



2006:84

# Mejeribyggnader i Skåne

Inventering, 2005-2006

Henrik Borg



Regionmuseet  
Kristianstad  
Landsantikvarien i Skåne



Rapport 2006:84

# Mejeribyggnader i Skåne

Inventering, 2005-2006  
Skåne län

Henrik Borg

## Regionmuseet Kristianstad Landsantikvarien i Skåne

Kristianstad  
Box 134, Stora Torg  
291 22 Kristianstad  
Tel 044 – 13 58 00 vx, Fax 044 – 21 49 02

Lund  
Box 153, St Larsomr. Byggnad 10  
221 00 Lund  
Tel 046 – 15 97 80 vx, Fax 046 – 15 80 39

[www.regionmuseet.m.se](http://www.regionmuseet.m.se)

© 2006 Regionmuseet Kristianstad / Landsantikvarien i Skåne  
Rapport 2006:84  
ISSN 1651-0933

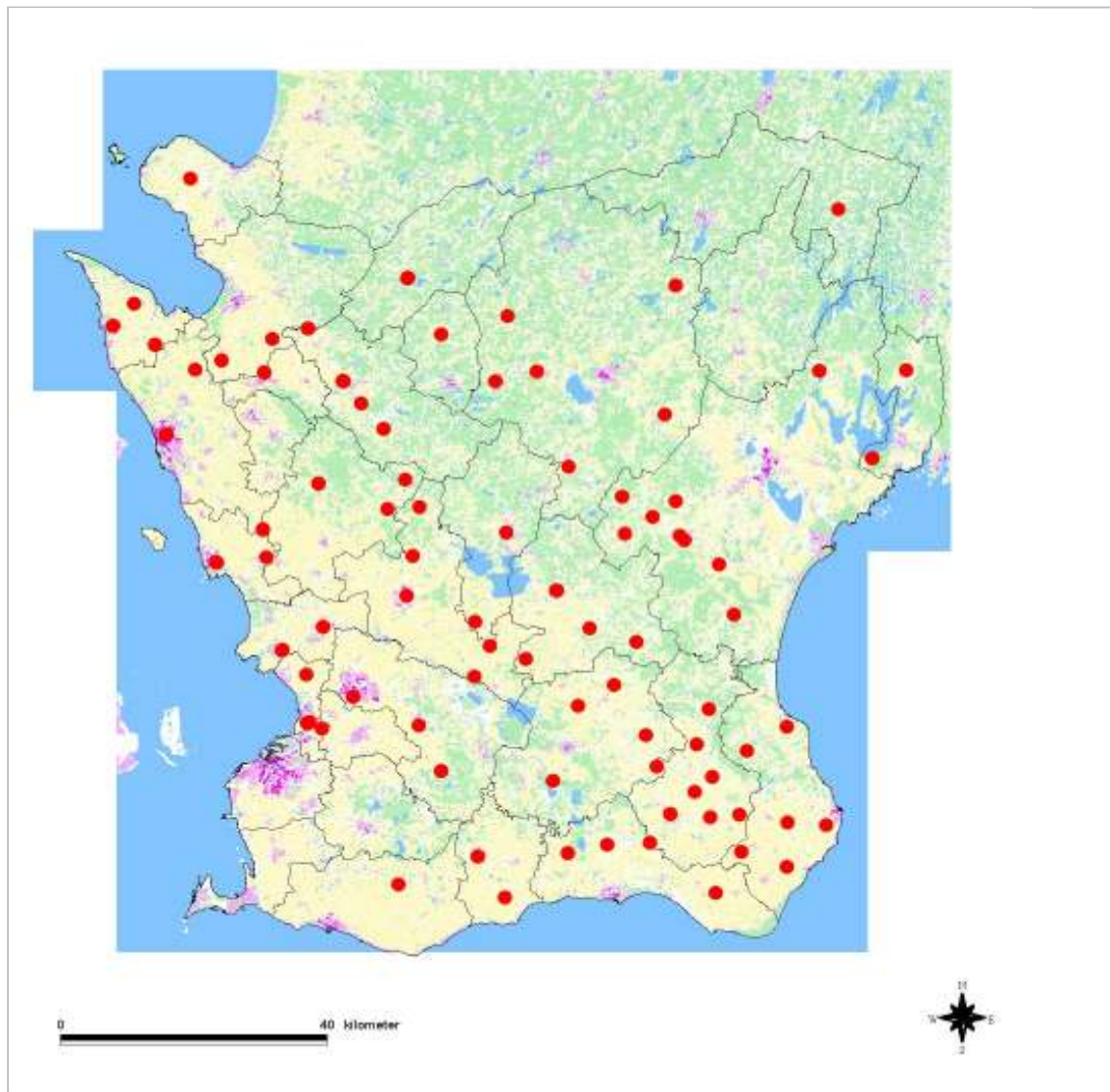
Omslagsfoto: Henrik Borg  
Kartor ur allmänt kartmaterial, © Lantmäteriverket, Gävle. Dnr 507-99-502.

# Mejeribyggnader i Skåne

## Innehåll

1. Inledning	9
Syfte och mål	9
Metod	9
2. Mejeriindustrins utveckling	11
Från hantverk till industri	11
Maskiner och metoder utvecklas	12
Sammanslagningar ger färre mejerier	14
3. Hur byggdes ett typiskt mejeri?	17
4. 1800-talets andelsmejerier	23
Höörs nya andelsmejeri	23
Hur Höörs mejeri byggdes	25
Fränninge	29
Allevad	30
Kullens mejeriförening i Höganäs	31
Sankt Olofs mejeriförening	34
5. 1930- och 40-talens andelsmejerier	37
Hammenhög	39
Västra Torup	40
Löddeköpinge	41
Sammanfattning	43
6. 1960-talets andelsmejerier	45
Lunnarp	46
Fredriksdalsmejeriet i Helsingborg	47
Hörby	49
7. Skånes mejerier idag	51
8. Vad kännetecknar ett mejeri?	53
Tillverkningsprocess	53
Bebyggelsen	54
Arbetsmiljö	55
9. Avslutning och förslag till kulturhistorisk värdering	57
Kulturhistoriskt värde	58
11. Förslag på fortsatt åtgärd	59
12. Källor	61
Käll- och litteraturförteckning	61
Otryckta källor	62
Informanter	62
Internet	62
Arkiv	62
Bilaga 1 Mejerier undersökta 2005/2006	63
Bilaga 2 Mejerier i Kristianstads- och Malmöhuslän 1955.	65





*Mejerier som inventerades 2005-2006 med markering av kommungränser.*





## 1. Inledning

De flesta människor dricker mjölk och använder smör, ost och grädde i hushållet. Idag tänker vi kanske 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 föreningsrörelse, 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 mejeribyggnader uppfördes under en period från omkring 1890 till 1920. Under 2005 och 2006 har Regionmuseet Kristianstad/Landsantikvarien i Skåne genomfört en inventering av mejerier i länet.

Rapporten innehåller en beskrivning av mejeriindustrins utveckling och beskrivningar av några olika mejerier, typiska för sin respektive tidsperiod. Rapporten avslutas med en diskussion om kulturhistoriska värden och förslag på framtida insatser.

### Syfte och mål

De befintliga mejeribyggnaderna utgör en viktig källa till kunskap om arbetsmiljöer som tidigare inte beskrivits särskilt utförligt i kulturmiljösammanhang. Utgångspunkten för studien var att ta reda på var mejerierna byggdes, vid vilken tid, med vilka material och i vilka former. Vi ville undersöka i vilket skick mejerimiljöerna är idag och höra om de människor som använder miljöerna har berättelser om tiden då mejerierna var aktiva.

### Metod

Vi har besökt ett 90-tal äldre och pågående mejerimiljöer. Vi har inriktat oss på de mejerier som var i gång under 1950-talet och framåt. Tanken med det är att inkludera 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 uppförts som mejerier. Vi har inte studerat historiskt material om rivna mejerier. Men vi har även besökt två av länets fem mejerier som är i drift 2006. Fältarbetet har utförts av bebyggelseantikvarierna Anna Ligoura och Henrik Borg. Sammanställning och analys har gjorts av Henrik Borg. Resultatet av inventeringen har sammanställts i denna rapport men det finns även ett GIS-skikt på Länsstyrelsen i Skånes hemsida<sup>1</sup> med information om de inventerade mejeriernas

---

<sup>1</sup> <http://www.m.lst.se/>

ålder, material och utförande. Delar av resultaten har tidigare publicerats i Bebyggelsehistorisk tidskrift 2005:50.



Rydsgårds mejeri 1912 (foto okänd).

## 2. Mejeriindustrins utveckling

### Från hantverk till industri

Mejerihanteringen i Skåne kom inte igång i någon större skala förrän under 1800-talets andra hälft. Detta eftersom boskapsskötseln dittills försumrats och att kreaturen var få på många håll. 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 Stora Herrestad, Rögla m.fl.

Malmöhusläns hushållningssällskap uppmuntrade bildandet av mejerier. Man bekostade utbildningsresor till Danmark, England och USA. Man stödde årligen utställningar där mejeriprodukter provades och prisbelönades. Mellan åren 1867 och 90 hölls inte mindre än 46 utställningar bara i Skåne. Vid Lantbruksinstitutet i Alnarp satsade man på att utveckla mejerinäringen. 1883 startades en högre mejeriskola och en lägre manlig, respektive kvinnlig mejeriskola. 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.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> <http://www-alnarp.slu.se/images/Arkitekt.pdf> 20051101.

1862 fanns 43 mejerier i Kristianstads län, av vilka alla utom tre var så kallade herrgårdsmejerier. Herrgårdsmejerier kallades de som hade 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 så kallade 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.<sup>3</sup> Det är lätt att tänka att många ville ha del av inkomsterna från mejerinäringen och ett stort antal mejerier startades vid sekelskiftet 1900. Före 1900 fanns endast få andelsmejerier och som tidigare nämnts startades de första mejerierna på större gårdar och herrgårdar. I Skåne var smörtillverkningen en betydelsefull näring, här tillverkades mest smör i landet under slutet av 1800-talet. En annan produkt var pulvermjölk som förr kallades mjölmjöl. Det framställdes genom intorkning av mjölk vid låg temperatur i vakuum i en s.k. exsickator, sen krossades och maldes torrmjölken till fint mjöl. Mjölmjölsfabriker fanns i Helsingborg och Ystad. Från skummjölk framställdes kasein, 1910 fanns fabriker i Svalöv och Eslöv för detta.<sup>4</sup>

En av de första ansatserna till andelsmejeri var det mejeri som startades 1874 av några bönder i Felestad, sydväst om Svalöv. Men 1880 startades Hvilans mejeri AB i Åkarp. Det mejeriet brukar kallas det första andelsmejeriet i Sverige.<sup>5</sup> 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, fick de anledning att leverera den bästa mjölken till mejeriet istället för att lockas behålla den själv. I retur fick mjölkleverantörerna 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 att ha varit en mer effektiv driftsform och den ersatte successivt uppköps- och herrgårdsmejerierna.

### Maskiner och metoder utvecklas

Under slutet av 1860-talet förbättrades tekniken bland annat genom den så kallade 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 ty-

---

<sup>3</sup> Sommestad, Lena: *Från mejerska till mejerist* s. 37

<sup>4</sup> Thomé, LG, 1915, *Mejeriväsendet I: Sveriges land och folk*. bd 2. J. Guinchard. (red.)

<sup>5</sup> Rosengren, L. F. 1919. s. 5. Även i Hammenhög har man gjort anspråk på att vara första andelsmejeriet eftersom Hvilan som andelsförening inte bildades förrän 1890. Mejeriet i Hammenhög startades som ett andelsmejeri 1890. Åkesson G.: *Österlen* 1990 sid 65.

per av kärl, som möjliggjorde bättre hygien genom förenklad rengöring. I annonser från 1800-talets slut finns olika typer av smörkärnor och t o m större kärnor drivna med hästvandringar.

1878 kom de Lavals revolutionerande uppfinning av separatorn, vilken medförde att mejerierna kunde separera grädden från mjölken på minuter, när det tidigare tagit timmar och man började ta emot mjölk och inte enbart grädde som tidigare. Vid de större mejerierna började man använda koleldade ångpannor 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,<sup>6</sup> 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 rengöringsmedel. Mejerierna förändrades och blev allt mer industriella till sin karaktär när hantverket ersattes av maskinkraft. Elkraft installerades på många mejerier under 1930-50-talen, vilket gav oberoende av remdriften och möjlighet att planera maskineri i källarvåningar, uthus och utbyggnader. Tidigare fanns olika maskiner grupperade längs en transmissionsaxel med ångmaskinsdrift, i mindre mejerier var ofta både ångmaskin, ångpanna och mejerimaskiner placerade i samma rum. Maskinerna gjordes större och elkraften gjorde att maskinerna kunde förses med egna motorer och därför placeras fritt. Planformen blev mindre bunden. Alla mejerier hängde 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 att vintertid var det 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<sup>7</sup>, en skummjölkspåg, en maskinist, en smörmejerist<sup>8</sup> och ett butiksbiträde. Ibland kombinerades en del av dessa roller i en och samma person. Som yrkesutbildad person hade mejeristen stort anseende i byn.<sup>9</sup>

De förbättrade transportmöjligheterna fick stor betydelse för rationaliseringarna och gav möjlighet för ökad centralisering. Så sent som 1955 var avståndet från mjölkleverantör till mejeri oftast inte mer än 10-20 km. En synlig effekt av

---

<sup>6</sup> 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. introducerades 1864 av Pasteur för behandling av vin. Metoden kom också på ett tidigt stadium att användas för behandling av mjölk i syfte att förhindra spridning av tuberkulos. NE.

<sup>7</sup> Minst en skolad mejerist skulle finnas vid ett mejeri. Mejeristen hade anseende som yrkesutbildad person i byn.

<sup>8</sup> En icke yrkesutbildad mejerist.

<sup>9</sup> De utbildade mejeristerna hade rätt att bära vit mössa med gult band, något som förekom in på 1980-talet.

transporterna, var att mjölkbönderna byggde mjölkbord vid landsvägarna. Lastbilstrafiken började under 1930-talet att ersätta hästtransporterna, men det skulle gå hästdragna vagnar in på 1970-talet<sup>10</sup>. Längre hämtade kunderna mjölken från affären i egna kärl. Småningom startade mejerierna att buteljera mjölken men på 1950-talet lanserade Tetra Pak engångsförpackningar för mjölk. När specialiserade förpackningar utvecklades under 1950- och 60-talen, hade flera av de små mejerierna ingen möjlighet att investera i de nya dyra förpackningsteknikerna. Lunds mejeri hjälpte Tetra pak med utvecklingsarbetet och var det första mejeriet som införde den nya tekniken. De nya transportmöjligheterna och utvecklade produktionsmetoder har lett till stordrift i slutna system vid ett fåtal anläggningar.<sup>11</sup> Näret av lokala mejerier med en eller flera egna mjölkbutiker är sedan länge upplöst.

### Sammanläggningar ger färre mejerier

På 1930-talet uppmuntrades rationaliseringar genom den statliga mjölkregleringen, eftersom 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 30-talen. Exporten av animalieprodukter gick kraftigt tillbaka pga. dålig efterfrågan och protektionistiska åtgärder från 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 så kallade 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.<sup>12</sup>

En viktig faktor för rationaliseringen och industrialiseringen är utvecklingen av olika mejeriapparater, inte minst plattapparaterna för pastörisering, som började bli allmänna i slutet av 1920-talet. Användningen av lastbilstransporter hade också en avgörande betydelse för centraliseringen.<sup>13</sup>

Fram till 1940 hade mejerierna i Sverige minskat med mer än en tredjedel i antal. Utvecklingen i Skåne gick dock betydligt långsammare. På 1930-talets början samlades andelsmejerierna i Skåne i fyra mejeriförbund,<sup>14</sup> men ännu 1940 fanns här mer än 150 verksamma mejeriföretag. 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. Många mejeriföreningar var negativa till rationaliseringar och sammanslagning-

---

<sup>10</sup> Nils-Oscar Olsson 2005-04-29

<sup>11</sup> Atlas över Skåne, temaredaktörer Germundsson, Tomas & Schlyter, Peter, utgiven i serien Sveriges nationalatlas, SNA 1999. S. 139f.

<sup>12</sup> Morell, Mats, 2001, *Jordbruket i industrisamhället, 1870-1945*. sid 172

<sup>13</sup> Thomé, K.E (red). *Mjölken - kemi, biologi, teknik*. Svenska mej. riksf Sthlm 1957 sid 191

<sup>14</sup> Nordvästra Skånes MF (senare Mejeriförbundet Skånska mjölkprodukter), Nordöstra Skånes MF, Sydvästra Skånes MF och Sydöstra Skånes MF (senare Österlenmejerier).

ar.<sup>15</sup> Anledningarna kan ha varit en känsla av minskat inflytande i en större organisation, men kanske också en känsla för hembyn och det negativa i att arbetstillfällena flyttade ut, längre transporter och farhågor inför det storskaliga. Mejerierna fyllde en social funktion, styrelsemötena och årsmötena var viktiga för den sociala samvaron. Här kunde de delägande mjölkleverantörerna träffas och fundera på strategier för framtiden, men även för att få nyheter och kanske knyta kontakter för andra gemensamma satsningar. Vid mjölkleveranser eller vid inkasseringen 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 Centralagret och Kristianstadsmejeriet, ysteri i Hörby samt mejeri i Lunnarp och Malmö. Huvudkontoret ligger i Malmö. Det finns även verksamheter, oberoende av Skånemejerier, som bygger på mejeriprodukter, exempelvis glasstillverkning i Åhus och Ängelholm.



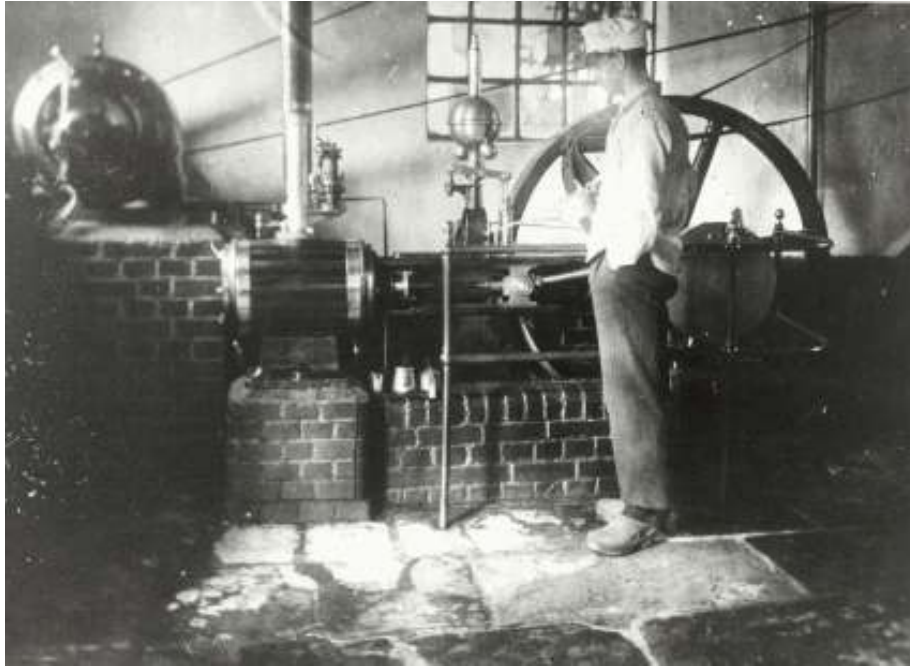
*Bild från Torrmjölkfabriken Bjuv (Else foto Bjuv).*

---

<sup>15</sup> Nils-Oscar Olsson 2005-04-29







*Ångmaskiner var drivkraften till de flesta mejerierna, här en bild från mejeriet i Allevad från tiden då kalkstensskivor kunde tjänstgöra som industrigolv.*

### 3. 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 som mejeriindustrin. I några fall har ett enstaka mejeri undersökts grundligt men det ger begränsad kunskap om byggnadsskicket för det stora antalet mejerier.

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 en leveransdel.<sup>16</sup> De grunddrag som skildrats av bl.a. Lisa Brunnström<sup>17</sup>, som ökade krav på flexibilitet, och beredskapen för ständiga förändringar, ger ovilja att binda resurser i byggnader. Byggnaderna 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

---

<sup>16</sup> Björn, Claus: s. 89.

<sup>17</sup> Brunnström, L: *Den rationella fabriken*

tillhör. Att på håll peka ut något som en specifik verksamhetsbyggnad är ofta svårt.

1800-talets mejerier utgjorde kombinerade bostäder och verksamhetsmiljöer. I bottenvåningen låg mejerisalen och föreståndaren med familj och elever bodde i samma byggnad (se planritning från Carl Holmbergs på sidan 19). Ofta dröjde det in på 1930-talet innan en fristående bostad byggdes för föreståndaren, vinden användes långt fram i tiden som bostad för mejerielever.

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 40-talens stora rationaliseringar, ofta små med en arbetsstyrka på några till ett tiotal personer. Antalet mejerier ökade kraftigt under 1800-talets slut, bara det sista decenniet grundades i Malmöhuslän ca 50 andelsmejerier.<sup>18</sup>

Stadgarna för andelsmejerier spreds från befintliga mejerier till nybildade. I många fall besökte styrelsen för det nybildade andelsmejeriet andra mejerier för att dra lärdom inför nybygget. Man ställdes inför likartade problem, att hitta en bra belägen tomt med god tillgång till vatten. Ofta var det någon i föreningen som erbjöd ett stycke mark men i flera fall kom vattenförsörjningen att bli 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 i samband med att mejerierna behövde plats för mer maskineri, något som också sammanföll med tiderna då allt fler fick tillgång till egna badrum. I något fall byggde man även med tanke på att kunna hyra ut sammanträdeslokalen till andra föreningar.<sup>19</sup>

Flera av mejerierna uppvisar stora likheter. Den troligaste förklaringen är att många mejerier uppförts efter standardiserade byggmästarritningar<sup>20</sup>. I flera fall har maskinleverantörer bistått med ritningar. Vi har sett att Carl Holmbergs mekaniska verkstad i Lund troligen utarbetat ritningarna för ett tjugotal av de undersökta mejerierna. Kanske fanns det fler firmor som levererade ritningar, men i Skåne var Holmbergs den dominerande leverantören av maskineri och utrustning vilket tyder på att kanske en ännu större andel utformades efter dess typritning.<sup>21</sup> Denna typritning har i sin tur förmodligen tillkommit efter anvisningar från en mejerikonsulent. De typritate mejerierna är oftast uppförda med fasader av rött

---

<sup>18</sup> Svenska mejeritidningen 1933 no 24 sid 207

<sup>19</sup> Frenninge mejeriförening 1894-1944.

<sup>20</sup> Ofta saknas ritningsmaterial. I de allra flesta fall har mejeribygnaderna 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.

<sup>21</sup> I en annons för Carl Holmbergs räknas 95 andelsmejerier upp och av dessa ligger åtminstone 60 stycken i Skåne. Man hävdar att de uppförts helt eller delvis med maskiner, utrustning och ritningar från firman. Lunds Universitetsbibliotek okatalogiserat småtryck.

eller gult tegel i kryssförband med dekorativa inslag av puts eller gult/rött tegel. I flera fall putsades mejerier som ursprungligen byggts med fasader i bart tegel. Det skedde vid ombyggnader på 1930-talen och berodde kanske på en kombination av att vit puts representerade hygien och den frammbrytande funktionalismen samt att förändringar i tegelfasaderna enkelt kunde döljas.

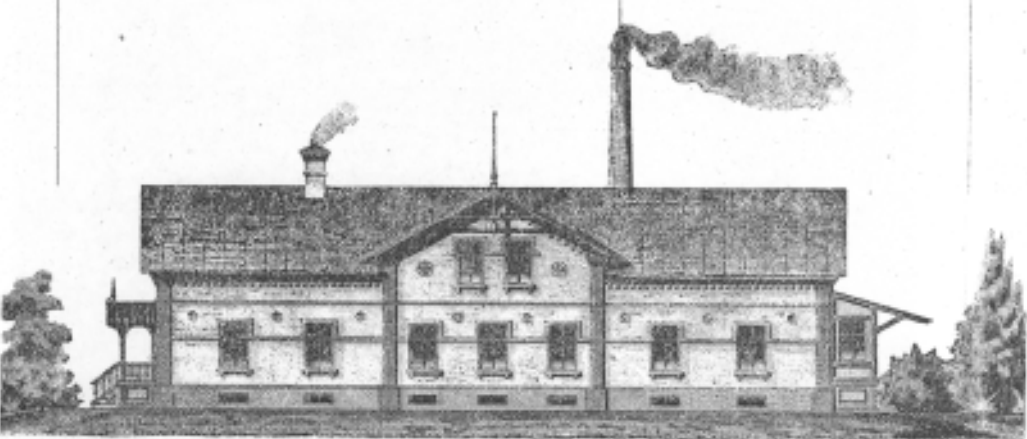
63

TILLÄGG 1893.

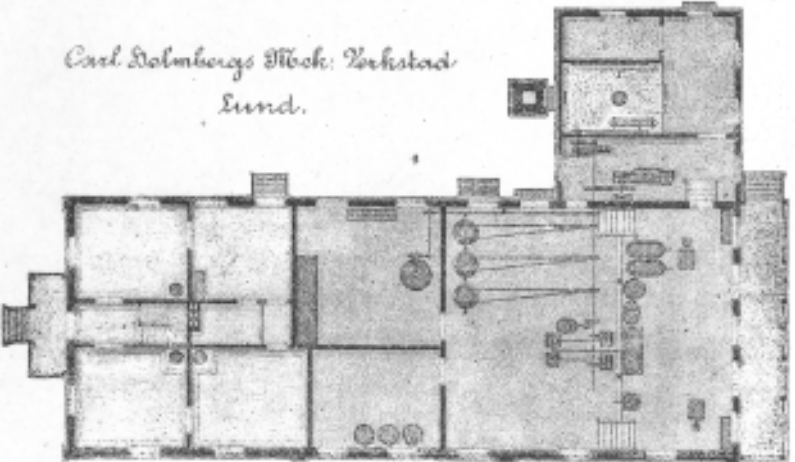
# CARL HOLMBERGS MEK. VERKSTAD LUND.

Specialité: MEJERIMASKINER.

Öfver 1000 mejerier anlagda, deribland öfver 50 Andelsmejerier.



*Carl Holmbergs Mek. Verkstad  
Lund.*



Upprättar tidsenliga och praktiska ritningar öfver  
**Andels- och andra mejerier.**  
Kostnadsförslag, priskuranter och stadgar för Andelsmejerier  
tillhandahållas på begäran.

*I en priskurant från Carl Holmbergs mekaniska verkstad i Lund, finns en ritning med drag gemensamma med många skånska mejerier. Notera hur remdriften styr placeringen av maskiner och att den vänstra delen av byggnaden är bostad.*

I några fall beskrivs mejerier som så gediget byggda och väl tilltagna i storlek att man kunde bedriva kontinuerlig produktion i 50 år utan tillbyggnader, trots att produktionen ökade.<sup>22</sup> Mejerierna varierade i storlek. Exempelvis byggdes ett mycket litet mejeri så sent som 1917 i Årröd (i nuvarande Kristianstads kommun), med endast cirka 55 kvadratmeter i golvyta.<sup>23</sup>

Vi har undersökt 96 mejerimiljöer i länet och av de är 69 uppförda under perioden 1890 och 1919, tjugo mellan 1920 och 1949, fyra mellan 1950 och 1979, samt tre före 1889. Alla undersökta mejerier har en stomme av tegel och i de allra flesta fall fasader i tegel men det finns även några putsade.<sup>24</sup> Byggnadssätt och material stämmer väl med andra verksamhetsbyggnader från samma tid. Endast i undantagsfall kostade man på mejeribygnaderna en mer omsorgsfull arkitektonisk utformning.

I mejerimiljöerna kombinerades ofta mejeriverksamheten och bostad i samma byggnad men det förekom även att bostäderna skildes från mejeriet. Yttertaken, som från början var pappklädda, lades ofta om med facettlagda eternitplattor på 1930-talen. 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 höjden 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. De 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. Ofta byggde man till ostlager och ostkällare på 1930-40-talen, då tillverkningen av ost ökade p.g.a. av ökade mjölkleveranser.

Ett 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 är det trappor i granit som leder mellan nivåerna. Dessa robusta material skulle tåla såväl tunga kannor som trampet av träschor. Mejerisalens kunde i flera fall betraktas genom fönster från mejeristens bostad en trappa upp eller från kontoret i samma byggnad. Mejeriföreståndaren, eller disponenten som denne kallades i större mejerier, kunde iaktta såväl personal som eventuella driftsstörningar utan att själv närvara i mejerisalens. Till belysning användes i några fall gasljus, som exempelvis i Ystad, där mejeriet byggdes 1901 med gasbelysning både på gården och inomhus. En bit in på 1900-talet drogs belysningsel in på många mejerier men dagsljus var troligen länge viktigt.

---

<sup>22</sup> Värlinge mejeriförening 1893-1943. Frenninge mejeriförening 1894-1944.

<sup>23</sup> Kullberg, Sven Gunnar: s. 75. Mejeriet byggdes till under 1930-talet och lades ned 1967.

<sup>24</sup> För 69 mejerier uppförda mellan 1890 och 1919, har 51 tegelfasader = 74%, 14 av 69 har putsfasad = 20 %, och 4 har annan fasad/tilläggsisolerad.

Den omvitnat fuktiga miljön krävde god ventilation, ordentlig takhöjd och kakelklädda väggar. Mejerisalen försågs ofta med högt tunnvalvt tak som ett sätt att minska fuktens skadliga inverkan på byggnaden.<sup>25</sup> I dessa placerades höga fönster, som ibland var halvmånformade och vars överkant följer den invändiga takvälvingen i mejerisalen. De höga tunnvalvda taken skulle senare visa sig ha nackdelen att de gjorde rummen kalla med risk för fuktutslag, kondensbildning och mögel. Istället provade man på att göra lägre platta innertak men med god ventilation. Man kalkade invändigt minst 1 gång/år för att hindra mögeltillväxt på väggar som inte var kaklade. Mejeristadgan från 1936<sup>26</sup> 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 och samtidigt blev många mejerier vitkalkade utvändigt. Avdelningar för personalens hygien och trevnad tillkom och uppvärmning och ventilation förbättrades till förmån för personalens trivsel.

Sveriges mejeriers riksförening, SMR,<sup>27</sup> upprättade 1935 en maskin- och byggnadsteknisk avdelning som hjälpte mejeriföreningar att projektera mejeribyggnader. Från att mottagningslokalen tidigare var liten och placerad cirka en meter högre än övriga rum för att passa den utvändiga lastkajen placerades från 30-talet och framåt mottagningsrummet i samma nivå som övriga bottenplanet. Tidigare hade ofta byggnadens enda källarutrymmen funnits under den upphöjda mottagningsdelen men nu kunde källare placeras under hela bottenvåningen. Den friare planeringen till följd av elektrisk kraftkälla gav kortare ledningar och mer rationell hantering och mejerierna ändrar karaktär från ”bostadshus” med mejerihantering till att allt mer likna annan industri.<sup>28</sup> Byggnadstekniken utnyttjar armerad betong vilket ger frihet från pelare och bärande mellanväggar. Rostfri plåt börjar användas i ledningar, kar och till karmar, stötskydd och sparkplåtar. Som fuktspärr används asfaltisolering och som isolering kork. Krigsstarten 1939 gav möjligen respit till en del mejerier, som lades ned strax efter krigsslutet.

Vid en del mejerier anlades i vissa fall andra verksamheter med anknytning. Tidigare är nämnt att man försökte utnyttja överskottsvärme till att värma badkar som kunde användas av kunder. Andra exempel på verksamheter är de andelsfryshus som anlades vid mejerier. I Värlinge utanför Trelleborg och Vallåkra utanför Helsingborg, byggdes 1947 de första i andelsfryshusen i landet.<sup>29</sup> Redan 1940 byggdes de första andelstvättstugorna vid mejerierna i Strövelstorp och Genarp. Ett annat exempel på kringverksamhet är den kvarnrörelse med lager av spannmål och foder som växte upp intill mejeriet i Vinslöv.

---

<sup>25</sup> Björn, C: *Mejeriernes byggnader* s. 49

<sup>26</sup> SFS 174 Mejeristadgan 22 maj 1936

<sup>27</sup> SMR 1932-57 sid 44 ff

<sup>28</sup> Blombergsson, H: *Den svenska mejeribyggnadernas utveckling*. I: SMR 1949 sid 66ff.

<sup>29</sup> Svenska mejeritidningen 16:e april årg 41, 1949.

I Svenska mejeritidningen kan man se en del av de företag som försåg mejerierna med utrustning göra reklam, här finns exempelvis Condorverken i Göteborg som framställer ALFA mejerilack. Den presenteras med orden:

”Där renlighet och hygien fordras måla med Alfa mejerilack. Motståndskraftigt mot fukt, salt- och syrahaltig luft. Lämnar en vacker glänsande yta, som är lätt att tvätta.”<sup>30</sup>

Vidare säljer M. Kristofferssons mekaniska verkstad i Limhamn smörbitningsapparater, skumdämpare för kar och vågar. Danska fabrikat marknadsför av svenska återförsäljare som Gram kylanläggningar från Brødrene Gram A/s Köpenhamn som såldes av Wara kopparslageri i Vara. Kolding plattapparat (för pastörisering) såldes genom AB Mejerikontoret i Malmö men de sålde även ”ostberedningsaggregat, rostfri innerbehållare, ytterbehållare av järnplåt.” Andra flitiga annonsörer var AB Separator i Stockholm och Lund, AB Wedholms mejerikärleksfabrik i Nyköping, och Carl Holmbergs mekaniska Verkstads AB i Lund. De senare sålde bland annat kärnältare, ångmaskiner och golvplattor av gjutjärn ”refflade och släta, slitstarka och exakta i passform.” Golv- och väggbeklädnad utfördes och golv- o väggplattor försåldes av Lundquist & Co i Malmö och AB Kemi-kalia i Malmö sålde ostlöpe. Utbildning för mejerister och mejerimän erbjöds av Hermods mejerikurs som Mejerikurs, Mejeribokföring, Mejerilära. På Mejeriskolan i Åtvidaberg fanns en 6 månaders kurs för såväl män som kvinnor till en kostnad av 400: - som inkluderade undervisning och mat.

---

<sup>30</sup> Svenska mejeritidningen Årg XXXII, 6 jan 1940, nr 1.

## 4. 1800-talets andelsmejerier



*Mejeriet i Höör med de äldre byggnaderna omgivna av tillbyggnader från olika tider.*

### Höörs nya andelsmejeri

Mejeriet i Höör kan på flera sätt sägas representera det typiska för andelsmejerierna från 1800-talets slut och beskrivs därför mer ingående. Det startades under den tid då andelsmejerierna växte fram och det byggdes troligen efter en typritning med ursprung i Carl Holmbergs mekaniska verkstad (jfr sidan 19). Det byggdes till vid flera tillfällen innan det efter 80 års verksamhet lades ned. När Höörs andelsmejeri bildades 1893 på initiativ av kronolänsmän C. L. Burrau fanns redan ett uppköpsmejeri på orten. Burraus inbjudan kungjordes i kyrkan och i Eslövs tidning. Vid mötet på Höörs gästgiveri den 12:e 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<sup>31</sup>. Man köpte tre tunnland mark i Tjurasjö-

---

<sup>31</sup> i flera fall beskrivs igångsättning endast 6 månader efter föreningsbildande ex Värlinge, men i exemplet S. Mellby arrenderar förening ett gårdsmejeri i 3 år innan man bygger själv.



vången till ett pris av 1800 kronor<sup>32</sup>. En styrelse tillsattes och den bestod förutom av initiativtagaren också av två lantbrukare, en fanjunkare, en bagarmästare, en styrelseledamot som titulerades patron samt en landstingsman. En lokal byggmästare, Olof Jönsson, uppförde huvudbyggnaden och en 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 1400 kor. Man skaffade 18 par hästar 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 krigen, då sämre foder påverkade mjölkproduktionen. Man startade med osttillverkning och framställde som mest sju sorter<sup>33</sup>, 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 Chemikalia i Lund.<sup>34</sup> 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.



*Höörs mejeri 1894 (foto från Höörs kommun).*

---

<sup>32</sup> <http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm> 20051221: 1800 kronor år 1893 motsvarade 88548 kronor 2001.

<sup>33</sup> Mats Mellåker 20051223: Man tillverkade även herrgårdstost under namnet Frostavallen, Svecia, Prästost och en gräddost under namnet Höörs kejsarost.

<sup>34</sup> Ola Berg 20050412



## Hur Höörs mejeri byggdes

En bild från 1894 visar Höörs mejeri ett år efter att det stod färdigt. 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. Vi kan ana att en byggnadsdel som innehåller pannhus och är förbunden med skorstenen, utgår från byggnadens baksida. 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 mejerikonstulent som åtog sig att utarbeta ritningar till mejeribygnader. I många fall var det mejerikonstulanten 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 för maskineriet och då ligger det nära till hands att även koppla ritningarna till samma firma.

Byggnadens sockel uppfördes av huggen granit. Fasaderna murades av rött hårdbränt tegel lagt med pärlfog och med dekorativa inslag av gult tegel. Längs Mejerigatan pryds fasaden än idag av en gesims med namnet Höörs andelsmejeri. Det finns också rester av den glasskylt på vilken det stått Höörs nya andelsmejeri. Skorstenen är rund och cirka 20 meter hög med ett kvadratisk fundament av mönstermurat tegel. Den första skorstenen var lägre med ett kantigt snitt.

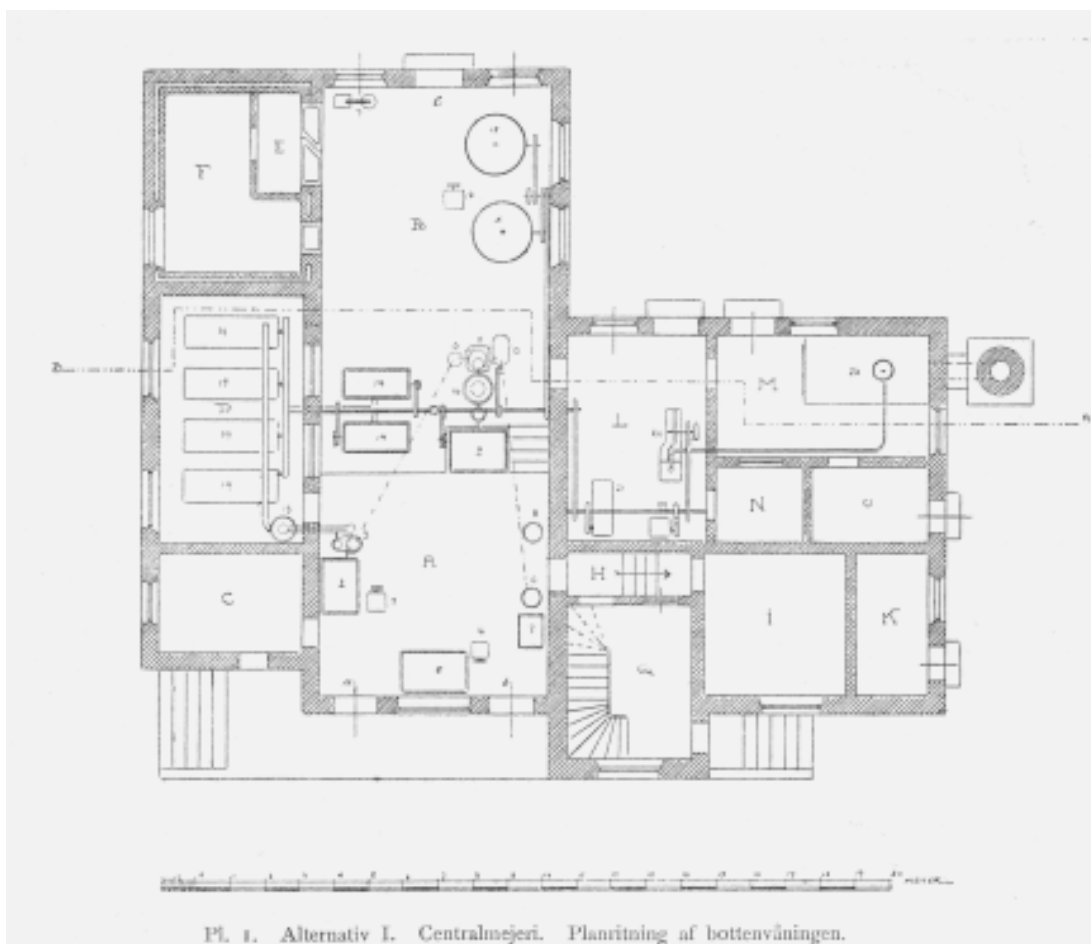
Vi kan även se likheter mellan den faktiska utformningen och riktlinjerna i en instruktionsbok från 1900, alltså författad endast några år efter att Höörs andelsmejeri stod färdigt. Här beskrivs hur ett mejeri borde uppföras avseende plan, material och tomtval.<sup>35</sup> Vidare beskrivs hur mejerier, som gett mejerinäringen 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 andelsmejerier och man pekar på danska mejerier som förebilder. När man skulle anlägga ett mejeri skulle man tänka på att det fanns riklig tillgång på bra vatten, 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, 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 stå stilla i solgasset mellan transporter och det var svårt att bedöma vid leverans vad produkten utsatts för under en längre resa. Transporterna fungerade 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

---

<sup>35</sup> Lundin, KF: ”Svenska mejerihanterings utveckling och smörtilverknings centralisering”. Det är möjligt att det finns äldre instruktioner än denna men jag har inte träffat på någon sådan. Förf. anm.

af snygghet och ordning”.<sup>36</sup> Särskilt där mjölken avlämnades till mejeriet behövdes hårdgjorda ytor, eftersom det spilldes en hel del mjölk vid leverans. 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 hygien ansågs betydelsefull borde ett mejeri innehålla både tvättstuga och mangelbod. Vidare kan man läsa att personalens bostäder helst ska förläggas till särskild byggnad, men eftersom det var dyrt, brukade mejeribygnaden förses med övervåning för att inrymma personalen. Här lyfter 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 fuktfria och lugna som önskvärt vore.”<sup>37</sup> I Höör inrymdes bostäderna under de första åren i mejeribygnaden men redan efter några år (troligen 1904) uppfördes ett bostadshus i vinkel till mejeriet. Bostadshuset nyttjades av mejeriets disponent och vanden användes även i fortsättningen som bostad till 5-6 anställda och elever. På flera andra mejerier byggs friliggande bostadshus för mejeristen under 1930- och 40-talen. Detta var helt i samklang med en tid då kraven på hygien stärktes liksom kraven på att separera boende från arbete.



Typritning av mejeri från 1900<sup>38</sup>.

<sup>36</sup> Lundin, KF: ”Svenska mejerihanteringsens utveckling och smörtillverkningens centralisering”.

<sup>37</sup> a.a.

<sup>38</sup> a.a.

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. Enklare ishus 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 vid en del mejerier naturis in på 1960-talet<sup>39</sup>.

Författaren menar också att det finns olika sätt att anlägga ett mejeri och förutsättningar som platsens betingelser, beräknad mjölmängd och antalet leverantörer påverkade utformningen av mejerierna. För att skapa ljusa, luftiga och väl ventilerade lokaler, kunde man bygga en lanternin i arbetsalen. De byggnadsmaterial som anges 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<sup>40</sup>. 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 Holmbergs<sup>41</sup> som leverantör av inventarier istället för att anlita den maskinaffär i Stockholm och köpa den danska kylanläggning författaren föreslog. I instruktionsboken beräknas den sammanlagda anläggningskostnaden till mellan 18 000 och 22 000 kronor i dåtidens värde<sup>42</sup>. I Höör blev kostnaderna hela 32 000 kronor, vilket att döma av många jubileumsböcker inte var ovanligt<sup>43</sup>.

I boken visas ritningar framställda av en arkitekt C. Olinder i Stockholm. Mejeriet på ritningen är tänkt att producera cirka 3000 kg grädde per dag från 25 000 kg levererad mjölk.<sup>44</sup> Trots att man i Höör tog till ordentligt och från början byggt stort, krävde framgångarna större lokaler. Redan 1904 gjordes en tillbyggnad efter ritningar av John Ekström från Malmö. Förmodligen är det då bostads- huset byggdes i vinkel med mejeribyggnaden. 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.

---

<sup>39</sup> ca:1965 slutade man enligt Erik Pålsson med uppsågning av is till mejeriet i V.Karup. Båstads kommun. <http://www.miljodata.se/bastad/> 20051101

<sup>40</sup> Olsson, N-O: Mejeriminnen s. 5.

<sup>41</sup> I en katalog från 1894 uppges att Holmbergs levererat maskiner under hösten 1893. Lunds Universitetsbibliotek okatalogiserat småtryck.

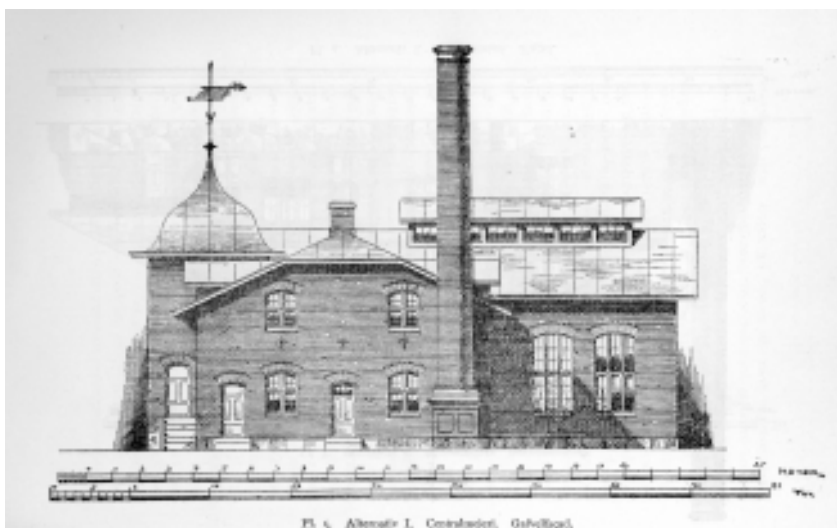
<sup>42</sup> <http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm> 20051221: 18000 motsvarar 807353 kronor i 2001-års penningvärde, 22000 motsvarar 986765 kronor.

<sup>43</sup> <http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm> 20051221: 32000:- motsvarar 1574193:- i 2001-års penningvärde.

<sup>44</sup> 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.

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 gjorde en tillbyggnad av lagerlokalen. Även på 30- och 40-talen gjordes tillbyggnader och från den tiden är butikslokalen med skyltfönster och inmurat kassaskåp. 1955 adderades en stor tillbyggnad mot Västergatan ritad av Helge Barkenius, i denna inrymdes till en början laboratorium och kontor men användes senare som ostlager.<sup>45</sup>

Men tiderna förändrades och när Skånemejerier bildats på 1960-talets mitt, ökade kraven på storskalighet och mejeriet lades ned under 1973. Från att ha varit runt tjugo anställda vid 1950-talet arbetade här cirka tio personer vid nedläggningen. 2006 har det kommunala bostadsbolaget fått godkännande att riva mejeriet undantaget bostadshuset och bebygga hela mejerikvarteret med bostäder.



*Typritning av mejeri från 1900.<sup>46</sup>*

<sup>45</sup> Muntlig uppgift Mats Mellåker 20051223.

<sup>46</sup> Lundin, KF: "Svenska mejerihanterings utveckling och smörtillverkningens centralisering".



*Fränninge andelsmejeri, Sjöbo kommun.*

### Fränninge

Andelsmejeriet i Fränninge ligger i Sjöbo kommun. Det byggdes 1894 och var, som ett av de sista i sydöstra Skåne, i drift fram till 1975. Det är till den yttre formen likt ritningen från Carl Holmbergs i annonsen på sidan 19. Lastkajen har byggts om till att passa ett transportband för kannor, därav de små öppningarna i gaveln. Transformatorhus, uthus och kylelement för kylsystemet finns kvar. Miljön är privat.



*Allevads andelsmejeri, Ystad kommun.*

### Allevad

Invid Nybroån placerades Allevads andelsmejeri 1900. På bilden från 2006 ser vi den del där lastkajen finns kvar, som inrymmer mejerisal med nivåskillnad. Den lägre vinkelställda delen innehöll pannhus och skorstenen reser sig, nyligen omfogad, över miljön. I mejeribyggnadens bortre del fanns den äldre bostaden och till vänster skymtar taket på det bostadshus som senare byggdes. På den nedre bilden, vänster om mejeriet, syns något som kan ha varit ett ishus, idag ligger där ett garage. Miljön är privat.



*Många av de nybyggda mejerierna avbildades på vykort.*





*Mejeriet i Höganäs är ett av länets bäst bevarade med skorsten, lanternin, lastbrygga och isbus kvar.*

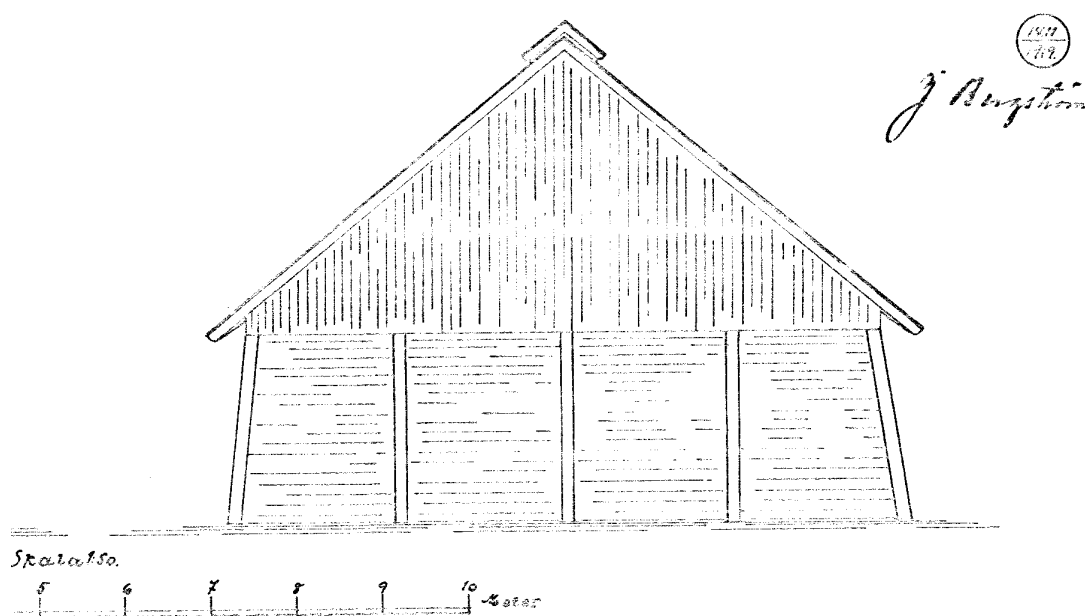
### Kullens mejeriförening i Höganäs

På Odengatan i Höganäs ligger en av länets mera ovanliga men också bäst bevarade äldre mejeribygnader. Det är något så ovanligt som en skyddad industribyggnad, den är q-märkt i den kommunala detaljplanen och ligger inom riksintresseområde för kulturmiljövården.

Det finns ingen ritning från det ursprungliga uppförandet. Vem som ritade mejeriet är okänt men det kan, i likhet med mejeriet i Mjöhult 1898 ha varit ingenjör Zetterström från Höganäsbolaget. Maskiner kom från Ystads gjuteri och mekaniska verkstad 1898, vilket syns på en gjutjärnsplatta i mejerisalen. Kanske hjälpte Ystadsfirman till med ritningar. Ett liknande mejeri, fast större, byggdes i Kattarp 15 km bort. När mejeriet i Höganäs byggdes, låg det intill järnvägen men det låg även granne med det sedermera rivna Godtemplarhuset från 1893. 1916 köptes mejeriet av Mjöhults mejeriförening (bildad 1898) och 1928 bildades Luggude Mejeriförening av Mjöhults mejeriförening och Norra Luggude Härad's Mejeriförening i Kattarp. Tidigare fanns i bygden gårdsmejerier vid Krapperup, Västraby, Vegeholm, Rögle, Lönhult och Nybo. På en ritning från 1937 är angivet ny ångpanna, inredande av kylrum, laboratorium och förråd i byggnadens smörrum. Driften upphörde redan på 1940-talet och på 1950-talet inrättades här tvätteri och all mejeriinredning togs ut. Tvätteriet ersattes senare av en kartongfabrik och idag är byggnaden privatbostad och fotoateljé. Mejeriets huvudbyggnad med mejerisal och bostad finns kvar, endast mindre förändringar av exteriören har skett och flera av dessa har troligen ägt rum under den tid mejeriet var i drift. Den för me-

jerier så karaktäristiska skorstenen finns kvar, lastkajen med skärmtak på byggnadens baksida finns kvar, liksom den huvudsakliga planlösningen med nivåskillnad mellan mottagning och mejerisal. Även lanterninen som ger dagsljus i mejerisalen och ger byggnaden mycket av dess prägel, är bevarad. Idag är byggnadens tak lagt med eternit i facett men äldre foto visar ett papptak på trekantslist. Tornet är idag klätt med rödmålad plåt. Fasaderna är spritputsade och avfärgade i grått med vita omfattningar och detaljer. Skorstenen höjer sig fortfarande i sin hela längd och är murad med hårdbränt gult radialtegel med profilering i basen och i krönet. Interiören är fortfarande präglad av mejeritiden genom att planlösningen bevarats, att kakelytor, gjutjärnplattor i golvet och gjutjärnspelare finns kvar. Mejerisalen är byggd med två olika golvnivåer och under den högre nivån finns en källare till vilken höganäsrör löper i golvet till ett kylrum i en annan del av byggnaden.

En viktig del av mejeriverksamheten representeras av det bevarade ishus i trä som finns i trädgården. Detta ishus har rymt den naturis som var nödvändig för att påskynda gräddsättningen d v s separering av skummjölken från grädden samt för att hålla råvaran råmjölken kyld för bättre hållbarhet. En ritning av ishuset är daterad 1919 och signerad J Bergström. Väggarna isolerades med torv och golvet låg på ett 10-15 cm tjockt lager av korkisolering. Intill ishuset byggdes en ekonomibyggnad efter en ritning daterad 1937. Den innehöll tvättstuga med bykgryta och skorsten, en klosett och redskapsbod. Väggarna murades i tegel under pulpettak. Miljön är privat.



Ritning av gaveln till ishuset på Höganäs mejeri daterad 1919 (Ritning från Höganäs kommun byggnadsnämndens arkiv).





*På bilden ses de typiska vikedörrarna som finns mellan mottagningen i mejeriet och lastbryggan på många mejerier, lägg märke till de räfflade gjutjärnsplattorna i golvet.*



*Mejeriet i S:t Olof har en sockel av buggen natursten och putsade tegelfasader, på gården finns uthus i trä samt en skorsten.*

### Sankt Olofs mejeriförening

Mejeriet i S:t Olof startade sin verksamhet 1901. Intill låg ett bageri och tvärs över gatan ett bryggeri. Ett hundratal meter ner längs gatan fanns järnvägsstationen och i byns utkant ett bränneri. Mejeriet fungerade som en samlingsplats i byn. Det var alltid mycket folk i rörelse och alla som kom förbi i nåt ärende fick en kopp kaffe. Den siste mejeriföreståndaren hette Johan Nilsson. Han utbildade sig till mejerist på Alnarp och arbetade på Kristianstads och Ystads mejerier och som elev på Esperöds mejeri. 1937 tillträdde han platsen i S:t Olof. Hans fru Gunni Nilsson hjälpte till med affären och att servera leverantörer, styrelsemedlemmar och kunder kaffe mm. Under beredskapsåren tog hon större del i produktionen. Det fanns även två medhjälpare i mejeriet, en "skummjölkspåg" som skötte diskning, skummjölkutlämning och ångpannan, samt en "smörmejerist" en man som sysslade med smörframställningen. Dessa båda hade förutom lön, fri kost och logi samt tvätt. Arbetskläderna var för mejeristen trätofflor, vita bomullskläder samt mejeristmössa, han hade även rätt att bära en ring för mejerister. För "smörmejeristen" vita bomullskläder och för "skummjölkspågen" blåkläder. Pågen var ung, oftast under 20 år gammal. Johan fick lön efter invägd mängd mjölk. En mejeriingenjör kom oanmäld för att besiktiga mejeriet en gång per år. Han letade smuts iklädd vita bomullsvantar. Det kom också så kallade mjölkbedömare och mjölkprovare som undersökte kvalitén, man skickade även bort prov för analys i flaskor. Mejeriets styrelse bestod av 7-8 personer som träffades en gång varje månad.

När mejeriet lades ned 1962 var det Skånes minsta mejeri i drift. Johan flyttade efter nedläggningen till Södra Mellby mejeri, när det lades ned vidare till Tommarp. De sista åren arbetade han på det nybyggda "Österlenmejerier" i Lunarp, det sista på Österlen. I byggnaden fanns en affär som var öppen mellan 08.00-10.00 och 17.00-18.00. Affären betjänades av Gunni och eller dottern Gunvor. I affären gjorde man i ordning lådor med varor till leverantörerna. Man ystade inte själv men förutom mjölk sålde man ost från Västervik och Skurup. På 1950-talet sålde man även Åhusglass. När flaskmjölk lanserades såldes dessa förutom på mejeriet även i en annan affär i S:t Olof. Mejeriet i S:t Olof var känt för sitt goda smör, runmärket var en kvalitetsstämpel man var rädd om. Bland annat fick Johan en pendyl i pris 1948 och utmärkelsen Sveriges bästa smör. Till en början formades smöret för hand men på 1940-talet skaffades en bitningsmaskin. De drittlar man använde tillverkades först i S:t Olof men senare i Smedstorp. Dritteln kläddes invändigt med smörpapper som veckades vid mynningen.

Bottenvåningen inrymde affär, mejeri med mottagning, mejerisal och ett kontor och styrelserum. En lägre vinkelbyggnad åt gården innehöll panna som eldades med kol, torv eller ved och senare olja. Skorstenen, som nu är avkapad i höjd, var byggd i rött radialtegel och drygt 15 meter hög. Bostad fanns på övervåningen. I mejeriet finns fortfarande delar av det maskineri och transmissionssystem som användes vid driften, planlösningen med mejeri och affär är bevarad liksom ytskikt som kakel, klinker och kalkade väggar. Åt gården fanns fram till 1950-talet en veranda men den revs när den nuvarande trappan och altanen byggdes. Utformningen är inte typisk för andelsmejerierna i Skåne men i många avseende är det ett av länets bäst bevarade mejerier från den tid då mejerier blev industrier. Mejerimiljön är privat.





*Mejeriet i Skivarp byggdes i traditionell form 1930, men några år senare slog funkisen igenom även inom mejeribranschen. Lunettformen i frontespisen är en dekoration i form av en snäcka.*

## 5. 1930- och 40-talens andelsmejerier

I Sverige rationaliserades mejeridriften under 1930-talet och fram till 1940 hade mejerierna minskat med mer än en tredjedel i antal. Utvecklingen i Skåne gick dock betydligt långsammare. På 1930-talets början samlades andelsmejerierna i Skåne i fyra mejeriförbund,<sup>47</sup> men ännu 1940 fanns här mer än 150 verksamma mejeriföretag. Under 1930-talet nybyggdes några mejerier men vanligare var att befintliga byggdes till och ökade produktionen. Vid början av 1940-talet byggdes stormejerier gemensamt av föreningar i Kristianstad, Tomelilla och Landskrona. Byggnadsskicket förändrades och i slutet av 1930-talet ersattes bärande mellanväggar i viss utsträckning av pelare och lokaler avskildes med glasväggar.<sup>48</sup> Under 1930-talet övergick många mejerier från naturis till frysmaskiner vilket förmodligen påverkade utformningen av uthusen. Från början av 1940-talet har mjölkens hela väg genom mejeriet kunnat utföras i rostfria kärl. I Skivarp byggdes på platsen för det gamla mejeriet ett nytt 1930, man anlätade en ingenjör Carl Hultman, för ritningar och AB Mejerikontoret Malmö för monteringsarbeten. En del apparater flyttades från det gamla mejeriet. Byggnaden är traditionellt utformad med fasader i rött tegel, en framträdande frontespis och bostadsdel i gaveln och på vinden. Bottenvåningen delades in i mejerisal, pannrum, grädd- kärnings- och kylrum, mottagning och laboratorium. Mejerisalen utformades med ett högt välvt

<sup>47</sup> Nordvästra Skånes MF (senare Mejeriförbundet Skånska mjölkprodukter), Nordöstra Skånes MF, Sydvästra Skånes MF och Sydöstra Skånes MF (senare Österlenmejerier).

<sup>48</sup> SMR 1932-57 sid 44 ff

tak i så kallad rabitzputs på ett skelett av rundjárn och järntrådsnät. Golven lades med klinker och väggarna kläddes med kakel. Liknande utförande ska ha gjorts vid samma tid i Anderslöv, Skurup och Dalby.<sup>49</sup> Under 1930-talet börjar man diskutera ändrad planform och det kvadratisk formade mejeriet presenteras, bland annat som ett examensarbete av Anatol Spiro 1937 i Svenska mejeritidningen.<sup>50</sup> Här finns ett förslag till smörmejeri av kvadratisk plan och med en centralt placerad mejerisal. Landets första mejeri med en i det närmaste kvadratisk plan, stod färdigt i Löddeköpinge 1941. Den kvadratiske planen var tänkt att koncentrera maskineriet, att minska ledningarnas längd och att göra verksamheten mer överblickbar. En förutsättning var el som kraftkälla och armerad betong för att få fri planlösning. Nedan följer en beskrivning av några av periodens mejerier.



*Bild från Torrmjölsfabriken Bjuv (Else Foto i Bjuv).*

<sup>49</sup> Svenska mejeritidningen 1932 sid 336

<sup>50</sup> Spiro, Anatol: Svenska mejeritidningen no 4, 1937





*Idag vankar betonggäss på gräset men skorsten och byggnader berättar fortfarande att här funnits ett mejeri.*

### Hammenhög

Hammenhögs nya mejeri byggdes 1936. Det uppfördes intill det gamla som byggdes 1890 efter ritningar av Carl Holmbergs mekaniska. Mejeriet gick bra och utökades redan 1912 för att drygt 20 år senare ersättas av det mejeri bröderna Svensson i Hammenhög byggde och AB Separator försåg med maskineri. Fasaderna uppfördes i rött tegel och fönstren målades gula. På vinden byggdes styrelserum och personalrum. Föreståndaren fick ett eget bostadshus strax väster om mejeribygnaden och ett stort transformatorhus kopplade in på nätet. Som mest tog man emot 25000 kilo mjölk per dag. Mejeriet lades ned 1962. Miljön är väl bevarad med mejeribygnadens exteriör med skärmtak, skorsten och lastkaj, samt bostad och transformatorhus. Vid inventeringen gavs inte möjlighet att se insidan men det förefaller som om planformen är traditionellt utformad med pannhus i vinkel till mejeribygnaden.



### Västra Torup

Ett annat exempel på småskaligt landsbygdsmejeri från mellankrigstiden är mejeriet i Västra Torup som uppfördes 1938 men lades ned redan 1947. Sedan många år används byggnaden som privatbostad och som plastfabrik. Mejeriverksamheten rymdes på bottenvåningen och ovanvåningen inrymde bostad. En liknande mejeribygnad, men något större, finns i Arkelstorp (Kristianstads kommun). Det fanns även ett mejeri i Heljalt (Perstorps kommun), som kan ha varit av liknande typ men är nu genomgripande ombyggt. Även mejerierna i Röke och Kvistalånga (båda Hässleholms kommun) är uppförda under denna tid med mejeri i bottenvåning och bostad i en hel andra våning.

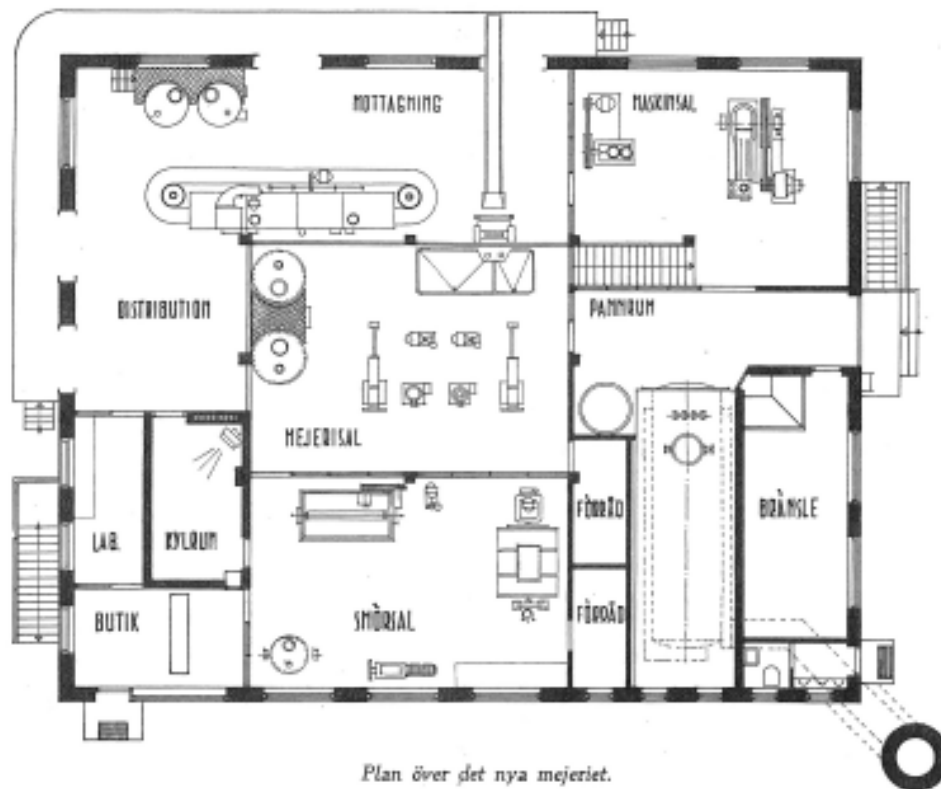




*Bild från Löddeköpinge mejeri med rak kakelsättning och teakfönster. Byggnaden revs 2006.*

## Löddeköpinge

Löddeköpinge är landets första byggda med kvadratisk plan med måtten 24 x 19,4 meter. Ritningen utarbetades av SMR:s tekniska avdelning i samråd med mejerikonstulent Karl Ivar Pettersson. Det intilliggande bostadshuset i två våningar ritades av Helge Barkenius, stadsarkitekt i Eslöv. Man fick ett bra inflöde av dagsljus i mejerisalen genom att taket förhöjdes i förhållande till omgivande rum. Det medförde även bättre ventilation. Det fanns källare under hela huset samt ett uthus. Drivkraften var el som fanns direktkopplad från en motor till varje maskin. Invändigt var väggkaklet placerat med fogarna rakt över varandra och inte som tidigare var vanligt med fogarna förskjutna i sicksack. Beslutet om att bygga mejeriet togs redan 1938 men det invigdes först 1941. Det nya mejeriet ersatte ett äldre som funnits intill. Det nya mejeriet byggdes till men lades trots det ned på 1960-talet. Senare användes byggnaden av olika verksamheter innan rivningslovet beviljades 2006 för att bereda plats för småhusbebyggelse.



*Löddeköpinge mejeri byggt 1941 med en nästan kvadratisk plan med mejerisalen centralt placerad.*



*Tomelilla mejeri byggdes till med en modern mejeribyggnaad under 1940-talet. Miljön som innehåller både bostad, kontor, äldre andelsmejeri och 1940-talsmejeri är utvändigt mycket välbevarat och ett av de mest intressanta mejerierna i länet.*



*Landskrona mejeri, det tredje s.k. stormejeri som byggdes i länet under 1940-talet, de andra var Tomelilla och Kristianstad. Det är ett exempel på mejeri som byggts med en i det närmaste kvadratisk plan. Denna storskaliga anläggning stod färdig 1943. Tack vare annan verksamhet har byggnaderna underhållits och är relativt välbevarade.*

### Sammanfattning

I Skåne byggdes inte så många mejerier efter den våg av nybyggnad som ägde rum årtionden runt sekelskiftet 1900. I flera fall byggdes existerande mejerier till med hela byggnadsdelar och bostadshus. I Tomelilla lades ett helt nytt mejeri intill det gamla. De nya mejerier som byggdes under 1930- och 40-talen hade el som drivkraft och kunde organiseras annorlunda än de som byggts tidigare. Det visade sig i planlösningar som blev allt mer kvadratiska. Den yttre utformningen under 1940-talet präglades av den funktionalistiska stilen med släta fasader och plana tak. Rationaliseringen och nedläggningen av mindre mejerier startade på allvar först under 1960-talet.





*Lunnarps kärningscentral byggdes 1960 med fasader i rött tegel, motfallstak och överljus. 1966 byggdes det till med en komplett mejeriet, även senare tillbyggnader har gjorts.*

## 6. 1960-talets andelsmejerier

I Skåne fanns 1955 104 mejerier med pågående produktion, mindre än 20 år senare skulle det endast finnas knappt 20 i drift. En av förutsättningarna för rationaliseringen var organisatoriska förändringar. De fyra mejeriförbunden i Skåne som bildats 1931, gick 1964 samman för att bilda Skånemejerier, detta inledde rationaliseringarna. Nordvästra Skånes mejeriförbund gick med i Skånemejerier, men höll sig utanför tätare samarbete. Kanske var det pga. att man drev en torr-mjölksfabrik i Bjuv och fick bra betalt av Findus för dess produkter.

De mejerier som byggdes under perioden uppfördes efter principer som utarbetats av den tekniska avdelningen på Svenska Mejeriers Riksförening, SMR. Framtoningen är industri och det blir allt svårare att skilja dagens mejerier från annan industri.





*Skånemejerier i Lunnarp.*

### Lunnarp

På Österlen startade rationaliseringen i och med att Sydöstra Skånes mejeriförbund 1960 ombildades till "Österlenmejerier ekonomisk förening". Man byggde en gemensam kärningscentral i Lunnarp samma år, det fanns visserligen redan ett äldre mejeri i Lunnarp men det kunde inte rymma den nya planerade produktionen som till en början endast var inriktad på smörproduktion. Ritningen utarbetades av SMR: s tekniska avdelning under ledning av ingenjör Ingemar Jönsson och byggkostnaden blev 2,7 miljoner kronor. En förutsättning för rationaliseringen var att tankbilshämtningen byggdes ut. 1961 presenterades mejeriet i Svenska mejeritidningen och kallades kärningscentralen Österlensmör. 14 fristående mejerier levererade 18000 kg grädde varje dag och av det producerade man 8 ton smör om dagen. Redan vid bygget av kärningscentralen 1960 fanns planerat för en utbyggnad till ett helt mejeri som även producerade konsumtionsmjölk. 1966/68 byggdes så Lunnarp ut till att bli ett komplett mejeri och allt fler av de mindre mejerierna lades ned. Intill mejeriet byggdes en friliggande villa för mejeriföreståndaren. De senare tillbyggnader som gjorts har fasader i aluminiumplåt och korrugerad röd plåt. Stora fristående tankar i vitt och i rostfritt står i anslutning till mejeriet. Körytorna är asfalterade och en avskärmande barrträdsplantering skiljer mejeriet från Lunnarps samhälle.



*Helsingborgs mejeri las ner 1994 idag driver ett vattenföretag verksamhet i huvudbyggnaden.*

### **Fredriksdalsmejeriet i Helsingborg**

Vid samma tid som Österlenmejerier byggde nytt satsade även Nordvästra Skånes mejeriförening på nybyggnad. 1960 presenterades det nya konsumtionsmjölksmejeriet i Helsingborg i Svenska mejeritidningen. Liksom i Lunnarp ritades mejeriet av SMR: s tekniska avdelning under ledning av Ingemar Jönsson. På en 30000 kvadratmeter stor tomt vid Olympia, byggdes mejeriet i två våningar och källare. Ångcentralen placerades fristående och bestyckades med en oljeeldad Eckrohrångpanna från AB generator som producerade 3,5 ton ånga per timme. En uppställningsplats för bilarna cementerades och ett enkelt skärmtak byggdes. Kontorsbyggnaden planerades, men byggdes något senare än mejeriet i övrigt. Mjölkinvägningen ordnades för 50-liters mjölkkanor med ett transportband vid lastkajen. Mjölkkavverkningen planerades till 10000 liter per timme och utrustningen köptes av AB Separator. Vattenförsörjningen tryggades med en egen brunn med 105 meters djup. Samma brunn ger idag vatten åt företaget H2 som bedriver mineralvattenframställning på platsen sedan mejeriets nedläggning 1994. Invändigt finns en hel del utrustning och tankar kvar. Väggarna är klädda i dekorativ Ifömosaik. Utvändigt är mejeribygnaden väl bevarad med fasader i rött tegel i munkförband, lastkaj med skärmtak och gjutjärnsplattor, äldre träfönster och plantak. Kontorsbyggnaden och ångcentralen med skorsten är även de välbevarade.



*Från f.d. mejerisalen är ett öppet schakt till förpackningsavdelningen, som fortfarande användes för det ändamålet men med vatten istället för mjölk.*





*Interiör från separatorrummet i Hörby ostmejeri.*

## Hörby

1972 flyttade man från det gamla mejeriet i Hörby och in i det nya ungefär 100 meter därifrån. På den nya tomten låg Hörbys gamla bränneri och man rev allt utom en gammal magasinsbyggnad som fortfarande står kvar i utkanten av anläggningen. Hörbyanläggningen ägs av Skånemejerier och Bornholms andelsmejerier, ca 25 personer arbetar här med att tillverka ostar med namn som Söderåsen, Baron, Glimminge port salut m fl.. I likhet med Helsingborg och Lunnarp är fasaderna uppförda i rött tegel och fristående cisterner ger miljön en industriell prägel som skiljer det markant från äldre mejerimiljöer.



## 7. Skånes mejerier idag

Skånes mejerimarknad domineras idag helt av Skånemejerier som också har verksamhet i Småland. Skånemejerier har verksamhet i Kristianstad med Centrallagret och Kristianstadsmejeriet, ysteri i Hörby, mejeri i Lunnarp och Malmö, där man även har sitt huvudkontor. 70 procent av produkterna är baserade på mjölk, övrigt på frukt eller spannmål. Malmömejeriet som har 240 anställda är främst inriktat på produktion av konsumtionsmjölk och centrum för all distribution inom Skånemejerier.<sup>51</sup> Lunnarpsmejeriet öster om Tomelilla har 150 anställda som tillverkar specialprodukter som juicer, yoghurt, functional foods, spannmålsbaserade produkter, skummjölk och kondensmjölk. Hörbymejeriet med ysteri och 25 anställda, gör ostar som Söderåsen, Baron, Glimminge Port Salut, Gille, Snapphane och Gästgivaren. Kristianstadsmejeriet med ysteriet och centrallager med i allt 160 anställda, gör ostarna Allerum och Marsvinsholm. Den viktigaste råvaran är mjölken som levereras av de 900 mjölkbönder som också äger Skånemejerier genom en ekonomisk förening.

Skånemejerier är resultatet av den stora strukturrationalisering som inleddes med att fyra mejeriförbund bildades i Skåne 1931. På uppdrag av de fyra mejeriförbunden startade SMR en utredning som föreslog bildandet av ett gemensamt förbund. Det kom att kallas Skånemejerier och bildades 1964. Tre av mejeriförbunden gick in i Skånemejerier och upplöstes, endast Nordvästra Skånes mejeriförbund var avvaktande. De valde att gå in som medlem men kvarstod som mejeriförbund. Flera mellanskånska mejeriföreningar ville inte gå med, t ex Hörby och Sösdala, utan fusionerade med Nordvästra Skånes mejeriförbund. Helsingborgs Mjolkcentral, HMC och dotterbolaget Skånska Mjolkprodukter, stod också utanför. Helsingborgs Mjolkcentral startade 1931 som ett försäljningsbolag. På 1940-talet övergick företaget till att också bli ett mejeridrivande andelsbolag. 1960 byggdes Fredriksdalsmejeriet i Helsingborg. Även privatägda Kågeröds Mjolkprodukter AB på Söderåsen fanns. 1966/67 byggdes Lunnarp ut från kärningscentral till komplett mejeri och 1968 startade det nya Österlenmejeriet, vilket ledde till att flera mindre mejerier i trakten, bland annat Löderup, Tommarp, Tomelilla och Ystad, kunde läggas ned. Efter denna strukturrationalisering hade Skånemejerier endast sju egna driftsplatser: Eslöv, Harlösa, Hässleholm, Kristianstad, Malmö, Skurup och Österlenmejeriet.

1971 gick Trelleborgs mjolkcentral samman med Skånemejerier. 1972 begärde Nordvästra Skånes mejeriförbund och fem mejeriföreningar utträde ur Skånemejerier och gick istället in som medlemmar i SMR. 1973 köpte SMR samtliga aktier i AB Malmö Mjolkcentral av konsumentföreningen Solidar. Det skapade förutsättningar för en samordning av mejeridriften i sydvästra Skåne. 1974 flyttade Skånemejerier till en ny kontorsfastighet i Malmö och en intensiv inve-

---

<sup>51</sup> En historia om Skånemejerier. Trycksak från Skånemejerier. Tidningsartikel: Sydsvenskan, förf Göran A Nilsson, På kornet Skånemejeriers VD, 2004-02-02.

steringsperiod startade med omstrukturering och förnyelse av anläggningarna. En bidragande orsak var att den nya livsmedelslagen ställde krav på obruten kylkedja från tillverkning till försäljning. Vid mitten av 1970-talet infördes prisstopp på mjölk, grädde och andra mjölkprodukter. Lönsamhet i branschen upprätthölls med subventioner. Produktionen i de kvarvarande anläggningarna blev mer specialiserad. Man satsade på en koncentration och utökning av osttillverkningen i Kristianstad. Det nya ysteriet stod färdigt vid årsskiftet 1979/80. Då lades verksamheterna i Skurup och Hässleholm ned och Eslöv övergick till yoghurttillverkning. Efter det hade man bättre möjlighet att investera i ett nytt stormejeri som invigdes 1984 i Malmö. Det gamla mejeriet i Malmö vid Lundavägen var byggt 1897 och hade redan gått igenom en omfattande tillbyggnad 1963. Lokaliseringen till Malmö kunde förklaras i att man låg nära konsumenterna och kunde utnyttja stordriftsfördelar i produktionen.

1987 fusionerade Skånemejerier med Ljungbyortens andelsmejeriförening. Västra Karups mejeriförening på Bjärehalvön, införlivades 1989. Mejeriet i Eslöv lades ned 1989 och verksamheten flyttade till Österlenmejeriet. 1991 gick Skånemejerier igenom sin mest omfattande förändring och gick samman med Helsingborgs Mjölkcenral. Gamla Skånemejerier och HMC bildade tillsammans ett nytt företag med namnet Skånemejerier. Vid sammanslagningen hade Helsingborgs Mjölkcenral ett mejeri i Helsingborg, smörcentral i Kattarp, mjölkpulvertillverkning i Bjuv och ysteri i Hörby. Samgåendet skedde inte utan protester, en stark minoritet ordnade bondemöten i protest mot besluten. Anläggningarna i Ljungby och Västra Karup lades ned och verksamheten flyttade till andra anläggningar. Matfettstillverkningen koncentrerades till Lunnarp och smöranläggningen i Kattarp avvecklades. Mejeriet i Helsingborg lades ned 1994 och verksamheten flyttade till Malmömejeriet.<sup>52</sup> 1998 flyttade mjölkstillverkningen i Lunnarp till Malmömejeriet.

Konkurrensen ökar och antalet leverantörer blir allt färre och produktionen mer koncentrerad, idag skickas all mjölk till Malmö och Kristianstad för behandling och vidare leverans i form av grädde till Lunnarp. Skånemejerier vill satsa på vidareförädlade produkter och konsumtionsmjölken minskar i betydelse.

---

<sup>52</sup> En historia om Skånemejerier. Trycksak från Skånemejerier.

## 8. Vad kännetecknar ett mejeri?

### Tillverkningsprocess

Konsumtionsmjölken produceras med nästan samma process som för hundra år sen men fett- och proteinhalten har ökat. Standardiseringen av fetthalt drevs också fram i samband med ransoneringen under beredskapsåren. Mjölkförädlingen kan beskrivas förenklat på detta sätt:<sup>53</sup>

1. Rening genom centrifugering, därefter separeras den, d v s delas upp i grädde och skummjolk, vilket är nödvändigt om man ska kunna göra produkter med olika fetthalt.
2. Pastörisering, en värmebehandling som dödar sjukdomsalstrande bakterier, samtidigt blir mjölken hållbarare.
3. Standardisering, all konsumtionsmjolk standardiseras d v s ges sin bestämda fetthalt.
4. Homogenisering innebär att man finfördelar mjölkens fett i små fettpartiklar så att de inte kan flyta upp till ytan, utan håller sig svävande i mjölken.

En svårighet med mejerinäringen är att *råvaran är heterogen*, den skiftar i kvalitet, fetthalt och bakteriologhalt. Förr var skiftningarna kraftigare sett över året på grund av exempelvis tillgång på foder men fortfarande skiftar råvaran i kvalitet. Fett- o proteinhalten har ökat sen mätningarna inleddes. Den hantverksmässiga kunskapen minskar i betydelse allt mer på grund av automatisering. Exempelvis övergick osttillverkningen under 1970-80-talen från en hantverksbetonad framställning, till en industriell, med hjälp av holländsk teknik. Nu sker ystningen i slutna tankar och liknar en sluten processindustri. Osttillverkning är inte särskilt omfattande i Skåne men tillverkning sker i Hörby och Kristianstad.

Smörtillverkningen har blivit allt effektivare genom att man infört kontinuerlig kärning istället för satsvis framställning under 1970-talet. Man importerade smörmaskiner av fransk eller dansk tillverkning. Bland de första i Skåne var den smörmaskin som installerades i Kattarpsmejeriet 1980. Tidigare samarbetade Skånemejerier med företag för att utveckla maskinerna. Exempelvis bedrev man maskinutveckling tillsammans med Alfa-Laval i Lunnarp men nu sköts det helt av maskinföretagen.

Utvecklingen av *konsumentförpackningar* på marknaden har påverkat i hög grad. Det kan t o m ha lett till Skånemejeriers bildande men det är inte utrett inom denna studie. 1952 provade Tetra pak ut sin första maskin på Lunds mejeri. 1965 köpte Skånemejerier in Pahlssons mejeri i Malmö och fick då tillgång till deras pure-pak-maskiner. Pahlssons var först i Sverige med pure-pak från Elopak

---

<sup>53</sup> Trycksak från Skånemejerier 1984

och man vann marknadsandelar från det Solidarägda Malmö MC, och det andelsägda Malmö Nya Mejeriförening.

Effektiviteten i produktionen ökar och antalet anställda per producerad liter minskar. En radikal minskning av antalet anställda skedde sen man införde tankbilshämtning från mjölkbönderna på 1960-talet men till stor del är det stordriften som spelar in. En förutsättning som skiljer *andelsägda* Skånemejerier från en del andra företag är att leverantörerna också är ägare. De nästan 900 leverantörerna har del i företagets vinst men man är inte garanterad del i företagsvärdet vid utträde.

Störst betydelse för utvecklingen av mejeribranschen har separatorn haft. Det finns fortfarande i dagens mejerier maskiner som bygger på samma princip. Andra viktiga delar av utrustningen är plattapparaten för pastörisering och smörkärna, som senare gjordes kontinuerlig. Den viktigaste drivkällan i början av den industriella epoken var ångmaskinen, senare kom elmotorn att ge förutsättningar för en rationell planering av lokalerna.

### Bebyggelsen

Regionmuseets inventering är nu avslutad och vi har en bild av hur bebyggelsen ser ut idag och en uppfattning om hur många mejerier tedde sig då de byggdes. Genom att beskriva mejerier från tre epoker: de äldre andelsmejerierna från decennierna kring 1900, andra generationen från 1930-40-talen och 1960-70-talens mejerier, tecknas en bild av hur och var mejerierna byggdes. Vi kan se att mejerierna uppförda under det första skedet 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. Typritningarna var utarbetade av maskinleverantörsfirmor i samarbete med mejerikonsulenter. Bilden stämmer väl med andra verksamhetsbyggnader från den tiden och med de regionala byggnadstraditionerna. Endast i undantagsfall kostade man på mejeribyggnaderna en mer omsorgsfull arkitektonisk utformning. Byggnaderna bestod av bostad och mejeri i samma byggnad eller enstaka friliggande byggnader. Skorstenarna signalerade industri och utgjorde ofta genom höjden ett landmärke i trakten där de stod. Ett karakteristiskt drag för äldre mejeribyggnader är en utvändig lastbrygga, ofta täckt med kvadratiska järnplattor. Mottagningsdelen skulle vara hög för att underlätta inlastning från hästskjuts<sup>54</sup> eller bil. Till lastbryggan leder oftast två dörrar eller portar, en för inlämning av mjölk och en för utlämning av skummjölk. Idag då maskineri och inredning ofta tagits bort, återstår endast mer bastanta tecken på att en byggnad innehållit mejeri, exempel är den av järnplattor klädda lastkajen, förekomsten av lanterniner eller ventilationshuvor, en skorsten och stora brunnar eller pumphus på tomten. Mejeriernas inre är kavlade till följd

---

<sup>54</sup> Sjöholm, Sven: *Mejeriet I: Röstånga, en hembygdsbok om livet i socknen*. Röstånga turist- o hembygdsförening 2005. sid 204. Från Röstånga berättas att man fortfarande hade två hästskjutsar i drift vid nedläggningen 1969!

av strävan efter god hygien och den fuktiga miljön. Golven är lagda med hård klinker, betong eller järnplattor. Nivåskillnaden i mejerisalén är ofta ett tydligt tecken på att byggnaden inrymt mejeri.

I det senaste skedet, 1960-70-talen, tonas de yttre kännetecknen i mejerimiljöerna ned och likheterna med övrig industri blir starkare, endast logotyperna skiljer.

Vilken betydelse andelsmejerierna hade för andra gemensamma eller enskilda industriella satsningar på landsbygden är inte utrett inom denna studie. Andelsfrysar samlokaliseras ibland med mejerier eftersom förekomsten av ett mejeri garanterade att det fanns personal med kunskap om kylanläggningar på plats.<sup>55</sup> I övrigt spelade säkert närhet till marknad och infrastrukturella förutsättningar en stor roll.

### Arbetsmiljö

I denna rapport har inga studier av arbetsmiljön gjorts utan dessa bygger endast på samtal med före detta anställda och på tidningsnotiser. Arbetsvillkoren i mejerierna behandlas utförligt i Lena Sommestads avhandling *Från mejerska till mejerist*<sup>56</sup>.

Som ett exempel på anställningsvillkoren kan nämnas ett anställningskontrakt från 1926 mellan Elvira Maria Ahlberg och Åhus mejeri. Elviras lön var 3750 : - årligen men dessutom fick hon ”lyse, eldbrand, bostad, smör, grädde och mjölk” för henne och personalen. Elvira fick 14 dagars semester och personalen 8 utan avdrag på lönen<sup>57</sup>.

De mindre mejerierna hade få anställda, på Sövde mejeri berättas att mejeriföreståndaren vid ett tillfälle gick i strejk pga pensionsvillkoren. Mejeriet fick då tillfälligt stänga eftersom mejeristadgan krävde att minst en mejerit utbildad skulle finnas för drift. De olycksfall som rapporteras från mejerier gäller hantering av kaustiksoda och svavelsyra, som i värsta fall kunde ge upphov till explosioner med frätskador och synskador som resultat. Från Araskoga berättas att på 1940-talet hände det att paraffinet tog fyr vid ystningen och att man försökte släcka med vatten vilket ledde till att en person blev så illa skallad att han avled samma natt av skadorna. Vid samtal med mejerianställda får man intrycket av att det var få olyckstillbud och få arbetsskador. Möjligen säger man att det var blött och fuktigt och ibland kallt.

Mejerierna hade även en social betydelse för leverantörerna d v s bönderna. Styrelsen höll möte en gång per månad och här planerades affärer och nyheter utbyttes, vid några mejerier erbjöds kaffegök.

---

<sup>55</sup> 20051222 Ulf Jönsson.

<sup>56</sup> Sommestad, Lena: *Från mejerska till mejerist*. Lund, 1992.

<sup>57</sup> Regionmuseets Kristianstad arkiv





## 9. Avslutning och förslag till kulturhistorisk värdering

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.<sup>58</sup> Den ekonomiska betydelsen var stor och under 1900-talets början stod smörexporten för 10 % av landets exportvärde. Mjolk, smör grädde och ost utgör fortfarande en viktig del av kosthålllet och mjölkkorna har en stor betydelse för hävden av det öppna kulturlandskapet. Mejerierna utgör en tydlig exponent för framväxten av den moderna livsmedelsindustrin. Mejerierna fick betydelse för framväxten av lantbrukskooperationen som föreningsrörelse samt industrialiseringen och mekaniseringen av livsmedelshandlingen. Vi menar att mejerinäringens historia och dess bebyggelsemiljöer har en stor betydelse i skildringen av det framväxande industrisamhället i mindre samhällen och på landsbygden.

Som ett led i arbetet med skildringen av länets industriella kulturarv<sup>59</sup> genomförde Regionmuseet en inventering av mejerier 2005 och 2006<sup>60</sup>. Som utgångspunkt för inventeringen kartlades 104 mejerier i Kristianstads och Malmöhuslän som var verksamma 1955. Av dessa 104 visade sig 37 vara rivna och ett tiotal har försetts med en tilläggsisolering eller byggts om till den grad att ursprunglig funktion är mycket svår att avgöra. Men under inventeringen har vi också hittat några mejeribyggnader som bevarats trots att verksamheten redan lagts ned före 1955. Hade vi valt att undersöka mejerier som varit i drift från 1890-talet och framåt hade vi haft cirka 320 mejerier att utgå från. Det antalet ansåg vi vara för stort.

Under inventeringen besöktes sammantaget 93 mejerimiljöer i Skåne. Bebyggelsen i dessa är i olika skick, några består av ett bevarat bostadshus medan mejeribyggnaden har rivits, många mejerier är i behov av en omfattande restaurering eller hotas av att de ligger på mark som är attraktiv för annan byggnation. Under inventeringsperioden har rivningstillstånd getts i tre fall som vi känner till.<sup>61</sup> I flesta fall har byggnaderna tagits över av nya verksamheter till exempel bilverkstäder, småföretag, konstnärs- eller fotoateljéer och bostäder. Med tanke på att många miljöer tappat sin ursprungliga funktion redan för 40-50 år sen är

---

<sup>58</sup> Sommestad, Lena: *Från mejerska till mejerist* s. 37

<sup>59</sup> Regionmuseet har tidigare tryckt rapporterna *Den skånska livsmedelsindustrin 2005:64*, *Jordbrukets industrialisering 2004:55*, *Skånes industriella arv 2003:8*.

<sup>60</sup> Inventeringen har genomförts av Regionmuseet Kristianstad/Landsantikvarien i Skåne i samverkan med Länsstyrelsen i Skåne län. Fältarbetet har bedrivits av bebyggelseantikvarierna Anna Ligoura och Henrik Borg.

<sup>61</sup> Höör, Kattarp och Löddeköpinge.

det anmärkningsvärt att så många byggnader står kvar. En förklaring kan vara att de byggdes med gedigna material.

Vi har sett att det finns en handfull välbevarade mejerier i länet som speglar perioden från 1890-talet till 1920-talet. Det finns även några enstaka välbevarade från årtiondena 1930-40-talen. Några av de mest intressanta beskrivs i kapitel 4 och 5. I några fall är exteriören mycket väl bevarad med stående skorsten och ekonomibygnader. I en del är dessutom planlösning och de tåliga ytskikten i form av klinker, järnplattor och kakel bevarade. De mejerier som är i drift idag är uppförda och tillbyggda under de senare årtiondena.

Vi har inte besökt något f.d. mejeri med bevarat maskineri. I ett fall finns delar av en mejeritrustning. Eftersom mejeriernas maskineri var värdefullt flyttades det vid nedläggningarna eller skrotades för metallvärdet. I de fall byggnaderna togs i bruk för annan verksamhet fanns inte heller plats för gamla maskiner och utrustning.

### Kulturhistoriskt värde

Kategorin livsmedelsindustrins bebyggelse är kraftigt underrepresenterad i kulturhistoriskt värdefull bebyggelse som är skyddad genom Plan- och bygglagen eller Kulturminneslagen<sup>62</sup>. Mejerierna tillhör den grupp byggnader som sällan är uppmärksammade i kulturmiljöprogram eller skyddade i kommunala detaljplaner. Under 1980-talet diskuterades möjligheten att inrätta ett mejerimuseum i Åkarp men det genomfördes inte av, istället revs byggnaderna bortsett från den äldsta som byggdes om till redskapsskjul. Flera av de mejerier som beskrivits här är väl bevarade. Några är av byggnadsminnesklass. Att en verksamhetsbyggnad är av byggnadsminnesklass innebär ofta att produktionsutrustningen ska vara bevarad, men kanske kan man göra ett avsteg från denna hållning då vi nu vet att det inte finns någon komplett bevarad mejerimiljö likt bränneriet i Folkestorp. Här presenteras en checklista som kan vara ett underlag vid en eventuell byggnadsminnesförklaring<sup>63</sup>:

- Att mejeriets huvudbyggnad med mejerisal och bostad finns kvar. Att planlösningen som ofta har en nivåskillnad mellan mottagning och mejerisal finns kvar.
- Att endast mindre förändringar av exteriören har skett och att dessa har ägt rum under den tid mejeriet var i drift.
- Att de för mejerier karaktäristiska delarna: skorsten, lastkaj med skärmtak finns kvar. Lanterniner eller ventilationshuvar för mejerisal eller halvmåneformat fönster och frontespis med namnskylt är också typiskt.
- Att uthus som ishus och ostlager samt brunn och vattentankar finns kvar.
- Att kraftförsörjningen med transformatorbyggnad eller pannhus finns kvar.

---

<sup>62</sup> <http://rixlex.riksdagen.se/htbin/thw>: Kulturminneslagen SFS nr: 1988:950 3 kap 1§.

<sup>63</sup> För byggnader som är aktuella för den kommunala skyddsformen enligt PBL kan andra överväganden göras som lokal betydelse eller stadsbildsmässig betydelse.

## 11. Förslag på fortsatt åtgärd

- Byggnadsminnesförklara en mejerimiljö i länet i samråd med ägare.
- Utred vilken betydelse andelsmejerierna hade för andra gemensamma eller enskilda industriella satsningar på landsbygden.
- Utred vilken betydelse mejerierna fick för andra verksamheter som exempelvis andelsfryshus (finns vid Värlinge byggt 1947 och Vallåkra byggt 1949), och andelstvättstugor (de första byggdes i Strövelstorp och Genarp).
- Undersök och beskriv mejeribebyggelsen genom de rivna och de planerade men aldrig uppförda mejerierna.
- Beskriv äldre gårds- och privatmejerier.
- Beskriv utvecklingen av tillverkningen av ost och glass.
- Genomför en arbetsplatsdokumentation av ett mejeri idag.



*Teckningen visar ett förslag till mejeribyggnad i Malmö från 1909<sup>64</sup>.*

---

64 I Malmö Stadsfullmäktiges inbundna handlingar för år 1912 finns längst bak i boken en bilaga tryckt 1909 och en ritning är troligen av stadsarkitekten Salomon Sörensen. Eber Ohlsson



## 12. Källor

### Käll- och litteraturförteckning

- Brunnström, Lisa, Umeå 1990, *Den rationella fabriken, om funktionalismens rötter*.
- Claus, Björn, Lyngby 1997, *Lange spir langs alfarvej*.
- Björn, Claus, Stockholm 1994, "Mejeriernes bygninger", *Kulturmiljövård* 6
- Eriksson, Olof S, *Luggude mejeriförening. Måpa 1898-1948*
- Frenninge mejeriförening 1894-1944*, Ystad 1944, utg. Bjurströms Boktr AB.
- Germundsson, Tomas & Schlyter, Peter (red.), Uppsala 1999, *Atlas över Skåne*.
- Gårdlund, Torsten, Stockholm 1942, *Industrialismens sambälle*.
- Haegglom, Einar, Stockholm 1947, *Jordbrukets ekonomiska föreningsrörelse*.
- Hellström, Gunnar, Stockholm 1976, *Jordbrukspolitik i industrisambället med tyngdpunkt på 1920-30-talen*.
- Höörs andelsmejeri 1893-1943*, Lund 1943, utg. Carl Bloms Boktryckeri.
- Karlsson, Birger, Varberg 1994, *Mejeriminnen. Berättelser och bilder från de gamla småmejerierna/ samlade och kommenterade av Birger Karlsson*.
- Kullberg, Sven Gunnar, Degeberga 1992, "Årröds mejeri 1917-67", *Gärds härads hembygdsförenings årsbok*.
- Kylebäck, Hugo, Göteborg 1984, *Konsument- och lantbrukskooperation i Sverige. Utveckling, samarbets- och konkurrensförhållanden före andra världskriget*.
- Lewan, Nils, Lund 1970, "Friställda lokaler och företagsamhet- en studie av nedlagda mejerier.", *Urbaniseringsprocessen, rapport nr 37. Inst. f kulturgeografi och ekonomisk geografi vid Lunds Universitet*.
- Lundin, Karl Fredrik, Stockholm 1900, *Svenska mejerihanteringens utveckling och smörtillverkningens centralisering*.
- Morell, Mats, Uppsala 2001, *Jordbruket i industrisambället, 1870-1945*. Det svenska jordbrukets historia bd 4.
- Rosengren, L.F., Lund 1919, *Mejerihanteringen i Skåne*. Skånska hushållningssällskapens jubileumsskrift 1914.
- Rykind-Eriksen, Kirsten & Finn Reindahl (red.) Vandel, Egtved 2003, *Andelsmejerier. Skildringer fra Egtved Kommune*.
- SFS 174 Mejeristadgan 22 maj 1936
- Sjöholm, Sven, Röstånga turist- o hembygdsförening, 2005. *Mejeriet I: Röstånga, en hembygdsbok om livet i socknen*.
- Sommestad, Lena, Lund 1992, *Från mejerska till mejerist*.
- Sommestad, Lena (red.), Uppsala 1987, *Mjölken och människor*.
- Tapper, Karl Gustaf, Lund 1986, *Industrier längs stambanan i Lund*.
- Thomé, LG, 1915, *Mejeriväsendet I: Sveriges land och folk*. bd 2. J. Guinchard. (red.)
- Thomé, K.E (red) 1957, *Mjölken - kemi, biologi, teknik*. Svenska mejeriernas riksförening Stockholm.
- Värmlinge mejeriförening 1893-1943*, Trelleborg 1943, utg. Allehanda Tryckeri AB.

Åkesson, Gunnar: Andelsmejerierna hundra år. Österlen 1990 Albo härad

### 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, 1977, *Industriminnesinventering 1977. Höörs kommun*.

Tekniska museet, Stockholm, Teknik- och industrihistoriska arkivet, Holmbergs Gjuteri och Mek. Verkstad, Lund, Skåne, Seriesignum: K858.

### Informanter

Ola Björk, Tyringe

Ulf Jönsson, Skånemejerier Malmö

Mats Mellåker, Höör

Gunvor Nilsson, S:t Olof

Nils-Oscar Olsson, Staffanstorp

### Internet

<http://www-alnarp.slu.se> 20051101

<http://www.miljodata.se/bastad/> 20051101

<http://www.myntkabinettet.se/räknare.htm> 20051221

<http://rixlex.riksdagen.se/htbin/thw> 20060327

### Arkiv

Höganäs kn ritningsarkivet:



## Bilaga 1 Mejerier undersökta 2005/2006

Gualövs mejeri, Bromölla kommun  
Näsums mejeri, Bromölla kommun  
Hvilans mejeriaktiebolag, Burlövs kommun,  
V. Karup, Båstads kommun  
Billinge, Eslövs kommun  
Eslöv, Eslövs kommun  
Harlösa, Eslövs kommun  
Hunneberga, Eslövs kommun  
Löberöd, Eslövs kommun  
Öslöv, Eslövs kommun  
Kattarp, Helsingborgs kommun, rivet 2005  
Vallåkra, Helsingborgs kommun, mejeri rivet, uthus kvar  
Helsingborg Olympia/Fredriksdal, Helsingborgs kommun,  
Hästveda, Hässleholms kommun  
Röke, Hässleholms kommun  
Sösdala, Hässleholms kommun  
Tyringe, Hässleholms kommun  
Vinslöv, Hässleholms kommun  
Kullen Balja, Höganäs kommun  
Höganäs, Kullens mejeriför, Höganäs kommun  
Luggude Mjöhult, Höganäs kommun  
Önnköping, Hörby kommun  
Östra Sallerup, Pärup, Hörby kommun  
Askeröds andelsmejeri, Särsvik, Östraby, Hörby kommun  
Hörby mejeri, Hörby kommun  
Nya mejeriet Hörby, Hörby kommun  
Osbyholms mejeri, Hörby kommun, komplett ombyggt  
Höörs nya andelsmejeri, Höörs kommun,  
Rolsberga mejeri, Höörs kommun,  
Källna (p Ö Ljungby), Klippans kommun  
Ljungbyhed, Klippans kommun  
Övads ysteri (p Klippan), Klippans kommun  
Klippan, Källans mejeri, sen Åby mejeri, Åsbo mej.för Klippans kommun  
Degeberga, Kristianstads kommun  
Tollarp (privat), Kristianstads kommun  
Årröd (p Sätaröd), Kristianstads kommun  
Skättilljunga, Kristianstads kommun  
Everöds, Kristianstads kommun  
Rickarum, Kristianstads kommun  
Linderöd, Kristianstads kommun  
Venestad, Kristianstads kommun  
Arkelstorp, Kristianstads kommun  
Löddeköpinge andelsmejerifören, Kävlinge kommun, rivet 2006  
Kjeflinge mejeriförening, Kävlinge kommun  
Landskrona, Landskrona kommun  
Norra Möinge, Landskrona kommun  
Alnarps mejeri 1, Lomma kommun  
Alnarps mejeri 2, Lomma kommun

Alnarps mejeri 3, Lomma kommun  
Fjellie (Flädie) mejeri, Lomma kommun  
Dalby, Lunds kommun  
Genarp, Lunds kommun  
Lund, Lunds kommun  
Lönsboda, Osby kommun  
Heljalt (p Oderljunga), Perstorps kommun  
Tommarp, Simrishamns kommun  
S:t Olof, Simrishamns kommun  
Simris, Simrishamns kommun  
Hammenhög, Simrishamns kommun  
S. Mellby, Simrishamns kommun  
Vitaby, Simrishamns kommun, ruin  
Östra Hoby, Simrishamns kommun  
Araskoga, Sjöbo kommun,  
Frenninge (p Vollsjö), Sjöbo kommun,  
Lövestad, Sjöbo kommun,  
Sövde, Sjöbo kommun,  
Vanstad (Åsperöd), Sjöbo kommun,  
Rydsgård, Skurups kommun, rivet endast bostad kvar  
Skurups mejeriförening, Skurups kommun  
Kågeröds mejeri Svalövs kommun  
Ask mejeri, Svalövs kommun  
Röstånga Svalövs kommun  
Tågarps mejeriförening, Svalövs kommun  
Eljaröd, Tomelilla kommun  
Frörum (Fågeltofta), Tomelilla kommun  
Onslunda, Tomelilla kommun  
Smedstorp, Tomelilla kommun  
Spjutstorp, Tomelilla kommun  
Tomelilla, Tomelilla kommun  
Lunnarp, Tomelilla kommun, byggt 1960, i drift  
Anderslöv, Trelleborgs kommun  
Skivarp, Trelleborgs kommun  
Allevad, Ystads kommun  
Hedvigsdal, Ystads kommun  
Sövestad, Ystads kommun  
Skårby, Ystads kommun  
Åstorp, Åstorps kommun  
Starby (p Spannarp), Ängelholms kommun  
Strövelstorp, Ängelholms kommun  
Örkelljunga, Örkelljunga kommun

## Bilaga 2 Mejerier i Kristianstads- och Malmöhuslän 1955.

Svenska mejerikalendern 1955

Utgiven under medverkan av Sveriges mejeriernas Riksförening

Red. Erik Carlberg

Indelade efter område i Skåne, siffran efter anger andel invägd mjölk i ton per år.  
Inom parantes anges om mejeriet var rivet 2005-2006.

Mejeriföreningar i Sydöstra Skåne	Inv.mj ton.
Allevad (p Svenstorp)	3108
Araskoga	9188
Borrby	5197 (rivet)
Eljaröd	2377
Frenninge (p Vollsjö)	9259
Frörum (Fågeltofta)	2315
Glemminge (G-bro)	4648 (rivet)
Grevlunda (Vitaby)	2314 (rivet)
Hammenhög	5341
Lunnarp	3558 (rivet, nybyggt 1960)
Löderup	2817 (rivet)
Lövestad	8873
Onslunda	3000
S:t Olof	2308
Simris	3282
Sjöbo	3313 (rivet)
Skårby	4794
Smedstorp	3880
Spjutstorp	2176
S. Mellby	2508
Sövde	2948
Sövestad	3515
Tomelilla	8470
Tommarp	9477
Vanstad	6558
Ystad	9124 (rivet 1971)
Önneköp	4461
Nordvästra Skåne	
Allerum	5586 (rivet)
Bjuv	4925 (rivet)
Bjuv torrmjölkfabriken	6334
Bjäre (p Förslövsholm)	8502 (rivet)
Båstad	4077 (rivet)
Engelholm	9464 (rivet)
Heljalt (p Oderljunga)	2359 (rivet)
Helsingborg Råå	5175 (rivet)
Helsingborg Stattena	6122 (rivet)
Hjärnarp	3723 (rivet)
Kullen (p Höganäs)	4772
Källna (p Ö Ljungby)	6655
Landskrona	8824
Ljungbyhed	2231
Luggude Höganäs	2866
Luggude Kattarp	4450 (rivet)
Luggude Mjöhult	4420
Möllarp (p Kågeröd)	3793
Perstorp	2449 (rivet)

Starby (p Spannarp)	2177
Strövelstorp	4757
Tågarp	5360
Vallåkra	5021 (rivet)
V. Karup	11500
Åsbo (p Klippan)	7361
Åstorp	6777
Örkelljunga	6464
Övads ysteri (p Klippan)	375 (privat)
Sydvästra Skåne	
Alnarp	8297
Anderslöv	6213
Askeröd	983
Billinge	2000
Dalby	4136
Eslöv	17500
Genarp	5023
Harlösa	12160
Hindby	157 (okänt)
Hunneberga	3433
Hörby	13552
Höör	10316 (rivningslov 2006)
Kilhult (p Svensköp)	3443
Lund	15247
Löberöd	7879 (rivet, tidigare nedlagt privatmejeri finns)
Malmö MC Lödde	3677 (rivningslov 2006)
Malmö MC	23385 (rivet)
Malmö nya	22824 (rivet)
Malmö Pahlssons AB	13000 (rivet)
Rolsberga (pHurva)	5215
Rydsgård	4209 (rivet)
Röstånga	5367
Skivarp	2738
Skurup	12160
Svalöv	7561 (rivet)
Svedala	3413 (rivet)
Trelleborg	6061 (rivet)
Veberöd	4242 (rivet)
Västerstad (p Askeröd)	10692 (rivet)
Öslöv	2242
Östra Sallerup	4424
Nordöstra Skåne	
Arkelstorp	3124
Broby	3786 (rivet)
Farstorp	686 (rivet)
Hästveda	2982
Kristianstad	19758
Lönsboda	2281
Degeberga	9950
Gualöv	6451
Hässleholm	10097 (rivet)
Knislinge	5015 (rivet)
Årröd (p Sätaröd)	5467
Osby	4900 (rivet)
Röke	2909
Sösdala	6966
Tollarp (privat)	1975
Tyringe	2900
Vinslöv	7125
Vittsjö	5058 (rivet)





# Regionmuseets rapportserie 2006

## Kulturmiljö

1. Folkestorps Bränneri , Folkestorp 6:5, Maglehem sn, AK, Mattias Burman, 2005
2. Vallfartskyrkan i Fru Alstad, Fru Alstad, FU, Lars Salminen, 2005
3. Röstånga kyrkogård, Röstånga sn, DK, Åsa Jakobsson och Cecilia Pantzar, Cissela Olsson, 2005
4. Hovdala slott, larm och markarbeten, Brönnestad sn, AK, Jimmy Juhlin Alftberg, 2005
5. Ask kyrkogård, Ask sn,DK, Åsa Jacobsson, Klara Johansson, Mia Jungskär, Cissela Olsson, 2005
6. Hustoftagård, Väsby sn, AK, Anna Ligoura, 2005
7. Äsphult kyrka, Äsphult sn, MD, Magnus Lindhagen och Jimmy Juhlin Alftberg, 1996
8. Himmelstorpsgården, Brunnby sn, AK, Anna Ligoura, 2004
9. Jöns Jonsgården, Kattarps sn, AK, Anna Ligoura, 2005
10. Rutsbo, Sankt Ibb sn, A.K, Anna Ligoura, 2005
11. Jordberga kostall, Källstorps sn, AK, Anna Ligoura, 2004
12. Norra Grönby mölla, Anderslövs sn, AK, Klara Johansson och Mia Jungskär, 2006
13. Ekonomibyggnaad på Skarhult slott, Skarhult sn, AK, Cecilia pantzar, 2005
14. Klostergården, KA, Lund, Paul Hansson och Anna Rabow, 2005
15. Hannas kyrka – alla tiders kyrka, Hannas sn, MD, Petter Jansson, 2004
16. Häglinge kyrka – ”...ljusare, skönare, rymligare”, Häglinge sn, AK, Magnus Lindhagen och Lotta Eriksson, 1999-2006
17. Hannas kyrka ut- och invändig restaurering, Hannas sn, AK, Petter Jansson/Lotta Eriksson, 2004-2005
18. Norra Mellby skol- och fattighus, Norra mellby sn, KA, Anna Rabow, 2005
19. Historiska museet i Lund – en värdebeskrivning, Lunds sn, DK, Henrik Borg, 2006
20. Fornstugan i Kristianstad, AK, Jimmy Juhlin Alftberg, 2006
21. Hovdala slott- svampsanering, Brönnestad sn, AK, Jimmy Juhlin Alftberg, 2006
22. Bosjökloster – nunnornas botkapell, Bosjökloster sn, AK, Cecilia Pantzar, 2003
23. Sankt Olofs kyrka, Sankt Olofs sn, AK, Cecilia Pantzar, 2005-2006
24. Västra Broby kyrka. Västra Broby sn, AK, Cecilia Pantzar,2005-2006
25. Hassle Bösarps kyrka – invändig renovering, Hassle Bösarps sn, AK, Anna Rabow, 2005
26. Svalövs kyrka, Svalövs sn, AK, Anna Ligoura och Lotta Eriksson, 2005-2006
27. Näsums 12:2, Näsums sn, FU, UN, Elisabeth Höst, 2006
28. Perstorps baptistkapell, svampsanering, Oppmanna sn, AK, Jimmy Juhlin Alftberg, 2004
29. Hassle Bösarps kyrka, Hassle Bösarps sn, AK, Anna Rabow, 2005
30. Konga kyrkogård, Konga sn, DK, Åsa Jakobsson, Mattias Burman, Mia Jungskär, Cissela Olsson och Emelie Petersson, 2005-2006
31. Bondegård-utvändig restaurering, Stoby sn, AK, Jimmy Juhlin Alftberg, 2006
32. Fornlämningar utmed Sigridslundsvägen, Vä sn, FU, Helene Wihelmsen, 2003
33. Horna 3:12, Åhus sn, AU, Adam Bolander, 2006
34. Horna 3:12, Åhus sn, FU, Adam Bolander, 2006
35. Uppåkra 8:9, Uppåkra sn, FU, Helene Wihelmsen, 2004
36. Östra Broby kyrka – utvändig restaurering, Ö Broby sn, AK, Lotta Eriksson och Helena Nilsson, 2005
37. Norra Mellby klockstapel – restaurering, N Mellby sn, AK, , Jimmy Juhlin Alftberg, 2006
38. Vattenmöllan – kvarnbyggnad Krapperup 19:2, Brunnby sn, AK, Mattias Burman, 2006
39. Wallåkra stenkärlsfabrik, Vallåkra, Kvistofa sn, AK, Mattias Burman, 2006
40. Kommendanten 5 och 6, Dokumentation vid varsam ombyggnad, BD, Erika Wass och Magnus Lindhagen, 1997-1998
41. Omläggning av tak - Kvihusa 1:2, Ekjaröds sn, AK, Emelie Petersson, 2006
42. Saltus Sanctæ Mariæ, Bäckaskogs kloster, arkeologiska undersökningar under ett halvt sekel, Kiaby sn, Jan Kockum, 2006
43. Fjärrvärme i Örkelljunga kyrka. FU/SU, Helene Wihelmsen, 2006
44. Nosaby kyrka – förändring i bänkkvarter, Nosaby sn, AK, Helena Nilsson, 2006
45. Nämndemansgården, St Ibbs sn, AK, Anna Rabow, 2006
46. Vårdplan – Sporrakulla, Glimåkra sn, VP, Jimmy Juhlin Alftberg, Helena Nilsson, Kalle Melin, 2006
47. Magasinet på Spannarpes säteri, Åsås sn, AK, Anna Rabow, 2006
48. Järnugn vid Skräbeå, Bromölla 12:19, Ivetofta sn, UN, Tony Björk, 2006
49. Kv Lyckan 42 i Åhus, Åhus sn, FU, Elisabeth Höst, 1991
50. Hustoftagårdens boningshus, Väsby sn, AK, Anna Rabow, 2005

### Förkortningar:

AF-antikvarisk förundersökning  
AK- antikvarisk kontroll  
AU-arkeologisk utredning  
DK- dokumentation, övrigt

FU- arkeologisk förundersökning  
KA- kulturhistorisk analys  
MD-murverksdokumentation  
OU- osteologisk undersökning

PJ- projektrapport  
UN- arkeologisk undersökning  
BD- byggnadsdokumentation  
BAD-byggn-ark-dokumentation

51. Tingsgården i Vä. Boplats och grav från yngre bronsålder/förromersk järnålder, Vä sn, AU, UN och FU, Tony Björk, Adam Bolander och Happy Hök, 1993-1994 och 1996
52. Fjälastorps småskola, Brunnby sn, BMU, Henrik Borg, 2006
53. Som kungen själv stakade ut – Kvarteret Göken i Ängelholm, FU, Lars Salminen, 1991
54. Balsby 12:40 -järnåldersbebyggelse vid Råbelövssjön, Nosaby sn, FU/SU, Adam Bolander, 2006
55. Åhus 14:108 – Hårdar, flinta och metallhantverk i Transval, Åhus sn, FU, Helene Wihelmsen, 2006
56. Härlöv 50:27-I utkanten av byn, Kristianstad sn, FU, Helene Wihelmsen, 2006
57. Barsebäcks kärnkraftverk, Barsebäcks sn, DK, Henrik Borg och Helen Sannerstedt, 2006
58. Jöns Jonsgårdens tak, Kattarps sn, AK, Anna Rabow, 2005
59. Boplatserna på näset, Näsby 35:2, 35:28 m fl, Kristianstads sn, FU+UN, Helene Wihelmsen, 2006
60. Gravarna vid Bäckaskogs kloster, Kiaby sn, FU, Jan Kockum och Helene Wihelmsen, 2005-2006
61. Svenstoprs mölla – arbeten på gång, Stora Köpinge sn, AK, Emelie Petersson, 2006
62. Träskolängan, restaurering av stomme, Brunnby sn, AK, Emelie Petersson, 2006
63. Stehags kyrka – utvändigt renovering, Stehag sn, AK, Lotta Eriksson, 2006
64. Träne kyrka – konservering av inventarier, Träne sn, AK, Lotta Eriksson, 2006
65. Godsmagasinet i Brösarp, Brösarps sn, AK, Emelie Petersson, 2006
66. Krukmarkeriavfall från kv Vakteln i Ängelholm, UN, Lars Salminen, 1983
67. Får man grilla här? – Kulturell mångfald möter biologisk mångfald. Anna Hadders och Anne Rosengren, 2006
68. Vård- och underhållsplan, Glimmebodagården, VP, Emelie Petersson och Helena Nilsson, 2006
69. Kyrkängen i Ivetofta – hus och gårdar under järnålder, Ivetofta sn, FU, UN, Elisabeth Höst och Helene Wihelmsen, 1990
70. Vård- och underhållsplan, Torsebro krutbruk, Färlövs sn, BD, Mattias Burman, 2006
71. ”Sporrakulla gård etapp 2”, Glimåkra sn, AK, Jimmy Juhlin Alftberg och Helena Nilsson, 2006
72. Sagabion i Höganäs –yttre måleri 2006, AK, Henrik Borg ,2006
73. Linbastu i Björkarp, Riseberga sn, AK, Mattias Burman, 2006
74. Slogstoprs mölla, Hammarlunda sn, AK, Henrik Borg, 2006
75. Uthusbyggnad vid Pyringatorpet, Röke sn, AK, Mattias Burman, 2006
76. Östra begravningsplatsen, Kristianstad, DK, Lotta Eriksson, Åsa Jakobsson, Cissela Olsson, 2006
77. Ausås församlingshem –takomläggning och lagning av innervägg, Ausås 15.1, Ausås sn, AK, Mattias Burman, 2006
78. Bondrumsgården, Bondrum 13.19, Fågeltofta sn, AK, Emelie Petersson, 2006
79. Glimmebodagården, Brösarps sn, AK, Emelie Petersson, 2006
80. Ingeborrarpgården- takomläggning, Ingeborrarp 1:4, Rya sn, AK, Mattias Burman, 2006
81. Föremålen på Månse. Reflektioner kring föremålsdokumentationen på torpet Månse, Skärnsnäs 9:37, Vånga sn, Åsa Alftberg, 2006
82. Fischerska gården, Simrishamns sn, AK, Emelie Petersson, 2006
83. Kv Skäran 6 – direktör Ture Mechelsens villa, DK, Lotta Eriksson, 2006
84. Mejeribyggnader i Skåne, Inventering 2005-2006, Henrik Borg, 2005

<p>Förkortningar:  AF-antikvarisk förundersökning  AK- antikvarisk kontroll  AU-arkeologisk utredning  DK- dokumentation, övrigt  FU- arkeologisk förundersökning  KA- kulturhistorisk analys  MD-murverksdokumentation  OU- osteologisk undersökning  PJ- projektrapport  VP-vårdplan  UN- arkeologisk undersökning  BD- byggnadsdokumentation  BAD-byggn-ark-dokumentation  BMU-byggnadsminnesutredning</p>
---



