

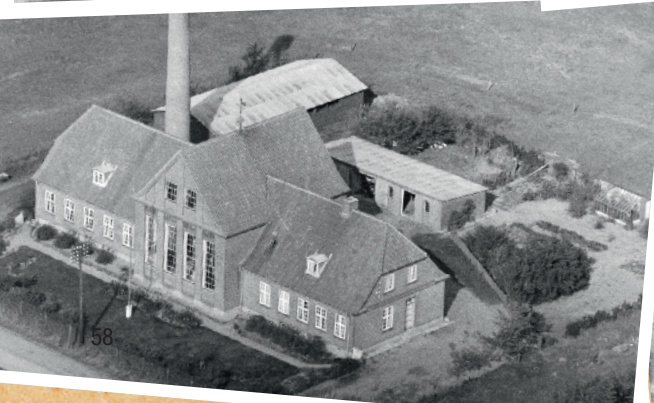


## Mejerierne i lokalområdet

Det ældste andelsmejeri i vores område er Ljørring Mejeri, hvis historie går tilbage til 1888. Et par år efter, i 1890, blev der oprettet et gårdmejeri ved Aamosegård i Hodsager, hvor flere af de omkringliggende gårde fik deres mælk behandlet. På Lergrav har der også været et gårdmejeri. Det er en periode, hvor det går stærkt, for i 1908 bliver både Sinding, Over Feldborg og Hodsager Andelsmejerier oprettet.

Der findes utroligt meget materiale om andelsbevægelsen og mejerihistorien i Danmark. Anderledes forholder det sig med de lokale mejerier. Nogle af dem har fået deres historie nedskrevet, andre er det svært at finde noget om.

Hvis du har andre oplysninger eller billeder fra et af mejerierne, vil vi meget gerne vide det, så vi kan få det med i bogen til næste år. Du kan henvende dig på e-mail til [lokalhandbogen@gmail.com](mailto:lokalhandbogen@gmail.com)





## Aulum Mejeri

Jyllandsgade, Aulum



Aulum mejeri blev bygget i 1928 og lukkede i 1985. Bygningerne blev revet ned i 2014.



Smørmester Knud Pedersen ved den nye smørpakkemaskine.

Lokalhistorie

Aulum Andelsmejeri blev oprettet 1928, og fungerede i 57 år, til det lukkede som det sidste mejeri i kommunen, i 1985.

Da det blev besluttet, at mejeriet skulle stoppe, blev der nedsat et udvalg bestående af Kaj Lauersen, Knud Kjærgård, Johannes Melgård og mejeribestyrer Verner Rasmussen. De skulle prøve, om det var muligt at sælge mejeriet. Det lykkedes, og i 1986 blev bygningerne solgt til tømmerhandler Børge Pedersen, som begyndte at producere minkbure. Efter flere års forfald blev de gamle bygninger revet ned i 2014.

### Skrevet af Christian Østergård:

»Min far var kasserer for mejeriet i Aulum i 25 år. Han solgte grunden til mejeriet, da det blev bygget i oktober 1928. Den blev skilt ud fra Ljørring Mejeri, men det var ikke alle landmænd, der flyttede med til Aulum. Man var vist bange for at skade handelen i Ljørring. Vejene var også et stort problem dengang. Leverandørerne skulle selv holde vejene, som især om vinteren og efteråret var fulde af huller. Mælkekuskene syntes, at min far sparede for meget. De mente, at han selv skulle prøve at køre for den ringe betaling, de fik. Jeg var med til at ansætte Verner Rasmussen som bestyrer på mejeriet i 1964. Thomas Andersen var formand. Efter vi havde kørt rundt i to dage for at se på ansøgerne, var vi ikke i tvivl. Verner Rasmussen skulle være den nye bestyrer. Han var meget dygtig og forblev på posten i 21 år, indtil mejeriet blev nedlagt i 1985.«

I 1967 fik Aulum Mejeri tankbiler, og dermed mistede de mange landmænd, der kørte mælketure, en indtægtskilde. Det var ikke noget, de blev rige af, men den ekstra indtægt var nogle steder med til at familien kunne leve af det lille landbrug. Det var ganske almindelige landmænd, som regel husmænd på egnen, som mod betaling brugte deres egen traktor og vogn til at køre rundt og hente mælken. Dengang

kunne alle få hentet mælk, uanset om man havde to eller 30 køer. Et par af mælkekuskene kørte med hestevogn, og hestene kendte ruten så godt, at de selv kunne finde rundt.



Knud Pedersen og Verner Rasmussen

Smørmester Knud Pedersen og mejeribestyrer Verner Rasmussen var dygtige i deres fag. Det resulterede i, at de i 1981 fik guldmedalje og ærespræmie i gruppen »saltet bøttesmør«, og mejeriet blev vinder af gruppen med Danmarks bedste smør. At de var dygtige, vidner en række medaljer om. Både i 1979 og 1980 fik de guldmedaljer og ærespræmie.

### Mejeribestyrere gennem tiden:

Halfred Madsen og Verner Rasmussen.

### Produktion:

Mejeriet havde en stor produktion af smør og fik flere guld- og æresmedaljer.

### Kartoffelkøgeri:

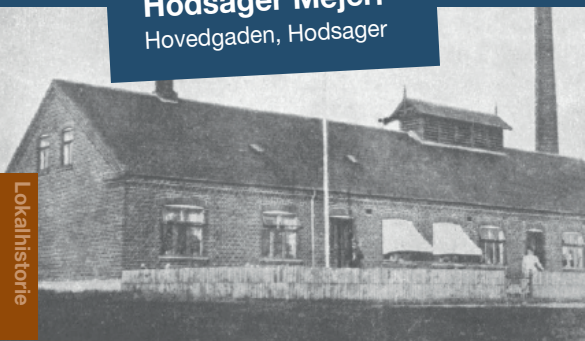
Den første kartoffelkøger »tønde« var placeret på muren op ad hestestalden inde i selve mejerigården. (Se luftfoto) Senere blev der lavet et nyt køgeri med to tønder og hydraulisk hejs, så de på en nem måde kunne tømmes. Da mejeriet i 1967 fik tankbiler, blev kartoffelkøgeriet skrottet, og på pladsen blev der bygget et nyt garageanlæg til tankbilerne.

# MEJERIER



## Hodsager Mejeri

Hovedgaden, Hodsager



Hodsager Mejeri kort efter oprettelsen i 1910.



Hodsager Mejeri, 1956.  
Dampen stiger op fra kartoffelkogeriet .

Hodsager Mejeri blev oprettet i 1910 og nedlagt i 1970. De landmænd, der havde leveret mælk dertil, havde nu valgt mellem at levere til Aulum eller Arinco i Videbæk.

Mejeriets første bestyrer var Marius Madsen. Han var født i 1885, og fik sin første uddannelse på V. Aaby i 1896 og senere på Grøndal. Så kom han på Ladelund Mejeriskole og derefter på Tranekjær – så igen til Grøndal, derefter Aunø, til fællesmejeriet Aamosegaard uden for Hodsager og så lige et smut forbi Vejrum, inden han blev vikar på Hodsager Mejeri. Fra oktober 1908 var han mejeribestyrer.

Vi ved ikke hvornår Marius Madsen stopper som mejeribestyrer, men i 1954 søger man en ny mejeribestyrer. Stillingen går til Jakobsen. Ham har vi ingen oplysninger på, kun at han efter 4 år bliver afløst af Jens Martin Jensen, som blev mejeribestyrer i 1959 frem til 1970, hvor mejeriet nedlægges.



Jens Martin Jensen  
ved smørkærnen

Jens Martin Jensen kom i lære på Skelhøje Andelsmejeri i 1936 og var der i 2 år, derefter 1½ år på Munklinde Mejeri, hvorefter han det sidste halve år af sin læretid fra november 1939 til maj 1940 var på Grindsted Andelsmejeri. Da Jens Martin var udlært, kom han til Godthaab Andelsmejeri i Ikast fra 1. maj 1940 til 1. september 1943, dog afbrudt af mili-

### Mejeribestyrere gennem tiden:

Marius Madsen, Jacobsen og Jens Martin Jensen.

### Produktion:

Produktion af smør.

Det første år blev der produceret 31,86 ton smør. Ved begyndelsen var der 84 leverandører med 470 køer. Det første år blev der leveret 798.000 kg mælk til Hodsager Mejeri.

### Opvarmning:

Opvarmning af vandet skete med tørv og senere petroleum og dieselolie.

### Kartoffelkokeri:

I 1956 havde mejeriet 2 tønder med hydraulisk hejs til at koge kartofler i.

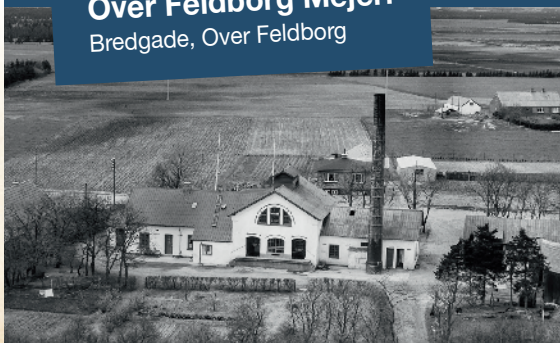
tærtjeneste fra 1. oktober 1940 til 1. juli 1941. Efter Godthaab kom Jens Martin til Give Andelsmejeri som første mejerist. Her var han fra maj 1944 til juli 1952. Herefter blev han ansat som driftsleder på Ølstrup Andelsmejeri, indtil han i 1959 overtog jobbet som mejeribestyrer på Hodsager Andelsmejeri. Efter mejeridriften ophørte i 1970 husede bygningen bl.a. Hodsager Sparekasse og en frisør. Bygningen blev revet ned i 1972.



Tankbilen ved Hodsager Mejeri



## Over Feldborg Mejeri Bredgade, Over Feldborg



Over Feldborg Mejeri, 1955.



Over Feldborg Mejeri kort efter oprettelsen i 1908.

Da Aamosegaard Mejeri blev nedlagt, dannedes Over Feldborg, Hodsager og Simmelkær Mejerier. Over Feldborg Andelsmejeri blev oprettet i 1908 og nedlagt i 1967, hvor den blev sammenlagt med »Kilden« i Karup.

Bygningen bruges i dag til beboelse.

derefter Borup. I 1903-1904 var Niels Chr. på Ladelund Mejeriskole og derefter Ranum og Hjerm Mejerier. Han var vikar i Ringkøbing Amts mejerikreds. 1. oktober 1908 blev Niels Chr. mejeribestyrer på Over Feldborg Mejeri. Ved siden af sit job som mejeribestyrer var han også revisor for sygekassen og bestyrelsesmedlem af foredragsforeningen.



Niels Chr. Nielsen  
med familie

Den første mejeribestyrer var Niels Chr. Nielsen, født i 1879. Han begyndte sin mejerigerning på Kronjyden i 1899, senere kom han på Aalykkegades Mejeri og

### Mejeribestyrere gennem tiden:

Niels Chr. Nielsen.

### Produktion:

Produktion af smør.

Det første år blev der produceret 33,47 ton smør. Ved begyndelsen var der 108 leverandører med 425 køer, som leverede 813.000 kg mælk

### Opvarmning:

Opvarmning af vandet skete med tørv, senere med petroleum og dieselolie.

### Kartoffelkokeri:

Her kunne landmændene få kogt deres foderkartofler.

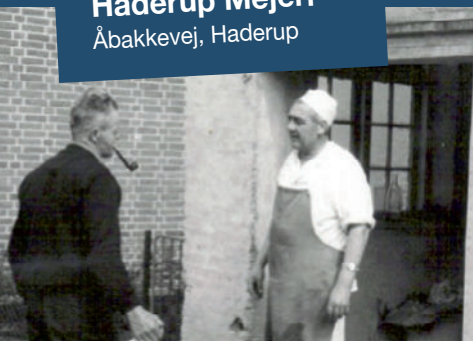
Aar <sup>1)</sup>	Mælke- mængde Millioner kg	Mælkefor- brug	Smørs- mængde 1000 kg	Mælk til Ost Millioner kg	Blandingsost 1000 kg	Skummet- mælksost 1000 kg	Aar <sup>1)</sup>	Mælke- mængde Millioner kg	Mælkefor- brug	Smørs- mængde 1000 kg	Mælk til Ost Millioner kg	Blandingsost 1000 kg	Skummet- mælksost 1000 kg
1908-09	0.813	24,3	33,47	—	—	—	1913-14	0.875	25,0	39,01	—	—	—
1910-11	0.854	25,0	34,22	—	—	—	1914-15	0.862	24,8	38,83	—	—	—
1911-12	0.842	24,7	32,56	—	—	—	1915-16	0.813	25,0	32,50	—	—	—
1912-13	0.900	25,1	35,88	—	—	—							

<sup>1)</sup> Regnskabsåret gaar fra November til November.

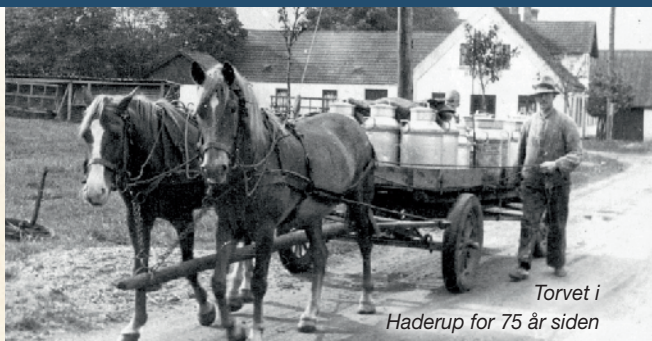


## Haderup Mejeri

Åbakkevej, Haderup



*Chauffør Aage Vittrup sammen med mejeribestyrer Johannes Jørgensen.*



*Torvet i Haderup for 75 år siden*

*Mælkekusk Knud Laursen på vej gennem byen. På mælkevognen sidder mejeribestyrer Jørgensens søn Erik – bagved ses kroen.*

Haderup Mejeri blev bygget i 1929 og nedlagt i 1968, 39 år efter start.

Ved nedlæggelsen overtog mejeribestyrer Johannes Jørgensen mejeribygningen, som blev til privat bolig. Den sydlige ende blev omdannet til lejlighed. Skorstenen blev væltet i 1960.

Haven foran mejeriet blev drevet af købmanden. Det er her den nuværende købmandsforretning ligger.

### Mejeribestyrere gennem tiden:

Jens Chr. Østergaard var mejeribestyrer i 1929-1936.

Johannes Jørgensen var mejeribestyrer i 1936-1968.

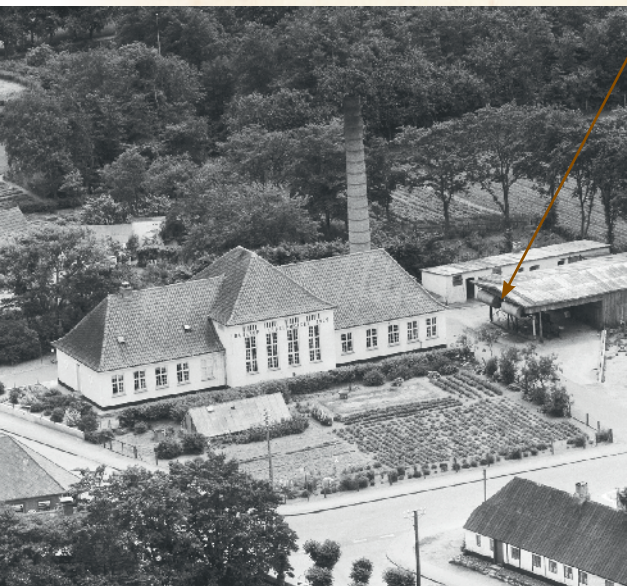
### Produktion:

I 1930 blev der indvejet 1,31 mio. liter sødmælk. Smørproduktionen var på 53.516 kg.

### Kartoffelkokeri:

Mejeriet havde to tønders til at koge kartofler i.

Landmændene kunne komme med deres foderkartofler og mod betaling få dem kogt.



*Lufffoto fra 1959.*



*Den først bestyrelse for Haderup Andelsmejeri, hvor Niels Peter Søndergaard (nr. 3) var formand og Jens Chr. Østergaard var mejeribestyrer. Bestyrelsen bestod desuden af Martin Poulsen (nr. 1), Lovig, Jens Nielsen (nr. 2), Haderis, Jens Chr. Jensen (nr. 4), Nygaard, J. P. Christensen (nr. 5), Haderuplund, Niels Nygaard (nr. 6), Staulund og N. C. Barslund (nr. 8), Hagebrogård. Mand nr. 7 og 9 på billedet er ukendte.*



## Fårbæk Mejeri

Karupvej, Fårbæk



Fårbæk Mejeri, Karupvej 42  
i begyndelsen af 1900-tallet.



Fårbæk Mejeri, Karupvej 42,  
som det ser ud i dag.

Lokalhistorie

Fårbæk Andelsmejeri blev oprettet i 1893 på Karupvej 61 i Karup og fortsatte på den adresse indtil det nye mejeri blev bygget i 1935, blot 200 meter fra det gamle, på Karupvej 55.

Det gamle mejeri er i dag tømrerværksted, det »nye« er i dag en del af flaskecentralen.

Fårbæk Andelsmejeri ophørte i 1967, hvor det blev sammenlagt med Mejeriselskabet »Kilden« i Karup sammen med mejerierne i Simmelkjær og Feldborg. Mejeriet i Karup havde produktionen af konsummælk, og mejeriet i Simmelkjær fortsatte med smørproduktionen. Karup og Simmelkjær kom senere med i Mejeriselskabet MD Food.

Den første kendte mejeribestyrer på Fårbæk Mejeri er J. J. Vittrup, født 13. juni 1881. Han var uddannet under Dansk Mejeriforening på Trevad, Kildedyb og Brørup, og igen Trevad. Var på Ladelund i 1903-1904, derefter på Høgsholt. Blev bestyrer på Karise Oste-mejeri og senere ostemester på Eskildstrup Fælles-

mejeri. Den 1. maj 1906 blev J. J. Vittrup ansat som bestyrer på Fårbæk Andelsmejeri. Ved siden af bestyrerjobbet var han med i bestyrelsen for Viborg Amts Mejeristforening. Ligeledes var han kasserer og forretningsfører for den lokale brugsforening.

### Mejeribestyrere gennem tiden:

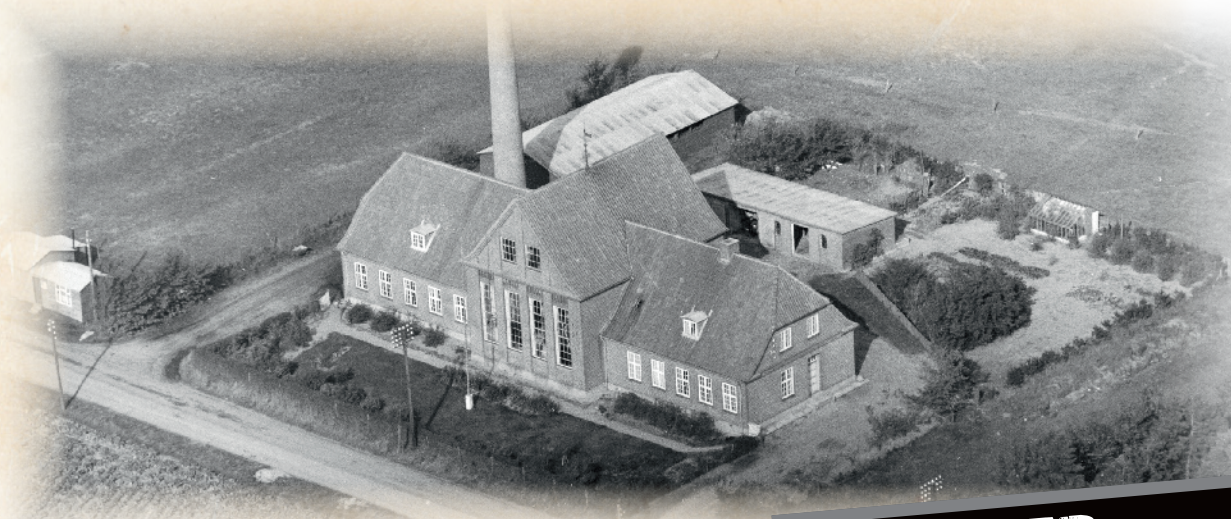
J. J. Vittrup.

### Produktion:

Ved begyndelsen var der 180 leverandører med 800 køer. De leverede i 1909-1910 1.670.000 kg mælk, og af det blev der produceret 64,88 ton smør.

### Opvarmning:

Opvarmning af vandet skete med tør, senere med petroleum og dieselolie.

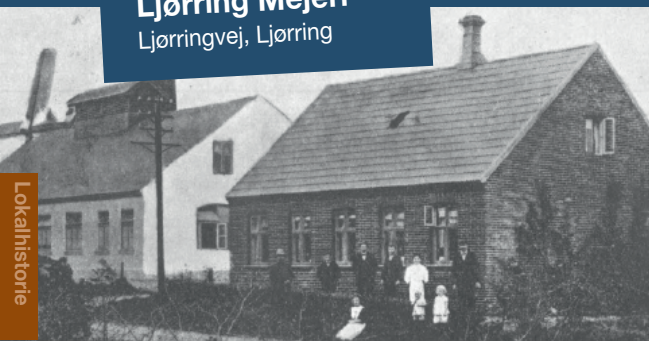


# MEJERIER

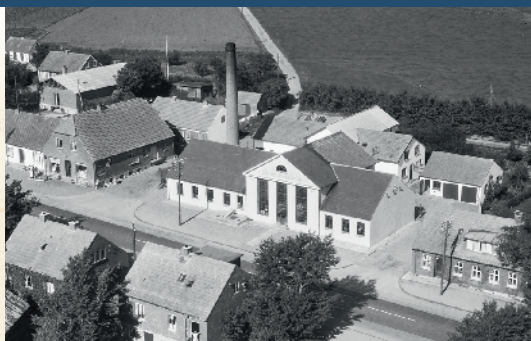


## Ljørring Mejeri

Ljørringvej, Ljørring



Ljørring Mejeri inden ombygningen i 1938.



Ljørring Mejeri, 1959.

Ljørring Andelsmejeri blev oprettet i 1888, og udvidet samt moderniseret i 1938. Mejeriet ophørte i 1974, hvor de to tankbiler og deres chauffører blev overført til Aulum Mejeri.

Den først kendte mejeribestyrer var V. Villadsen. Han var født i 1875 og begyndte sin uddannelse i 1893 på Thaliasminde Fællesmejeri. Senere kom han til Doverodde og Vestervig, så på Ladelund Mejeriskole, derefter Jølby. I 1901 blev han mejeribestyrer på Nøvling Mejeri og fra maj 1909 bestyrer på Ljørring Andelsmejeri.

Senere overtog Hjort jobbet som mejeribestyrer.

Mejeribygningerne står stadig og bruges til forskellige formål.

### Skrevet af Aksel Sørensen:

»Jeg var i det udvalg, der (dengang) skulle prøve at lægge de tre mejerier Ljørring, Aulum og Hodsager sammen. I Hodsager var Anders Sørensen formand. Der var de meget stemt for sammenlægningen. Det betød ikke noget for dem, hvor mejeriet kom til at ligge. Kampen stod mellem Ljørring og Aulum om, hvem der skulle føre mejeriet videre. Fra mejerikontoret kom en repræsentant, der foreslog at foretage et syn for at finde det bedst egnede. Aulum Mejeri lå inde midt i byen uden mulighed for udvidelse, så Ljørring var at foretrække. Ljørring havde tillige en meget god ost og et veludbygget ostelager, så fra mejerikontoret var der ingen tvivl om, at Ljørring skulle fortsætte. Men det ville Aulum ikke være med til. Formand Thomas Andersen var ikke nem, når han havde fået en idé, skulle det helst være sådan. Det var det samme, da mælkeudsalgene skulle slås sammen. Der kørte to mælkevagne rundt i Aulum by, og det var en for meget. Den ene blev kørt af Vagn Christensen og den anden af Egon Andersen. Det blev Egon der skulle fortsætte mælketuren. Mejeriet i Ljørring havde ingen gæld. Da man købte tankvagene, lånte man pengene til det. Formanden

### Mejeribestyrere gennem tiden:

V. Villadsen og Hjort.

### Produktion:

Stor osteproduktion. Bag ved mejeriet blev der bygget et stort ostelager.

Ved begyndelsen var der 320 leverandører med 2.000 køer. I 1896-1897 blev der leveret 1.700.000 kg mælk og produceret 60,8 ton smør. 20 år senere i 1916-1917 blev der leveret 4.460.000 kg mælk og produceret 173,73 ton smør.

### Kartoffelkoger:

Først ved gavlen mod nord senere flyttet om bagved.

for mejeriet var i banken for at tale med Halkjær om lånet, men Halkjær forlangte, at mejeriets bestyrelse skulle kautionere sammen med 10/12 af leverandørerne. Det ville man ikke være med til og gik derfor til et andet pengeinstitut. Det endte med, at Ljørring Mejeri fik pengene til tankvognene.«

Lur-mærket smørdrittel





## Sinding Mejeri

Sinding Hovedgade, Sinding



Sinding Mejeri kort efter oprettelsen i 1908.



Sinding Mejeri, 1948.

Lokalhistorie

Sinding Mejeri blev oprettet den 10. august 1908. Før den tid leverede andelshaverne til mejerierne i Nøvling og Ljørring.

Mejeriet blev nedlagt i 1970.

Mejeriets første bestyrer, N. M. Kobberø, var født i 1885. Han var kun 16 år, da han i 1901 begyndte sin uddannelse på Rosvang Mejeri og kom derefter til Hundborg Mejeri. I 1903 blev han bestyrer på Rosvang Mejeri. Han må have været meget dygtig, for han var på det tidspunkt ikke uddannet mejerist, det blev han først i 1906-1907, hvor han kom på Ladelund Mejeriskole. Lige efter skolen blev han ansat som førstemejerist på Snedsted Mejeri, og fra august 1908 var han bestyrer på Sinding Mejeri. Der er ingen tvivl om, at han var en dygtig og driftig mand. Ved siden af mejeribestyrerjobbet var han kommunal revisor, revisor i Ørre Sinding afholdsforening, revisor for Sinding Husmandsforening, i bestyrelsen for foredragsforeningen, sygekassen og Sinding Kommunes hjælpekasse. N. M. Kobberø blev i 1917 valgt ind i bestyrelsen for »Sønderjysk Forening for Herning og Omegn«, og så kunne han også lige klare at være tillidsmand i mejeriernes og landbrugets ulykkesforsikring.

### Mejeribestyrere gennem tiden:

Niels M. Kobberø.

### Produktion:

Smør og ost.

Ved begyndelsen var der 121 leverandører med 650 køer. De leverede i 1908-1909 920.000 kg mælk, og af det blev der produceret 35,05 ton smør.

### Opvarmning:

Opvarmning af vandet skete med kul og fyrrekvas, senere petroleum og diesellole.

Niels og  
Maren Kobberø  
med børnene  
Gudmund  
og Signe



Aar <sup>1)</sup>	Mælke- mængde Millioner kg	Mælkefor- brug	Smør- mængde 1000 kg	Mælk til Ost Millioner kg	Blandingsost 1000 kg Skummet- mælksost 1000 kg	Aar <sup>1)</sup>	Mælke- mængde Millioner kg	Mælkefor- brug	Smør- mængde 1000 kg	Mælk til Ost Millioner kg	Blandingsost 1000 kg Skummet- mælksost 1000 kg
1908—09	0.92	25.5	35.05	—	—	1912—13	1.30	25.9	49.00	0.016	1.10
1909—10	1.15	25.8	42.66	—	—	1913—14	1.46	25.4	57.00	0.020	1.40
1910—11	1.21	25.3	47.00	—	—	1914—15	1.52	25.7	59.01	0.026	1.75
1911—12	1.15	25.6	44.05	—	—	1915—16	1.42	25.5	55.20	0.035	2.40

<sup>1)</sup> Regnskabsaaret gaar fra November til November.

**MEJERIER**



## Ørre Mejeri

Ørre Byvej, Ørre



Ørre Mejeri med beboelse i den sydlige del og mejeri i den nordlige.



Ørre Mejeri, 1958. I baggrunden ved skorstenen ses kartoffelkogeriet.

### Mejeribestyrere gennem tiden:

Magnus Kjær.

### Produktion:

Smør.

Ved begyndelsen var der 77 leverandører, som leverede 1.150.000 kg mælk. Til slut var der 36 leverandører, der leverede i alt 1.450.000 kg mælk.

### Kartoffelkogeriet:

Ved skorstenen.

jeri i Ørre. Efter kort tid var der mere end 10 ansatte. Flæskesvær fra Ørre Mejeri gik under navnet »Stjerne Knas«. Det vides ikke helt præcist, hvornår denne produktion ophørte. I dag er der privat bolig i mejeriet. Der var flere artikler i avisen f.eks. ved opstarten i 1923 og lukningen i 1968.

Ørre Mejeri blev oprettet i efteråret 1923 og nedlagt i oktober 1968. Den første mejeribestyrer var Magnus Kjær, som var på posten indtil tre år før mejeriet lukkede i 1968. De sidste tre år var Børge Sejten daglig leder. Der var beboelse i den sydlige del af bygningerne og mejeri i den nordlige. Da mejeriet blev nedlagt i 1968, var der kun 36 leverandører tilbage af de 77 ved starten i 1923. Kort før lukningen lykkedes det at sælge bygningerne til murermester Åge Knudsen fra Tjørring. Åge bød 25.000 kr. kontant over mejeriets gæld. Han ville lave bygningerne i stand, så der kunne blive to lejligheder. Det fik han aldrig gjort men solgte bygningerne allerede året efter til slagtermester Victor Madsen. Slagteren startede en storproduktion af flæskesvær og fiskefileter og var dermed Ørres eneste industrivirksomhed. Victor startede sin produktion af flæskesvær på Gefionsvej i Herning men efter kun to år flyttede han hele produktionen til det gamle me-

**Det ny Mejeri i Ørre.**  
 En Fæstlighed i Gaar.  
 I Dag begynder det ny Mejeri i Ørre sin Virksomhed.  
 Bestyrelsen for Mejeriet havde til i Gaar indbudt Andelshaverne og andre, der interesserede sig derfor, til at se Mejeriet i Gaar.  
 Ved 2-Tiden samledes ca. 100 Mennesker i Mejeriet, og man gik omkring og fik et lille Indblik i, hvorledes et moderne Mejeri er indrettet, selv om man ikke forstod alle Enkelthederne. Der var jo ogsaa kun Vand i Centrifugen!  
 Man fik det Indtryk, at der var udført et solidt Arbejde af Haandværkerne. Disse er: for Murerarbejdet: Alb. Nielsen, Lind, Snekkerarbejdet: N. P. Andersen, Ørre. Malerarbejdet: Hansen, Herning, og H. Andersen, Ørre. Blikkenslagerarbejdet: Engelbrecht, Herning. Borearbejdet: Smed Mathlesen, Nybro. Terrasoarbejdet: Brdr. Paul, Aarhus. Maskinerne er leveret og opstillet af Charles Meedom, Holstebro.  
 Da man havde besøgt Mejeriet, gik man om i Forsamlingshuset, hvor Kaffebordene var dækket. Ved Bordet vekslede Sang og Tale.  
 Mejeriets Formand, M. a. r. Ottesen, Krog, bød Velkommen. Et særligt Velkommen bød han Mejeribestyrer Kjær og Hustru.  
 Dernæst redegjorde han for Arbejdet, der er udført, og Udgifterne derved. Udgifterne kan dog ikke helt opgøres endnu. Han takkede Haandværkerne for deres gode Arbejde og den gode Forstaaelse mellem dem og Bestyrelsen.  
 Mejeribestyrer Kjær takkede Bestyrelsen for Pladsen, og udtalte sin Villie til at ville udføre sit Arbejde, saa det kunde blive til gensidig Tilfredshed.  
 Lærer Buhl talte om den midtpunktsøgende Kraft i Modsætning til den midtpunktflyvende, og bød Mejeribestyreren og hans Kone Velkommen til Sognet.  
 N. Thalund, Ørre Kirkeby, udtalte sin Beundring for det Vovevmod, man havde udvist ved at bygge Mejeriet, og ønskede til Lykke med det.  
 Der sluttedes med: Dagen gaar med raske Fjod —.

Ørre mejeri — i brug siden 1923 — nedlagt d. 1. oktober

## Nedlæggelse af mejeri nu en realitet

Mejeriet stander driften om 8 måneder. — 32 leverandører i dag i gaar og gik endstaaende ind for levering af mælk til Mejeriet.

Samarbejdsforholdene mellem aktuelle og tidligere aktører i Ørre, ikke alene kommunalt, men ogsaa paa andre områder, staar dog som bekendt i begynder tid været tale om at nedlægge Ørre mejeri, og der har i den forbindelse været flere gaaere fremme om sammenslutning med andre submejerier.

I gaar blev nedlæggelsen en realitet, og det voldsomme arbejde, der endstaaende, at levering af mælk fremover skal ske til Nørre Vium Mejeri A/S. — Ørre mejeri stander herved driften 1. oktober d. s. — Der var nemlig 32 af mejeriet 37 aktive leverandører, og de sendte paa det forudbestemte tidspunkt en skrivelse til de lokale mejerier om at indgå et samarbejde med dem.

Transport med skiffene

Transporten af mælk kommer 32

af Ørre og 14 fra Nørre Vium. — De 46 leverandører vil have et stort arbejde at gøre, og det vil være nødvendigt at gøre det omhyggeligt for at sikre den nødvendige mængde mælk til Mejeriet.

Leverandørerne vil desuden have et stort arbejde at gøre, og det vil være nødvendigt at gøre det omhyggeligt for at sikre den nødvendige mængde mælk til Mejeriet.

Fornøjet at sælge

Mejeriet vil i det næste år sælge mælk til Nørre Vium Mejeri A/S. — De 46 leverandører vil have et stort arbejde at gøre, og det vil være nødvendigt at gøre det omhyggeligt for at sikre den nødvendige mængde mælk til Mejeriet.



## Aamosegaard Mejeri

Ommosevej, Aulum



Fra venstre ses mejerist Lars Christian Jensen, Marie Jensen med datteren Anna, søster Kirsten og en mejeristelev.

Aamosegaard Mejeri (Ommosegård Mejeri) blev oprettet i 1888 og nedlagt i 1908.

Der er en del navneforvirring omkring mejeriet, nogle steder står der Aamosegaard Mejeri andre steder står der Ommosegaard Mejeri. Om forvirringen opstår ved, at vejen hedder Ommosegård og gården, hvor mejeriet lå, hedder Aamosegaard vides ikke, men det kunne da være en slags forklaring. Det er i hvert fald samme sted og samme mejeri, der er omtalt forskellige steder med forskellige navne.

Mads Mølgård, født 1846, var foregangsmand ved bygningen af Aamosegaard Mejeri.

Mejeribestyrer Lars Kristian Jensen, født 24. maj 1866, begyndte mejerigerningen i 1888 på Brandeskov. Han rejste derefter til Rusland og var der i to år som mejerist. Lars kom på Vejstrup Højskole i 1891 og Dalum Malkerskole i 1892 og var en kort tid på Skrøbelev. Kom så til Aamosegaard først som mejerist og dernæst i 1893 som bestyrer. Efter Aamosegaards nedlæggelse i 1908 flyttede Lars med leverandørerne til Simmelkjær og blev bestyrer af det nyoprettede mejeri. Ved siden af bestyrerjobbet var han regnskabsfører for foderstofforeningen og for Spare og Lånekassen. Formand for Kirkelig Samfund. Medlem af menighedsrådet ved Simmelkjær Kirke, hvor han også var kirkeværge og kasserer. Da man manglede en formand for hjælpe-kassen, påtog han sig også det.

### Niels Mølgaard skriver om sin barndom og sin far Mads Mølgaard:

»Mads Mølgaard kom som 41-årig i 1887 til Over Yllebjerg. I de mange små landbohjem håndskummede man mælken, som stod i store flade fade. Mads fik

### Mejeribestyrere gennem tiden:

Lars Kristian Jensen

dog hurtigt anskaffet sig en håndcentrifuge, så de på en nemmere måde kunne skille mælken og fløden. Han mente også, at det ville være en god idé at gå sammen om det, og at man skulle bygge et fællesmejeri. Dermed var grunden lagt til Aamosegaard Mejeri, som blev bygget i 1888. Det var dog ikke uden problemer, for man kunne ikke enes om mælkeruterne. Der var langt fra Yllebjerg til Aamosegaard Mejeri, så landmændene derfra kom ikke med, og mejeriet blev derfor ikke det store fællesmejeri, Mads Mølgaard gerne havde set. Allerede i 1898 blev Skave Andelsmejeri bygget, og da Over Feldborg og Simmelkjær Mejerier blev bygget i 1908, var det enden på Aamosegaard Mejeri.«



Mads Mølgaard døde efter et langt og indholdsrigt liv som 98-årig.

# MEJERIER



# Andelsbevægelsen i Danmark

I 1866 stiftede pastor Hans Christian Sonne brugsforeningen Thisted Kjøbstads Arbejderforening i Thisted. Det blev startskuddet til hele andelsbevægelsen i Danmark.

Efter brugsforeningerne fulgte andelsmejerierne. Det første andelsmejeri, Hjødding Andelsmejeri, blev oprettet i 1882. Andelsmejeriformen spredte sig derefter hurtigt ud over landet med over 700 andelsmejerier i 1882, hvor det egentlige gennembrud kom. Derefter aftog væksten. Succesen med andelsmejerierne var så stor, at det inspirerede til lignende driftsformer i andre dele af landbruget, og flere andelsvirksomheder kom til.

Mejeribrugene kunne i begyndelsen findes i flere former fra gårdmejerier, som kun behandlede deres egen mælk, til fællesmejerier, hvor flere gårde leverede mælk til samme gårdmejeri. Enkelte steder var der lukkede interessentselskaber, hvor de største

mælkeproducenter slog sig sammen og ansatte en mejerist. En samling af produktionen fra mange små enheder blev mere og mere almindelig, og fællesmejerierne fik en opblomstring i tiden lige før andels-tanken slog igennem.

Med andelsmejeriernes fremtog blev stort set alle fællesmejerier om-dannet til andelsmejerier. Succesen var så stor, at der i 1894 var 907 andelsmejerier. I 1909 var det steget til 1163. I alt har der været omkring 1400 andelsmejerier i Danmark.



Mælkestue på en jydsk bondegård omkring år 1860.



# Mejeribrugets udvikling

Dansk landbrug havde i midten af 1800-tallet mest køer for at få kød og lidt mælk, som man kunne lave lidt smør og ost af. Man kendte ikke noget til bakterier, og at det var dem, der var skyld i, at mælken og fløden blev sur. Dårlig mælk, ost og smør skylledes næsten altid dårlig hygiejne.

De første gårdmejerier benyttede sig af bøttemejerisystemet. Bøttemejerisystemet kom til Danmark omkring 1830 efter holstensk forbillede, men lignede andre mejerilandes arbejdsmåde, med opsining af den nymalkede mælk i tyndere og tykkere mælkelag alt efter de krav, der stilledes til smør og ost.

I 1861 havde Det kongelige danske Landhusholdnings-selskab ansat Thomas Ridse Segelcke som konsulent for mejeribrug. Han var varm fortalere for, at man skulle bruge mere pålidelige metoder, når man skulle behandle mælken, end man hidtil havde gjort. Han ville, at man skulle nedskrive hele processen i behandlingen af mælken. Hvis noget gik galt, kunne man gå tilbage og se, hvad man havde gjort anderledes i forhold til sidste gang.

Enkelte gårdmejerier havde dog, allerede inden Thomas Ridse Segelcke blev ansat, fundet ud af, at det var nemmere at opbevare mælken, hvis der var meget lys og luft til stede i det rum, man brugte til opbevaring og tilberedning af mælken. De fandt også ud af, at hvis man var meget grundig med at få spandene tørt ordentligt og grundigt skyllet, gerne med vand tilsat kalk, var det nemmere at få mælken og fløden til at holde sig. Allerbedst var det, hvis man puttede alle spandene i gruekedlen og kogte dem. At det var i den proces, man fik alle bakterier slået ihjel, var man ikke klar over. Man havde også fundet ud af, at med en temperatur på omkring 12-15 grader gik det meget nemmere, når man skulle skumme fløden af mælken. Mælken havde den rette »flydenhed«, sagde man.

Efterhånden var man blevet god til at lave smør af fin kvalitet om sommeren, hvorimod det om vinteren var en udfordring, da foderet da var af meget svingende kvalitet. Først da roerne kom til Danmark, og man fandt ud af at dyrke dem, kunne man få en lige så fin mælkekvalitet om vinteren som om sommeren. Der er ingen tvivl om, at roerne har en stor del af æren for, at Danmark blev verdenskendt som mejeriland og

for en meget god smørkvalitet. De danske mejerier kunne pludselig levere »græssmør« hele året rundt, og lige så meget betød det, at de kunne levere lige store mængder smør fra uge til uge, sommer som vinter, alt sammen på grund af roerne. Man var nu uafhængig af de skiftende årstider. Den bedre kvalitet og større produktion gjorde det også nemmere at afsætte produkterne.

Mange mejerier have et mælkeudsalg, hvor områdets beboere kunne købe mælk samt smør og ost, hvis de lavede det. Det var også muligt, mod betaling, at få sig et varmt bad. Rindende vand og især varmt vand var bestemt ikke nogen selvfølge rundt om i hjemmene. Det var ikke noget, man gjorde hver dag – måske hver 14. dag, det måtte være nok.



Mælkejunger  
hængt til  
tørre

## MEJERIER



# Mælkekuskens arbejde

I slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet var vejene meget anderledes, end de er i dag. Ofte var det bare hjulspor og meget hullede veje. Især om vinteren kunne det være et meget koldt arbejde at være mælkekusk. Det kunne også være surt tjente penge, da det var kuskens ansvar, at mælken kom frem til mejeriet. Mælkekusken var erstatningspligtig over for mejeriet og landmanden, hvis en af mælkejungerne faldt af vognen, og mælken løb ud. De fleste kuske havde 8-10 gårde, hvor de hentede mælken. Der kunne være op til 1 km imellem gårdene, så når kusken var hjemme igen, havde han og hestene ofte tilbagelagt 15-20 kilometer. En mælkekusk havde ofte lange arbejdsdage, for når han var færdig med mælketuren, skulle han også klare arbejdet på sin egen gård.

I mange sogne havde mælkekusken kun fri 4-5 dage om året. Mælken blev også hentet om søndagen, hvilket nogle havde svært ved at forliges med, og det gav anledning til mange og store diskussioner. I de sogne hvor man i begyndelsen ikke hentede om søndagen, gik man dog senere over til at gøre det. For det var næsten umuligt at opbevare mælken fra lørdagens aftenmalkning til mandag morgen, uden den blev sur.

Inden mælkekusken kunne hente mælken hos de enkelte landmænd, skulle de være færdige med

morgenmalkningen, så mælken kunne komme med sammen med mælken fra den foregående aften. Mælken blev hældt på 40-liters mælkejunger, afkølet og var så klar til afhentning. For at mejeriet kunne komme i gang fra morgenen af, skulle de første mælkekuske være på mejeriet klokken syv. Ville man være mælkekusk, var man nødt til at stå tidligt op, for mange gange skulle der røgtes derhjemme, inden man kørte afsted. Mejeristen skulle også tidlig op, for når mælken kom ind på mejeriet, skulle alt være klar. Der skulle fyres op i kedlen, så der var varmt vand, som mejeriet var storforbruger af. De fleste mejerier havde i begyndelsen brænde- og tørvekedler og fik først senere oliefyr. Det var et stort arbejde at fyre op, og der blev brugt tusindvis af tørv på mejerierne. Når mælkekuskene kom ind med mælken, blev den læsset af ved perronen. De fyldte spande rummede ca. 40 liter mælk. Lige inden for aflæsserampen stod en vægt, hvor mælken blev vejlet, så man præcist vidste, hvor meget den enkelte landmand havde indleveret. Der blev også taget prøve af mælken, så man kunne bestemme fedtindholdet og mælkekvaliteten. Når kusken havde tømt vognen for mælkejunger, fik han et returlæs med tilbage til de enkelte landmænd. Det var syrnet mælk, som blev brugt til grise og småkalve. Var der bestilt kærnemælk, havde han også det med i »kærnemælksspanden«.



*Mælkekusk Jens Madsen ved en gård i Varhede, sandsynligvis Enghøj Nørskovvej 12, Aulum.*





Kartoffelkoger ved Aulum Mejeri i 1940'erne.



Kartoffelkoger ved Aulum Mejeri i 1950'erne

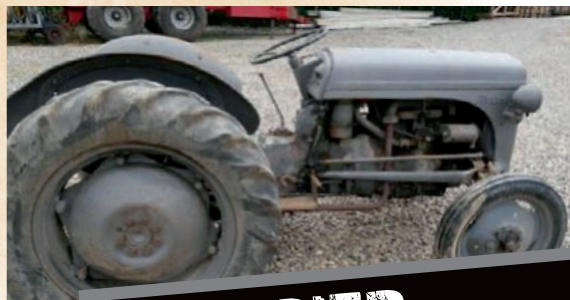
## Kartoffelkogereri

Mange mejerier havde et kartoffelkogereri – her kunne omegnens landmænd koge deres foderkartofler, som blev brugt til opfødning af grise og kreaturer. Der kunne typisk være 10-12 tønder kartofler i de runde beholdere, som næsten altid var hængt op ad muren tæt på fyrrummet. Landmanden læssede kartoflerne ind i tønden, og efter en times tid var de kogte. Tønden kunne rulles lidt rundt, så åbningen vendte nedad, og kartoflerne rullede ned i vognen. I midten

af 1900-tallet blev mange af de gamle kartoffelkogere udskiftet med nye og mere tidssvarende beholdere, som ved hjælp af hydraulik kunne hejses op, når de skulle tømmes. Kogetiden blev også sat ned til det halve, da man mange steder begyndte at bruge damp i stedet for kogende vand. Landmanden kom ikke længere med hestevogn – den grå Ferguson havde holdt sit indtog i dansk landbrug, og den stive vogn var udskiftet med en »gummivogn«.

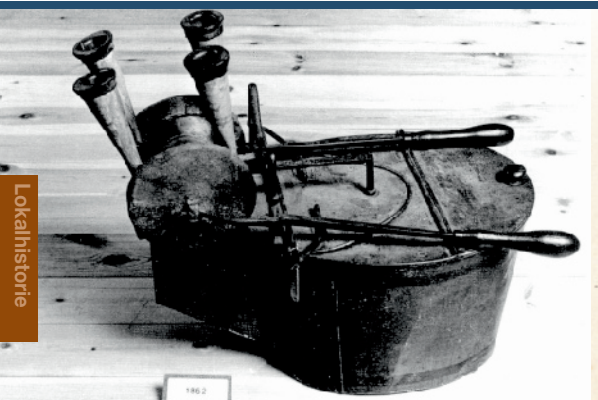


Gummivogn og grå Ferguson-tractor



**MEJERIER**

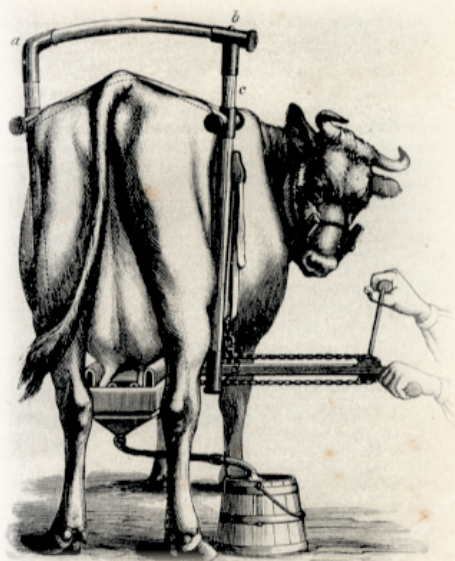




Echardts malkemaskine. Echardt så malkemaskinen på verdensudstillingen i London i 1861 og bestilte en maskine. Den blev senere kopieret, så der var to kopier på Landmandsforsamlingen i Odense i 1863.



Malkemaskinen afløste malkning med hånd.



## Malkemaskiner

Den første malkemaskine i Danmark blev demonstreret i 1862. I 1936 var det kun ca. 1,8% af de danske gårde, der havde en. Der har været tusindvis af malkepiger og -drenge på de danske gårde.

Anden Verdenskrig bremsede produktionen af malkemaskiner, og i 1946 var det fortsat kun 6,5% af de danske kvægbesætninger, der havde en. Efter krigen gik det hurtigt, og i 1959 var tallet steget til 70,4%.

Jens Nielsens malkemaskine, som ses på tegningen til venstre, var et blandt mange forsøg på at konstruere en malkemaskine. Maskinen er bygget, så den efterligner håndmalkning, men blev ikke den store succes.



Moderne malkeanlæg.



Robotmalkning.