

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



Stina Johansson berättar våren 2010:

Jag anställdes som biträde i mejeriet under hösten 1946 och arbetade där fram till början av 1948. I mitt arbete ingick att hjälpa mejerskan med allehanda sysslor. Jag hade min bostad i mejeriets övervåning.



Aina Petersson från Lillaverke vid invägningen 1935. Fotot taget av Bertil Olsson som har sin mjölkkruka stående i trappan. Cykeln med cykelkärren kommer från John Gustavsson i Nygård som var ett löneboställe under prästgården.

Mjölken som levererades tömdes i ett stort kar och vägdes. I retur tog bönderna skummjolk, kärnmjolk och smör. Mejerskan skötte invägningen och sammanräkningen av mjölken och biträdet vägde och noterade skummjölken. Vikterna antecknades i ett månadsblad som

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



skickades till leverantörerna som fick betalning den 15:e varje månad. Rekvirerat smör, silvadd och dyligt var noterat i bladet och avräknat. Skummjölken fick köpas tillbaka av varje bonde för 2 öre per liter. Sötmjölken pris var beroende av mjölkens kvalitet. Störst betydelse för priset hade mjölkens fetthalt. Kvaliteten kontrollerades 3-4 gånger per månad av en bedömare som smakade och tog stickprov. Om proverna visade att mjölken var dålig fick leverantören en grön lapp.

Mejeriet hade en försäljning innanför dörren vid invägningen där man kunde köpa smör och mjölk.

Mitt föräldrahem i Pukabergsmåla där jag växte upp ingick ett lag som bestod av mjölkleverantörer från Klenemåla, Karstorp, Pukabergsmåla och Pukaberg. Laget skötte transporter till mejeriet som skedde med häst och vagn. Klenemåla som var en stor gård och som låg längst bort hade tre kördagar, Karstorp två kördagar och de övriga hade en kördag.

Efter invägningen hettades mjölken hastigt upp och kylades snabbt i en vanna med vattenkylning (pastörisering). Därefter skildes grädden från mjölken i en separator. Tidigt på morgonen startade mejerskan kärningen av smör på gårdagens grädde så att smöret skulle vara färdigt och förpackat när mjölkleverantörerna anlände. Som jag minns det hade vi en ångmaskin som drev våra maskiner via taktransmission och remskivor.

Pastörisering är en värmebehandlingsmetod som utförs för att avdöda sjukdomsframkallande bakterier. Lagen om att mjölk ska pastöriseras kom 1937 för att förhindra smittspridning av TBC. Idag finns fortfarande kravet på pastörisering av mjölk kvar. Syftet är bl. a. att avdöda de sjukdomsframkallande bakterierna Salmonella, Listeria, Campylobacter, Yersinia och EHEC.



Detta foto är sannolikt taget efter det att mejeriverksamheten har upphört. Bilden är tagen från "gula posten" och den togs i bruk 1949. Se mera om posten i "Postens historia i Oskar"! I mejerilokalerna startade Alsjöholms Bobinfabrik sin verksamhet under början av 1950-talet. Fotot i Jeanette Wernerssons ägo.

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



Mjölkleverantörer 1947

BYAR	LEVERANTÖRER
Torsjö-Kammarbo-Mantamåla	Hällstrand, Karl Pettersson, Sture Jonsson, Alfred Larsson, Arnold Larsson, Helge Karlsson
Kroksjö	Ture Johansson, Hjalmar Persson, Albin Kronmar, Albert Jonsson, Albert Arbman
Svångemåla	Harald Joabsson, Nils Karlsson, Göte Svanberg
Folkehyltan-Käxgöl	Oskar Pettersson, Oskar Dahlin, Bertil Svensson, Rikard Pettersson, Knut Johansson, Ragnar Karlsson, Arthur Nykvist
Nygård	John Gustavsson (med 3-4 stycken 40-50 liters spann och egen skjuts)
Alsjö	Bertil Olsson på cykel Karl Andersson, granne med mejeriet, bärande själv på sina små spannar
Bällsjömåla-Knappsmåla-Bällsjö	Karl Jonsson, Edmund Karlsson, Ellen Johansson, Konrad Arvin, John Nicklasson, Alfred Pettersson, Karl Jonsson, Oskar Karlsson, Edvin Persson
Björnasjö	Per Andersson, Herbert Nilsson, Stern Pettersson, Rikard Dalin, Konrad Andersson, Gideon Nilsson



Med bultvagn på väg hem från mejeriet.

Med på vagnen är Gerda Moqvist som åker med sedan hon hämtat "mejerimjök" åt katten.

Fotot är taget av Bertil Olsson.

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



Mjölkleveranser

Mjolk levererades även från Östra och Västra Lillaverke, Kroksmåla, Besagöl, Skärvet, Östra och Västra Alsjö. Spannarna var märkta med leverantörernas nummer, så alla tidigare nämnda namn är kanske inte helt korrekta. Ägarbyte från far till son skedde och allt fler började sälja av.

Andra halvåret 1946 började Tage Pettersson i Kroksjö, med hjälp av sonen Bertil som hade ett litet åkeri, att frakta mjölken till mejeriet. Först i mindre skala men utökade efterhand. När mejeriet lades ned 1950 fraktades den till Emmaboda. Från 1975 till Tingsryd och därefter Karlskrona mejeri och senare till Nybro.

Vattnet i Alsjöholm var otjänligt som dricksvatten så Lisbeths konditori fick skicka efter i Karlskrona. När mejeriverksamheten upphörde delades mjölk ut där. I de andra affärerna fanns inte mjölk att köpa. Senare kom mjölk i 2 liters glasflaskor.

Skomakarlina

En äldre dam kom ibland till mjölkförsäljningen. Hon hette Axelina Karlsson och kallades för Skomakarlina. Hon var blind, men inte helt, hade ledsyn och kände med käpp var vägen gick. När hon skulle betala kände hon med fingrarna på myntets ovansida. 1 krona var ju i samma storlek som en 5 öring, en 50 öring i storlek som en 2 öring, 25 öre och 10 öre mindre. Jag följde med henne nedför trappan upp till vägen. Hon bodde i en liten röd stuga, den första till höger vid avfarten till Pukaberg. Hemsyster Tyra berättade att när Lina inte kunde sköta sig hemma ensam längre och skulle fara med henne till ålderdomshemmet i Påryd stannade hon vid porten och sa: "Adjö med dig min lilla stuga, nu kommer jag aldrig mer tillbaka." Kort tid efter dog hon. Detta hus blev köpt av Agnes Elofsson och sonen Arne byggde till en övervåning. Där bor idag Elsie Elofsson.

Smördrittlar

Sommartid när smöret inte gick åt packades det i små trätunnor "smördrittlar" på ungefär 50 kg. Dessa sändes med Buss-Jonsson för vidare frakt på järnväg. Då måste vi hjälpas åt mejerskan och jag med att rulla dem från kylrummet och svinga upp dem på bryggan.

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



Kylning med is

Vi hade ett kylrum i anslutning till själva mejerilokalen som kyldes med hjälp av stora isblock som togs in från den ishög som fanns på gården. Isblocken som låg täckta med sågspån hämtades från Alsjön under vintern.



Fotot i Jeanette Wernerssons ägo

Här sågas isen till mejeriet. Mannen till höger med keps är Lennart Carlsson, en av sönerna på posten.



Fotot i Jeanette Wernerssons ägo

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



Fotot i Jeanette Wernerssons ägo

Körkarlarna

Den vikarie som kom när Siri var ledig ville gärna prata med körkarlarna som tömde mjölken och hon kom till mej med kommentarer om dem efteråt, ingenting ofördelaktigt. "Ja det var min svåger John som körde från Bäallsjö idag" kunde jag svara. "Det var min kusin Sture från Kammarbo. Ja, idag var det min bror Herbert från Pukabergsmåla." Till sist såg hon på mig och sa: "Nu törs jag väl inte tala med nån snart, Stina är ju släkt med de flesta."



Fotot i Jeanette Wernerssons ägo

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



Så här kunde anställningsvillkoren se ut för anställda vid ett svenskt mejeri 1925.

Ur "Barnekows Mejerikalender från 1925" har följande text hämtats:

Allmänna Svenska Mejeriföreningens löneskala för driftsåret 1924-1925

Föreståndaren

Föreståndaren erhåller en konstant lön av kr 2 000 pr år jämte 0,6 proc. av det avräknade värdet av den invägda mjölken. Dessutom erhåller föreståndaren fri bostad, lyse, bränsle och mejeriprodukter. För kosten till personalen betalar mejeriet till föreståndaren en summa av kr 1:50 pr dag å landet och kr 2:- pr dag stad, varjämte fria mejeriprodukter erhållas även för personalens räkning.

Föreståndaren erhåller årligen 14 dagars sammanhängande semester, helst under sommaren. Där föreståndare ej erhåller ovannämnda naturaförmåner, skola de utgå pr kontant enligt på orten gällande priser.

Personalen (månadslöner)

	Manlig	Kvinnlig
1:sta års elev	30	25
2:dra års elev	35	30
3:dje års elev	40	35
4:de års elev	50	40
Därefter utan skola	60	45
Därefter med skola	85	60

Till denna kontanta lön kommer kost och logi samt en ersättning av 5 kronor pr månad för tvätt. Där utbildad personal, enligt särskild överenskommelse, ej erhåller fritt vivre, lämnar mejeriet en ersättning enligt personlig överenskommelse.

Vid stads mejerier höjes lönen med 10 proc.; om kost- och logipengar utgå, höjes även dessa med 10 proc.

Vid ostmejeri på landet, där arbetstiden överstiger 54 timmar pr vecka, höjes den konstanta lönen med 10 proc. (Ev. utgående kost- och logipengar höjas ej).

Pannrensning betalas med kr 1:50 pr timme.

All personal erhåller 8 dagars årlig semester med full lön. Semestern får uttagas å lämplig tid under tjänstgöringsåret efter överenskommelse mellan föreståndare och personal. Ett halvt års tjänstgöring berättigar till 4 dagars semester.

MEJERIET ALSJÖHOLM VERKSAMHETEN



*Använd Ford-lastvagnen
för Edra mjölktransporter.*

Det gäller vid transporter av mjölk och andra lantman-
produkter att så snart som möjligt uppnå den bästa av-
sättningsorten. Tag då Ford-lastvagnen till hjälp. Den
är billig i inköp. Dess drifts- och underhållskostnader äro
så låga, att det blir en verklig besparing att använda den.
En eventuell reparation tar ringa tid i anspråk och kostar
föga, ty reservdelar finnas hos auktoriserade Ford-försäljare
överallt i landet.

Lantbrukarens transporter utföras bäst med

Ford
1-TONS LASTVAGN

*Kan även köpas genom Ford's veckoinbetalningssystem
för 25 kr. i veckan.*

Efter andra världskriget började lastbilarna konkurrera ut hästtransporterna samtidigt som vägarna blev allt bättre. Med billigare och snabbare transporter kunde de små enheterna inte längre klara konkurrensen. Mjölken började köras till Emmaboda och Nybro och allt längre bort. Denna utveckling har fortsatt och ser ut att fortsätta även efter 2010.

MEJERIET ALSJÖHOLM
VERKSAMHETEN



AVRÄKNING

emellan

EMMABODA MEJERIFÖRENING u. p. a.

och

Leverantör nr 197

Mjölakens grundpris 2,25 öre pr kg.

för 3,12 % fett.

Tage Johansson
(namn)

Tillägg resp. avdrag pr 0,1 % fett

Gransjövägen 15
(adress)

0,2 öre pr kg.

för aug månad 1951

	Debet	Kredit
Levererat: <u>736</u> kg. mjölk med <u>3,12</u> % fett à <u>2,25</u> öre		<u>214 18</u>
Tillägg: Producentbidrag		
Differenteringsstillägg öre pr kg. utgörande månads mjölkleverans		
Mjölkkörning		
Återtagit: lit. grädde à öre pr kg.		
<u>6</u> kg. smör * <u>585</u> * * *	<u>35 10</u>	
<u>700</u> * skummjölk * <u>5</u> * * *	<u>35 -</u>	
* kärnmjölk * * * *		
pkt silfilter * * * st.		
Avdrag: <input type="checkbox"/> selighet med stort medel mjölkbedöms.-resultat): kg. mjölk à öre pr kg.		
Saldo Eder till godo	<u>144 01</u>	
Kronor	<u>214 18</u>	<u>214 18</u>

Likvid följer i Check nr 75852

Styrelsen.

LUNDBLAD TRYCKERI, GRÄNSJÖ

MEJERIET ALSJÖHOLM
VERKSAMHETEN



Oskars Hembygdsförenings hemsida
www.hembygd.se/oskars under Oskarsboken

*Stöd hembygdsföreningens
dokumentationsarbete genom att
sätta in ett bidrag på vårt bankgiro:
285-7498*

Oskars Hembygdsförening