



Tore Jönsson

— en prickssäker mejerist

INBLICK besökte 83-årige Tore Jönsson i Skurup för att bl.a. titta på hela den imponerande mängd utmärkelser som han skjutit till sig under 60 år som medlem och ledare i **Skurups Skytteförening**. Under 40 år satt han dessutom som **ordförande i föreningen, ett rekord som förmodligen inte slås i första taget.**

Något att tänka på idag då det blir svårare och svårare att få folk att ställa upp i föreningslivet. För två år sedan slutade han som aktiv men kan inte hålla sig ifrån skjutbanan när det är träning och tävlingar. Under Tores tid, närmare bestämt 1981, fick föreningen sin nuvarande skjutbana vid Hästhagen och den utrustades med akustiska tavlor.

Nu har Tore dock inte bara intresserat sig för skytte. Efter

mejeristexamen i Alnarp 1951 blev han ostmästare i Skurup 1954 under sin fars ledning och såg till att skurupsosten blev känd över hela Sverige. Hans far, Nils Oskar Jönsson, var mejerist i Skurup mellan åren 1930-1967.

Kuriosa om Skurups mejeri

Mejeriet var alltså berömt över hela Sverige för sina ostar i högsta kvalitet. När mejeriet lades ner 1979 var all ost från Skurup run-

märkt i första klass, överträffat i vårt land. Naturligtvis har han hedrats med många utmärkelser för sina insatser såväl i Sverige som i Polen, varifrån många elever kom för att göra sin praktik på Skurups mejeri.

Tore berättar att det 1931 tillverkades 19 000 kg ost per år och den mängden var 1979 uppe i 1 200 000 kg, i lager hade man 400 000 kg. Man tillverkade Herrgårdsost, Svecia och Gäddost.

År 1940 fanns det i Skåne 35800 mjölkleverantörer och 175 mejerier. I år finns det 400 leverantörer och tre mejerier! På 1970-talet fanns det som mest 30 anställda på Skurups mejeri.

60 000 liter varje dag

Under kriget var det ont om mjölk



Nu har Tore dock inte bara sta kvaliter. När mejeriet lades ner intresserat sig för skytte. Efter 1979 var all ost från Skurups run-

anställda på Skurups mejeri.

60 000 liter varje dag

Under kriget var det ont om mjölk i Stockholm och då fick mejeriet i uppdrag att leverera till huvudstaden. Från mejeriet transporterades mjölken i en rörledning över Västergatan, längs Dammgatan och till järnvägen där den tankades över till särskilda vagnar som tog den till Stockholm, 60 000 liter varje dag.

Under krigsåren eldades mejeriet med halmbalar som matades in i stora eldrör som med jämna mellanrum måste knackas ut från sot, ett arbete som



På 70-talet gjorde Tore Jönsson reklam för Skurupsosten.

DAGENS PRISER		STAND MJÖLK LÖS	
KÄRN	"	1 L	0,97
SKUM	"	"	1,10
FIL	"	"	0,82
GRÄDDFIL	"	"	0,82
KAFFEGRÄDDE	DL	3 DL	1,18
VISP	"	1 L	4,10
SMÖR	"	1/2 KG	1,80
		1 KG	3,55
HERRGÅRDSTOST	45	+	8,40
SVECIA	45	+	8,40
GRÄDDOST	60	+	9,45



Från mejeriet transporterades mjölken i en rörledning över Västergatan, längs Dammgatan och till järnvägen där den tankades över till särskilda vagnar som tog den till Stockholm



Tore Jönsson med en av många bucklor.

Foto: Nils-Eric Magnusson

krävde att man fick kliva in i rören framgår av bilden – men osten, för att kunna rensa dem. Hur det var att jobba med detta kan inte ha varit lätt, vilket kanske också

Dagens mjölkpriser skiljer sig en del från för tiota 40 år sedan

Text: Nils-Eric Magnusson, redaktör
nisee@skurups.se



Så här ser mejeriarbetarna ut efter att ha sotat pannan