

ANDREAS HÅKANSSON

PULVER- PIONJÄRERNA

*Den explosiva historien
om torkad mjölk*

fri tanke

INNEHÅLL

Inledning	7
1. Världens första brevbomb	10
2. En försmak av revolution	29
3. Martin Ekenberg	43
4. Mjölkmjölet gör entré	65
5. Processen	79
6. Dammsugarkungen som blev pulverbaron	102
7. Ninni Kronberg	114
8. Ett nytt sprängdåd	131
9. Samtidigt i Sverige	146
10. Pulver åt folket	159
11. Ett explosivt pulver	183
Tack	197
Källmaterial & referenser	198
Litteratur	205
Patent	213

Inledning

I polarforskarens veckogamla skägg skall de svenska mjölkdroparna glänsa, och eskimåpojken's högsta fröjd skall inte längre som förr i världen vara ett stearinljus som han kommit över i provianten utan det vita innehållet i en liten burk – det världsberömda svenska mjölkpulvret. Det är frestande att fantisera vidare om dess framtid, och vem vet, om det svenska mjölkpulvret kommer att stå sig – i mer än en bemärkelse! – långt sedan både tändstickorna, Garbo och andra svenska stjärnor slocknat?

Drömmen om det svenska mjölkpulvrets världsherravälde,
tidningen Husmodern, sommaren 1938.

MATDAGS. PÅ BORDET framför mig står en tallrik ångande tomatssoppa med krämig italiensk mascarpone. Till den tar jag mig ett scones med färskost och rökt medvurst. Som en liten dekadent efterrätt toppar jag måltiden med en kopp cappucino, en lyxig blåbärsmuffins och en chokladpralin.

Förutom att de befinner sig på bordet framför mig har all denna mat ytterligare en sak gemensamt. Kan du gissa vad? De innehåller alla en märkligt anonym ingrediens: mjölkpulver. I alla dessa matvaror har någon blandat i mycket små korn av torkad mjölk.

Om du som jag äter ungefär som genomsnittssvensken får du i dig bortåt 40 gram mjölkpulver – eller tormjölk som det också kallas – per vecka, eller motsvarande två kilogram om året. Utöver detta produceras tillräckligt mycket för att vi ska kunna ägna oss åt en betydande export. Varje år produceras motsvarande tio kilogram mjölkpulver per person i Sverige.

Det är svårt att överskatta den betydelse mjölkpulvret haft på hur vi äter och vad vi äter. Det är tack vare detta tillsynes oansenliga pulver som vi kan göra allt från såser, soppor, desserter och bakverk till apelsinjuice och kompletta måltider genom att blanda vatten med det torra innehållet i en liten påse.

Att torkad mjölk kom att ha en så framträdande roll i vår kost och i svensk exportnäring beror till stor del på en handfull färgstarka pionjärer inom pulverindustrin. Många av de som lade grunden för den pulvermat som nu finns över hela världen var verksamma här i Sverige. Detta är berättelsen om dem, om hur deras udda visioner drev dem att ägna tiotusentals timmar åt att torka mjölk.

Trots dess blekvita färg och brist på smak har mjölkpulvrets historia ett persongalleri som är lika mustigt som det är tragiskt. Här hittar vi den genialiska uppfinnaren som till journalisternas jubel lanserade världens första torkade mjölk i Stockholm 1901, bara för att snart förvandlas till en hänsynslös terrorist och närapa starta en revolution på kuppen.

Bland pulverpionjärerna hittar vi också grosshandlarhustrun som vid 50 år fyllda plötsligt övergav man och societet, byggde ett laboratorium och inom ett par år hade etablerat Sverige som en av världens främsta producenter av torkad mjölk.

Inte heller får vi glömma bort att svensk tormjölk spelade en avgörande roll i att både FBI och den amerikanske presidenten Franklin D. Roosevelt misstänkte en välkänd svensk industriman för att vara nazispion och massmördare.

Det är någonting explosivt med det till synes menlösa pulvret. Inte bara i bildlig, utan också i bokstavlig mening – ett kilogram räcker gott och väl för att spränga hela ditt kök i bitar, om du hanterar det på fel sätt. Faktum är att denna otäcka benägenhet att nästan helt spontant få saker att flyga i luften har dödat och lemlästat långt fler människor än det bombattentat som satte igång mjölkpulverdramat för mer än 100 år sedan.

Mjölkpulvret och den pulverifiering av vår matkultur som den gav upphov till är någonting som väcker starka känslor även i våra dagar. Har pulvermaten förstört smaklökarna på oss? Har den tagit död på glädjen i att laga mat från grunden? Eller – vilket är ännu mer oroande med tanke på hur mycket mjölkpulver småbarn får i sig – har det förgiftat oss?

För att besvara dessa frågor måste vi börja från början, med de svenska pulverpionjärerna och deras dramatiska livsöden. Hugg in på närmsta mjölkpulverbemängda bakverk och följ med till Stockholm vid tiden för förra sekelskiftet – till en värld där den tekniska utvecklingen gick minst lika snabbt som i dag. Det var där pulveriseringen tog sin början. Symptomatiskt nog började det med en smäll.