

Karhusaaren maatila:  
Meijerirakennus

KÄYTTÖ JA  
HISTORIAA

SINEBRYCHOFFIN MAATILAN  
MEIJERIRAKENNUS



vanha pikkukuva

Milloin rakennettu, rakentamisen taustatietoa, pari lausetta sinebrychoffeista -> mielikuva minkä perusteella voi pohtia meijerin tarkoitusta.

## SINEBRYCHOFFIN MAATILAN MEIJERIRAKENNUS



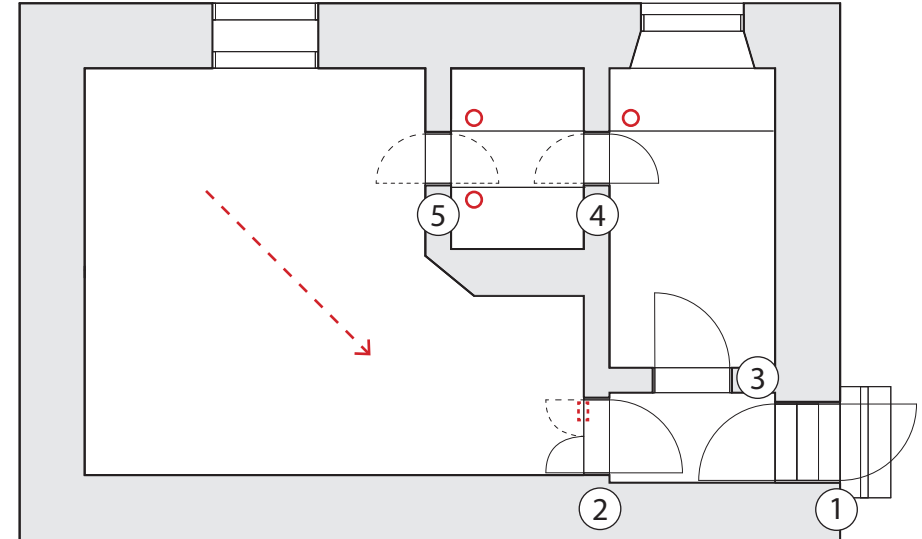
Asemapiirustus Sinebryhoffin huvilarakennuksesta piharakennuksineen. (Pro Karhusaari ry, 2022).

### Meijeri (J)

Navetta, sikala, karjakeittiö ja maituhuone (H).

Meijerissä ei ole tulisijaa, meijerin lämmittämistä vaativat toiminnot luultavasti suoritettiin karjakeittiön tulisijassa, jos suoritettiin. Mm. pastörointi vaatii lämmittämistä (lähde).

Maininta myös jääkellarista (ESPOON KAUPUNKI. Kulttuuritoimen keskus.)



Pohjapiirros meijerirakennuksesta. (Perrak kurssi, 2023).

Kivirakenteiset lattiat ja seinät tyypillisiä 1800-1900 vaiheen meijereissä (lähde), mahdollistavat märän työskentelyn. Isossa salissa kaato kohti eteistä. Eteisen edessä salin puolella viemäröinti. Puhtaus ja antibakteerisuus tärkeitä tekijöitä meijerissä (lähde).


Välihuoneessa jäänteet altaista. Tuon ajan meijereissä maito pidettiin kylmänä "jääaltaissa" (lähde). Altaissa vedenlaskureiät, jotka johtavat ison salin kautta viemäriin, jään sulaminen ja kondensio.

Ikkunoiden sijainti pohjoispuolella estää suoran auringonvalon pääsyn rakennukseen, kuitenkin mahdollista epäsuoran luonnonvalon. Näin tilat eivät lämpene, mutta pysyvät kuitenkin valoisina, luonnonvalolla todettiin vuosisadan vaihteessa olevan antibakteerisia vaikutuksia.

MEIJERIT SUOMESSA 1800-1900 -LUKUJEN  
VAIHTTEESSA

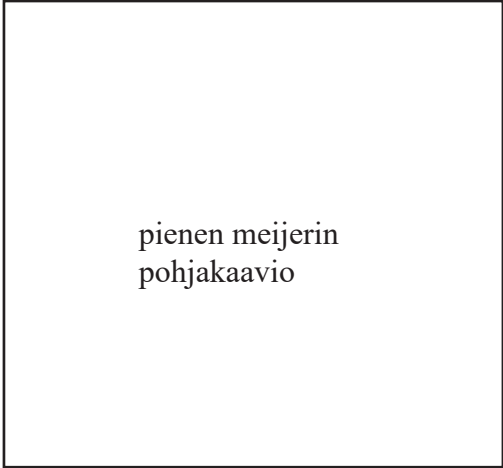
Luettelo tyypillisen pienen kartanomeijerin  
ominaisuuksista, sekä tilavaatimuksista.

Laitteiden esittely. Etenkin käsiseparaattori.



joku yleinen vanha  
kuva meijeristä

Yleistä asiaa kartanomeijereistä: Merkittävä osa meijerin  
tuotteesta oli voita. Sivutuotteena kuorittu maito  
ruokajuomaksi.



pienen meijerin  
pohjakaavio

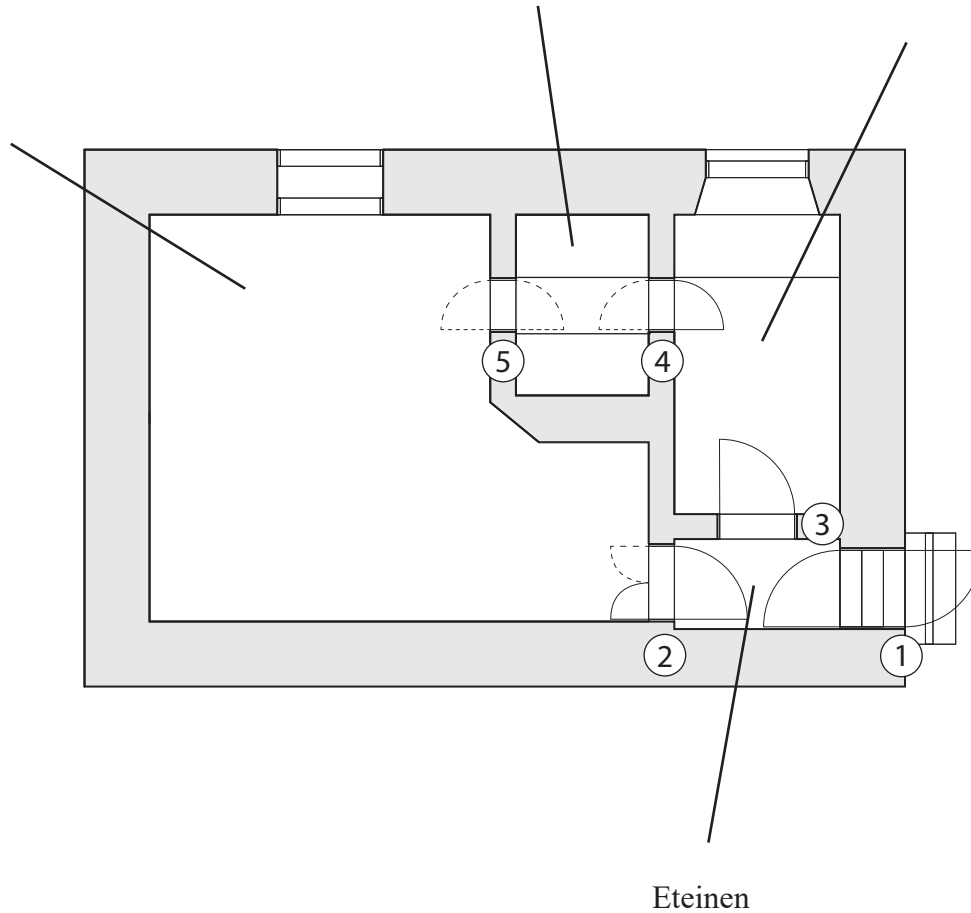
KARHUSAAREN MAATILAN  
MEIJERIRAKENNUKSEN TILOJEN  
KÄYTTÖTARKOITUKSET

Jääallashuone:  
Maidon säilyttämiseen/  
jäähdyttämiseen. Jossain  
työvaiheessa tarvitsi  
jäähdyttämistä.

Erikoistyöhuone:  
Esimerkiksi voin pesu  
ja pakkaushuone, allas  
voin pesua varten. Muita  
käyttötarkoituksia voisi  
olla juuston hapatushuone,  
kaukalo hapatusta varten.

Meijerisali:  
Iso sali erinäisiä laitteita  
varten. Käsikäyttöinen  
separaattori yms.

Valmiin tuotteen säilytys?



Lisäksi maidon säilytys  
heti lypsämisen jälkeen  
viereisen rakennuksen  
maitohuoneessa.

Myös mahdollinen  
pastörointi karjakeittiön  
tulisijassa.



Lähteet