

Albert Magnusson har gjort en utförlig beskrivning av mejerierna och deras skötsel m.m. i Vallen.
Häftet finns bl.a. att låna på bibliotek.

Här har Berit Larsson skrivit av valda delar och kompletterat innehållet med foton och lite fakta om hanteringen av mjölk och om mjölkbils-förarna Johan och Holger Hägglund.

BYAMEJERIER I VALLEN, LÖVÅNGER

Studieförbundet Vuxenskolans cirkel "Byamejerier", omfattande byarna Vallen och Svarttjärn.

Cirkeldeltagare: Gösta Grefve Vallen, Linnea Ohlsson Vallen, Curth Andersson Vallen, Elsa Olofsson Vallen,
Elna Markström Vallen, Petrus Tufberg Vallen, Ernst Rönngren Svarttjärn, Helmer Olofsson Svarttjärn.

Studieledare: Albert Magnusson, Bodan.

Teckningar utförda av: Barbro Frimodig.

Sammanfattningen är utarbetad av Albert Magnusson, Bodan.

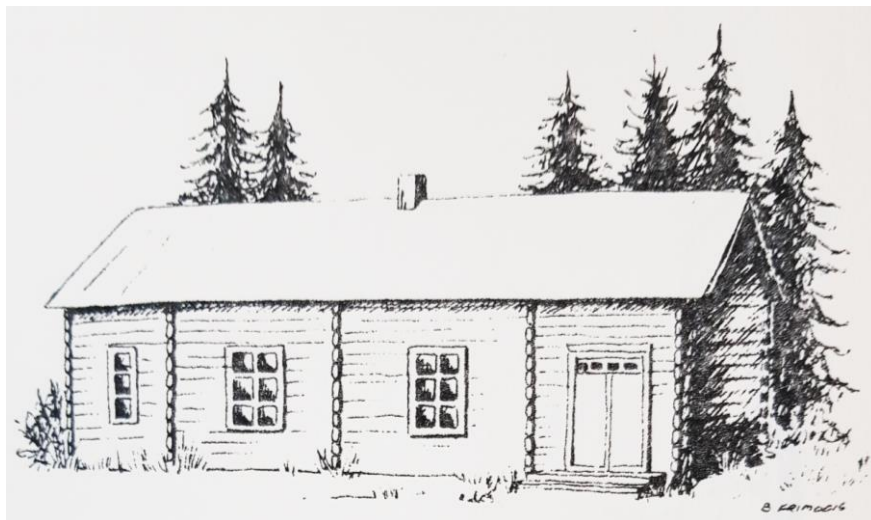
Tiden och åren rinner snabbt förbi. Mycket har hänt sedan mejeriet i Västra Vallen började år 1890.

Källor: Västra Vallens mejeriförenings arkiv, Vallens nya mejeriförenings arkiv, Hushållningssällskapets årsberättelse,
Lövångers sockenmuseums arkiv, Skellefteortens mejeriförenings arkiv, Intervjuer med enskilda personer.

Det första mejeriet i Vallen byggdes 1890 och togs i bruk på hösten samma år.
Det torde ha kommit till på samma sätt som i de flesta andra fall, att några bönder började intressera sig för hur andra mejerier runt om i bygden verkade och till vilken nytta dessa var.
Var intrycket positivt togs kontakt med någon ansvarig i Hushållningssällskapets lokala avdelning i socknen, vilken i sin tur kontaktade länsmejeristen vars uppgift bl.a. var att hjälpa till vid bildandet av mejeriföreningar och att biträda med råd vid byggande av mejerier.
I regel reste mejeristen, som den här tiden hette, J. Covan Nyberg, ut till berörda byar, höll föredrag och underrättade sig om underlag för ett mejeri fanns.
Visade det sig att intresse fanns, så genomfördes en provteckning av andelar och en uppräknig av antalet kor inom området.
Ansågs det att antalet mjölkkor var tillräckligt och intresset bland bönderna visade att det var möjligt att driva ett mejeri i byn, utsågs en interimstyrelse och bland dem en föreståndare.

Den senare var en mycket viktig person, eftersom föreståndaren var ansvarig, inte bara mot de egna medlemmarna utan även gentemot länets hushållningssällskap.
Föreståndaren skulle kunna föra räkenskaper och hålla ordning och reda i föreningens affärer. Uppfylldes dessa fordringar, erhöll den nybildade mejeriföreningen 200:- i startbidrag från Hushållningssällskapet.
Hur detta mejeri i Västra Vallen byggdes upp är oklart då handlingar och protokoll från dess första tid saknas, men antagligen levererade delägarna själva det byggnadsmateriel till mejeriet, som var behövt.
Största delen av de arbeten som krävdes vid byggnationerna utfördes säkerligen också av medlemmarna själva. Det finns inte heller några säkra uppgifter på vem som var byggmästare, men det antages att "Lindmarkarna" i Fäboda var de som timrade upp mejeriet.
Lindmarkarna var vana och kunniga timmermän som årligen arbetade i liknande byggnationer, bl.a. var de flitigt anlitade som upptimrare av rundlogar.

Mejeriet byggdes upp i liggande timmer, uppdelat från söder i en stor förstuga som till hälften hade golv, Innanför förstugan var själva mejerilokalen som tog hela husets bredd i anspråk. Vid ena långväggen stod två ostpressar
I nästa avdelning som var delad mitt itu i husets längdriktning, fanns i östra avdelningen, hyllor för lagring av ost och i det andra rummet bodde mejerskan.
Eldstad fanns i båda rummen.
.
Detta mejeri byggdes upp på byavägens östra sida, på en låg kulle mitt emot nuvarande Thure Arvidssons gård. Denna fanns inte uppbyggd då, utan tillkom först år 1903.



Västra Vallens mejeri

Mejeriet stod med långsidan mot vägen och var i 1 våning Någon ytterpanel hade inte mejeriet, men ytterväggarna var rödmålade. Mejeriet var ett s.k. kittelmejeri, vilket betyder att mjölken efter inmätning värmdes upp före ystningen i en stor kopparkittel. I mejeriets pannmur fanns en stor gjutjärnshäll inmurad med tvenne eldskott under.
I spiselhällen fanns två stora öppningar försedda med vanliga, men stora, spiselringar. I den större av dessa placerades ystningskitteln som rymde 80-100 liter. I den mindre värmdes ständigt vatten till disk och rengöring.

Efter ystningen och några dagars förvaring i ostpressarna, lades ostarna in i lagret där en noggrann skötsel av dem vidtogs. De skulle saltas, vändas, torkas och skrapas, och beroende på skötsel m.m. kunde osten längre fram kanske klassas som en fullgod ost.

I ostlagret stod hyllorna tätt, och det var viktigt att rumstemperaturen hölls så jämn som möjligt. Inte för varmt under sommaren och inte för kallt under vintern.

Nu var det inte alla bönder i byn som levererade sin mjölk till mejeriet. En del hade så lite mjölk att den förbrukades i det egna hushållet, och det smör som kärnades såldes till någon av de smöruppköpare som fanns här och där

Omkring sekelskiftet hade mejeriet drygt ett trettiotal leverantörer varav några var från Tjärn.

Något senare började bönder i Mårtensboda leverera sin mjölk till mejeriet i Västra Vallen,

Under första världskriget "gick" mejeriet mycket bra ekonomiskt sett, och gav varje år ett tämligen stort överskott i rörelsen.

För år 1915 t.ex. var nettoöverskottet c:a 7.000:- som kunde fördelas till andelsägarna.

Ungefär vid denna tid, d.v.s. åren. 1916-1917, noterades också den högsta inmätningssiffran för ett produktionsår.

Den steg till hela 116, 128 liter, av vilka det gjordes c:a 9.000 kg helfet ost. Av detta kan utläsas att det behövdes nära 13 liter mjölk till 1 kg ost, vilket i sin tur betyder att fetthalten på mjölken var synnerligen låg.

Några år senare fick mejeriet elektrisk ström indragen från en mindre kraftstation i Mjödvattnet.

Under första världskriget hade tillförseln av mjölk till mejeriet ökat så pass mycket att en piga fanns, fast anställd.

Denna kraftstation byggdes upp under åren 1919-20, och på hösten det senare året kunde byborna i Västra Vallen ställa undan karbid- och fotogen-lamporna för gott.

År 1920 hade inmätningssiffran sjunkit till ungefär hälften av den högsta inmätningen.

Anledningen till det var att ett nytt mejeri tagits i bruk 1917, i Östra Vallen, och därmed sjönk leveranserna till det gamla mejeriet.

Nu när det nya mejeriet kommit igång, framfördes krav från de leverantörer som gått över till det nya, att få pengarna tillbaka på sina aktier.

I AB Västra Vallens mejeri var antalet aktier 95 st.

Det gamla aktiebolaget omvandlades till en andelsförening, Vallens Västra mejeriförening.

Mejerirörelsen fortsatte alltså med leverantörer från Västra Vallen och Mårtensboda, fram till den 29 maj 1925, då portarna till Vallens Västra mejeri, slogs igen för gott. Mjölkleveranserna gingo sedan från hösten 1925, till Vallens Nya mejeri.

Vallens gamla mejeri – som det också kallades – lyckades relativt bra med sin produktion av ost. Det deltog i flera större utställningar med sin ost och lyckades rätt bra.

Vid lantbruksmötet i Gävle 1901, tilldelades det en bronsmedalj. Mejeriet fick också då länets hushållnings-sällskaps bronsmedalj för sin ostproduktion och för ett välskött mejeri, och vid det stora Allmänna Svenska Lantbruksmötet i Göteborg 1923, kunde mejeriet inkassera en fin silvermedalj för sin helfeta ost.

Vallens nya mejeri

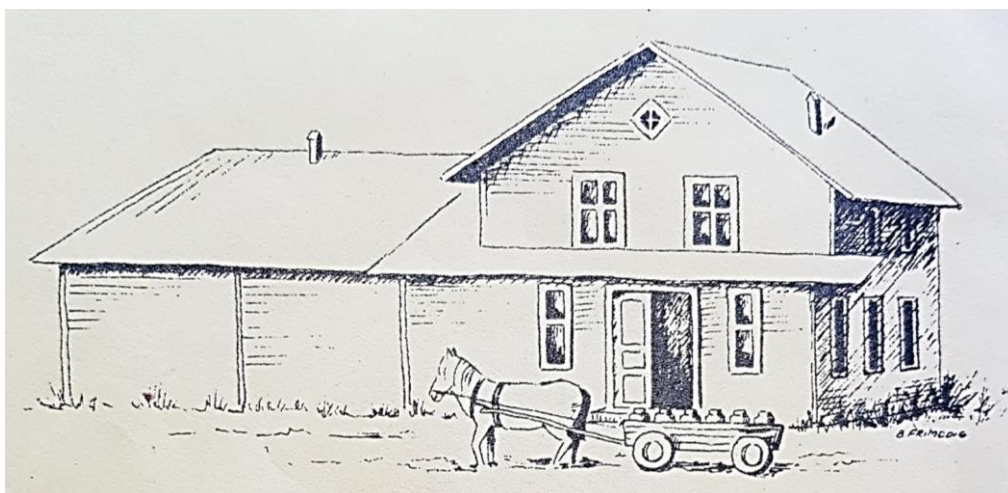
. Vid en stämma den 29 mars 1916, beslutades att bilda en helt ny mejeriförening och att bygga ett nytt mejeri i Vallen på Vallsträskets östra sida. Man var väl förberedd och styrelse kunde väljas redan vid detta första tillfälle.

De som fingo förtroendet att bygga upp detta nya mejeri var J.A. Lundberg, ordf, (bonde och handelsman i byn), E. Stenvall, P.F. Bodén och G. Eriksson i Vallen samt Karl Björkman i Svarttjärn. Förslag till stadgar upprättades också, men dessa skulle komma att revideras vid nästa sammanträde som hölls den 14 april 1916. Då var mejerikonulenten Bertil Unger närvarande och han ordnade så att hushållningssällskapets normalstadgar för mejeriföreningar antogs. Därmed var Vallens nya Mejeriförening officiellt bildad. Vid detta tillfälle var 92 andelar placerade hos leverantörer i Vallen, Svarttjärn och Mjödvattnet.

Till byggmästare, för uppförandet av det nya mejeriet antogs P.A. Stefansson, Svarttjärn.

Under hösten 1916 och sommaren 1917, byggdes så mejeriet upp. Det blev en huvudbyggnadskropp i öst-västlig riktning, i två plan med mejerilokal för invägning och ystning på nedre botten och bostad för personalen i den övre våningen.

På senhösten stod mejeriet färdigt att tagas i bruk, vilket skedde den 7 december 1917.



Vallens nya mejeri

Mejerska från start var Viktoria Johansson och vid mejeriet invägdes mjölk till slutet av maj månad 1918, då man tog sommarlov. Mejeripersonalen var även i fortsättningen anställd endast under produktionen och inte för hela året,

De första åren hade mejeriet vissa problem med oststillverkningen. Det diskuterades till och med huruvida mejeriet skulle fortsätta sin verksamhet. Den ost som gjordes var kvalitetsmässigt undermålig och synnerligen svår att sälja.

De närmast följande åren skedde en konsolidering av föreningen, och vissa kompletteringar skedde i mejeriets utrustning.

För år 1919 var mejerskan anställd hela året, och för det fick hon 700:- kr, och i hennes anställningsvillkor ingick "att om mjölk-invägningen översteg 600:- pr dag, skulle hon ha rätt till hjälp av en piga".
Eftersom mjölkinvägningen nu började stiga för varje år, så fick mejerskan i fortsättningen hjälp av en piga.

Föreståndaren för mejeriet, som den allra första tiden arbetat helt gratis, kunde från år 1919, kvittera ut sin lön

Omkring årsskiftet 1920-21, drogs elektriskt ljus in i mejerilokalerna från kraftstationen i Mjödvattnet.

..... när Västerbottens Mejeriförbund bildades 1917, ville de att även mejerierna i Vallen skulle vara med i den. Det gjorde man inte då, men nu, några år senare, fann man det nödvändigt att gå med i den organisationen.
Då den föreningen endast förmedlade god **Västerbottensost**, s.k. kronstämplad ost, blev det ändå rätt mycket ost kvar som måste försälas av föreståndaren. Mejeriet fick nu också ett alldeles eget ostmärke inregistrerat, nämligen "**Vallens Nya**".

När det under år 1927 blev klart att Västerbottens försäljningsförening skulle bildas, företogs en omröstning

Meningen med denna förening var att den skulle taga över all ostförsäljning från byamejerierna, alltså även den ost som av någon anledning inte klarade av kvalitetskravet för kronstämpling.
Vid den företagna omröstningen röstade 19 medlemmar för, och 14 st. emot en anslutning.

Något som var vanligt vid mejerierna här i Vallen var den s.k. "lagosten".

Någon dag under vårvintern levererade producenterna sin mjölk till en alldeles speciell ost.

Efter ystningen och skötseln i ostlagret kunde leverantörerna under julveckan hämta sin andel av denna lagost.

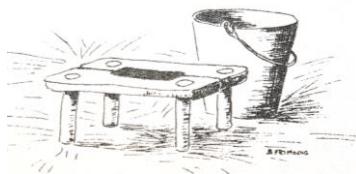
Den bit man då fick var beräknad efter den mängd mjölk varje medlem levererat den överenskomna dagen.

..... det sista hela leveransåret, som var 1933, invägdes vid detta mejeri 171.563 kg mjölk från 42 leverantörer.
Under den tid mejeriet själv stod för försäljningen av sin ostproduktion, gick merparten av sändningarna till orter som Stockholm, Malmö, Göteborg och Visby. Enstaka sändningar gingo till malmfälten.

..... Vid Vallens nya mejeri förekom ost-provningen under hela dess tid. Den som utförde denna kvalitetsbesiktning av Västerbottensosten var Einar Johansson i Broänge och det gjorde han vid samtliga mejerier inom Löfvånger socken.

Blev helhetsintrycket godtagbart och förda journaler visade att osten varit lagrad i minst åtta månader, godkändes den för kronstämpling

Blev osten inte godkänd, kronstämplades den inte, och fick då inte säljas under namnet Västerbottensost. Det förelåg däremot inga som helst hinder att sälja den under annat namn,



När debatten om centraliseringen av byamejerierna började under år 1932, fanns det gehör bland detta mejeris leverantörer.
Efter några få sammanträden med styrelsen för Skellefteortens mejeriförening, beslöts att övergå till denna förening och avveckla den egna.

Efter inventering och värdering av inventarier och lager kunde därför driften vid Vallens nya mejeri övertagas av Skellefteortens mejeriförening den 1 mars 1934. Vid en senare stämma beslöts att sälja en del av inventarierna till Skellefteortens och att under år 1935 upplösa den egna föreningen och sälja mejeriet och resten av inventarierna. Driften vid mejeriet fortsatte under annan regi, fram till den 31 december 1935, då ett definitivt stopp sattes för mejerirörelsen i Vallen.

Mjölken från dessa byar gick därefter med lastbilstransport till Bureå.

Man var dock inte nöjd med detta,

Vid ett kommande möte med styrelsen för Skellefteortens mejeriförening, beslutades att alla bönder inom Löfvångers socken – utom de i Svarttjärn, skulle skicka sin mjölk till det nybyggda mejeriet i Broänge.

Under våren 1935 utannonserades mejeriet till försäljning

Det sista protokollet i föreningens protokollbok är skriven av J.E. Stenvall och daterat den 25 april 1939.
och därmed är historien slut för Vallens mejeriförening.

Av mejerifastigheten blev det inget bönhus som tänkt var, utan det revs ned och delar av virket användes till att bygga upp Vallens kapell som nu står på samma grund som mejeriet en gång gjorde.

PERSONALENS arbete vid mejerierna

..... Det var oftast unga flickor som tog platser som mejerskor eller pigor vid mejerierna. för att få tjänst som mejerska fordrades i regel att hon skulle ha genomgått både elev- och mejerske-skola.

Berits not:

Johan Hägglund i Vallen körde nu "Mjölkbilen" över bygden och hämtade de utställda mjölk-hämtarna, vid vägen.

Hans son Holger kom sen att överta och utveckla åkeriet.

Berits not:

1933 köpte Vallens Bönhusförening den gamla skolan på "Vallmon nr. 1" i V. Vallen. (Vid familjen Arvidssons gård.)
Den användes sen som bönhus, men såldes 1977 och blev sommarstuga.

1935 beslöt intresserade i Ö. Vallen, att ett bönhus skulle byggas där och Signar Larsson köpte mejeriet.

1937 beslöt Östra Vallens Kapellstiftelse att bygga huset och Johannes Lövgren blev byggmästare.

Deras arbetsdag var lång och den började som regel redan vid sex-tiden på morgonen. Det första som gjordes var att göra upp eld i ångpannan eller spisen. Därefter följde obligatoriskt, en omgång ostvärdning i ostlagret. Detta arbete skulle vara avslarat före det invägningen började vid åtta-tiden.

Invägningen sköttes alltid av mejerskan medan pigan bar in ved, eldade pannan och i någon mån förberedde dagens ystning. Hon skulle också fördela vasslen till producenterna.

När den delen av arbetsdagen var slut, kunde de göra en stunds paus för att äta frukost.

1940 var kapellet byggt och den 8 september var det fyllt av åhörare, när biskop Bengt Jonzon höll invigningstalet.

1942 vigdes det första brudparet i kapellet, vilka var Dagmar och Ivar Nygren.

1948 sålde Signar stället, till Ö. Vallens Kapellstiftelse.

Uppgifter om Ö. Vallens kapell är hämtade ur häftet VALLENS KAPELL 60 ÅR KRÖNIKA 1940-2000 sammanställt av Sune Lundkvist i Vallen.

Mejerskan som vid invägningen förde in var och en leverantörs mjölmängd i en speciell journal, kunde nu summera ned dagens invägning. Under tiden invägningen skedde, avgjorde hon om mjölken skulle fördelas mellan flera ystningskar eller inte. Med utgångspunkt från invägningssiffran beräknade hon sedan den mängd löpe som behövde tillsättas mjölken i karen. När löpningen bedömdes vara avslutad finfördelades ostmassan. Nu följde en längre tids bearbetning av ostmassan

Sista bearbetningen av ostmassan gjordes med händer och armar, varpå återstoden vassle tappades ur karet. På låga bord eller bänkar, vid sidan av karen, fanns nu ostformarna uppställda klara för att taga emot ostmassan. Med en skopliknande tingest östes massan från karet över i ostformarna och med ett lock på sattes de sedan in två och två i ostpressarna.

Efter det ystningen var avslarat skulle hela mejeriet och de redskap och kärl som använts, rengöras och skuras.

De för dagen tillverkade ostarna skulle sedan vändas i pressarna, flera gånger under deras första dag.

Under eftermiddagen och kvällen skulle ostarna i lagret vändas ytterligare en gång.

I ostlagret låg ostarna på hyllor ovanför varandra, ända upp mot taket, Ostlagret skulle också ha en så jämn temperatur som möjligt, Sommartid, när vädret var varmt, luftades det och is från iskällaren bars in för att kyla ned temperaturen.

Utöver dessa arbeten skulle ved till ångpannan bäras in, ostdukar och andra textilier tvättas, torkas och strykas, och det fanns tusen och en göromål att lägga händerna på för personalen.

Isen togs upp ur sjön när den var ca 50-60 cm tjock, och sågad i fyrkantiga block fraktades den upp till mejeriets iskällare där den isolerades med sågspån.

Under helgerna stod mejeriet stilla, d.v.s. någon mjölk invägdes inte.

Men även under söndagar måste ostarna skötas om, såväl i pressar, saltkar och lager.

Det blev därför i första hand söndagseftermiddagarna som var helt lediga för personalen.

Visst träffades ungdomarna i flickornas bostad, då och då och en och annan "skiva" ordnades väl också.

Det fanns grannar strax intill och något oljud eller annat störande fick inte förekomma, och gjorde de det, så var det som regel sådana som vistades utanför och inte fick komma in i "värmen".

Ungdomarna drog sig gärna till mejeriet, vare sig de kom in eller inte, och många roliga episoder har säkert utspelat sig, både i och utanför mejeriet.

FÖRESTÅNDARNA

En viktig uppgift i mejerirörelsen hade givetvis föreståndaren för ett mejeri. Han var den ytterst ansvarige för att mejeriet sköttes på ett mönstergillt sätt, att inmättningslistor och ostjournaler skrevs på föreskrivet sätt, och att personalen arbetade på det sätt som mejeriets styrelse förelagt dem.

På honom ankom det att se till så att det ekonomiska utbytet för mejeriet och därmed medlemmarna, blev så gott som möjligt.

På honom ankom det också att marknadsföra mejeriets produkter, och att försöka nå så bra och ekonomiskt starka köpare av dess produkter, att faran för eventuella förluster eliminerades. Den skriftväxling som förekom mellan föreståndare och grossister visar också entydigt på en stor respekt för de stora grosshandelsfirmorna.

. Västerbottensostens försäljningsförening bildades 1927-1928. Den tog på sig all ostförsäljning, även sådan som inte klarat den anbefallda kronstämplingen, och därmed lättades arbetsbördan för mejeriföreståndarna,

Föreståndare för Västra Vallens mejeri

Handlanden Albert Andersson 1890-1907
Hem.äg. J.A. Karlsson 1907-1909
Hem.äg. O.A. Olofsson 1909-1925

Mejerskor vid Västra Vallens mejeri

Kristina Andersson-Karlsson 1890-1895	Hilma Persson 1914-1920
Hulda (Hilda) Persson-Andersson 1895-1908	Emelia Boström 1920-1922
Hilda Karlsson-Wallmark 1908-1914	Hilma Persson-Vahlberg 1922-1925

Föreståndare för Vallens nya mejeri

Handlanden J.A. Lundberg 1917-1920
Hem.äg. Robert Löfroth 1920-1922
Hem.äg. J.E. Stenvall 1922-1934

Mejerskor vid Vallens Nya mejeri

Viktoria Johansson 1917-1918	Svea Normark 1929-1931
Anny Karlberg 1918-1919	Elma Pettersson april, maj 1931
Alinda Lidén 1919-1925	Malin Markström 1931-1932
Stina Gustavsson 1925-1928	Astrid Lindmark 1932-1934

TRANSPORTER

En av de Lövångers-byar som länge stod utanför mejerirörelsen var Svarttjärn.

Byn var för liten för att själv kunna driva ett mejeri, Karl Björkman ivrade för en anslutning av byn till mejeriet, och han fick ytterligare några bybor intresserade för idén. Det slutade så att de allra flesta gingo med i den nybildade föreningen,

När mejeriet startade, på hösten 1917, så betydde det en stor omvälvning för Svarttjärnsborna.

Man behövde inte längre själva bereda smör av all mjölk under vinterhalvåret, och det enda negativa i denna situation var egentligen transporten till och från mejeriet. När mejeriet började saknade Svarttjärn landsväg, den kom inte förrän åren 1929-30.

Det fanns kärrväg mellan de båda byarna Svarttjärn och Vallen, och den började vid nuvarande Fältskytts gård i södra delen av byn.

Det var den vägen mjölktransporterna skulle använda, och den var ganska bra i början.

Den gick över relativt bra vägmark den första halvan, upp mot krönet av den från Lidberget utlöpande åsen.

Det var efter denna väg som några Svarttjärnsbor, omkring 1910, byggde sig en mindre dansbana. Den placerades inne i skogen några hundra meter från vägen, på dess norra sida, och intill rågången mellan byarna. Efter rågången löpte den tiden, en råskillnadshage med en självstängande grind över vägen. Här spelades och dansades någon gång då och då, och den fyllde tydligen en funktion bland traktens ungdom, för det anges att den var livligt besökt. Den fanns kvar till en bit in på 1920-talet.

Om någon av de yngre mjölkuskarna eventuellt tänkte på förlustelserna vid dansbanan, må vara osagt, för när de kom till Röhällarna på Lidbergets västslutning (ovanför Nilssons gård), som var branta och sneda och ibland trappstegsformade, hade kuskarna knappast tid att tänka på sådant eller njuta av den fina utsikten, västerut över Vallsträsket, Knäberget och de blånande åsarna, långt in i Burträsk socken.

Här gällde det att för kuskarna att hålla tungan rätt i mun, och hästen i strama tyglar,

för halvfulla mjölkhämtare vill gärna tippa över ända, det har många mjölkkuskar under tidernas lopp fått erfara.

Efter denna branta del följde en lättare del fram till första gården i Vallen (ovanför Lundkvists), där den bar brant utför igen, ned till byavägen genom Vallen. Landsvägen här byggdes åren 1928-1929. Därefter återstod en knapp kilometer till mejeriet.

Varje bonde körde en dagstur åt gången till mejeriet, och då tog han med sina grannars mjölk också.

På så sätt blev det kanske en mejerikörning pr vecka för en gård.

I Vallen, som var en stor by och vidsträckt, bildades lämpligt stora körarlag, som vintertid, när isen var tillräckligt bärkraftig, körde över Vallsträskets is på en stickad vinterväg. Stickad innebär att den var utmärkt med granbuskar.

Under höst och vår måste transporterna gå ned till Finn Moran och över bäcken där då träsket oftast "flödde" kraftigt.

Under lågvatten kunde man köra över en stenbro nära strandkanten, runt södra Sladan.

Denna väg nyttjades av bönderna i norra delen av Västra Vallen och Mårtensboda.

Leverantörerna från Mårtensboda hade i likhet med de från Svarttjärn, bara en enkel kärrväg sommartid, att lita till.

Den var bättre än den från Svarttjärn, eftersom den drog fram i en bättre terräng.

Vintertid hölls denna väg stängd men framme vid Trehörningen genade vintervägen över den.

Intill mejerierna fanns bommar uppsatta för dem som inte föredrog att sätta in hästen i stallet.

De flesta hästar bands fast vid bommen och med ett täcke över ryggen och en tuss hö ur hösäcken fick han stå och vänta till dess att vasslen tappats i hämtarna och dessa lastats på igen, då hemfärden började.

Kuskarna fördrev väntetiden med att prata med varandra, alltid fanns det något nytt, och en del yngre kunde kanske hjälpa pigan att bära in ved m.m. Att köra på mejeriet var ett trevligt avbrott i det dagliga varjehanda.

Helt säkert är att det medan mejerierna i Vallen ännu var i drift, det mesta av vad som skedde i byn, avhandlades vid mejerierna.

Det blev den helt naturliga centralpunkten, och byn blev aldrig riktigt sig lik sedan mejeriet lades ned. Trots mjölkborden !

Holger Hägglund och Egon Larsson i Vallen, har berättat:

I slutet på 1920-talet tog **Johan Hägglund** i Vallen, körkort med hjälp av en privatperson, vilket var brukligt på den här tiden. 1933 började han köra böndernas mjölk till Skellefteå Mejeri, med en ombyggd lastbil och 1935 köpte han sin första mjölkbil, en Volvo, hos Sandbergs i Skellefteå.

Första lastbilen kom till Vallen 1933 och ägdes av Simon Bäckman.

Mjölkturen gick de första åren genom byarna Vallen-Mjödvattnet-Lappbäcken och Sidbergsliden, till Skellefteå Mejeri och senare till Bureå Mejeri.

Från den 1 Januari 1938 övergick transporten till Broänge Mejeri och mjölkturen gick då genom Vallen och Bissjön.

Johan körde vägen förbi alla bönder, vilka på morgonen hade ställt sina "mjölkhämtare" vid vägen. Han hade en anställd "hjälpplastare" som lyfte upp mjölkhämtarna på lastbilsflaket. Dessa rymde 20-50 liter och vägde 20-49 kg.

Hjälpplastarna var unga män från Vallen, vilka under sin anställning bodde hos familjen Hägglund.

De var bl.a. Henning Larsson, Daniel Jonsson och Folke Nilsson.

Som åkare körde Johan även andra varor mellan människorna i byarna och från olika handlare ut till deras kunder. Han körde t.ex. "bilade sparrar" åt familjen Lindmark i Fäboda till Kallviken, som var skeppningshamn, för vidare befordran till Tyskland.

Snart gav mejeriet ut en föreskrift till alla bönder att bygga mjölkbord vid vägen, dit de själva skulle lyfta upp sina mjölkhämtare, för att underlätta för lastarna.

Mjölkhämtarna hämtades på morgonen, alla dagar i veckan och på eftermiddagen kördes de tillbaka till mjölkborden, nu med "blaamjölka" (skummjölka).

De kunde då också ha med sig smör och ost, som bönderna beställt från mejeriet.

Varje bonde hade ett eget nr. på sina mjölkhämtare för att mängden mjölk skulle vägas in på mejeriet och bokföras på rätt leverantör. Johan fick sen böndernas betalning av mejeriet i en klumpsumma, för att själv räkna ut hur mycket varje bonde skulle ha och betala dem

Sönerna övertog så småningom mjölkkörningen innan sonen **Holger** och hans hustru **Ulla** övertog åkeriet. De utökade till två mjölkbilar.

När bönderna fick tillbaka "blaamjölka", som från början var åtminstone 70% av mjölken de levererat, tog de reda på en del för eget bruk, medan resten gavs som foder till kalvar och grisar.

På mejeriet kollades bakteriehalten i mjölken och om den var för hög, sattes ett meddelande på mjölkhämtaren, om att bonden skulle få mindre betalt för mjölken p.g.a. den höga bakteriehalten.

Det var en stor nesa att få ett sånt meddelande och det kallades i folkmun skämtsamt för "Injudan till stora mejerifesten". Så man diskade mjölkhämtarna väl och eftersom man mjölkade korna två gånger om dagen, måste man kyla mjölken tills dess den hämtades. Varma somrardagar hissades mjölkhämtarna, med mjölken, ner i brunnen.

På 1950-talet började mjölkkyllare användas.

Den bestod av roterande rör, anslutna till kallvattenkranen, som sattes ner i mjölken som därmed blev kyld.

Under 1940-talets mitt, började mjölkmaskiner installeras.

Dessa mjölk-transporter upphörde i slutet av 60-talet, då Holger under tiden också skaffat sig tre långträdare och en lastbil för grus-transport.

Sex anställda hade företaget till i maj 1976, då åkeriet **NordFrakt** avvecklades.



Barbro Frimodig har bidragit med foton, bl.a. tagna på foton på Lövångers Sockenmuseum.

Vallens nya mejeri

från vänster:

"Stina" Gustavsson, gift Deger

J. August Lundberg

Ester Deger, gift Green

Per F. Bodén

och på mejeriets bro: Emma Frimodig

Emmas make J.O. Frimodig sålde tomten, som mejeriet byggdes på.



från vänster:

J. August Lundberg

Per F. Bodén

"Stina" Gustavsson, gift Deger

Ester Deger, gift Green



Mejerskan

antagligen

Elma Pettersson,

gift Frimodig

Pigan



Mejerskan

Pigan