

Hur byggdes mejerierna?

– Ett bidrag till mejeribranschens byggnadshistoria

av Henrik Borg

DE FLESTA MÄNNISKOR dricker mjölk och använder smör, ost och grädde i hushållet. Idag tänker vi inte alltid på varifrån dessa mjölkprodukter kommer, men för inte alltför länge sedan fanns ett mejeri i var eller varannan större by. Mejerierna var en viktig del av landsbygdens vardagsliv och i många byar den enda industrin. Mejerier fick också betydelse för framväxten av lantbrukskooperationen som föreringsrörelse, välståndsökningen på landsbygden och förändrade matvanor samt industrialiseringen och mekaniseringen av livsmedelshandlingen. När lönsamheten i den vegetabilieinriktade produktionen under 1800-talets andra hälft pressades av världsmarknaden, kunde mejerierna stimulera övergången till animalieinriktad produktion och under många år skapades stora exportintäkter. Ett stort antal mejeribygnader uppfördes under en period från omkring 1890 till 1920.

Under 2005 och 2006 genomför Regionmuseet Kristianstad/Landsantikvarien i Skåne en inventering av mejerier i länet.¹ Hittills har ett 70-tal äldre mejeribygnader behandlats, antingen genom fältstudier eller via genomgång av äldre inventeringar och arkiv. Vi har hittills inriktat oss på nedlagda mejerier. De befintliga byggnaderna utgör en viktig källa till kunskap om en typ av arbetsmiljö som inte är så väl beskriven sen tidigare. Vårt syfte är att se var de är byggda och i vilka sammanhang, vid vilken tid och med vilka material och vilken utformning. Vi vill också se i vilket skick de är idag och undersöka om de människor som använder miljöerna idag har berättelser om tiden då mejerierna var i drift. Ett tänkbart resultat av undersökningen är att vi lämnar förslag till länsstyrelsen på en miljö som är lämplig för byggnadsminnesförklaring.² Vi har inriktat oss på de mejerier som var i gång under

1950-talet och framåt. Tanken med det är att fånga de mejerier som var i drift innan rationaliseringsvågen kom, men att gallra bort de äldsta småmejerierna och gårdsmejerierna från undersökningen. Detta är ett sätt att avgränsa undersökningen och att rikta intresset mot de byggnader som uppfördes som mejerier. Vår undersökning har hittills mestadels berört norra Skåne. Därför kan bilden komma att förändras efter den fullständiga genomgången. Vi planerar även att undersöka länets fyra aktiva mejerier.³

Genom att beskriva ett typiskt mejeri från 1800-talets slut och jämföra med den samtida idealbilden från litteraturen, vill jag i denna artikel teckna bilden av hur och var mejerierna byggdes. Dessutom ges här en kortfattad redogörelse för mejeriindustrins utveckling.

Höörs mejeri

Mejeriet i Höör kan på flera sätt sägas representera det typiska för s.k. andelsmejerier – i vilka mjölkleverantörerna var andelsägare i relation till sina leveranser. Det beskrivs därför mer ingående. Det startades under den tid då andelsmejerierna växte fram och uppfördes troligen efter någon form av typritning. Det byggdes till vid flera tillfällen innan det efter 80 års verksamhet lades ned. När initiativet till bildandet togs 1893 av kronolänsman C.L. Burrau fanns redan ett s.k. uppköpsmejeri på orten. Burraus inbjudan kungjordes i kyrkan och i Eslövs tidning. Vid det efterföljande mötet på Höörs gästgiveri den 12 april 1893 utreddes frågan om möjligheterna att anlägga ett andelsmejeri under ledning av landstingsmannen Nils Andersson från Slagtofta. Intresset måste ha varit stort

eftersom en förening bildades i maj och i likhet med många andra andelsmejerier gick det snabbt från beslut till handling.⁴ Man köpte tre tunnland mark i Tjurasjövängen till ett pris av 1 800 kronor.⁵ En styrelse tillsattes som förutom initiativtagaren bestod av två lantbrukare, en fanjunkare, en bagarmästare, en styrelseledamot titulerad patron, samt en landstingsman. En lokal byggmästare, Olof Jönsson, uppförde huvudbyggnaden och Jöns Thornberg byggde stallet. Till en början tecknades avtal med leveranser från 543 kor, men efter ett år var driften i gång med mjölk från 1 400 kor. Arton par hästar införskaffades för att sköta leveranser och under 1894 vägdes 2 226 201 kg mjölk in. Under de kommande åren steg mängden invägd mjölk men trenden bröts av kriget, då sämre foder påverkade mjölkproduktionen. Mejeriet startade med osttillverkning och framställde som mest sju sorter⁶, varav Höörs stilton nådde störst uppskattning. Stilton tillverkades av hårdost, som tillsattes penicillium roqueforti och förpackades i saltglaserade halvkiloskrus från Höganäs. Mögelkulturen kom från AB Kemikalia i Lund.⁷ Mejeriet ska ha vunnit flera utmärkelser, man sålde mjölk direkt till Stockholm med järnvägstransport, men Stilton gjorde mejeriet till hovleverantör och exportör ända bort till USA.

Byggnadssättet

En bild från 1894 visar Höörs mejeri ett år efter uppförandet. Det finns ingen samtida bild från insidan, men utvändigt ser vi en envånings tegelbyggnad med en väl tilltagen frontespis krönt av en flaggstång. Sadeltaket är belagt med papp på trekantslist och ett skärmtak skyddar lastbryggan vid gaveln. Mejeriets fasader uppvisar en utformning i det närmaste identisk med den typritning Carl Holmbergs mekaniska verkstad publicerade i ett reklamblad 1893. Vi vet inte vem som gjorde ritningarna till Höörs mejeri, men man kan ha anlitat länets mejerikonsulent som åtog sig att utarbeta sådana ritningar. I många fall var det konsulenten som gav anvisningar eller upprättade ritningar. I flera fall gjordes det i samråd med Holmbergs. Vi vet från varukataloger att föreningen i Höör valde just den firman.

Byggnadens sockel uppfördes av huggen granit och dess fasader av rött hårdbränt tegel lagt med pärlfog och dekorativa inslag av gult tegel. Längs Mejerigatan pryds fasaden än idag av en gesims med namnet Höörs andelsmejeri. Skorstenen är rund och cirka 20 meter hög med ett kvadratisk fundament av mönstermurat tegel. Den första skorstenen var lägre med ett fyrkantigt snitt.

Vi kan även se likheter mellan den faktiska

FIGUR 1: Höörs mejeri, 1894. Foto i Höör kommuns ägo.





FIGUR 2: Carl Holmbergs reklambild med typritning från 1893, samma år som mejeriet i Höör byggdes.

utformningen och riktlinjerna i en instruktionsbok från 1900, alltså författad endast några år efter att Höörs andelsmejeri stod färdigt. Här beskrivs hur ett mejeri borde uppföras avseende plan, material och tomtval.⁸ Vidare beskrivs hur mejerier, som gett näringen dåligt rykte, byggts på spekulation under 1880-talet med dåliga material eller inretts i gamla byggnader och bemannade av utbildad personal. I boken framhålls fördelarna med andelsförfarandet och man pekar på danska mejerier som förebilder. När man skulle uppföra en sådan anläggning var det viktigt att tänka på att det fanns riklig tillgång på bra vatten och att mejeriet lades på väl dränerad mark med bra fall för avloppsledningarna. Vidare skulle man välja ett läge med goda kommunikationer, till exempel vid en större vägkorsning och gärna i närheten av en järnvägsstation eftersom frakterna då kunde bli billiga. Landsvägstransporter var vid den tiden dyra och olämpliga för livsmedel, särskilt under den varma årstiden. Även järnvägstransporterna kunde utgöra ett problem eftersom kylhanteringen inte var utbyggd. Livsmedelsprodukter kunde bli stillastående i solgasset mellan transporter, och det var svårt att bedöma vid leverans vad produkten utsatts för under

en längre resa. Transporterna fungerade dock tämligen väl vid de statsägda järnvägslinjerna.

Själva planen kring byggnaden, liksom uppkörsvägen, skulle stensättas eller grusas och noggrant sopas eller krattas, ”så att mejeriet äfven till sitt yttre städse ger intryck af snygghet och ordning”.⁹ Särskilt där mjölken avlämnades till mejeriet behövdes hårdgjorda ytor, eftersom det spilldes en hel del mjölk. En lätt välvning av ytan förbättrade avrinningen. I Höör lades mejeriet på ett högt läge ett hundratal meter från stambanan. Brunnar grävdes på tomten.

Eftersom hygienien ansågs betydelsefull borde ett mejeri innehålla både tvättstuga och mangelbod. Vidare kan man läsa att personalens bostäder helst borde förläggas till särskild byggnad, men eftersom det var dyrt brukade mejeribygnaden förses med övervåning för att inrymma personalen. Här lyfter dock författaren ett varnande finger och menar att ur hygienisk och sanitär synpunkt är det en olägenhet att inlogera personal inom själva mejeriet. ”Bostadsrummen över mejerilokalen är inte alltid sunda och fukt fria och lugna som önskvärt vore.”¹⁰ I Höör inrymdes bostäderna först i mejeribygnaden, men redan efter några år (troligen 1904) uppfördes ett bostadshus i vinkel till mejeriet. Bostadshuset nyttjades av mejeriets disponent medan vinden även i fortsättningen användes som bostad till fem–sex anställda och elever. På flera andra mejerier byggs friliggande bostadshus för mejeristen först under 1930- och 1940-talen. Detta var helt i samklang med en tid då kraven på hygienien stärktes liksom kraven på att separera boende från arbete.

Författaren framhåller vikten av att smöret förvaras i kyla till dess att det överlämnas. Större mejerier kunde bygga särskilda lagerrum med låg temperatur och några hade till och med råd med kylmaskin. Kylhållningen var viktig för mjölkens och gräddens beständighet och de flesta mejerier försökte hålla sig med ishus för naturis. En typ av ishus byggdes i regelkonstruktion med liggande panel och inåtlutande väggar fyllda med isolerande torv och jordgolvet lagt på ett tjockt skikt av torv. De enklare ishusen ersattes i de flesta fall under 1930-talet av kylmaskiner även vid de mindre mejerierna. Men alla hade inte råd, och enligt en uppgift sågades man naturis vid en del mejerier ännu på 1960-talet.¹¹



FIGUR 3: Höörs mejeri, bostadshuset från söder. I bakgrunden syns mejeriets skorsten. FOTO: förf.

Författaren menar också att det finns olika sätt att anlägga ett mejeri och att förutsättningar som platsens betingelser, beräknad mjölmängd och antalet leverantörer måste påverka utformningen av mejerierna. Arbetssalen kan anordnas med lanternin som ger ljusa, luftiga, väl ventilerade lokaler. De byggnadsmaterial som författaren anger är sockel av granit, fasader och väggar av tegel och golv av cement. Som golvmaterial användes ofta stora kvadratiska plattor av gjutjärn. Gjutjärnsplattorna gav mindre friktion än andra material när tunga mjölkkanor och kärror skulle dras över golven. Enligt många äldre som arbetat i mejerier skulle golven hållas fuktiga för att ytterligare minska friktionen.¹² I Höör byggdes mejeriet ursprungligen utan lanternin och troligen utan välvt tak i mejerisalen.

Ett annat avsteg från rekommendationerna i instruktionsboken gjorde man i Höör genom att välja Lundafirman Carl Holmbergs¹³ som leveran-

tör av inventarier istället för den maskinaffär i Stockholm och den danska kylanläggning författaren föreslog. I instruktionsboken beräknas den sammanlagda anläggningskostnaden till mellan 18 000 och 22 000 kronor i dåtidens värde.¹⁴ I Höör blev kostnaderna hela 32 000 kronor, vilket att döma av många jubileumsböcker inte var ovanligt.¹⁵ I boken visas ritningar framställda av en arkitekt C. Olinder i Stockholm. De var tänkta för en produktion av ca 3000 kg grädde per dag från 25 000 kg levererad mjölk.¹⁶ Trots att man i Höör tog till ordentligt och från början byggde stort, krävde framgångarna större lokaler. Redan 1904 gjordes en tillbyggnad efter ritningar av John Ekström från Malmö. Förmodligen är det då bostadshuset byggs i vinkel med mejeribygnaden. Kanske anläggs även trädgården med träd och en mindre vattenlek vid den tiden. Eftersom mängden invägd mjölk ökade under hela driftstiden gjordes successiva tillbyggnader och förändringar. Vid en ombyggnad under

1920-talet välvdes taket i mejerisalen och det för mejerier typiska stora halvmånformade fönstret tillkom. Längs denna gavelfasad löper även en lastkaj för lossning av mjölk. Under samma årtionde inredde man elevrum på vindsvåningen och byggde till lagerlokalen. Även på 1930- och 1940-talen gjordes tillbyggnader. Från den tiden är butikslokalen med skyltfönster och inmurat kassaskåp. År 1955 adderades en stor byggnad mot Västergatan ritad av Helge Barkenius; i denna inrymdes till en början laboratorium och kontor men senare användes den som ostlager.¹⁷

Men tiderna förändrades, och när Skånemejerier bildats vid 1960-talets mitt ökade kraven på storskalighet. Mejeriet lades ned 1973. Från att ha varit runt tjugo anställda under 1950-talet arbetade här cirka tio personer vid nedläggningen. Strax efter nedläggningen inventerades mejeriet och andra äldre industribyggnader i Höörs kommun av Skånes hembygdsförbund.¹⁸

Från hantverk till industri

Mejerihanteringen i Skåne kom inte igång i någon större skala förrän under 1800-talets andra hälft, av den anledningen att boskapsskötseln dittills försumrats och kreaturen på många håll varit få. Under 1800-talets mitt kunde många bönder och handlare tjäna goda pengar på spannmålexport till England. Men på 1870-talet sjönk spannmålspriserna och istället ökade intresset för djurhållning och mejeridrift. Vid några av de skånska godsens gjordes tidiga försök att tillverka ost. I början av 1800-talet anlätade man en schweizisk mejerist på gårdarna Ruuthsbo och Marsvinsholm utanför Ystad. 1840 infördes på Gedsholms gods den första systematiska mejeridriften med en metod från danska Holstein. Man anställde personal från Holstein och höll 200 mjölkkor. Metoden spreds senare även till andra gods i Skåne, som t.ex. Stora Herrestad och Röglå.

Malmöhusläns hushållningssällskap uppmunttrade bildandet av mejerier. Man bekostade utbildningsresor till Danmark, England och USA. Man stödde årligen utställningar där mejeriprodukter provades och prisbelönades. Mellan åren 1867 och 1890 hölls inte mindre än 46 utställningar bara i Skåne. Vid Lantbruksinstitutet i Alnarp satsade man på att utveckla mejerinäringen. 1883 startades

en högre mejeriskola liksom en lägre manlig och kvinnlig sådan. Tio år senare, 1893, inrättades ett mejeriinstitut vid Alnarp. Parallellt med undervisning och forskning drevs mejeriskolan i Alnarp som ett kommersiellt mejeri med tillverkning av mjölkprodukter. Produktionen upphörde så sent som 1984.¹⁹

År 1862 fanns 43 mejerier i Kristianstads län, av vilka alla utom tre var så kallade herrgårdsmejerier. Som namnet antyder hade de startats på herrgårdarna. Här hade man god tillgång till mjölk, resurser att satsa på maskiner och att anställa utbildad personal. En annan typ av mejeri var de s.k. uppköpsmejerierna. De var enskilda eller aktiebolag och köpte in mjölk från bönderna. På 1890-talet hade den svenska mejerinäringen vuxit till en väldig omfattning. Bara i Skåne fanns 320 mejerier. De var fördelade på 120 i Kristianstads län och 200 i Malmöhus län.

Exporten av smör utgjorde hela 10% av landets exportvärde. Smör kom på en tredje plats i betydelse efter de välkända flaggskeppen sågade trävaror och järn och stål. Smörets betydelse för exportintäkterna minskade under 1900-talets början när mejerierna inriktade sig på hemmamarknaden, men ännu ett stycke in på 1910-talet utgjorde smörexporten drygt 5% av landets exportvärde.²⁰ Det är lätt att tänka att många ville ha del av inkomsterna från mejerinäringen och ett stort antal mejerier startades också vid sekelskiftet 1900. Innan dess fanns endast få andelsmejerier och, som tidigare nämnts, var det större gårdar och herrgårdar som startade de första mejerierna.

En av de första ansatserna till andelsmejeri var det mejeri som startades 1874 av några bönder i Felestad, sydväst om Svalöv. Men 1880 grundades Hvilans mejeri AB i Åkarp vilket brukar kallas det första andelsmejeriet i Sverige.²¹ Genomslaget kom dock att dröja och det var inte förrän idén utvecklats i Danmark under 1880-talet som den också blev populär i Sverige. Andelsmejerierna gav bättre betalning för lantbrukarna, och eftersom de själva var delägare kunde de leverera den bästa mjölken till mejeriet istället för att behålla den själv. I retur fick leverantörerna den skummade mjölken som användes till grisfoder. Vinsten som mejeriet gav delades efter andelarna. Det gemensamma ägandet gav bättre resurser för dyra investeringar och rationaliseringar. Andelsorganisationen förefaller

ha varit en mer effektiv driftsform och ersatte successivt uppköps- och herrgårdsmejerierna.

Maskiner och metoder utvecklas

Under slutet av 1860-talet förbättrades tekniken bland annat genom den s.k. ismetoden, som går ut på att hastigt kyla ned mjölken för att separera grädden. Det gav fler gårdar möjlighet att starta mejeridrift. Man började använda nya typer av kärl, som möjliggjorde bättre hygien genom förenklad rengöring. Olika typer av smörkärnor introducerades och på en del håll började man använda hästvandringar för att driva de större kärnorna.

1878 kom separatorn, de Lavals revolutionerande uppfinning. Mejerierna kunde nu separera grädden från mjölken på minuter, när det tidigare tagit timmar. Man började också ta emot mjölk och inte enbart grädde som tidigare. Vid de större mejerierna togs koleldade ångpannor i bruk för att med remdrift driva separatorer och smörkärnor.

En annan viktig teknisk landvinning var den s.k. butyrometern, med vilken mjölkens fetthalt kunde mätas. Under 1890-talet utvecklades pastöriseringen. Med denna metod, som innebär uppvärmning av livsmedel,²² gjordes mjölken mera hållbar, bland annat oskadliggjordes tuberkulosbakterierna. Under 1930-talet utvecklades tekniken ytterligare och 1933 byggdes den första slutna mjölkbehandlingen. Dessförinnan hade tillverkningsprocesserna i mejeriet varit helt öppna.

De kärl som användes tillverkades ofta i teak eller annat hårt träslag men snart började man använda rostfritt stål för apparater och ledningar. Det rostfria underlättade rengöringen av utrustningen, eftersom man kunde använda kemiska medel. Mejerierna förändrades och blev allt mer industriella till sin karaktär när hantverket ersattes av maskinkraft. Elkraft installerades på många mejerier under 1930–1950-talen, vilket gav oberoende av remdrift och möjlighet att placera maskineri i källarvåningar, uthus och utbyggnader. Maskinerna gjordes större och elkraften gjorde att de kunde förses med egna motorer och därför placeras fritt. Planformen blev mindre bunden.

Alla mejerier hängde dock inte med i utvecklingen. Remdrift och förtenta rörledningar liksom ishus med stackad naturis fanns kvar efter 1950-

talet. Arbetsmiljön var bullrig, slamrig och fuktig. Många har beskrivit hur det vintertid var påfrestande att med tunga kannor och blöta kläder arbeta i draget från öppna portar. Men man har också lyft fram gemenskapen och trivseln som fanns på dessa mindre arbetsplatser, där personalen ibland utgjordes av en mejerist,²³ en skummjölkspåg, en maskinist, en smörmejerist²⁴ och ett butiksbiträde. Ibland kombinerades en del av dessa roller i en och samma person. Som yrkesutbildad person hade mejeristen stort anseende i byn.²⁵

De förbättrade transportmöjligheterna fick stor betydelse för rationaliseringarna. En effekt var att bönderna byggde mjölkbord vid landsvägarna. Lastbilstrafiken började under 1930-talet att ersätta hästtransporterna, men hästdragna vagnar gick ännu så sent som på 1970-talet.²⁶ Längre hämtade kunderna mjölken från affären i egna kärl. Småningom startade mejerierna buteljering av mjölken, men på 1950-talet lanserade Tetra Pak engångsförpackningar för mjölk. När specialiserade förpackningar utvecklades under 1950- och 1960-talen, hade flera av de små mejerierna ingen möjlighet att investera i de nya dyra förpackningsteknikerna. De nya transportmöjligheterna och de utvecklade produktionsmetoderna har lett till stordrift i slutna system vid ett fåtal anläggningar.²⁷ Nätet av lokala mejerier med en eller flera egna mjölkbutiker är sedan länge upplöst.

Sammanslagningar ger färre mejerier

På 1930-talet uppmuntrades rationaliseringar genom den statliga mjölkregleringen, i vilken den ekonomiska ersättningen villkorades med krav på att mejerierna slöt sig samman. Mjölkregleringen hade sitt ursprung i att priserna på jordbruksprodukter sjönk kraftigt under 1920- och 1930-talen. Exporten av animalieprodukter gick kraftigt tillbaka p.g.a. dålig efterfrågan och protektionistiska åtgärder hos importländerna. Det ledde till dålig lönsamhet och kris i jordbruket. För att säkra det inhemska jordbruket infördes regleringar efter den uppgörelse mellan Bondeförbundet och Socialdemokraterna som kallats kohandeln. Som ett led i den politiken infördes 1932 den s.k. mjölkregleringen. Den innebar en obligatorisk prisutjämningsavgift på all mjölk som såldes eller bereddes till

smör, ost eller grädde. Meningen var att böndernas ersättningsnivå skulle stiga.²⁸

Fram till 1940 hade mejeriernas antal i Sverige minskat med mer än en tredjedel. Utvecklingen i Skåne gick dock betydligt långsammare. Vid 1930-talets början samlades andelsmejerierna i Skåne i fyra mejeriförbund men ännu 1940 fanns här mer än 150 verksamma mejeriföretag.²⁹ Vid början av 1940-talet byggdes stormejerier gemensamt av föreningar i Kristianstad, Tomelilla och Landskrona. 1964 bildades Skånemejerier av de fyra mejeriförbunden. Efter omfattande rationaliseringar fanns vid 1970-talets början endast knappt 20 mejerier i drift. Nils-Oscar Olsson, före verkställande direktören för Skånemejerier, vittnar om att många mejeriföreningar var negativa till rationaliseringar och sammanslagningar.³⁰ Anledningarna kan ha varit en känsla av minskat inflytande i en större organisation, men kanske också en känsla för hembyn och en rädsla för utflyttade arbetstillfällen, längre transporter och storskalighet. Mejerierna fyllde en social funktion, styrelsemöten och årsmöten var viktiga för den sociala samvaron. Här kunde de delägande mjölkleverantörerna träffas för att utbyta nyheter och fundera på strategier för framtiden och kanske knyta kontakter för andra gemensamma satsningar. Vid mjölkleveranser eller vid inkaseringen av ersättningen för levererad mjölk, bjöds leverantörerna på kaffe eller i vissa fall en sup. Mejeriernas mjölkaffär hade en social betydelse i många byar.

Idag finns en handfull verksamma mejerier kvar. Till följd av förbättrade transportmöjligheter är mejerierna inte längre bundna av att ligga nära de mjölkproducerande lantbrukarna. Skånemejerier har verksamhet i Kristianstad med Centrallagret och Kristianstadsmejeriet, ysteri i Hörby samt mejeri i Lunnarp och Malmö. Huvudkontoret ligger i Malmö. Det finns även av Skånemejerier oberoende verksamheter som bygger på mejeriprodukter, såsom glasstillverkning i Åhus och Ängelholm.

Hur byggdes ett typiskt mejeri?

Mejeriernas bebyggelse är tidigare inte systematiskt undersökt. Äldre, mer omfattande bebyggelseundersökningar berör vanligen större industrier än de mindre landsortsindustrier dit mejerier räknas. De undersökningar, som gjorts i samband med

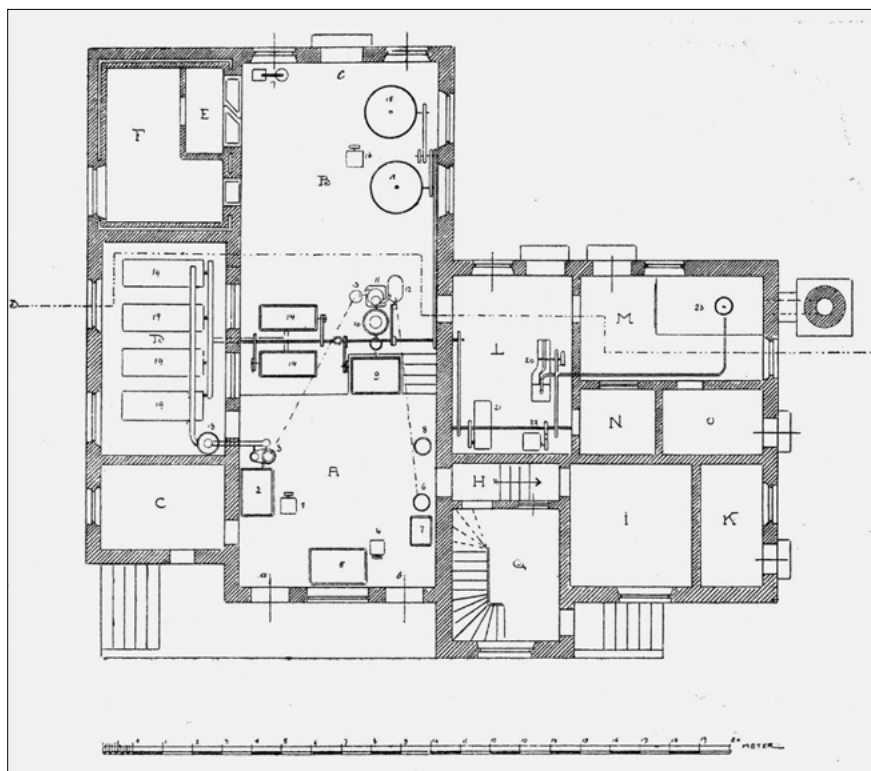
geografiskt avgränsade inventeringar och de industriinventeringar som gjorts, har inte sammanställts med tanke på enskilda branscher. I några fall har ett enstaka mejeri undersökts grundligt men det ger begränsad kunskap om byggnadsskicket för det stora flertalet sådana anläggningar.

De gemensamma drag som kan skönjas för industribebyggelse gäller även mejerierna. Anläggningarna, som uppförs från 1900-talets mitt och framåt, blir storskaliga och generella. De mejerier som uppfördes på 1960-talet byggdes i ett plan, för att minimera interna transporter och ge ökad kontroll åt arbetsledningen. Mejerierna organiserades efter en tredelad modell: inlämningsdel, produktionsdel och leveransdel.³¹ De grunddrag som skildrats av bl.a. Lisa Brunnström, som ökade krav på flexibilitet och beredskap för ständiga förändringar, meförde ovilja att binda resurser i byggnader.³² Dessa betraktas snarare som ett skal runt en föränderlig verksamhet än en manifestation av företagets status. I den moderna industrin liknar byggnaderna varandra, oavsett vilken bransch de tillhör. Att på håll peka ut något som en specifik verksamhetsbyggnad är ofta svårt.

Mejerierna har varit spridda över hela landskapet, möjligen med svaga koncentrationer på Österlen i sydöst och vid de större städerna. En typisk lokalisering var i direkt eller nära anslutning till en järnväg, i eller vid ett stationssamhälle eller sockencentrum. I några fall placerades mejerierna mellan sockencentrum för en grupp socknar, vilket gav en till synes isolerad placering långt från annan bebyggelse. Mejerierna på landsbygden var – under det tidiga skedet från de första större mejerierna på 1870-talet fram till 1930- och 1940-talets stora rationaliseringar – ofta små med en arbetsstyrka från några till ett tiotal personer.

Stadgarna för andelsmejerier spreds från befintliga mejerier till nybildade. I många fall besökte styrelsen för det nybildade andelsmejeriet andra anläggningar för att dra lärdom inför nybygget. Man ställdes inför likartade problem, att hitta en bra belägen tomt med god tillgång till vatten. Ofta erbjöd någon i föreningen ett stycke mark, men i flera fall blev vattenförsörjningen ett problem då produktionen ökade.

En vanlig sekundär funktion för mejerierna var varmbadhus där gästerna betalade för att få bada. Denna servicefunktion togs ofta bort när mejeri-



FIGUR 4: Planritning från instruktionsbok 1900. Planen skiljer sig från de äldre kända mejerier genom att mejerisalerna (A+B) går från kortsida till kortsida och att remdriften går tvärs mejerisalens längdriktning.

- A. Mottagningsrummet
- B. Smörtillverknings- och separeringsrum, försänkt ca 0,7 m under mottagningsrummet men i omedelbar förbindelse med detta.
- C. Kontorsrum,
- D. Syrningsrum,
- E. Kylskåp,
- F. Kylrum,
- G. Förstuga och trappuppgång till ov.
- H. Passage,
- I. Laboratorium,
- K. Badrum,
- L. Maskinrum,
- M. Ångpannerum,
- N. Förrådsrum,
- O. Kolbod,
- Q. Frostfritt rum på vinden för vattenreservoar.

erna behövde plats för mer maskineri, något som också sammanföll med att allt fler fick tillgång till egna badrum. I något fall byggde man även för att kunna hyra ut sammanträdeslokalen till andra föreningar.³³

Flera av mejerierna uppvisar stora likheter. Den troligaste förklaringen är att många av dem uppförts efter standardiserade byggmästarritningar.³⁴ I flera fall har maskinleverantörer bistått med ritningar. Vi har sett att Carl Holmbergs mekaniska verkstad i Lund troligen utarbetat ritningarna för åtminstone 16 av de hittills undersökta mejerierna. Kanske fanns det fler firmor som levererade ritningar, men i Skåne var Holmbergs den dominerande leverantören av maskineri och utrustning. Det tyder på att kanske en ännu större andel utformades efter deras typritning.³⁵ Denna typritning har i sin tur förmodligen tillkommit efter anvisningar från en mejerikonstulent. De typritade mejerierna är oftast uppförda med fasader av rött tegel i kryssförband med dekorativa inslag av puts eller gult tegel. I flera fall putsades mejerier som ursprungligen byggts med fasader i bart tegel. Det skedde vid ombyggnader på 1930-talet – möjligen som en följd av den frambrutande funktionalismen. Vit puts represen-

terade dessutom hygien och förändringar i tegelfasaderna kunde enkelt döljas med puts.

I några fall var de beskrivna mejerierna så gediget byggda och väl tilltagna i storlek att de kunde bedriva kontinuerlig produktion i 50 år utan tillbyggnader, trots att produktionen ökade.³⁶ Mejerierna varierade annars i storlek. Exempelvis byggdes ett mycket litet mejeri så sent som 1917 i Årröd (nuvarande Kristianstads kommun), med endast ca 55 m² i golvyta.³⁷

Några karaktärsdrag kan urskiljas för mejerierna som byggdes mellan 1890 och 1920. De uppfördes i tegel med fasader i tegel eller puts.³⁸ Den bilden stämmer också väl överens med andra verksamhetsbyggnader från den tiden och med de regionala byggnadstraditionerna. Endast i undantagsfall kostade man på mejerierna en mer omsorgsfull arkitektonisk utformning. Enstaka anläggningar skiljer dock ut sig från de övriga genom en avvikande utformning.

Bostadsdel och mejeridel låg antingen i samma byggnad eller som enstaka friliggande enheter. Yttertaken, som från början var pappklädda, lades på 1930-talet ofta om med facettlagda eternitplattor. Taken försågs vanligen med lanterniner. Dessa

utformades som små kubiska lådor med snedställda lameller av trä eller plåt. I några fall, som i Höganäs, Kattarp och Perstorp, utgjorde lanterninerna större upphöjningar på taken, försedda med fönsterband. Skorstenarna signalerade industri och utgjorde ofta genom sin höjd ett landmärke i trakten där de stod. Under 1800-talet uppfördes många skorstenar med fyrkantig eller oktagonal plan. Under 1900-talet blev den runda planformen allt vanligare. Skorstenarna restes på fundament av mönstermurat tegel till en höjd av 12–20 meter.

Ett karakteristiskt drag för mejeribygnader är en utvändig lastbrygga, ofta täckt med kvadratiska järnplattor. Till lastbryggan leder oftast två dörrar eller portar, en för inlämning av mjölk och en för utlämning av skummjölk. På 1930–1940-talen, då tillverkningen av ost ökade p.g.a. av större mjölkleveranser, byggde man ofta till ostlager och ostkällare.

Ett annat typiskt drag är att mejerisalen invändigt är uppbyggd i två halvplan, med den övre nivån i jämnhöjd med den yttre lastbryggan. Golven är klädda med kvadratiska järnplattor eller klinkers. Ofta leder trappor i granit mellan nivåerna. Dessa robusta material skulle tåla såväl tunga kannor som trampet av träskor. Mejerisalens kunde i flera fall betraktas genom fönster från mejeristens bostad en trappa upp eller från kontoret i samma byggnad. Mejeristen, eller disponenten som fanns i större mejerier, kunde iakttä såväl personal som eventuella driftsstörningar utan att själv närvara i mejerisalens.

Den fuktiga miljön krävde god ventilation, ordentlig takhöjd och kakelklädda väggar. Mejerisalens försågs ofta med högt tunnvalvt tak för att minska fuktens skadliga inverkan på byggnaden.³⁹ I dessa placerades höga fönster, som ibland var halvmåneformade och vars överkant följer den invändiga takvälvingen i mejerisalens. De höga tunnvalvda taken skulle senare visa sig ha nackdelen att de gjorde rummen kalla med risk för fuktbildning och mögel. Istället provade man att göra lägre platta innertak med god ventilation. Invändigt kalkades också minst en gång per år för att hindra mögeltillväxt på väggar som inte var kaklade. Mejeristadgan från 1936⁴⁰ föreskriver att väggarna kläds till erforderlig höjd med kakel. Vanligen är väggarna kaklade till manshöjd. I stadgan ställdes nya krav på mejeriernas utformning och hygien, på driften och

personalen, vilket ledde till nedläggning av mejerier eller stora investeringar. Renlighetsivran medförde att man använde vita arbetskläder samtidigt som många mejerier blev vitkalkade utvändigt. Krigsstarten 1939 gav möjligen respit till en del mejerier, som dock lades ned strax efter krigsslutet.

Avslutning

De gamla andelsmejerierna representerar en tid då landsbygdens folk ökade sina inkomster genom att bidra till och dra nytta av den spirande industrialiseringen och den tilltagande urbaniseringen. Genom god kreatursskötsel och tekniska landvinningar, som separatorn, blev smörexporten den tredje viktigaste exportprodukten i 1890-talets Sverige. Under denna tid var Sverige en av världens främsta och mest ansedda smörtillverkare.⁴¹ Vi menar att mejerinäringens historia och dess bebyggelsemiljöer har en stor betydelse i skildringen av det framväxande industrisamhället på mindre orter och på landsbygden.

Regionmuseets inventering är ännu inte avslutad och vi har ingen fullständig bild av hur bebyggelsen ser ut idag eller hur alla mejerier en gång byggdes. Vi kan se att nästan alla är uppförda i tegel med bara eller putsade fasader och att ett stort antal uppförts efter typritningar utan större ambitioner att särskilja byggnaden från andra mejerier. Då maskineri och inredning ofta tagits bort återstår endast mer bastanta tecken på att en byggnad innehållit mejeri, exempelvis den av järnplattor klädda lastkajen, förekomsten av lanterniner eller ventilationshuvor, en skorsten och stora brunnar eller pumphus på tomten. Mejeriernas inre är kaklade till följd av strävan efter god hygien och den fuktiga miljön. Golven är lagda med hårda klinkers, betong eller järnplattor. Nivåskillnaden i mejerisalens är ofta ett tydligt tecken på att byggnaden inrymt mejeri.

Vi har inte besökt något f.d. mejeri med bevarat maskineri. I ett fall finns dock delar av en mejeritrustning. Eftersom maskiner är värdefulla flyttades de vid nedläggningarna eller skrotades för metallvärdet. I de fall byggnaderna tagits i bruk för annan verksamhet fanns inte heller plats för gamla maskiner och utrustning. I några fall är exteriören mycket väl bevarad, inklusive skorsten och ekonomibygnader. I ett av dessa är även interiören väl

bevarad men med sentida tillägg. Av de 70 undersökta mejeribyggnaderna är 15 rivna och ett tiotal har försetts med en tilläggsisolering och byggts om till den grad att ursprunglig funktion är mycket svår att avgöra. Flera mejerier är i behov av en omfattande restaurering eller hotas av att de ligger på mark som är attraktiv för annan byggnation. I flesta fall har byggnaderna tagits över av nya verksamheter som till exempel bilverkstäder, småföretag, konstnärs- eller fotoateljéer och bostäder.

Mejerierna tillhör en grupp byggnader som sällan är uppmärksammade i kulturmiljöprogram eller skyddade i kommunala detaljplaner. Flera gånger har jag fått höra att museet borde besöka mejeriet för 40–50 år sedan och att det nu är alldeles för sent. Visst är vi sent ute, men kan vi stödja någon att ta hand om denna typ av bebyggelse har vi åstadkommit något. Frånvaron av skyddade byggnader eller bevarade arbetslivsmiljöer speglar allmänhe-

tens, museitjänstemännens och historikernas samt planerarnas bristande intresse för denna del av vårt gemensamma kulturarv.

En systematisk genomgång som denna inventering kan ge ett underlag för att välja ut en representativ mejerimiljö som också i vetenskapligt avseende besitter de kulturhistoriska värden vilka krävs för att uppfylla kraven på byggnadsminnen enligt kulturminneslagen.⁴² Det är ett sätt för den offentligt finansierade kulturmiljövården att medverka till att säkra en del av vårt kulturarv.

Henrik Borg, f. 1971, bebyggelseantikvarie, examen 1997 vid Göteborgs universitet. Sedan 1999 anställd vid Regionmuseet/Landsantikvarien i Skåne med inriktning på industrisamhällets kulturarv.

henrik.borg@regionmuseet.m.se

Noter

- Inventeringen genomförs av Regionmuseet Kristianstad/Landsantikvarien i Skåne i samverkan med Länsstyrelsen i Skåne län. Fältarbetet bedrivs av bebyggelseantikvarierna Anna Ligoura och Henrik Borg.
- <http://rixlex.riksdagen.se/htbin/thw>: Länsstyrelsen har, enligt Kulturminneslagen, sfs1988:950 3 kap 1§, möjlighet att förklara en byggnad som är synnerligen märklig genom sitt kulturhistoriska värde eller som ingår i ett kulturhistoriskt synnerligen märkligt bebyggelseområde för byggnadsminne.
- De fyra som är i drift ligger i Malmö, Hörby, Kristianstad och Lunnarp.
- I flera fall beskrivs igångsättning endast 6 månader efter föreningsbildande, t.ex. Värlinge, men i exemplet S. Mellby arrenderar föreningen ett gårdsmejeri i 3 år innan man bygger själv.
- <http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm> (2005-12-21): 1 800 kronor år 1893 motsvarade 88 548 kronor 2001.
- Muntlig uppgift Mats Mellåker 2005-12-23: Man tillverkade även herrgårdssost under namnet Frostavallen, Svecia, Prästost och en gräddost under namnet Höörs kejsarost.
- Muntlig uppgift Ola Berg, 2005-04-12.
- Lundin 1900. Det är möjligt att det finns äldre instruktioner än denna, men jag har inte träffat på någon sådan.
- Lundin 1900.
- Lundin 1900.
- Omkring 1965 slutade man enligt Erik Pålsson med uppsågning av is till mejeriet i V.Karup. Båstads kommun. <http://www.miljodata.se/bastad/> (2005-11-01).
- Olsson 1993, s. 5.
- I en katalog från 1894 uppges att Holmbergs levererat maskiner under hösten 1893. Lunds Universitetsbibliotek okatalogiserat smättryck.
- 18 000 kr motsvarar 807 353 kronor i 2001 års penningvärde, 22 000 kr motsvarar 986 765 kronor, se <http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm>.
- 32 000 kr motsvarar 1 574 193 kr i 2001 års penningvärde, se <http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm>.
- En dagsleverans av 25 000 kg mjölk motsvarar en årsleverans på mellan 8 och 9 miljoner kg vilket är ett mycket högt tal och något som man i Höör inte kommer i närheten av förrän under 1930-talet.
- Muntlig uppgift Mats Mellåker, 2005-12-23.
- Skånes hembygdsförbund: Industriminnesinventering 1977.
- <http://www.alnarp2.slu.se/images/Arkitekt.pdf>.
- Sommestad 1992, s. 37.
- Rosengren 1919, s. 5., Grahn 2003, s. 20, menar att man i Hammenhög också gjort anspråk på att vara första andelsmejeriet och att Hvilan som andelsförening inte bildades förrän 1890. Mejeriet i Hammenhög startades som ett andelsmejeri 1890.
- Uppvärmningen sker till en viss temperatur (under 100 °C) vid vilken sjukdomsalstrande (patogena) och produktförstörande mikroorganismer, som ej bildar sporer, dödas utan att livsmedlets övriga egenskaper nämnvärt förändras. Metoden introducerades 1864 av Pasteur för behandling av vin. Den kom också på ett tidigt stadium att användas för behandling av mjölk i syfte att förhindra spridning av tuberkulos (*Nationalencyklopedin*).

23. Minst en skolad mejerist skulle finnas vid ett mejeri. Mejeristen hade anseende som yrkesutbildad person i byn.
24. En icke yrkesutbildad mejerist.
25. De utbildade mejeristerna hade rätt att bära vit mössa med gult band, något som förekom in på 1980-talet.
26. Nils-Oscar Olsson, 2005-04-29.
27. Germundsson & Schlyter 1999, s. 139f.
28. Morell 2001, s. 172.
29. De fyra mejeriförbunden var: Nordvästra Skånes MF (senare Mejeriförbundet Skånska mjölkprodukter), Nordöstra Skånes MF, Sydvästra Skånes MF och Sydöstra Skånes MF (senare Österlenmejerier).
30. Nils-Oscar Olsson, 2005-04-29.
31. Bjørn 1997, s. 89.
32. Brunnström 1990.
33. Frenninge mejeriförening 1894-1944.
34. Ofta saknas ritningsmaterial. I de allra flesta fall har mejeribyggnaderna uppförts i områden där byggnadsnämnderna inte ställt krav på ritningar för bygglov, antingen för att de legat utanför tätbebyggt område eller för att de föregått byggnadsstadgan.
35. I en annons för Carl Holmbergs räknas 95 andelsmejerier upp och av dessa ligger åtminstone 60 i Skåne. Man hävdar att de uppförts helt eller delvis med maskiner, utrustning och ritningar från firman. Lunds Universitetsbibliotek okatalogiserat småtryck.
36. Värmlinge mejeriförening 1893-1943. Frenninge mejeriförening 1894-1944.
37. Kullberg 1992, s. 75. Mejeriet byggdes till under 1930-talet och lades ned 1967.
38. Av de undersökta 70 mejerierna är 48 uppförda med tegelfasader (69%), 13 är uppförda med putsade fasader (19%), 1 har naturstensfasad och 8 har senare tilläggsisolerade fasader med okänt ursprungsförande (11%).
39. Bjørn 1994, s. 49.
40. sfs 174 Mejeristadgan 22 maj 1936.
41. Sommestad 1992, s. 37.
42. <http://rixlex.riksdagen.se/htbin/thw>: Kulturminneslagen sfs 1988:950 3 kap 1§.

Käll- och litteraturförteckning

Otryckta källor

Lunds Universitetsbibliotek

Okatalogiserat småtryck, Carl Holmbergs Gjuteri och Mekanisk Verkstad, Lund.

Olsson, N-O, 1993, *Mejeriminnen, ett halvsekel med svensk mejeriindustri*.

Skånes hembygdsförbund, Lund och Kristianstad

Industriminnesinventering 1977. Höörs kommun.

Tekniska museet, Stockholm

Teknik- och industribistoriska arkivet

Holmbergs Gjuteri och Mek. Verkstad, Lund, Skåne, Serienum: K858.

Informanter

Ola Björk, 2005-04-12 (Mejerist, f.d. anställd vid Skåne-mejerier och praktikant på Höörs mejeri under 1950-talet)

Mats Mellåker, 2005-12-23 (Ostmejerist, f.d. anställd vid Skåne-mejerier, verksam i Höör 1953-73)

Nils-Oscar Olsson, 2005-04-29 (Mejeriingenjör, f.d. vd vid Skåne-mejerier)

Tryckta källor och litteratur

Brunnström, Lisa, 1990: *Den rationella fabriken. Om funktionalismens rötter*. Umeå universitet.

Bjørn, Claus, 1994: "Mejeriernes bygninger", *Kulturmiljøvård* nr 6.

-, 1997, *Med slanke spir langs alfarvej. Danske mejeriers bygningshistorie 1880 til 1980*. Landbohistorisk Selskab, Lyngby.

Frenninge mejeriförening 1894-1944, utg. Bjurströms Boktryckeri AB, Ystad, 1944.

Germundsson, Tomas & Schlyter, Peter (red.), 1999: *Sveriges Nationalatlas. Atlas över Skåne*. Almqvist & Wiksell, Upp-

sala.

Grahn, Bertil, 2003: "Skånsk mejerihistoria, en överblick." *Ale* nr 4.

Gårdlund, Torsen, 1942: *Industrialismens sambälle*. Tidens förlag, Stockholm.

Haeggblom, Einar, 1947: *Jordbrukets ekonomiska föreningsrörelse, dess arbetsprogram och verksamhetsformer*. Lantbrukarförbundets tidskr. AB, Stockholm.

Hellström, Gunnar, 1976: *Jordbrukspolitik i industrisambället med tyngdpunkt på 1920-30-talen*. LT:s förlag, Stockholm.

Höörs andelsmejeri 1893-1943. Utg. Carl Bloms Boktryckeri, Lund 1943.

Karlsson, Birger, 1994: *Mejeriminnen. Berättelser och bilder från de gamla småmejerierna*. Samlade och kommenterade av Birger Karlsson. Utsikten, Varberg.

Kullberg, Sven Gunnar, 1992: "Ärröds mejeri 1917-67", *Gårds härads hembygdsförenings årsbok*. Gårds härads hembygdsförening, Varberg.

Kylebäck, Hugo, 1984: *Konsument- och lantbrukskooperation i Sverige. Utveckling, samarbets- och konkurrensförhållanden före andra världskriget*. Kooperativa inst., Stockholm.

Lewan, Nils, 1970: *Friställda lokaler och företagsambet. En studie av nedlagda mejerier*. Inst. för kulturgeografi och ekonomisk geografi vid Lunds Universitet.

Lundin, Karl Fredrik, 1900: *Svenska mejerihanterings utveckling och smörtlilverkningens centralisering*. Stockholm

Morell, Mats, 2001: *Jordbruket i industrisambället 1870-1945. Det svenska jordbrukets historia*, band 4. (Red:) Janken Myrdal. Natur och Kultur/LT i samarbete med Nordiska museet och Stiftelsen Lagersberg, Stockholm.

Nationalencyklopedin

Rosengren, L.F., 1919: *Mejerihanteringen i Skåne*. Gleerup, Lund.

Rykind-Eriksen, Kirsten & Finn Reindahl (red.): 2003, *Andelsmejerier. Skildringer fra Egtved Kommune*. Egnsmuseum, Egtved Kommune.

Svensk Författningssamling (sfs) 174

- Sommestad, Lena (red.), 1987: *Mjök och människor. Liv och arbete vid Uppsala mejeri 1871-1985*. Hallgren & Fallgren, Uppsala.
- , 1992: *Från mejerska till mejerist. En studie av mejeriyrkets maskulineringsprocess*. Arkiv, Lund.
- Tapper, Karl Gustaf, 1986: *Industriarkitektur vid Södra stambanan i Lund 1856-1906*. Studentlitteratur, Lund.
- Värlinge mejeriförening 1893-1943, 1943. Allehanda Tryckeri AB, Trelleborg.

Internet

- <http://www.alnarp.slu.se> (2005-11-01)
- <http://www.miljodata.se/bastad/> (2005-11-01)
- <http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm> (2005-12-21)
- <http://rixlex.riksdagen.se/htbin/thw> (2006-03-27)

How the dairies were built

By Henrik Borg

Summary

Dairies are an obvious exponent of the emergence of modern food industry. The history of the dairy industry and its settlement environments plays an important part in the depiction of the emergent industrial society in small urban communities and in the countryside. The dairies spurred the development of agricultural co-operation as a mass movement as well as the industrialisation and mechanisation of food processing. They were of great economic importance, and butter exports at the beginning of the 20th century accounted for 10% of Sweden's export earnings. Sweden at that time was one of the world's leading and most respected butter producers. This article considers the establishment and growth of dairies in a settlement history perspective, concentrating mainly on the co-operative dairies.

The starting point is the dairy inventory which the Kristianstad regional Museum/Skåne Heritage Conservation Officer is compiling in association with the Skåne County Administrative Board. That inventory is being compiled in the County of Skåne during 2005 and 2006 by Settlement Heritage Advisers Anna Lihgoura and Henrik Borg. About 70 historic dairy buildings have so far been dealt with, either by field studies or through the study of old inventories and records. The inventory forms part of a wider project focusing on the food industry.

A description of the Höör dairy, built in 1893 and in many ways typical of dairies at the close of the 19th century, compares it with the ideal image in contemporary literature, and thus arrives at a picture of how and why the dairies were built. Most dairies were built of brick, with brick or rendered façades. The picture tallies closely with other utility buildings of the time and with regional building traditions. Only in exceptional cases was more careful architectural design indulged in for dairy buildings. The facilities comprised living quarters and a dairy, either under one roof or in separate free-standing buildings. The chimneys signalled industry, and their height often made them local landmarks. One characteristic feature of dairy buildings is an external loading bay, often roofed with square sheets of iron. Most often there were two doors or gates leading to this loading bay, one for reception of milk and one for out-shipment of skimmed milk. The Höör dairy, like many others, was probably built to a standard drawing. These drawings were usually prepared by firms of machinery suppliers in collaboration with dairy consultants.

The article also gives a brief account of the development of the dairy industry from farm dairies and co-operative dairies, through the structural rationalisations of the 1950s and 1960s, to the large-scale processing industry of today.