

Ostmejeriet

År 1894 byggdes andelsmejeriet i Strövelstorp och några år senare startades även ett ostmejeri av en man vid namn Bondesson från Svalöv. Där ägde och brukade han en större gård inkl. mejerirörelse. Bondesson var en föregångsman inom svensk svinavel.

Utsädesföreningen, som nu äger lantbruket fortsätter efter moderna principer. Mejeriet är sedan länge nedlagt.

Bondessons idé var att tillverka ost av den skummjolk, som ej gick i retur till leverantörerna, samt att använda vasslen som tillskott vid svinuppfödning. Ingen visste då att ur vasslen kunde utvinnas värdefulla produkter.

Traktens bönder hade ej förtroende för vasslen, så det mesta släpptes ut i Örjabäcken, som rinner intill. Under sommaren med lågt vattenstånd kunde detta förfarande vara en sanitär olägenhet.

Ost, som tillverkades av skummjolk, innehöll lite fett, därför tillsattes något margarin (från stora tunnor) och smaksattes med kummin och nejlikor.

Denna ost uppskattades ej av konsumenterna på den tiden - det skulle vara helfet ost. Ingen var på den tiden rädd för fett. Tvärtom ansågs det vara en heder att vara vid gott hull, vilket bevisade välstånd och god ekonomi. Margarinet stod också lågt i kurs, kan ej jämföras med dagens.

Endast en liten del av osten såldes här, resten gick till fängelser, regementen m fl.

Av äldre personer blev vi ofta uppmanade att uppföra oss väl, för annars kunde vi bli sända till Ljungaskogs uppfostringsanstalt för vanartiga pojkar i Örskelljunga. Där gavs nämligen mycket stryk, lite mat och Strövelstorps margarinost på brödet.

Att osten ej blev så uppskattad som den borde berodde ej på tillverkaren - som var en skicklig person - utan på folks inställning till fett. Denna ostframställning var före sin tid. Idag står den magra osten högt i kurs, när folk är livrädda för fett.

Vid köp av mejeriprodukter fick man gå ner i osteriet och beställa och betala till föreståndaren Samuel Pålsson. Beställningen skrevs på en blankett, där en del blev kvar för kontrollens skull. Sedan gick man runt i mejeriet och fick kärlen ifyllda - som regel blev det s k "gott mått"

På 20-talet var priset för smör ca 2.50 kr/kg, vispgrädden 2.50 kr/lit, sötmjök 18 öre/lit och skum-kärrmjök 3 öre/lit.

Det finns planer på att riva ostmejeriet (nu en ruin) och mjölkmejeriet för att på tomten bygga flerfamiljshus.

Ostmejeriet i Strövelstorp



Strövelstorp i januari 1991

.....Erik Dahlman

Erik Dahlman