

Mjölkhanteringen i Röstånga.

Vid korsningen mellan Kolemavägen och Billingevägen i Röstånga ligger ett stort, vinkelbyggt tegelhus i två våningar. På baksidan finns en öppen plats ner mot bäcken och gamla idrottsplatsen. I dag rymmer den 120 år gamla byggnaden en bilverkstad, en secondhand butik, några semesterlägenheter, m.m. Under första halvan av 1900-talet användes huset som mejeri av Röstångabygdens Andelsförening för att ta hand om den mjölk som producerades i trakten. Under andelsmejeriets första årtionden tillverkades mycket smör och en mindre mängd ost. Liknande anläggningar startades under mellankrigstiden i Billinge och Ask, så det var verkligen stor produktion av mjölk. Mejeribyggnaden i Röstånga inrymde från början en badanläggning med såväl ångskåp som badkar, allmänheten kunde utnyttja dessa mot en ringa ersättning, maskinisten var badmästare. Intresset avtog så småningom och möjligheten till bad upphörde 1938. Då hade badkar installerats i skolan och röstångabornas intresse för ångskåpsbad svalnade. I mejeriets lokaler fanns också ett ångkokeri för att koka potatis till djuren.

I början såldes mejeriprodukter från en lokal på baksidan av huset, men snart öppnades en "modern" mjölkaffär med ingång från Kolemavägen, entrén var den som i dag leder till se-condhandbutiken. I mjölkaffären sålde en

dam iförd vitt förkläde och vit huvudbonad varje förmiddag mjölk i lös vikt, ost och smör till kunderna. Den som avsåg att köpa mjölk kom med sin egen spann av plåt, eller av vackert gul emalj från Kockums. Spannen rymde vanligen två liter mjölk, kanske hade man också med sig en liten spann för vispgrädde. Alla kärl hade plana, tättslutande lock och den lilla spannen kunde ställas ovanpå den större för att bäras hem i enhandsgrepp. Mjölken var pastöriserad, men grädde lade sig överst och man kunde lätt skumma av några matskedar, lagom till kaffe-grädde. Den skummjölk och vassle som var biprodukter vid ost och smörframställning gick i retur till gårdarna och blev föda till djuren, främst kalvar och grisar.

Mjölken mättes upp ur ett stort kärl som förvarades så svalt som möjligt. Affärsföreståndaren hade ett litermått vertikalt fäst på ett långt skaft och de väl inövade rörelserna tillät henne att snabbt fylla kundernas spannar utan att spilla en droppe. Varken filmjölk eller yoghurt såldes, inte heller Crème Fraiche eller laktosfria produkter. Den som ville ha filmjölk passade på att hälla upp mjölk i en vid skål med stor öppen yta en dag när det var åska i luften. Efter några timmar hade mjölken surnat och man hade en fin "filebunk", kulturen kunde sparas och förmeras. Riktigt bra filbunke skulle vara så fast att en matsked kunde stäl-

las mitt i utan att falla. Kanske var tricket att man lät bli att skumma grädden av mjölken innan man började processen. Filbunken skulle ätas kall med kanel, eller möjligen ingefära, och lite socker. En annan vanlig efterrätt var lingonmos och mjölk, lingonen var sparsamt sockrade, de höll sig ändå.

Efter andra världskriget kom mjölkflaskor i glas även till Röstånga och blanka, röda, blåa, gröna och bruna kapsyler signalerade innehåll. En period kunde mjölken köpas i flaska eller i mätas upp i kundens spann, så småningom fanns bara flaskmjölk och så, i slutet av femtiotalet, dök de första tetrorna upp. De var gjorda av papp. Vid mitten av 1960-talet stängde Röstånga mjölkaffär och mejeriet rationaliserades bort, produktionen skulle ske i större enheter.

Osten som tillverkades lagrade man i källaren under noggrann övervakning av mejeristen/ostmästaren. Han vände och vred alla ostar enligt ett schema för att lagringen skulle ge önskat resultat. Emellanåt penslades ostarna med saltvatten och mot slutet av mognadsprocessen tillkom ett skyddande lager paraffin.

Leveransen av mjölk och produktionen av smör var från början mycket större än röstångabornas behov, utförseln var omfattande. Smöret fraktades söderut till städer och samhällen, rent av utomlands, järnvägen var ett snabbt och säkert kommunikationsmedel. För transporten måste lämpligt emballage tillhandahållas och den tunnbindare som bodde vid vägen mot Marieholm hade bråda dagar. Med buller och bång och många åskådare längs vägen fraktades tunnorna en gång i veckan med häst och vagn ner till mejeriet vid Lilla Bäljaneå. Där fylldes de med gult, lättsaltat, smör som gladda städernas husmödrar. Undras vad som hände med de tomma tunnorna?

Smör paketerat i halvkilosbitar, liksom ost och grädde kunde mjölkleverantören köpa tillbaka genom att skriva en lapp med leverantörsnummer, önskad vara och mängd och skicka den med mjölkskjutsen på morgonen. Beställningen kom till gården tillsammans med de tomma mjölkkanorna mitt på dagen. Det hemsända krediterades mot lantbrukarens mjölkavräkning, dvs. den betalning som erhöles utifrån mjölkens mängd och kvalitet.

Mjölk kunde också köpas direkt på gården av den bonde som hade mjölkkor. Då förblev



Mejeriet i Röstånga. Foto: Stig Pettersson

mjölken obehandlad, den silades bara, vilket kunde leda till problem, då som nu. Vid första världskrigets slut gav en hjälporganisation i Stockholm opastöriserad mjölk till barn i stadens mindre bemedlade kvarter och resultatet blev ett stort utbrott av tuberkulos bland dem som druckit av den mjölk som givits med så goda avsikter. Under 1940-talet upplyste mödravårdscentralerna alla gravida kvinnor om faran med att dricka opastöriserad mjölk. I början av maj 2014 blev en dagisgrupp sjuk av campylobakter efter ett besök hos en mjölkproducent i Västergötland, smittkällan bedömdes vara den opastöriserade mjölk besökarna bjöds på.

Den mjölk som bearbetades (och pastöriserades) i andelsmejeriet i Röstånga kom från gårdar i socken, men också från Färingtofta, Riseberga, Ask och Ljungbyhed. De flesta besättningarna bestod av Svensk Låglandsboskap, samma typ svartvita kor som byns nuvarande två mjölkbönder har. En del gårdar i Färingtofta och kanske någon uppe på åsen hade kor av Svensk Röd och Vit Boskap, dessa ger lite mindre mjölmängd men fetare mjölk än sina svartvita kompisar.

Mjölken samlades in från de enskilda mjölkborden av en mjölkskusk som kom varje dag för att hämta mjölkkanor. I minnesskriften från 50-års jubileet 1944 påminns om de smala, slingrande och bitvis branta vägar som mjölkskjutsarna hade att färdas. Särskilt "Böljehusa Lars" och hans små, gula hästar som dagligen kämpade uppför Djupadalsbacken väckte uppmärksamhet. Den mjölkturen gick från Skankhult via Snällered-Rögnaröd-Djupadal-Anderstorp och Forestad till Röstånga. Så småningom förändrades transportsättet och häst och vagn ersattes av lastbil, dock måste kannorna fram till mjölkborden vid vägen och här var det uppfinningsrikedom som gällde. Man kunde använda allt som rullade lätt, traktordragna kärror, vagnar, cyklar eller

vilket som helst hemmabygge på ett, två, tre eller flera hjul. Jobbigast var det för de bönder med några enstaka kor som bodde en bit från bra körväg uppe på åsen. Ofta föll det säkert på barnens lott att få fram mjölkkanorna till mjölkbordet längs "stora" vägen.

Den som hade hand om mjölkkor måste vara beredd att stiga upp tidigt för att mjölka -för hand eller med mjölkmaskin- efter att kon fått något gott att mumsa på, så att hon var villig att låta sig mjölkas. Regelbundet måste spenar och juver ses över, kanske smörjas eller spritas, kornas klövar krävde vård och allmäntillståndet behövde kontrolleras. Det gällde att se upp för t.ex. mul- och klövsjuka, tuberkulos, trumpsjuka m.m. Juverinflammation och inflammationer insektsbett förekom och kor kunde halka och få sår, de kunde till och med bli ormbitna ute i hagen. En gång om året skulle kon kalva, och det gav extra arbetsuppgifter. När korna väl släppts ut efter morgonmjölkningen skulle stallarna ses över, gödsel fraktas ut och vattenhoarna göras rena. Korna måste ha tillgång till friskt vatten, 100 liter vatten per dag och ko. På kvällarna släpptes korna in och morgonens procedur upprepades. Lägg därtill att korna mādde bäst och gav mest mjölk om de sköttes av den de var vana vid och tyckte om. I dag, i mjölkrobotarnas tid, händer det att man måste slakta alldeles friska kor för att de inte accepterar roboten, då kan de helt enkelt inte mjölkas. Numera hinner ingen ta hand om varje enskild ko för att mjölka som förr.

En av de gårdar som länge producerade mjölk är Röstånga nummer 8, som ägs av bröderna Sonesson. I den minutiöst välskötta besättningen fanns alltid en ko som hette Pia, Maja och Carola. Som alla mjölkbönder förde de loggbok över sina kor och med jämna mellanrum kom mjölkkontrollanten för att prova mjölkens kvalitet och se hur korna hade det. I de vackert handskrivna böckerna visar kontrollantens namnteckning att allt var i bästa ordning och att produktiviteten ständigt låg i topp. Under flera årtionden föddes tjurar upp på gården, de såldes för att höja kvaliteten i andra besättningar. Vid 1980-talets början tyckte bröderna att de tillräckligt länge varit bundna dygnet runt, och året runt, av sina mjölkkor och de valde att avsluta den verksamhet som föräldrarna påbörjat vid tiden för första världskriget. Under sin aktiva tid var de medlemmar i andelsföreningen och träffade varje år övriga medlemmar till "mjölkstämma" på Röstånga gästis. Omkring 1970 fanns så många mjölkproducenter att hela den så kallade verandan (det innersta rummet i den gamla delen av Gästis) krävdes för att rymma alla. I dag finns det två mjölkproducenter i Röstånga socken

och andelsföreningen har sedan länge gått upp i Skånemejerier och dess efterföljare.

I mars varje år delar Hans Majestät Konungen ut LRF Mjölks guldmedalj till ett trettiotal mjölkbönder på svenska Läkaresällskapet i Stockholm. Medaljen tilldelas dem som klarat av att leverera mjölk av högsta kvalitet under 23 år. Många mjölkproducenter i röstångabygden kan visa upp en sådan guldmedalj. 2014 hade den minsta belönade besättningen endast tio kor och låg på Gräsö i Uppsala län. Några kor Fanny, Kornelia och Bella, är så kallade "hundredrönnare" och har alla levererat mer än 100 ton mjölk, de hör hemma i Kilafors.

Antalet mjölkkor i en besättning beror dels på tillgång till foder, byggnader och maskiner. En mjölkrobot anses lämplig för en besättning om runt sextio kor, den som har fler mjölkkor måste investera i ytterligare en robot och kanske måste arbetskraft anställas. Varje ko har ett chip i en transponder och ett nummer i örat för EU-identifiering. Via transpondern styrs roboten så att varje ko identifieras, får kraftfoder, medicin och annat vid behov. Kon mjölkas, mjölken vägs och kon går iväg för att lämna plats för nästa. I en besättning om flera tiotal kor och kanske bara en person som har hand om djuren, kan det knappast bli tal om individuella namn eller särskild behandling. En genomsnittlig besättning i Sverige har 80 mjölkkor (statistiskt genomsnitt) motsvarande siffra för Danmark är 150 kor. Djurhållningen har förändrats mycket de senaste hundra åren och man kan undra om stordriften kan gå ännu längre och i så fall hur människor, djur och miljö kommer att påverkas.

Anita Ockborn



Ko. Foto: Stig Pettersson