

BRYGGERIKLUBBENS:s

medlemsblad - 4 - 2004



Innehåll nr 4 2004

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- En helt annan bock 5
- Nya maldrycker som konkurrensmedel 7
- Hagalunds Bryggeri i Hedesunda 9
- Stora bryggeriet kring Stora Bryggeriet 12
- Norrköpingsölet under 400 år - dramatisk historia 14
- Bryggarna: Sänkt spritskatt räcker inte 19
- Ökat drickande kan vara bra 19
- S:t Eriks bryggeri på Kungsholmen 20
- Proteststormen mot Pommac räddar fler hotade läskedrycker 23
- Ändringar i medlemsregistret 23
- Så här gör du gammalt svensköl 24
- Det är skillnad på pilsner och pilsner... 25
- Med öl i maten 26

- 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!

När jag skriver detta är det den 22 januari, vilket naturligtvis är lite väl sent. Och jag får kritik av Sören för att bladen har kommit ut sent. Den här gången tycker jag dock inte att förseningen beror på mig. Jag fick nämligen Redaktörens spalt till och etiketterna som ska följa med detta blad först idag.

Medlemsblad nr 2 för 2004 blev kraftigt försenat. Jag försökte förklara förseningen i min spalt i det bladet. Att göra bladet, att sortera alla etiketter och stoppa dem i drygt 100 små kuvert, att kopiera upp eller låta kopiera upp bladet i 135 exemplar, att stoppa ca 120 av dessa tillsammans med etiketter i större kuvert och att frankera dessa kuvert kräver en stor arbetsinsats. Jag har vid vissa tillfällen mätt denna tid och funnit att den i princip motsvarar tre hela arbetsdagar på åtta timmar. Nu är jag så lyckligt lottad att jag har

ett fast jobb i vilket jag arbetar heltid. Så arbetet med bladet får jag utföra på kvällar och helger.

Under den tid blad nr 2 skulle komma ut hade jag stora personliga problem, vilket gjorde att jag helt enkelt inte orkade ta itu med bladet. Dessa problem, som inte var familjeproblem, får jag väl dessbättre betrakta som borta nu. Inför blad 3 fick jag uttalanden både från Sören och Rickard om att jag skulle vänta till efter årsmötet med att ge ut det.

Nog om detta nu. Om ni är missnöjda med mitt arbete som redaktör bör ni framföra det på årsmötet och då utse en ny sådan.

Jag tänker inte nämna något om allt det sorgliga som har hänt i världen, eftersom Sören har gjort det.

Det känns lite fel att vid denna tidpunkt skriva om julölet, men jag vill ändå skriva lite grann om det. Som vanligt fanns det många sorter. I Systemets ordinarie sortiment fanns det 28 sorter (inkl. tre regionala), varav elva

forts. s. 4



redföranden har ordet!

Tungelsta i januari 2005.

Bäste läsare och samlarkollega.

Det känns vemodigt att skriva dessa rader med tanke på vad som hänt den senaste tiden. Som om det inte räcker med hemskheter i mellanöster och Afrika har naturkatastrofer drabbat länderna kring Bengaliska Viken och de södra delarna av Sverige och dess närområden, d.v.s. Danmark, Norge, Finland och delar av Baltikum. Händelser som för lång tid framöver kommer att etsa sig fast i vårt minne på olika sätt. Ett vakuum har uppstått.

Ett annat ord som kan skrivas just nu är turbulens och det gäller utgivningstakten av vårt medlemsblad. Det förra kom till medlemmarna i vecka 45/46, vilket är ca. 6 veckor försenat enligt styrelsens ambitioner. Någon vettig förklaring från redaktören har jag inte fått. Kvaliteten på BK-bladet nr. 3-2004, var däremot av högsta klass herr redaktör, tack för det och vi ser fram emot en fortsättning på denna kvalitetsnorm. Vi ser även fram emot att vårt medlemsblad kommer medlemmarna tillhanda senast den sista veckan i varje kvartal. Extra viktigt är att sista bladet varje år kommer till julen, alternativt nyår, så vi kan avsluta året på ett acceptabelt sätt. Manusstopp blir därför fr.o.m. 2005, den 1/3, 1/6, 1/9, och 1/12. Eftersläpning bör ha reparerats senast till september och höstmötet 2005.

Annars var år 2004 ett **bra** år för Bryggeriklubben. Bryggerinedläggningarna har begränsats till 1 st. bryggeri och detta fick vi besöka den 15 maj. Som ni vet var det f.d. Pripps-bryggeriet i Bromma som Carlsberg Sverige avvecklade och därmed ”slog sista spiken i Pripps-kistan”. Kontrasten var Avesta bryggeri i Fors. Ett företagsnamn som i flera år ägdes av Stockholms Bryggerier och kom att ingå i Pripps fram till nedläggningen 1976. Då låg bryggeriet på Kungsgatan i centrala delarna av Avesta. Som tur var, hade företagsnamnet inte namnskyddats för all framtid och det innebar att ägarna till Fors Bryggeri kunde ändra namnet på sitt företag.

Vid årsmötet i Avesta framkom önskemål om ett vårmöte i något av våra grannländer. På förslag är Thisted Bryghus på norra Jylland och Aass Bryggeri i Drammen i Norge. För att något av dessa bryggerier skall komma i fråga behöver jag hjälp med kontakten av någon eller några av våra medlemmar som har goda kontakter med dessa bryggerier. Dessa personer kan heta Leif Nielsen med kollegor och Jonas Ahnfeldt. De aktuella datumerna kan vara den 7 maj och den 21 maj, men får inte krocka med København Beer Festival.

När det gäller höstmötet med årsmöte, så kan det bli aktuellt med något bryggeri i södra delen av vårt land. På förslag är Banco-bryggeriet i Skruv och Krönleins Bryggeri i Halmstad. Det aktuella datumet för höstmötet torde bli lördagen den 1 oktober.

Med förhoppningar om en riktig vinter och efterföljande vår,

Önskar jag dig och dina vänner en GOD FORTSÄTTNING på året 2005.

Aron

Redaktörens spalt...forts. från s. 2

sorter var ale. I beställningssortimentet har jag hittat fem sorters julöl. Av rikstidningarna var Aftonbladet den tidning som testat de flesta sorterna - 31 stycken (tidningen missade bara två sorter - Borg Juleöl och Samichlaus Bier. Sydsvenskan (Leif Nielsen sände mig det från tidningen urklippta testet) var värre. Där fanns testresultat för 41 olika sorter med bilder på alla flaskor. 14 av dessa var dock danska sorter som vi som bor längre norrut har svårt att få tag på.

Jag har läst åtminstone sex olika julölstester i tidningar och kan säga att smaken hos testarna är som baken, dvs. delad. En sort som får högt betyg av en testare kan få bottenbetyg av andra.

Det fina nu med julölet är att det kan köpas till nedsatta priser, åtminstone i "min" Systembutik. Så jag kan fortfarande njuta av denna goda dryck.

Jag nämnde att (åtminstone) elva av julölsorterna var ale. Som ni vet är jag mycket förtjust i denna typ av öl och det finns nu ett stort utbud av ale i Sverige. Det enda tråkiga är att de flesta alesorterna är mycket dyrare än lager. Det enda undantaget är väl Falcon Ale. Carlsberg ska all heder för att företaget tillhåller en välsmakande ale till ett rimligt pris.

Dessvärre kunde jag nyligen läsa i en tidning att trots att importörerna pumpar in ale i Sverige (mer än hälften av de senaste ölnyheterna är av aletyp) så sjunker aleförsäljningen här från en låg nivå till en ännu lägre. Jag tror att de höga priserna är en starkt bidragande orsak till detta. Bland november månads nyheter på Systemet fanns Krusovice Premium Lager för 12:50 medan Fuller's Vintage Ale kostade 54:90! Kan det verkligen vara motiverat att ha ett sådant pris som t.o.m. är högre än det för Nils Oscar Julöl 2004?

Jag ordnade en kväll i mitten av december en julölspub på mitt jobb. Jag hade i mitt sortiment bl.a. Christmas Vintage Ale 2004 från Shepherd Neame, som jag tog 28 kr för (25:50) på Systemet. Jag lägger på några kronor för att täcka kostnaden för julsinkssmörgåsar, salta nötter och chips. Till min förvåning fick jag av en deltagare, som nyligen hade varit i London, veta att denna ale var åtminstone lika dyr i affärerna i London. När jag berättade det för föreståndaren i min Systembutik råkade en annan kund höra detta. Han påstod att så gott som alla engelska alesorter som fanns på Systemet var lika dyra eller t.o.m. dyrare i England. Det var ju ett

dystert besked, eftersom det inte talar för att vi ska få lägre alepriser i Sverige.

Det har ännu inte kommit något besked om att alkoholskatten, eller spritskatten som regeringens utredare valt att ta upp till behandling, ska sänkas och i så fall hur. De allra flesta tycks vara överens om att alkoholskatten måste sänkas. Det är glädjande att se att flera remissinstanser, i likhet med bl.a. Svenska Bryggareföreningen och mig, tycker att ölskatten ska sänkas. Jag tror dessvärre inte på det. Skulle vi sänka ölskatten torde vi få EU på oss om vi inte också sänker vinskatten, och det skulle sannolikt bli för mycket för regering och riksdag. Vi får avvakta och hoppas på det bästa.

Jag förstår ändå att frågan om alkoholskatten är ett dilemma för beslutsfattarna. Enligt alkoholforskarna dricker vi svenskar nu som vi gjorde på 1800-talet, nämligen uppskattningsvis motsvarande 10,5 liter ren sprit per person över 15 år per år. Jag tror i och för sig att en stor del av denna konsumtion förklaras av att många dricker alkohol i små mängder varje dag, t.ex. en starköl eller ett glas vin till middagen. Jag ser inget ont i det. Det är, som forskarna tycks vara överens om, ju t.o.m. nyttigt. Och delar man upp 10,5 liter på 365 dagar så blir det ju bara ca 2,8 cl per dag, vilket väl inte är så mycket att bråka om.

Jag berättade i min förra spalt om att jag börjat få regelbunden information om bryggeri- och maltnyheter från något som heter E-malt.com och det får jag fortfarande. Till att börja med kunde jag där det fanns några rader om nyheter om ett bryggeri klicka på **...more info** men nu får jag, om jag gör det, beskedet att jag kan göra det endast om jag betalar en abonnemangsavgift 149 euro, vilket jag inte har lust med. I vissa fall skrivs dock bryggerinyheter ut utan att jag behöver klicka. Jag får se hur länge jag kommer att få denna information om jag inte betalar avgiften.

Jag ska sluta min spalt med att berätta om ett intressant ord. Frimärkssamlare heter ju med ett finare ord filateli och en frimärks-samlare filatelist. Enligt en artikel ur en hundtidning som handlar om hundar på tändsticksetiketter som jag har fått från en kollega heter etikettsamlare med ett finare ord filumeni. En etikettsamlare skulle då heta filumenist. Det visste ni väl inte?

Det blir allt för det här gången. Jag önskar alla läsare ett på alla sätt givande 2005.

Redaktören

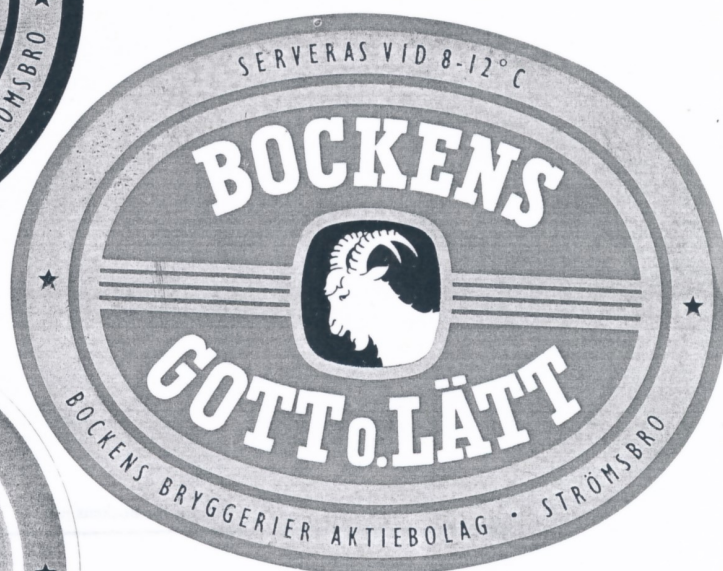
Alla läsare torde känna till Gävlebocken eller Julbocken på Slottstorget på Söder i Gävle. Den är världens största halmbock och är väl mest känd för att den nästan varje år brukar brinna upp, vilket den gjorde även 2004. Upphovsmannen till denna bock är en infödd Gävlebo som heter Stig Gavlén, en reklamman som har forskat och är mycket bevandrad i Gävles historia. Stig Gavlén gav 2004 ut en bok med titeln Som jag minns Söder, Södra Kungsgatan, Furuvik. Dessa två sidor har jag med författarens medgivande hämtat från denna bok.

EN HELT ANNAN BOCK

Gävle Förenade Bryggerier AB köptes i slutet av 1950-talet av Bockens Bryggerier AB, och jag blev erbjuden jobbet som koncernens reklamchef. Det viktigaste blev, att tillsammans med försäljningschefen, försöka få Gävlebryggeriets folk att smälta in bland bockarna och inte känna sig uppköpta.

Allt från uniformer till brevpapper och etiketter skulle designas om, och efter många diskussioner beslutades det att det bockhuvud som jag formgett skulle vara det som utmärkte Bockens Bryggerier.

Jag gjorde nya etiketter, och det unika med dem var att jag gick ifrån den gängse kvadratiske formen. Bocketiketterna blev ovala.



När bryggarkungarna på 1960-talet inte längre hade uppjorda revir att sälja inom gällde det att förnya både produkter och marknadsföring. Här är några etiketter för Bockens bryggerier.

Starkbock

Bryggeriets skickliga bryggmästare hade lyckats få fram ett gott och mustigt starköl som skulle lanseras. Bryggeriägaren Curt R. Widén ville kalla ölet för Guldbock. Och det brukade vara bäst för de anställda att tycka som han. Men jag tyckte inte som han. Jag ville ha namnet Starkbock. Curt R. Widén ansåg att det var för ekivokt.

Då tog jag fram namnen på alla livsmedel i Sverige med "guld" i namnet, och det var många. Det hade gått inflation i guld. Efter viss tvekan gav Curt R. Widén med sig och namnet blev Starkbock Exportöl. Och inte bara det. Starkbock blev en försäljningssuccé av oanade mått.

Ovala etiketter fanns också för Bockens Pilsneröl, Bockens Gott o Lätt, Bockens Specialöl och Bockens Julöl. I etikettsortimentet ingick också Bockens Vichyvatten, Bockens Sodavatten, Bockens Sockerdricka samt Helsans Sodavatten och Helsans sockerdricka, som också hade bocken på etiketten.



Annons för Bockens julöl.

Bryggerinyheter

Sverige: Viking Malt, med huvudtillverkning i Lahti i Finland, tillkännagav i slutet av november 2004 att företaget officiellt hade öppnat en ny mälterianläggning i Halmstad den 24 november. Värdet av investeringen uppgår till 33 miljoner euro. Den kommer att fördubbla Viking Malt Halmstads årliga kapacitet till 170 000 ton per år.

Canada: Molson Inc. bekräftade den 4 januari 2005 att Canadas ledande ekonomiska rådgivningsföretag har rekommenderat Molsons aktieägare att rösta för företagets föreslagna samgående med Adolph Coors Company.

Artikeln Nya maltdrycker som konkurrensmedel är hämtad från Flaskposten nr 2 1961 och har tillhandahållits av Sören Borgström

Nya maltdrycker som konkurrensmedel

I tidigare nummer av Flaskposten konstaterades att det ökande antalet ölmärken är ett uttryck för en hårdnande konkurrens. Belysande för marknadssituationen är att ytterligare fyra av koncernens företag under det senaste halvåret ansett det lämpligt att jämsides med FAGOTT lansera ännu en pilsnersort.

Vidgat perspektiv

När vi dagligdags talar om hårdnande konkurrens tänker vi väl i första hand på andra dryckesfabrikanters åtgärder. För att få ett riktigt perspektiv på marknadsproblemen skadar det kanske inte att vidga synfältet något. Av den totala privata konsumtionen svarar dryckerna för drygt 10 procent. En stor post i och för sig. Utöver det förhållandet att andelen i sig rymmer alla typer av drycker, innebär den emellertid också att den tävlar om konsumenternas köpkraft med ca 90 procent andra varor. Vi har alltså att också försvara vår ställning som bransch. Den konkurrens, som råder inom vår bransch sedan en del år, är ur detta perspektiv att hälsa med tillfredsställelse, i den utsträckning den är ett uttryck för aktiva ansträngningar, inriktade på att tillförsäkra vår sektor av livsmedelsmarknaden en skälig andel av de resurser, som används för konsumtion. Lanseringen av nya produkter och varumärken har det goda med sig att hela produktsortimentet tillförs förnyat intresse från konsumenternas sida.

Konsumenten bestämmer

I en marknadssituation som den skisserade är det lätt att inse att konsumentens önskemål måste tillmätas allra största betydelse. Den moderna konsumenten kräver omväxling, inte minst på dryckesidan. Därtill kommer att smakuppfattningen bland den månghövdade skara, som tillsammans bildar vad vi brukar kalla marknaden, inte är ensartad.



Ett av de verkningsfullaste och mest »aktiverande» konkurrensmedlen är därför att tillföra marknaden nya produktmärken. Ur handelns synpunkt är det givetvis också en fördel att kunna tillgodose kundernas varierande önskemål utan att behöva arbeta med en vidgad krets leverantörer.

Ett gemensamt drag för de nya pilsnermärken som koncernföretagen fört ut på marknaden är den starka lokala anknytningen. Ett annat är att nyheten förts fram jämsides med det koncerngemensamma märket FAGOTT för att tillmötesgå olika smakriktningar.

Upsala Pilsner

Betecknande är att etiketten för Upsala Bayerska Bryggeris nya artikel anknyter till den gamla lokalpilsnern, »ett öl med goda traditioner». Halsetikettens utformning är specifik. Ur den rika florran av kända landmärken i staden och bygden har utvalts ett tiotal motiv, som används omväxlande. Erfarenheten har visat att man utöver en förstärkning av lokalkaraktären även tillfört produkten ett icke ringa intressemoment.

Det upsaliensiska ölet, som är något mörkare än FAGOTT, fördes ut på marknaden i slutet av november 1960.

Kvalitet — tradition sedan 1854

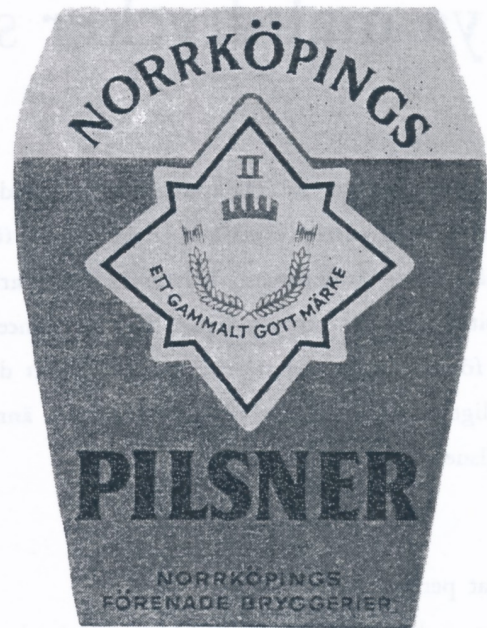
Sedan mitten av januari har Västeråsborna och övriga inbyggare inom försäljningsområdet kunnat återuppliva bekantskapen med sin gamla — och av försäljningssiffrorna att döma — kära pilsner. Man satsade på den goodwill som fanns fonderad i tidigare använd etikett och anknöt till de lokalpatriotiska strömningarna genom halsetikettens text »Kvalitet — tradition sedan 1854». Introduktionen skedde enbart genom utkörarna, som talade om för kunderna att de nu kunde få *två* olika pilsnertyper.



Pilsner de Luxe

Norrköpings nya artikel, som började marknadsföras under senare delen av februari, är ett ljusst, humlearomatiskt öl av kontinental pilsnerkaraktär och benämnes »Norrköpings Pilsner de Luxe». Man har även i detta fall valt att göra nyheten lokalbetonad med markerad skillnad gentemot FAGOTT i fråga om smak och utstyrsel. Buketiketten har getts formen av ett ölglas med den traditionsrika »ölstjärnan» — Norrköpings gamla öletikett — inkomponerad. Devisen lyder »Ett gammalt gott märke.»

Kring detta tema samt det faktum att Norrköpings Förenade Bryggerier nu kan erbjuda *två* högklassiga pilsnersorter byggdes reklamkampanjen upp.



Nyköpings gästabud

För det senaste tillskottet svarar Nyköping, som hade premiär för sitt nya öl — GÄSTABUDSÖL — måndagen den 24 april. Namnet anknyter till det bekanta Nyköpings Gästabud. Etikettens symboler berättar sålunda: »På Nyköpingshus styrkte sig tre bröder med *ölkannen* vid ett dråpligt gästabud. Som folkungaättlingar bar de ett *lejon* i vapnet. Äldste brodern slöt samvaron genom att sätta de bägge yngre bakom *galler*. *Fängelsenyckeln* slängde han sedan i Nyköpingsån. Detta skedde i nådens år 1317.»



En liten historia om ett bryggeri
HAGALUNDS BRYGGERI I HEDESUNDA

av Jonas Rask

Det började med att jag hittade en gammal bild på en Julöls etikett från ett bryggeri i Hedesunda.



Jag som är född på 70-talet kommer inte ihåg att det funnits något bryggeri, men när jag började fråga runt bland de äldre generationerna så kommer ju de flesta ihåg Hagalunds bryggeri.

Materialet nedan kommer, dels från en intervju med Elsa Hägglund och hennes döttrar, dels från ett skolarbete som Inglis gjorde på 60-talet då Erik Hägglund berättar om bryggeriet.

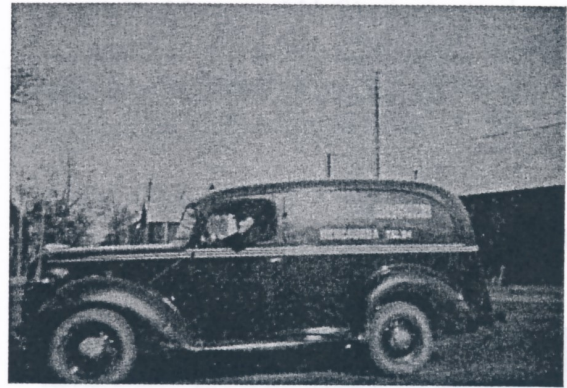


Einar Lind från Ölbo Utkörare på 30-talet

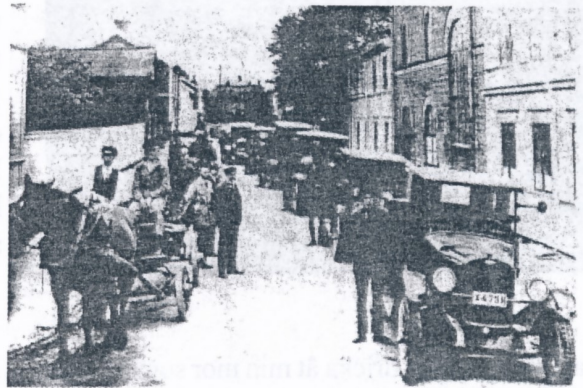
Det första bryggeriet startades 1899 i Flösta, men det brann ner till grunden 1903.

Bryggeriet ägdes då av Lars Erik Hägglund (f.1879-d.1922) och hans bror Reinhold.

Efter branden fick dom båda anställning hos Wadmans bryggeri i Gävle.



Erik Hägglund med sin nya bryggarbil vid Anders-Ors i Brunn (slutet av 30-talet)



Wadmansbryggeri låg i hörnet Arbetshusgatan - Södra Slottsgatan i Gävle. Denna bild togs när bryggarhästarna byttes mot nya automobiler på 20-talet. Tillvänster står den sista bryggarhästen och tittar bort från maskinerna som tar hans jobb.



Det här är den samlade personalstyrkan på Wadmans bryggeri år 1903.

Troligtvis är någon av de yngre i bakre raden Lars-Erik Hägglund och hans bror Reinhold.

På Wadmans bryggeri arbetade oftast dalkullor med etikettklistering.

Men tillbaka till bryggeriet i Hedesunda.

Efter 5 år (1908) startade Lars Erik ett litet Svagdricksbryggeri i Hedesunda som blev Hagalunds bryggeri. Brodern Reinhold startade samtidigt Öby bryggeri i Valbo. När sedan Lars Erik gick bort, i tidig ålder 1922, drevs bryggeriet av hans hustru Lydia (född Jansson från Kabbmur i Gävle).

Lars Erik och Lydias yngsta barn *Erik Hägglund*, född 1919, tog så småningom över bryggeriet.

Nu följer Erik Häggunds egen berättelse om bryggeriet:



- Jag började köra dricka åt min mor som då ägde svagdricks bryggeriet. Till hjälp hade jag då min moster Lillys man, Olov Marcusson (Piax-Olle på Tång), som tillverkade drickat.



Erik framför bryggeriet på 30-talet.

Till vänster ser ni de gamla drickskaggarna.

1939 övertog jag bryggeriet tillsammans med

en svåger Olof Lind (Nirs Olle i Koffsta) som var gift med min syster Ewa.

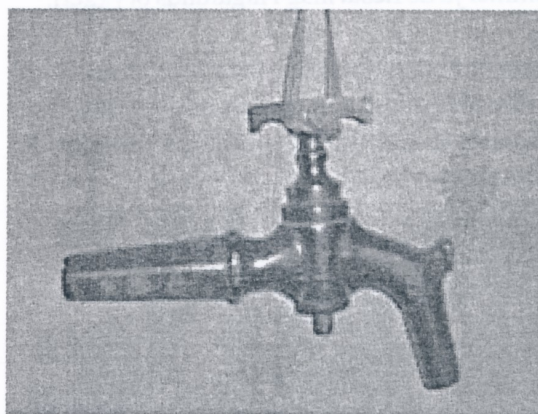
Sedan kom kriget 1/9 1939. Då fick vi ej köra med bilarna längre än till klockan 09:00 på förmiddagen.

Med kriget kom gengasen och alla ransoneringar, och svårt att få tag på däck till bilarna.

Vi blev tvungna att låna en häst för att köra ut drickat med, till de närmaste byarna.

Under krigsåren var det mycket stränga vintrar. 1945 tog kriget slut och då övertog jag bryggeriet ensam. 1940 gifte jag mig med Elsa (född Andersson i Andersors i Brunn) 1941 föddes vår första dotter Marianne, gift Lindh. 1948 föddes vår andra dotter Inglis, gift Ekman.

Många olika personer har jobbat som körare åt bryggeriet. En av de som körde bryggarbilen under längre tid var Elsas bror Erik Andersson från Andersors. Han körde bryggarbilen mellan 1947-1961. Andra som körde var Börje Hedlund och Lasse Andersson. På slutet körde även Sven Erik Lind. På sommaren när det behövdes extra hjälp, var det ofta yngre pojkar som hjälpte till som springpojke på bilarna.



En av de gamla tappkranarna hänger på väggen hos Marianne Lindh

Mitt första år när jag körde dricka fanns dom gamla träkaggarna med tappkranar kvar.

De fanns 80 liter, 40 liter och 20 liters kaggar.

Dom gamla träkaggarna skulle hartsas en gång varje år, då fick vi åka till Tärnsjö bryggeri för de hade en hartsmaskin.

Men när jag senare började köra ut fanns endast 20 liter kaggarna kvar. Sedan kom glasflaskorna. Dom största rymde 10 liter, sedan kom 5 och 2 liters flaskor.

Under kriget, när vi skulle köpa hem nya

glasflaskor, då skulle det ju vara gummiringar till korkarna, då var vi tvungna att skaffa gamla gummistövlar och skor och skicka in det till glasbruket för att få hem några flaskor.

Hur gick tillverkningen till?

Vid tillverkning av svagdricka användes malt. Det tömdes först i jäskar. Detta kallades "Syftning", då tappades det på först 40 grader varmt vatten, sedan på 60 och sist på 80 grader. Sedan rördes detta om med en maskin som var försedd med vinge. Det skulle sedan sjunka ca 1 timme. Efter den timmen kallades det "Vört". Det pumpades sedan upp till bryggpannan där det skulle kokas i ca 2 timmar då tillsattes humle och kulör. Efter det pumpades vörten upp på ett s.k. "kylskepp", där det skulle kylas till 6 grader. Sedan tappades vörten ner i jäskar utav rostfritt stål, men jag var även med när det var ek, som skulle glaseras varje år. Vörten skulle jäsa ca 1,5 dygn, efter det tillsattes socker och sackarin. Sedan tappades svagdrickan på flaskor.

Var det någon storhets tid för bryggeriet?

Under 50 talet och under stormfällningen gick det mycket dricka åt så då gick det bra för företaget. Då hade vi tre bryggarbilar som gick. Annars så var det under somrarna och vid höskörden, då var de flesta mycket törstiga. Inglis berättar: - En sak som hände under stormfällningen var att några av skogsgubbarna försökte stoppa bryggarbilen för att lura till sig kassan. De försökte lura Andersors Erik med att lägga ut en jacka mitt i vägen så att han skulle stanna, men det gick han inte på, utan han anade att det var någe lurt och körde bara förbi. En

annan gång så var det en som försökte att hota pappa med kniv för att komma åt kassan men pappa stod på sig och sa: - Stoppa ner kniven gosse annars så kör jag över dig. Då stoppade han undan kniven och han blev utan byte.

Var det många konkurrenter under den här tiden?

I början när vi körde ut med häst så var det inte så många konkurrenter. Men sedan när vi började med lastbil så kom Pilbo bryggeri ifrån Söderfors och bryggeriet i Österfärnebo och försökte konkurrera. Då gällde det att lägga om körschemat så vi hann före dem.

Vad hände med Bryggeriet sedan?

Erik fortsätter: 1957 sålde jag bryggeriet till Gävle förenade bryggerier AB. Huset ingick i försäljningen.

Där arbetade jag som utkörare fram till 1969. Gävle förenade bryggeri AB hade då köpts upp av Bockens bryggeri, men alla anställda fick arbeta kvar. Bryggeri lokalerna och huset, något ombyggt, står idag(2004) kvar i villaområdet Hagalund.

Efterlysning!!

Ingen jag har pratat med har vetat var namnet HAGALUND kommer ifrån. Om det har att göra med HÄGGLUNDS bryggeri vet vi inte, eller möjligtvis om namnet fanns för området redan tidigare. *Vet någon av Rovbladets läsare något om var namnet Hagalund kommer ifrån* så är vi tacksamma om ni hör av er till redaktionen tel. 0291-44224

Artikeln/upsatsen om Hagalunds Bryggeri i Hedesunda är hämtad från Hedesunda Hembygdsförenings medlemsblad Rovbladet nr 80 december 2004. Den publiceras med föreningens medgivande. Hedesunda, som tidigare var en egen kommun men som nu tillhör Gävle kommun, är beläget ca 4 mil från centrala Gävle. Trots det hade redaktören aldrig tidigare hört talas om Hagalunds Bryggeri.

Skulle någon läsare kunna besvara föreningens fråga om var namnet Hagalund kommer ifrån förväntar sig redaktören att denne hör av sig till föreningen eller till redaktören.

Stora byggeriet kring Stora Bryggeriet

SvD 040719



FOTO: SARA WINSNES

Byggnaden som ursprungligen inrymde Stora Bryggeriet på Kungsholmen i Stockholm har en mycket spännande historia. Efter bryggeriperioden blev det tillverkning av mediciner.

Nu ska byggnaden på Lindhagensgatan 133, uppförd 1890-1892, bli en del av den nya stadsdel som ska byggas i Hornsberg, med såväl kontor som bostäder.

Stora Bryggeriet grundades 1890 med Stockholms Enskilda Bank som huvudägare. I Hornsberg vid fältmarskalken Gustaf Horns gamla slott på Kungsholmen köp-



SOMMAR

Varje måndag:
ett nytt kapitel
svensk industri-
historia

tes en stor sjötomt på närmare 39 000 kvadratmeter. Den 1 juli 1890 sattes spadarna i jorden för att bygga ett stort bryggerikomplex vid stranden av Ulvsundasjön. Byggnaden ritades av Maschinenfabrik Germania i Chemnitz men själva fasaden skapades av Stockholmsarkitekten Gustav Lindgren.

I juni 1892 var den första ölen klar att släppas ut på marknaden. Bryggeriet bedrev en mycket aktiv marknadsföring med vackra affischer och etiketter, skapade av kända konstnärer. Men marknadsföringen som skapade stort sug efter ölet hade också en biverkning. Problemet lär ha

varit att produktionskapaciteten inte var tillräcklig för att möta den stora efterfrågan som följde. Det gjorde att kvaliteten på drycken blev lidande och ölet kom därmed i vanrykte. Stora Bryggeriet blev aldrig riktigt lönsamt och dessutom var konkurrensen från AB Stockholms Bryggerier knivskarp.

Stockholms Bryggerier däremot hade bra flyt på sin verksamhet i dubbel bemärkelse och hade finansiella muskler att ta för sig av företag i samma bransch. 1910 köptes bland annat Pilsnerbryggeriet och Münchenbryggeriet. Dessutom lättade Stockholms

Bryggerier på plånboken och glufsade i sig HE Carlstens porterbryggeri för att få konkurrenten nedlagd och bort från banan.

Slutligen, i juli 1910, tog man även över Stora Bryggeriets lokaler och övriga tillhörigheter sedan detta bryggeri lagts ned. Dessa affärer sammantaget gjorde att Stockholmsbryggerier tillskansade sig fullständigt monopol på öltillverkning i huvudstaden. Fastigheten vid Lindhagensgatan blev platsen för maltframställning för alla dessa bryggerier, nu under Stockholms Bryggeriers paraply.

KLAS ANDERSSON

08-13 52 70, klas.andersson@svd.se



Läs tidigare artiklar i serien på • svd.se/naringsliv

Källor: S Nilsson: "Bryggeri-byggnader", S Bring: "Bidrag till Stockholms bryggeriers historia", information från föreningen Stockholms Företagsminnen.



Bryggeribyggnaden på Lindhagensgatan 133 kan fortfarande skönjas. Den är inbakad i en modern tegelkoloss, och den gamla byggnaden kan ses om man tar sig runt huset.



Malttillverkningen pågick till 1980

Det stort anlagda bryggeriet med bland annat två brygghus stod klart vid årsskiftet 1891-92. Byggnaden var av tegel med invändig kon-

struktion av tegelvalv på stålbalkar och gjutjärnspelare och träbjälklag med träpelare.

Stockholms Bryggerier och Pripp & Lyckholm gick sam-

man 1964 och blev då Pripps. Pripps som företag upphörde för tre år sedan när danska Carlsberg, som köpt Pripps, slog ihop sitt dotterbolag Pripps

och dess svenska delar med sitt dotterbolag Falcon. Skapelsen fick namnet Carlsberg Sverige. Varumärket Pripps finns dock kvar som bekant.

Malttillverkningen på just Lindhagensgatan pågick till 1980. Sedan användes fastigheten av Kabivitrums, som hade startat som ett dotterbolag till

Stockholms Bryggerier redan 1946. Kabivitrums blev efter en del invecklade företagsaffärer så småningom Pharmacia. Sommaren 2001 knoppade

Pharmacia av sitt dotterbolag Biovitrum. I samband med denna affär övergick fastigheten på Lindhagensgatan till Biovitrum, ett bioteknikbolag inriktat

på forskning inom metabola sjukdomar (till exempel fetma och diabetes) och med sikten inställt på Stockholmsbörsen.

NÄRINGSLIV

Bryggerinyheter

Israel: Den holländska bryggerijätten Heineken N.V. och Israels största bryggeri, Tempo Beer Industries, tillkännagav den 31 december 2004 att de skulle bilda ett nytt företag i Israel som skulle komma att kontrollera hälften av ölmarknaden i Israel.

London: Bryggerijätten SABMiller PLC uppgav på onsdagen den 12 januari 2005 att företaget är berett att lämna ett bud på Molson Inc. om det canadensiska företags planer på ett samgående med Adolph Coor inte skulle bli av.

Norrköpingsölet under 400 år — dramatisk historia

Med anledning av sitt nyligen firade hundraårsjubileum har AB Norrköpings Förenade Bryggerier låtit utge en jubileumsbok, redigerad av arkivarien vid Holmens Bruk, fil. mag. *Björn Helmfrid*. Den bär den ganska originella titeln . . . *iblandh Handtwercken dhet Förnämbste . . .*, hämtad ur ingressen till Göteborgs Bryggareämbetes Gillesartiklar 1661. Underrubriken är *Studier i norcopensisk bryggerihistoria*.

Den rikt illustrerade boken, som omfattar 160 sidor, avser att belysa ej blott bolagets utan även ölets och bryggeridriftens tidigare historia sedd ur norrköpingsk synvinkel. De äldre tidsavsnitten har behandlats av *Björn Helmfrid*, medan den stora bryggeriexpansionen under de senaste decennierna väsentligen bär disponent *Inge Sjövalles* signatur och ett avsnitt om dotterföretagen kamrer *Artur Petersons*, varjämte värdefulla sakuppgifter från tiden 1912—14 lämnats av direktör *Gustaf Ericsson*. Härnedan har gjorts några axplock ur den intressanta och välskrivna boken.

Ölet hade oerhört stor betydelse i äldre tider. I förordshushållningens dagar behövde man ofantliga mängder öl för att skölja ned de torkade eller ettersalta livsmedlen. Utspisningsstaterna t. ex. från Norrköpings kungsgård visar också att dagsransonen av öl i slutet av 1500-talet uppgick till 2 à 2½ liter per vuxen person. Men ölet var också den givna sällskapsdrycken innan brännvinet slog igenom, och det kom bl. a. att spela en mycket viktig roll i hantverksskrånas invecklade ceremoniel.

Trots den stora ölkonsumtionen fanns det knappast något yrkesmässigt bryggeri i vårt land före 1600-talet. Detta berodde på att icke blott landsortsbefolkningen utan även städernas borgare i stor utsträckning bryggde öl för eget behov, och att det stod dem helt fritt att sälja vad de ej förbrukade själva. Bryggningen gav sålunda en biinkomst men var ännu på 1500-talet aldrig någon huvudhantering.

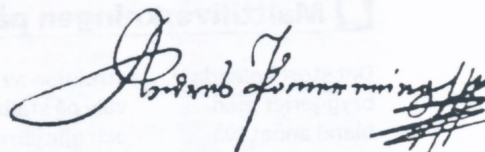
Men det fanns i alla fall folk som hade till yrke att brygga. Vi vet t. ex. att Norrköpings gård redan 1581 i sin tjänst hade en bryggerska vid namn Karin, som påföljande år, då gården hade omkring 40 anställda, bryggde i det närmaste 350 tunnor öl och 35 kannor ättika.

Regeringsinitiativ för salubryggerier

Sveriges aktiva utrikespolitik under 1620-talet var väl den yttersta orsaken till uppkomsten av en bryggerihantering i Norrköping. Trupptransporter och skeppning av förnödenheter till andra sidan Östersjön krävde en betydande flotta, och sjöfolket var inte funktionsdugligt utan öl. Regeringen arbetade därför på att få till stånd några leveranskraftiga bryggerier i de större hamnstäderna, främst Stockholm och Norrköping.

Uppsatsen om Norrköpingsölet under 400 år - dramatisk historia är hämtad från Flaskposten nr 4 1959 och har tillhandahållits av Sören Borgström

Det var i detta sammanhang som den tyske köpmannen *Anders Pommerening* 1621 grundade det troförligen första bryggeriet i Norrköping, där betingelserna för en bryggerirörelse var de allra bästa. Han var tillförsäkrad god avsättning för ölet, hade Östgötaslättens kornbod inom räckhåll och dessutom outtömlig tillgång på gott bryggvatten i Motala ström.



Anders Pommerenings namnteckning.

Pommerening lät uppföra ett mält- och bryggghus efter utländska förebilder. Bryggeriet övertogs 1627 av *Evert Sessman*, som fortsatte Pommerenings kronoleveranser och 1630 försörjde flottan med hela dess behov av öl. Tiderna blev emellertid sämre när krigsskådeplatsen drog sig söderut och armén tog vad den behövde från den tyska befolkningen. Sessman gick över styr och måste sälja bryggeriet till Holmens bruk, som redan tidigare inrättat ett bryggeri på Kvarnholmen, vilket emellertid främst var inriktat på att försörja De Geers många bruk i Östergötland med öl.

Upplopp i Norrköping för ölets skull

År 1622 hade regeringen utfärdat en bryggareordning som föreskrev inrättandet av särskilda bryggghus i varje stad i samband med att ölaccis infördes. Hembryggningen hade härmed i princip förbjudits, eftersom det var ogörligt för städernas accisbetjäning att effektivt övervaka och accisbelägga den — men den fortsatte likväl. Omkring 1640 började myndigheter-

na gå hårdare fram för att avskaffa den utskänkning av öl och brännvin, som utgjort ett binäringsfång för folk av alla yrken, men som enligt en speciell förordning var förbehållen krögarna, vilka i sin tur måste inköpa sitt behov av drycker hos de offentliga bryggarna.

Striden om hembryggningens vara eller icke vara blev särskilt hård i Norrköping, och folket där lyckades ända till våren 1642 sabotera alla försök att genomföra reformen. När ingenting annat hjälpte övergick menigheten till demonstrationer och överfall på bryggare och magistratspersoner, vilket emellertid ledde till räfst och rättarting med flera dödsdomar, varav dock blott en gick i verkställelse. Under hårt tryck fick myndigheterna den nya ordningen att fungera något år. Sedan landshövdingen förflyttats och rikskanslern *Axel Oxenstierna*, som stått bakom reformen, fallit i onåd, återgick emellertid allt till det gamla. Var och en bryggde som han ville, med den lilla inskränkningen att han icke längre utan bötesrisk sålde av hembrygden.

Norrköping får ett bryggarskrå

Därför dröjde det länge innan Norrköping fick en självständig, ekonomiskt solid bryggerihantering. Först på 1660-talet bildades ett bryggareämbete i Norrköping. Bryggarnas ställning förbättrades genom 1698 års förordning som gav dem monopol på brännvinstillverkning. Skråbryggeriet stabiliserade sig under 1700-talet trots ett utbrett bönhaseri. Under denna tid började man också inrätta utvårdshus, såsom Västra Lund och Sandbyhov. Dit drogs en bred publik för att sommartid spela kägler och vintertid kort eller bräde. Även stadsrogarna försågs med olika attrak-

tioner, vilket i större utsträckning än förr lockade folk till ölkonsumtion utom hemmet.

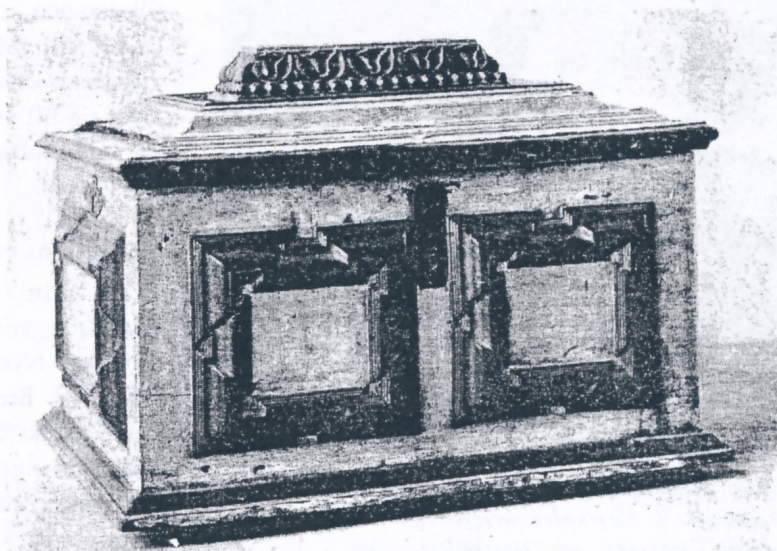
En av de mest framstående Norrköpingsbryggarna på 1700-talet var *Georg Langhammar*, en skeppare som genom giftermål med en bryggareänka kom in på sin nya levnadsbana och redan efter några år ägde fem utskänkingslokaler och hade den största brännvinsutskänkning i staden. Han gjorde också snabb karriär inom skrået, där han var ålderman 1782—88.

Under Langhammars tid bestod mästarprovet i mältning av 4 tunnor korn, varav skulle bryggas två tunnor dubbelt öl, två tunnor enkelt och tre fat måltidsdricka. Allt detta skulle avklaras på sex veckor. Sedan dryckerna tillverkats och provats avgjorde ämbetet på förslag av kontrollanterna, om vederbörande skulle godkännas som mästare. Vid sammanträdet medfördes också smakprov i förseglade buteljer. Den nyblivne mästaren hade att erlagga s. k. mästarpenningar till ämbetets låda. Efter Langhammars död övergick hans bryggeri till släktingar men kom så småningom i C. V. Bergmans ägo.

Vid övergången till 1800-talet skakades Norrköping åter av svåra oroligheter, denna gång i brännvinets tecken. Missväxt drev spannmålspriserna i höjden, varför bryggarna ej förmådde tillämpa magistratens brännvinstaxor, vilket bl. a. förorsakade upplopp varvid flera bryggerier plundrades av förbittrade folkhopar.

Underjästa ölet en revolution

Förändringen i bryggerihanteringsstrukturen i mitten av 1800-talet genom skråväsendets upphörande, maskinålderns inträde och underjäsnings inför-



Norrköpings bryggareämbetes låda, förvarad i Nordiska museet.

rande i vårt land innebar givetvis en revolution även för bryggerierna i Norrköping och lade grunden till deras stora expansion vid denna tid. Pionjären för det bayerska ölet var *John Erik Blomberg*, som icke fostrats inom Norrköpings bryggerämbete. Han hade redan 1851 startat ett svagdricksbryggeri i staden. Ur



John Blomberg, Bryggeribolagets grundare.

detta framgick senare Anderssons Bryggeri AB. Samtidigt förvärvade han fastigheten i kvarteret Busken nr 2 och gick samman med *Anton Sääf* och *Carl Erik Pettersson* för att anlägga ett stort bayerskt bryggeri. Han utfärdade 1855 en inbjudan till aktieteckning i företaget, men denna gick trögt, och bryggeribygget som redan igångsatts blev dyrare än beräknat. På nyåret 1857 bildade konsortiet därför ett enkelt bolag, samtidigt som bryggeriet tycks ha kommit igång, och under loppet av året började man kunna leverera

bayerskt öl, som dock lämnade åtskilligt övrigt att önska i fråga om kvaliteten. Vid bryggeriet fanns då en bryggmästare och 10 »drängar». Samma år anställdes den tyske bryggmästaren *Herman Reismüller*, vilken var verksam där till sin död 1885.

Blomberg övertalade Pettersson att åta sig disponentsysslan. Emellertid uppstod det snart ganska skarpa meningsmotsättningar mellan dem, som så småningom övergick till öppen schism.

Först 1859 kunde bildningen av Norrköpings Bryggeri Aktiebolag kungöras. Bolaget hade ett aktiekapital om 160 000 riksdaler, vilket helt tecknades av konsortiet.

Stigande omsättning trots stridigheter

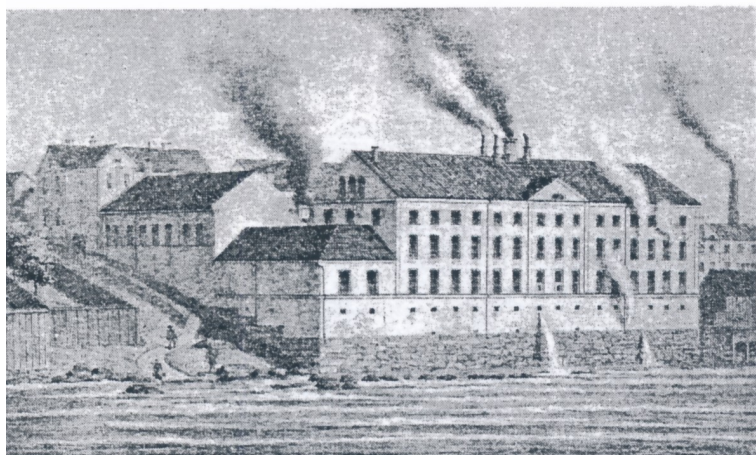
Året därpå blev stridigheterna mellan de tre aktieägarna så stora att en skiljenämnd måste tillsättas för att reda ut de ekonomiska mellanhavandena. Till bolagsstämman 1861 hade emellertid Pettersson lyckats förvärva 41 av de 80 aktierna, och då styrelseledamöternas antal sattes till en, valdes självfallet Pettersson till styrelse, vilket denne utnyttjade till att mer än fördubbla sin lön. Han avled emellertid redan 1864, sedan han förordnat vice konsuln *S. E. Hoffstedt* till sin efterträdare, vilket gav anledning till nya stridigheter på bolagsstämmorna. Reismüller var emellertid en duktig bryggmästare, och det var väl till stor del hans förtjänst att omsättningen fördubblades på sju år.

Oredan inom förvaltningen fortsatte efter Hoffstedts död 1872, och disponenter kom och gick. Trots detta växte bolagets omsättning och kunde viktiga förbättringar i bryggeriets tekniska utrustning göras. Expansionen fordrade givetvis större kapital, vilket emellertid kunde tas av fonderade medel, och på så sätt ökades aktiekapitalet 1902 till 320 000 och 1909 till 480 000 kronor. Denna storslagna utveckling kan framförallt tillskrivas *John Aulin*, som var bolagets disponent 1898—1912. Omsättningen som 1876 belöpte sig till 200 000 kr, nådde 1903 300 000 kr och var vid bolagets avveckling i slutet av 1911 ca 411 000 kr.

Konkurrens tvang till sammanslagning

Vid sidan av Bryggeribolaget växte fyra andra större bryggerier upp i Norrköping under 1800-talet, nämligen Nyströms Bryggeri, Anderssons Bryggeri AB, C. V. Bergmans Bryggeri AB och yngst i raden Carl Fredriks Bryggeri AB.

Konkurrensen mellan bryggerierna blev mycket hård, men ledde 1897 till ett avtal, varigenom en långt gående samordning med bl. a. fastställda priser säkerställdes. År 1912 togs steget helt ut genom sam-



Litografi från 1871 som visar bryggeribolagets anläggningar. I förgrunden bryggeriet, i envåningshuset tappning och lagerkällare, samt i översta byggnaden disponentbostad.

manslagning av de fem bryggerierna till ett bolag, som fick namnet AB Norrköpings Förenade Bryggerier (Nfb) och startade med ett aktiekapital av 1,39 milj. kr. Verkställande direktör blev bankdirektör *Adolf Lind*. I samband med fusionen trädde Anderssons Bryggeri AB i likvidation, och Carl Fredriks rörelse flyttades till dess lokaler. Samtidigt lades också Nystroms bryggeri ned, och 1914 upphörde även C. V. Bergmans bryggeri.



Bankdirektör *Adolf Lind*.

Att två bryggerier bibehölls berodde på personliga förhållanden. Driftsledare vid Bryggeribolaget var Aulin och vid Carl Fredriks bryggeri bröderna *Andersson*, *Gunnar* på den tekniska och *Ivar* på den merkantila sidan. En sväger till de senare, bankiren *John Fristedt*, knöts till bolagets styrelse 1919, vars ordförande han var 1930—56. Han efterträdde Lind, som avgått som verkställande direktör 1923 och fungerat som ordförande i sju år.

För att bevaka sin marknad söderut arrenderade Nfb det lilla Bryggeri AB Göta i Söderköping tillika med dess bryggeri i Valdemarsvik.

Försäljningsarbetet bedrevs högst personligt av Aulin och Ivar Andersson, vilket gick så långt att det ledde till inbördes konkurrens mellan de båda bryggerierna. Ända fram till andra världskriget fortsatte man att modernisera och rationalisera bägge företagen. Redan 1932 började man emellertid tänka på att lägga ned Carl Fredriks bryggeri, men det var först under kriget som detta skedde. Ivar Andersson hade blivit verkställande direktör 1938, då Aulin gick i pension, och därmed var ju prestigefrågan löst.

StB köper företaget

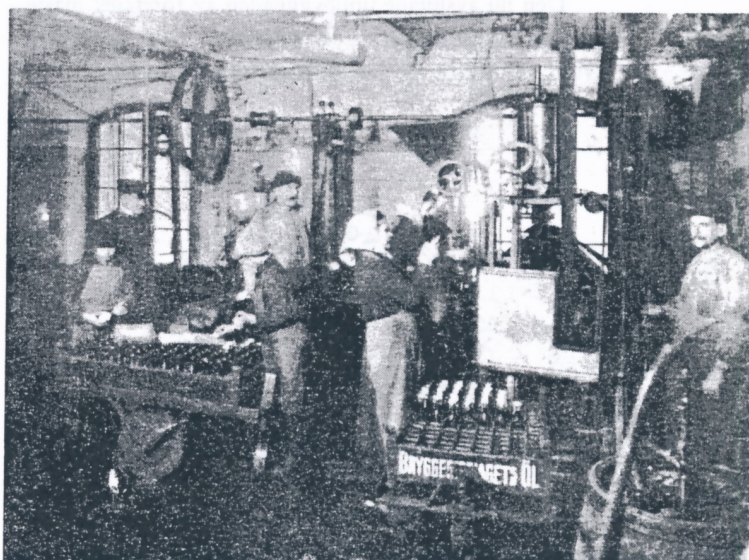
I början av 1940-talet inledde John Fristedt förhandlingar med AB Stockholms Bryggerier om över-

låtelse av aktiemajoriteten i Nfb, och denna transaktion var genomförd 1944. Ägareskiftet medförde givetvis en del förändringar i bolagets ledning. Fristedt stod visserligen kvar som ordförande, men på övriga poster i styrelsen placerade moderbolaget direktörerna *Sven Schwartz*, *Harald Engström* och *C. G. Piehl*. Ivar Andersson pensionerades 1945 och efterträddes som verkställande direktör av bryggmästaren, fil. kand. *Bertil Elmfeldt*. Vice verkställande direktör blev *Gustaf Ericsson*, som sedan 1930 varit knuten till Norrköpings Apotekares Mineralvatten AB. I detta företag hade bolaget haft aktiemajoriteten sedan 1919, ehuru det dröjde ända till början av 1940-talet innan en samdistribution av malt- och läskedrycker infördes.

På hösten 1949 inträdde stora förändringar inom ledningarna för såväl moder- som dotterföretag. I Norrköping efterträdde disp. *Inge Sjövall* direktör Elmfeldt, som blivit koncernchef efter dir. *Sven Schwartz*. Den sistnämnde ersattes i styrelsen för Nfb av fil. dr *Ivar Anderson*, och något år senare utträdde även *C. G. Piehl* och ersattes av dir. *Bengt Wolffram*. Direktör Sjövall hade senast varit chef för Kalmar Bryggeri AB.

Bryggeriet omdanat under 1950-talet

Redan 1946 hade dir. Elmfeldt framlagt en generalplan för utbyggnad och modernisering av företaget. Till följd av den stränga byggnadsregleringen skulle det emellertid droja länge innan denna kunde förverkligas. Först omkring 1950 började myndigheternas motstånd mot nyinvesteringar att lätta, och i slutet av 1951 kunde man igångsätta det s. k. Sandgatsprojektet, bestående av en byggnad med ång-, el-



Bryggeribolagets tappningslokal omkring 1910.

och kylcentraler, maltsilor, verkstäder, personalrum och fritidslokaler, och denna stod färdig 1953. Medan detta bygge pågick erhöles tillstånd att i kv. Krukan mitt emot bryggeriet anlägga ett garage för nio lastbilar.

Det viktigaste steget i nydaningsarbetet togs 1954 med uppförandet av en ny tappningsbyggnad utmed Motala ström. Denna, som kunde tas i bruk 1956, är försedd med in- och utlastningskajer åt gården och upptas till större delen av tappningshallen och utrymmen för tomglas och färdiga drycker. Därjämte inrymmer komplexet lokaler för vattenrening, kolsyrecentral, läskedrycksberedning, separatorer och trycktankar samt humlelager och slutligen kontor för lager och distribution, omklädningsrum för kvinnlig personal samt skyddsrum. Den gamla tappningslokalen har tagits i anspråk för bl. a. färsksvagdrickat.

I slutet av 1957 igångsattes den sista etappen i utbyggnadsprogrammet — uppförandet av ett kombinerat garage- och kontorshus vid sidan av det 1930 uppförda brygghuset. Detta togs i bruk i september 1958 och hade bl. a. till följd att Carl Fredriks bryggerifastighet kunde helt utrymmas och avyttras.

Allt under ett tak

Genom de omfattande nybyggena blev det möjligt för Nfb att överta den rörelse som bedrivits av Norrköpings Mineralvatten AB och De Förenade Mineralvatten AB, och en uppgörelse kom också till stånd, varigenom alla aktier i dessa företag övergick i bolagets ägo. Dessutom har under 1950-talet även några andra mindre företag inom branschen införlivats med Nfb.

Den nu avslutade uppbyggnaden av företaget måste betecknas som mycket betydelsefull och torde vara fullt tillräcklig för överskådlig framtid.

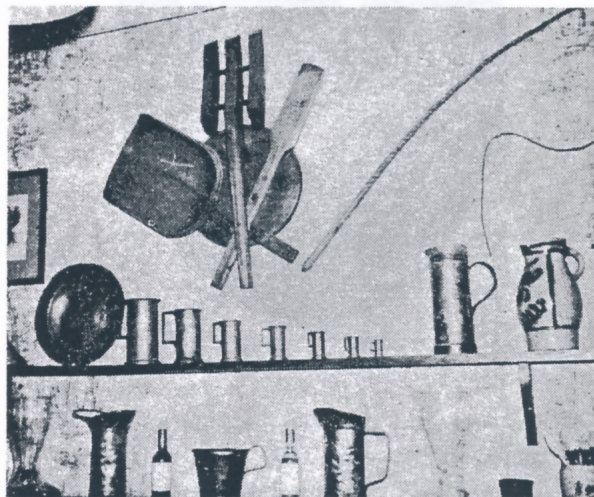
Harald Thunæus



Krog med ölmuseum

I den holländska staden Maastricht har nyligen öppnats ett litet privat bryggerimuseum. Det är inrymt i ölstugan In't Knijpke (lilla krogen), vars ägare, Pol van Aubel, är en intresserad samlare av allt som har med öl att göra.

I själva utskänkningslokalen finner man bryggeremblemet skuret i trä och en rad olika dryckeskärl, bl. a. stövlar av glas som använts vid akademiska dryckeslag. I festlokalen en trappa upp står flera montrar med över fyrahundra olika ölglas från ett tjugotal länder. Väggarna pryds av målningar och grafik med ölmotiv.



Från bryggerimuseet i Maastricht.

Största överraskningen möter emellertid i källaren, där ägaren låtit inreda ett helt hembryggeri med inmurad bryggpanna, kylskepp av trä, jäskar och ölfat samt mäskroder och andra bryggeriredskap. Ett brunnskar med uppfordringsanordning i järnsmide kompletterar samlingen.

Till upplysning för eventuella besökare kan nämnas att krogen med museet ligger vid den smala S:t Bernardusstraat i stadens ålderdomliga centrum.

Maastricht är sedan gammalt känt för sitt utmärkta öl och lär under Napoleontiden ha ägt 32 bryggerier. Vid en rundvandring i staden märker man också att den haft en mängd utskänkningslokaler på de värds-husskyltar som ännu pryder åtskilliga av de många väl bevarade 1700-talshusen. De är utförda i relief, inmurade i husväggen och målade i olika färger. Vanligen föreställer de djur, träd etc., som åskådliggör krogens namn, vilket finns angivet inunder, såsom In den Vogel Struys (strutsen), In den grooten Bock (stora bocken), Au mouton blanc (vita fåret) eller In de Eyck (eken).

Tbs

Arbetarbladet 041114

Bryggarna: Sänkt spritskatt räcker inte

MALMÖ. Alkoholturismen bromsas inte av sänkt skatt på sprit, när det främst är öl som svenskarna handlar utomlands. Det säger Svenska Bryggareföreningen i sitt svar på förslaget om en sänkning av spritskatten på 40 procent.

– Jag har inte svårt att förstå hur de resonerar, men frågan är komplicerad, säger regeringens alkoholutredare, riksdagsman Kent Härstedt (s), till TT.

I sitt remissvar på Härstedts förslag hävdar Bryggareföreningen att öl är den viktigaste varan för gränshandeln. Av de 533 miljoner liter öl och sprit som passerat svenska gränsen via privatpersoner och smugglare perioden juni 2000–juni 2004 var 85 procent öl. Bara i år beräknas den privata ölinförseln bli 170 miljoner liter. I ett annat räkneexempel tidigare i veckan konstaterar bryggarna att Systembolagets ölförsäljning minskat med nästan sex miljoner liter i år, medan spritförsäljningen "bara" minskat med 1,1 miljoner liter.

"En skattesänkning måste omfatta samtliga alkoholskatter för att få effekt på gränshandel och smuggling av alkohol", skriver föreningen i remissvaret. Bryggareföreningens vd, Peter Mattsson, har tidigare uttalat sig för en skattesänkning på öl med omkring 60 procent.



(TT)

"Ökat drickande kan vara bra"

Det är inte självklart att en ökad alkoholkonsumtion leder till fler alkoholskador eller ens en sämre folkhälsa. Snarare kan ett ökat drickande särskilt bland de äldre vara bra för hjärtat och förlänga livet.

Det säger Bengt Fagrell, professor emeritus i medicin vid Karolinska institutet. Han beskyller inte minst Folkhälsoinstitutet för att komma med manipulerade larmrapporter för att styra opinionen i Sverige. Men Gunnar Ågren, chef för Folkhälsoinstitutet slår tillbaka:

– För befolkningen i stort är det livsfarligt med sådana rekommendationer.

Alkohol är ingen hälsobringande hjärtmedicin, det är att gravt underskatta farorna när 10–20 procent av männen och fem procent av kvinnorna inte klarar ett kontrollerat drickande, påpekar Gunnar Ågren.

Men Bengt Fagrell menar att riskerna överdrivs, att flera studier visar att risken för att fastna i ett skadligt alkoholberoende är mycket liten hos äldre människor.

– Vi ska ju inte glömma bort att storkonsumenterna är tio procent av dem som dricker. De står för hälften av konsumtionen medan de andra 90 procenten dricker den andra hälften av det som totalt konsumeras. Vi har un-

gefär 250 dödsfall av skrumplever om året i Sverige medan 45 000 dör varje år i hjärt- och kärlsjukdomar. Döm själv vilken grupp man ska fokusera på, säger Bengt Fagrell.

Att peka på alkoholens positiva sidor är inget som Gunnar Ågren tänker göra.

– Den enda rimliga prognosen med att konsumtionen stiger är att de dödliga alkoholskadorna ökar. Att det skulle vara bra för hjärtat skriver jag inte under på. Att dö i hjärt- och kärlsjukdomar kommer vi alla att göra om vi får förmånen att leva tillräckligt länge och inte dö för tidigt i någon annan sjukdom.

FREDRIK MELLGREN

SvD 051112

Bryggerinyheter

Storbritannien: Ushers Founders English Ale, en nyhet på Systemet i december 2004, bryggs numera av Wychwood Brewery sedan Ushers bryggeri i Trowbridge har stängts.

Storbritannien: Den populäraste alkoholdrycken i Storbritannien är öl, som svarar för 48 % av briterernas sammanlagda utgifter för alkoholdrycker. Den brittiska ölmarknaden var 2003 värd 18,85 miljarder pund.



S:t Eriks bryggeri på 1860-talet. Litografi av J. F. Meyer.

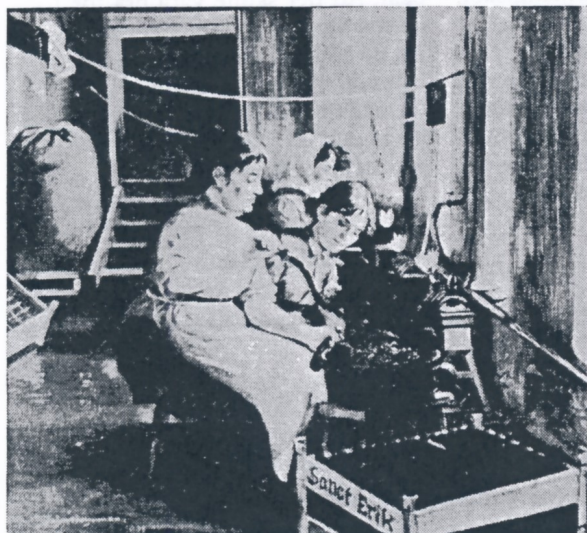
Uppsatsen om S:t Eriks bryggeri på Kungsholmen är hämtad från Flaskposten nr 2/3 1960 och har tillhandahållits av Sören Borgström

Ett hundraårsminne:

S:t Eriks bryggeri på Kungsholmen

När den bayerska bryggmetoden och underjäsningsförfarandet infördes i vårt land i mitten av förra århundradet grundades åtskilliga nya bryggerier, inte minst i Stockholm, och dessutom övergick många äldre företag till de nya metoderna. De flesta av dem har dock åter försvunnit i den strukturaliseringsprocess som redan tog sin början med den skarpa konkurrensen under 1870- och 1880-talen och i ökad takt fortsatte sedan AB Stockholms bryggerier kommit till 1889.

Tappning för hand vid sekelskiftet, innan den här skildrade mekaniserade tappningen installerats. Oljemålning av John Nehrman 1901.



I Stockholm finns nu endast två av dessa bryggerier kvar, nämligen Hamburgerbryggeriet, som har sitt ursprung i ett litet hantverksbryggeri grundat redan år 1699, och Münchens bryggeri, vars tillkomst just sammanhänger med det bayerska ölets genombrott i vårt land.

Det konsortium som 1885 grundade Münchens bryggeri bestod av två firmor av vilka den ena var handelsbolaget C C Brusell & Co., som tillhörde tvillingbröderna Carl Christoffer och Johan Gottlob Brusell, i umgängeskretsen vanligen benämnda »halvbuteljerna». Det var dessa som uppförde bryggeriet och bedrev rörelsen, och i april 1857 erhöll Johan Gottlob det burskap som bryggare som erfordrades härför.

Bröderna Bursell blev emellertid inte gamla i företaget, och redan den 3 december samma år sålde de sin hälft av egendomen och rörelsen till meddelägaren. Vad orsaken härtill var, är inte känt. Men redan två år senare var de i färd med att starta ett nytt bryggeriföretag, och detta, som länge var ett av de ledande i Stockholm, skulle, om det fått fortsätta sin verksamhet, i år ha kunnat fira sitt hundraårsjubileum. I mars 1859 stadfästes bolagsordningen för Stockholms Bryggeriaktiebolag med ett aktiekapital på 400 000 riksdaler riksmünt, varefter detta inköpte egendomen nr 1 i kvarteret Asplunden vid Kungsholmstorg. Där lät bröderna Brusell uppföra ett bryggeri för en årstillverkning av en miljon kannor, dvs. ca 25 000 hl. Detta stod färdigt redan året därpå, och ölförsäljningen kunde igångsättas i november 1860.

Nu upprepades emellertid samma mystiska sak som vid Münchens. Före årets utgång skildes nämligen bröderna Brusell från så gott som all befattning med bolaget, och ledningen övergick till sedermera generalkonsuln J W Smitt, som redan från början torde ha varit den största aktieägaren.

Eldsvåda tog bryggerhuset

I början av 1840 hemsöktes bryggeriet av en eldsvåda som bl. a. förstörde bryggerhuset, men tillverkningen kunde redan vid årets slut återupptas sedan nya och tidsenliga maskiner installerats. År 1877 ändrades namnet till S:t Eriks Bryggeriaktiebolag, varvid ölkorkarna försågs med en stämpel som visade S:t Eriks bild, vilken när etiketter infördes även prydde dessa och gav bryggeriets populära produkter namnet »gubböl». År 1889 förvärvades företaget av de då nybildade AB Stockholms Bryggerier, där generalkonsul Smitt fungerade som styrelseordförande från 1890 till sin död 1904.

Det kunde vara mycket att säga om bryggeriets vidare öden, men tyvärr tillåter inte utrymmet detta. Införandet av 8-timmarsdagen, de stigande lönerna och den snabba tekniska utvecklingen under 1920-talet samverkade emellertid till AB Stockholms Bryggeriers beslut att lägga ned ett av de fyra bryggerier bolaget då ägde i huvudstaden, och av olika skäl föll valet då på S:t Eriks bryggeri. Detta upphörde med sin öltillverkning 1929, medan mälteridriften fortsatte ännu några år.

Lagom till 100-årsminnet av bryggeriets igångsättning är vi tack vare herr *Sten Castelius* i tillfälle att återge en skildring av bryggeriet från dess första tid, som han påträffat under forskningsarbete på Kungl. Biblioteket. Den förekommer i nr 47, årgång 1861, av *Illustrerad Tidning* och har skrivits av ingen mindre än *August Blanche*, som då var redaktör för denna tidning. Vi låter honom berätta:

Det här brevet som kom till StB i slutet på sommaren är så trevligt skrivet att vi tycker inte det vore rättvist att undanhålla det för Flaskpostens läsare och läsarinor. Vi återger det in extenso:

Kära Stockholms Bryggerier

Vi är tre malmetare som arbetar i Lapplandsfjällen. Med svett och möda bar vi en låda *var* av Edert förträffliga burköl klass III, en sträcka av 3½ mil, med den tanken att den måtte förgylla vår tillvaro bland myggen.

Burkarna var bra, ölet var förträffligt och väl tempererat (+ 10 grader, normal utetemperatur!) men döm om vår sorg då den första ölöppnaren sprang sönder med en metallisk klang. Vi öppnade andra lådan, tog fram den nya öppnaren men den såväl som den tredje lådans var av för klen gods och sprack just vid spetsen. Där stod vi med 2½ låda öl och ingen öppnare. Har Ni, Kära Stockholms Bryggerier huggit upp ölburkar med yxa och måttat med munnen för att fånga den fontän som blir resultatet av ett yxslag. Vi har! Därför ber vi värdsamt: *Gör starkare ölöppnare!*

I hopp om snabb förbättring sänder vi, Stockholms Bryggeriers trogna beundrare Eder en varm hälsning.

Frisco nästa...



...hoppas *Ama* skall bli parollen för alla som såg den rullande Frisco-reklamen vid Barnens Dags festligheterna i Stockholm med omnejd. Skyltarna var uppsatta på de populära Tuff-Tufftågen, som rullade omkring med förtjusta passagerare i varierande åldrar.

Ago

»Man kan verkligen och utan fara att beskyllas för överdrift påstå, att bland de få industrierna, varuti vårt land kan hålla jämna steg med utlandet, är ölbryggeriet en av de förnämsta. De första bayerska bryggeriet i Norden anlades i Stockholm för några och tjuo år sedan av löjtnant Rosenquist af Akershult, vilken har hedern av införandet av en dryck, vida kraftigare än våra nykterhetspredikanter bekämpar brännvinet och dess fördärvliga inflytande på hälsan, sederna och moralen.

svenskt öl = gott öl

Sedan den tiden har en mängd bryggerier för bayerskt öl blivit anlagda både i Stockholm och i landsorterna, och det är verkligen svårt att säga, vilketdera av dem som lämnar den bästa varan. Ena gången tycktes det bryggeriet ha företräde, andra gången ett annat o.s.v. Men säkert är — och utlänningarna skall ej jäva det påståendet — att man kan få genomresa rätt många länder i Europa, Tyskland icke undantaget, utan att i allmänhet få så gott öl som man får det i Sverige och Norge, och konsumtionen tycks dagligen stiga med produktionen, vilket väl måtte få anses för det lyckliga förhållande någon industri kan önska sig.

Det nya ölbryggeriet på Kungsholmen grundlades i maj 1859, har kostat betydliga summor och är säkerligen det största i landet. Det lär endast under vintermånaderna kunna leverera ända till två och halv million kannor.

Det aktiebolag, som anlagt detta bryggeri, har varken sparat pengar eller möda. Bryggeriet är till följd därav försett med de utmärktaste och ändamålsenligaste maskiner. Det till ölet erforderliga vattnet pumpas från Mälaren genom en av Herrarna Bolinder konstruerad 400 alnar lång rörledning in i en reservoar, där det filteras innan det till brygning användes. Likaledes ren-

sas kornet, vilket huvudsakligast tages från Gotland och Skåne, i en särdeles enkel och praktisk maskin av Prick i Wien. Humlet iköpes från Spalt och Kinding, där de förnämsta humleplantagerna finnas.

Det för sommaren bryggda ölet förvaras i en kolossal iskällare, som rymmer en million kannor och där ölet ständigt hålles friskt.

Bryggeriet är öppet till beseende alla onsdagar och lördagar från klockan 11, då respektive besökande först bör anmäla sig på kontoret.»

S:t Erik med sin tid

Att S:t Eriks bryggeri ständigt varit med sin tid och i början av 1900-talet stod på toppen av teknisk utveckling framgår av en rolig artikel i Svenska Dagbladet från 1904, som också är värd att återges i denna minnesruna:

»Drottning Kristina var, som bekant, ett fruntimmer, som förstod sig på konsten att göra tillvaron lätt och behaglig. Krönikorna ha till en undrande eftervärld bragt berättelserna om de agrémenter hennes alltid livliga, uppfinningsrika hjärna uppfann för att roa hennes majestät själv och hennes nöjeslystna hov. Skåplatsen för dessa nöjen och glada upptåg var oftast förlagd till den talrika mängd jaktstott, som på hennes befallning uppstod i Stockholms omedelbara närhet, och av vilka åtminstone ett par stått kvar in i våra dagar.

Et av dessa jaktstott var beläget på Kungsholmen intill Kungsholmstorg. Det stod där ännu för ett par år sedan som ett minne från Kristinas glada dagar. Men nu är det försvunnet. Det har, som så många andra minnesrika byggnader i Stockholm, rivits för att lämna plats för industriella anläggningar. Till granne hade det nämligen erhållit Sankt Eriks Bryggeri, vars disponent där inrymde sina husgudar. Men bryggeriet växte alltmera, och för två år sedan behövdes för dess räkning det lilla jakthuset. Ett intressant, med reliefbilder rikt smyckat innertak är nu allt, som återstår av den gamla byggnaden, och man måste styra sin färd till Nordiska museet, om man numera vill taga taket i skärskådande.

På den mark, där jaktstottet stod, har bryggeriet låtit uppföra en byggnad för sköljning och tappning av buteljer enligt bryggeriteknikens senaste uppfinningar.

Det är stora, präktiga lokaler med cementgolv och rikligt takljus. Det nya, systemet är av Pindsdorffs patent och utgöres av sex stycken »kolonner», av vilka en del utföra sköljningen, de andra tappningen.

Vi inträda först i det rum, där buteljerna sköljas och där en hel liten armé av kullor syssla vid apparaterna. Buteljerna läggas där upp i mångdubbla rader i en cistern, i vilken de föras omkring av ett sort hjul, det s. k. blöthjulet. Sedan de där erhållit den första tvagningen, tryckes de in mellan en snabbt roterande borste, som grundligt tvättar deras ytersida. Därifrån överflyttas de till en närbelägen apparat, där en annan, smalare borste utför den inre sköljningen. Efter att sedermera ha utsatts för en kraftig stril, placeras de med buteljehalsen nedåt i hålen på en rullbana och föras ut till tappningsrummet. De ha då, som man ser, undergått en rengöringsprocess, som bör uppfylla även de längst gående fordringarna.

3.000 buteljer i timmen

I tappningsrummet tages butelj efter butelj från rull-

banan och sättes under en tappningsapparat, som samtidigt fyller ölet på sju flaskor. Sedan de påtappats, sättes de under en självarbetande korkningsapparat, som med osviklig precision nedprässar den från en huv nedfallande korken i buteljehalsen. Allt går med stor skyndsamhet, så att varje maskin, vilken arbetar på dubbla håll, tappar och korkar 3 000 buteljer i timmen.

De ölbuteljer, vilkas innehåll är avsett att konsumeras inom den närmaste veckan, vandra ut till lagerrummet. Men de, vilka äro avsedda för landsorten, får undergå en ytterligare procedur, som avser att göra innehållet mera motståndligt för jästberedande bakterier. De föras in i en pasteuriseringsapparat, där de först placeras i en s. k. förvärmare, en rad cisterner, där de erhålla en svag uppvärmning. Sedan de legat där den nödvändiga tiden, öppnas en sluss, genom vilken de passera in i den egentliga pateuriseringsapparaten för att erhålla en värmegrad mellan 55 och 60 grader. Från denna går färden ut i en avkylningscistern och därifrån ut till lagerrummet. De äro nu härdade mot en lång tids sommarvärme.

Sedan vi lämnat denna del av bryggeriets anläggningar, där nyuppsatta och moderna maskiner arbeta, göra vi en fransysk visit i de äldre delarna av etablissemnet. Vi besöka de väldiga brygglokaler, bese uppfordringsbanan, på vilken korn och majs, som anlant till kajen, skovlas upp och på glidande matta föres upp i byggnaden. Vi bese kylrymmen, där ammoniak och saltvatten producera den kalla luft, som behövs för bryggeriet. Maskindelarna äro därinne betäckta med rinfrost och luften har en fläkt av vinterköld över sig. Uppe vid taket snor sig ett virrvarr av större och mindre rör, genom vilka saltvattnet måste passera. Skulle man rätta ut alla dessa krokar och vinklar, skulle man erhålla en rörlängd av ej mindre än en och en halv svensk mil. Två maskiner, vardera på 150 hästkrafter, driva maskineriet härinne. Av dessa går emellertid endast en åt gången. Tillsammans ha deras uppsättning kostat en summa av 450 000 kr.

Vårt besök har varit kort och flyktigt. Avsikten med detsamma har ej varit att lämna någon skildring över ett modernt bryggeri, utan endast en antydning om den storartade utveckling, till vilken bryggeritekniken i våra dagar hunnit.»

Ths

Öletikett från S:t Eriks bryggeri.



Arbetsblad 041114



RÄDDAD DRICKA. Massiva protester mot Carlsbergs beslut att sluta tillverka Pommac har haft framgång. "Nu har ju den här proteststormen mest handlat om Pommac, men vi beslöt att behålla både Grappo och Trocadero också", säger Bo Söderström, informationschef på Carlsberg i Sverige. Foto: PRESSENS BILD

Proteststormen mot Pommac räddar fler hotade läskedrycker

BORÅS

Proteststormen mot danska bryggerijätten Carlsbergs beslut att sluta tillverka Pommac gav resultat.

Men protesterna räddar inte bara denna svenska läskklassiker, utan ytterligare två.

Såväl Pommac som Trocadero och Grappo skulle läggas ner, men nu har Carlsberg be-

slutat att fortsätta med tillverkningen av alla tre.

– Nu har ju den här proteststormen mest handlat om Pommac, men vi beslöt att behålla både Grappo och Trocadero också, säger Bo Söderström, informationschef på Carlsberg i Sverige, till Radio Sjuhärads.

Protesterna mot nedläggningsplanerna har varit massiva ända sedan de blev kända.

Exempelvis skapades en "Rädda Pommac"-sida på internet i söndags.

Över 50 000 har skrivit på sedan dess.

– Det hade vi inte i vår vildeste fantasi kunnat tänka oss att det skulle bli en sådan uppslutning kring Pommac, säger Bo Söderström.

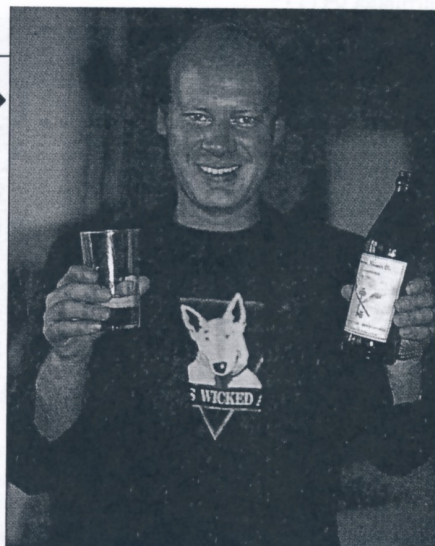
(TT)

Ändringar i medlemsregistret

1. Swen Stockhaus, Lindgatan 8 2 tr, 214 48 Malmö, tfn 040-89 114, 0709-16 68 83 (ny adress och nya telefonnummer)
121. Timo Halmetoja, Ekonpolku 17, FIN-908 20 Kello, Finland (ny adress)
165. Ingvar Sundgren (medlemsskapet upphör fr.o.m. 2005 p.g.a. åldersskäl)
168. Lennart Gustafsson, Strandgatan 12, 872 35 Kramfors, tfn 0612-71 95 08 (ny adress)
191. Rolf Lindelöf, Brännkyrkagatan 95, 119 26 Stockholm (ny samlande medlem)

Håkan Lundgren, svensk mästare i hembrygning 1991, med en flaska av sitt Nycopiaöl (humlen hittade han utanför Nyköping) som är av typ gammalt svensköl. Ölet går utmärkt tillsammans med något helstekt.

Så här gör Du gammalt svensköl



Brygg själv en sats prima gammalt svensköl – det öl som alla svenskar drack fram till mitten av 1800-talet. Satsen är beräknad att ge cirka fem liter färdigt öl. Följ beskrivningen noga. Lycka till!

Följande redskap behöver Du:

En mortel eller annan anordning att krossa malten med. En brödkavel går också bra. Några rejäla hinkar. Två brukar räcka men gardera med en extra. En av hinkarna måste gå att täcka effektivt. Ett kokkärl som rymmer minst fem liter. En termometer som Du kan mäta 75 grader med. En silduk med ställning. En skumslev och något att röra med. En stekspade duger bra. En damejeanne som rymmer minst fem liter med vattenlås. Ett antal lagom stora tomflaskor med skruvkork att tappa upp ölet i. Lite målarsoda att rengöra redskapen med innan Du börjar. Vatten och strösocker.

Det här köper Du i essensaffären:

Ett kilo ljus malt.
50 gram svart malt.
En liten påse överjäst. Du kommer att behöva 3,5 gram.
10–15 gram humle, cirka 100 kottar, Goldings, Hallertau eller Fuggles.

Gör så här:

Börja med att krossa malten, men inte för mycket. Det ska

mer likna fin sand än damm. Lägg den krossade malten i en hink och hetta upp fem liter vatten (mjukt) till 70 grader.

Nu ska Du med dessa fem liter varmt vatten laka ur maltsockret ur malten. Temperaturen i den gröt som bildas får inte gå under 65 grader och inte över 70 grader. Processen ska pågå i en och en halv timme. Börja med att hälla på 3/4 av det varma vattnet, spä sedan med resten efter hand som temperaturen sjunker.

Var beredd på att sila av vätska från maltgröten, som värms och hålls tillbaka. Vana bryggare föredrar att isolera hinken med handdukar som hålls fast med tejp under detta moment. Att hålla temperaturen och tiden är mycket viktigt!

Sila det hela genom silduken flera gånger så att all sötvört frigörs från malten. Tvätta ur maltresterna med nytt 70 gradigt vatten så att den totala vätskemängden åter blir fem liter. Nu har Du en ljusgul vätska som kallas sötvört.

Håll sötvörten i kokkärllet och koka upp den ordentligt så att skum och partiklar samlas på ytan. Skumma med skumsleven.

Lägg i humlen och koka alltsammans en timme. Slå sedan av plattan och låt det svalna sakta så att humleresterna sjunker till botten. Sila bort humleresterna medan vätskan fortfarande är ordentligt varm. Nu bör Du ha en cirka 40–50 grader varm vätska som heter stamvört.

Nu ska stamvörten stå i en täckt hink och svalna till under 30 grader. Nu är det viktigt att

redskapen är rena och att hinken med stamvörten hålls täckt. Alla osynliga bakterier är från och med nu Ditt öls värsta fiender.

När stamvörten är cirka 25 grader varm är det dags att röra ned ca 3,5 gram överjäst i hinken. Rör om ordentligt med stekspaden. Ställ hinken under lock i rumstemperatur. Efter ett dygn kan Du kontrollera att det har börjat skumma på ytan. Det betyder att jästen har börjat arbeta för Dig. Det är nu alkoholen tillverkas. Låt det hela stå under lock en vecka.

Dekantera sedan försiktigt över ölet i en damejeanne med vattenlås. Låt jäsningsen pågå en vecka i damejeannen.

Tappa upp ölet på flaskor med skruvkork, håll samtidigt en struken tesked strösocker i varje flaska. Det är bra för kolsyrebildningen. Förslut flaskorna och låt dem stå en vecka. Sedan kan Du bära ner flaskorna i källaren. Om Du har gjort rätt och haft ölguden Gambrius på Din sida kan Du redan dagen därpå njuta av en flaska källarsvalt svensköl av gammal god kvalitet.

Svenske mästaren i hembrygning 1991, Håkan Lundgren, har hjälpt oss göra ovanstående beskrivning. Han ansvarar dock inte för textens utformning. Skulle Du lyckas med Din brygd – skicka ett kort till redaktionen och berätta. Skulle Du misslyckas – skicka ett kort till Svenska Hembrygningsföreningen, c/o Svenska Ölfrämjandet, Box 16244, 103 25 Stockholm. Där kan Du få hjälp att lyckas med nästa brygd. ■

Artikeln Det är skillnad på pilsner och pilsner... är hämtad från Flaskposten nr 1 1959 och har tillhandahållits av Sören Borgström

Det är skillnad på pilsner och pilsner...

Nytt varumärke ger kvalitetsgaranti

Den utan jämförelse vanligaste öltypen i dagens Sverige är pilsnern. Pilsnern har i svenskt språkbruk blivit typbeteckningen för ett öl i klass II. Typen har hämtat sin förebild från den berömda staden Pilsen i Böhmen. Den är ett ganska ljust, friskt öl med en påfallande humlearom. Men detta är en otillräcklig beskrivning av dryckens egenskaper.

Egenskaperna hos olika bryggeriers pilsner skiftar mer än man tror. En verklig ölkännare märker lätt skillnaden på olika fabrikat, och det finns i vårt land säkert ett 70-tal. Troligen har ingen gjort sig mödan att räkna det exakta antalet. Om man bortser från specialkvaliteter — sådana som S:t Eriks Extra — heter dessa fabrikat på något undantag när rätt och slätt pilsner. De olika fabrikatet representerar en vid skala av ansträngningar från tillverkarnas sida att åstadkomma en bra produkt.

Inget företag inom svensk bryggeriindustri har lagt ned tillnärmelsevis så mycket pengar och arbete på forskning och kvalitetsutveckling som vår koncern. Vårt företag är också i fackkretsar känt för sina speciella metoder, bland annat ett förfaringssätt att tillverka öl, varigenom man effektivare utnyttjar de värdefulla beståndsdelarna i humlen.

Från och med mitten av april kommer vår pilsner att heta FAGOTT.

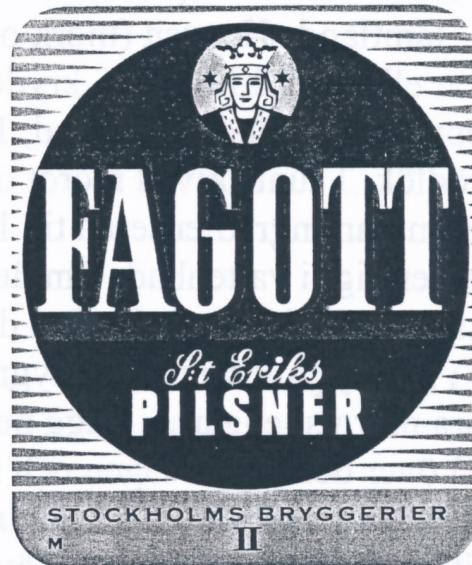
Musikvännerna vet att fagotten är det bärande basinstrumentet bland träblåsarna. Det är den vänliga tonens instrument, och den ligger den mänskliga stämman nära.

Då vår koncern går ifrån den varuslagsbetonade beteckningen pilsner, gör den detta för att markera den kvalitetsgaranti som vårt varumärke innebär.

När man talar om ett kvalitativt förstklassigt öl, gör man en värdering både av dryckens smak, utseende, hållbarhet och förpackning. En sådan dryck har inte bara en hög utan också en jämn kvalitet. Konsumenten kan lita på att hon eller han alltid får en vara med samma egenskaper. Bakom vårt öl av pilsnertyp, som nu döpts till FAGOTT, ligger en mångårig strävan att åstadkomma en harmonisk smak, en aptitlig kombination av maltets och humlens aromämnen med de smakämnen som bildas under jäsningen, en komposition, i vilken ingen smaksensation får dominera över någon annan. Innan de nu utvecklade metoderna kommit till användning, har deras resultat prövats genom omfattande testningar.

Ett gott öl är först och främst beroende av råvarorna. Råvarorna för våra produkter underkastas en mycket noggrann kontroll och godkännes först om de fyller mycket höga anspråk. Urvalet förberedes genom ingående analys.

Ölet är en levande dryck — men inget levande har evigt liv. Om öl lagras för länge blir det grumligt av äggvita från kornet. Låt vara att sådana grum-



Så här ser etiketten till FAGOTT ut. Den har komponerats av reklamchefen vid StB försäljningsavdelning, Lennart Reutergeråd, och har vid upprepade testningar med bred marginal besegrat ett 40-tal förslag av olika konstnärer. Texten nedtill kommer att variera med det bryggeri som tillverkar FAGOTT.

lingar inte nämnvärt påverkar ölets smak och är helt oskadliga, men de försämrar dess utseende. Genom ytterst omsorgsfull behandling under lagringen och klarningen skapas trygghet för att FAGOTT i detta hänseende är så förstklassig som nutida teknik över huvud taget tillåter. Man dricker ett gott öl också med ögat. Många finsmakare vill att ölet skall ha ett fräscht och vackert skum. FAGOTT har ett bra skum. Den som inte vill att ölet skall skumma kan luta glaset och hålla försiktigt mot glasets insida. Kolsyran är då så väl bunden, att ölet får en nästan klar yta.

Det är skillnad på pilsner och pilsner! Därför FAGOTT, varumärket som garanterar ett högklassigt öl!

Med öl i maten.

Recepten är komponerade av Per Eklöf.

Bryggerimästarsill.

8 st. urvattnade sillfiléer. (Vattna ej ur för mycket, lite salt är bra).
Försök att få tag i hög kvalité på sill den ska vara fast, vit och lite tjockare och större. De bättre fiskhandlarna har i regel färdigfiléad i lös vikt. Lag: 1 dl ättika (24%) använd ej 12% ättikssprit. 5 dl mustigt öl t. Ex. Jämtlands Heaven (mörk och humlerik), 3 dl socker, 5-6 dillkvistar eller lite dillfrö, 4-5 kryddnejlikor, 3 msk grovkrossad kryddpeppar, 6 smulade lagerblad, 10-15 krossade enbär, 1 grovskivad rödlök, 1 tunt skivad morot och lite torkad timjan.

Blanda samman ingredienserna till lagen och gör ett uppkok. Låt svalna ordentligt i vattenbad. Om du har dillkvistar ta upp dom ur lagen. Lägg i sillfiléerna hela. Om det är en fast sill låt ligga i lag med kryddor i 2-3 dygn lösare sill 1 dygn. Ta upp sillen sila bort kryddorna men spara morotspengarna. Lägg ner filéerna hela i en burk eller kittel, slå över den silade lagen och moroten och 1 stor grovskivad rödlök. Låt stå ytterligare i 2 dygn innan Ni serverar den. Skär sillen i sneda bitar så mycket som Ni behöver och resten ligga kvar i lagen. Om det är hög kvalitet på sillen kan den ligga kvar i lag 2 veckor i kylskåp. Använd gaffel eller tång när Ni tar upp sillen så det inte kommer bakterier i lagen!

Den här sillinläggningen är lite annorlunda och mycket god. Servera en kall lageröl eller pilz till och gärna en liten snaps. Jag rekommenderar Slottskällans Roslager som öl och Norsk Linjeakvavit som snaps.

Ta försiktigt med snapsar så kan Ni smaka fler goda öl!

Skål!!!

Recept nr. 2