

Mejerierna och deras historia

Specialfrågelista Folklivsarkivet, Lund. Januari 2006.

Mjolkproducenterna

Vilka gårdar levererade mjölk?

Hur lång väg var det till mejeriet?

Hur ordnades transporten av mjölken?

Fanns det några särskilda problem med transportererna (dåliga vägar, långa avstånd o.d.)?

Hur redovisade mejeriet mjölkleveranserna?

Hur beräknades den ekonomiska ersättningen för mjölkleveranserna?

Vilka mjölkprodukter fick lantbrukarna tillbaka från mejeriet (skummjolk, kärnmjolk, vassla)?

Förekom kontroverser mellan mjölkproducenterna och mejeriet? Vilka var i så fall orsakerna?

Har producenterna varit medlemmar i någon producentorganisation och vilket syfte hade den?

Fanns det lantbrukare som själva sålde sin mjölk och sina mjölkprodukter direkt till enskilda kunder?

Mejeriföretaget

Vilka mejerier har det funnits i trakten?

Har det funnits någon större gård eller gods med eget mejeri i trakten?

Vad hette mejeriet?

Vad det ett privat mejeri eller ett andelsmejeri?

Vilka var initiativtagare?

Vilka personer var delägare?

Vilka personer har suttit i styrelsen?

Berätta mer om dessa personer (levnadsår, yrkesverksamhet, familj, personlighet)

Hur utvecklades mejeriets lönsamhet?

Hur utvecklades lönsamheten för de olika mejeriprodukterna?

Har det funnits särskilt bra år och dåliga år ur ekonomisk synvinkel?

Vad berodde eventuella svängningar på?

Hur påverkade depressionsår samt första och andra världskriget mejeriets ekonomi och verksamhet?

Har det uppstått konkurrens mellan olika mejerier?

På vilket sätt konkurrerade mejerierna?

Deltog mejeriet i utställningar med sina produkter?

Fick mejeriet några pris eller utmärkelser?

Hur har statliga regleringar och bestämmelser inverkat på mejeriets verksamhet och ekonomi (t.ex. hygien, kvalitetskontroll, prisreglering, skatter, ransonering, kronmärkning, prisreglering av smör, mjölkull, mejeristadgan 1937, pastörisering, standardisering och fetthalt på olika mjölkprodukter)?

Hur kontrollerades kvaliteten?

Hade mejeriet laboratorietrustning?

Förekom någon sorts inspektioner?

Vad tyckte konsumenterna om kvaliteten på produkterna?

På vilket sätt hade länets hushållningssällskap betydelse för mejeriet (t. ex genom mejerikonstulanten eller annan konsultverksamhet)?

Gick mejeriet samman med en större organisation eller företag?

Varför skedde detta och när inträffade det?

När lades mejeriet ned och vilka var orsakerna?

Mejeribyggnaden

Hur har platsen för mejeriet och dess omgivningar förändrats från den tid det anlades till dags datum?

När uppfördes mejeriet?

Vilka byggnader ingick i mejeriet?

Var det byggt som mejeri?

Har det skett ombyggnader?

Vem hade ritat, planerat mejeriet och vem var byggmästare?

Vilka var byggnadsarbetare?

Vem levererade byggmaterialet?

Vilka olika lokaler hade mejeriet?

Vilken utrustning och vilka maskiner fanns på mejeriet (T. ex. Ångmaskin, hästvandring, Isdös, belysning, olika behållare av trä och metall, separator, pastören, laboratorium, smörkärnor m.m.)? Vad kallades olika redskap och maskiner?

Vem levererade mejeriets maskiner och vem installerade dem? Hur skedde transporten till byggplatsen?

Vad hände med byggnaden och mejeriutrustningen efter nedläggningen?

Vilka användningsområden har byggnaden eller marken haft sedan nedläggningen?

Vilka ägare har byggnaden och marken haft sedan nedläggningen?

Mejeriprodukter

Vilka olika mjölkprodukter producerade mejeriet? Vilka olika kvaliteter fanns för t.ex. olika fetthalt (skummad och oskummad mjölk, filmjölk, grädde)?

Tillverkade mejeriet smör?

Hur var smöret förpackat?

Hade mejeriet ett eget varumärke för smöret?

Tillverkade mejeriet ost och i så fall vilka sorter, fetthalt och lagringstid?

Varför började tillverkningen av ost?

Vilka år bedrevs osttillverkning?

Tillverkade mejeriet löpe och hur gick det till?

Inköptes löpe och i så fall varifrån?

Vilken smak, lukt och utseende hade ostarna?

Hade ostarna särskilda försäljningsnamn?

Vad hette de ostmästare som hade ansvar för osttillverkningen?

Vilken var ostmästarens bakgrund och utbildning?

Varifrån kom recepten?

Var det ostmästaren som förde med sig kunskapen till mejeriet?

Har mejeriet tillverkat glass?
 Varför började tillverkningen?
 Vilka år bedrevs glasstillverkning?
 Vilka sorters glass tillverkades?
 Vilket försäljningsnamn hade glassen?

Försäljning och distribution

Vem skötte försäljningen av mejeriets olika produkter och hur långt nådde försäljningsområdet?
 Vilka var kunderna (t. ex. privatkunder, storkök, uppköpare och distributörer för inhemska och utländska kunder)?
 Vilka produkter levererades regelmässigt till mjölkproducenterna (som t.ex. skummjolk, vassla)?
 Kunde mjölkproducenterna rekvirera andra produkter (som t.ex. smör och glass för gillen)?

Hade mejeriet någon egen bisyssla som t.ex. svinskötsel?

Hade mejeriet egna försäljningsställen?
 Hur transporterades de olika produkterna till kunderna?
 Hur togs beställningar och betalningar från kunderna emot av mejeriet?
 Hur organiserades transporter (enskilt, samverkan, entreprenad)?
 Här länge användes hästtransporter (järnväg?) och när infördes lastbil?

Vilka förpackningar använts under olika tider för mjölk, smör och ost?
 (t.ex. plåt, trä, glas, papper)?

Var mejeriet en allmän mötesplats i bygden?

Produktionsteknik

Beskriv mejeriområdet med olika byggnader och rum och hur de användes.
 Beskriv arbetsprocessen eller arbetsdagen för olika mejeriprodukter.
 Hur togs råmjölken emot? Vad hände i apparatsalen? Vad skedde i utmätningen eller tappningen?
 Vilka arbetsmoment utfördes manuellt? Vilka arbetsmoment var mekaniserade?

Hur gick kärningen till? Fanns det maskiner eller utfördes arbetet för hand?
 Hur gick ystningen till? Fanns det maskiner eller utfördes arbetet för hand?

Hur ofta och på vilket sätt utfördes rengörning och underhåll av maskiner, redskap och lokaler?
 Vilka redskap och rengöringsmedel användes?

Infördes ny teknik och nya maskiner i mejeriet?
 På vilket sätt förändrade detta arbetsrutiner, ekonomi och produkternas kvalitet?
 Vilken uppfattning hade mejeristen och de anställda om tekniken?

Vilken inverkan hade mejeriet på miljön (lukt och utsläpp)?
 Vilka var avfallsprodukterna och hur hanterades dessa?

Personal och arbetsförhållanden

Hur många arbetade på mejeriet?

Varifrån kom de anställda och vilken bakgrund hade de?

Förekom säsongarbete?

Vilka arbeten hade de haft innan de kom till mejeriet?

Hur gick det till att söka arbete på mejeriet (annons, förfrågan, rekommendation)?

Stannade de anställda kortare eller längre tid på mejeriet?

Varför blev det mejeriarbete?

Var hade de lärt sig yrket?

Vilka olika yrken, titlar och arbetsuppgifter fanns för mejeriarbetet, transporten och kontoret? (t. ex. mejerister, mejerskor, ostmästare, maskinist, biträden, hantlangare, kuskar, kontorister elever, springpojkar, springflickor m.fl.)?

Hur fördelades arbetsuppgifterna på män, kvinnor och barn?

Vilka yrkesmän och tjänster utanför mejeriet behövdes för verksamheten?

Vem tillverkade t.ex. smödrittlar eller utförde service på maskinerna?

Beskriv organisationen.

Vilka var arbetsledare?

Hur var förhållandet mellan de anställda sinsemellan och arbetsledarna?

Förändrades personal- och yrkesgrupperna efter hand och i så fall varför?

Förändrades personalsituationen när mejeriet gick upp i en större organisation?

Vilka arbetstider gällde för de olika yrkesgrupperna?

När var det rast?

Hade anställda semester eller annan sorts ledighet?

Vilken klädsel och annan personlig utrustning hade de anställda?

Fanns det personalutrymmen och hur var de utrustade?

Vilket anseende innebar det att arbeta på mejeri?

Vilka uppgifter eller befattningar hade högt eller lågt anseende?

Hur betraktade de anställda sitt arbete?

Var man stolt över att arbeta på mejeri?

Vad ansågs bra eller dåligt?

Vilka faktorer hade betydelse för arbetsglädjen?

Vilken lön och andra ersättningsformer hade mejerianställda?

Hur betalades lönen ut?

Förekom fri kost?

Fackförening och arbetsmiljö

Vilket inflytande hade de anställda på sin arbetsplats?

Hur gick man tillväga för att få inflytande?

Var de anställda medlemmar i någon fackförening eller annan organisation?

När grundades den?

Vilka var medlemmar och förtroendevalda?

Vilka fackliga frågor behandlades?

Var mejeristen medlem i Svenska mejeristföreningen?

Hur var arbetsmiljön för olika arbetsuppgifter (Bullrig, tyst, lugn, blöt, torr, kall, varm, dragig, tung, lätt)?

Slet arbetet på kroppen och hälsan? På vilket sätt?

Förekom särskilda yrkesskador, olycksrisker eller sjukdomar bland de anställda som orsakades av arbetsuppgifterna?

Mejerianställdas privatliv

Hur var mejeristens bostad inrättad?

Ingick tjänstebostad för mejeristen?

Var och hur bodde de anställda?

Ordnade mejeriet med bostad åt sina anställda?

Vad ingick i så fall i bostadsförmånerna?

Vad ansåg de anställda om bostäderna?

Var mejeristen och de anställda gifta?

Var det barnfamiljer?

Hur var gemenskapen, samarbetet och umgänget bland de anställda?

Förändrades detta efter hand och vad var i så fall orsakerna?

Ta hand om bevarade källor

Finns det bevarade handlingar (räkenskaper protokoll o.d.), föremål eller foton som berättar om mejeriet när det var i drift?

Fotografera hur byggnader och platsen ser ut numera.