# BRYGGERIKLUBBENS MEDLEMSBLAD

NR 1 - 1985

# Vargen har kommit till stan!

Nordik Wölf Light är det första ölet av light-typ som säljs i Sverige. Light betyder att ölet innehåller få kalorier.

Hittills är det endast i USA som man kunnat njuta av Nordik Wölf.

Nordik Wölf, a Rare Combination of Lightness and Bold Taste. The New Success Beer in USA. Brewed by Pripps in Sweden.

**Nyhet!**
Finns också på Systembolaget från oktober -84.

**Nordik Wölf Light. Starkölet med de få kalorierna.**

AB PRIPPS BRYGGERIER.

Västerås i april 1985

Bäste medlem!

Vintern är över och samlandet får konkurrens från de göromål våren för med sig.

Jag hoppas att många nya byteskontakter har kunnat knytas, i och utanför Skandinavien. För egen del har jag fått flera intressanta byteskontakter, som förhoppningsvis ska ge fina resultat med tiden.

Denna gång bifogas ett axplock etiketter från följande bryggerier: Wårby, Spendrups, Pripps, Falcon och Appeltofftska. Ett stort tack riktas till nämnda bryggerier för dess medverkan.

Jag har ett trevligt besked, vad gäller medlemssituationen. Samtliga medlemmar för år 1984 har även löst medlemsskap i år. Därutöver har flera nya medlemmar kommit med, som i flera fall rör sig om stödjande medlemmar.

Som vi kunnat ta del av i massmedia, har Bryggeri AB Falken och Novia Livsmedelsindustrier AB bildat ett nytt dryckesbolag - Falcon AB. Mer om detta finns att läsa i bifogade pressmeddelande.

Inför höstens samlarträff har vi fått klartecken från ett bryggeri i södra Sverige. Datum för samlarträffen: 28-29 september 1985. Preliminärt program och inbjudan skickas ut under juni månad.

Under 1986 kan det mycket väl bli frågan om två samlarträffar, dels i mars och dels i september/oktober.

En fråga som blir aktuell är följande:

Kan du reservera en semesterdag (fredag) under mars månad respektive september/oktober 1986?

Denna och några följdfrågor har jag sammanställt till ett frågeformulär, som bifogas. VG skicka in formuläret senast den 15 maj.

Som bilaga till detta medlemsblad finns artiklar om några bryggerier i Sverige. Artiklarna är hämtade ur "Svenska industriella verk och anläggningar" 1915, "Motalabygd" 1978 samt "Hanebojul" 1978.

Med vänliga samlarhälsningar

Swen Stockhaus
(ordf)

BRYGGERIKLUBBEN

Stadgar, justerade och antagna vid styrelsemöte 85.02.03

**Medlemsskap**

- Medlem i klubben ska vara samlare alt. representant från ett stödjande bryggeri.
- Medlemsansökningar sänds till bryggeriklubbens ordförande.
- Medlemskort utfärdas av ordf.
- Medlem väljs in genom omröstning i styrelsen.
- För rösträtt på möte och årsmöte krävs att medlemsavgift erlagts och att medlemskort kan uppvisas.
- Medlemsförteckning får ej spridas utom klubben.
- Medlem utesluts genom beslut av styrelsen om medlemmen skadar klubbens syfte eller verksamhet. Om den uteslutne är missnöjd med uteslutningen kan medlemmen påkalla beslut i ärendet av klubbårsmöte alt. klubbmöte.

**Medlemsavgift**

- Beslut om medlemsavgiftens storlek förnyas årligen.
- Stödjande medlemmar rekommenderas att erlägga samma belopp för medlemsskap som erläggs av samlare.

**Verksamhetsår**

- Verksamnetsåret löper från oktober till september.
- Årsmöte hålls i regel under oktober månad.

Medtecknade å styrelsens vägnar

Swen Stockhaus
(ordf)

Münchens Bryggeri omkr. 1923

PRESSMEDDELANDE

1984-11-19 Sw/SHN/RK

FALKEN/NOVIA BILDAR NYTT DRYCKESBOLAG - BLIR NÄST STÖRST EFTER PRIPPS

- Ett nytt rikstäckande dryckerföretag, FALCON AB, bildas genom samverkan mellan Bryggeri AB Falken och Novia Livsmedelsindustrier AB.

- Det nya företaget siktar på att bli näst störst, efter Pripps. Omsättningen blir ca 500 Mkr, antalet anställda ca 225. Huvudkontoret förläggs till Stockholm. Falcon AB ska vara i arbete från 1 mars 1985.

- FALCON AB kommer att ägas av Novia (55 %) och Falken (45 %). Novias moderbolag Unilever blir också delägare i Bryggeri AB Falken.

Det nya bolaget ska marknadsföra och distribuera Novias och Falkens drycker i såväl engångs- som returförpackningar (flera välkända ölsorter och Merry, Mer, Lift, White Cap, Seven-Up m fl), och svara för gemensam produktutveckling. Dessutom förhandlar man om nya licensprodukter.

Samtidigt med beslutet om bildandet av FALCON AB har Svenska Unilever, som äger Novia, köpt en aktiepost i Bryggeri AB Falken. Unilever har också fått optionsrätt på resterande aktier i Falken om Brygginvest, som äger majoriteten, beslutar om försäljning. Novias VD, Svend Holst-Nielsen, blir ledamot av Falkens styrelse. Anders Sandwall, nuvarande VD för Bryggeri AB Falken, har även i fortsättningen totalansvaret för bryggeriverksamheten.

FALCON AB:s försäljning kommer att ske genom rikstäckande säljkårer för de olika kundkategorierna, d v s livsmedels- och servicehandel, restauranger och storhushåll. Distributionen sker via grossister och direkt till kunder via egna distributionsbilar.

Målsättningen för FALCON AB är att få en kraftigt ökande andel av den svenska dryckesmarknaden inom ett par år och därmed befästa positionen som det näst största företaget på marknaden. Det nu påbörjade samarbetet skapar nya förutsättningar för en ytterligare marknadsmässig vitalisering av hela dryckerbranschen.

Bildandet av FALCON AB innebär också att produktionen av drycker i burkar och flaskor förläggs till Falkens anläggningar i Falkenberg medan tillverkningen av drycker i pappersförpackningar förläggs till Novias anläggningar i Kristianstad.

---

För ytterligare information, var vänlig ring:
Anders Sandwall, Bryggeri AB Falken, tel 033 - 15 60 00 (bostad 033 - 489 89)
Svend Holst-Nielsen, Novia Livsmedelsindustrier AB, tel 044 - 12 30 00
(bostad 044 - 24 82 42)

v g vänd!

Bilaga till pressmeddelande.

BILAGA

1984-11-19 Sw/SHN/MA

## Detta är Bryggeri AB Falken

Omsättning 1983/84 (30/9): 370 Mkr (exkl moms, inkl dryckesskatter).
Dryckesskatter: ca 115 Mkr

Av levererad volym var 57 procent maltdrycker och 43 procent läskedrycker och stilldrinks.

Antalet anställda: 420

Bryggeri AB Falkens marknadsandelar (avrundade till hela procenttal):

| | |
|---|---|
| Starköl | 12 procent |
| Klass II | 7 " |
| Klass I | 9 " |

Totalt lagrade maltdrycker 9 procent

Vatten och kolsyrade läskedrycker 7 procent.

Bryggeri AB Falkens huvudkontor ligger i Borås. Verkställande direktör är Anders Sandwall.

## Detta är Novia Livsmedelsindustrier AB

Företaget är helägt dotterbolag till Svenska Unilever (som ingår i den världsomspännande koncernen Unilever).

Omsättning: 375 Mkr (exkl moms). Andel drycker av totalomsättningen: 95 Mkr.

Antal anställda: 550 personer. Varav 80-90 i dryckesrörelsen.

Ca 400 av de anställda arbetar i Kristianstad.

Huvudsakliga dryckesprodukter: Mer, Merry och Lift (marknadsandel 5-20 procent, beroende på marknadssegment).

Övrigt produktsortiment: Blå Band - soppor, såser och efterrätter.

Bong - burksoppor, Bjäre - sylter och safter samt Lipton Te.

Novia Livsmedelsindustrier AB's huvudkontor ligger i Kristianstad. Verkställande direktör är Svend Holst-Nielsen.

Svenska industriella verk och anläggningar.
(1915)

Vy från Södertälje bryggeri.

# Södertälje Bryggeri-Aktiebolag

På den tomt, som disponeras af Södertälje bryggeri, finnes en gammal tegelbyggnad benämnd »Hvita Björn». Här skulle enligt legenden varit inkvarterade ryska fångar, som användts för kanalarbete i Södertälje. Vidare förmäles, att fångarna för sandens borttransporterande begagnat sig af lädersäckar, af hvilka några till och med bevarats in i vår tid. Att det i Södertälje funnits ryska fångar bestyrkes af i Riksarkivet förvarade handlingar, däri bland annat nedanstående uppgifter relateras:

Under år 1709 uppbringade svenska krigsfartyg en rysk »snau», ett briggtackladt fartyg med snaumast och fordom utan märsar. Fartyget, hvars namn i svensk öfversättning var »Falken», infördes med hela den ombordvarande besättningen och passagerarna till Nyköping, och i november nämnda år öfverfördes till Södertälje en styrman och nio båtsmän af den ryska besättningen. Likaledes omtalas, att från den 20 nov.—31 dec. 1709 utgjorde Södertälje stads kostnader för underhåll af ryska fångar 74 daler silfvermynt och från 1 aug.—31 dec. 1710 uppgick underhållet till 218 daler silfvermynt.

Att de ryska fångarna användes till diverse arbeten, möjligen äfven för kanalgräfning, är mycket sannolikt. Faktiskt är emellertid, att hvar helst man trampar Södertälje stads mark, står man på gammal, minnesrik, historisk grund.

Efter denna lilla afstickare vilja vi i det följande lämna några bidrag till Södertälje bryggeris historia.

Öltillverkningen är som bekant en i vårt land

mycket gammal näring, och i Södertälje såväl som å andra orter i riket fanns i forna tider bryggerier, som tillverkade en hel del olika benämnda maltdrycker.

På 1870-talet spårades ett visst uppsving inom den svenska bryggerinäringen, och vid denna tidpunkt tillkom också i Södertälje det vid Mälarhamnen belägna s. k. Samuelssonska bryggeriet. Dess grundläggare var bryggare *S. G. Samuelsson*, som afled 1891.

Året därpå inköptes bryggeriet af disponenten för Norrköpings bryggeriaktiebolag *Adam Ramström*. Till en början bedrefs tillverkningen i de gamla lokalerna. År 1896 bildade R. tillsammans med *Aug. Finlöf* och *Joh:s Lohman Södertälje Bryggeri Aktiebolag*, och det följande året uppfördes midtelpartiet af det nuvarande bryggerikomplexet. Sedermera har det under årens lopp vuxit ut till en betydande anläggning med hufvudfasad åt Storgatan och flygelbyggnader åt Kronstrandsgatan och Kvarnbergagatan. Byggnadens arkitekt är den kände specialisten inom detta område, bryggeriingenjör *Arvid Ahrnborg* i Stockholm. Han har en ovanlig förmåga att just för bryggeribyggnader skapa en särdeles tilltalande arkitektur, hvilket äfvenledes framgår af bryggeriet i Södertälje. Stilarten påminner om gammal fransk gotik och förlänar åt byggnaden något visst slottslikt, hvarigenom det hela verkar pompöst och imposant.

Direktör Viktor Törnell.

Efter väl förrättadt värf lämnade Ramström år 1905 chefsskapet för bryggeriet, som då öfvertogs af direktör *Viktor Törnell*. Bryggeriets nuvarande styrelse utgöres af grosshandlarna *Th. Gustafson* (ordf.) och *Gustaf Luthman* (v. ordf.) samt V. Törnell, verkst. direktör.

*Reinhold Viktor Törnell* föddes i Stockholm den 2 november 1871. Efter att år 1890 ha aflagt studentexamen vid Södra latinläroverket i Stockholm, blef han elev vid Tekniska högskolan följande år samt utexaminerades på den kemiska afdelningen därifrån 1894. T. arbetade en tid vid Münchens bryggeri och vistades sedermera för studier vid olika bryggerier i Tyskland och Österrike. Efter att ha tagit kännedom om bryggerihandteringen i Danmark och studerat vid Jörgensens zymotekniska anstalt i Köpenhamn återvände T. till Stockholm, där han åren 1897—1905 verkade som kemist och föreståndare för Bryggeriernas laboratorium, hvarest han nedlade ett särdeles fruktbärande arbete.

Grosshandlare Th. Gustafson.

Grosshandlare Gustaf Luthman.

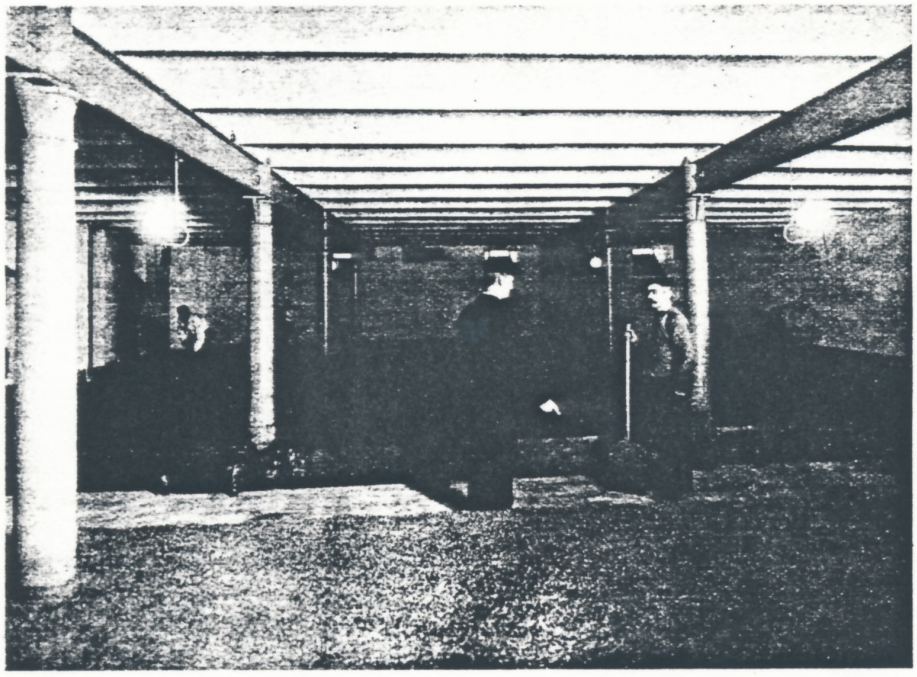
I vår moderna bryggerifabrikation är det icke blott maskiner och apparater som utgöra viktiga faktorer, utan kemistens arbete intar en särdeles betydande roll. Inom bryggeriindustrien går så-

lunda numera vetenskapen, särskildt den fysiologiska, hand i hand med de maskinella anordningarna, och tack vare bådas samverkan har maltdryckstillverkningen i våra dagar kommit på ett mycket högt plan.

När direktör Törnell tillträdde befattningen vid Bryggeriernas laboratorium förelåg en hel del problem att lösa. Bland annat hade man vid denna tidpunkt mycket svårt att få de olika ölsorterna att hålla sig någon längre tid. Fabrikatet var godt, men hållbarheten kunde ej utsträckas öfver några dagar.

Man arbetade länge och gjorde noggranna och vidtomfattande undersökningar å laboratoriet och fann slutligen, att ölets brist på hållbarhet var blott och bart en, om vi så få säga, renhållningsfråga. I kar och pannor, ledningar o. s. v. bildar sig efter hand s. k. ölsten, som är särdeles bakterieförande. Det gällde nu att finna ett medel, hvarigenom man kunde få bort ölstenen och som verkade desinficerande samt icke lämnade efter sig någon bismak åt ölet.

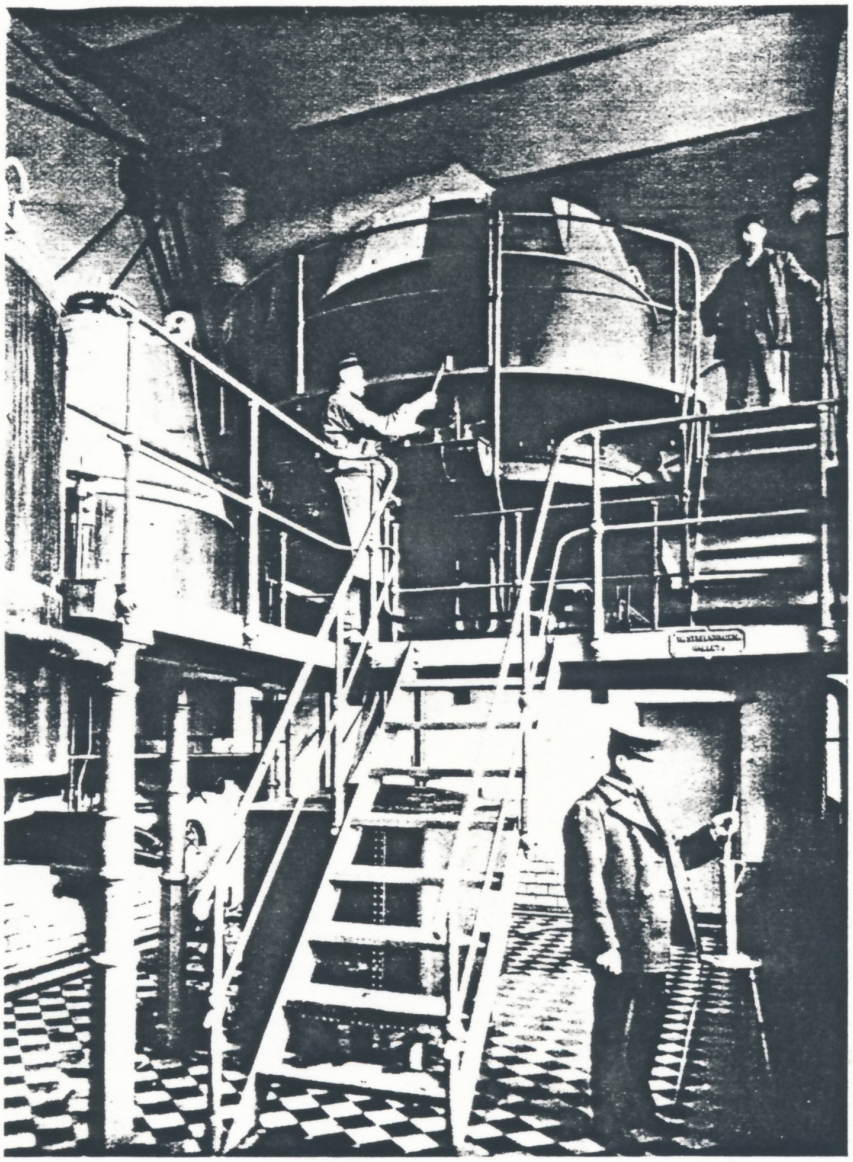
Tillsammans med bryggmästare *Axel Sjöö* utexperimenterade direktör Törnell ett desinfektionsmedel, som fick namnet *antiformin*, och målet var vunnet. Till en viss kvantitet vatten tillsatte man vissa delar af detta preparat, och med denna lösning gjorde man kar, pannor och ledningar absolut rena, och resultatet blef, att man fick ett öl, som höll sig, såsom det heter, »blankt» i 3 à 4 veckor. Numera har preparatet antiformin, d. v. s. en hypokloritlösning (Eau de Javelle med tillsats af natronlut), tillvunnit sig en stigande uppmärksamhet såsom ett utomordentligt desinfektionsmedel, bland annat på grund af sin starkt upplösande förmåga, i synnerhet beträffande organiska väfnader, bland andra äfven bakterier. Preparatet har därför vunnit stort erkännande och användning inom bryggerier och liknande inrättningar i såväl in- som utlandet. Inom bakteriologien har antiforminen blifvit brukad i vidsträckt mån, detta i synnerhet på den grund, att den icke angriper tuberkelbaciller och andra syrefasta baciller, medan all annan organisk väfnad hastigt



Interiör från mälteriet.

upplöses. Den lämpar sig därför väl för upptäckande af sparsamt förekommande tuberkelbaciller, där dessa förekomma i organiska väfnader och vid anställda undersökningar lätt undandraga sig iakttagelser.

Särskildt i Tyskland har antiforminen varit föremål för synnerligen stor uppmärksamhet och rönt allmänt erkännande. Så t. ex. ha professor Uhlenhuth och öfverläkare Xylander i publikationen »Berliner Klin. Wochenschrift» ägnat den en berömmande granskning och på det varmaste anbefallt den i sina yrkesbröders hågkomst. De framhålla den utomordentliga betydelse den i rent vetenskapligt hänseende äger såsom belysande af



Interiör från brygghuset.

många bakteriologiska spörsmål, inför hvilka vetenskapen länge stått undrande och spörjande. Hufvudsakligen påpeka de dock dess rent praktiska nytta så bl. a. vid behandling af svinpest och närbesläktade farsoter, om hvilkas rätta natur man förut sväfvat i okunnighet.

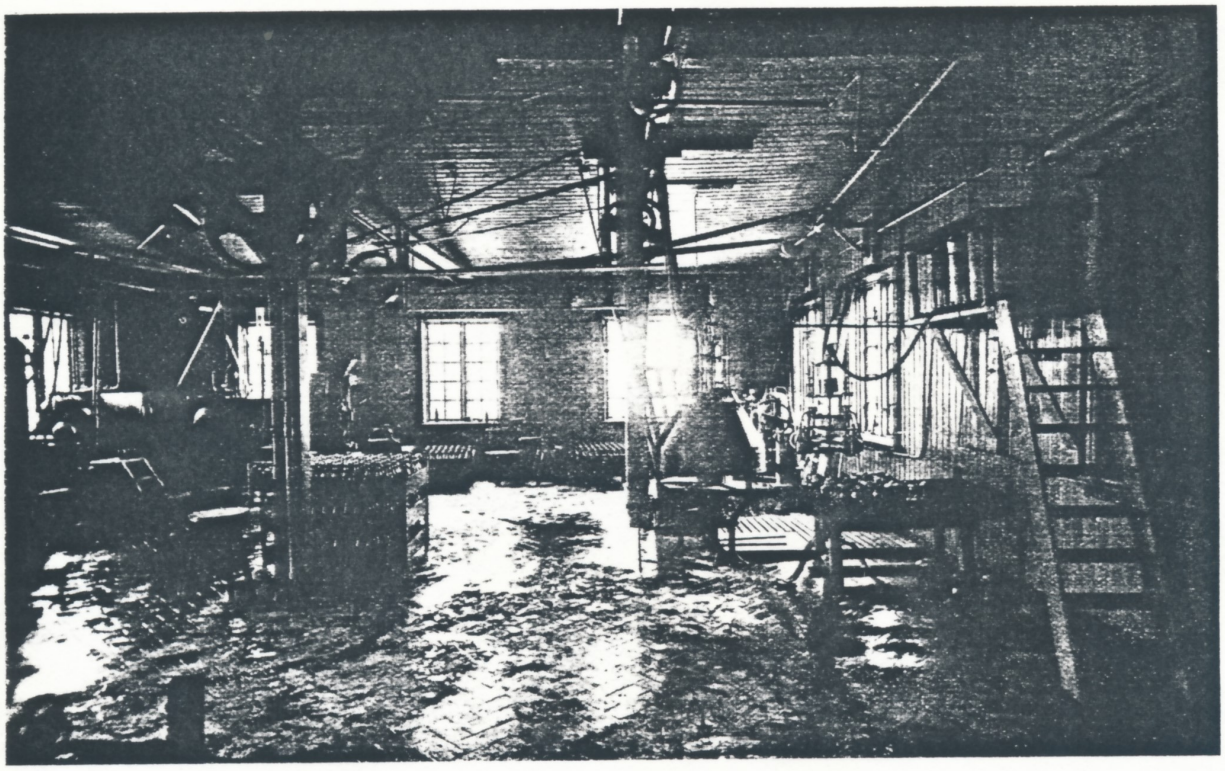
Tillverkningsrätten för Sverige af preparatet antiformin ha uppfinnarna öfverlämnat till specialfirman för bryggeriutensilier, *Bröderna Herrmann* i Stockholm. I Berlin äger direktör Törnell en egen fabrik för framställning af preparatet och hvarifrån den tyska marknaden tillgodoses.

Såsom vi i det föregående omnämnde, har direktör Törnell allt sedan 1905 verkat som chef för bryggeriet i Södertälje. Sedan 1907 är han likaledes verkst. direktör för A.-B. Strängnäs nya bryggeri. Under T:s ledning har Södertäljebryggeriet tid efter annan utvidgats och moderniserats samt tomtarealen utökats.

T. är fortfarande den intresserade och flitigt arbetande kemisten. Sålunda har han under ett flertal år sysslat med framställandet af alkoholfria drycker, och för närvarande äro nya preparat under utexperimentering.

* * *

Lika förstklassigt som bryggeriet ter sig till det yttre, lika framstående är dess inre. Öfverallt spårar man de mest hygieniska anordningar, och samtliga lokaler äro inredda med allt hvad den moderna bryggeritekniken har att erbjuda. Detta gäller såväl mälteriet med sina tre kornbottnar och råmaltsbotten, kölnan, krossverket, kylskepp, bryggverket, jäs- och lagerkällare, tappningslokal, laboratorium m. m. I en särskild byggnad befinner sig läskedrycksfabriken, försedd med moderna maskiner.

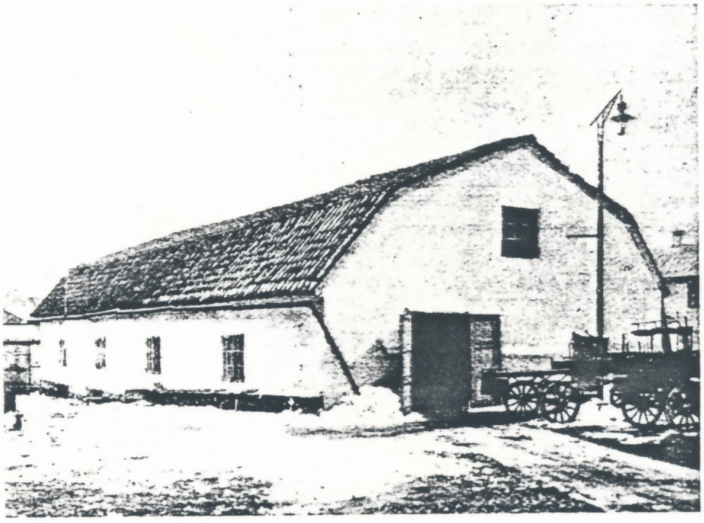


Interiör från läskedrycksfabriken.

Kraftcentralen utgöres af 2 maskinrum, hvaraf det större inrymmer en 40 hkrs Dieselmotor, som lämnar drifkraft till frysmaskinen och pumpsystemet. Det mindre maskinrummet är försedt med en Vulcan vertikal ångmaskin om 15 hkr., som drifver en elektrisk generator, hvarifrån kraften distribueras till tappningslokalen och läskedrycksfabriken. Likaledes finnas tvenne pannrum, hvaraf

det ena har en ångpanna om 84 kvm. eldyta och det andra en Vulcanpanna om 40 kvm. eldyta.

Den sistnämnda pannan har i dagarna försetts med en af Tekniska byrån Nycander i Göteborg levererad, elektriskt drifven anordning, hvarigenom man för eldning kan använda mindrevärda bränslematerial, såsom koks och kolstybb, hvarigenom en betydande besparing möjliggöres och som i dessa, de höga kolprisernas tid bör utgöra ett viktigt moment vid all industriell drift, där vattenkraft eller elektrisk kraft icke är att tillgå.



»Hvita Björn». De ryska fångarnas bostad åren 1709—1710.

Till etablissemanget höra därjämte särskild kontorsbyggnad för den administrativa afdelningen samt en väl ordnad stallbyggnad.

Vid bryggeriet framställas öl, pilsner, pilsner- och lagerdricka samt »Pivo», ett slags lagradt svagdricka.

Läskedrycksfabriken levererar ett flertal olika läskedrycker, hvilka direktör Törnell ägnat synnerlig omsorg.

Samtliga fabrikat äro byggda på vetenskapliga principer, hvarigenom också resultaten blifvit de förmånligaste, detta beträffande såväl kvaliteten som omsättningen.

# Bryggerierna i Motala

Man vet inte mycket om bryggerinäringen i Motala i äldre tider. Men att maltdrycker tillverkades för försäljning på en plats, där stora och viktiga vägar möttes och där en ganska tät befolkning funnits i all historisk tid, måste anses som självklart. Detta behöver emellertid inte innebära att något egentligt bryggeri funnits i äldre tider, ty öl bryggdes ju i varje gård. Tvättgrytan användes även för ölbryggning. (De fristående tvättstugorna i den äldre bebyggelsen kallas ju än i dag "brygghus"). Då var det lätt för de vägfarande att förse sig med sitt behov av den varan. Gästgivaregården var säkerligen självförsörjande i fråga om dryckesvaror.

Köpingens och senare stadens grindvakterska Maria Björling var en av de många kvinnor som bryggde öl, inte bara till husbehov utan även till försäljning. Hon var mycket berömd för sitt juldricka. Hennes egentliga syssla var att vakta grindarna vid Gästis, så att inte socknens svin kom in på köpingens område, och man får väl anta att hennes bryggerirörelse inte var särskilt omfattande.

**(1)** Denna och följande siffror hänvisar till kartan på s. 47.

Första gången något bryggeri omnämnes här på orten är omkring 1850. En av köpingens märkesmän var *Abraham Rosendahl,* bryggeri- och fastighetsägare samt köpingens förste kommunalordförande. Han ägde stora områden i den s k "Rosendahlska köpingen", nuvarande Albertstrand mellan Vadstenavägen och Motalaviken, vilket då tillhörde Motala socken.

Rosendahl var köpingens "kung", trots att han bodde i socknen. Men genom att han ägde mark även i köpingen hade han rösträtt även där. Han hade kommit från Skrukarp i Kristbergs socken men var född i Godegård 24/8 1808. Där samuelssonska fiskaffären nyss fanns vid Vätterviken hade Rosendahl sin bostad, och bryggeriet låg just på den plats där Vättervikens möbelfabrik sedan bedrev sin verksamhet.

Klipp ur en lokaltidning 1863:

"Natten mellan sistlidna måndag och tisdag kl mellan 1 och 2 utbrast eldsvåda uti det hrr A Rosendahl tillhöriga bryggeri, beläget utanför Motala köping. Oaktat sprutor och manskap tillkommo från köpingen och Motala verkstad samt en berömvärd verksamhet vid släckningsarbetet utvecklades, lyckades man dock ej att rädda mer än själva boningshuset. Hela bryggeriet med en mängd inventarier och förråd, jämte omkring 60 kubikfamnar ved, blev lågornas rov. — Endast den stora inmurade pannan och några eldstadsmurar stå kvar. Byggnaderna voro väl brandförsäkrade, men förlusten genom det förstörda och det uppkommande avbrottet i rörelsen lär dock för ägaren bliva rätt betydlig."

I september 1866 företog Rosendahl en resa till Linköping som skulle bli ödesdiger för honom. Där härjade nämligen koleran vid denna tidpunkt. Han trotsade faran och begav sig iväg men insjuknade redan dagen efter hemkosten och avled 21/9 1866. Han var då ännu i sin krafts dagar, endast 56 år gammal.

*Strömsborgs bryggeri (2). Vattnet i Strömmen skymtar genom passagen mellan husen.*

**(2)** På Motala Stjärnorps gårds ägor fanns på 1880-talet *Strömsborgs bryggeri* på samma plats där senare Luxors första fabrik låg. Ägaren hette A F Johansson och stod varje lördag på torget och sålde dricka. Han bryggde också ättika och kallades därför allmänt "Ättiksbryggarn". Bryggeriet fanns kvar till år 1915. Det kallades också "Söders bryggeri" eftersom det låg söder om Strömmen, snett emot Nordhs bryggeri som låg på norra sidan och kallades "Nordens" eller norra bryggeriet = (4).

Klipp ur Motala Posten 21/3 1902:

"Carlstens Porter med Guldmedalj prisbelönad uti London, Hamburg, Wien och Stockholm, är genom sin utpräglade Engelska typ den portersort som mer och mer vunnit allmänhetens smak och förtroende, vilket torde observeras av vänner till verkligt god porter, och rekommenderas därför denna portersort.

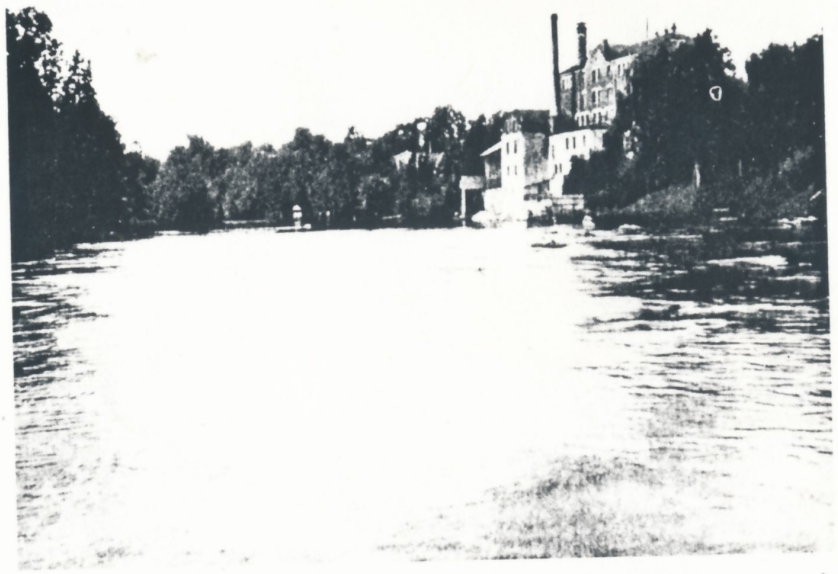
De, som ännu ej försökt densamma, bliva sålunda i tillfälle att konstatera den faktiska sanningen att Carlstens Porter är bäst.

Försäljes i parti av Strömsborgs Bryggeri, Motala."

Motala Posten den 2 april 1902:

"Mjöd till salu, därav en sort tappad på literflaskor à 30 öre utan glas, till smak och egenskaper vinliknande, och 2:ne välsmakande läskedrycker à 12 öre pr liter från fat.

Motala Mjödbryggeri, Aspegården." (Troligen föregångare till Strömsborgs bryggeri).



*Lindéns/Oscars bryggeri (3) var en stor anläggning, byggd före det stora tegelhuset vid Motala Bryggeri AB (4). Byggnadsåret okänt.*

Vid Verkstadsvägen strax utanför verkstadsområdets "grindstolpar" fanns tidigt ett ölbryggeri. Man vet ej när det grundades. Men dit kom 1880 Albert Th Lindén från Söderköping som ny bryggmästare. Snart kallas han bryggare, vilket betyder att han blev åtminstone delägare. Det talades sedan länge om *Lindéns bryggeri*, trots att det efter Lindéns död 1898 övertogs av Oscar Nilsson, som gärna hörde namnet "Oscars bryggeri".

Lindéns bryggeri tillverkade förutom öl även "knoling", ett slags ej fulljäst men säkerligen ganska alkoholstarkt fatöl som i försvarligt tilltagna plåtsejdlar tillhandahölls i den s k "Hytten", en liten lokal vid Verkstadsvägen på bryggeriets område. Där stärkte sig törstiga "verkstadsgubbar" (alla över 30 år kallades på den tiden för gubbar) under middagsrasten med en eller ett par sejdlar knoling, vilket troligen bidrog till livsfunktionernas stärkande.

Oscarsbryggeriet utvidgade tillverkningen till att omfatta även svagdricka och läskedrycker.

I början av 1900-talet övertogs detta bryggeri av Motala Bryggerier som redan ägde (4) och snart lade ner tillverkningen här. Byggnaderna revs i samband med kraftverksbygget. De sista åren användes det för tillverkningen av s k sera-metall.

**•5 Bryggeriernas läge**

**(4)** *"Nordens"* eller Norra bryggeriet fick sitt namn efter Carl Fr Nordh. Han var född i Göteborg och hade varit handlande i Uppland innan han kom till Motala som bokhållare hos handlanden K J A Kjellman. Han blev 1854 bryggmästare vid det bryggeri som fanns på "utjorden" Strömsnäs mellan Strömmen och kanalen invid nuvarande Electroluxspåret. År 1856 flyttade han till den villa som låg på Strömsnäs, och där bodde han ända till 1874. De första tio åren synes fabrikör Hoffstedt ha varit ägare till villan, bryggeriet och marken, men från 1866 var troligen Nordh ensam ägare till alltsammans.

Fr o m 1878 var källarmästare C Nilsson skriven som ägare av Strömsnäs båda tomter, vilket väl betyder både villan och bryggeriet.

I oktober 1893 bildades ett aktiebolag som skulle överta detta bryggeri. Det tycks först ha hetat *Motala Bryggeri AB* senare *AB Motala Bryggerier*. Stiftare var C Nilsson, E M Åkesson (som blivit bryggmästare 1891), A Wevertz, John Andersson ("motalakungen"), J A Nordsten (handlande), A G Gustafsson och Oscar Gylling (grosshandlare och kvarnarrendator).

Protokollen från stämmor och styrelsesammanträden ger både fakta och lustiga detaljer. Den första styrelsen bestod av C Nilsson, John Andersson och Eric Åkesson med Nordsten som suppleant. På grund av "sin stora aktieteckning" anhöll Wevertz att få bli bolagets bokförare, vilket också skulle ske den 1 okt nästa år. Han var nämligen inte "hemma i bokföring" men förutsattes använda året till att sätta sig in i kontorsgöromålen.

Även Åkesson var stor aktietecknare och fick givetvis fortsatt förordnande som bryggmästare, vilket bolaget aldrig behövde ångra. John Andersson och Gylling försvann däremot ur bolaget i samband med deras och Folkbankens krascher omkring år 1900. (Se Motalabygd 1973 s 15).

Att detta bolag övertog både Strömsborgs Bryggeri (2) och Bryggeriet Oscar (Lindéns) (3) märks 1911, då bolagsstämman enhälligt beslöt att anta försäljningsanbud på båda. Det förra inköptes för 75.000 kr och det senare för 65.000. Kalkyler hade visat att köpen skulle medföra avsevärd besparing vid tillverkning och försäljning.

Vid styrelsesammanträde i april samma år beslöts att uppföra ett stenhus med lokaler för sköljning, tappning, lager och kontor. Stallet skulle byggas om för att ge plats för flera hästar. Infordrade anbud ansågs för dyra. Bolaget byggde i egen regi med stadsingenjör Gustaf Robach som arbetsledare och kontrollant. För ritningar och ledning erhöll han 300 kr.

Den 2 oktober 1911 behandlade styrelsen en förfrågan om billigaste priset på bryggeriet Oscar som då var nedlagt. Det blev lägst 55.000 kronor. Då skulle inga som helst maskiner eller inventarier ingå. I det kontrakt som senare uppgjordes förband sig köparen att under inga förhållanden använda fastigheten för tillverkning eller försäljning av malt- eller läskedrycker.

Samma år tillsattes en kommitté för att utreda, om det skulle löna sig att inrätta ett spisbrödsbageri vid Strömsborgs bryggeri. Men därav blev tydligen ingenting. Det dröjde ända till 1918 innan bolaget gjorde nästa stora affär. Då inköptes nämligen Opbachers maltfabrik, Reijmersholm, för 300.000 kronor.

*Motala Bryggeri AB (4). Den vitrappade byggnaden vid vattnet är troligen det äldre Nords bryggeri. Samma byggnad återfinns på ett foto från 1880 (i Motalabygd 1972 s 42 och 57).*

Den 16 februari 1916 beslöt styrelsen sälja Strömsborgs bryggeri till AB Finspångs Hästskor. Tillträde skedde 1 april. Med arrendatorn av svagdricksbryggeriet på fastigheten träffades överenskommelse att han, fastän kontraktstiden inte var utgången, skulle flytta före 1/4. Bolaget köpte hans inventarier.

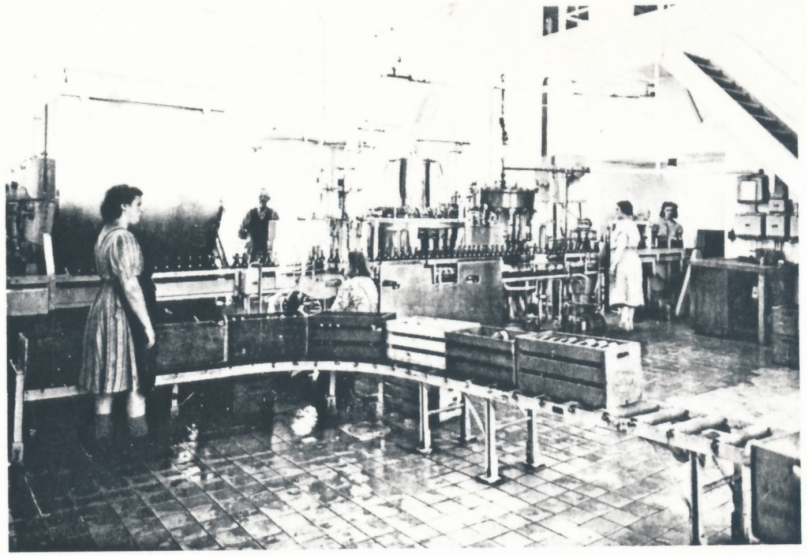
Namnet Aktiebolaget Nya Centralbryggeriet förekommer första gången i stämmoprotokollet för den 21/12 1935. Centralbryggeriet var då ägare till 185 av de 3.300 aktierna i AB Motala Bryggerier.

Direktör Eric M Åkesson, som från 1893 varit bolagets ledande kraft, beviljades pension fr o m 1 oktober 1937. Stämman beslöt att genom protokollsutdrag framföra bolagets djupt kända tacksamhet "för hans mångåriga, gagnande och av aktieägarna ävensom av bolagets styrelse högt värderade arbete såsom bolagets stiftare och ledare oavbrutet från dess bildande år 1893".

Eric Åkesson var då han pensionerades 70 år. Han avled 1940. Till hans efterträdare som verkställande direktör utsågs sonen Anders Åkesson.

Vid sammanträde i Linköping den 5 juli 1939 beslöt styrelsen för *AB Nya Centralbryggeriet* att inköpa samtliga direktör Eric Åkesson och hans söner tillhöriga aktier i AB Motala Bryggerier. Fr o m den 1 oktober samma år drevs rörelsen i Motala i Centralbryggeriets regi. Rationaliseringsarbetet började med att det Motala Bryggerier tillhöriga Platens Bryggeri = (6) nedlades. Dess tillverkning av svagdricka överflyttades till Vadstena bryggeri. Samtidigt upphörde tillverkningen av öl och läskedrycker i Vadstena.

Centralbryggeriet hade nederlag vid dåvarande Brodéns läskedrycksfabrik = (5) och inköpte 1940 även denna fabrik, varefter nederlaget indrogs.



*Tappning av maltdrycker från stora behållare i bakgrunden. Transportbanden mellan arbetsmomenten avlämnar till slut fyllda ölbackar, som ännu är gjorda av trä.*

Nya tapp- och sköljningsmaskiner inköptes och härför erforderliga lokaler ombyggdes. (Platens bryggeri = (6) köptes omkring 1940, och nedlades som nyss sagts. Bostadstomterna där såldes.) År 1942 inköptes vattenfabriken Vättern = (7). Personalen vid de nedlagda företagen anställdes liksom tidigare vid Motala Bryggerier.

Efter hand inköptes återstående aktier i AB Motala Bryggerier som förberedelse till bolagets definitiva uppgående i Centralbryggeriet. Sedan 1 oktober 1947 ägde Centralbryggeriet såväl fastigheter och maskiner som övriga inventarier, och Motalabryggeriet drevs därefter som ett filialföretag inom CB-koncernen. År 1973 nedlades det dock helt. Då ägdes Centralbryggeriet av den ännu större Pripps-koncernen, som 1/1 1974 sålde motalafastigheterna till entreprenör Ivar Andersson, Motala. Prippsbryggerierna ägs numera av svenska staten.

**(5)** *C A Brodéns läskedrycksfabrik* startades omkring sekelskiftet i det s k Kärsbyhuset, Östermalmsgatan 15. Den flyttades senare till Nya Skolgatan 4 och på 1920-talet blev den stationär på Poppelgatan 5. Som redan nämnts i st (4) köptes företaget av Centralbryggeriet (Motala Bryggerier) år 1940 och nedlades troligen snart därefter.

**(6)** Motala svagdricksbryggeri började sin rörelse omkring 1890. Det kallades vanligen Holms svagdricksbryggeri.

*Hela personalen 1949 vid Motala Bryggeri, från chefen till utkörarna.*

Notis i Motala Posten 28/8 1907:

"Ägarna av Holms svagdricksbryggeri, Axel och August Ohlsson, ha till hr Gottfrid Karlsson, Vinnerstad, försålt sitt svagdricksbryggeri med tillhörande jord och villa samt inventarier i bryggeriet, och ha herrarna Ohlsson desslikes av hr Karlsson köpt fastigheter i Norrköping. Tillträde sker 1 oktober. Priset lär vara 59.000 kr och för fastighetsköpet 180.000 kr."

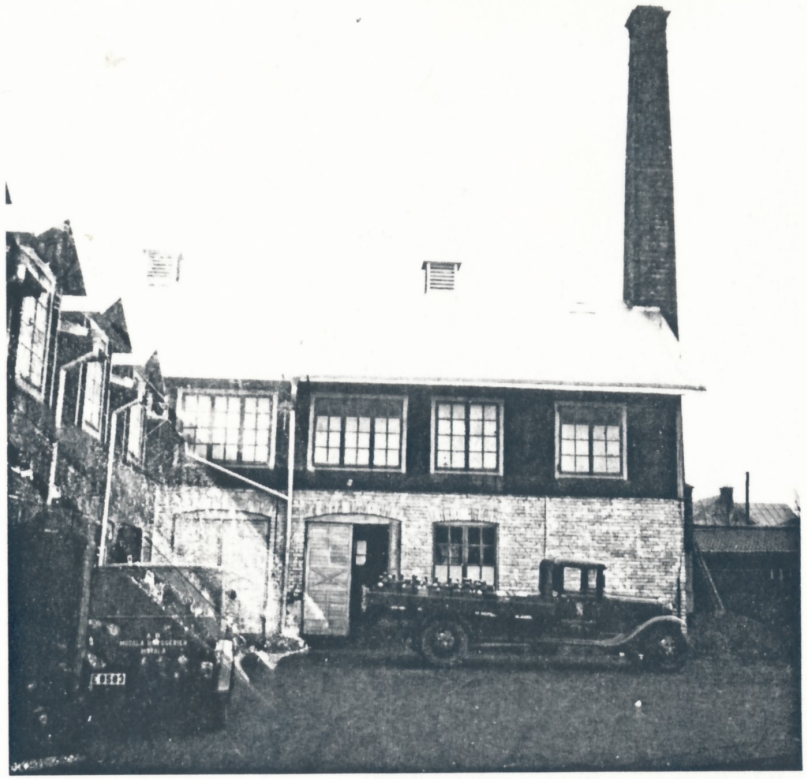
År 1923 bytte företaget åter ägare och fick namnet *Platens Bryggeri*. Omkring 1940 köptes även detta av Centralbryggeriet (4). Bryggeriet ombyggdes 1942—43 efter nedläggningen. Ombyggnadslovet söktes av Motala Smältost.

År 1946 inrättades bageri av Stig Karlsson, och denna rörelse pågick till 1/5 1977.

**(7)** *Vattenfabriken Vättern* startades i början av 1940-talet av Sölve Åkestam men nedlades redan i oktober 1942, sedan den inköpts av Centralbryggeriet.

**(8)** *Nya Läskedrycksfabriken* startades 1950 av Josef Krysander, John Lundqvist, Gustav Svensson och Alex Karlsson i en lokal på Strandvägen 53.

**(9)** År 1959 byggdes en ny fabrik på Vintergatan 11. Ägare var då Gustav Svensson, John Lönnqvist och Alex Karlsson. Tillverkningen upphörde 1972 och lokalerna användes sedan som nederlag. 15/2 1977 såldes fastigheten till John Svensson, Motala.



*Nygatan 1 (6). Bilden är troligen från 1930-talet, då namnet var Platens bryggeri.*

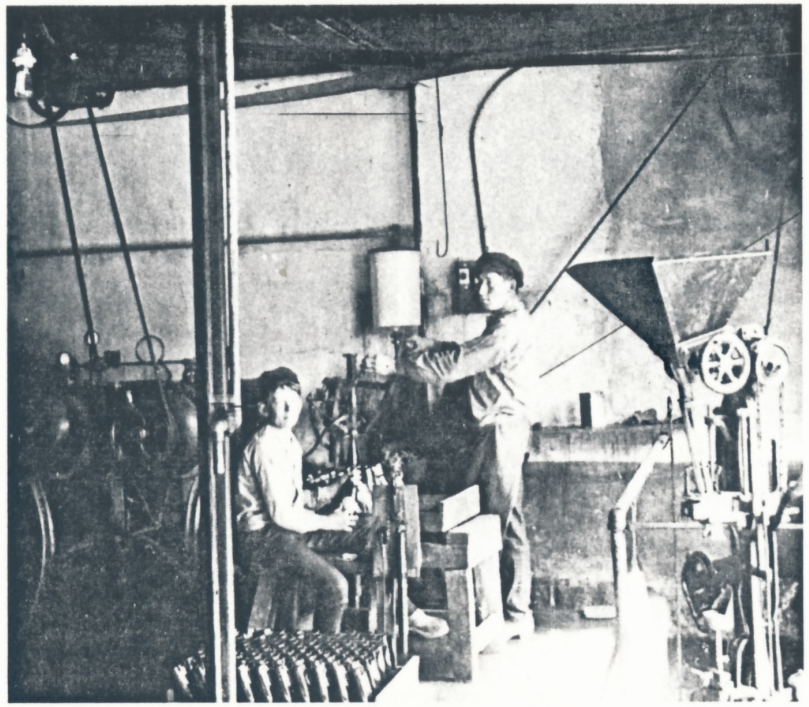
Genom landsvägstransporternas förbättring med speciella lastbilar har koncentrationen av bryggeriföretagen blivit lönsam. Det var annorlunda då distributionen måste ske pr järnväg på längre avstånd och med hästdragna fordon lokalt.

Många hushåll saknar nog den tid, då utköraren levererade flaskorna direkt i hemmen. Nu måste ju dryckerna hämtas i livsmedelshallarna, och det skapar problem för billösa familjer. Men åren går och snart vet ingen att det funnits en bekvämare ordning, som dock nu skulle bli alltför dyr.

De nykterhetspolitiska synpunkterna har här helt utelämnats. Det blir kanske anledning att återkomma till dem i annat sammanhang.

*Manne Dahlin*





*Läskedryckstillverkning år 1914 i Motala Svagdricksbryggeri som nr 6 då hette. I ljusa behållaren på väggen finns sockerlag + färgad essens (t ex hallonsmak). De liggande mörka behållarna till vänster innehåller friskt vatten som tillförs kolsyra (från "flaskor" med flytande kolsyra). Den stående mannen fyller läskedrycksflaskan med lite sockerlag och mest kolsyrat vatten, korkar den och lämnar den till pojken (Bertil Pettersson) som "tränsar" flaskan med en smal järntråd och sätter på etiketten. Om en läskflaska blev alltför varm en sommardag, kunde korken skjutas ut genom kolsyrans ökade tryck. Därför var tränsningen nödvändig.*

Källor:
Bryggerier i Motala av Elis Åström 1949
Motala Posten 4.5.1936
Motala Tidning 25.6.1971
Intervjuer med personer som arbetat i bryggerinäringen.

*Utkörning med häst.*

*Bilarna konkurrerade ut hästarna.*

# *Historien om en bygdeindustri*

*Lars Ivar Larsson berättar om Hallens bryggeri för HANEBO–JUL*

## Det började med en värmlänning. . .

En gång i början av 1870-talet kom en värmlänning vandrande genom skogarna upp mot Katrineberg. Han hette *Lars Nilsson* och kom från Klarälvsdalen. Hemmet i Ekshärad hade han måst lämna, sedan styvfadern efter alltför flitigt pokulerande sålt brukningsrätten till hemmanet åt Uddeholmsbolaget.

Nu skulle han söka sin utkomst på annat håll och hamnade i ett arbetslag, som skulle bygga flottningsleder åt Skutskärs sågverks AB. Stora skogsarealer hade på olika vägar hamnat i bolagets ägo, och för avverkningen krävdes bl a att timmerflottningen ordnades.

Lars Nilsson inkvarterades på bruket och fann sig väl tillrätta. Han kom på god fot med folket – och särskilt med en viss Maximiliana Sjöström. Henne gifte han sig med, och i äktenskapet föddes tillhopa inte mindre än sexton barn. Det var annan storlek på barnkullarna då! Men även efter den tidens begrepp var det nog en ovanligt barnrik familj i det Nilsson-Sjöströmska hemmet.

År 1882 var uppdraget för Skutskärsbolaget färdigt, och Lars Nilsson sökte sig med sin familj ned mot bygden.

Han kom att slå sig ned i Hallen, där han köpte ett jordbruk. I motsats till styvfadern var han en skötsam man och hade tydligen samlat ett sparkapital nog för att bli självägande bonde.

I drygt tiotalet år var han en bonde bland andra i bygden vid Bofarasjön. Men av allt att döma han hade en viss – kanske värmländsk – livlighet och experimentlusta i blodet. I längden kunde han inte slå sig till ro med att "bara" bruka jorden. Han ville också göra något annat.

## . . .och så kom bryggeriet till

År 1896 satte han sina planer i verket. Han uppförde i Hallen de byggnader som krävdes och skaffade nödvändig utrustning och personal.

Hallens bryggeri hade startat.

Tillverkningen var från början inriktad på framställning av svagdricka, som tappades i de på den tiden vanliga träkaggarna. – Många minns dem nog och kan kanske än känna hur det källarsvala och skummande vardagsdrickat släckte törsten heta sommardagar.

Redan under bryggeriets första år tog man också upp tillverkning av läskedrycker, som distribuerades tillsammans med svagdrickat. Av en slump hittades denna höst vid reparation av en gammal byggnad tre etiketter från denna tid (se bilden). Kanske spårar man i det ståtliga namnet "Champagnedricka" något av kynnet i Lars Nilssons födelsebygd: ett överdåd med glimten i ögat.

## Ny ägare. . .

Lars Nilssons tid som bryggeriägare blev inte så lång. Men rörelsen stannade inom familjen: i början av 1910-talet överlät han den till sin måg Jonas Berggren, som drev bryggeriet vid sidan om sitt jordbruk. Den för en tid nedlagda tillverkningen av läskedrycker återupptogs, och en viss upprustning och nybyggnad skedde. Så uppfördes t ex en iskällare för lagring och tappning av svagdricka.

Vad gäller läskedryckstillverkningen visade det sig dock, att denna i längden inte var lönsam: omsättningen var för liten. Kunderna blev dock inte lidande, läskedrycker salufördes alltjämt men togs nu från Bollnäs Bryggeri. Iskällaren gjorde under många år sin tjänst men hade till slut tjänat ut. Den revs år 1930.

## . . .samma distributionsformer

Av naturliga skäl hade distributionen under bryggeriets äldsta tid skett med häst och vagn. Utköraren från Hallens bryggeri blev med tiden ett inte oväsentligt inslag i bygdens liv.

Under många år kom trotjänaren Edmund Olsson att vara den som blev bryggeriets "förlängda arm" till kunderna både i de mera tättbefolkade trakterna och, inte minst, vid avlägset liggande gårdar. I över femtio år körde han sin fora, alltid plikttrogen och sig lik från första dagen till den sista. Han ryggade aldrig tillbaka för "busväder" och tog sig fram i ur och skur. Det finns många exempel på hans oegennytta och trohet mot både företaget och kunderna. Han var aldrig rädd om besväret. Hade lagret tagit slut och någon kund blivit utan, kunde han göra en extra sväng på sena kvällen: kunden skulle ha sitt.

*Tappning av läskedrycker på 1910-talet.*

Som den särpräglade man han är, hände det väl att han ibland på eget bevåg kunde lägga om turlistan. Hade chefen sagt, att han skulle köra till Västansjö, så for han kanske istället till Acktjära! – Kanske kände han på sig, att det var just där han då bäst behövdes eller hade ett löfte att infria.

På gårdarna var han välkommen, men faror i trafiken var han ibland utsatt för. En vinter på trettiotalet halkade släden (han fortsatte med sin hästskjuts också sedan bryggeriets bilar tagit över huvudparten av transporterna) ut framför en bil. Lasset tippade över honom, och ett benbrott vart följden. Så snart han kunde var han dock i tjänst igen.

Det talas i vår tid ibland om service-sinne, eller kanske oftare om brist på sådant. För Edmund Olsson var detta inget problem. Han var alltid lika tjänstberedd.

Både han själv och den epok han representerade är värda ett hedersomnämnande.

## . . .men en ny tid bryter in

Den 21 juni 1923 registrerades den första lastbilen för Hallens bryggeri. Fem år senare hade den tjänat ut och bytes mot en begagnad Chevrolet. Ett år därefter anskaffades ytterligare en bil av samma märke, och ännu en utkörare anställdes. Försäljningsområdet hade utvidgats. Bryggarbilarna från Hallen rullade nu mot norr och väster till Bollnäs och Alfta och i söder till Lingbo och Ockelbo.

*Hallens bryggeri på 1910-talet.*

*Bryggarhästen Staven och utköraren Sven Olsson i början av 1910-talet.*

Den ökade avsättningen medförde helt naturligt, att bryggningen måste intensifieras. Den gamle bryggmästaren Emil Jansson som under många år skickligt och plikttroget ansvarat för tillverkningen sjuknade, och en ny bryggmästare måste anställas. Det var Frits Vesterlund, som ansvarade för driften fram till 1938, då han avlöstes av Sigurd Åström.

## Ny regim. . .

År 1941 avled Jonas Berggren, som under c:a 30 år lotsat företaget genom första världskrigets svårigheter, byggt om, utökat och förbättrat lokalerna. Hallens bryggeri hade blivit en stabil institution i bygden, med en fast kundkrets och ett distributionsnät långt över sockengränserna.

Lars Ivar Larsson är nu framme vid den sista epoken i företagets historia. Han känner den väl, ty det var han själv som nu fick ta över ansvaret. Tillsammans med sin hustru Rut, dotter till Jonas Berggren, övertog han i februari 1942 såväl bryggeriet som de hemman svärfadern ägt.

– Nog var det bekymmersamt, men det var bara att sätta ingång, förklarar han.

– Min första åtgärd var att försäkra mig om att den kunnige bryggmästaren inte lämnade sin tjänst, förrän han var säker på att jag skulle klara av allting, både tillverkning och ledning av verksamheten. Åström stannade också under den "inskolningstid" som krävdes. Han var en skicklig yrkesman och arbetsledare, det var därför naturligt att han så småningom sökte sig till ett större företag. Fram till sommaren 1943, då han flyttade till Kungsbacka, stannade han emellertid kvar på sin post i Hallen.

Men det var mitt under andra världskriget, med restriktioner av olika slag.

Det hade varit bekymmersamt också under första världskriget, under Berggrens tid, inte minst på grund av den ytterst snåla malttilldelningen: efter jul- och nyårshelgerna måste tillverkningen läggas ned för att spara på maltet, och först till påsken kunde den återupptas igen. (Hästar och körkarlar fick då skickas på timmer- eller stubbkörning under vintern, tills distributionen åter kom igång.) Men nu skedde huvudparten av transporterna till kunderna per bil, och under den hårda bensinransoneringen måste man ha "kungen till morbror" för att få bensin.

Gengasen blev räddningen. Men den hade sina sidor, i synnerhet kalla vinterdagar, då lastbilen måste dras igång med häst. Hästen blev f'ö till sist så van vid det hela, att den stannade av sej själv, när bilen puttrade igång!

Kriget gick över, men restriktionerna fortsatte. Drivmedlen uteblev. Lars Ivar Larsson summerar vad som hände:

– 1946 kom, det första efterkrigsåret. Ännu ingen förändring. Till påsken blev läget katastrofalt. Den enda lastbilen klappade ihop uppe i Gruvberget. Erik West fick utrustas med häst och vagn, Edmund Olsson stod för närorten och Svärd för Alftaområdet. Själv fick jag rycka in ibland, stuva dricka i personbilen och köra ut.

Men i maj blev det försäljning av kronbilar i Gävle. Jag köpte en Chevrolet, som West fick ta och fortsätta där han slutade till påsk. Under sommaren blev det en ny utförsäljning, nu i Stockholm, och där lyckades jag komma över ytterligare två bilar. Nu började också restriktionerna att lätta: det gick åter att få flytande bränsle.

*Jonas Berggren, Lars-Ivar Larsson och Edmund Olsson med trogna bryggarkampar.*

*Läskedrycksetiketter från förste innehavarens tid. – En raritet i bryggeriets arkiv.*

*Edmund Olsson var vän med alla. Här med en ung kund – som dock tydligen var lika intresserad av hästen.*

*Den moderna tiden har brutit in . . . Den leende chauffören är som synes berättaren själv.*

*Trotjänaren Edmund Olsson på en av sina otaliga turer runt bygden. – Han torde ha varit den siste bryggarkusken i Sverige.*

Vi kom till en vändpunkt och kunde arbeta under mera normala förhållanden. Men personalen (jag hade redan från första dagen lyckats anställa Erik West, som stannade i 14 år, och senare också sönerna Ragnar och Sven-Erik) hade länge fått arbeta under mycket besvärliga förhållanden. Lokalerna var i ett eländigt tillstånd och behövde rustas upp. Början gjordes med tappingslokalen och ett rum för saftblandning, sen följde garage, pannrum och nya maskiner. Ombyggnaden fortsatte sedan steg för steg fram till 1955.

Vid den tiden hade vi också märkt, att den ökade standarden påverkade även efterfrågan av våra varor. Nya hus byggdes utan jordkällare, där 5- och10-litersflaskorna med svagdricka vanligen förvarades. Kylskåpen blev allt vanligare – och de rymde bara små förpackningar, som efterfrågades alltmer. Vi hade dittills bara fört klass I, men genom ett avtal med Grängesbergs bryggeri kunde vi saluföra också den något starkare klass II.

Ölet fick emellertid endast av oss levereras mot rekvisition av kunderna, eftersom vi inte fått något kringförningstillstånd. Distributionen var strängt reglerad av lagar och förordningar. Vi följde dem noggrant, men det hindrade inte, att vi gång efter gång fick polisanmälningar på oss för påstådda brott mot bestämmelserna. – Ingen anmälan föranledde dock någon åtgärd.

En gång såg det emellertid illa ut. Ovanåkerspolisen tog på (oriktiga grunder) 800 pilsner i beslag samt utlyste allmän auktion på partiet. I sista stund ingrep dock landsfiskalen och förklarade, att varken beslaget eller auktionen var rättsligt grundat. Auktionen avlystes!

Tiden gick, försäljningen ökade, men detta förde också med sig krav på bl a automatisk läskedryckstappning. Ombyggnad och nya maskiner betydde stora investeringar, särskilt som redan tidigare driften rationaliserats på olika sätt med betydande kostnader. Genom en fastighetsförsäljning lyckades det dock att klara också denna kostnadskris.

Ännu ett antal år kunde företaget leva vidare.

## Den sista brygden

Lars Ivar Larsson övertog ansvaret för bryggeriet mitt under andra världskriget med dess hårda restriktioner. Hans erfarenhet kom att sträcka sig över tre decennier, under växlande konjukturer och med skiftande arbetsvillkor, ofta beroende på de statliga myndigheternas olika beslut.

Till slut gjorde emellertid stordriften sitt intåg även på detta område. Konkurrensen blev för hård. De små bryggeriernas öde var definitivt beseglat.

Utvecklingen ledde obönhörligt fram till den dag då den sista svagdricksbrygden gjordes också i Hallen. Det var till julen 1971.

Ännu en kort tid rullade dricksbilarna från detta ortens bryggeri sina vanliga turer till kunderna. Men i april 1972 var det definitivt slut.

Ett blad i bygdehistorien var fullskrivet.

Wasabryggeriet