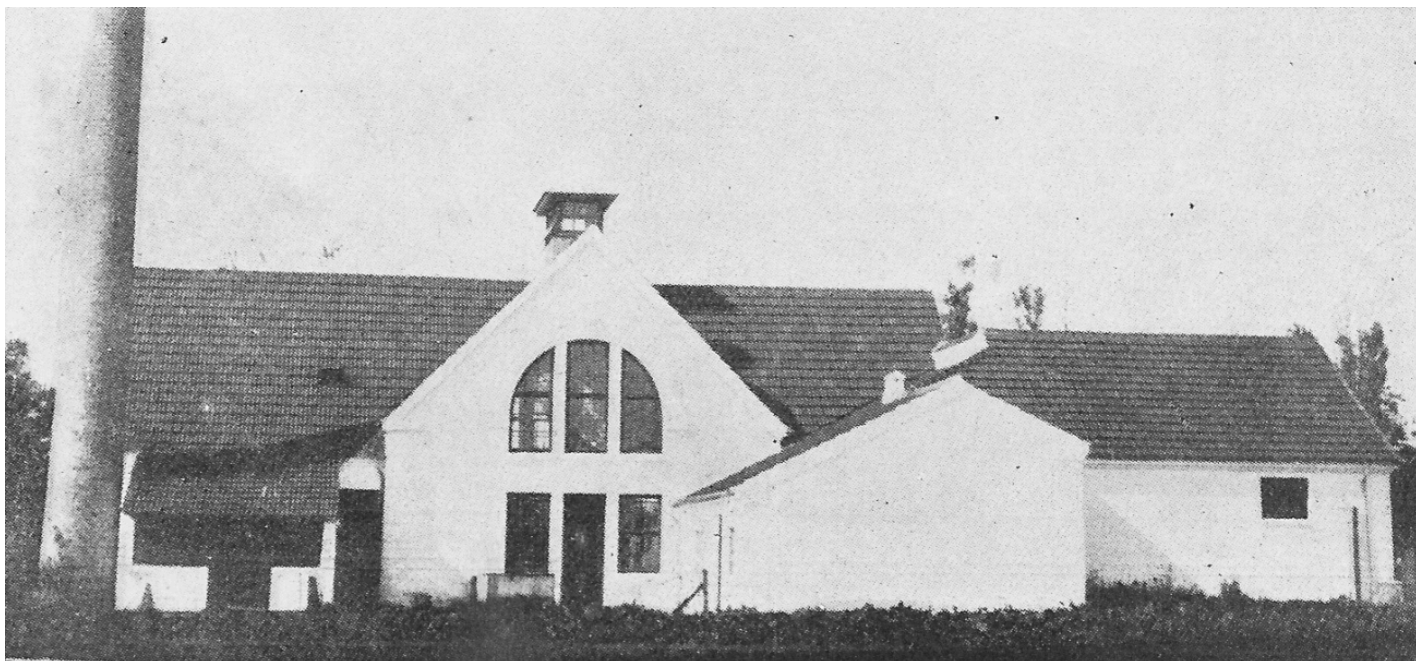
Kul- og Smørkørsel udføres som hidtil efter Mejeribestyrerens Bestemmelser.

De kørende maa sørge for at Mejeriets Vogne kommer i Hus efter Afbenyttelsen og maa ikke benyttes til andet Arbejde i Hjemmet.

Bestyrelsen



Postkort med Strynø Andelsmejeri fra ca. 1916. Samme motiv som i "Danske Mejerier".



Øverst: Strynø Andelsmejeri i 1931. Foto fra "Dansk Mejeristat".

Nederst: Mælkekuske og mejerister på Strynø Mejeri ca. 1925. Fra venstre Rasmus Thøsing Andersen, Nørrevej 10, Christian Knudsen, Næbbevej 2, ukendt, mejeribestyrer Marius Jørgensen, Peder Jørgensen (søn af mejeribestyreren), Georg Christensen, Strynø.
Foto Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.





Luffotos af Strynø Mejeri, øverst fra 1939 og nederst fra 1957. Sylvest Jensen.



Strynø Lille Andelsmejeri

- 1914 - Oprettelse af Strynø Lille Andelsmejeri. Mejeriet havde 14 leverandører med 74 køer. De var en udbydergruppe fra det nye andelsmejeri. Mejeriet blev anlagt på Skippergade 2, hvor der altid havde været god vandforsyning.
- 1916 - Beboelsen i mejeribygningen rummede 2 værelser. 14 leverandører med 74 køer. Formand var gårdejer Jørgen Madsen, Strynø. Bestyrer var A. Hørmann siden 1916.
- 1917 - Forhandling om og fusion med Strynø Andelsmejeri.
Beliggende på Skippergade 2, ejendommen senere nedrevet.



Øverst: Strynø By Andelsmejeri fra 1916, "Danske Mejerier".

Nederst: Maleri af I. Pelle visende Strynø By Andelsmejeri til venstre og i midten gadekæret, hvor man senere byggede mejeriets ishus.



Mejeristelev på Strynø Mejeri

Referat af samtale med Ole Lund, Skippørgade, Strynø.

I 1952 var Ole Lund mejeristelev på Strynø Mejeri i atten måneder. Hans første elevplads havde været på Ellinge Mejeri på Fyn, og på en mejeriudstilling i Odense fik han i en brandert tilbudt elevplads på Strynø Mejeri. Han ringede herefter og fik en aftale med mejeribestyreren. Rent faktisk var de to nye elever, der startede, men den anden holdt kun et døgn tid og tog færgen tilbage. På vej til Strynø gjorde Ole Lund holdt i Svendborg og købte to sæt arbejdstøj hos Wiggers. Tøjkøb var stadig rationeret efter krigen.

På Strynø Mejeri blev Ole placeret i smørproduktionen. Mejeriet sendte 4-5 dritler smør af sted om ugen til en smøreksporthandling i Odense. Dritlerne var fremstillet lokalt hos en snedker i Strynø By, og de blev i toppen kunstfærdigt lukket med smørpapiret. Generelt satsede mejerierne på produktion af smør, når priserne var tilstrækkelig høje, ellers lagde man hovedvægten på ost.

På Strynø fremstillede man Havarti ost, men også lidt Danbo ost.

Når eleven var færdig med at arbejde med smørret, hjalp han til med at røre i ostemassen. Dette arbejde var et hårdt job, som varede fra 15 minutter til en halv time.

Mejeribestyreren afgjorde, hvor længe der skulle æltes, ved at stikke fingeren i ostemassen og mærke konsistensen.

Arbejdsdagen begyndte kl. 6 om morgenen, hvor der blev gjort klar til at modtage mælken fra leverandørerne.

Logiet var et værelse ovenpå mejerihallen med varme kun til kl. 16.

Mejeriarbejdet sluttede tidligt på dagen, og det kunne ske, at eleverne frivilligt hjalp til ved markarbejde hos bønderne.

Lønnen var 125 kr. om måneden, som efter et par måneder steg til 135 kr.

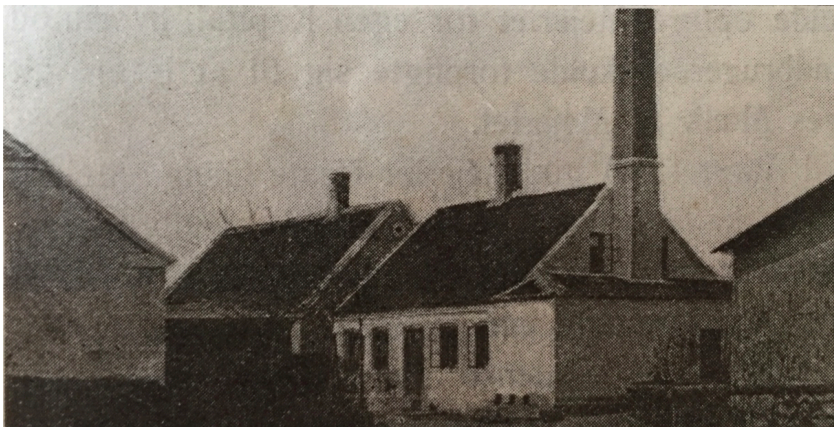
Når det var muligt tog de unge mennesker færgen til Rudkøbing og gik i biografen og efterfølgende i Ørstedspavillonen. Det hændte, at den sidste færge til Strynø var sejlet. Det var ikke helt populært, når eleven først nåede frem med morgenfærgen og dermed ikke mødte på arbejde til ordinær tid. Mejerister og elever var meget populære hos pigerne.

Strynø Mejeri var en god læreplads. Mejeriet var velanskrevet i mejerikredse, og mejeribestyrer Jørgensen var en rar mand. Hans kone sørgede for husholdningen med god vekslende kost og hensyntagen til ønsker og vaner.

Ole Lund opgav mejeriuddannelsen efter at mejeribestyrer Jørgensen uventet faldt om og døde. Efterfølgeren, mejeribestyrer Simonsen, havde et ret voldsomt temperament, som ikke passede til Ole Lunds gemyt. Han blev i stedet kok med arbejde i Københavnsområdet, hvor han også var født.

I sin pensionisttilværelse flyttede han atter til Strynø, hvor han nu i en alder af 80 år har boet i næsten 20 år.

Strynø By Andelsmejeri.
Foto fra Th. Hansens
"Strynøs Historie". 1924.

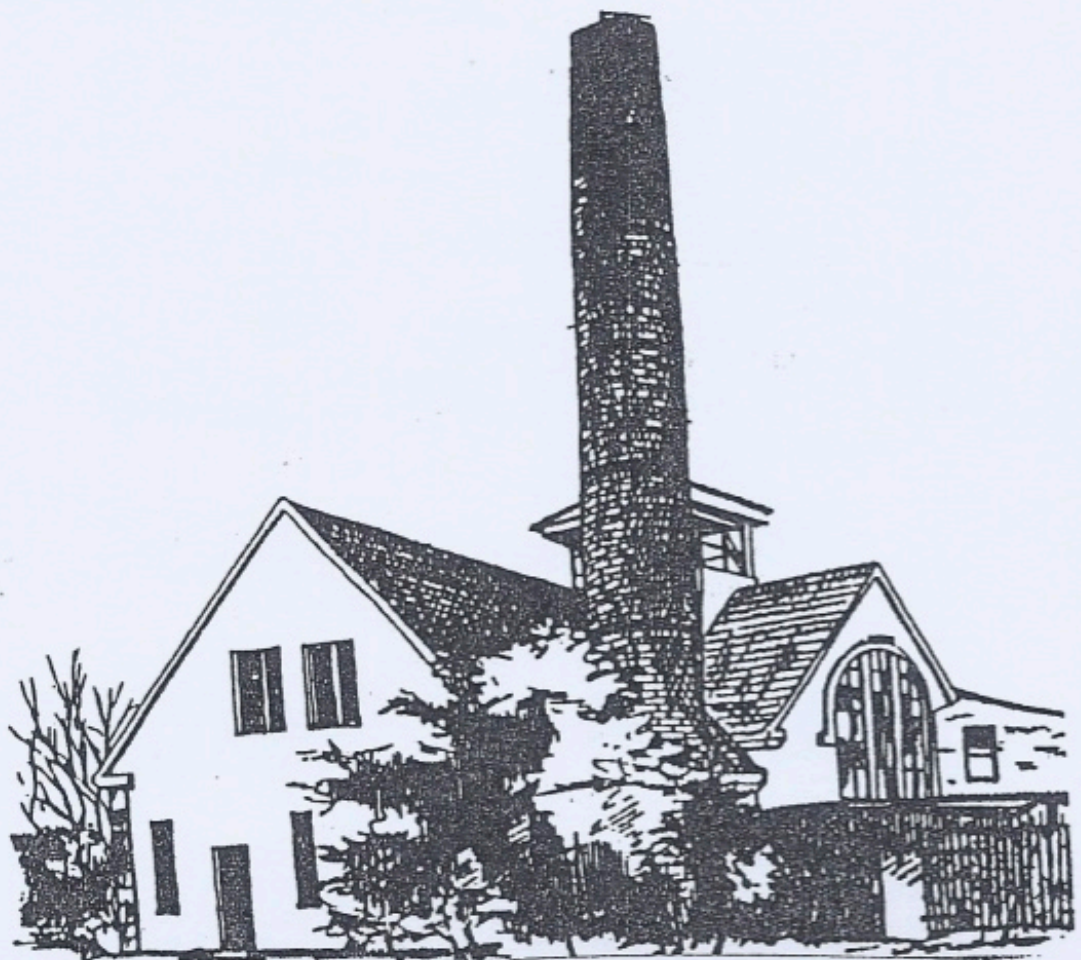


Det gamle mejeri

Nu står du bare der og forfalder,
mit kære gamle mejeri.
Også nutidens arbejdsgang har ramt dig,
din sidste arbejdsdag er forbi.
De tømte dig for maskiner
og slog dine fliser itu.
Nu står du forladt og alene,
hvad tænker de mon på nu --
hvor børnene knuser dine ruder,
og kalkpudset falder ned.
Hvor længe skal du mon stå der endnu,
før du endelig kan få fred ?

Men den gamle skorsten
står endnu ved gavlen
og rager så højt imod sky.
Som et stille håb om,
at du en dag vil starte påny.

Karen Margrethe



“Strynboen”. Oktober 1995.



Øverst: Mælketransport over isen fra Siø 1929. Rudkøbing Byhistoriske Arkiv.

Nederst: Vinter 1969-70. K. E. Christensen trækker mælkespand 500 m over mark op til asfaltvej på Sydlangeland. Privat foto.

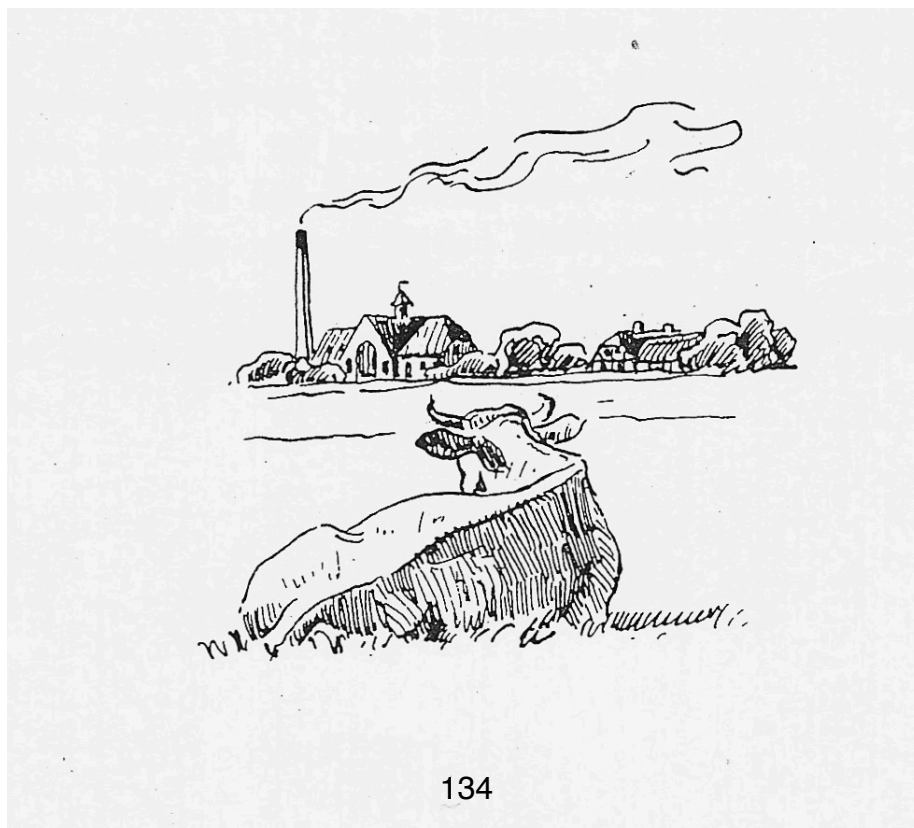


Tidslinie for mejeridrift på Langeland og Strynø.



Kilder:

- Carl Elmer: "En gammel mejeribestyrers erindringer". 1948.
Lars Rasmussen: "Mejeribestyrer på Fyn og Sjælland - 1936-79".
Fyns Mejeriforening 1894-1944 og Niels Lindbergs tegninger og vignetter herfra.
Mejeridriften i Danmark.
Claus Bjørn og Jørgen D. Rasmussen: "Fra det gamle mejeri". 1982.
De Danske Mejeriers Fællesorganisation: "Dansk Mejeribrug 1882-2000".
"Mælkeritidende.dk".
H. Axelsen: "Den danske Andelsbevægelse". 1934.
G. Ellbrecht: "Danske Mejerier II - Haandbog for Mejeribruget i Danmark". 1916.
G. Ellbrecht: "Dansk Mejeristat". 1931.
H. Kjeld Spilcker: "Langeland". 1947.
"Architekten" - tidskrift. 1918.
Thorvald Hansen: "Strynøs Historie. Fortid og Nutid". 1924.
- Mona Kristensen: "Mejeribrug, hollændere og dygtige langelandske piger". Artikel 1994.
Erik Bonde: "Langelandske Postkort".
Tessa Clausen m.fl.: "Lohals i 200 år".
Langelands Avis
Langelands Folkeblad
Øboen
Strynboen
Langelands Museum
Lokalhistoriske arkiver på Langeland.
Digitaliseret båndoptagelse med Hans Jørgensen, mejerist på Strynø.
- Danmark set fra luften
Landbrugsinfo.dk
Wikipedia.dk
Denstøredanske.dk/mejeriteknologi
Hjedding Mejerimuseum
Det grønne Museum, Gl. Estrup.



Appendix

MEJERIPIGERNE, der var ansat under mejerskerne, var oplært i simple arbejdsopgaver udover rengøring, som f.eks. at måle mælkens temperatur med pegefingern og senere ved brug af termometer, samt skumning af fløde.

SMØR fremstilles ved indpiskning af luft i fløde i en kærne, hvorved fløden skiller i smør og kærnemælk. Kærnemælken aftappes, og smørret æltes indtil, at restkærnemælken er så fint fordelt, at udseendet bliver ensartet blankt. Herved bliver smørret tillige mere holdbart. Under æltningen kan der tilsættes salt. Syrnet smør fremstilles af fløde syrnet med mælkesyrebakterier. Fløden til smør pasteuriseres.

OST fremstilles i Danmark af pasteuriseret mælk, der tilsættes løbe (enzym) og en kultur af mælkesyrebakterier. Løben udfælder mælkeprotein kasein, så der dannes en gelé, der skæres i firkantede ostekorn med 5-10 mm kantlængde. Ved udskillelse af vallen dannes ostemassen, der presses i osteforme og nedlægges i saltlage. Ostene modnes over 1-6 måneder eller mere ved 10-25 gr. C.

KASEIN er et protein, der findes i stor mængde i mælken (80%), og som udnyttes til at lave ost. Kasein kan udvindes af mælken og er blevet brugt i bl.a. plastikindustrien og som kosttilskud.

VALLEN er et andet protein i mælken, som er vandopløseligt og kan derfor vaskes ud af ostemassen. Dette produkt blev oftest returneret til leverandørerne og brugt til opfodning af kalve og fodring af grise.

HAVARTI - dansk Tilsiter - er navnet på en dansk fisket ost (fiskes op af vallen og presses i forme) fremstillet af komælk. Skorpen er tynd, gullig og cremet - men bliver dog tør med tiden. Osten findes både som mild, lagret og gammel ost og er kendetegnet ved sine små uregelmæssige huller. Osten skønnes oprindeligt lavet af hollandske ostemagere, der udvandrede til Tilsit, senere kaldet Sovetsk i Østpreussen.

GOUDA, opkaldt efter en hollandsk by, har en karakteristisk smag, eftersom den bliver lagt i blød i saltlage, og osten er typisk flad og rund.

SCHWEIZER-OST eller Samsø ost er den eneste faste komælksost i Danmark, og den ligner emmenthaleren.

DANBO OST er den mest udbredte ostetype i Danmark. Osten er en mild, let syrlig ost, der fremstilles af komælk. Danbo fremstilles som en opstukket ost (ostekornene presses til en blok før vallen aftappes) med kitmodning (overfladebehandling med bakterier og svampe). Under produktionen tilsættes store mængder vand, hvilket gør Danbo til en smidig og blød ost, der er velegnet til at blive skåret i skiver. Osten fås både med og uden kommen samt i flere forskellige fedtprocenter. Dens form er typisk firkantet og flad eller rektangulær. Danbo betegnes af Fødevarestyrelsen som "Danmarks nationalost".

