

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 1 - 2000



Innehåll nr 1 - 2000

Redaktörens spalt 2

Ordföranden har ordet 3

Hemma hos ... 5

Europäischer Tauschbörse in Luxemburg 6

Bryggarminnen från 1800-talet. Hågkomster
och intryck från en 50-årig bryggarbana 7

Pilsner bör ha annan färg än svagdricka 17

Efterlysning 17

Vem skulle ha trott att vi skulle bli "ölgubbar"! 18

60-årsjubileum hos Sofiero bryggeri 19

Glasbruksmuseet i Surte 21

- BRYGGERIKLUBBEN -

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

*KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I SVERIGE, DANMARK,
NORGE OCH FINLAND MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIN*

STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Björn Harnby (sekreterare),
Rickard Laisfeldt (kassör)
Helge Hoff och Ove Grip (övriga ledamöter)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 10/3, 10/6, 10/9 och 10/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 Föreningens bankgiro: 5304-6942

Föreningens E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge
Björn Harnby, Persikogatan 284, 426 56, Västra Frölunda
Rickard Laisfeldt, Kalkällsgatan 1, 932 36 Ursviken
Helge Hoff, Muminsvei 2, N-1400 Ski, Norge
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

Det drar ihop sig till påsk men det är något som inte stämmer. Vad då? Jo, det finns ju knappast några påsköl på Systemet. På "mitt" System fanns det endast en sort när jag var där senast. Och i butiken visste dom inte om det skulle komma några fler.

Systemet är enligt tidningsuppgifter helt ointresserat av att sälja Påsköl och skulle helst vilja att det aldrig fanns några säsongöl. Och Systemets inställning märks. I Varunytt har det inte stått något om påsköl. De tre sorter som finns finns bara i beställningssortimentet. Vi får tyvärr leva med ett System som, tycks det, helst inte skulle ha några kunder.

Min kontakt på Systemet, som jag skrivit om många gånger, kommer dessvärre att

Fortsättning sidan 4

vara borta från butiken ganska lång tid. Och det är synd. Det finns risk för att ölavdelningen kommer att förfalla, för det finns ingen annan som kan eller vill ta över.

Förutom att få tillgång till en perfekt skött ölavdelningen finns det fler fördelar med att ha en kontakt. Det har vid flera tillfällen hänt att det stått en kasse med olika sorters öl och väntat på mig när jag kommit till butiken. När kunder har beställt hem olika sorters öl från beställningssortimentet måste butiken ta hem hela förpackningar/hela backar. Min kontakt har då tagit undan en flaska av varje sort till mig och ställt dem i en påse under disken i kassan. Det är vad jag kallar service. Förutom många goda öl har detta genererat många nya etiketter.

Vad finns det mer att skriva om? Jo, nu



Ordföranden har ordet!

Tungelsta i mars 2000.

Bästa stödjare och samlarkollegor!

Nytt år, nytt millennium och våren på gång. Är det inte härligt ?

Jag kom på, efter min förra ledarspalt, att jag missade att tacka Patrick Holmqvist på Tärnö Bryggeri på Kungsholmen och Johan Spendrup på Spendrups Bryggeri i Vårby, ty de gav våra deltagare en fantastisk upplevelse, var och en på sitt sätt.

Så här dags på året brukar vi redovisa resultatet av omröstningen av Årets etikett, men inte denna gång. Anledningen är dels att samlarna fick för kort tid på sig att rösta, vilket innebar alltför få röstande. Ni som inte skickat in era röstsedlar, får nu hela april på er att rösta. Var snälla att utnyttja denna möjlighet, annars är risken stor att omröstningarna upphör.

Ni skall veta att det finns vissa tider på året som är extra spännande för er ordförande. Det är inför varje nytt möte vår och höst - hur många anmäler sig – men framförallt i början av året, ty det är då som vi ser facit av vår verksamhet. I klartext menar jag hur många samlare och stödjare som vill förnya sitt medlemskap. Det kan vara väldigt pirrigt till och från.

Något som däremot är klart, är vårt nästa bryggeribesök med efterföljande bytesmöte. Det går av stapeln lördagen den 27 maj i Ystad och kommer även att innefatta en ölprovning för dem som väljer att övernatta i denna charmiga lilla stad. Kostnaden för hotellet blir något högre än normalt, då vi ju oftast bor på vandrarhem. Inbjudan till mötet kommer om några veckor.

Sista veckan i mars besöker jag bl.a. Åbro Bryggeri för att komma överens om höstmötet.

Aktuellt för klubben är att vi fått nya stödjare och att inga just nu fallit bort.

Vad beträffar Hallsta Bryggeri, så finns där optimism om nya delägare. Däremot har jag inte i nuläget något att berätta om Sofieros framtida inriktning, det kommer i nästa ledare.

Om ni kommer på något som jag borde veta om, så hör gärna av er per telefon. Ser fram emot att träffa så många av er som möjligt under året.

Med varma vårhälsningar från

Redaktörens spalt forts från s. 2

tycks plastflaskorna komma mer och mer. Jag är inte säker på att jag gillar det. Jag tycker definitivt att det är trevligare att sätta fram en vanlig flaska på matbordet. Jag undrar om plastförpackningarna kommer att sprida sig till restaurangerna. Jag hoppas att de inte gör det. Dessutom är ölet i plastflaskorna dyrare än öl i glasflaskor. Kolla själva nästa gång ni kommer till Konsum eller Ica.

Avslutningsvis vill jag bara nämna att artiklarna och de gamla annonserna i detta blad är hämtade från Svensk Bryggeritidskrift nr 6 och 7 1950 samt Bryggeritidningen nr 49 1948. Tidskrifterna har tillhandahållits av Sören.

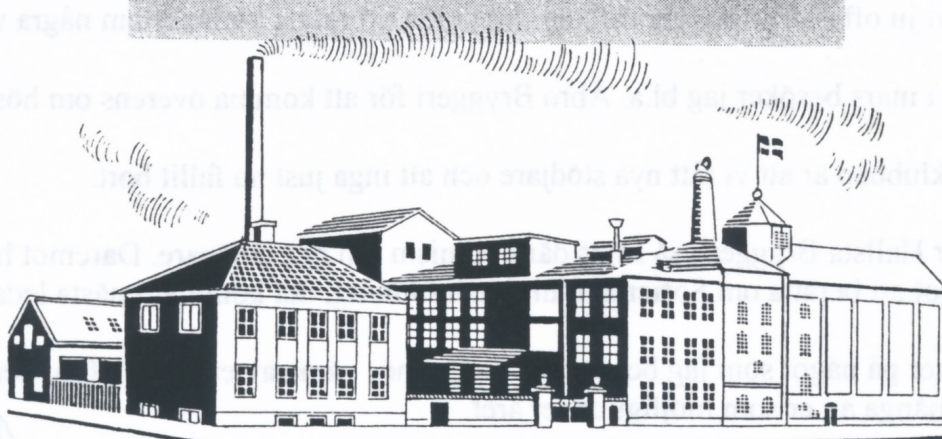
Ha en så glad påsk ni kan med det lilla utbudet påsköl.

Redaktören

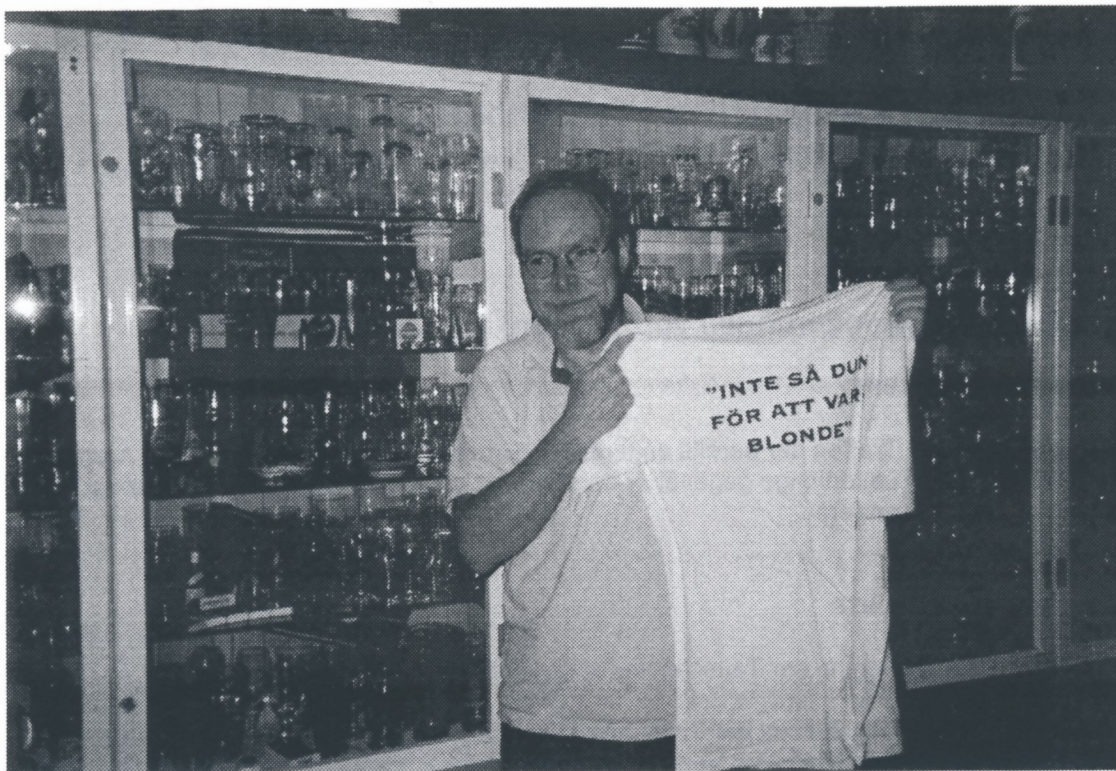


**AB HÄSSLEHOLMS
BRYGGERI- & MALTFABRIK
PILSNERMALT
LAGERÖLSMALT
KARAMELLMALT**

Försäljning i norra och mellersta Sverige genom
**H. LANDMANN & SÖNER AB
STOCKHOLM**



Hemma hos...



Torulf Jansson, vanligen kallad "Tuffe" är en av klubbens nyare medlemmar även om han inte är någon nykomling bland samlarna. I sitt hus i Vallentuna har han en imponerande samling av olika bryggerikuriosa utspritt på sammanlagt tre plan, efter att ha samlat i ungefär tio år.

- Jag har sprungit på många loppmarknader och liknande, oftast fanns det tidigare något glas för mig, om inte annat så "veckans Spendrup", säger "Tuffe".

I källaren i huset hemma har han en liten pub och längs ena långsidan av rummet står otaliga glas uppställda bakom gamla fönster som skyddar mot värsta dammet.

- Jag har varit medlem av SÖF i ett antal år, men första 1999 gick jag med i Bryggeriklubben och jag är imponerad av den stämning jag mötte vid årsmötet i Stockholm i höstas, säger han. Vilket jobb som läggs ned för medlemmarnas skull och vad som delas ut! Ett flertal trevliga kontakter fick jag också vid träffen, självklart kommer jag att närvara vid fler möten kanske redan i vår.

"Tuffe" samlar Sverige som område i allmänhet, med ett litet speciellt intresse för Stockholm och Eskilstuna där han har haft tur och fått tag på många olika glas.

- Glas är förstås huvudsamlandet men även skyltar, tunnbottnar och annat reklammaterial är högtintressant. Och efter årsmötet har jag också börjat satsa på etikettsamlande där man ju också kan härleda många logotyper till glassamlandet som kanske varit svåra att identifiera annars, avslutar "Tuffe".

K.S.B. - F.v.B. - G.v.B. - G.F. - S.v.B.L.

laden alle Brauereiwerbemittelsammler ein zur

Europäischen Tauschbörse in Luxemburg

anlässlich der 175-Jahr-Feier der Brauerei Mousel
am 17 Juni 2000

PROGRAMM (Aenderungen vorbehalten)

Freitag, 16. Juni 1999

ab 18:00 Uhr: • Treffen der bereits angereisten Sammler in Leudelange im Café Arendt in Leudelange gegenüber der Kirche. Leudelange ist 4 km von Kockelscheuer entfernt.

Samstag, 17. Juni 1999

9:00 Uhr Beginn der Tauschbörse in der Eissporthalle Kockelscheuer

10:30 Uhr Begrüssung der Teilnehmer durch die Brauerei und die Organisatoren, anschliessend Verkauf der Tombolalose

16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Hinweise : Autofahrer aus Richtung Metz verlassen die Autobahn bei der Ausfahrt Bettembourg, fahren in dieser Richtung etwa 500 m weiter und biegen nach rechts, Richtung Kockelscheuer ab.

Autofahrer die über die Autobahn aus Richtung Trier (E44) oder Arlon (E 25) kommen nehmen am Autobahnkreuz Croix de Cessange die Ausfahrt Esch/Alzette (A4); Auf dieser noch etwa 1 km bis zur Ausfahrt Leudelange; Hier weiter nach links Richtung Kockelscheuer auf der N4; Nach etwa 2 km nach rechts auf die CR 196, nach etwa 1 km erreicht man die Eissporthalle.

Die Tauschbörse findet in der Eissporthalle Kockelscheuer statt. Es stehen etwa 700 Parkplätze zur Verfügung. Vor der Halle darf aus Sicherheitsgründen (Feuerwehruzufahrt) nicht geparkt werden.

Die Organisatoren und die Direktion der Eissporthalle übernehmen keine Haftung für entstandene Schäden.

Die 5 organisierenden Vereine werden jeweils ihre Aktivitäten an einem eigenen Stand vorstellen.

Bei der Anmeldung wird es für alle Teilnehmer einen Sonderdeckel, ein Geschenkschlag der Brauerei sowie den Tauschtagsstempel für den Mitgliedsausweis geben. Für den Sammler mit der weitesten Anreise gibt es einen Preis.

Für zusätzliche Informationen wenden sie sich bitte an: Marc Obry, 12 rue de Septfontaines, L-7595 Reckange, Tel.:(352) 326593 Fax.:(352) 327830, e-mail: obry@pt.lu

Sammler mit Uebernachtungswünschen wenden sich bitte an:

Hotel Bernini 163, route de Luxembourg L-3254 Bettembourg, Tel (352) 51 66 11

Fax: (352) 51 59 22

Hotel Inn Side 1, rue Henri Schnadt L – 2530 Luxembourg, Tel (352) 49 00 06-1

Fax (352) 49 06 80, <http://www.inside.com> , e-mail: ininside@pt.lu

BRYGGAREMINNEN FRÅN 1800-TALET

Hågkomster och intryck från en 50-årig bryggarbana

Av f. disponenten vid Mora Bryggeri AB Aron Huss

Ombedd att anteckna några minnen från mina tidigaste år som bryggare gör jag detta med tanke på de kolossala framsteg, som gjorts i och med moderniseringen av bryggerierna i Sverige på senare år. De yngre kollegerna kunna knappast föreställa sig, huru primitivt det gick till på en del landsortsbryggerier i slutet av 1800- och början av 1900-talet. Det kanske därför skulle kunna intressera dessa kolleger att taga del av mina minnen.

Lidköpings Bayerska Bryggeri

Efter avgångsexamen vid Lidköpings Elementarläroverk började jag i juli 1894 som elev på *Lidköpings Bayerska Bryggeri*.

Detta bryggeri grundades på 1880-talet av en handlande Flyrin. Bryggeriet var inrett i några stora magasin av trä. Allting låg över jord, alltså även de två källarna. Någon ångpanna eller maskin fanns inte.

Allt vatten pumpades för hand medelst en liggande sug- och tryckpump, försedd med ett balanshjul. En man kunde i nödfall draga den, men det var lämpligare med två. Vattnet pumpades från den i närheten flytande ån Lidan och passerade först genom ett enklare sandfilter. Vattencisternen var ett gammalt jäskar av trä, som stod på vinden.

Även mäskekaret var av trä med fyra i botten infällda perforerade kopparplåtar, som kunde lyftas upp. Karet stod på golvet nedgrävt i jorden, och mellan detta och den kombinerade mäske- och vörtpannan var ett slock av koppar. Dit släpptes mäsken, som skulle pumpas upp i pannan, och sedermera även vörten. När brygden var färdig, släpptes först vörten ned i det under tiden rengjorda mäskekaret, och därifrån rann den ned i slocket för att därifrån medelst en kraftig s. k. klaffpump befordras till kylskep-

pet, som också var av trä och placerat på golvet uppe på vinden.

Någon försockringstemperatur innehölls inte, men man eldade mycket långsamt mellan 50 och 75° C. För lagerölet användes den gamla tremäskmetoden. Det tillverkades också julöl samt några brygder s. k. svensköl. Dessa båda sorter voro överjästa och bryggdes enligt infusionsmetoden med varm inmäskning, 69° C. Karet täcktes över, och det hela fick stå någon timme; sedan kokades en mäske och avmäskades som vanligt vid 75° C. Lagerölet mäskades in kallt.

Maltet kom krossat i säckar från mälteriet.

Vid mäskningarna användes mäskroder av trä. Det var fyra man, som stodo på pallar runt karet och skötte dessa roder på kommando av basen. Kommandot ljud: »Sidorna! Mitten! Bakåt!» och det gick med verklig takt.

Imhuven på pannan var av bräder, men den måtte inte ha varit så synnerligen tät, ty när jag en morgon kom till bryggeriet, stod pannknekten, som hade kommit tidigare för att värma mäskvattnet, däruppe på träställningen framför pannan och härjade med måttkäppen och svor. Han höll på att försöka fiska upp en råtta, som fallit ned från vinden genom imhuven, och han ville inte ge sig tid att byta om vatten!

Som jag nämnde var kylskeppet av trä, och när det varit uppehåll i bryggningen några dagar, måste man före första brygden pumpa upp vatten på skeppet, så att det skulle bli tät igen. Då droppade det ibland ganska stadigt genom brygg-hustaket...

En gång om året användes bryggpannan till att koka ärter och fläsk i. Det fanns på den tiden i staden en förening, som hette »TNI», och denna bjöd fattigt folk på ärter och fläsk, som de fingo komma och hämta i bryggeriet i små mjölkflaskor av bleck.

Mälteriet låg långt borta från bryggeriet i den s. k. gamla staden. Även detta var inbyggt i ett två-vånings trämagasin. Det gränsade omedelbart intill ett mejeri, från vars maskinrum det gick en drivrem genom väggen till maltkrossen. Några större lagringsmöjligheter för korn fanns inte. Chefen köpte upp korn direkt från böndernas lass på torgdagar och marknader. Det var troligtvis 6-radigt korn, och det var givetvis inte ensartat, men maltskatt existerade ju inte på den tiden, så det var inte så noga med utbytet i brygghuset.

Kylapparaten bestod av en låg fyrkantig trälår. Inuti denna var inmonterat ett rörsystem av koppar, och på detta lades is, som rördes fram och tillbaka med en sorts kratta av trä.

När ölet skulle slangas, pumpades det medelst en liten klaffpump till lagerkällaren. Väggar och tak i denna voro av trä. Dubbelväggarna voro fyllda med kolstybb, och på taket låg sågspånsfyllning. Någon betong fanns inte, utan golvet bestod av stampad jord, som man ibland fick lägga bräder på, för att fötterna inte skulle sjunka ned för djupt. Isen låg i ena änden av källaren, och jag vill minnas, att det där fanns en rännsten av kullersten, för att vattnet skulle kunna rinna ut.

Inga liggare tvättades i källarna, utan de togos ut och hartsades om för varje gång. Vid hartsningen skruvade man i ett par handtag av rundjärn i frambotten för att kunna hålla denna medan de övre järnbanden knackades loss. Man kunde sedan lätt taga ur botten och efter slutad hartsning sätta i den igen. Frambotten användes också under själva hartsningen för att reglera lågorna, som slog ut. Fatet lades med den öppna sidan mot vinden, och en balk lades under framändan, så att fatet lutade bakåt. Ett par skorper harts slogs sedan i och uppvärmdes med järnkolvar. När hartset blev lagom hett, tändes det med en lunta, och sedan gällde det att stående på knä hålla frambotten i snedläge och med den reglera lågorna och sedermera släcka elden, när det gamla hartset hunnit smälta ned.



Disponent Aron Huss hedrades 1948 med Patriotiska Sällskapets guldmedalj av första storleken för sina 40 år som morabryggeriets tekniske ledare.

Det hela såg farligt ut för den, som höll den lösa botten. Det gick emellertid för det mesta bra, och endast en gång fick jag mössan uppbränd.

Lagerfaten bestodo dels av s. k. konjakspipor, inköpta från någon vinhandlare och rymmande ca 5 hl, dels av liggare på 10 hl eller något större men utan portar. Det spånades mycket i dessa fat för att ölet skulle bli klart, ty något filter fanns naturligtvis inte. Bottensatsen eller »luten», som den kallades, köptes av ett gjuteri i staden, som tydligen hade något bruk för densamma vid gjutningen.

Ölet drogs först av på s. k. oxhuvuden, rymmande ca 150 lit. Buteljasköljerskorna voro två stycken, och hagel användes som rengöringsmedel för flaskorna. Tappningspersonalen bestod av en pojke. Han skötte både tappning och korkning. Tappningsapparaten utgjordes av en kran, som slogs in i fatet och på denna kran satt en mässingspipa. Jag minns en gång, när vi fick mycket surt öl i retur. Det var bara att korka upp, tömma på oxhuvuden, sätta till färskt öl och så försöka sälja det en gång till.

Läskedrycker tillverkades också, men det var inte så många sorter som nu. Jag kommer ihåg huvudsakligast sockerdricka och hallonlemonad. Essenserna inköptes från Johannes Nielsen & Falk i Köpenhamn, och extraktet blandades till i bryggeriet. Kolsyran tillverkade vi själva. Sammanbyggd med läskedrycksapparaten var en behållare, och i denna fanns ett rörverk, som drogs medelst en vev ovanpå locket. I behållaren slogs en blandning av kalk och vatten, och sedan tillsattes svavelsyra, som drev ut kolsyran och förenade sig med kalken till gips. Denna behållare stod i förbindelse med läskedryckscylindern medelst ett rör, och på så vis arbetades kolsyra in i cylindern. När kolsyran var slut, var det bara att skruva av locket på behållaren och skyffla ut gipsen och fylla på ny kalk.

Bryggeriarbetarna hade 7 kr i veckan i ett för allt med undantag av två stycken, som hade 9 kr. Arbetet pågick från kl 6 på morgonen till 7 på kvällen med avbrott för måltidsraster, men förnöjsamheten var mycket större då än nu.

Elevåren i Stockholm

Mitt andra år som bryggerielever var jag i Stockholm på gamla *C G Piehls Bryggeri* på Söder (Björngårdsgatan). Det blev en stor upplevelse för mig att se detta bryggeri, som var något helt annat än det förra. Där fanns det en ångmaskin och djupa lagerkällare, nedsprängda i berget. De voro så djupa, att det låg tre rader liggare på varandra: bottenfat, sadelfat och spetsfat. Någon kylmaskin fanns emellertid inte och inte heller några sköljmaskiner, och tappningen skedde med tillhjälp av Pindstoffes fyrkantiga kopparlådor med sex pipor. På kylskeppet, som stod på en vind med trätak och träväggar, fanns det en fläkt, men denna skvätte upp vörten, så att det var ett tjockt lager av klibbig massa på träjalusierna, som bildade ett härligt näringssubstrat för allehanda mikroorganismer. Maltkällarna, som funnos i bryggeriet, räckte inte till, utan ett par sådana voro ordnade i några gamla granngårdar. Nattkastning av mältor förekom ofta, och när man skulle ut till dessa granngårdar, där det fanns massor av stora råttor, hade man med sig två råtthundar, som man försigtigtvis först släppte in. Det blev en våldsam råttjakt, innan man kunde börja mältkastningen.

I Stockholm var det gott om bryggerielever på den tiden. Bryggmästarna gjorde sig en extra förtjänst på dem. Man fick betala 500 kronor och fick gå som arbetare och hade även lön som sådan. Den enda fördelen man hade var, att man fick arbeta tidvis på olika avdelningar. För att lära känna övriga elever, ordnade vi en gång med en sammankomst på restaurang Pelikan, och vi voro då sammanlagt 25 stycken.

Vandringsår i Tyskland

Efter dessa två år som elev bar det 1896 av till Tyskland, där jag först fick plats i ett mälteri i Mühlheim am Rhein. Samtliga arbetare bodde i mälteriet i två logement. Det sovrum, som jag bodde i, var beläget i bottenvåningen och var försett med stengolv. Någon eldstad eller annan uppvärmning fanns inte och inte heller något lyse, utan var och en av oss hade en rovoljelampa, till vilken man fick fläta vekarna själv. Denna lampa bestod av en platt, avlång metallbehållare med ett hål för vecken och ett annat med lock för påfyllning av olja. Som hållare fanns en järnten, ungefär 15 cm lång. Den var fäst vid lampan med en liten kort kedja, och övre ändan på tenen var försedd såväl med en spets som en krok, alldeles som en båtshake, så att man antingen kunde hänga upp lampan eller sticka tenen i en vägg eller stolpe. Lampan användes nämligen även för att lysa sig med under arbetet.

Jag kom till Mühlheim a. R. i november månad. Det var ofta så kallt och ruggigt i sovrummet, att man måste behålla en hel del kläder på i sängen. Till yttermera visso sydde jag mig en sovsäck av en filt, som jag hade med mig hemifrån, och den kröp jag in i med kläderna på för att klara mig vid starkare kyla. När man lagt sig, ställde man lampan på golvet, och där stod den och glödde länge, sedan man blåst ut den, och luktade förskräckligt illa. Några andra möbler än sängarna fanns inte i sovrummet.

Mältarbasen kom och väckte oss en kvart före fyra varje morgon, även på söndagarna. Det hette då: »Auf geht's in Gottes Namen». Vi hade bara ledigt varannan söndags-eftermiddag. Arbetstiden räckte från kl 4 på morgonen till kl 7 på kvällen med en kafferast kl 7 fm., en halvtimmes frukost, en timmes middag och en halvtimmes eftermiddagsrast, s. k. »Vesper». Avlöningen var 70 Mark i månaden.

Det var ett verkligt hårt arbete och en helt annan arbetstakt än i Sverige. Den lediga eftermiddag, som man hade varannan söndag, utnyttjades intensivt. I regel ställdes våra härnadståg till det närliggande Köln, där våra surt förvärvade sparslantar gingo sin kos. Hem kom man förstas sent på natten, och den påföljande långa arbetsdagen tycktes aldrig vilja taga slut. En kamrat, som låg i en säng bredvid min, rusade som vanligt upp ur sängen, när basen väckte, men satte sig ned igen på sängkanten, knäppte ihop händerna och bad följande bön till Gud: »Lieber Herrgott, lass es Abend werden womöglich vor dem Frühstück!« Men detta kunde vår Herre tyvärr inte ordna upp.

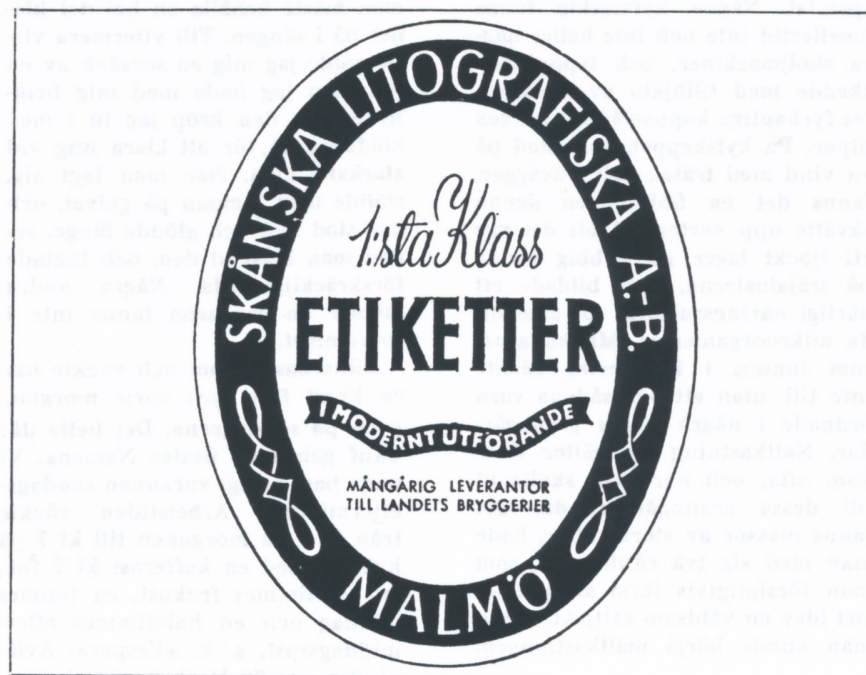
Sådana ställen, där man fick slita riktigt hund, kallades för »Knochenmühlen» (benkvarnar). Jag föredrog att i fortsättningen arbeta på mindre och medelstora bryggerier, där man hade större förutsättningar att få en bättre överblick över det hela. På de stora bryggerierna var man ju bara ett litet nummer inom en avdelning. Det var visserligen mera primitivt på de mindre bryggerierna, men man kunde lära sig åtskilligt mer.

Jag arbetade på flera sådana i skilda delar av Tyskland under mina vandringsår. I en del av dessa bryggerier, exempelvis i Aachen, Bonn, Cornelimünster etc., voro förhållandena åtskilligt bättre, men på många ställen i Tyskland på den tiden gjordes just ingenting för

arbetarnas trevnad och bekvämlighet. Så låg t. ex. i ett bryggeri i Bayern, Neuburg a. d. Donau, ingången till kölnans nedre plåt i sovrummet. Min säng var närmast dörrarna, som torkaren, »darrfaxen», gick och slog i varje halvtimme för att vända på plåten eller kontrollera temperaturen. Belysningen, en fotogenlampa, brann hela natten och hängde i taket strax bredvid min säng. Man måste då vara bra trött och ha en god sömn för att få någon vila.

Lagerkällarna vid detta bryggeri lågo utanför staden. Det slangfärdiga ölet fraktades dit i ett s. k. Fuhrfass. I källarna fanns ej heller någon slang, utan man använde s. k. Holzkübeln. Slaskvattnet fick man sedan ösa upp ur slaskbrunnen (Senkloch) i en större träbalja med byglar, som man körde en stång igenom och bar fram till hissen. Denna drogs av en hästvandring, liknande sådana som man körde tröskverk med förr i världen.

Apropos slaskvatten, så arbetade jag också i ett litet bryggeri i Friedberg i Hessen-Darmstadt. Där trycktes slaskvattnet med ånga upp ur källaren medelst en s. k. pulso-meter. Slaskbrunnen var täckt med ett stort trälock, men en dag strax i början av min vistelse där, krånglade pulso-metern, vilket hade till följd, att det blev översvämning därnere och trälocket flöt en bit ifrån brunnen. Eftersom jag inte var så noga lokaliserad, aktade jag mig för trälocket och trampade i misstag ned i slaskbrunnen! Ge-



nomblöt gick jag upp för att få på mig ett par torra byxor. Jag mötte emellertid bryggmästaren i trappan, och han röt åt mig och undrade, vart jag tänkte gå. På min förklaring, att jag skulle gå upp och byta byxor, sade han: »Det har vi inte tid med under arbetstiden, det får du passa på och göra på middagsrasten.»

Det skulle nog inte gå för sig nu att behandla folk så, vare sig i Tyskland eller i Sverige. Ännu några exempel härpå.

På ett ställe bestod fjölen av tunna, spåntade bräder och var ställd i ungefär 45 graders lutning, så att man knappt kunde sitta kvar, så länge som behövdes. — På ett annat ställe var inrättningen ordnad i samband med stallet. I stället för fjöl var det vara en låg mur av en tegelstens bredd. Till den bakre väggen var det ungefär tre meter, och nedanför den låga muren var det minst två meter djupt. Satt man och slöade till där, riskerade man att göra en föga behaglig luftresa. — I Frankrike var det vanligt icke bara i bryggerierna utan även på enklare ställen på landet och t. o. m. på smärre järnvägsstationer, att det bara var ett hål i cementgolvet. På ömse sidor om detta hål var en två tums hög platta gjuten i form av en skosula, som man satte fötterna på. Sådana ställen inbjödo ej heller till längre meditationer.

Bryggarutbildning enligt skråsystem

Gesällutbildningen enligt skråväsendet stod fortfarande i sitt flor på min tid nere i Tyskland. Pojkar, som skulle gå i lära för att bli bryggaregesäller, kallades på skämt för »Stift». En bryggaregesäll hade det officiella namnet »Bursch». Basen kallades »Oberbursch». Pojkarna började i regel gå i lära vid 15 å 16 års ålder. Lärotiden var minst två år. Därefter blev det examen inför några bryggmästare och gesällbrevet utfärdades, varefter vandringsåren började.

Antingen hade man då en plats på lut eller tog man in på något bryggarehärbarge. Sådana funnos i de flesta städer. Det var vanligen en företagsam bryggaregesäll, som gift sig och med hjälp av något bryggeri öppnat eller övertagit en mindre ölstuga med matservering och några resanderum. Där beta-

lade man för sovplatsen 50 pfg för natten. Dit brukade bryggmästare komma och rekrytera arbetsstyrkan, och ofta kom det brev till värden att skicka någon gesäll.

Hade man fått plats, hörde det till ordningen, att de andra kollegerna, som lågo och väntade på plats, skulle bjudas på öl. Den som väntade på plats, kallades för »Fremd». I regel var det då en stor stövel av glas, rymmande ungefär två liter, som kom fram. Det gällde emellertid att förstå sig på att dricka ur en sådan där stövel. Om man vände tåspetsen uppåt fick man en extra skvätt i ansiktet, när man skulle ställa ifrån sig stöveln, och som straff för detta fick man betala en ny omgång. Paragraf elva: »Immer weiter saufen» gällde då.

En »Bursch» i arbete hade rätt att få sex liter öl om dagen. På en del ställen var ölet fritt, d. v. s. kunde förtäras i obegränsad mängd. När man var »Fremd», gick man och hälsade på efter arbetstidens slut i något bryggeri, vilket som helst. Sökte man arbete, brukade man kalla det för »Zusprechen», eljest för »Zapfenfechten». Man blev alltid undfägnad med öl, men det gällde att iakttaga hävdvunna former inom skrået. Mat- och samlingsrummet på ett bryggeri kallades för »Schalander». När man kom innanför dörren, tog man av sig huvudbonaden och stod i giv akt, under det man sade följande: »Gott geb' Glück und Segen herein, den besten Gruss von letzten Meistern und Gesellen». Man stod sedan tyst, tills äldste gesällen sade: »Setzt dich, Kollege». Man satt då fortfarande tyst, tills man fått en sejdöl, men då reste man sig i giv akt igen och sade: »Helf Gott, Kollege» och denne, dvs. den äldste gesällen, sade då »Grüss Gott, Kollege». Ordet var sedan fritt, men innan man sedan gick, så reste man sig på nytt med sejdeln i hand och sade: »Mit Gunst und Erlaubnis meinen besten Dank für freundliche Aufnahme». Som synes, så var det ordning och stil på det hela.

Andra gesäller, slaktare och bagare etc. försökte sig nog på att härma efter denna formel för att kunna passa på att dricka öl gratis, men det slutade alltid dåligt, ty även om de kunde härma efter ovanstående »Spruch», så blottade

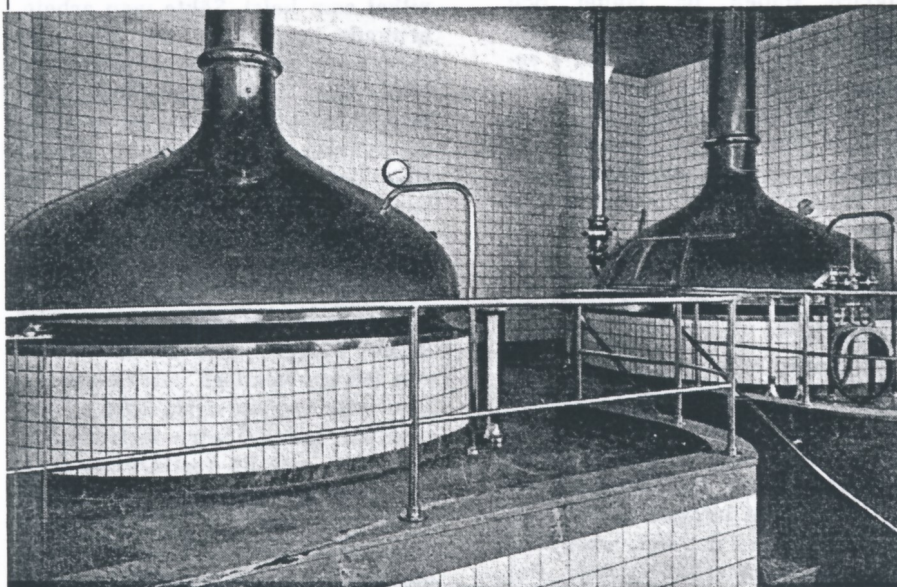
de sig under samtalets gång. Jag kom ihåg en gång på Schlossbrauerei Brühl bei Köln. Det var sommar, och jag stod med ett par kolleger och »schwankade» transportfat i sköljhallen. Då kom det in ett par karlar och klarade av den sedvanliga formeln. En äldre kollega gick då fram och talade vid dem och kom genast underfund med att de inte voro några bryggare. Han sade ingenting men gick fram till oss och gjorde ett litet tecken och sade: »När jag säger 'aufreiben', då vet ni besked». Uttrycket betyder på fackspråket, att man skulle skruva på en slangledning för fullt. Självt gick han in i

ett närgränsande rum, där det fanns en annan slangledning. Karlarna trodde, att han gått för att hämta öl. När kommandoordet »aufreiben» ljöd och de från två håll blevo genomdränkta med vatten, sprungo de skyndsamt sin väg.

Besök i Belgien

Jag ville emellertid se litet mera än Tyskland och for då till Belgien, där jag fick plats i bryggeriet *Brasserie Bavaro-Belge*. Det var inget särskilt nytt där, om jag undantager att det användes ovanligt mycket råfrukt i brygghuset,

Kompletta svenska **BRYGGVERK**



Bryggeri AB Nordstjernen, Sundsvall

Bryggverk för 100 hl utslag, bestående av en bryggpanna med Feukon-apparat (roterande ångslinga) samt mäske- och silkar, båda utförda helt av koppar

CHRISTIAN BERNER AB

Stockholm

GÖTEBORG

Malmö

majs eller ris, beroende på priset. Det kom hem stora partier av ris-skal, och sådant tillsattes under mäs-kningen, för att vörten skulle rinna bättre. I detta bryggeri gjordes bara vanligt lageröl efter tremäskmetoden.

Bryggeriet höll kök och avlöna-de en köksa. Det var emellertid endast middagsmålet, hon skötte. Bryggarna hade i tur och ordning var sin vecka att svara för middagen, dvs. bestämma matsedeln, köpa in maten och övervaka köksan. Detta behövdes nog, ty som gammal flamländska försökte hon flera gånger smussa undan godbitar till någon av de flamländska arbetarna. Man tävlade om att ha god mat till lägsta pris, när det gällde att taxera ut beloppet per man efter slutad vecka. På söndagen fick köksan ledigt, och då samlades vi mangrant i köket för att hjälpas åt att laga till en god middag av de saker, som på lördagen inköpts för ändamålet. Eftersom bryggarna voro från skilda delar av Tyskland och var och en alltid visste någon specialrätt, blev matsedeln mycket varierande. Det förekom bl. a. Sauerbraten, Königsberger Fleck, Leberknödeln, Kartoffelknödeln etc. etc.

Typer och original

Under vandringsåren träffade man ibland på originella typer bland bryggarna. Bland andra var det en som gick under namnet Klamotten-Hans. Han fanns på bryggeriet i Brüssel, när jag kom dit, men jag hade tidigare träffat honom i Elberfeld (Rhenprovinsen), där han för tillfället låg »Fremd» på brygggarhärberget i staden. Han var en lång drasut och en riktig grobian, men fruntimmerna voro mycket förtjusta i honom, så han hade tydligen »det». Han var son till en bayersk major, och efter denne hade han då nyss fått ett arv, som han gjorde sitt bästa för att göra slut på. Han strödde pengar omkring sig, och därför fick han sitt namn. Klamotten betyder nämligen på slangspråk pengar.

Jag träffade honom på en stor restaurant i Elberfeld, som hette Salamandern, och där satt han och pokulerade och bjöd ett helt sällskap. Då kom en herre in och hade med sig en stor, vacker bernardinerhund. Hans frågade:

»Vad kostar hunden?»

»Den är inte till salu.»

Hans stack ned handen i fickan och tog upp en hel del guldmynt (det fanns gott om sådana på kon-

ETIKETTEN
PRESENTERAR
DRYCKEN
VÄLJ DEN VÄL

Vackra
etiketter
i Våltryck

Sjönköpings Lito
GRAFISKA A:B

Tel. 19 och 3105

gjorde han sig emellertid av med hunden.

Finurliga fransmän fuskade med skatten

Jag ville emellertid också se något annat än Belgien, och så bar det iväg till Frankrike, till Lyon. I franska bryggerier tycktes det vara vanligt att lura staten på skatt, och det gick mycket mystiskt och finurligt till, så att vi inte skulle få reda på sättet, men man var ju nyfiken och lyckades så småningom lista ut, hur det gick till. Skattesystemet tycks ha varit sådant, att beskattningen skedde efter volym och inte efter vörtstyrka.

I det första bryggeri jag var på, *Brasserie Rinck*, gick det till på följande sätt. Vörtpannan, som var en ångkokningspanna, stod på fyra kolonner. I den ena av dessa gick en kopparledning, som utmynnade i en ventil i pannan. När stamvörten var nere, kokades den med humle, och för att inte humlen skulle sprida sig i vörten, var den innesluten i en korg av ståltråd. När sedan vörten kokat lagom länge, öppnades ventilen och vörten rann genom den hemliga ledningen ned i en dold behållare. Bryggprocessen gick sedan vidare och humlen släpptes ur korgen. Under tiden skulle den hemligt nedsläppta delen kylas, och medan detta skedde, stod bryggmästaren i portgången och passade på, så att inte kontrollören skulle komma. Ifall han såg honom komma, vände han sig inåt gården och gjorde något överenskommet tecken uppåt fönstret i andra våningen, där kylapparaten var belägen, och så tog han hand om kontrollören inne på sitt kontor och bjöd honom på tinenten på den tiden). Hundägaren var inte särskilt intresserad, men när Hans ideligen plockade fram mera pengar, så blev det i alla fall affär till slut.

Hans fortsatte emellertid pokulerandet och hade väl druckit åtskilliga halvlitrar öl, innan han kom hem och skulle lägga sig. Hunden band han i sängstolpen. När han hade sovit en liten stund, så gjorde det myckna öl-drickandet sin verkan, och han behövda gå upp,

men så fort han fick ett av de långa benen över sängkanten, hördes ett ilsket morrande. Hans kröp hastigt tillbaka igen, men det gick så småningom upp ett ljus för honom, att det var hunden, som han köpt kvällen förut. Ölet började emellertid verka mer och mer, och han försökte nu på nytt att ytterst försiktigt krypa ur sängen men möttes av samma ilska morrande. Hans hade då ingen annan råd än att krypa i sängen igen och taga konsekvenserna. Dagen därpå öl och konverserade så länge, att saken under tiden kunde läggas tillrätta.

Jag stannade inte länge på detta bryggeri, ty jag trivdes inte där, utan jag sökte och fick plats på *Brasserie de la Méditerranée Velten*. Det var det största bryggeriet i Lyon och bjöd på mycket av intresse. Framlidne direktör Velten senior, som på sin tid var huvuddelägare i bryggeriet, hade i samråd med vetenskapsmannen Pasteur företagit en del anordningar, som man tidigare inte sett i något bryggeri. Avsikten med dessa var att arbeta så sterilt som möjligt. Där fanns t. ex. originalet till den s. k. Veltenapparaten, som senare infördes i några svenska bryggerier. Apparaten var placerad i tredje våningen och bestod av ett runt kopparkar, vars nedre hälft var trubbigt konformad. Karet var täckt med ett välvt kopparlock, som man med hjälp av balansvikter kunde höja och sänka. På själva konbotten låg silar, och runt konens innersidor var inmonterat ett rörsystem av koppar för kylning. Dessutom fanns inbyggd en s. k. Quirlapparat, ett rör, i vars nedre ända var inmonterad en rörlig del av perforerad mässing. Genom röret blåstes steriliserad luft, för att ölet skulle tillföras syre. Luften passerade först ett smalt, vidlyftigt rörsystem, som var inmonterat i en behållare av plåt, och där brunno stora gaslägor, som upphettade och således steriliserade luften.

Som jag tidigare nämnde, fuskades det en hel del med skatten i Frankrike, och så även här. Det gick till på följande sätt. På ytter sidan av karet var inmonterat ett vattenståndsglas, som var så inrät-

tat, att vätskan i glaset inte kunde överskrida en viss höjd, ty det var ju här som kontrollören skulle avläsa vätskemängden i karet. I en vinkel uppe inunder yttertaket var monterad en behållare. Denna fylldes med kokhett vatten, och från denna släpptes vatten ned i karet, medan ölet pumpades upp. För att inte kontrollören under tiden skulle komma upp och eventuellt upptäcka knepet, skruvades först en slangledning med kallvatten på för fullt, och detta fick hela tiden rinna ned för de tre järntrapporna. Det var ju då inte möjligt för kontrollören att komma upp, förrän han hade ropat, att man skulle stänga av kranarna, och man passade då på att stänga varmvattenskranen först.

I detta bryggeri var det första gången jag såg en sluten kylapparat. Jäskällaren låg i andra våningen. Några jäskar av metall funnos inte på den tiden, utan de voro som vanligt av trä, men i stället för träglasyr användes här paraffin.

Lagerkällarna, som lågo i bottenvåningen, voro inte kylda, utan i varje lagerfat var inmonterat ett par stag, och i dessa hängde en mycket grov kylslinga, kallad »Serpentin», genom vilken kylvattnet cirkulerade. Genom en pyskran i frambotten togs trycket varje dag med en manometer, på vilken var fästad en slangbit. På grund av att källarna voro så torra, så trängde kolsyran ibland ut genom stavarerna, och då måste man på en sådan liggare kasta en humlematta och bespruta den med vatten. Filtermassan steriliserades med klor-kalk, och det var mycket arbete att genom efterspolning få bort lukten.

Den som stod och skötte filttringen, hade det litet krångligt, ty från samma liggare måste han ibland göra olika sorters öl, så t. ex. Victoria-öl. Detta var ett svagare lageröl och åstadkoms på så vis, att man satte till viss mängd vatten i transportfatet. Detta vatten var tillsatt med en svag lösning av övermangansyrat kali för att vara sterilt. Jag har nu glömt, vad de satte till lagerölet för att göra någon sorts pilsner, men jag hörde dem någon gång tala om koriander. Det hela var, vad man i Tyskland skulle ha kallat »Bierpantsherei», men i Frankrike var sådant vanligt. Till varje transportfat sattes några tabletter svavelsyrlig kalk för att göra ölet hållbart.

Bryggeriet hade egna järnvägs-vagnar med spår och vändskivor i bryggeriet. I mitten på varje vagn var en plåtbehållare för is. Denna var, i den mån den räckte till, fylld med skrotis och eljest med konstis. Skrotisen fick man på följande vis. Taket på stora huvudbyggnaden var till största delen alldeles platt och belagt med kopparplåt. I denna voro höga kanter uppfalsade, så att det bildades ett system av stora fyrkantiga behållare. Dessa fylldes vintertid med vatten, och när det händelsevis var köldgrader, bildades en isskorpa, som togs ned i en källare, vilken på så vis så småningom fylldes.

På den tiden funnos de s. k. stadstullarna, »Octroi», kvar, och som bryggeriet låg utanför den egentliga staden, måste alla foror, som skulle in till Lyon, tullas. Detta begagnade sig tullmännen av för att släcka sin törst. Under förövändning att undersöka, om faten innehöllo öl, borrade de ett litet hål och hade en träsveckå i beredskap. Med tillhjälp av en skopa avsmakade de innehållet samvetsgrant. Jag var i tillfälle se detta flera gånger. Att det sedan blev ett litet tomrum i fatet, så att ölet skvalpade omkring och miste en del kolsyra, bekymrade dem tydligen inte alls.

Alla söndagar arbetades det från klockan 6 till klockan 12. Innan vi då gingo från bryggeriet, tändes en stor järnbunke med svavel på och placerades i jäskällarens förkällare vid en stor fläkt, som drev omkring röken överallt för att luften i lokalerna på så sätt skulle bli steril.

Tyskhatet var på den tiden mycket stort till följd av kriget 1870—71. På de flesta bryggerierna voro förmännen tyskar, men på Veltens bryggeri fick inte någon tysk komma innanför porten. Där voro såväl bryggmästare som några förmän schweizare. Tunnbindarna voro naturaliserade fransmän, elsassare, som rymt från militärtjänsten i Tyskland.

Den störste tyskhataren i bryggeriet var nog portvakten. Han hade 1871 varit internerad med general Bourbakis armé i Schweiz. När jag kom dit för att söka plats, utspann sig följande samtal:

»Från vilket land är ni?» — »Från Sverige.» — »Ligger det i Tyskland?» — »Nej.» — »Ja, men det är nog Tyskland i alla fall!»

— »Nej, det är ett konungarike i Skandinavien, och för att komma dit, måste man över havet.» (Östersjön kallas ju på franska för La mer baltique, Baltiska havet.) — »Jaså havet, ja, är det längre bort än Amerika då?» — »Ja, det skulle man ju kunna säga.»

Som synes var portvaktens geografiska kunskaper lika med noll. Nu kunde han emellertid inte längre neka att släppa in mig till bryggeriets direktör. Folkbildningen i allmänhet var mycket låg, och vi hade många arbetare i bryggeriet, som inte kunde skriva, och ingen visste förstås då för tiden, vad Sverige var för ett land.

Hemma i Sverige igen

Så småningom blev det tid att tänka på att begiva sig hem till Sverige på allvar. Min bryggmästarexamen hade jag klarat av vid Bryggerhögskolan i Berlin. Efter en del små irrfärder till Paris, Le Havre, Bryssel och Antwerpen tillsammans med min gode vän och kamrat Lennart Valentin — numera bryggeridirektör i Sundsvall — hamnade vi så småningom i Göteborg, och därmed var den intressanta utbildningstiden i främmande land slut.

Kort efter min hemkomst fick jag plats som bryggmästare på *Mjölby bryggeri*. Jag blev bjuden 40 kronor i månaden samt mat och logi, men jag tog mod till mig och förklarade, att jag inte gick under 50 kronor i månaden. På julaftonen efter några månaders tjänstgöring fick jag som enda julklapp en halvlåda cigarrer med förklaring, att jag inte varit där så länge men att det skulle bli bättre till nästa jul.

Den egentliga bryggeribyggnaden i Mjölby var jämförelsevis modern. Det saknades emellertid ångpanna och ölfiler. Det gällde att få ölet blankt ändå. Mälteriet var emellertid ett verkligt kuriosum, det mest primitiva jag någonsin sett. Det var inrymt i en stor uthusbyggnad av trä. I samma byggnad fanns också ett stort svinhus. Chefen födde nämligen upp svin till avsalu. Dessutom inrymdes i denna byggnad bekvämlighetsinrättningar etc. Mälteriet bestod av ett rum och en vind. Golvet i rummet var belagt med stenplattor. I ett hörn stod stöpkaret av trä. Stöpet måste skyfflas ut över kanten. I samma rum stod även kölnan.

Dess nedre del, ca 1½ m över golvet, var murad, och därinne voro fyr och eldrör inmonterade. Kölnan eldades med ved. Det var bara en plåt bestående av perforerade kopparplåtar. Överdelen av kölnan från plåten räknat var utav trä, något över en meter hög. Man kunde alltså inte gå in på plåten, när det skulle vändas, men kölnan var försedd med två stycken trälämmar med balansvikter, som man fällde upp, och så gick mältaren på en lång pall utanför och vände med en lång brödspade. När plåten var färdigtorkad, östes maltet i säckar och bars upp på vinden för att putsas. Putsningen gick så till, att maltet slogs ut i ett ca 20 cm tjockt lager på golvet, och i detta gick sedan mältaren omkring och trampade, tills groddarna lossnade. När detta var gjort, blåstes dessa bort med tillhjälp av en s. k. harpa, som drogs för hand av en pojke.

När det skulle slås i stöp, skickades en karl med häst och fordon till något av kvarnbolagen för att hämta ett lass östgötakorn. Detta var varken ensartat eller trierat. Första dagen jag bryggde, gick jag igenom bryggghuset just som stamvörten rann, och det var tid att hacka upp. Jag fick då se att pannknekten höll på att skumma bort det översta mjölskiktet på draven och skyffla det i en stor träså. På min fråga, vad han egentligen tog sig för, svarade han, att det skulle fabrikkörn ha till sina grisar, och så hade man alltid gjort. Detta lyckades jag emellertid avstyra. Det fanns ju visserligen på den tiden ingen maltskatt, men jag tyckte i alla fall, att det gick för långt.

En av våra större leverantörer av bryggeriutensilier hade just då släppt ut ett rengöringsmedel i marknaden, en klorhaltig vätska, som hette Antiformin. Jag tog tillfället i akt och slog en stark lösning härav på mälterigolvet, som behövde en verklig storrengöring, men om en stund kom mältaren och sökte upp mig i bryggeriet och sade, att det var alldeles på tok, ty det luktade lik, så han ville inte vara med om det. Det var tydligen vanligt, att man sommartid strödde klorkalk i likrum för att taga bort liklukten.

Det vore nog åtskilligt mera att berätta om mina upplevelser under vandringsåren, men det kan räcka med ovanstående som skildring av, hur det gick till i en del bryggerier i min ungdom.

Denna lilla ruta vill påminna Eder om att
TRYCKSAKER
kan Ni alltid beställa
å Skelleftebladets
Tryckeri. Tel. 696.

Skelleftebladet

Tidning för Västerbottens län.

Bestik
KONDIS
— SKELLEFTEA —
Gott kaffe. Gott bröd.
Alltid färskt praline.
J. H. Sandbergs Konditori. Rt. 356.

N:r 109

Torsdagen den 20 sept.

1934

Pilsner bör ha annan färg än svagdricka.

**Länsstyrelsen i Umeå yttrar
sig för maldryckskommittén.**

1934 års maldryckskommitté har hos länsstyrelsen begärt uppgifter från polismyndigheterna om de olägenheter ur nykterhetssynpunkt, som f. n. anses kunna tillskrivas försäljningen av pilsnerdricka och som kunna vara av beskaffenhet att påkalla ändringar i den på detta område gällande lagstiftningen.

Försäljningen av pilsnerdricka inom länet har — säger länsstyrelsen — visat sig medföra vissa — i enstaka fall avsevärda — olägenheter ur nykterhetssynpunkt. I synnerhet hava dessa olägenheter framträtt vid utövning av rättigheter till försäljning till avhämtning från tillverkningsställena. Länsstyrelsen har beträffande sådan försäljning sett sig nödsakad att för samtliga bryggerier i länet, nämligen Umeå, Skellefteå och Åsele, meddela vissa restriktioner. Dessa restriktioner till trots påtalas olägenheter av denna försäljning. Det enda effektiva medlet att undanröja dessa olägenheter torde vara att förbjuda sådan försäljning, vilken numera ej kan anses av behovet påkallad då ordentliga per-

(Forts. på sista sidan.)

Pilsner...

(Forts. från första sid.)

soner låta bryggerierna hemforsla de partier, som inköpas, i varje fall för försäljning till avhämtning icke få äga rum till andra än personer, som i särskild ordning förklarats berättigade inköpa pilsnerdricka. Sistnämnda begränsning ifråga om inköpsrätten bör stadgas jämväl i fråga om kringföring och försäljning på rekvisition då olägenheter av sådan rörelse påtalas. Vad beträffar den legitima utskänkingen av pilsnerdricka kan densamma icke sägas hava medfört några större olägenheter ur nykterhetssynpunkt. Däremot har det visat sig att olaga utskänking av pilsner förekommer i stor utsträckning vilken trafik trots noggrant övervakande icke kunnat stävjas. Att beivra sådan överträdelse har visat sig vara synnerligen svårt, om icke rent av omöjligt. Drycken serveras nämligen antingen upphäld i glas eller också i uppkorkade buteljer, vilkas etiketter borttagits. Att erhålla bevisning om dryckens beskaffenhet enbart på grund av dryckens smak har visat sig så gott som omöjligt. Föreskrift att svagdricka och maldricka vid tillverkningen skall givas en färg som tydligt skiljer sig från färgen på pilsner synes därför starkt motiverad.

Dessa gamla tidningsklipp har tillhandahållits av Rickard Laisfeldt

EFTERLYSNING

För att vi skall kunna hålla medlemslistan aktuell vill vi att ni meddelar adressändringar snarast till kassören men även om andra uppgifter har blivit ändrade, såsom förändrat samlarområde eller dylikt.

Från några medlemmar har vi också fått in e-mailadresser men där finns det säkert många fler som vi inte känner till.

Kassören

Både Karolina och Håkan åkte till Amerika och tänkte göra lyckan "over there". Men så träffade de varann, blev kära och återvände till Sverige. Och nu har de gjort lyckan i lilla Odeshög – ölet de tillverkar är världsberömt!

AV CHRISTINE VON HEDENBERG
FOTO: LASSE HEJDENBERG



Vem hade trott att vi skulle bli "ölgubbar"!

■■■ När Karolina Johansson var riktigt ung jobbade hon som au pair i USA. Och hon tänkte nog att hon skulle stanna där. Att det var i det stora landet i väster som framtiden fanns.

Att hon som bohuslänning, van vid klippor och hav, skulle finna sin lycka på östgötslätten – och därtill leva på att göra eget öl – det hade hon nog aldrig kunnat ana. Men ödets vägar är som bekant oförutsägbara.

– Jo, det var ju så att jag träffade Håkan från Sverige på en bar i USA. Han var också där för att jobba ett tag. Ja, så blev vi kära, lägger hon till och skrattar rart.

Och på den vägen är det. De bor nu på Håkans fädernehem Millingstorps gård utanför Odeshög med de två barnen, Sofia, två år, och lilla Teodor, bara ett par månader gammal.

Karolina jobbade flera år som undersköterska. Men kände så småningom att hon ville göra något annat.

– Jag hade nog den tanken ganska länge, berättar hon. Men så ordnades det en kurs i

Odeshög. Där fick jag tid att ägna mig åt min affärsidé, jag fick tillgång till konsulter, lärde mig lite ekonomi och marknadsföring. Och idén, ja det var att göra mitt eget öl.

Hon väntade Sofia då, och mycket målmedvetet gick hon in för att ha så mycket som möjligt klart innan hon skulle föda. – Vi odlade ju redan korn här på gården. Varför inte använda det till öl? tänkte hon. Och nu gör de det.

– Först hade jag en tanke på att vi skulle ha själva bryggeriet här på gården också, säger hon. Men det visade sig för dyrt. Så nu odlar vi kornet, transporterar det till ett mälteri på Tärnö i Sörmland. Där behandlas det så att man kan göra öl av det. Det blötläggs, får gro, torkas och förs vidare till ett bryggeri i Smedjebacken. Och där görs vårt eget speciella öl, som vi är stolta över i dag. Vi har till och med fått en bronsmedalj i en omröstning av 900 ölsoner från hela världen, lägger hon till och man förstår att det är en mycket fin utmärkelse.

– Sen, fortsätter Karolina, tappas ölet på flaskor och förs

ut till olika depåer, lager. Vi har en här hemma, fler finns i Stockholm, Norrköping och i Skåne. Så kommer det beställningar från olika krogar eller systembolag. Och så kör vi ut själva. Det är mest Håkan som kört sista tiden, jag har haft svårt att bära tungt när jag väntat barn igen. Jag har mest stått för kontorsdelen.

Ölet har en speciell etikett, som Karolina tog fram med hjälp av en marknadsförare.

– Jag ville att den skulle visa att det verkligen är traktens öl, säger hon. Och eftersom vi odlar kornet alldeles här intill den berömda Rökstenen, som har världens längsta runinskrift, tog vi ett "P" skrivet med runskrift och som uttalas wynja. Och det i sin tur betyder lycka-fred-glädje.

– Vi vill gärna göra ett folköl också, säger hon. Och cider så småningom.

– Jag tycker om att ha många bollar i luften, fortsätter hon. Fast ibland kan det vara lite knepigt med två skrikiga småbarn och telefonen som bara ringer och ringer... Men det är

roligt också, det är roligt när man är två som vi är, som jobbar ihop.

– Måndagarna är värst. Då går faxen varm, för då kommer alla nya beställningarna. Sen är det Håkans jobb att ordna leveranserna, ibland har vi fått ta till hjälp av vänner och grannar, när det kört ihop sig för mycket.

Ja, så är det de tio hästarna och ankorna och gässen och katten Frasse som ska ha sitt.

Hästarna hade Karolina med sig hemifrån. Hon är själv uppvuxen på en gård där hennes mamma bland annat har con-nemarahästar, en stor ponny av irländskt ursprung, lämpliga för hoppning och fälttävlan.

– Vi har några avelsston säger Karolina, och några hästar har jag hos fodervårdar. Det är inte för pengarna utan mer för nöjet vi har dem, lägger hon till.

Hon har alltså rätt fullt upp. Så mycket umgänge blir det inte.

– Nej, livet är familjen och jobbet. Mina vänner från Bohuslän frågar ibland om jag inte saknar havet. Då svarar jag "vi har ju Vätern här intill". Jag trivs här på slätten. Jag vill inte byta.

60-årsjubileum hos Sofiero bryggeri.

Ett laholmsföretag, som är känt och välkänt inte bara i staden utan även över hela södra Halland, har fyllt sextio år, nämligen Sofiero bryggeri.

Såsom så många andra företag startade även Sofiero bryggeri under synnerligen blygsamma förhållanden. Grunden lades när bryggardrängen vid Laholms Bayerska Bryggeri, J. P. Svensson, förhyrde ett gammalt brygghus uppe på Sofiero. Det var hårda tider då, och många ansåg det som alldeles hopplöst att brygga dricka till försäljning, ty sådant gjordes i vartenda hem.

Svagdricksbryggerierna växte också som svampar ur jorden och vid sekelskiftet fanns lika många bryggerier i Höks härad som det finns i hela Halland nu. Sofiero var ett av de få som klarade tidens stormar och är nu ett av de största i länet.

Hela rörelsen är byggd på personligt förtroende, och det är väl få yrkesutövare som så genom tiderna kommit i sådan kontakt med sydhallänningarna som just bryggaren. Men kan gott säga att alla känner bryggaren och bryggaren känner alla.

År 1925 byggde nuvarande ägaren, fabrikör John Svensson, en helt ny bryggeribygnad. Under årens lopp har sedan en fortlöpande modernisering och utökning av såväl lokaler samt maskinell utrustning ägt rum.

De gamla tråkaggarnas tid är förbi och driften är i stor utsträckning automatiserad. En sådan sak som sköljning var förr en arbetsam och omständlig procedur. Detta sköter numera en automatisk sköljmaskin om med verklig bravur och spottar ut inemot 2,000 kristallklara flaskor i timmen. Produktionen har ständigt ökat. Bara läskdryckstillverkningen har på det senaste decenniet tiodubblats. Tillverkningen är nu c:a en halv miljon läskdrycker och c:a 300,000 liter dricka per år.

Beträffande råvarorna förklarar herr Svensson att det är för bryggeriindustrin som för alla andra: det är ont om det mesta. Just nu är dock bristen på glas det värsta kruzet.

Herr Svenssons framtidsplaner mynnar ut i en önskan att även i fortsättningen kunna tillhandahålla sydhallänningarna det bästa möjliga i dryckesväg som tack för visat 60-årigt förtroende. I sin strävan att göra detta har han god hjälp av sina barn som är födda inom yrket, och av vilka fyra för tillfället arbetar i firman. Två andra anställda ha varit knutna till firman i resp. 25 och 10 år.

(Ur Laholms Tidning.)



Fabrikör J. Svensson.

Fabrikör John Svensson har sedan flera år tillbaka varit medlem av Hallandskretsens styrelse. Sedan 1948 är han även styrelseledamot i Skattefria Bryggeriers Riksförbund.

Kolleger landet runt gratulerar ledaren av 60-årsföretaget. Det kan dock tyvärr inte hjälpas att gratulationerna kommer något för sent i förhållande till jubileumsdagen. Ytterst välmenade är de dock.

Etiketter



vi gör dem...

...med ansvar för
varje exemplar

Oavsett om upplagan räknas i tusen eller miljoner, känner vi vårt ansvar för att varje exemplar levereras i förstklassigt skick.

LITHOGRAFEN  NORRKÖPING

AVDELNINGSKONTOR: STOCKHOLM — GÖTEBORG — MALMÖ

museet

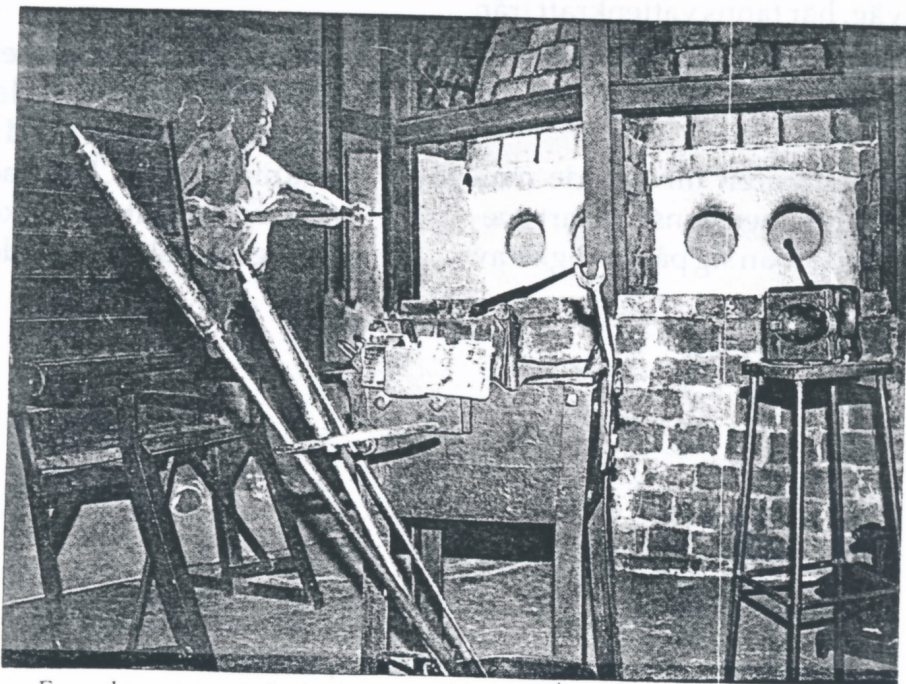


Så var det att leva och arbeta i Surte förr

Glasbruksmuseet ger liv åt en viktig epok i svensk industrihistoria. Här kliver du rakt in i ett brukssamhälle som nu är borta, men som faktiskt fanns för inte så särskilt länge sedan.

Med kunniga och varsamma händer har duktiga konstnärer och hantverkare lyckats återskapa miljöer både från bruket och från det samhälle som var så intimt förknippat med glastillverkningen.

När du går in i hyttan kan du nästan känna värmen från ugnarna, och i den angränsande maskinhallen tycks produktionen bara ha av-



En rekonstruerad glashytta i Surte från slutet av 1800-talet

stannat tillfälligt. Allt är rekonstruerat efter bevarade ritningar och noggranna beskrivningar från folk som var med.

Unik glasutställning

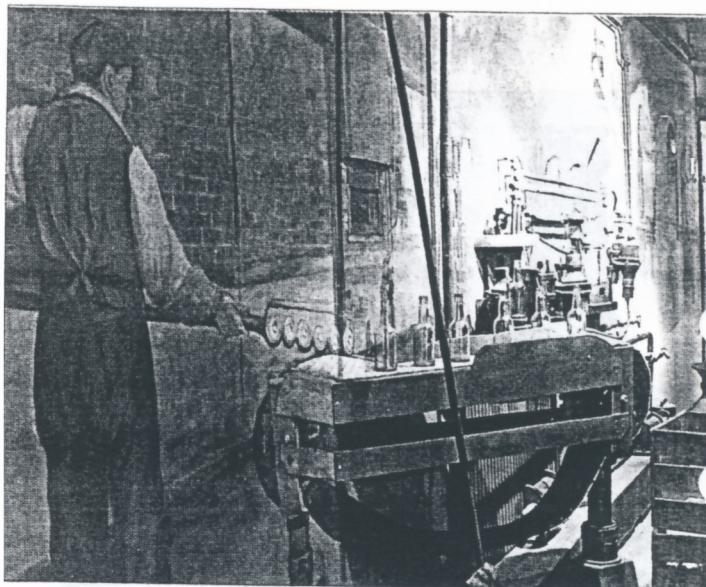
Är du gammal nog att komma ihåg när mjölk såldes i glasflaskor? Då kommer du nog att hitta flera gamla bekanta i den omfattande glasutställningen. Här finns också den gamla pilsnerbuteljen, svagdricksdamejeannen i sitt träankare och sockerdricksflaskan med den praktiska patentkorken samt en massa annat intressant emballageglas.

Förr i tiden var detta bruksvaror och slit- och slängprodukter precis som dagens förpackningar. I dag betraktar vi dem nästan som små konstverk, där var och en på sitt sätt berättar en historia om hur det var en gång.

En gång störst i Sverige

Det var naturligtvis ingen tillfällighet att glasbruket hamnade just i Surte. Här fanns älven som transportväg, här fanns vattenkraft från Surtesjöarna uppe i bergen och här fanns också god tillgång till sand på platsen.

De första åren tillverkade man fönsterglas, men ganska snart specialiserade man sig på buteljglas av



Glasmaskin från brukets senare tid

olika slag och Surte Glasbruk var i många år Sveriges största buteljglasbruk. I början exporterades också stora mängder glas över hela världen, ja till och med i Kina drack man öl ur flaskor från Surte.

Men från mitten av 20-talet ökade den internationella konkurrensen och fram till nedläggningen 1978 såldes merparten av produkterna till svenska kunder, t ex bryggerier, spritfabriker och kemisk-tekniska industrier.

Trots att bruket så sent som på 60-talet betraktades som ett av de modernaste i världen valde ägaren PLM att lägga ned tillverkningen 1978. Men tack vare några entusiaster och förutseende kommun kan vi idag få en god inblick i hur det var en gång.

Bruket byggde samhället

Kring bruket i Surte växte det upp ett helt samhälle och flera av bostäderna byggdes och ägdes av bruket. En glasarbetare hade långt in på 1940-talet fri bostad, fri ved samt ett potatisland som extra anställningsförmåner. Bruket lät också uppföra en skol-



Glasarbetarebostad från 1930-talet

byggnad, inrätta en handelsbod, biograf, badhus och bekostade till och med en idrottsanläggning.

I museet får du göra ett besök i en glasarbetarbostad från 1930-talet och här finns också en tidstypisk handelsbod.



Handelsbod

Surte ligger strax norr om Göteborg

Glasbruksmuseet är inrymt i den gamla kvarnen, alldeles intill riksväg 45 mot Trollhättan, bara tio minuters bilresa från Göteborgs centrum.



Här finns både butik och café och även en utställningslokal

Öppettider

Maj - augusti

Må-fre 10-17, lör-sön 10-15

Övriga året

Tis-fre 12-16, Sön 11-15



ALE KOMMUN

Glasbruksmuseet

Ale Turistbyrå
Kvarnvägen 6, 445 55 Surte
Tel 0303-33 09 39, 33 01 06

Fax 0303-33 07 20

www.glasbruksmuseet.nu



**Kronan på verket
en vacker ALKA-kapsel**

med en

**impregnerad
WICANDER-KORK**

AB WICANDERS KORKFABRIKER

Stockholm

Linköping

Göteborgs Korkfabrik, Älvängen

Pilsner & Lageröls

MALT

av

BÄSTA SKÅNEKORN

till salu

RICHTERS BRYGGERI

Malmö tel. 251 10