

Vester Hæsinge Mejeri

På arkivet har vi desværre ingen protokoller eller regnskabsbøger fra Vester Hæsinge Mejeri, derfor er det også begrænset, hvad vi ved om mejeriets historie, men lidt kan vi da stykke sammen.

Mejeriet blev bygget i 1888, året efter mejeriet "Sinai". Det var i det årti, hvor der blev opført ikke mindre end 700 aktie- og andelsmejerier fordelt over hele landet.

I starten var Vester Hæsinge Mejeri et aktiemejeri. Den enkelte leverandør købte det antal aktier, som svarede til ejendommens koantal, og landmanden havde derefter ligeså mange stemmer på

Det oprindelige mejeri 1921. Til venstre ses bestyrerboligen, derefter mejeriet med perronen, hvor mælkeskene afleverede transportspande med mælk fra leverandørerne. På perronen ses en del af disse spande.



generalforsamlingen. Det betød, at det var gårdmændene der satte dagsordenen, men trods det, var lærer Hansen med i den første bestyrelse. Rasmus Banke skriver i sine erindringer, at den første bestyrelse bestod af lærer Hansen, der havde tre køer, samt Peder Thomsen på Engbækgård, der havde stillet byggegrunden til rådighed på hjørnet af Birkevej og Rolighedsvej. Desuden var Kristen Skytte på Skyttegården medlem af bestyrelsen. På et tidspunkt er mejeriet blevet til et andels-

Det nye mejeri i 1930. Bestyrelsen er fotograferet sammen med mejeribestyrer Adolf Sørensen stående på trappen i hvid kittel sammen med arkitekten. Lidt af det gamle mejeri ses til højre.





1939. Forrest i billedet ses det gamle mejeri med bestyrerboligen og bagved ses det nye mejeri. Så kan det se ud, som der ligger to gårde bag mejeriet, men det er Engbækgård, Rolighedsvej 2, der har så mange bygninger.



Medarbejdere på mejeriet omkring 1952. Fra venstre: Hans Olsen, Tørveyden, Viggo Lehrmann, Vestergade. Derefter mejeristerne Frank Larson, Birkevej, Erling Christensen og Gunner Pedersen. Den sidste er ukendt. Gunner Pedersen købte i øvrigt mejeriet 20 år senere. Alle bygninger for 225.000 kr.

mejeri, og nu havde hver leverandør én stemme på generalforsamlingen, uanset besætningens størrelse.

Fra Aage Nielsen der er født på Mosegården i Vester Hæsinge i 1928, har vi en stil han har skrevet i skolen, efter at klassen havde været på besøg på mejeriet. Vi går med Aage på mejeriet:

Det første vi så var dampkedlen, udenpå var der en vandmåler, så man kunne se, hvor meget vand der var i kedlen. Der var også en trykmåler, der var en rød streg på, og hvis viseren nåede dertil, var der fare, men hvis det skulle ske, var der en sikkerhedsventil, så dampen kunne lukkes ud. Derfra gik vi ind til dampmaskinen og så hvorledes den gik. Dampen pressede et stempel frem og tilbage, og således drev de store hjul rundt.

Vi kom ind i selve mejeriet og gik op ad en trappe, der så vi, hvorledes mælken kom ind og blev hældt i en vægt, derfra blev der taget en prøve af det for at se fedtprocenten, og den fedeste mælk var bedst til at lave smør af.

Derfra kom mælken ned i centrifugen gennem nogle rør. Centrifugen gik meget hurtig rundt, den gik med 6000 omdrejninger i minuttet, og når mælken kom deri, blev den lette fløde på midten og den tungere mælk udenom. Fløden kunne løbe derfra og ind i en stor beholder, der skulle den stå til næste dag, og så skulle den kærnes.



Skønt medarbejderne på mejeriet ikke så super sterile ud, kunne de lave ost, hvilket de to guldmedaljer fra 1952 og 1959 vidner om. På arkivet har vi en kel samling af medaljer fra mejeriet.

Næste dag blev den hældt i kærnen, og den store kærne blev sat i gang, inde i den var der nogle valser, som æltede smørret, i kærnen var der en luge, som kunne åbnes og smørret tages ud.

I samme rum stod nogle smørdrøtler, og uden på dem var et lurmærke, som tegn på dansk smørs værdighed.

I et rum ved siden af var der en stor vægt, og derinde stod der en flaske med bakterier. Noget af skummetmælken løb ind i et ostekar, og så blev der hældt osteløbe på, så brugte mejeristerne nogle grebe til at blande mælken med. Siden blev det hældt i nogle forme og presset så hårdt, at det kunne



1959. Det gamle mejeri er fjernet, og der er blevet plads til en lille plæne foran det nye mejeri. Den nye bestyrerbolig er blevet bygget og ses til højre for mejeriet, lidt tilbage-trukket. Nu kunne bestyreren bo standsmæssigt i en villa på 189 m². Den stråtækte gård i baggrunden er "Lindegaard" som blev nedrevet og udstykket omkring 1960 for at give plads til den nye linjeføring af Sandholtvej. Det tidligere stykke af Sandholtvej hedder i dag Egevej. Byggegrundene på Lindevej blev udstykket fra Lindegaarden.

holde til at tage ud af formen. Så gik vi ind i et lille rum, hvor osten blev lagt i saltvand, og der skulle den ligge i fire dage, og så blev den taget op på et større lager, og når den havde ligget i nogle måneder, kunne den sælges. I det lager kunne der ligge 2240 oste, og de havde et lager til på samme størrelse.

Så har vi været med Aage på mejeriet, og han har både lyttet og haft øje for detaljerne. Aages far skrev dagbog og her har Aage fundet nogle oplysninger om mejeriet, og selv føjet sin viden til.

Aage skriver:

1929 den 10. januar blev der kørt is til mejeriet. Det var den gang, man ikke var begyndt at køle



2016. Bestyrerboligen på hjørnet af Birkevej og Rolighedsvej. Den gamle mejeriskorsten blev fjernet i 1982, men én af mejeribygningerne til venstre for boligen er stadig bevaret.

med elektricitet, men man havde på mejerierne et såkaldt "ishus". Når det så om vinteren frøs meget, som det netop gjorde i 1929, så skulle landmændene hugge is op af søerne og køre det til mejeriets ishus. Der kunne det senere bruges til at køle mejeriprodukterne med. Samme år den 12. februar var al skibsfart standset på grund af is. (Isbryderne måtte give op, og færgerne begyndte først at sejle igen den 17. marts).

Den 15. marts samme år var der generalforsamling på mejeriet, hvor man tog stilling til, om der skulle bygges et nyt mejeri. Det blev vedtaget med 78 stemmer, medens 24 stemte nej. Man gik hurtigt i gang med nedbrydning af en del af mejeriet, for den 20. juli var der auktion over gammelt tømmer. Et læs blev solgt for fem kroner. 18. juli 1930 blev det nye mejeri indviet.

Sidst i 1950'erne blev der bygget en ny bolig til mejeribestyrer Arne Olesen, men det var tiden for effektivisering i mejeribrug og mejerisammenlægningerne tog for alvor fart i 1960-erne, så i 1964 gik Vester Hæsinge Mejeri med i en sammenslutning, der talte 16 mejerier, den fik navnet "Fyns Mejeriselskab". Mejeriet i Vester Hæsinge blev nedlagt, mælkekuskenes tid var forbi, og leverandørerne fik derefter afhentet mælken i tankbiler.

Der var 170 leverandører, da mejeriet toppede i Vester Hæsinge. Det var landmænd fra Vester Hæsinge, Kistrup, Ny- og Gl. Stenderup. Da undertegnede kom til Gl. Stenderup i 1958, var der 151 leverandører, og i dag er der i samme område én leverandør i Ny Stenderup og én i Vester Hæsinge.