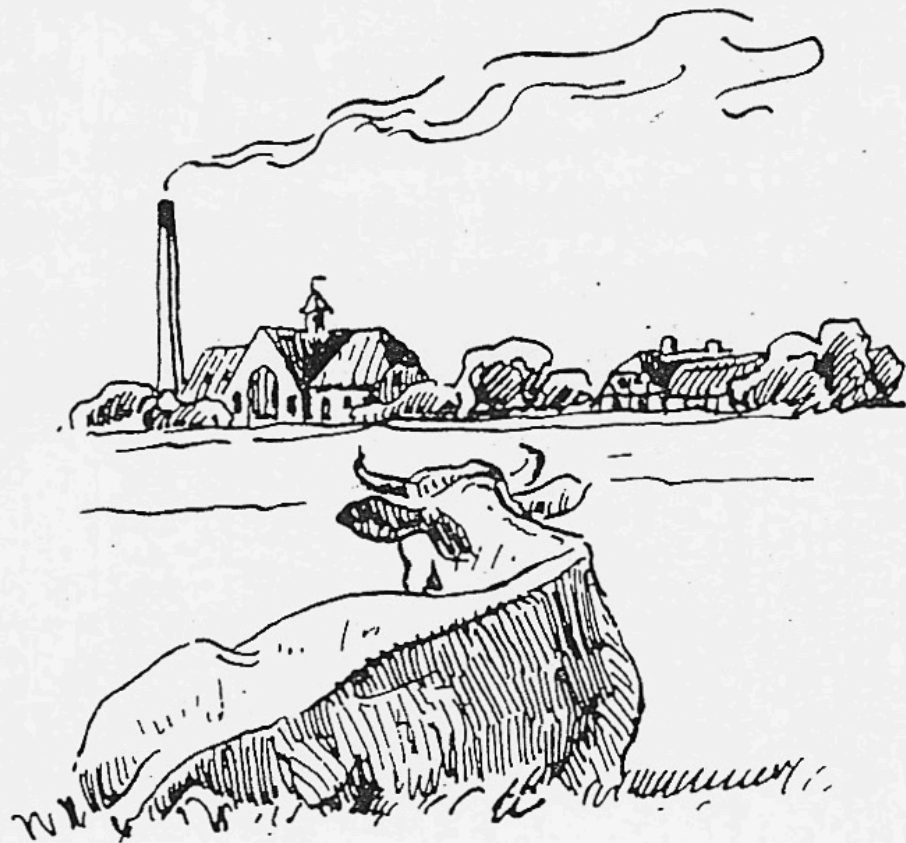


# MEJERIDRIFT PÅ DE SYDFYNSKE SMÅØER

af

Kirsten Nistrup Vilhelmsen



## Historisk baggrund

Fra vikingernes tid har mejeribrug været kendt i Danmark. Sandsynligvis hentede vikingerne deres viden på togterne rundt i verden. Deres tidligste mælkeprodukt blev kaldt S kyr.

I middelalderen og frem til nyere tid har landboerne været afhængige af komælk, som supplement til deres kost, om det så kun var mælk fra en enkelt ko.

Kvinderne har per tradition været tæt knyttet til mejeridrift, idet de som malkepiger og mejersker behandlede mælken fra yveret til det færdige produkt.

Allerede fra midten af 1800-tallet fandtes der en formaliseret uddannelse af mejerskerne. Uddannelsen foregik på de store gårde og blev superviseret af rejsemejersker fra Det Kongelige Danske Landbohusholdningsselskab.

Indirekte medvirkede mejerskerne til oprettelsen af andels- og fællesmejerierne rundt om i landet, idet de tog deres kunnen med til de mindre gårde, hvor de ofte blev landmandskoner. Disse mange småproducenter fandt det snart hensigtsmæssigt at slå sig sammen til større enheder, og da centrifugen blev opfundet i slutningen af 1800-tallet var vejen banet for stordrift.

## Mejeridrift

I hundredåret for stavnsbåndets ophævelse, 1888, blev det største antal andelsmejerier oprettet i Danmark.

Som der synges i Midsommervisen: "at hver sogn har sin trold og sin heks", så fik hvert sogn nu også sit mejeri.

Behandlingen af mælken var oprindeligt en ren kvindeopgave, men i takt med tiltagende stordrift blev arbejdsopgaverne overdraget til mændene, mejeristerne. Mange havde i begyndelsen ingen tiltro til, at mændene ville kunne klare at håndtere mælken på rette vis, og mejerskerne var i de første år oftest de styrende på mejerierne.

Mælken eller sødmælken, som det retteligt var, blev behandlet på forskellig vis. Fløden blev skummet og lavet til smør, og skummetmælken var restprodukt. Efter smørkærningen blev der kærnemælk tilovers. Den simpleste ost, der blev lavet, var skørøst, og restproduktet ved ostefremstillingen var valle.

## Det Sydfynske Øhav

Det Sydfynske Øhav består af mere end 55 øer og holme. Der er 15 beboede øer, Fyn medregnet, og 25 ubeboede. Disse øer har haft forskellige muligheder for mejeridrift. På de tre største øer, Langeland, Tåsinge og Ærø har der været talrige gårde med gode muligheder for stor mælkeproduktion. Som følge heraf blev der oprettet mange mejerier på disse tre øer.

På de små øer har der generelt været store græsningarealer og derfor rig mulighed for kvægbrug med malkekøer. Nogle af de mindre øer som Birkholm, Strynø Kalv og Bjørnø har været gode græsningssteder, men ikke store nok til at danne grundlag for oprettelse af egentligt mejeribrug, idet adgangen til mejerier har været lettere.

Forbavsende nok har der på de fleste andre småøer været oprettet mejerier, omend i mindre skala.

Der har i Det Sydfynske Øhav været 7 øer med mejerier. På to af øerne har der i en periode endda været to mejerier, nemlig på Strynø og Avernakø.

Herefter følger en nærmere beskrivelse af disse 9 mejerier i alfabetisk rækkefølge.

# Avernakø Andelsmejeri

Avernakø Andelsmejeri blev oprettet i 1889 på Avernakø pr. Faaborg. Mejeriet lukkede i 1961.

Fra tidligste tid blev den østlige del af Avernakø kaldt Munke muligvis pga. tilknytningen til Holme Kloster, det senere Brahetrolleborg. Fra 1172 ejede dette cistercienser kloster store udstrakte jordbesiddelser med 5 fæstegårde i Munke.

Oprindelig bestod Avernakø af to selvstændige øer: Korshavn og Avernak. I 1937 blev de forbundet med en dæmning, kaldet Drejet.

Avernakø er på knapt 600 ha. og havde i år 2020 omkring 110 fastboende, mod 219 indbyggere i 1970.

Avernakø Mejeri blev i 1889 oprettet som et privatejet fællesmejeri af mejeriejer og forpagter Holger Kristian Knudsen. Han var født på Als.

Ved folketællingen i 1890 fandtes der på mejeriet, udover mejeriejer Holger Knudsen og hans kone, Marie Frederikke v. Bülow, der var fra Femern, 3 tjenestekarle fra Avernakø, en kattepige ligeledes fra øen samt en mejerske og en lærermejerske.

I 1895 solgte Holger Knudsen sit private mejeri til 60 andelshavere, og Avernakø Andelsmejeri, der var beliggende på præstegårdens frie jorder, blev oprettet. Til finansiering optog man et lån på 15.000 kr. i Faaborg Spare- og Laanekasse. Af de 60 andelshavere var der 18 fra Korshavn, 13 fra Munkø og 22 fra Avernakø. Formand for mejeriet var lærer J. Knudsen, Munkø.

Fra 1900 til 1911 var Iver Christoffersen mejeribestyrer på andelsmejeriet, og i 1912 fik mejeriet nyt ishus, ny dampmaskine og ny kærneælder.

Indtil 1914 fik Avernakø Andelsmejeri leveret mælk også fra bønderne i Korshavn. Herefter oprettede de eget mejeri på Korshavn.

I 1916 jævnfør "Danske Mejerier" rummede beboelsen 2 værelser på Avernakø Andelsmejeri. Der var 40 leverandører med 210 køer.

Mejeriet havde 2 gravede brønde á 11m dybde og et ishus, der rummede 71 kubikmeter is. Der var ingen medarbejdere ansat på mejeriet.

Man brugte kulfyring og skorstenen var 15m høj. Mejeriet havde firkantet træostekar, og fløden blev syrnet i trætønder. Til syremælken brugte man aluminiumskølere.

Formand var husmand L. P. Falck, Avernakø, pr. Faaborg.

Bestyrer var M. A. Jensen, der var født 11. november 1887 og havde været ved mælkeribrug i 14 år. Han havde været bestyrer på Avernakø siden 10. august 1911.

Mejeriet producerede smør og kun ganske små mængder ost.

I 1914-15 blev der indvejet 0,59 mio. kg mælk på Avernakø Andelsmejeri.

Avernakø Andelsmejeri,  
fra Danske Mejerier  
1916.



Avernakø Andelsmejeri blev i 1931 beskrevet i "Dansk Mejeristat" som følger:

Mejeriet var oprettet i 1889.

Det havde 40 leverandører med 252 køer, hvoraf ingen med over 20 køer. Der var 8 med 4 køer eller færre. Mejeriet havde dampmaskine og et ishus til 180 kubikmeter is.

I 1929-30 blev der indvejet 0.90 mio. kg sødmælk, og der var et hjemmesalg på 5.500 kg af mælk og fløde. Smørproduktionen var på 36.728 kg, og 400 kg blev solgt hjemme.

Resten blev solgt til grossist. Der blev ikke produceret ost.

Personalet bestod af mejeribestyreren og hans hustru samt leverandørernes ene kusk.

Formand var gårdejer Lars Pauli Falk, Avernakø siden 1895.

Bestyrer var Niels Frede Jensen siden 1925. Han var bl.a. uddannet på Ladelund Mælkeriskole og havde vundet sølv- og bronzemedalje for smør.

Fra 1948 til 1951 foretog andelshaverne renovering og udbygning af mejeriet.

Arbejdsopgaverne blev uddelegeret og anført i hæftet "Pligtarbejde for Mejeriet".

På et tidligt tidspunkt blev øens forsamlingshus bygget i forlængelse af mejeribygningen.

Forsamlingshuset fortsatte med at fungere også efter mejeriet lukkede i 1962.

Leverandørerne sendte efter mejeriets lukning mælken med færgen til Herregårdsmejeriet i Faaborg. Avernakø Andelsmejeri fungerede i 72 år.

Mejeribygningen har i mange år været kunstner- og feriebolig for et ægtepar, men er nu sat til salg.



St. Bernhardshund trækker mælkejunge i 1917.  
Foto fra Avernakø Lokalist. Forening.



Avernakø Andelsmejeri fra et gammelt postkort.



Avernakø Mejeri 1938 - Luftfoto af Sylvest Jensen.

# Bækskilde Andelsmejeri

Bækskilde Andelsmejeri blev i 1894 oprettet på Drejø, pr. Svendborg. Mejeriet lukkede i 1956.

Drejø har et areal på ca. 430 ha. og er terrænmæssigt ret lavt.

Indtil 1660 hørte Drejø under Nyborg Slot, altså krongods. Herefter kom øen ved pantsætning under Egeskov. Senere kom øen under Hvedholm og Brahesminde.

I 1870'erne blev øens befolkning selvejerbønder og -husmænd. I over 300 år bestod Drejø By af 26 gårde og omtrent lige så mange huse, alle bygget af bindingsværk.

Drejø har tidligere haft eget teglværk, mejeri, elforsyning, 2 købmandsforretninger og en bagerbutik. Idag er der en købmand og en restaurant.

I 1970 var der 176 indbyggere på Drejø, og i 1990 var det reduceret til 98 beboere. I 2020 er der blot 65 beboere.

Drejø ligger i Verdens Centrum jævnfør et citat fra 1825, hvor en gammel kone sagde:

“Ja, Faer!(provsten) Een Mil til Taasinge, een Mil til Fyn og een Mil til Ærøe, Herre Gud! at dog Drejøe er lagt saadan midt i Verden.”

Fra 1894 var gårdejer Niels Christensen formand for Andelsmejeriet Bækskilde på Drejø.

I følge Carl Elmer, den første mejeribestyrer, blev han kaldt “forpavteren”, da han havde præstegården i forpagtning. Han var også øens dyrlæge og foregangsmand.

Carl Elmer var mejeribestyrer på Bækskilde Mejeri fra 1894 til 1898. Der var ca. 40 mælkevogne og alle bragte selv deres mælk til mejeriet. Det var oftest de unge piger, der kom med mælken, og om morgenen var der livlig aktivitet blandt øens ungdom ved mejeriet.

Fra 1898 var Jørgensen mejeribestyrer indtil 1900. Samme år blev der bygget en jordgrotte til ostelager for 200 oste. Den blev nedrevet i 1908.

De næste to år var mejerske Anna Eriksen bestyrer, og hun havde hjælp af en mandlig mejerist. De følgende tre år bestred Kristian H. Kristiansen jobbet som mejeribestyrer på Drejø.

Herefter fungerede bestyrer Hans Peder Hansen indtil 1911, og herefter blev mejeribestyrer Herman Rasmussen ansat på Bækskilde Andelsmejeri indtil 1920.

I 1911 blev kedelrummet udvidet, og der blev indrettet et lille rum med bruser til badning, hvor øens beboere kunne købe sig et bad for 5 øre. 1913 blev mejeriet moderniseret med ny centrifuge og dampkedel m.m.

I 1914-15 blev der indvejet 0,67 mio. kg mælk på Bækskilde Andelsmejeri, og året efter foretoges der omfattende restaurering af mejerilokalerne og omgruppering af maskinerne. Der blev indsat nyt hvælvet loft, og et køleanlæg blev anskaffet. Før den tid brugtes is fra den lokale mose. Et ishus blev nu bygget ved mejeriet, og det blev senere til ostelager og kulrum.

Jævnfør “Danske Mejerier” fra 1916 rummede beboelsen i mejeribygningen 6 værelser, hvoraf 1 til personale. Der var 52 leverandører med 350 køer.

Mejeriet havde en 15m dyb brønd, og ostelageret blev afkølet af kølemaskine. Der brugtes kul til fyring i en 20m høj skorsten. På mejeriet brugte man amerikansk ostekar, og fløden blev syrnet i tønder.

Der var ansat en mejerske, der fik 200 kr. i løn.

Formand var gårdejer Chr. Jensen, Drejø. Bestyrer var Herman Rasmussen født 17.

februar 1882. Han havde været bestyrer på Bækskilde Andelsmejeri siden 1. maj 1911. Mejeriet producerede meget små mængder ost udover smør. Først i 1916 var der også produktion af skummetmælksost.

Aage Henrik Press blev ansat som mejeribestyrer på Bækskilde i 1920 og fungerede indtil mejeriet lukkede i 1956.

I "Dansk Mejeristat" fra 1931 stod der om Andelsmejeriet Bækskilde, at det var oprettet i 1894 med udvidelse i 1913 og ombygning i 1915.

Der var 53 leverandører med 275 køer, hvoraf ingen med over 20 køer. Der var 25 med 4 køer eller færre. Mejeriet havde dampmaskine og kølemaskine.

I 1929-30 blev der indvejet 0.94 mio. kg sødmælk, og der var hjemmesalg af mælk og fløde på 6.481 kg. Smørproduktionen var 36.875 kg, og det blev solgt til eksportforening.

Der blev produceret 960 kg 20% ost, som solgtes til leverandørerne.

Personalet bestod af mejeribestyreren og en elev.

Formand var gårdejer Hans Rasmus Hansen, Drejø siden 1922. Bestyrer var Aage Henrik Press siden 1920. Han var bl.a. uddannet på Ladelund Mælkeriskole. Han vandt i 1921 bronzemedalje for ost.

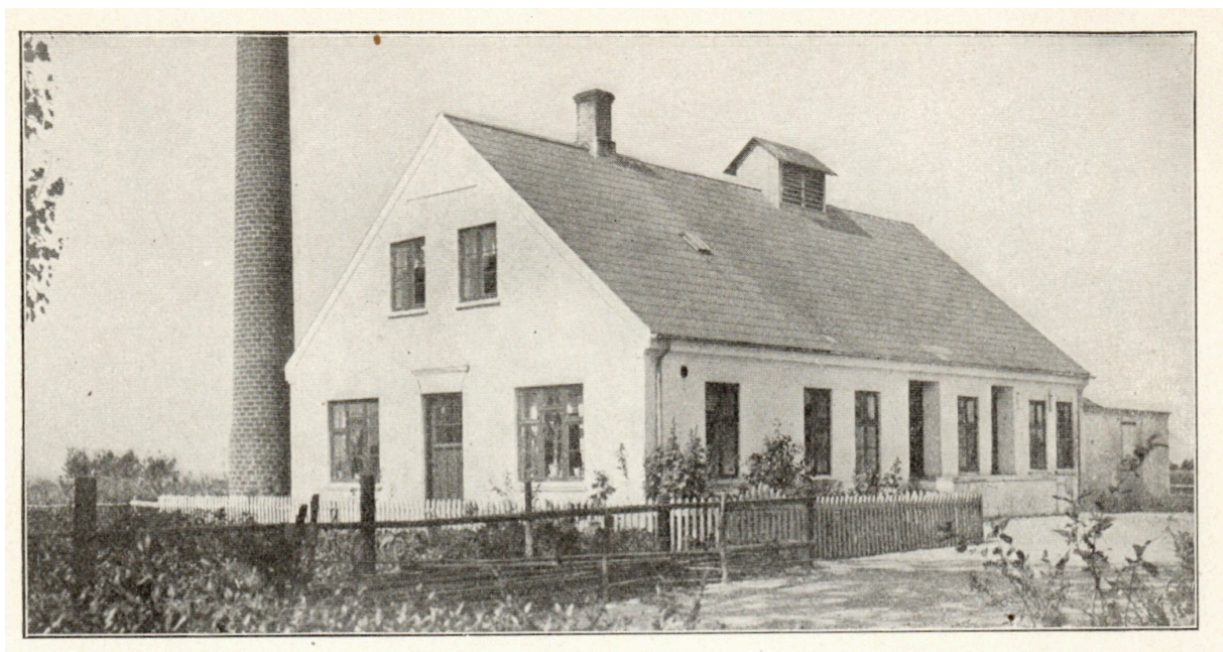
I 1933 renoveredes en tilbygning med fladt tag, hvor der blev indrettet kedelrum, vaskerum, baderum med badekar og laboratorium ved mejeriet.

Kvægtuberkulosen var udbredt, så man indførte samme år Tuberkulinprøven i forsøg på bekæmpelse, og året efter kunne Drejø Mejerikreds erklæres for tuberkulosefrit område.

Under krigen blev der anskaffet en ny centrifuge til 3.000 kr., og der blev bygget et tørveskur som følge af krigen. Desuden anskaffede man en brugt dampkedel. Krigen var årsag til, der ikke kunne købes en ny.

Mejeriet Bækskilde fejrede sit 50 års jubilæum med en stor fest og et jubilæumsskrift i 1944.

Som en sidste krampetrækning byggede man nyt ostelager i 1953, men mejeriet lukkede i 1956 efter 62 års funktion, og da var flere leverandører allerede skiftet til et mejeri i Svendborg.



Bækskilde Andelsmejeri, fra Danske Mejerier 1916.



Postkort visende Drejø Mejeri.



Bækskilde Mejeri - luftfoto fra 1939 af Sylvest Jensen.



Den første mejeribestyrer på Andelsmejeriet Bækskilde hed Carl Elmer. Han var født på Langeland og bl.a. uddannet på Tullebølle Mejeri, hvor han også senere arbejdede som færdiguddannet mejerist. Herfra søgte han i en ung alder jobbet som mejeribestyrer på Drejø, der havde et helt nyt mejeri. Hans løn var 600 kr. om året, til ham og en meyerske. Dengang kunne man ikke forestille sig et mejeri uden en meyerske. At en mand skulle lave smør, var vel lige så utænkeligt, som han skulle lave mad til gårdens folk, mente man.

Carl Elmer skrev i "En mejeribestyrers erindringer", der udkom i 1948: "Næppe har noget andelsmejeri i Danmark været så dårligt udrustet til sin start som Bækskilde på Drejø. Det værste var en petroleumsmotor, der stod i mejerilokalet op til kærnen. Motoren lugtede over hele mejeriet, ja over hele byen, når vinden bar den vej.

Der var intet ishus eller andre kølemuligheder, hvilket gjorde smør- og osteproduktionen til en udfordring om sommeren.

...Bønderpigerne på Drejø kom hver morgen om vinteren med mælken i en trillebør for at skåne hestene. Ligeledes brugte man ikke hestene til at køre is fra mosen til mejeriet. Nej tak, hestene skulle skam ikke ud at fryse. I stedet sendte man gårdenes unge piger af sted med en trillebør."

Allerede de første dage gik han igang med at producere ost, og det lykkedes ham at vinde præmier både for ost og smør. Osten fra Drejø kom vidt omkring, endda helt til Restaurant Wivel i København.

Carl Elmer var meget aktiv med ungdommen og anskaffede også den først cykel på øen.



50 års jubilæum i 1944 med 1. mejeribestyrer Carl Elmer og daværende bestyrer Aage Press. I vognen siddende ses mejerielev Svend Press, søn af Aage Press. Foto fra Drejø Lokalhist. Arkiv.



Marius Nielsen fra Skoven med mælkevogn ved Drejø Mejeri.  
Foto fra Drejø Lokalhist. Arkiv.

# Korshavn Andelsmejeri

Korshavn Andelsmejeri begyndte 1. januar 1914 ved statskonsulenten, arkitekt Jespersen og fabrikant Jørgensen, Ringe. Mejeriet var beliggende på Korshavn pr. Faaborg. Mejeriet lukkede i 1961.

Korshavn er mod vest forbundet via Drejet med Avernakø. Først i 1937 blev vejen med stensætning indviet mellem de to ø-dele.

Korshavn Andelsmejeri blev etableret i 1914. Den samlede pris for mejeri inklusiv beboelse, skorsten og indmuring af kedel var 14.422 kr. Der var fra starten 19 leverandører.

Jævnfør "Danske Mejerier" fra 1916:

Beboelsen rummede 4 værelser i mejeribygningen. Der var 19 leverandører med 100 køer. Brønden var 12m dyb og den runde skorsten 19m høj. Ishuset rummede 64 kubikmeter is. Fløden blev syrnet i tønder, og man brugte aluminiumsredskaber til syrens forplantning. Der var ingen medarbejdere ansat.

Formand var gårdejer og sognerådsmedlem N. R. Nielsen, Korshavn.

Bestyrer var Niels Madsen født 14. juni 1886 og bl.a. uddannet på Ladelund Mælkeriskole. Han var vikar i tre måneder, førend han blev ansat på det nyoprettede Korshavn Andelsmejeri den 1. november 1913.

Indtil 1916 producerede man kun smør, herefter også ost, især skummetmælksost.

I 1914-15 blev der indvejet 0,39 mio. kg mælk på Korshavns Andelsmejeri.



Korshavn Andelsmejeri.  
Foto fra Avernakø Lokalhst. Forening.

I "Dansk Mejeristat" fra 1931 stod opført, at Korshavn Andelsmejeri var oprettet i 1914 under medvirken af statskonsulent Th. J. Brask og bygmester R. Wanner og N. Nielsen, Svendborg.

Der var 19 leverandører med 120 køer, hvor ingen havde mere end 20 køer. Der var 10 leverandører med 4 køer eller færre. Mejeriet havde dampmaskine og et ishus til 30 kubikmeter.

I 1929 - 30 blev der indvejet 0,43 mio. kg sødmælk. Der var et hjemmesalg af mælk og fløde på 940 kg, og smørproduktionen var 17.750 kg. Der solgtes 120 kg smør hjemme og resten til grossist. Der blev ikke produceret ost.

Personalet bestod af mejeribestyreren og leverandørernes 3 kuske.

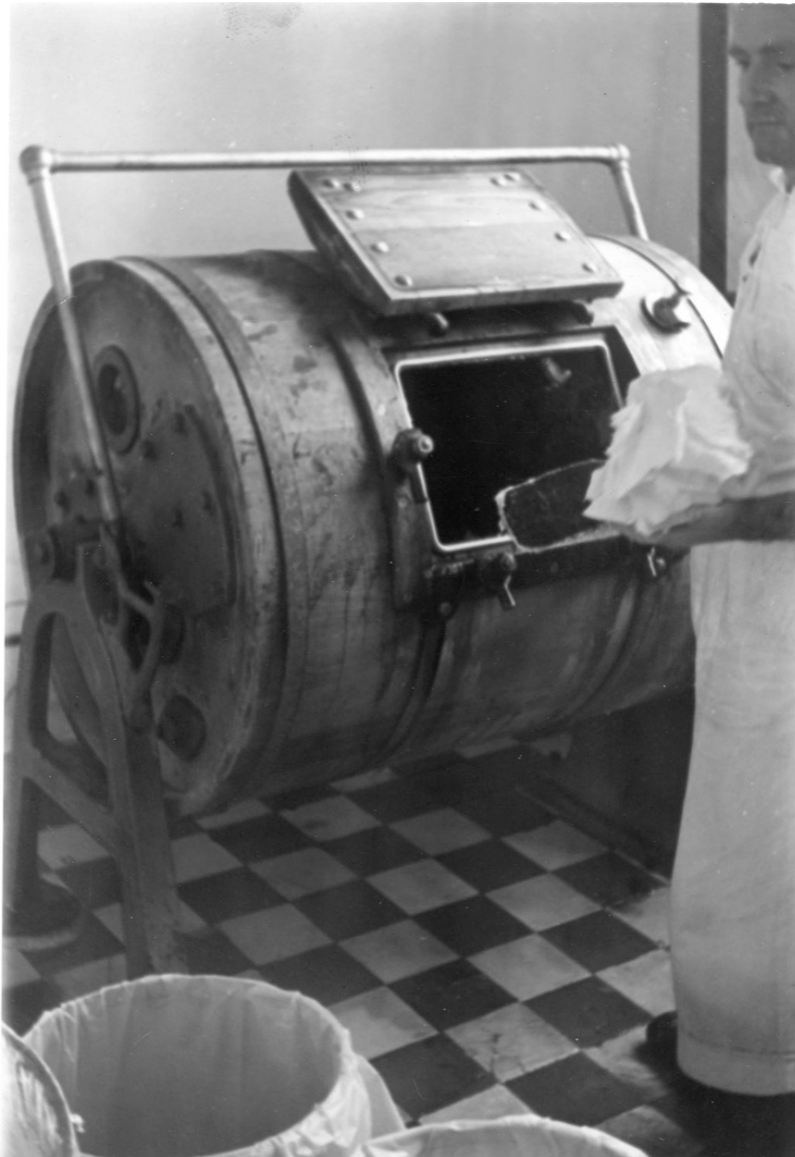
Formand var gårdejer Jørgen Hansen, Korshavn siden 1925.

Bestyrer var Hans Theodor Valdemar Nielsen siden 1917. Han var uddannet bl.a. på Ladelund Mælkeriskole og havde vundet en bronzemedalje og flere hædersdiplomer.

1940 blev Simon Peder Viggo Nielsen ansat på Korshavn Andelsmejeri som mejeribestyrer og fungerede dér, indtil det lukkede i 1961. Mælken blev herefter sendt til Herregårdsmejeriet i Faaborg. Mejeriet fungerede således i 47 år. Det gamle mejeri i Korshavn er nu sommerbolig.



Korshavn Mejeri - luftfoto fra 1939 af Sylvest Jensen.



Smørkærnen på Korshavn Andelsmejeri med  
mejeribestyrer Viggo Nielsen.  
Foto fra Avernakø og Korshavn lokalhist. Forening.

# Lyø Andelsmejeri

Mejeriet på Lyø blev bygget i 1885. I 1889 blev det omdannet til et andelsmejeri. Mejeriet lukkede i 1957.

Lyø ligger 7 km sydvest for Faaborg og er på 605 ha. Midt på øen ligger Lyø By, hvor de smalle gyder snor sig mellem smukke gamle bindingsværkshuse og fem små gadekær. Lyøs befolkning stammer fra 24 bondefamilier, der omkring 1540 blev forvist af deres herremand efter et mislykket oprør. Lyøboerne blev nogle af de sidste fæstebønder i Danmark (1920) og hørte under Holstenshus. Valdemar Sejr blev i 1223 taget til fange under en jagt på den skovbeklædte Lyø af den tyske grev Henrik af Schwerin. Befolkningstallet på Lyø var i 1970 på 219, i 1990 på 145, og i 2020 på omkring 90.

I 1889 solgte Marius Brandrup Lyø Mejeri til andelshaverne for 6.200 kr. Vedtægterne for andelshaverne blev således, at bønderne fik to stemmer og husmændene en stemme. En regel ikke helt forenelig med andelstanken.

Mejeribestyrelsen forbød i 1895 leverandørerne at fodre mælkeydende køer med gul sennep, men til gengæld uddeltes et pund rapskager pr. malkeko.

Pastor Abrahamsens 10 aktier i mejeriet, som baronen på Holstenshus havde overtaget i 1898, uden at han leverede mælk til Lyø Mejeri, vakte stor diskussion på Lyø. Aktierne endte med at blive inddraget uden vederlag.

I 1905 var der store problemer med vandforsyning til mejeriet, med det resultat at Rasmus Hansens brønd blev uddybet med tilhørende rørlægning. Det gav nogle retslige efterdønninger.

Ifølge Danske Mejerier fra 1916 var der 7 værelser i mejeribygningen. Der var 57 leverandører med 300 køer. Mejeriet havde en 17m dyb brønd og 10m høj skorsten. Der var ansat en mejerske som fik 220 kr. i løn.

Fløden blev syrnet i tønder, og der brugtes aluminiumsspande til syremælken.

Formand var husmand Rasmus P. Jørgensen, Lyø siden 1913.

Bestyrer var Jørgen Rasmussen, født 1885, siden 1. april 1914. Der blev ikke produceret ost på mejeriet, kun smør. I 1914-15 blev der indvejet 0,80 mio. kg mælk på Lyø Andelsmejeri.



Lyø Andelsmejeri, fra Danske Mejerier 1916.

På en ekstraordinær generalforsamling i 1917 tog man stilling til brændselsindkøb. Det blev kulimportør Frost i Faaborg, der skulle levere 50.000 kg kul i form af såkaldte lokomotivbriketter.

To år senere blev bestyrerens løn forhøjet til 3.000 kr. efter fællesorganisationens vejledning. Naturalierne forblev som tidligere aftalt.

Samme år var vandbeholderen rådden, hvorfor mejeriets bødker, Jørn Hansen, Bjerne, blev bestilt til at lave en ny.

Den 15. oktober 1920 forsvandt der en "klat" kul fra broen efter kullosningen til mejeriet. Ingen meldte sig trods opfordring, hvorfor sagen overgik til politiet.

1925 fik Lyø Andelsmejeri elektrisk lys, og samme år havde øen det første udbrud af mund- og klovsyge.

Mejeriets ishus blev i 1928 ombygget til mødesal, hvor stuen var 8 alen bred og 11 alen lang. Salen skulle bruges til "Udbetaling og Møder paa Mejeriet".

40 års jubilæet på mejeriet blev fejret den 25. juni 1929 med gratis kaffe i "P. Hansens" Sal (Kroen).

Dansk Mejeristat beskrev i 1931, at Lyø Andelsmejeri var oprettet i 1884.

Der var da 57 leverandører med 370 køer, hvor der ikke var besætninger med over 20 køer, og 27 havde 4 køer eller færre. Mejeriet havde kølemaskine og dampmaskine.

I 1929-30 blev der indvejet 1.35 mio. kg sødmælk, og hjemmesalg af mælk og fløde var 8.660 kg. Smørproduktionen var 51.050 kg og 560 kg blev solgt hjemme. Resten blev solgt til grossist. Ost produceredes ikke.

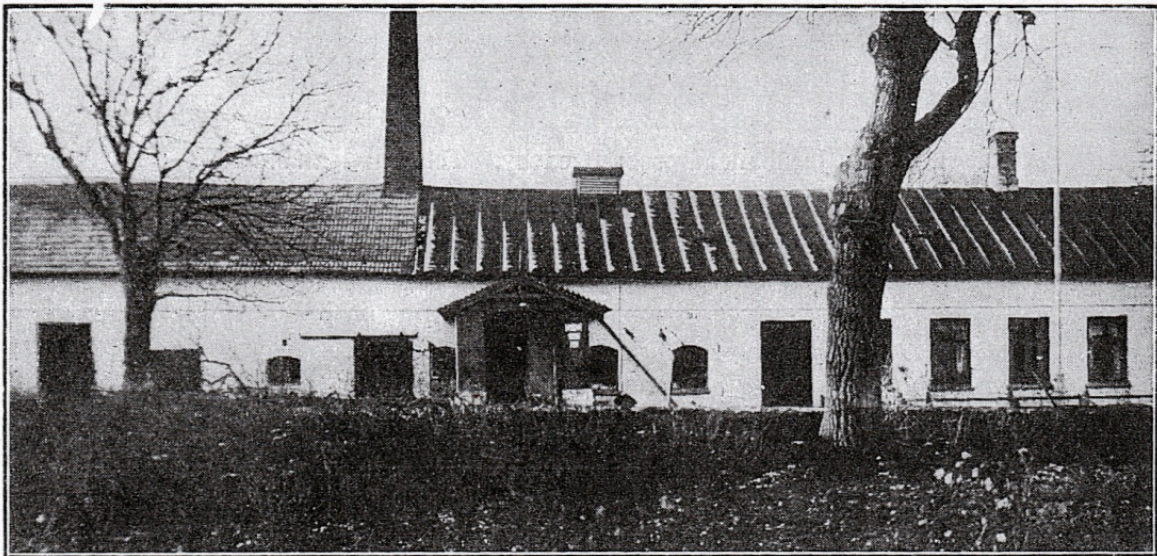
Personalet bestod af mejeribestyreren og en mejerist.

Formand var gårdejer Peder Jørgensen Jensen, Lyø siden 1920.

Bestyrer var Jørgen Rasmussen siden 1914. Han var født på Lyø og havde vundet bronzemedalje og flere rosende omtaler.

## Lyø Andelsmejeri.

Post- og Jernbaneadresse: Faaborg.



Lyø Andelsmejeri, fra Dansk Mejeristat 1931.



Lyø Mejeri - luftfoto 1950 af Sylvest Jensen.

I 1940 blev det vedtaget, at der fremover efter generalforsamlingerne for mejeriets andelshavere med hustand skulle serveres kaffe med musik og bal.

Mejeriet overgik til elektrisk drift i 1950.

Mejeribestyrer Jørgen Rasmussen fratrådte i 1954, og han blev efterfulgt af sønnen Alfred Rasmussen.

En ulovlig udmeldelse i 1955 af 18 andelshavere gik til voldgiftsretten. Banken krævede sikkerhed ved kaution fra andelshaverne pga. ovennævnte udmeldinger, da mejeriet ønskede at optage lån til et flødepasteuriseringsapparat.

I 1959 viste første afstemning om nedlæggelse af mejeriet 9 stemmer for og 9 imod.

Herefter indkaldte man til ny generalforsamling, hvor flertallet forkastede forslaget om, at Fåborg Herregaardsmejeri skulle overtage mejeriet på Lyø.

Men den 19. maj besluttede man standsning af mejeriets drift, og mejeriet endte i med at overgå til Fåborg Herregårdsmejeri. Mejeriet havde fungeret i 74 år.

Efter lukningen af mejeriet blev det i 1960 solgt til postbud Josef Madsen, som brugte ejendommen som almindelig bolig.

Det gamle mejeri ejes nu, i 2020, af Peder Lund, som bruger det som feriehus.

Nu om dage tager Arlas mælketankbil hver morgen med færgen fra Fåborg til Avernakø og Lyø. Tankbilen er tilpasset færgen og til at kunne rumme Lyø-bøndernes mælkemængde på 11.000 liter råmælk.

I 2007 blev mælken hældt i gylletankene på Lyø, da færgen var ude af drift. Mejeriet Arla betalte erstatning til landmændene for tabt indtjening.



## “Borgerkrigen” på Lyø.

I forbindelse med tiltagende økonomiske problemer for mejeriet på Lyø i midten af 1950'erne var der flere af bønderne på øen, der besluttede sig til at levere mælk til Herregaardsmejeriet i Faaborg. Mejeribestyreren på Herregaardsmejeriet hed dengang Pind, hvorfor alle de bønder, der sendte mælken til Faaborg blev kaldt for “Pindhundene” - bør udtales på Lyø-mål.

Øen blev således opdelt i to lejre, og man havde intet samvær de to lejre imellem i flere år.

Ude på øen boede to gårdmænd, som var naboer, uden at tale til hinanden i lange tider af denne grund. På et tidspunkt besluttede “Pindhund”-naboen sig for at gå over til Lyø-Mejeri-naboen og vise ham sin konto-opgørelses-bog fra Herregaardsmejeriet. Kort efter blev denne nabo også en “Pindhund”!



Postkort visende Lyø Andelsmejeri.

Uddrag fra “Minder fra en barndom på Lyø Mejeri” af Svend Aage Rasmussen.

“Som nr. fire af en søskendeflok på syv blev jeg født den 8. april 1917 i boligen ved Lyø Mejeri, hvor min far Jørgen Hansen Rasmussen var blevet ansat som mejeribestyrer i 1914. Min far var fra Lyø. Han havde lært mejeridrift i Horne og havde dér giftet sig med Ane Henriksen, som var fra Horne....

På mejeriet var der et vældigt liv om morgenen, mens mælken blev skummet, alle leverandørerne kom selv med mælken, og alle øens begivenheder blev debatteret alle ugens dage.

På perronen var der bænke i begge sider, og der gik diskussionen, og folk drillede hinanden, de skulle jo vente og have skummetmælken med hjem, og det tog altid en del tid.

Min store interesse var dampmaskinen. En dejlig maskine - men den kunne jo ikke køre, hvis ikke der var en dampkedel, hvor der skulle fyres med kul. Det var altid far, der fyrede. Det var dejligt at opholde sig i kedelrummet, særligt om vinteren. Der var også en mindre beholder, som forvarmede vandet til kedlen ved spilddamp.....”



Eksteriør af mejeriet fra 1890-erne?

Øverst: Lyø Mejeri fra 1890.

Nederst:  
Mælketransport med vædder på Lyø.  
Fotos fra Lyø Lokalhist. Arkiv.



# Skarø Andelsmejeri

Skarø Andelsmejeri blev oprettet i 1894 på Skarø. Mejeriet lukkede i 1958.

Skarø, der er beliggende ved udsejlingen fra Svendborgsund, er ca. 2 kvadratkilometer stor. Navnet Skarø betyder "udfald i havet ved randen af sejldyb".

I Kong Valdemars jordebøger fra det 13. århundrede blev øerne i Svendborg Sund betegnet som "fadeburet til Nyborg Slot".

I 1800-tallet var der 12 gårde, 14 husmandssteder og 200 beboere på Skarø. Øen blev i 1821 udskiftet fra herregården Hvidkilde.

Gårdene lå to og to tæt sammen i landsbyen med jorden i stjerneudskiftning.

Omkring år 1900 var der fortsat 200 beboere på øen, og man byggede mølle, andelsmejeri, skole, kirke, forsamlingshus og senere også anløbsbro, elværk og brandstation.

År 2000 var møllen væk, mejeriet var beboelse, skolen blev først købmandsforretning og siden sommerhus, og antallet af fastboende folk på øen var reduceret til 25, i 2020 dog 26.

Ved folketællingen i 1901 var Georg Knudsen mejeribestyrer på Skarø Andelsmejeri og Kathrine Andersen var mejerske og fra Skarø. Mejeriet havde indtil 1917 ansat både en mejeribestyrer og mejerske, og mejersken skulle helst være fra øen, da man ikke havde råd til at give hende bolig.

Fra 20. oktober 1913 blev Johannes Christiansen ansat som mejeribestyrer for et vederlag på 1000 kr. og med pligt til at holde alle maskinerne, at føre mejeriets regnskab og erstatte eventuelt tab på smør ved mistet Lurmærke pga. højt vandindhold.

Ved generalforsamlingen vedtoges det, at andelshaverne selv på skift skulle besørge transport af smør til motorbåden, at der skulle afholdes bal efter generalforsamlingen for andelshaverne med husstand, som skulle betales af mejeriets kasse.

Ifølge Danske Mejerier fra 1916 var der 4 værelser i mejeribygningen. Mejeriet havde 27 leverandører med 140 køer. Til mejeriet hørte der en brønd, som var 7-8m dyb, og en 12m høj skorsten. Man brugte et ovalt træostekar og fløden blev syrnet i tønder. Mælken transporteredes i aluminiumsspande. Mejeriet havde ansat en mejerske til en løn af 480 kr. Formand var købmand H. Hansen, Skarø.

Bestyrer var Frands Madsen født 2. april 1886 og uddannet på Dalum Mejeriskole. Han var ansat fra 1. maj 1916.

Mejeriet producerede smør og ost, især skummetmælksost, men også små mængder fuldfed ost. I 1914-15 blev der indvejet 0,38 mio. kg mælk på Skarø Andelsmejeri.

Skarø Andelsmejeri,  
Danske Mejerier 1916.



Skarø Andelsmejeri var oprettet i 1894 ved hjælp af stedlige håndværkere ifølge Dansk Mejeristat fra 1931.

Der var 24 leverandører med 140 køer, heraf ingen med over 20 køer, men en med 4 køer eller færre. Smørret blev solgt til eksportforening, og der blev ikke produceret ost. I 1929-30 indvejedes 0.47 mio. kg sødmælk. Der var et hjemmesalg af mælk og fløde på 450 kg. Smørproduktionen var 18.200 kg.

Personalet bestod af mejeribestyreren og leverandørernes 24 kuske.

Formand var gårdejer Rasmus Larsen Rasmussen siden 1913. Han var født på Skarø. Bestyrer var Jens Frederik Larsen Skovgaard siden 1919. Han var bl.a. uddannet på Dalum Mælkeriskole.

Mejeriet anskaffede i 1946 et oliefyringsanlæg. I 1948 hed mejeribestyreren Johannes Højmark, og der blev installeret telefon. Til indkøb af kølemaskine blev der optaget et lån på 7.075 kr. Der blev ligeledes optaget et lån på 5.500 kr. i 1950 i Svendborg Bank til indkøb af en ny Titan-centrifuge og smårenoveringer. Året efter blev der bygget et ostelager, og et lån på 30.000 kr. blev optaget til dette formål i Svendborg Bank.

I 1954 blev Henning Ricard Sørensen ansat som mejeribestyrer, og Henning Brøndum var samtidig med ansat som mejerist på mejeriet.

Fra kl. 6 hver morgen vejede mejeristen mælken fra 21 vogne ind på mejeriet, og hver aften kl. 18 sejlede han smør og ost til Svendborg med færgen.

Skarø Andelsmejeri lukkede i 1960. Der var 24 leverandører. Mejeribestyreren hed Gunnar Henning Ovesen og havde været ansat siden 1957. Mejeriet havde således fungeret i 64 år.

Andelshaverne besluttede efter lukningen at levere mælk til Svendborg Andelsmejeri.

Det nedlagte mejeri blev i 1962 solgt til ejeren af Strandgården for 10.000 kr. og herefter brugt som maskinhus. I 1995 blev det gamle mejeri købt af arkitekt Flemming Aalund og hans kone Beate, som nænsomt har renoveret det de følgende 25 år.

I 1989 leverede gårdejer Aksel Møller på Gammelgård hver dag 800 kg mælk til Mejeriselskabet Danmarks anlæg i Horne. Mælken blev transporteret med færgen i en lille tankvogn, der blev skubbet ombord.

Mælken har ikke helt forladt Skarø, idet Skarø Is ved Britta Tarp og Martin Jørgensen har gjort øen berømt i den store verden med deres produktion af is indeholdende birkesaft tappet på øen. Flødeisen er baseret på uhomogeniseret mælk og fløde fra Naturmælk i Sønderjylland.



Skarø Andelsmejeri, fra Dansk Mejeristat 1931.



Øverst: Skarø Mejeri ca. år 1900 med mejeribestyrer Hans Peder Hansen.  
Foto fra Drejø sogns Lokalarkiv.

Nederst: Luffoto med Skarø Mejeri i forgrunden, fra 1939 - af Sylvest Jensen.





Skarø Mejeri 1956 - Sylvest Jensens luffoto.



Axel Eriksen kører mælk på Skarø med traktor og vogn - foto fra 1960. Axel Møller fortsatte som mælkeproducent indtil 1997. Foto fra Drejø Lokalhst. Arkiv.

# Strandkilde Andelsmejeri

Strandkilde Andelsmejeri blev oprettet i 1905 på Hjortø. Mejeriet lukkede i 1944.

Hjortø er en af de mindste beboede øer i Det Sydfynske Øhav, med et areal på 90 ha. Tidligere var øen underlagt Valdemar Slot, og i 1850 ville baronen selv drive jorden på Hjortø og oprette mejeridrift efter hollandsk mønster, kaldet Hollænderi. Hjortøboerne ønskede imidlertid ikke at afstå deres fæstemål, og baronen døde uden at planen blev udført. Øen har således tidligt været tiltænkt mejeridrift.

I en aftægtskontrakt fra 1859 for Sidsel Eline Larsen på Hjortø anførtes, at hun skulle have en kande mælk leveret dagligt. Hvis der ingen mælk var, skulle den erstattes af en "potte godt øl". ( Der går 2 pottes til 1 kande.)

Gårdmændene på øen blev selvejere omkring 1910-15, men allerede i 1905 oprettede bønderne deres eget mejeri på øen.

Omkring 1940 boede der 60 mennesker på øen. Der var 5 gårde, 4 huse, købmand, skole, mejeri og forsamlingshus. Det meste af landbrugsjorden var velegnet til græsning for øens kreaturer pga. hyppige oversvømmelser. I 1990 var der 12 beboere og i 2020 blot 4 fastboende.

I 1904 blev Hjortø Mejeri bygget. Det blev opført på lejet grund i skellet mellem andelshaver nr. 1 og andelshaver nr. 2, med lige store arealer fra hver.

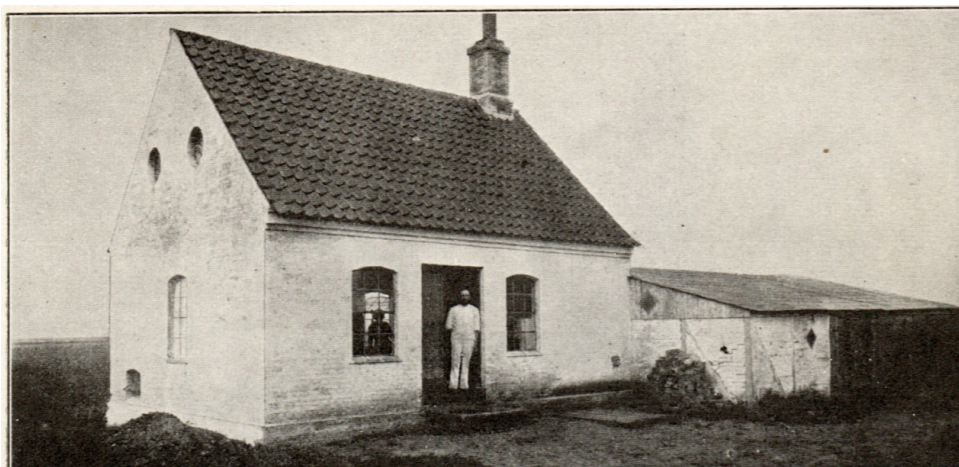
Ved indvielsen af Strandkilde Andelsmejeri i 1905 var der 4 andelshavere. Nr. 1 Christen Henningsen, der var primus motor og formand i hele mejeriets funktionstid, nr. 2 Jacob Pedersen, nr. 3 J. K. Andersen og nr. 4 H. J. Pedersen. Numrene blev indgraveret i spandene.

Året efter kom yderligere 3 nye andelshavere til, nemlig nr. 5 R. H. Rasmussen, der i starten havde været skeptisk og tøvende, nr. 6 Morten Rasmussen Skrædder, husmand på Hjelms hoved og nr. 7 Morten Rasmussen Skov, husmand på Hjelms hoved.

En af de første bestyrere af Strandkilde Andelsmejeri var mejerske Nielsine Sørensen. Hun var angiveligt et "livstykke" med god kontakt til ungdommen.

Mejeriets dampkedel var en lavtrykskedel. Centrifugen blev trukket med håndkraft af to mand, der på skift stillede fra gårdene. Kærnen blev trukket fra hestegangen i skuret øst for hovedbygningen. Hver morgen stillede gårdene også på skift med et spand heste, eller måske var det nok med en hest, som gik rundt i hestegangen den halve time kærningen varede.

Fra 1913 og indtil 1943, året før mejeriet lukkede, var Johan Pedersen, som var født på Hjortø, ansat som mejeribestyrer. Der var ikke ansat personale udover bestyreren og hans familie.



Strandkilde Andelsmejeri, fra Danske Mejerier 1916.

I 1916 var Strandkilde Andelsmejeri blevet moderniseret, idet landbruget havde tjent gode penge under 1. Verdenskrig. Der var 8 leverandører med 60 køer, og året før blev der indvejet 0,16 mio. kg mælk. Der blev produceret smør og en mindre del fuldfed ost. Fire år senere kom der endnu en andelshaver til, nemlig nr. 9 H. L. Rasmussen, købmand og husmand, og der var fortsat 60 køer.

I beskrivelsen af mejeriet i 1931 anførtes det, at smørproduktionen var ophørt, da der ikke kunne fyldes en hel smørdrittel om dagen. Fløden blev i stedet sendt til mejeri i Svendborg. Det år producerede mejeriet 400 kg 20% ost, og der var en indvejning af 0,20 mio. kg sødmælk.

Andelsmejeriet Strandkilde lukkede i 1944 efter 39 års funktion. Efter nedlæggelsen blev mælken sendt til mejeri i Svendborg og Ærøskøbing.

Mælkeproduktionen blev efterhånden helt opgivet på Hjortø, og man gik over til kvægløst landbrug.

Mejeriejendommen blev i 1945 solgt til Asbjørn Anker-Pedersen, der var søn af den tidligere mejeribestyrer på Hjortø, Johan Pedersen, og boligen er blevet omdannet til sommerbeboelse.

Da mejeriet Strandkilde lukkede i 1944, blev øens mælk transporteret i junger med postbåden ud til Svendborg-Ærø færgeren. De 10 - 20 mælkejunger blev løftet fra postbåden og op på Ærø-færgens dæk og sejlet videre til et mejeri i Svendborg. Samme procedure, men i omvendt rækkefølge, når returmælken skulle fra Ærøfærgeren og ned på Hjortøbåden.

En fyldt mælkejunge vejede omkring 40 kg. I hårdt vejr hændte det, at et par mælkejunger gik tabt under omlæsningen.

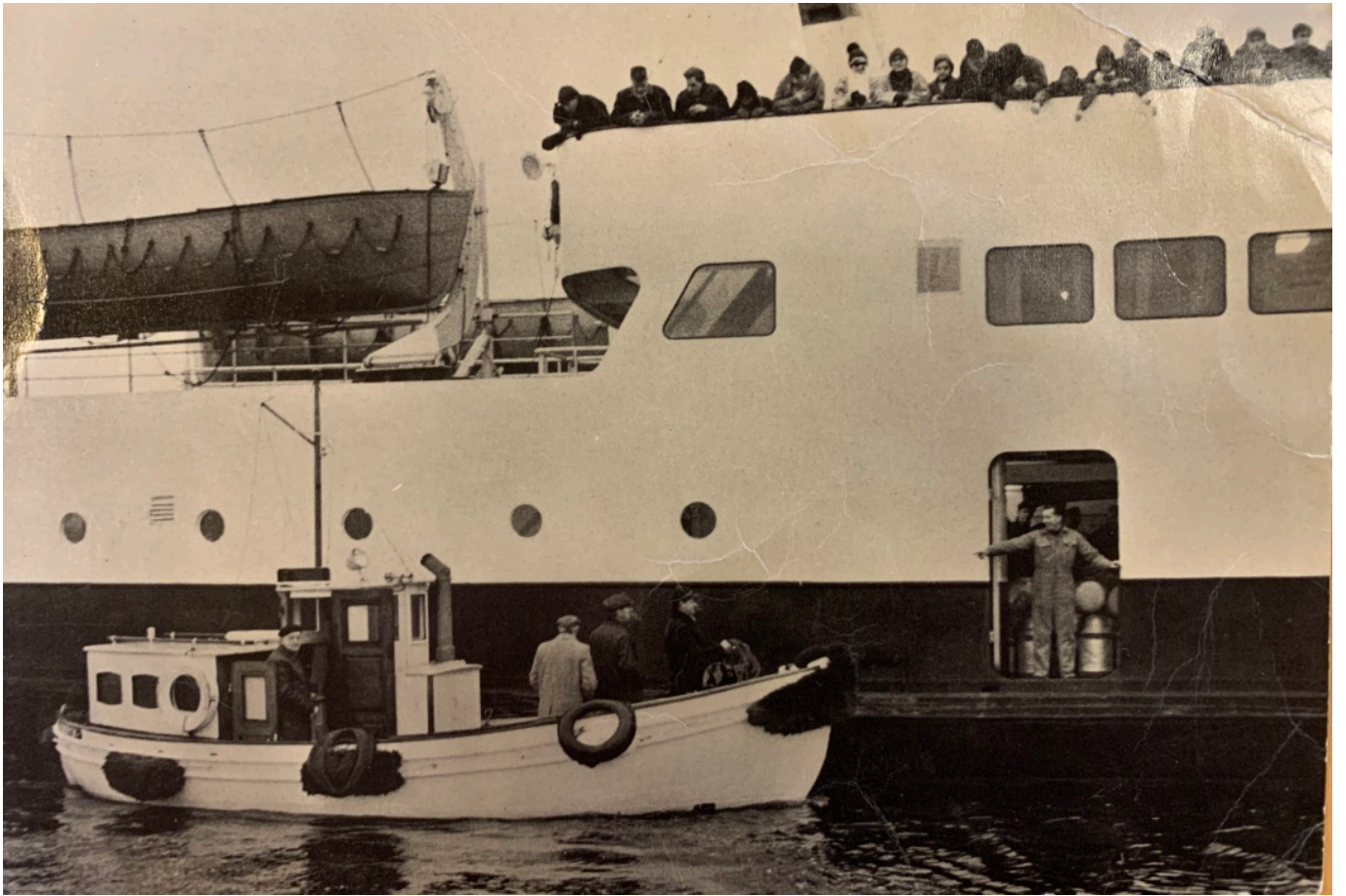
Ved isvintre, når isen var bæredygtig, blev mælken fragtet på slæde ud til Ærø-færgeren eller hele vejen ind til Tåsinge.

I 1970'erne blev mælken sejlet til Vornæs, hvor mælketankbilen ventede. Mælken blev fra jungerne suget op i tanken og herefter fragtet til et mejeri i det sydfynske område.



Strandkilde Mejeri på Hjortø - luffoto fra 1939 af Sylvest Jensen.





Mælketransport fra Hjortø.



TOHJULET FÆRGE. — En god gammel »mukkebik« med ladsidevogn har i denne tid, da isen binder vore farvande, afløst søværts transport imellem øerne i det sydfynske arkipelag. Her har vi den »tohjulede Hjortø-færge« på vej med mælk og en enkelt passager over isen fra Hjortø til Tåsinge. 15 Februar 70.

# Strynø Andelsmejeri

Mejeriet på Strynø blev oprettet i 1893 på Skippergade 4 i Strynø By. Det flyttede i 1913 til en nybygning på Nørrevej. Mejeriet lukkede i 1969.

Strynø ligger syd for Tåsinge og er på 488 ha. Midt på øen ligger Strynø By med ca. 120 ejendomme bygget til øens mange søfolk.

Fra den tidlige middelalder hørte Strynø under krongodset. I 1753 købte kammerherre Frederik Greve Ahlefeldt, Tranekær, jorden på Strynø af en privat ejer. Fæsterne ejede fortsat bygningerne og besætningerne. Strynø blev udskiftet omkring 1810. På det tidspunkt var øen tæt befolket med 500 mennesker på de kun 870 tdl.

I 1725 bortskødedes patronatsretten til Strynø Kirke til Johan Lehn på Hvidkilde.

I 1990 fandtes der 206 beboere på Strynø, i 2020 var der fortsat omkring 200 fastboende.

Det første mejeri på Strynø var privatejet, og i 1895 blev det solgt til leverandørerne og omdannet til andelsmejeri. Det var beliggende på Skippergade 4.

Ved folketællingen 1901 var Oluf Th. Viberg, 29 år, gift og født i Jylland mejeribestyrer på Strynø Andelsmejeri. Hans kone Anna Viberg var anført som husmoder. På mejeriet var ansat en meyerske L.K.N.A.Hansen, 19 år, ugift og født på Fyn.

I 1913 blev Strynø Ny Andelsmejeri oprettet med 45 andelshavere på Nørrevej, efter at det gamle mejeri var trådt i likvidation. Første mejeribestyrer blev Dines Bonde Christensen.

I 1917 fusionerede det nye mejeri med Strynø Lille Andelsmejeri, der kun havde fungeret i 4 år med blot 74 køer. Mejeriet fik samme år udvidet ostelageret, og en aftale blev indgået med leverandørerne fra Strynø Kalv.

Strynø Kalv havde sin egen mælkepram til transport af mælkejungerne til Mølle Bugten på Strynø. I 1970 var der 8 indbyggere på Strynø Kalv, der er på 45 ha. I 2020 findes ingen fastboende på øen.

Jævnfør "Danske Mejerier" fra 1916 fandtes der på Strynø Andelsmejeri særskilt beboelse med 8 værelser, hvor personalet havde 2 værelser. Man havde 56 leverandører med 300 køer. Mejeriet brugte tre gravede brønde på henholdsvis 12, 9 og 5 m dybde. Skorstenen var 19 m høj. Man brugte kulsyre-kølemaskine og havde flødesyrningsbassin.

Der var ansat 2 meyersker, som blev aflønnet med 500 kr.

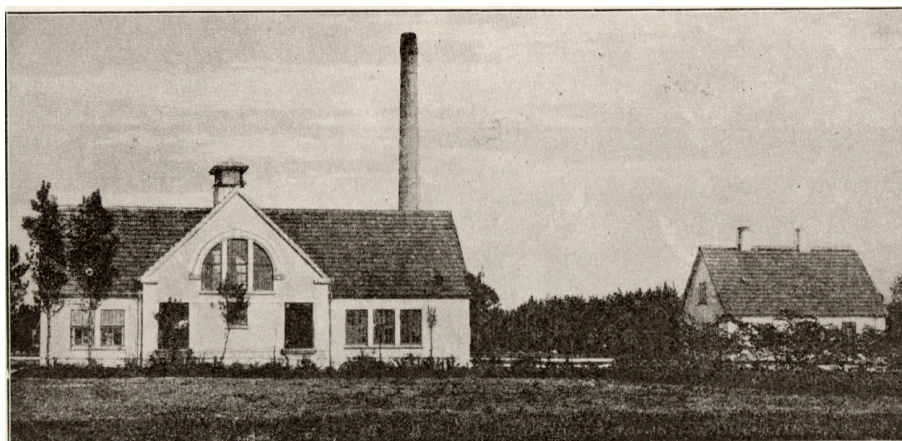
Formand var gårdejer Henrik Jørgensen, Strynø siden 1915.

Bestyrer var Dines Bonde, der var født 1887 og uddannet på Ladelund Mælkeriskole. Han var ansat siden 1. maj 1912 på Strynø Andelsmejeri.

Der blev udelukkende registreret produktion af smør, som solgtes til eksportforening.

I 1914-15 blev der indvejet 0,93 mio. kg. mælk på Strynø Andelsmejeri.

Strynø Andelsmejeri,  
fra Dansk Mejeristat  
1931.



Ifølge "Danske Mejeristat" fra 1931 var der på Strynø Andelsmejeri nu 66 leverandører med 435 køer, heraf 1 med flere end 20 køer og 15 med 4 køer eller færre. Der var kulfyring og elektrisk belysning, og ishuset kunne rumme 120 læs is.

I 1929-30 blev der indvejet 1.77 mio kg sødmælk.

Produktionen af smør var 62.711 kg, og ca. 1.800 kg smør solgtes hjemme og resten til eksportforretning.

Samme år var osteproduktionen på 27.258 kg Gouda, hvor 1.400 kg ost blev solgt en detail på mejeriet og 2.500 kg til leverandørerne.

Personalet bestod af mejeribestyreren, 1 mejerist, 1 elev, 1 ekspeditrice og leverandørernes 4 kuske.

Formand var gårdejer Hans Sørensen Madsen, Strynø fra 1923.

Mejeribestyrer var Marius Peder Jørgensen fra 1916.

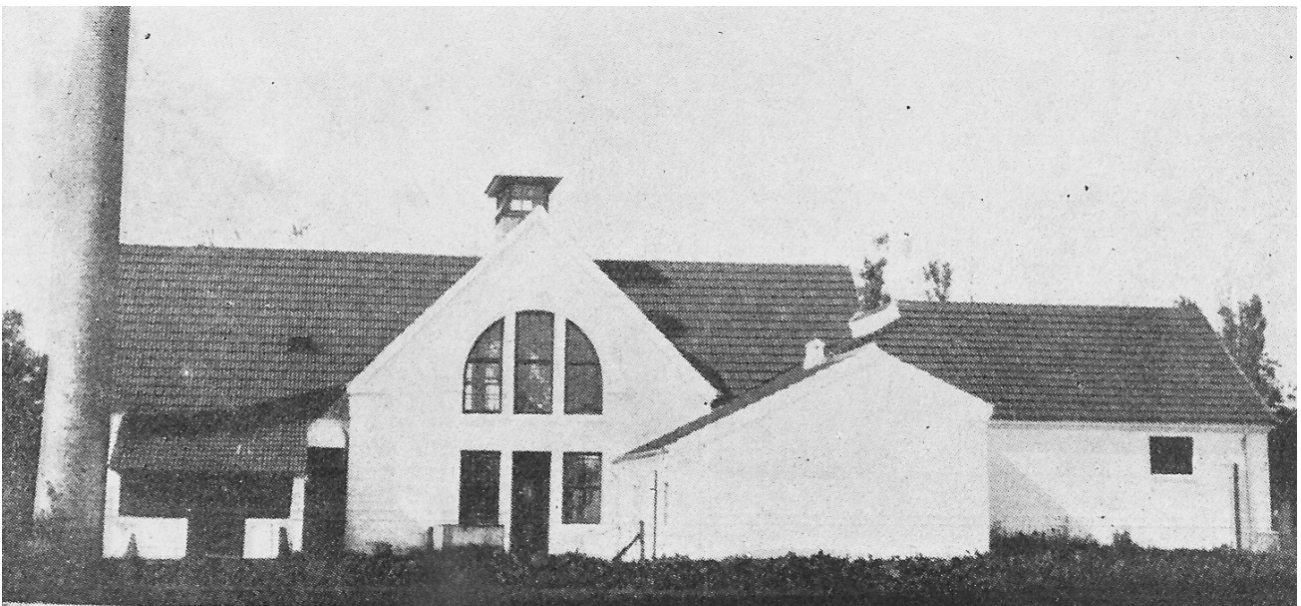
Omkring 1960 var mejeriet nødsaget til at sende fløden til Simmerbølle Mejeri pga. vandmangel. Vand i tilstrækkelig mængde var i flere år et problem på Strynø og dermed også for mejeriet.

Den sidste mejeribestyrer på Strynø blev Rasmus Knudsen, som var gårdmandssøn fra Strynø.

Mejeriet lukkede i 1969, og leverandørerne overgik til Simmerbølle Mejeri efter knapt 80 års funktion.

Ejendommen blev solgt og bruges nu til konference- og feriebolig.

De næste 10 år fragtede mælkekusk Christen Jørgensen fra Kassebølle på Langeland dagligt omkring 110 mælkejunger på sin lastbil fra de 28 leverandører på Strynø til Simmerbølle Mejeri via færgen.



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

# Strynø By Andelsmejeri

Strynø By Andelsmejeri blev oprettet i 1913 på Skippergade 2, Strynø By. Mejeriet lukkede i 1917.

Mejeriet blev også kaldt Strynø Lille Andelsmejeri. Det var en udbrydergruppe fra det nye andelsmejeri, der dannede dette lille mejeri. Mejeriet var anlagt på Skippergade 2, hvor vandforsyningen altid havde været god.

Jævnfør "Danske Mejerier" fra 1916 var der i mejeribygningen 2 værelser til beboelse. Mejeriet havde 14 leverandører med 74 køer.

Den tilhørende brønd var 9-10m dyb og skorstenen var 15m høj. Ishuset rummede ca. 70 kubikmeter is. Fløden blev syrnet i tønder. Der var ingen medarbejdere ansat.

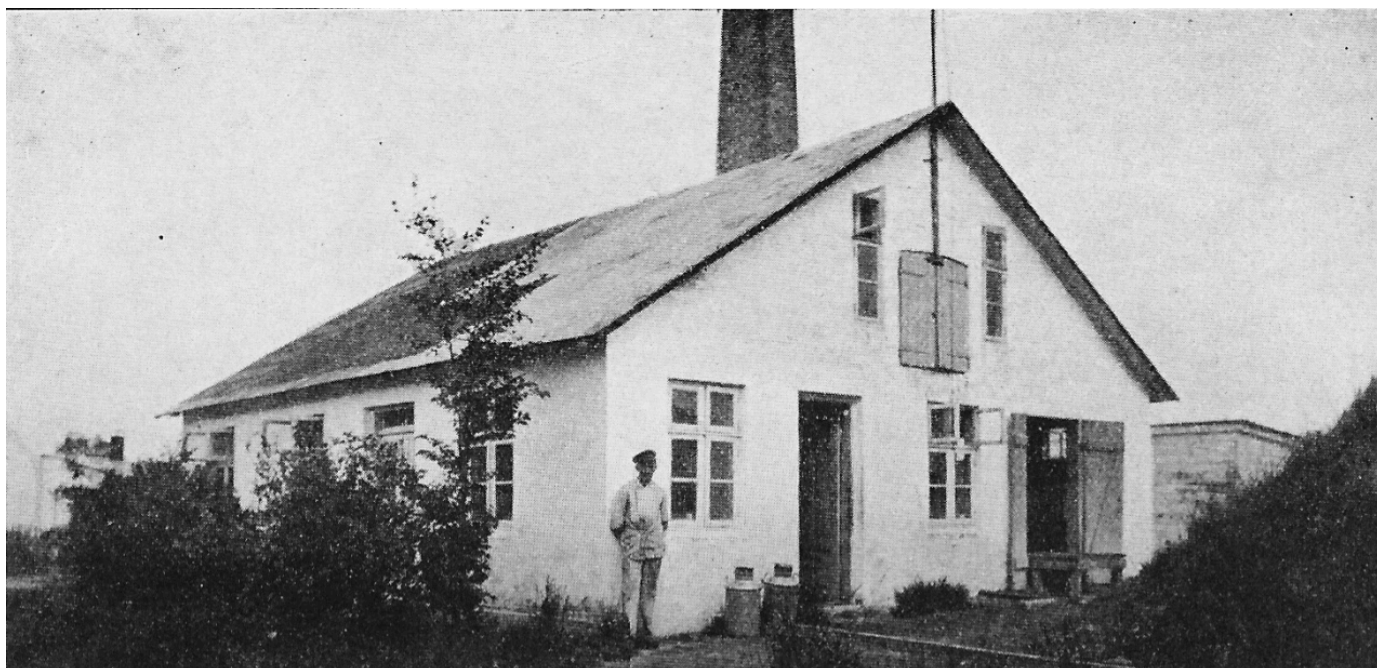
Formand var gårdejer Jørgen Madsen, Strynø.

Bestyrer var A. A. Hørmann, der var født 11. januar 1891. Han var bestyrer på Strynø siden 27. maj 1916.

Produktion af mejeriprodukter blev ikke angivet, men der blev indvejet 0,20 mio. kg mælk i 1914-15.

I 1917 fusionerede Strynø By Andelsmejeri med det nye andelsmejeri på Nørrevej. Mejeriet kom således kun til at fungere i 4 år og med blot 14 leverandører og 74 køer.

Ejendommen blev senere nedrevet.



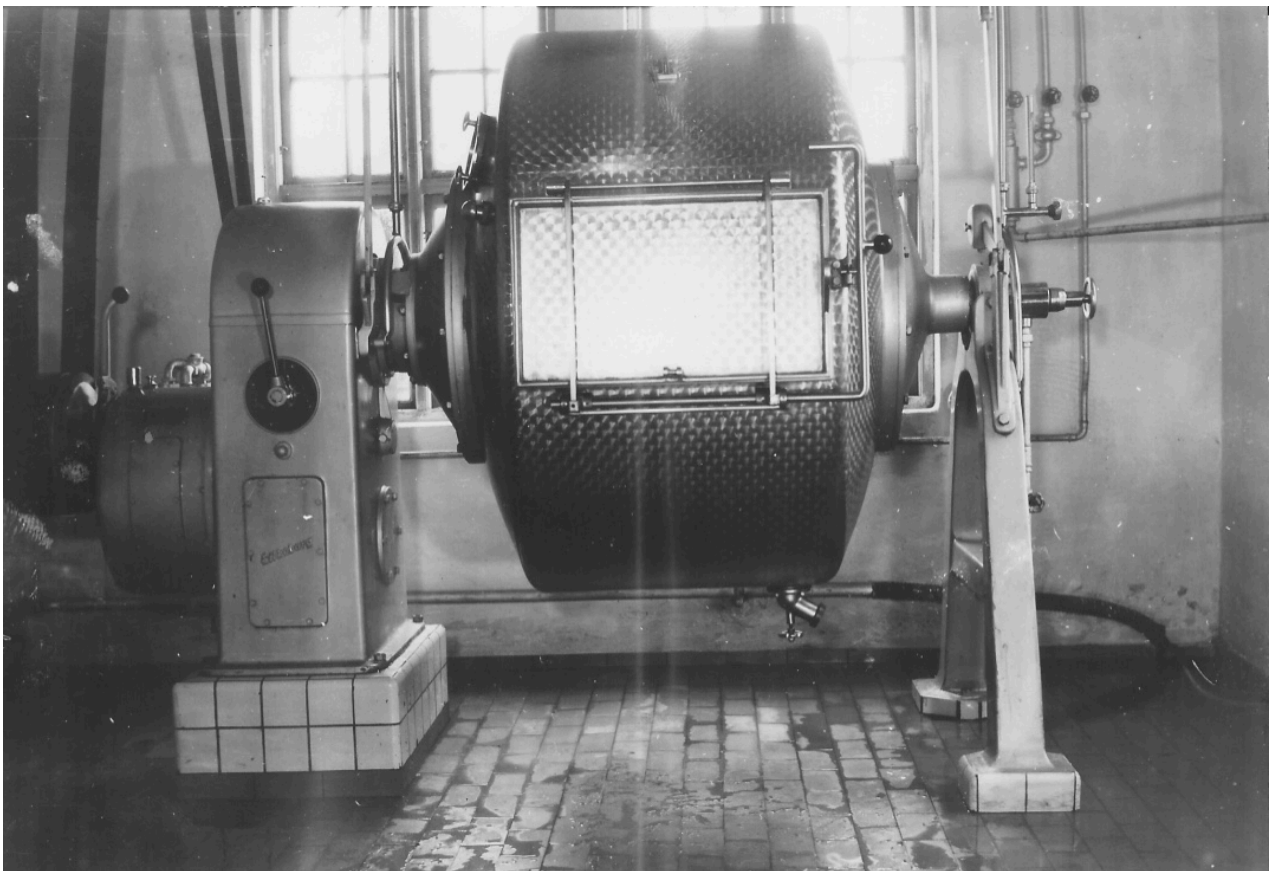
## STRYNØ BY ANDELSMEJERI

Oprettet 1914. — Postadresse: Strynø. — Mejerikreds: Svendborg Amt.

Strynø By Andelsmejeri, fra Danske Mejerier 1916.



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



Smørkærnen fra Strynø Andelsmejeri. Foto Herman Hansen.



Hans Pedersen, Gammalgård på sin daglig mælketur. Foto fra omkring 1945-55 af Herman Hansen, Strynø Lokalhist. Arkiv.



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.

# Thurø Andelsmejeri

Thurø Andelsmejeri blev oprettet i 1890 på Mejerivej 23, Thurø By. Mejeriet blev nedlagt den 1. nov. 1967.

Thurø var i tidligste tid krongods og tilhørte bl.a. Ellen Marsvin. Fra 1700-tallet og 100 år frem hørte øen under Grevskabet Langeland og Bjørnemose. I 1810 frikøbte øen sig fra Bjørnemose, der da var ejet af etatsråd Peter de Neergaard. På det tidspunkt var der 28 bønder og 40 husmænd bosiddende på Thurø, og prisen for øen var 150.000 kurante dalere.

Den hesteskoformede ø, Thurø, er på 7,5 kvadratkilometer, og i dag bor der omkring 3800 mennesker på øen.

I april 1890 blev et fem-mands udvalg nedsat, og i løbet af efteråret begyndte Thurø Mejeri at fungere.

Formand var fiskerifoged J. Nielsen, skibsbygmester J. Ph. Jørgensen var kasserer og næstformand. Husejer N. Petersen og gårdejerne H. P. Jensen og P. Jørgensen var de øvrige bestyrelsesmedlemmer.

Mejeribygningen blev opført af øens håndværkere med murermester J. Larsen som hovedmand, og maskinen blev leveret af P. Kasse.

Da Thurø Mejeri begyndte sine aktiviteter i 1890, var der 103 malkekøer og 40 leverandører, 30 husmænd og 10 gårdmænd.

Andelshaverne fik 11,5 øre pr. kande mælk (ca. 2l), og det første år blev der leveret ca. 700.000 pd. mælk til mejeriet.

I 1892 fik mejeriet navnet Thurø Andelsmejeri og deltog i smørudstilling i Odense. 1902 blev mejeriet indmeldt i Smøreksporforeningen, og to år senere anskaffedes en ny centrifuge på mejeriet, og skorstenen var året før forhøjet. I 1905 fik mejeriet bygget et ishus, og desuden blev en badeanstalt indrettet. Året efter blev det første mejeribal afholdt i forbindelse med generalforsamlingen.

Ved 25 års jubilæet i 1915 havde mejeriet 63 andelshavere med ialt 320 køer.

Formand Peter Andersen, "Gambetgård", skrev i jubilæumsskriftet:

*"Om ikke Mejeriet ene og alene har Æren for alle de nævnte Fremskridt og Forbedringer, saa tror jeg dog at turde udtale, at Startningen af det den Gang har været Hovedårsagen til disse, idet Mejeriet ligefrem har fremmet en sund Kappelstrid mellem de enkelte".*

På Thurø avledes der roer på 114 tdr. land. De skulle bruges som foder til køerne og dermed forbedre mælkeproduktionen.

Thurø Andelsmejeri, fra  
Danske Mejerier 1916.

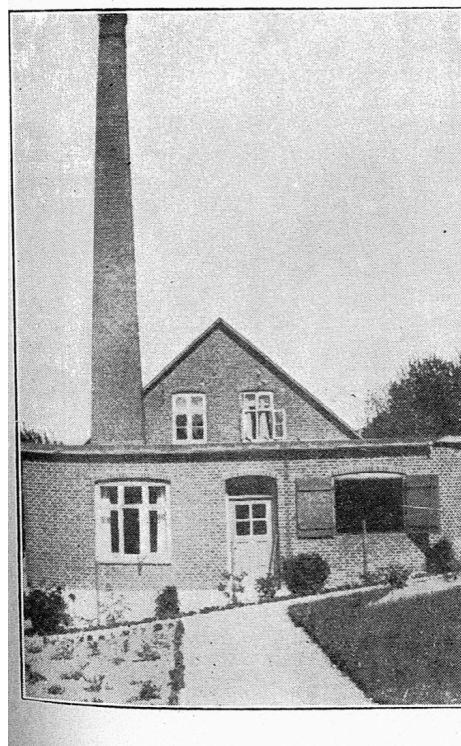


Jævnfør Danske Mejerier fra 1916 havde mejeriet særskilt beboelse med 4 værelser, hvoraf de 2 var til personale. Mejeriet havde 67 leverandører med 320 køer. Den tilhørende brønd var 5m dyb, og skorstenen var 16m høj. Ishuset rummede 70 læs is. Man brugte danske tøndekærner, og fløden blev syrnet i tønder. Formand var skibsreder L. C. Jensen, Thurø siden 1915. Bestyrer var Frantz Nielsen Tanger født 6. december 1888 og uddannet på Ladelund Mælkeriskole. Han var bestyrer på Skarø i 1915 og på Thurø fra 1916. Mejeriet producerede udelukkende smør. I 1914-15 blev der indvejet 0.89 mio. kg mælk på Thurø Andelsmejeri.

Fra 1925 fandtes Udkast til "Kontrakt for Mælkekørsel" som viste, at der var tre køreruter: Syd- og Nordvejsturen, Mark- og Byturen og endelig Skovturen. Derudover var der aftale om Smørkørsel med smørdritler, som skulle leveres til Smøreksporforeningens kælder, og Kultransport, hvor kullene skulle aftages fra lossende skibe i Svendborg og leveres til mejeriets kulhus. Mejeriprodukterne blev tidligere udskibet fra Mejerihavnen beliggende lige foran mejeriet. Der blev fra 1926 hvert år afholdt fællesspisning og bal på kroen for andelshaverne med husstand. Ligeledes i 1926 blev der optaget lån i "Landbo Sparekassen for Fyn" på 10.000 kr. til ombygning og anskaffelse af maskiner.

Danske Mejeristat fra 1931 berettede, at Andelsmejeriet Thurø blev oprettet i 1890 og ombygget i 1910. Derudover var der ny udvidelse i 1926. Beboelsen var i særskilt hus. Der var nu 60 leverandører med 350 køer, hvoraf en havde mere end 20 køer, og 30 havde 4 køer eller derunder. Der blev solgt 390 kg smør hjemme, 5.800 kg i byen og resten til eksportforening. Ost blev der ikke produceret på Andelsmejeriet Thurø. I 1929-30 indvejedes 1,09 mio. kg sødmælk. Det gav en smørproduktion på 39.790 kg. Der var ansat en mejeribestyrer, en mejerist, to kuske og derudover havde leverandørerne 3 kuske. Formand var gårdejer Niels Beck, Thurø siden 1926. Bestyrer var Axel Johannes Nielsen siden 1928. Han var bl.a. uddannet på Dalum Mælkeriskole og havde vundet bronze- og sølvmedalje samt ærespræmie for smørret i 1929 og 1930.

Thurø Andelsmejeri, fra Dansk Mejeristat 1931.





Mejeriet blev i 1937 omdøbt til "Andelsmejeriet Stassano", Thurø. Stassano var en form for lavpasteurisering, som anvendtes til konsummælk. Metoden var udviklet af en italiensk læge ved navn Stassano, der således blev hædret ved at lægge navn til Thurø Andelsmejeri.

I 1938 blev mejeribestyrer Roger Kroun ansat. Han gjorde sidenhen Pyramide Is til landets største flødeisfabrik.

Jørgen Jørgensen blev ansat som mejeribestyrer efter bestyrer Kroun i 1941, og han var ansat på mejeriet, indtil det lukkede i 1966.

Der var kun 22 leverandører med tilsammen 200 køer tilbage i 1960. Dette skyldtes landbrugets omlægning til plantagedrift på Thurø. Mælkemængden var dog ikke forringet tilsvarende, idet gennemsnitsydelsen pr. ko var 3.250 kg mod 2.940 kg pr. ko i 1915. Mejeriets opgave syntes alene at være forsyning af øens beboere med mælk og smør.

Mejeriet indkøbte bil til mælketransporten.

Ved den ordinære generalforsamling i 1966 blev en ny bestyrelse valgt, og man vedtog at nedlægge mejeriet 1. oktober 1967. Den nye bestyrelse skulle forhandle videre med Mejeriet Svendborg. Der var mødt 8 andelshavere til generalforsamlingen.

Den nye bestyrelse valgtes til likvidationsudvalget.

Mejeriet faldt for storindustrialiseringen på mejeribrugets område. Men efterhånden som flere jordbrugere var gået over til frugtavl, var mælkeleverancen blevet så beskednen, at mejeriet også af den grund måtte lukke. Thurø Andelsmejeri fungerede i 77 år.

I 1967 blev Thurø Andelsmejeri (Stassano) solgt til smedemester H. P. Christiansen, Tved for 150.000 kr.

Thurø Mejeri er efter salget ombygget til villa, smukt beliggende ved den gamle Mejerihavn.

Helge Rasmussen, Fruerstuevej 2, Svendborg sørgede i 1980 for mælkeudbringning fra et mejeri i Svendborg til hele Thurø.



Thurø Andelsmejeri fra 25 års jubilæumsbogen i 1915.

## Erindringer om mejeridrift på Thurø.

Klara Knudsen , "Eriksholm", fortæller november 1991:

"Vi måtte tidligt op og malke og få mælken med mælkeemanden til mejeriet. Han samlede spande sammen fra alle gårdene til vores lille mejeri, som lå ude ved Thurø Kro ned til Skårupsund. Her blev fløden skummet af og lavet til smør. Vi fik derefter kærne- og skummetmælken tilbage til kalvene og grisene. Når vi var færdige i kostalden, fodrede min mand grisene, og jeg vaskede mælkespande. Vi skulle så have vores morgenmad, som bestod af øllebrød med dejlig sødmælk på, kaffe og franskbrød med rigtig smør, som den unge pige havde lavet til os.

Maja Rasmussen og Else Vest's far, Jørgen Madsen, kørte med en mælkedetailvogn rundt til folk i Thurø By. Han undrede sig tit over, at nogle spurgte, hvorfor kærnemælken løb sammen - og andre, hvorfor den skilte ad. Sådan var der små pudsigheder, som lavede op på hverdagen."



*Jørgen Madsen på sin mælketur. Rolf Krakesvej ca. 1945.*

Foto fra bogen "Flere historier fra Thurø" - foto fra omkring 1945.



Thurø Mejeri - øverst luftfoto 1957 og nederst 1950 af Sylvest Jensen.



# Kilder

- G. Ellbrecht: "Dansk Mejeristat", 1931.  
H. Ellbrecht: "Danske Mejerier", 1916.  
Lokalhistoriske arkiver.  
Carl Elmer: "En gammel mejeribestyrers erindringer" med "Erindringer fra Drejøs Mejeridrift", 1948.  
Karl A. Jørgensen: "Fra gamle Dage", 1924 (Drejø).  
Else Hjort Nielsen: "Huse og slægtsgårde på Drejø".  
Kjeld Søberg: "Den sejlede jo bare", Post- og passagerbåden "Hjortø". 2007.  
Asbjørn Anker-Pedersen 1996 - Hjortoe.dk  
Fyns Amts Avis.  
Sidsel Eline Larsens aftægtskontrakt. Hjortø 1859.  
Chr. Henningsen: "Hjortø fra gamle dage". 1949.  
Erik Aalbæk Jensen: "Livet på øerne".  
Thorvald Hansen: "Strynøs Historie".  
Gerhard Rubæk: "Da der boede mennesker på Strynø Kalv".  
Sammenslutningen af Danske Småøer: Turistfolder, 1998.  
Danmark set fra luften.  
Mælkeritidende 2017.  
"Lyboen 17", "Lyboen 11".  
Svend Aage Rasmussen: "Minder fra en barndom på Lyø Mejeri".  
Bernhard Hansen: "Thurø før og nu".  
Bernhard Hansen: "Thurø anno 1970".  
P. Andersen, Gambetgaard: "Thurø Andelsmejeri gennem 25 aar".  
"Flere historier fra Thurø": "Gratengård" -Niels Larsen fortæller februar 1993.  
"Eriksholm" - Klara Knudsen fortæller november 1991. "To søstre" - Else Vest og Maja Rasmussen fortæller december 1992.  
J. Rasmussen: "Fra min Fødeø Thurø"  
De lokalhistoriske arkiver på Lyø, Avernakø, Drejø og Strynø.