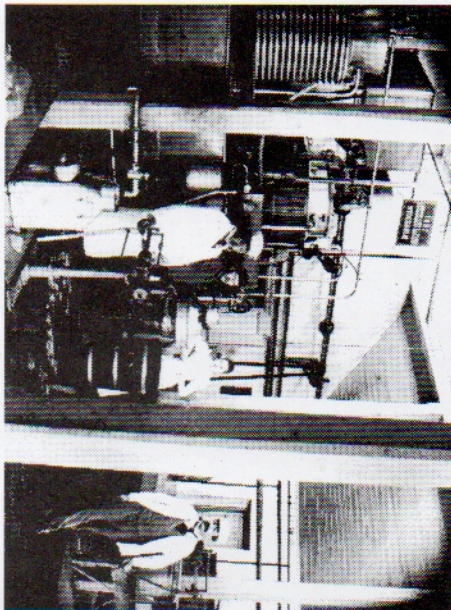


Ur museisamlingarna



I Georg Nyströms fotoarkiv finns en bild tagen inne i Torshälla Mejeri. Mejeriet som hade bildats 1897 av 144 lantbrukare i trakten var för sin tid väl utrustad. Apparaturen bestod av bl. a. en radiator, som var en uppfinning från 1893. För att särskilja sin särtart kallade man sig för "Torshälla radiatormejeri". Efter pastöriseringen kyldes mjölken innan den fördes till radiatorn. Grädden kyldes till 14-15 grader C med isvatten från den andra behållaren. Av grädden tillverkade man smör.

Medan den överblivna skummjölken återköptes av bönderna för en billig penning.

Det åtgick stora mängder is för att klara produktionen. De andelsägande bönderna fick se till att tillräckligt med is togs upp från Väsbyviken för att täcka årsbehovet.

På bilden kan man se hur man väger upp grädden under överinseende av maskinisten, en mejerska och mejeristen.

Bernt Pettersson



S:t Olof

Årg 13 Nr 3 2003

Medlemsblad för Torshälla
hembygdsförening S:t Olofs Gille

Från Hantverksdagarna 2003

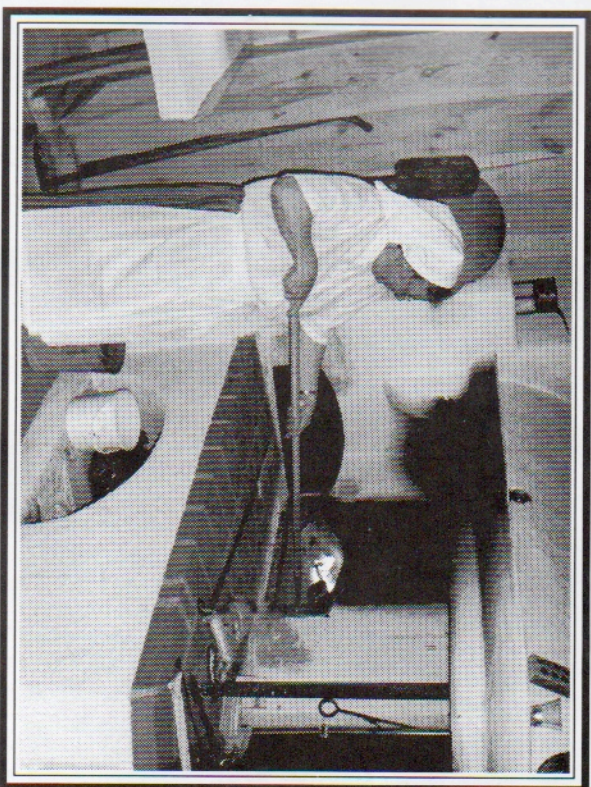


Foto: Bernt Pettersson

Tunnbrödsbakning i den gamla bagarstugan

