

# BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 2003



## Innehåll nr 3 2003

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Nya medlemmar 4
- Brasilianska sambatakter i ny läsk 4
- Pale rider smakar öl 4
- Carlsberg varslar 400 i Stockholm... och satsar på bryggeri i Vietnam 5
- 5 frågor till...Jens Spendrup. "Carlsbergs flytt beror på alkoholpolitiken 5
- Pilsnerprotest i Norge 6
- Öby Bryggeri 7
- 100 år av jäsnings på Born 24

**- BRYGGERIKLUBBEN -**

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

\*\*\*\*\*

KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I NORDEN  
MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIN

**STYRELSE:**

Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (vice ordförande),  
Björn Sörngaard (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85, E-post: ove.grip@telia.com

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 Tungelsta  
Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda  
Rickard Laisfeldt, Medlevägen 281, 931 98 Skellefteå  
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle  
Björn Sörngaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg

\*\*\*\*\*

**REDAKTÖRENS SPALT**

=====

Hej!

Det fina sommarvädret håller i sig och denna sommar måste väl bryggerierna vara nöjda med. Ändå tycks det vara något som är fel i branschen. Sören har i sin spalt skrivit om den sorgliga nedläggningen som hotar det som en gång var Pripps bryggeri i Bromma. Ni kan läsa mer om detta på annan plats i bladet. Både Carlsberg och Jens Spendrup säger att nedläggningen beror på den svenska alkoholpolitiken som medför att det dricks allt mindre svensktillverkat öl i Sverige.

Men man undrar ibland om det är sanningen. Kanske vi skulle pröva att göra en pilsnerprotest på samma sätt som skedde i Norge efter det att Ringnes beslutat att lägga ned det lokala bryggeriet Tou i Stavanger? Läs även om detta på annan plats i bladet. September-oktober är ju en lämplig tid att

dricka öl. Jag tänker då på Oktoberfesten och Oktoberfestölen. Den 8 oktober ska jag ordna en pubafton på mitt jobb och då ska vi testa årets Oktoberfestöl. Enligt Varunytt för september finns det åtta olika sorter i år.

När jag nämner Systembolagets Varunytt kommer jag att tänka på Systembolagets styvmoderliga hantering av den öl företaget säljer. I Varunytt finns de åtta sorterna bara uppräknade med angivande av varunummer, namn, förpackningstyp, storlek och pris. Inga bilder på flaskorna. Inte en rad om hur de olika sorterna smakar. Det står inte ens nämnt vilket land ölen kommer i från, än mindre vilket bryggeri som har tillverkat ölet. Det är beklämmande dåligt.

I Varunytt presenteras lite i förbigående en enligt min uppfattning stor försämring. Från och med september kan vi köpa 27 olika sorters belgisk ale endast i förpackningar på huvudsakligen 12 eller 24 flaskor. Borta är den tiden då man kunde beställa två-tre flaskor

forts. s. 4



ndförenden har ordet!

Tungelsta den 8 september 2003.

Bäste samlarkollega och läsare !

Så har det åter blivit höst och tid för nya aktiviteter. Personligen ser jag fram emot vår höstträff i Herrljunga den 20 september, då vi besöker Herrljunga Bryggeri. ( Gamlestadens Bryggeri ).

Hösten är ju för övrigt en härlig tid för ölentusiasterna, med Stockholm Beer and Whisky Festival och andra arrangemang som går i ölets tecken.

Men för många av klubbens medlemmar har det kommit ett trist besked daterat den 14 augusti. Denna dag meddelade Carlsberg Sverige att man planerar att upphöra med produktionen på bryggeriet i Bromma. Skulle detta bli fallet, så är det " stora företaget " helt utplånat från den svenska bryggeriindustrin. En historia som började i Göteborg 1836 och i Stockholm 1843 och som 1964 ledde till sammanslagningen av Pripp & Lyckholm med Stockholms Bryggerier, sedermera Pripps.

Produktionen av " prippsprodukter " kommer framöver helt att ske i Falkenberg och förmodligen förpassas carlsbergsproduktionen till Köpenhamn

Hur detta uppfattas av branschen i övrigt har jag inte fått någon indikation om ännu, men jag kan tänka mig att den mottagit beskedet positivt.

Det stora problemet kvarstår dock och det är den höga beskattningen av ölet i Sverige, i kombination med höga införselkvoter för alkoholprodukter från övriga EU-länder. Detta var också tillsammans med lägre försäljning, anledningen till Carlsbergs beslut.

Om nedläggningsplanerna blir realitet får vi veta den 18 november.

Produktionen upphör i så fall i två etapper, läskan på våren och ölet på hösten 2004. Det finns anledning att återkomma angående detta historiska beslut i senare BK- blad.

För Bryggeriklubbens " bryggeribesöksentusiaster " betyder ovanstående att det är ett måste att besöka " Pripps Bromma " redan nästa vår, så preliminärboka lördagen den 8 maj alternativt den 15 maj 2004, för ett besök i Stockholm.

Undertecknad ser med förväntan fram emot allt som väntar att bli besökt denna höst. Är man som jag medlem i Bryggeriklubben, Svenska Ölfrämjandet och Svenska Hembryggareföreningen så är det mycket trevligheter att vänta sig.

Jag hoppas att vi träffas i något sammanhang.

Med bästa hälsningar.....

Vören

Redaktörens spalt...forts från s. 2  
av flera olika sorter. Nu måste man köpa en hel kartong.

I detta medlemsblad har jag tagit in en uppsats om Öby Bryggeri. Uppsatsen är skriven av Mats Hemström och den har publicerats i Valbo Hembygdsförenings tidskrift Utanvessarn. Såväl författaren som föreningen har välvilligt lämnat sitt tillstånd till Bryggeriklubben att ha med uppsatsen i sitt medlemsblad. På klubbens vägnar riktar jag ett tack till Mats Hemström och Valbo Hembygdsförening för detta.

Öby Bryggeri låg ca åtta kilometer från Gävle Centrum i det som tidigare var Valbo kommun men som nu är Valbo församling i

Gävle kommun. Byggnaden står fortfarande kvar i vad som ser ut att vara ett gott skick och ser ut som på bilden på s. 19 i uppsatsen.

För att få så hög kvalitet som möjligt har jag direktkopierat sidorna i uppsatsen utan att först göra en kopia, klistra fast den på ett papper som det står Bryggeriklubbens medlemsblad på och därefter kopiera det bladet. Detta är förklaringen till att sidnumreringen i uppsatsen inte stämmer med sidnumreringen på andra sidor i medlemsbladet.

Det var allt för den här gången. Jag kommer att träffa många av er i Herrljunga.  
Redaktören

## Nya medlemmar

185. Morgan Rudin, Storgatan 2 A, 560 53 Skruv

Samlarområden: Bryggerireklam från Skruv, Öl- och läsketiketter från bryggerier som var med i Förbundsbyggeiet i Skruv och porslinsproppar från dessa bryggerier

186. Per Eklöf, Fredagsvägen 24, 123 60 Farsta

Samlarområden: Öletiketter från hela världen, julölsetiketter, ölpins och tändsticksaskar med ölmotiv

## Brasilianska sambatacker i ny läsk

Coca-cola har drygt 300 varumärken runt om i världen. Nu har bolaget bestämt sig för att plocka hit den brasilianska läskan Sansão.

**Hur vågar ni lansera en ny dryck när vanilj-colan floppade, Richard Sjöberg, informationschef på Coca-cola?**

- Jag tycker inte att vanilj-colan är en flopp utan den säljer ganska mycket enligt våra planer. Man ska komma ihåg att det är en nichprodukt.

**Hur resonerade ni när ni bestämde en för den nya drickan?**

- Vi tar reda på vilka behov som kan finnas. Och när vi smaktestade Sansão fick den väldigt positiva resultat.

Svenska dagbladet 030809

NÄRINGSLIV



## Pale rider smakar öl

Cowboyer är hårda grabbar. Och de dricker bärs. Så när den tuffaste av alla västerns filmhjältar lanserade ett eget ölmärke i slutet av 1990-talet döpte Clint Eastwood den till "Pale rider". Filmen med samma namn från 1984 är en västernklassiker. "Clintan" regisserade filmen.

Svenska dagbladet 030808

# Carlsberg varslar 400 i Stockholm

**Bryggerijätten Carlsberg stavar om och flyttar produktionen av öl, vatten och läsk från bryggeriet i Bromma till Falkenberg och Köpenhamn.**

**Dessutom flyttas de viktiga ledningsfunktionerna inom Carlsberg Sverige till Köpenhamn.**

Totalt 400 jobb i Stockholm är hotade. 275 jobb rationaliseras bort, 25 tjänster flyttas till Köpenhamn och 100 jobb flyttas till Falkenberg.

Carlsberg inleder nu förhandlingar med facken om förändringen, enligt ett pressmeddelande från bolaget.

Totalt har Carlsberg i dag cirka 900 medarbetare i Stockholm.

– Kvar i Stockholm blir försäljning och distribution, säger Göran Orre, informationsdirektör



Carlsberg vill flytta produktionen av öl, vatten och läsk från Bromma.

Carlsberg Sverige.

Orsaken till neddragningarna är enligt Orre dålig lönsamhet.

– Ölmarknaden i Sverige har sjunkit dramatiskt på senare år inte minst beroende på den omfattande privatimporten.

I Carlsbergs bryggeri i Bromma tillverkas bland annat ölsorterna Carlsberg, Pripps, Falcon och Tuborg.

Carlsberg Breweries ägs till 60 procent av holdingbolaget Carlsberg A/S och till 40 procent av norska Orkla. TT

## ... och satsar på bryggeri i Vietnam

Carlsberg har ökat sina ägarandelar i två vietnamesiska bryggerier för totalt 95 milj svenska kronor.

Carlsberg har köpt ytterligare 25 procent i South-East Asia Brewery i Hanoi och 15 procent i Hue Brewery. Carlsberg har därmed ägarandelar på 60 respektive 50 procent i de båda företagen. South-East Asia Brewery brygger och säljer Carlsberg och det lokala märket Halida, medan Hue Brewery brygger och säljer det lokala märket Huda. Tillsammans har bryggerierna en marknadsandel på nio procent.

Den vietnamesiska ölmarknaden har under de senaste tre åren växt med omkring fyra procent om året, enligt Carlsberg. TT

Svenska dagbladet 030815

## 5 FRÅGOR TILL...

...Jens Spendrup som blir den ende storbryggaren i Stockholm när Carlsberg Sverige flyttar till Falkenberg och lägger ned landets största bryggeri i Bromma.



## "Carlsbergs flytt beror på alkoholpolitiken"

**Di** Thomas Dietl

thomas.dietl@di.se 08-736 56 84

**Hur känns det att Carlsberg lämnar Stockholm?**

"Jag är mycket upprörd! Vilket är nästa bryggeri som läggs ned i Sverige? frågar jag mig. Här läggs det andra stora bryggeriet i Sverige ned på kort tid\* och därmed har halva den svenska produktionskapaciteten för öl försvunnit."

**Bryggs det mindre öl i Sverige nu?**

"Vi producerar väsentligt mindre öl i Sverige i dag än vad vi gjorde för bara något årtionde sedan. Men vi dricker lika mycket, om än starkare öl nu jämfört med tidigare – och allt detta är en konsekvens av gränshandeln."

**Är det inte illa att Carlsberg gör så här?**

"Den pianist vi ska skjuta på heter inte Carlsberg och sitter i Köpenhamn. De som ska ställas till ansvar är ytterst vår regering: finansministern, socialministern, industriministern och statsministern. Deras alkoholskattepolitik är en skam för Sveriges ekonomi och allt vad sunt förnuft heter."

**Hur kan då Spendrups klara sig så bra?**

"Ja vi har med tur och lite skicklighet lyckats ta marknadsandelar på en krympande marknad. Men att vi haft en långsam volymökning på öl räcker inte för att på lång sikt klara Spendrups. Jag räknar med att få se också våra volymer krympa om den förda politiken fortsätter."

**Regeringen säger sig handla i folkhälsans intresse – det låter väl rimligt?**

"Ingen människa kan förstå hur 100 miljoner liter mer starköl och 100 miljoner mindre lättöl och folköl skulle kunna vara bra för folkhälsan. I dag dricker vi starköl som till stor del bryggs utanför Sverige."

"Att regeringen dessutom bara vill sänka spritskatten, vilket bara skulle gynna de statliga företagen, är en helt orimlig industripolitik."

"Det är en skam för det här landet att ha politiker som inte tänker längre än näsan räcker. Frågan är om deras näsor är för långa eller om det är deras förmåga som kommer till korta – jag vet inte." □

\* Carlsberg Sveriges bryggeri i Göteborg lades ned för två år sedan.

Dagens Industri  
16 augusti 2003

# Pilsner- protest i Norge

**OSLO** Ringnesbryggeriet har drabbats av de norska öl-älskarnas vrede, efter att det beslutat att lägga ned det lokala bryggeriet Tou i Stavanger.

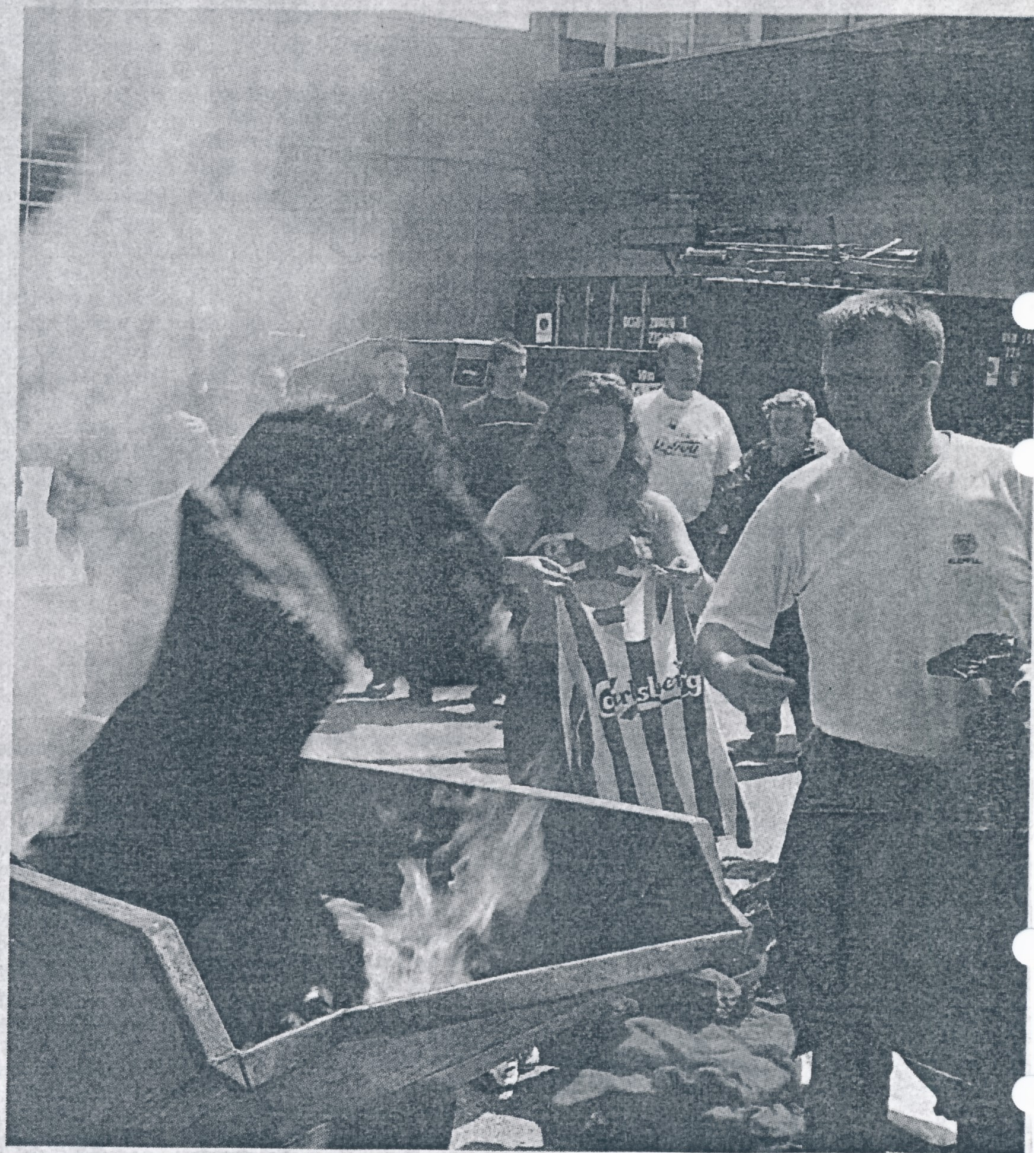
**Stortingsledamoten Hallgeir Langeland leder en proteströrelse, som på kort tid organiserat ett alternativ till bryggerijättens standardöl.**

Att ge sig i strid med de norska öl-älskarna är ingen enkel affär. Det har även den norska regeringen fått erfara. Till skillnad från i Sverige lyckades myndigheterna i Norge aldrig införa folköl i Norge. "Pilsens Venner" med Rolv Wesenlund i spetsen (i Sverige mest känd från TV som lagerchefen Fleksnes) piskade på 70-talet upp en folkopinion som räddade den klassiska pilsnern. Aktionerna fick mer än 50 000 medlemmar.

När Ringnes styrelse beslöt sig för att lägga ned Tou-bryggeriet i Stavanger, väntade de sig nog protester från de anställda. Men att Stavangerborna skulle göra revolt hade de knappast räknat med.

**Försäljningen av Ringnes öl** har rasat i Stavanger med omnejd. Samtidigt har de konkurrerande bryggerierna i Bergen och Kristiansand ökat sin försäljning med 400 procent, respektive 180 procent.

Hallgeir Langeland, som representerar det norska vänsterpartiet, har dessutom övertalat Mack-bryggeriet i ishavsstaden



Anställda vid Tou Bryggeri i Stavanger bränner t-tröjor med Tou-märken för att visa sin avsky mot nedläggningen.

FOTO: ALF OVE HANSEN/SCANPIX

Tromsø att starta ett nytt bryggeri i Stavanger tillsammans med lokala intressenter. Lervigs sommaröl, som den nya brygden kallas, fick ett entusiastiskt mottagande.

- Jag har aldrig varit med om maken till produktlansering, och då har jag jobbat i branschen i 20

år. Det är helt tokigt, sade projektledaren Morten Sædberg efter lanseringen i lördags.

**Enligt Hallgeir Langeland** har Ringnes ledning ringt till partiledaren i Sosialistisk venstre, Kristin Halvorsen, för att få slut på bojkottaktionen. Istället har yt-

terligare femton stortingsledamöter anslutit sig till aktionen.

Det var den 4 juni i år som Ringnes beslöt att det 150 år gamla Tou-bryggeriet med 170 anställda ska läggas ned från den 15 augusti i år.

**BJÖRN LINDAHL**  
bjorn.lindah@svd.se



*Gunnel och Rune  
Löfström övertog  
1960 Öby bryggeri  
Här står de på  
Humlevägen 1968  
med bryggeriet  
i bakgrunden.*

Foto: Repro av  
Alvar Hedqvist.

## Öby Bryggeri

*Av Mats Hemström*

Valboborna handlar i dag sin läsk och öl på köpcentrum och i butiker. Men för ett trettio-tal år sedan kom drickan med lastbil hem till kunderna. Oftast ända in i köket.

Det var på den tiden då Öby Bryggeri var i full gång och deras bryggarbilar syntes från Forsbacka till Furuvik och från Hille till Bodtrakterna mellan Valbo och Hedesunda.

I bryggeriet höll Rune och Gunnel Löfström i verksamheten och 15 000 flaskor fylldes dagligen med läskedryck.

Chaufförerna som körde bryggarbilar hade ibland tid att stanna på kaffe i någon av byarna. Då pratades det lite om väder och om vad som hade hänt i bygden. Bryggarbilens ankomst var både ett litet avbrott i vardagen och en efterlängtd stund då tillfälle att prata gavs.

Reinhold Hägglund kom med sin familj från Kungsgården och startade Öby Bryggeri 1925. Reinhold, som från början var upplänning, hade i Kungsgården arbetat vid Färnmurens Bryggeri.

För att brygga svagdricka hyrde han en lokal vid Valbovägen av Erik Dahlblom i Öby gård. I byggnaden som låg mitt emot Dahlbloms fanns även en vandring och vedbodlar. Birgit Dahlblom, som var dotter i huset, minns att Hägglund hade ett jäskar på vinden i byggnaden. Barnen brukade ibland klättra upp och titta på det ångande karet. På botenplan sköljdes svagdricksflaskor och kaggar av fru Johanna Hägglund. Även Oskar Vestlund från gården "Arons" i Bäck jobbade i bryggeriet medan brodern Olle körde ut dricka i en skåpbil.

Birgit minns även att en tunnbindare Friberg under några veckor bodde på vinden intill det värmande jäskaret. Friberg lagade träkaggarna som svagdrickan stod i.

Erik Dahlbloms fru Lovisa var bekant med Johanna Hägglund eftersom de båda kom från



*I denna byggnad som tillhörde Erik Dahlblom startade Öby Bryggeri 1925. Dahlbloms hade kommit till Öby 1924. I den del där fasaden är murad hade Reinhold Hägglund sin bryggerirörelse. Längst till höger i bild syns övervåningen på huset som Hägglund uppförde omkring 1930. Till vänster om detta hus kan man skymta det nya bryggeriet som blev klart 1931. "Dahlbolms uthus" revs för ett tjugotal år sedan och på platsen uppfördes Mikaelsgården, som står där idag. Foto: Rutger Hedblom 1961.*

Ovansjö socken. Kvinnorna fortsatte att umgås även i Valbo. I Öby bodde Hägglunds under 1920-talet något år hos "tant Maria" i gården bredvid bryggerilokalen. Maria var dotter till den kände valbyggaren och possessionaten Olof Andersson som under 1800-talets andra hälft ägde Öby gård. Därefter bodde Hägglunds i gården "Snickar-Pelles" där hembygdsforskaren P. N. Persson tidigare växt upp.

Omkring 1930 lät Reinhold bygga ett nytt hus på södra sidan Valbovägen, mitt emot "Snickar-Pelles". År 1931 stod det nya bryggeriet färdigt på samma tomt. Som byggmaterial användes bland annat tegel från de hus som revs för att ge plats åt Tempo i Gävle.

I Hägglunds hus kom senare familjerna Nord och Löfström att bo. Huset bebos sedan 1976 av Löfströms dotter Monika och maken Börje Wahlund.

Efter att ha arbetat hårt under några år och satt fart på bryggeriet drabbades tyvärr Hägglund av en nervinflammation i mitten av trettioalet. Därmed blev han förlamad i benen och kunde ej längre aktivt delta i verksamheten.



*Reinhold Hägglund (8/4 1890-4/7 1946) startade 1925 Öby Bryggeri. Han hade tidigare arbetat i Färnmurens Bryggeri i Kungsgården.*

Fotot tillhör Mait Gabrielsson, Öby.



### Verksamheten under Hägglunds tid

Uno Löfgren som är född 1927 kom med sin familj från Snickargårdarna i Mackmyra till Öby 1930. Fadern byggde ett hus efter nuvarande Sofiedalsvägen och familjen blev grannar med bryggeriägaren Hägglund. På så vis kom Uno i kontakt med verksamheten.

Han minns att Oskar Vestlund från Bäck arbetade i bryggeriet. Oskars bror Olle var chaufför till en av de två skåpbilarna som Hägglund hade. Bilarna var av märket Chevrolet. Den andra bilen kördes av Rune Hägglund, en av Reinholds söner. Sönerna Sture och Sven jobbade inne i bryggeriet.

Ett av de tidigaste minnena från utkörningen har Uno från omkring 1937 då han var i tioårsåldern. Vid detta tillfälle följde han Olle Vestlund till Gustavssons i Alborga. Där levererades en tung 40-liters kagge med svagdricka som Olle utan problem bar in. Tjugoliters kaggar var annars vanligare och det var främst bondgårdar som köpte den större. Olle flyttade också kranen till den nya kaggen från tomkaggen som togs tillbaka.

### Kriget ställer till problem

I slutet av trettiotalet slutade bröderna Vestlund och Rune Hägglund i bryggeriet. Sven och Sture blev tvungna att göra militärtjänst eftersom andra världskriget bröt ut.

Kriget medförde dessutom svåra problem för bryggeriet på ett annat sätt. Det var svårt att få tag i drivmedel till de två nya lastbilarna som ersatt de gamla skåpbilarna. Man blev helt enkelt tvungen att ta in hästar i driften. Visserligen hade detta fyrfotade transportmedel tidigare använts men kunde inte uppnå samma effektivitet som en lastbil.

Från gården "Ol-Ols" i Stackbo hyrdes Kalle Bohmans häst in. Kalle körde dessutom själv vid något tillfälle ut svagdricka. Även andra personer körde med häst ut dricka åt bryggeriet. Emellertid ställde man inte helt in körningarna med lastbil. Uno åkte under kriget som hjälprepa på bilarna både med Nisse Hillgren från Gävle och med Bertil Södergren från Bäck.

### Anders Nord köper bryggeriet 1944

Efter att Hägglunds inte längre kunde fortsätta med bryggerirörelsen så övertogs den tillfälligt av Helmer Andersson från Kungsgården. Rätt snart inträdde en ny ägare, nämligen Anders Nord som tidigare hade arbetat i Österfärnebo bryggeri. Nu

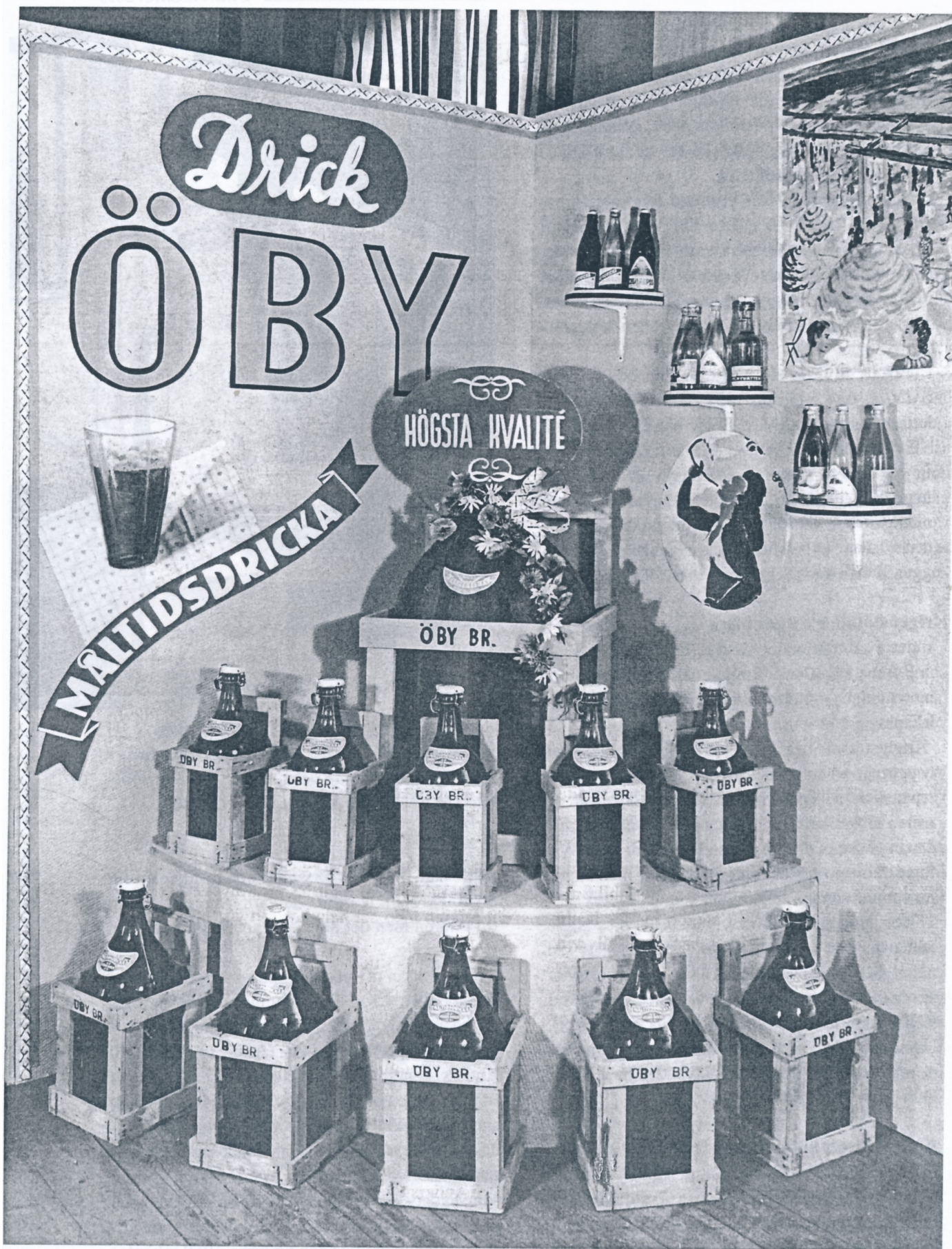


*Anders (f. 1898) och Ida Nord (f. Lindberg 1899) på trappan till sitt hus intill bryggeriet. Anders övertog rörelsen 1944 och drev den fram till 1960.*

Fotot från 1960-talet tillhör dottern Gunnel Löfström.

köpte han 1944 Öby Bryggeri och fastigheten för 50 000 kronor. Nord lär ha varit mycket tveksam till affären men det hela kom att gå bättre än vad han tänkt sig.

Från början tillverkades endast svagdricka som Gustav Andersson från Bomhus körde ut med bryggeriets enda lastbil. Den var av märket Volvo och hade köpts från Kronan. Gustav var svåger till Anders genom sitt äktenskap med Idas syster Märta. Dessutom inhyrdes "Kråkfjärds-Johansson" med häst. Han körde under några år svagdricka till de närmast belägna kunderna. Sedan ersattes hästen och Johansson av en Volvo personbil som Anders köpte. Han kopplade en släpvagn och på den kunde dricka lastas och köras ut. Försäljningen ökade gradvis och omkring 1950 inköptes ytterligare en lastbil.



Öby Bryggeri deltog med en monter vid Hantverksutställningen i Valbo 1949. Foto: Carl Larsson, Gävle.



Uno Löfgren bakom bryggarbilen vid Kommunhemmet i Alborga (nuvarande Alborgen).

På flaket syns korkarna på svagdricksflaskorna.

Fotot från 1946-47 tillhör Uno Löfgren.



Rune Löfström blev tillsammans med hustrun Gunnel nya ägare till Öby bryggeri 1960. Rune var svärson till Anders Nord.

Foto inifrån bryggeriet 1968. Repro. Alvar Hedqvist.

Från januari 1946 till april 1948 arbetade Uno Löfgren som chaufför åt Nord. Uno ersatte Gustav Andersson och fick överta lastbilen. Den kunde ta drygt 2,2 ton, men risken för överlast var liten eftersom man inte kunde lasta så många flaskor. Under högsäsong på sommaren kunde Uno leverera omkring 125 flaskor om dagen.

Svagdricksflaskorna innehöll fem eller tio liter och kostade 1946 75 öre respektive 1:25. Som jämförelse kan nämnas att timlönen 1946 för en chaufför motsvarade cirka 1:25:-, medan den 1948 låg på 2:-. Uno hade en grundlön på 60:- i veckan och med provision kunde han en bra vecka komma upp i en lön på 90:-.

### Svagdricka och läskedryck

Svagdricka var under många år bryggeriets huvudprodukt gällande den egna tillverkningen. Till skillnad från öl så är jäsningsprocessen för svagdricka kortare och därmed blir alkoholhalten lägre. Malt och humle kokades tillsammans med vatten i ett stort plåtkar. Samtidigt vispades hela blandningen. Under karet eldades med ved i "bryggpannan". När det hela var klart pumpades

den flytande vätskan upp i en kopparbalja, det så kallade kylskeppet för avkylning. Kylskeppet var placerat på bryggeriets tredje våning. Därefter fick vätskan rinna ner i jäskar där jäst och sackarin tillsattes. Sedan skulle det hela stå och jäsa ett par dygn i ett kallt utrymme. När jäsningen var klar tappades svagdrickan upp i två- eller femliters flaskor som lagrades i en sval lokal. Efter hand kördes sedan drycken ut till kunderna.

Öby bryggeri var känd för sin goda svagdricka. Men i början av 1960-talet slutade man tillverka den egna drycken. Istället köptes svagdrickan av Fors bryggeri nära Avesta, och av Järbo bryggeri.

Läskedryck inköptes till att börja med från Österfärnebos bryggeri men 1955 anskaffades maskiner till Öby för egen tillverkning. Det var en tappmaskin, korkmaskin, etiketteringsmaskin och en maskin för kolsyrat vatten. Köpet av maskinerna var en nödvändig investering eftersom bryggeriet fick fler och fler kunder.

Ölen köpte Anders Nord från Risingsbo medan Rune och Gunnel Löfström sedan kom att köpa drycken från Spendrups, Bockens, Kopparbergs, men även ifrån Risingsbo.





*Gustav Andersson framför den första bryggarbilen som bryggeriägaren Anders Nord skaffade. Bilen var av märket Volvo och inköpt från Kronan. Gustav, som var svåger med Anders, körde bilen under bryggeriets första två år. På flaket syns gengasaggregatet som fanns monterat på bilarna under krigsåren.*

Fotot som är taget omkring 1944-45 tillhör Gunnel Löffström.

### **Bryggeriet övertas av dotter och svärson**

När Anders Nord slutade som bryggare 1960 var det dags för dotter Gunnel och maken Rune Löffström att ta över. Gunnel hade redan under sin fars tid skött kontorssysslorna och kom även fortsättningsvis att ansvara för detta. I kontorsarbetet ingick bokföring, administration, orderskrivande, inköp och telefonpassning. Rune skötte visserligen en del administrativa ärenden men tillbringade mesta tiden i tillverkningen och tappningen av läskedrycken. Ibland fick han även rycka ut och köra bryggarbilen. Rune hade innan han kom till Valbo 1943 arbetat inom kolonialvarubranschen i Gävle. I Öby började han först som utkörare för att sedan arbeta inne i själva bryggeriet.

### **Tillverkningen av läskedryck**

Läskedrycken kom att bli den huvudsakliga produkten från 1960-talets början och framåt.

Karl-Erik Gustafsson från Hagen, mer känd som "Kalle", började som 14-åring i bryggeriet 1959. Då kostade läsk 34-35 öre flaskan, vichyvatten 31 öre och en flaska lättöl klass 1 kunde köpas för 27 öre. De fem första åren arbetade

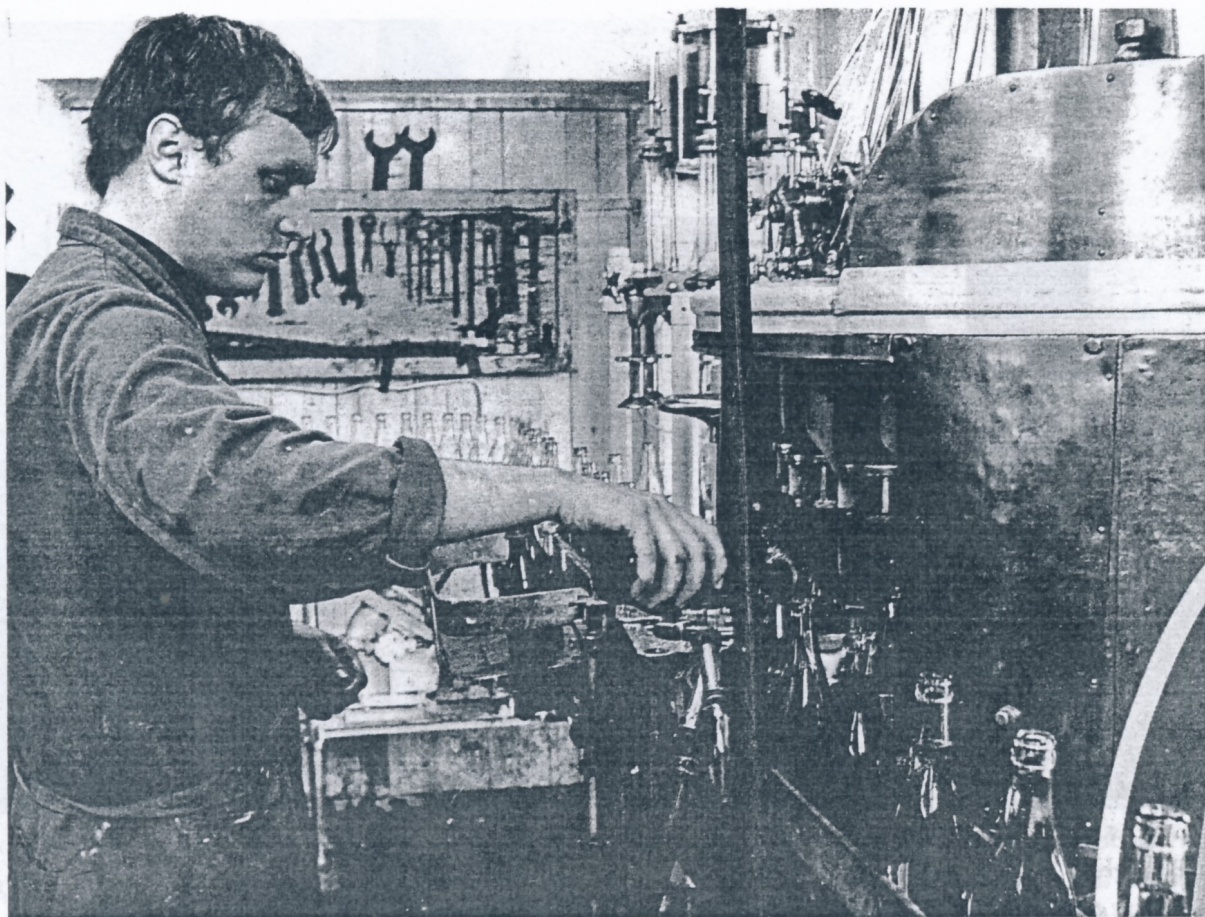
Kalle inom tillverkningen. Men redan efter ett år följde han också med som hjälplastare på bryggarbilarna under torsdagar, fredagar och lördagar.

Även om han främst deltog i tillverkningen av läskedryck så hann Kalle vara med och bära de tunga maltsäckarna när svagdricka skulle bryggas. Säckarna som vägde omkring 40-50 kilo bars via trappor upp till andra våningen.

För att göra läskedryck kokades först ett sockerlag. Till varje sats som kokades i en rostfri behållare behövdes fyra säckar socker, vardera på cirka 50 kg. Hela tiden måste man röra om i behållaren så att inte vätskan klumpade ihop sig. Efter kokningen fick sockerlagen stå över natten för att svalna.

### **Extrakten tillsätts**

Dagen efter fördelades sockerlagen till olika kärl som vardera rymde omkring 20-30 liter. Det gick bara att arbeta med vätskan i ett kärl åt gången. I kärlet hälldes nu extrakten som varierade i centiliter beroende på läsksort. För exempelvis apelsindricka skulle extrakten innehålla mellan två och tre liter.



Thomas Andersson från Gävle framför tappmaskinen. Saftbehållaren syns längst upp, något till höger om mitt. Thomas deltog i tillverkningen av läskedryck och servade dessutom maskinerna om problemstod. Fotot som tillhör Gunnel Löfström är från slutet av 1960-talet, troligen 1968.

alle berättar att han rörde om så att extrakten dades med sockerlagen. Därpå tappades vätskan från kärlet via ett kopparrör som gick från anläggningen till tapphallen i den nedre våningen. utmynnade röret i en glasbehållare som kallades för saftbehållaren. I den rymdes mellan fem till tio liter.

### **tappmaskin och korkmaskin**

Saftbehållaren omfördelade en viss mängd vätska till korkaskor som matades fram via ett band. I den roterande saftmaskinen fylldes sex flaskor samtidigt vardera med cirka 10 centiliter bestående av sockerlag och extrakt. Flaskorna fortsatte på bandet till tappmaskinen där de fylldes med kolsyrat vatten. Kolsyretrycket var vanligen på cirka 3 atmosfärer. För vichyvatten behövdes dock ett tryck på ungefär 5 kilo.

Cirka tio till femton flaskor fick plats i tappmaskinen som också var roterande. Den omgavs av skyddsplåtar så att inga olyckor skulle ske ifall någon flaskor exploderade.

När de fyllda flaskorna lämnade tappmaskinen fortsatte de på transportbandet till en roterande korkmaskin som stod i närheten. I den fanns en korkrör som kunde fyllas med 350 korkar. Rörledningen var en meter långt. Sex korkar i taget matades tillsammans med var sin kapsyl i form av en tunn aluminiumhylsa ner mot sex flaskor. Korkar och kapsylerna trycktes fast samtidigt på flaskhalsens öppning.

### **Etikettering och syning av flaskorna**

På bandet fortsatte sedan läskedrycksflaskorna till en etiketteringsmaskin som stod en meter ifrån korkmaskinen. En klisterlåda, som hela tiden snurrade, fanns uppmonterad i anslutning till etiketteringsmaskinen. När flaskorna på bandet passerade trycktes med maskinens hjälp etiketterna på.

I slutet av femtiotalet och i början på sextiotalet satte personalen fast etiketterna på vichyvatten och sodavatten för hand. Anledningen var att etiketterna ej passade i maskinen. Men efter någ



*Sven Dahlund, som jobbade åt bryggeriet i många år, synar här läskedrycken så att den är fri från kork och skräp. I bakgrunden står Gunnel Löfström.*

Fotot som är från 1968 tillhör Gunnel Löfström.

år in på sextioalet lyckades man skaffa lämpliga etiketter.

Efter etikettering var det dags att syna flaskorna vilket skedde manuellt. Fyra flaskor åt gången lyftes upp av den som kontrollerade. Här var det viktigt att flaskorna inte innehöll kork eller annat skräp.

Samtidigt blandades även saften ordentligt med det kolsyrade vattnet. Efter avsyningen ställdes flaskorna ner i en back som rymde 25 stycken. När backen var full placerades den på ett rullband och hamnade på lagret som började ungefär fyra meter ifrån etiketteringsmaskinen. Lagrets yta var cirka 60 kvadratmeter och här staplades backarna upp, som mest åtta varv på höjden.

Omkring 800 till 1000 flaskor läsk tillverkades av en sort innan man bytte till en annan. Dryckens popularitet avgjorde hur många flaskor den fylldes upp på. För att klara av den ovan beskrivna tillverkningsprocessen behövdes tre personer.

### Att diska flaskor

Diskning av flaskor var viktigt och sköttes med stor noggrannhet. Tomflaskorna plockades ur backarna och ställdes upp och ned i hållare som satt på ett transportband. Flaskorna fördes sedan via bandet in i maskinen för rengöring.

Ett kraftigt rengöringsmedel, som värmts upp för att öka effektiviteten, sprutades in i flaskan. Därefter följde rengöring med hett vatten som sköljde bort allt medel, innan proceduren avslutades med diskning i kallt vatten. Även utanpå sköljdes flaskorna så att de blev rena och fräscha. Såväl läskedrycksflaskor som svagdricksflaskor rengjordes på detta sätt.

Efter diskningen lades flaskorna ned i tomma backar som stod intill diskmaskinen. Därefter fördes de manuellt på ett rullband fram till saftbehållaren för att åter fyllas med dricka. De diskade flaskorna fick nämligen inte stå någon längre tid eftersom de då kunde bli smutsiga och dammiga.



*Karin Hedblom diskar flaskor inne i bryggeriet 1965. Till vänster syns själva diskmaskinen där flaskorna matades in och diskades, till höger syns drickabackar med de färdigdiskade flaskorna.*

Fotot tillhör Gunnel Löfström..

### Bryggeriet går för högtryck

År 1967 gjorde makarna Löfström en kraftfull satsning och investering. Bland annat färdigställdes en lagrings- och lastningshall under hösten. Lagrets och lastutrymmets yta blev då 200 kvadratmeter vardera. Fem bilar kunde därmed lastas samtidigt. Även en smörjgrop för bryggabilarna anlades i anslutning till lastningsplatsen.

Under året 1968 hade bryggeriet ett femtontal anställda och körde ut dricka med sex bilar. Årligen levererades läsk för 3 miljoner kronor. Av den sålda kvantiteten var den egna produktionen 1,3 miljoner läskedrycksflaskor. Under en vanlig arbetsdag i bryggeriet fylldes 15.000 flaskor. Av läskan var fruktsoda mycket omtyckt, och var tillsammans med sockerdricka de kanske mest sålda sorterna. Men även Pommac, Champis, Trocadero, Vichyvatten, Krusbär, Portello, Hallon, Blodapelsin och Haiwa (ananas) var populära läskedrycker.

Vanligtvis tillverkades det största antalet flaskor i början av arbetsveckan. Mot slutet av veckan kunde folk inifrån bryggeriet därför följa med bryggabilarna och hjälpa till med att bära in dricka till kunderna.

### Rekordförsäljning av dricka 1972

Normalt sett brukade bryggeriet under juli månad sälja mindre än vanligt. Det berodde på att den

huvudsakliga försäljningen var inriktad på hus-hållen. Under industrisemestern var oftast många kunder borta och därmed sjönk försäljningen.

Men i juli 1972 var förhållandena annorlunda. Juni månads rekordvärme följdes av en lika varm juli och efterfrågan på svalkande läskedrycker var stor. Flera människor som vanligtvis inte var kunder hos bryggeriet köpte nu dricka. Under månaden körde bryggabilarna för fullt i värmen och dubbelt så mycket läsk och öl levererades än vad som var normalt. Gunnel Löfström berättar att det nästan var samma rush som till en julhelg.

### Arbetare i bryggeriet

Många har under årens lopp arbetat i bryggeriet. Förutom ägaren Rune Löfström så jobbade även Sven Dahlund från Åsbyggeby i produktionen under många år. Sven var också chaufför. Tore Skärberg, som bodde efter Stiftelsevägen, och Kalle Gustavsson jobbade liksom Sven både i produktionen och som chaufförer. Thomas Andersson från Gävle deltog i tillverkningen under slutet av sextiotalet och servade dessutom maskinerna.

Som diskare arbetade Karin Hedblom från Centrum. Även Elna Andersson i Öby och Anita Skogsberg har under åren varit i diskningen. Kerstin Ytterbom, Öby, hjälpte ibland till på kontoret. Bo Nygren i Ludvigsberg var under 1970-talets början i bryggeriet men körde även ut dricka. Löfströms dotter Monika jobbade under somrarna och hjälpte främst till med att diska flaskor.

Det var vanligt att skolungdomar under sommarlovet jobbade i bryggeriet. Några som arbetade under sextiotalet var Jörgen Eriksson från Mackmyra, Leif Engvall, som senare blev ledare för en dansbandsorkester, och bröderna Håkan och Kjell Rosén från Öby. Dessa ungdomar jobbade under några somrar i tillverkningen och i diskningen.

### Bryggabilarna och chaufförerna

Under Anders Nords tid hette chaufförerna Inge-  
mar Westlund, Ivar Larsson, Tore Skärberg och Gunnar Olsson. Även Tore Sandberg från Strömsbro körde bryggabil i slutet av femtio- och i början av sextiotalet. Nisse Bergen från Stackbo, körde också bryggabil omkring 1950. Han efterträdde Gunnar Persson i Öby, som i sin tur börjat när Uno Löfgren slutade 1948.

I början av 1960-talet hade Öby Bryggeri tre





*Gunnar Olsson arbetade redan på femtiotalet som chaufför åt bryggeriet. Omkring 1960 flyttade Gunnar med sin familj till Movägen i närheten av bryggeriet. Många medelålders och äldre Valbobor har säkert haft besök av honom hemma i köket. Fotot är troligen från 1970-talets början och tillhör Gunnars dotter Elisabeth.*

lastbilar, vars antal efter några år ökade till fyra. Bilarna var av märket Opel, Bedford och Ford. De kördes av Gunnar Olsson, Sven Dahlund och hans son Börje, Tore Skärberg, Ingvar Skogsberg, Markhedsvägen, och Kalle Gustafsson. Gunnar Danielsson från Gävle var också chaufför.

Medhjälpare på bilen brukade Ove Nordström från Tallåsen vara. Även Lennart Hallqvist, Sveden, var chaufför åt bryggeriet i från 1965 till 1970.

Under några år i slutet av sextiotalet körde också Mats Persson som bodde granne med Löfströms. Kalle Gustavsson, hade i början av sextiotalet följt med chauffören Gunnar Johansson från Åsbyggeby och tagit emot betalningen. Gunnar ersatte tillfälligt Ingvar Skogsberg som då var sjuk.

Även på lastbilarna förekom sommarjobbare under sextiotalet. Läraren Jan Bergström jobbade extra och följde med Kalle på bilen. Gösta Arne-mark, som bodde på nuvarande Trollsvägen,



*Under ett par år var Börje Dahlund en av bryggeriets chaufförer. Här står han framför den bil som Ingvar Skogsberg körde på vardagarna. På lördagarna hade dock Börje bilen eftersom han då levererade dricka till områden där en större bil behövdes. Fotot, taget omkring 1960 i Åsbyggeby, tillhör Gunnel Löfström.*

var i början av sextiotalet hjälplastare. Börje Andersson, som bodde granne med Sjöbergs Livs efter Valbovägen, åkte med på bryggarbilen under samma tidsperiod. Han åkte oftast med Gunnar Olsson. Även Göran Broman, från Sandviken, jobbade under åren 1966 till 1969 som hjälplastare.

### **Nya bryggarbilar**

Löfströms investerade 1968 i två nya lastbilar med större flak. Sammanlagt inköptes fem nya bryggarbilar innan verksamheten upphörde 1974.

De som turades om att köra de nya bilarna var Gunnar Olsson, Ingvar Skogsberg, Sven Dahlund, Gösta Danielsson, Karl-Erik Gustafsson, Johnny Pettersson och Ove Nordström. Ungdomar som bodde nära bryggeriet brukade på skolledigheten jobba som medhjälpare på de nya bilarna. Två av dessa ungdomar var Roland Hedman som även jobbade inne i bryggeriet och Anders Hägglund, son till Sture.

## Utkörning av dricka

Kalle Gustavsson, eller "Brygggar-Kalle" som han allmänt kom att heta fick 1965 överta en brygggarbil efter Ingvar Skogsberg som då slutade. Kalle berättar hur en arbetsdag i mitten av 1960-talet kunde se ut.

På måndagsmorgonen åkte han i halvåtta-tiden efter att först ha lastat bilen, vilket brukade ta en halvtimme. Det bar av till Forsbacka där Sundgrens lilla butik väntade i byn och en större i centrala Forsbacka. Det fanns även några privatkunder i området, bland annat på Rosendalsgatan, som skulle ha dricka.

Sen gick färden mot Valbos och Hedesundas Bodtrakter. Först besöktes dock Jonssons i Stackbo som bodde efter Laggarbovägen. Där blev det ofta kaffe och en stunds prat med Arne och Elsa i köket. Sedan levererades dricka till grannarna Åke och Maj-Britt Andersson innan kosan ställdes mot Bodtrakterna

## Bodtrakterna

Här besöktes Civilförsvarets förläggning i Sunnanås. Sen gick färden till Laggarbo där syskonen Johan, Erik och Karin Lindroth, samt Manne och Gunvor Dahlund var kunder. Därefter vände Kalle för att åka till Sven och Bojan Ekström i Ösaren och vidare till Kalle och Linnea Persson i Ösarens före detta skola. I Trullsbo, som var nästa anhalt på färden, bodde Gustav och Selma Holmsten, samt sonen Erik med hustru Birgit. Båda familjerna handlade av bryggeriet.

## Spannmål i retur

Kalle brukade även ta med sig varor tillbaka till centrala Valbo. Det kunde röra sig om säckar med vete eller annan spannmål som skulle till Hillgrens kvarn på Markheden för att malas. Måndagen efter återlämnade han det malda spannmålet i form av mjöl, eller gröpe som grisarna skulle ha.

Efter Trullsbo väntade Verner Lötberg och Rut Sundberg i Rosenlund. Sen gick färden på smala skogsvägar till Nybo, via ett stopp i Rolandstorp hos Kurt och Margareta Andersson. I Nybo bodde Manne och Astrid Östling. På tur stod nu



*Kalle Gustavsson började köra en av brygggarbilarna 1965 och fortsatte till våren 1974. Han blev emellertid mer känd under namnet "BrygggarKalle"*

Foto från mitten av 1960-talet.

sommargäster i Österbo och därefter kördes till Gammel-säll. Kunder där var Edor och Karin Lindberg, Bengt och Ella Lennerström samt Olof Olsson och hans mor Mina.

Resan fortsatte till Erik och Lisa Eriksson i Västerbo där Kalle vände. Nästa stopp var i Dragbo hos Leif och Maud Karlsson. Sedan var det dags för kunderna i Gräsbäcken att få sin dricka. Där väntade Erik och Dagny Wästlin, samt Anders och Anna Olsson. Även Lars och Eva Söderlund i gamla skolhuset handlade.

Efter denna leverans stod Rune och Siri Wästlin i Åsbo på tur. När det något år senare blev tomt på folk i Rolandstorp och Nybo körde Kalle direkt till Åsbo från Rosenlund. I Åsbo vände brygggar-bilen och styrde mot Jordåsen. Kunder där var Bertil och Hanna Björnsson, Arne och Siv Persson, samt Samuel och Kristina Östling, eller "Samuels" som de kallades. Janne Stattin köpte också dricka av bryggeriet. Även Erik och Birgit Holmsten, som kom till Jordåsen från Trullsbo under sextioalet, fortsatte som kund.

För en chaufför som körde brygggarbil under 1960-talet bestod arbetet inte bara av att leverera öl och läsk till kunderna. Särskilt i byarna ville folk prata och bjuda på kaffe. Bodtrakten var inget undantag. I den glest befolkade skogsbygden var man intresserad av hur det stod till i grannbyarna, och om något särskilt hade hänt framme i Valbo. Därför fyllde "Brygggar-Kalle" även en viss social funktion under sin resa i skogarna mellan Valbo och Hedesunda gamla socknar.

## Tillbaka till Stackbo

Nu var det dags att köra tillbaka till Stackbo. De som inte fått sin leverans på morgonen skulle besökas på hemvägen till bryggeriet. Först var det Sigge Holmstens tur, sedan Joel och Inga Öhrn i det ombyggda båtsmanstorp.

Längre in efter Stackbovägen fick Åke och Asta Bohlin sin dricka, sedan i ordningsföljd; Kurt och Solveig Larsson, Martin och Anna Westerlund, Olle och Anita Bergen, Rut och Nisse Bergen, samt Edvin och Linnea Andersson. Ovanpå Anderssons bodde deras dotter Maj-Britt och Hans Westergren som också handlade.

Harald och Inga Berglund i det mindre huset vid gården "Ol-Ols" var också kunder. I huvudbyggnaden bodde den gamla damen "Ol-Ols" Anna Olsson. Hon bjöd gärna på kaffe, pratade en stund om lite av varje, och berättade ibland om gamla tider.

Nästa anhalt var gården "Solhem" i utkanten av Stackbo. Där bodde Folke och Signe Vahlund. När bryggarbilen sen styrde upp på Hedesunda-vägen väntade Ivar och Karin Wahlman samt Lennart och Karin Wahlman på dricka. Även Ingvar och Lisa Ekström köpte dricka, och hos Tore och Ulla Wästlin, som bodde närmare Valbovägen, avslutades måndagsturen. Mellan fyra och halvfem var Kalle tillbaka i Öby. Varje måndag körde han samma tur under sextioalet men i början av sjuttioalet ändrades rutinerna. Därmed fick Bodtrakterna under vinterhalvåret leverans endast var 14 dag.

### Tisdags- och Onsdagsturen

Under tisdagen levererade Kalle dricka till Västanås, Rörberg, Överhärde, Överhärde by, Nybro och Solbacka. Även vid grusgroparna i Rörberg, där många personer arbetade, köptes dricka. Där var det full fart vid stenkrossar och grusfickor. Lastmaskiner och lastbilar körde fram och tillbaka. Företag som Gävleborgs Grus, Bergströms Sand, och Hus & Betong hade sin verksamhet där. Tisdagen avslutades med ett stopp hos bilreparatören Tage Berglund i Överhärde efter Valbovägen.

Onsdagen började med Markheden och sedan svängde Kalle av mot Häcklinge. I gården "Anders-Pers" hade Pelle Larsson dukat upp med kaffe och ostsmörgås när bryggarbilen svängde in på gårdsplanen i halvniotiden. Kalle minns många trevliga stunder i Pelles kök där den kunnige värden berättade mycket om gamla tider. De båda männen hade trots en viss åldersskillnad dem emellan även gemensamma upplevelser att diskutera. Bägge jagade nämligen älg på samma jaktområde i Jämtland.

När utkörningen i Häcklinge var klar gick färdens till kunder efter Valbovägen mot Gävle. Vid



*Här i Larssons kök i Häcklinge tillbringade chauffören Kalle Gustavsson många stunder i samtal med Pelle över en kopp kaffe.*

*Det är Pelles hustru Alice som syns på bilden.*

Fotot, som är från 1950-talets andra hälft, tillhör Sture Kerslow, Sandviken.

Åby grindar svängde bryggarbilen av till Myrås-vägen och vidare till Åbyfors, Åsänge och Smäcken. Väl tillbaka på Valbovägen igen besöktes korvkiosken "Bida lite".

### Hjälplastare med på eftermiddagen

Kalle åt normalt ingen lunch utan hade matsäck med sig i bilen. När han ätit den var det tid att köra eftermiddagsrutten. Då hämtades även en hjälplastare. Det behövdes eftersom många kunder bodde i hyreshus på den kommande turen längs Harbovägen och Trädgårdsvägen. Några som Kalle kommer ihåg brukade åka med var Ove Nordström i centrum, Sture Hägglund i Öby, och sonen Anders. Sista leveransen skedde hos Sjöbergs Livs som var granne med Öby bryggeri.

### Torsdagens leveranser

Nu var det dags att åka till norra Valbo och Lund, där kiosken efter järnvägen mitt emot stationen väntade. I Åsbyggeby fanns förutom privatkunder även Lexanders Livs som skulle ha dricka. Nedre och Övre Skugga samt delar av Hagaström stod sen på tur. Det var främst kunder efter Hagaströmsvägen som Kalle besökte. I körturen ingick även Åsvägen ovanför "Falks" mellan Heden och Torsvallen.



*Bryggarbilen hemma hos Kalle Gustavsson i Ludvigsberg omkring 1971-72. Lastbilen är av märket Ford och Kalle började köra den i början av 1970-talet.*

*På bilden syns även sonen Nils.*

Foto: Kalle Gustavsson.

Under torsdagen fanns en hjälplastare med hela tiden, vilket var nödvändigt eftersom det var tätt mellan kunderna. Särskilt under eftermiddagen då de fem husen i centrum, som låg närmast Valbovägen, fick sina beställningar. En annan orsak var också att ingen dricka tillverkades under slutet av veckan, vilket medförde att personal från själva bryggeriet blev tillgänglig. Med Kalle åkte den dagen ofta Kurt Larsson från Centrum.

### **Veckan avslutas för "Bryggar-Kalle"**

På fredagen började turen med Hagaström och området vid järnvägsstationen och posthuset. Till en början följde ingen hjälplastare med. Även kunderna längs Durovägen, Allévägen, och den i folkmun kallade "Negerbyn" vid Tegelbruket fick påhälsning. En kort tur i Åsbyggeby hanns också med.

När klockan var ett vände bryggarbilen mot Öby. På återfärden besöktes Valbo Livs i Nybo, Centrumkiosken och Sjöberg Livs. Nu åt Kalle lunch hemma i Ludvigberg för enda gången under veckan. Sedan var det dags att hämta en hjälplastare och köra dricka till resten av Centrum.

Frisks Tobak var där en av bryggeriets kunder.

Väl tillbaka i Öby gick Kalle in på kontoret och redovisade dagens körning. Därmed var arbetsveckan för en chaufför på bryggarbilen över. Tidigare hade chaufförerna även kört under lördagar. Men omkring 1963 lades turerna om och en ny lastbil anskaffades för att klara den tidigare lördagskörningen. Därmed fick personalen den dagen fri vilket blev mycket uppskattat.

### **Kunderna**

Öby bryggeri sålde främst till hushåll och konsumenter i norra och södra Valbo. Men bryggeriet hade även ett stort upptagningsområde utöver detta. Under många år kördes dricka till Hagaström och Forsbacka, och även till Bodtrakterna mellan Hedesunda och Valbo. Dessutom fanns turer till Dalen, Hanåsen, Hemlingby, Älgsjön, Mårtsbo och Järvsta. Även kunder i Gävle stod med på listan.

Öbys bryggarbilar levererade också sina varor till Bomhus, Hille, Forsby, Åbyggeby och Råhällan. Under sommarhalvåret kördes även dricka till stugor i Furuviik, och Ytterharnäs.



*Vid Öby Bryggeri pågår verksamheten för fullt i snövädret under den snörika vintern 1965-66. Den vinter minns säkert de medelålders och äldre valbyggarna. Fotot tillhör Gunnel Löfström.*

### **När drickan kom till hushållen**

I gården "Per-Påls" i byn Överhärde finns oöppnade läskedrycksflaskor från Öby bryggeri kvar. Samtidigt som Gun-Britt och Göran Perpåls berättar hur det var när bryggarbilen kom visar de upp sina flaskor. Även om fukt och tidens tand satt vissa spår kan man tydligt se etiketter och färg på läskan.

Gun-Britt berättar att familjen kom till Hagen

1972. Under de åren de bodde där, och så länge Öby Bryggeri var igång, tog de sin dricka därifrån.

Det var på tisdagar som Johnny Pettersson kom med bryggarbilen. Han hade med sig 24 läsk i en back där tio flaskor innehöll Krusbär. Det var nämligen den dryck man tyckte bäst om. Resten av flaskorna var oftast fördelade på sorterna Trocadero, Sockerdricka och Blodapelsin.



*Gun-Britt och Göran Perpåls med sina sparade flaskor från Öby bryggeri.*

*Flaskan till vänster innehåller Trocadero och den till höger är det sockerdricka i.*

Foto: Madelene Perpåls 2003.

Johnny bar in backen i köket, ställde den direkt i städsåpet och tog backen med tomglas i retur. Sedan fick han betalt av Gun-Britt och pratade lite om vädret och om annat som hade hänt. Om familjen var borta så ställde Johnny backen på bron och fick betalt veckan efter.

Gun-Britts farmor Signe, som bodde på samma tomt, handlade också dricka från Öby, men även från Gustavsbro. Signe som blev änka 1972 tyckte det var bra service att få sitt vichyvatten och krusbärdricka inburen i hemmet. Gun-Britt minns att farmodern var väldigt ledsen när Öby Bryggeri skulle lägga ner sin verksamhet.

Även andra hushåll i Hagen köpte av bryggeriet. Oskar och Anna Östblom, som bodde ett par hundra meter närmare Solbacka, handlade av Öby. Mitt emot Östbloms bodde skogvaktare Olsson som däremot tog sin dricka från den ”gröna bryggarbilen”, tillhörande Gustafsbro Bryggeri.

### Hämtning av mäske

Göran Perpåls minns hur han som ung i slutet av femtitalet hämtade mäske till ”Pers” Hugo Nyberg i Överhärde by. Han skulle ha den näringsrika mäsken till sina kor som kraftfoder. Bryggeriet blev samtidigt av med en biprodukt som uppkom när svagdricka tillverkades.

Göran tyckte det var kul att köra traktor och åkte gärna till Öby för hämta ett lass åt Hugo. Mäsken var varm och de ångande dofterna kittlade i näsborrarna. Göran brukade smaka och tugga på mäsken som hade en något sötaktig smak.

### Nya tider när Valbo Köpcentrum öppnade

Öby bryggeri var fortfarande i drift under några år efter att Valbo Köpcentrum öppnat 1970. Men till slut blev konkurrensen för svår, och den utvecklingen kan även ses i ljuset av den tidens allmänna strukturomvandling gällande affärsverksamhet. Många mindre butiker slogs ut av stora köpcentrum och även större bryggerier köpte upp mindre. I Sverige fanns 1960 totalt 301 bryggerier, 1970 hade antalet minskat till 177, och 1974 fanns det 114 tillverkningsenheter kvar.

Under första halvåret 1974 sålde Öby bryggeri cirka 45 000 till 50 000 flaskor läsk i månaden, och i juni upphörde verksamheten.

### Bryggerirörelsen säljs

Makarna Löfström sålde maskinerna till Forbacka Bryggeri och de fem kvarvarande lastbilarna till Kopparbergs Bryggeri. Lokalerna var under några år nederlag åt Kopparbergs. Under den tiden arbetade Rune och Gunnel som förtäringstjänstare och de tog emot långtradare som lossade pallvis med dricka.

Sedan kom mindre lastbilar och hämta pallarna för att köra ut dem till olika butiker. Gunnel slutade 1979 i samband med att Spedrupps övertog lokalen för lager och lastning. Hon hade då varit verksam inom bryggeribranschen sedan mitten av 1940-talet. En epok var över.

Men fortfarande sitter skylten ”Öby Bryggeri” kvar på byggnaden och minner om svunna dagar. Då Valboborna fick dricka inburen ända här i köket.

*Gunnel Löfström hade redan under sin fars tid arbetat med administrativa och ekonomiska uppgifter. Detta fortsatte hon med under de år hon och maken Rune ägde bryggeriet.*

*Gunnel var verksam inom branschen till 1979, trots att Öby Bryggeri lades ner 1974. På bilden, som är från omkring 1970, syns även Ingrid Olsson som ibland bytte av Gunnel på kontoret.*

Foto: Repro. Alvar Hedqvist.





*I denna byggnad, som uppfördes 1931, har under årens lopp många flaskor svagdricka och läsk tillverkats. Den uppmärksamme som färdas efter Valbovägen genom Öby kan se att bryggeriets skylt "Öby Bryggeri" fortfarande sitter kvar.*

Foto: Mats Hemström, 2002.

## Käll- och litteratur förteckning

### Otryckta källor

Landsarkivet Härnosand. Gävleborgs landskanslis handelsregister (C Ia:21 och 38).

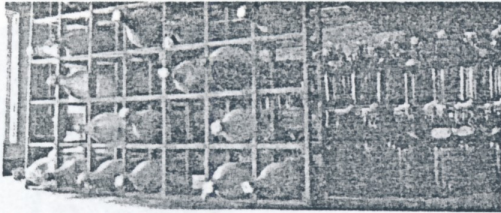
### Litteratur

Hamberg, Ove. Svensk Bryggeriindustri 1885-1985. Stockholm 1985.  
Arbetsbladet 1968, Fredag 24 maj.  
Gefle Dagblad 1972, 21 juli.

### Informanter

Dahlblom, Birgit, Gävle, f. 16/2 1917.  
Gabrielsson, Mait, Öby, f. 19/7 1924.  
Gustavsson, Karl-Erik, Ludvigsberg, f. 3/1 1945.  
Holmsten, Barbro, Stackbo, f. 24/4 1945.  
Löfgren, Uno, Gävle, f. 24/10 1927.  
Löfström, Gunnel, Markheden, f. 25/6 1923.  
Perpås, Gun-Britt, Överhärde, f. 18/2 1945.  
Perpås, Göran, Överhärde, f. 2/12 1943.





**SAMLAR DAMM.** Gamla flaskor och nya. Hela bryggeriet är som ett museum med det gamla bevarade.



**ORIGINAL.** Karen är desamma som förr. Här har fyra generationer Berggren bryggt svagdricka.



**BEVARADE.** Drickan säljs numera i flaskor. Men de gamla tunnorna finns kvar.

# 100 ÅR AV JÄSNING PÅ BORN

Det jäser i Alfta. Det har det gjort i över 100 år. 1898 byggde snickaren Smarten från Öneberg ett bryggeri på Born. Sedan 1914 har samma familj bryggt svagdricka här. Nu sköts verksamheten av tredje och fjärde generationen Berggren.

AV MARIE ERICSSON SVÄRDHAGEN

Ulf och Mai Berggren lovade sig själva att deras barn inte skulle behöva föra familjeföretaget vidare. Döm om deras förvåning när sonen Mathias deklarerade att han minsann ville brygga svagdricka. Då hade verksamheten legat nere några år. Nu producerar Berggrens i genomsnitt omkring 100 liter per dag igen, har Sveriges kanske enda svagdricksbryggeri som även är ett museum och har fått både Gastronomiska akademiens diplom för att svagdrickan framställs med "stort engagemang för gammal svensk bryggeritradition" och Svenska industriminnesföreningens diplom för "förtjänstfulla insatser inom svensk industriminnesvård".



FOTO: LEIF LARSSON

**MUSEUM.** Hela bryggeriet är som ett museum. I bryggkammaren bodde bryggarna sommartid och där ser det fortfarande likadant ut. Ulf Berggren är tredje generationen bryggare, nu för tiden är det mest han som håller till där.

Men nu går vi ju alldeles händelserna i förväg. Så här började det.

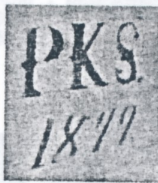
När järnvägen byggdes förbi Born i Alfta vid förra sekelskiftet och fabriker växte upp som på rad behövde arbetarna dricka. I Ternströms var det läskedrycksfabrik och alldeles intill byggdes ett svagdricksbryggeri. Anders Malmqvist drev det några år, och Julius Berggren tog över 1914. Julius hade många söner, Sixten tog över. Sixten, det var Ulf Berggrens pappa, och Ulf var väl inte så där alldeles pig på att ta över i sin tur.

Jag hade jobbat här som spring-schas och ville inte alls bli bryggare. Men jag jobbade ju här i några år ändå, säger Ulf.

1979 hoppade han av och valde en annan yrkesbana, pappa Sixten fortsatte ytterligare ett år eller två. Sedan låg produktionen nere, tills Ulfs och Majs son Mathias plötsligt förklarade att han ville lära sig brygga 1993. Och eftersom lokalerna stod kvar som på farfars tid var det nästan bara att sätta igång.

Ja, med Mathias i företaget blev det ändå så att Ulf också kom tillbaka mer och mer, och så småningom även Mai. Numera jobbar Mathias i Stockholm och har anställt sina föräldrar att sköta verksamheten.

Och tillverkningen har inte förändrats särskilt mycket. Vattnet tas visserligen inte längre från älven, men de gamla originalkaren finns kvar och receptet är detsamma.



När vi hälsar på är karen tomma, men Ulf Berggren berättar om hur vattnet blandas med pilsnermalt och karamellmalt. Sedan silas vörten och kokas i 2,5 timme innan humle och sockerkulör tillsätts. När drickan kokat färdigt kyls den i kylrummet, och så tillsätts öljäst och sackarin.

Svagdricka är ungefär som södat och färgad lättöl, säger Ulf Berggren.

Allt det här berättar Ulf utan smusel, men när det kommer till mängdangivelser blir han plötsligt väldigt tyst. Receptet är nämligen hemligt, hemligt.

I några dagar ska drickan jäsa, sen är allting klart för leverans ut till butikerna.

Svagdrickan säljs i Hälsingland, Gästrikland och Dalarna, och i de fina delikatessbutikerna i Stockholm.

Den bruna vätska som säljs i butikerna under namnet svagdricka vill varken Ulf eller Mai kännas vid.

Det är inte svagdricka, säger Ulf bestämt. Det är fabriksstillverkat. Att brygga svagdricka är ett hantverk.

