

BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 1 - 2005



Innehåll nr 1 2005

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Strålande tider för Jämtland och Nils Oscar 4
- Ändringar/tillägg i medlemsregistret 5
- Jubileumsetikett 5
- Gustaf Piehls Bryggeri försvinner 6
- Redaktörn har ordet 11
- Hundraårsjubileum på S:t Eriks bryggeri 12
- Svenskarna ratar smakrik ale 14
- Nya neddragningar väntar Spendrups 15
- European Breweriana Exchange meeting 16
- AB Nya Centralbryggeriet koncernens nyaste
tillskott 17
- Sagan om Coca Cola 19

- 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: 1/3, 1/6, 1/9 och 1/12

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 detta skrivs är det Annandag Påsk och påskölen är nästan slut - i vart fall hemma hos redaktören. Men man kan undra hur många svenskar som känt till att det har funnits påsköl. Systembolaget har verkligen inte gjort särskilt mycket för att sprida kännedom om denna helgdryck. I Varunytt för mars 2005 fanns visserligen, efter ett avsnitt med Små partier, en liten förteckning av påskölen med varunummer, namn, alkoholstyrka, flaskstorlek och pris. Men det fanns ingen uppgift om vilka bryggerier som hade bryggt de olika sorterna, ingen uppgift om under vilken tid ölen skulle säljas och inga bilder på flaskorna. Det fanns ingen uppgift om vad det var för sorts öl (mörk lager eller ale), inga uppgifter om vilka maträtter de var lämpliga för och inga uppgifter om beska, fyllighet och sötma som det fanns för övriga drycker i

nyhetsbladet. Det var mycket lätt att missa denna förteckning. Man får intrycket av att påskölen är något nödvändigt ont som Systembolaget helst skulle vilja slippa att hantera. Vem vet, kanske Systembolaget snart helt slipper att hantera alkoholdrycker. Jag menar, det kanske snart inte finns något Systembolag.

Annars har jag numera ett mycket gott förhållande till "mitt Systembolag." Den nya kvinnliga föreståndaren och den övriga personalen, inklusive den degraderade tidigare föreståndaren, hejar glatt på mig både i butiken och på stan. Ofta frågar man mig till råds när det gäller ölsortimentet och är väldigt tjänstvilliga. Så det vore i princip synd om affären skulle upphöra.

Regeringens särskilda utredare om alkoholskatter m.m. gör dock sitt bästa för att Systembolaget ska bli kvar. Han har tidigare föreslagit att spritskatterna ska sänkas med 40 procent och nu har han äntligen tagit



rolförändaren har ordet!

Tungelsta i mars 2005.

Bäste läsare av min ledarspalt.

Det nya året började nästan direkt i januari med s.k. vårkänslor, men sedan tog vintervädret över på allvar med rejäla snömängder under februari och det har gjort att våren är sen i år.

Som många av er vet, så är jag en stor älskare av smakrika öl och till dessa hör julölen. Till de gamla favoriterna, sällade sig denna jul ett öl som heter Mora Midvinterbrygd, ett öl som endast såldes regionalt, men som hittade vägen till mitt hem. Ölet är bryggt av Jörgen och Eva Andersson på Phersgården i Vattnäs i Mora kommun. Plats här för lite nostalgi.

För ca. 20 år sedan fick jag kontakt med ett stort antal personer som hade anknytning till det 1981 nedlagda Mora Bryggeri. En av dessa personer som fortfarande är vid god vigör heter Lasse Pettersson. Efter grundutbildningen i Mora, så gick Lasse bryggmästarutbildning och blev bryggmästare i Sundsvall, där han var den som bryggde Carnegie årgångsporter 1985. Lasse flyttade 1986 till Bryggeri AB Falken, där han för oss ölkonsumenter är mest känd för de 10 årgångarna av lagrad Gammelbrygd. I medio -90-tal övergick Lasse till att bli konsult och arbetade som sådan på Gamla Stans Bryggeri, Gefle Borgs Bryggeri och Luleå Bryggeri. Han var även med vid starten av Dryckesbolaget Gustav Vasa AB som numera heter Bryggeri AB Gustav Vasa. Strategin i Sundsvall var och är fortfarande att tillhandahålla drycker, vars varumärken är väl kända för de flesta norrlänningar, dessutom av högsta kvalitet. Lasse ville då kunna erbjuda Moras innevånare några klassiska moraläskedrycker och lät då inregistrera Mora Bryggeri AB – som var ledigt -. Det enda öl som tagits fram är Mora Julöl och det har tillverkats hos Avesta Bryggeri i Fors, där Lasse även har vikarierat till och från för Johan B. I Mora finns personer som vill starta upp ett nytt litet bryggeri och en av dessa är just Lasse. Tidigare försök har inte lyckats och Lasse valde då att sälja företagsnamnet till Jörgen och Eva Andersson på f.d. Phersgårdens Bryggeri AB, som nu driver projektet vidare. Det skall bli mycket intressant att följa utvecklingen i denna vackra del av Sverige.

Som alla våra samlande medlemmar redan vet, så blev det inte något vårmöte i Drammen eller Thisted. Vi borde ha tagit kontakt med berörda bryggerier redan i oktober.

2005 års vårmöte kommer att hållas på Bredaryds Wårdshus & Bryggeri den 28 maj.

Jag vill rekommendera alla personer med intresse för mat och dryck att någon gång besöka Lasse & Arja Schweitz i Bredaryd, dess motsvarighet finns inte någon annanstans. Inbjudan till vårmötet kommer att skickas ut separat till samlande medlemmar.

På grund av det sena vårmötet, så blir höstmötet förmodligen lördagen den 8 oktober.

Jag önskar er alla en en skön och ljuvlig vår.....

Arjen

Redaktörens spalt...forts. från s. 2

ytterligare en del av sitt förnuft till fånga och föreslagit att även öl- och vinskatterna ska sänkas - dock bara med 30 procent. En sådan liten skattesänkning, som skulle sänka priset på en burk starköl med mellan 1 kr och 1:50 kr, torde dock inte få särskilt stor effekt, när man kan köpa starköl i Tyskland för ca 4 kr per styck.

Den 1 - 2 april anordnas Helsinki Beer Festival i Helsingfors. Det är Finlands största ölfestival och den ska anordnas för sjunde året i följd. Årets tema är, enligt en liten notis jag har sett i en tidning, öl från länderna runt Östersjön, dvs. Ryssland, Finland, Estland, Lettland, Polen, Tyskland, Danmark och Sverige (jag undrar varför inte Litauen är med). Jag har föreslagit min familj att vi ska göra en kryssning till Helsingfors den helgen, men jag är långt ifrån säker på att jag får gehör för mitt förslag. Jag kommer att tala om i nästa blad hur det gick. I dagsläget känner jag bara till en medlem i Bryggeriklubben som ska vara med på festivalen - Seppo Bonsdorff.

Om jag inte kommer dit hoppas jag att du, Seppo, kan bidra med ett litet reportage om festivalen i nästa medlemsblad.

Avslutningsvis vill jag berätta om något trevligt som hänt mig. I det förra medlemsbladet hade jag två sidor från en bok som skrivits av Gävlebon Stig Gavlen med. Stig fick ett exemplar av medlemsbladet. När jag därefter träffade Stig igen ställde han frågan om Gävle Bryggeri AB eller AB Gävle Förenade Bryggerier någon gång hade bryggt ett öl som hette Anchor Beer. När jag svarade att Gävle Bryggeri AB på 1950-talet hade bryggt det ölet gav han mig ett litet fodral med orden att "då måste det här komma därifrån." I fodralet låg, inlindad i brunt papper, en ölöppnare i form av en fickkniv med Anchor Beer ingraverat. Och det var en gåva till mig, som jag tacksamt tog emot.

Det var allt för den här gången. Redaktören önskar alla läsare en skön och givande tid fram till nästa medlemsblad.

Redaktören

Strålande tider för Jämtland och Nils Oscar

DN 050320



I VÅRT GRANNLAND DANMARK gottar sig ölvännerna som bäst åt årets varianter av "påskebrygd". Varje inhemskt bryggeri har en egen etikett. Påskbrygden börjar säljas tjugofyra dagar före påsk, på "p-dagen" då dansken av tradition läskar sig ordentligt.

Hos oss är påskölsintresset ljummare hos både bryggerier och konsumenter. Men en tapper skara bryggare framhärdar. Av de åtta svenska sorter som Söndag provsmakat står två i särklass: **Jämtlands påsköl** och **Nils Oscars Kalaspåsköl**. Det lilla jämtska bryggeriet i Pilgrimstad har lyckats igen och framställt ett aleinspirerat påsköl med fylligt behagligt sötma och avslutande mjuk beska. Förhöjer såväl kaviaräggen som lammsteken.

Nils Oscars påsköl är till förväxling likt det ordinarie kalasölet. Frisk med inslag av enbär, rejäl beska, vackra kopparfärg och bastant skum.

Wisby påsköl blev också positivt mottagen: "snärtig", "chokladig med ett uns av salmiak".

Den som ryggar inför det jämförelsevis höga pri-

set på ovanstående "finöl" har ett hyggligt, billigare alternativ i **Mariestads Påskbrygd** från Spendrups: maltmättad med lätt kolaanstrykning och en gedigen efterbeska.

Blåkulla från Slottskällans i Uppsala vill väl men när inte ända fram, och varför Åbro väljer att marknadsföra en tämligen ordinär ljus lager som **Bryggmästarens påsköl** övergår panelens förstånd.

Om det svartbruna **Häxölet** från Gamlestadens bryggeri rådde delade meningar, men nog har göteborgarna tagit ut svängarna vad gäller både innehåll och etikett, som avbildar en riktigt ruskig Bröderna Grimm-häxa.

Provflaskan med **Three Hearts Påskbrygd** från Krönleins i Halmstad var en mindre angenäm upplevelse. En omprovning visar trots allt att Three Hearts håller måttet, något tunt, men en aning bränt och med lång eftersmak.

ERIK OHLSSON

är vikarierande ölskribent på Söndag.

erik.ohlsson@dn.se

Ändringar/tillägg i medlemsregistret

30. Jan-Erik Svensson, Odelbergsvägen 25, 120 47 Enskede Gård. Ny adress
90. Niels Gravesen, har avlidit

191. Rolf Lindelöf, Brännkyrkagatan 95, 119 26 Stockholm, tfn 08-668 39 22, e-post
alucans@hotmail.com. Ny medlem

Samlarområden: Svenska ölglas, bryggerikuriosa, knoppflaskor och ölburkar

192. Mikael Hjelm, Kristinehovsgatan 23, 117 29 Stockholm, tfn 08-429 83 21,
0278-65 70 15. Ny medlem

Samlarområden: Etiketter från svenska ölbryggerier från Gästrikland/Dalarna och norrut, Norrköpings ölbryggerier samt vissa av Stockholms bryggerier t.ex. Bjurholms och Carlstens Porterbryggerier. Miniflaskor från Norden i form av cigarettändare, öppnare, salt- och peppar, pennhållare, fickknivar samt reklamflaskor med innehåll såsom de miniknoppflaskor som Falu Ångbryggeri gav ut vid nyårsfirande 1900, 1901 och 1902. Glas, askfat, öppnare, skyltar, affischer och udda prylar som t.ex. termometrar.

Till detta nr av medlemsbladet har Sören B. tillhandahållit ett antal äldre exemplar av Flaskposten, personaltidning inom AB Stockholms Bryggerier med dotterföretag. Denna bild av en jubileumsetikett har redaktören funnit i Flaskposten 1954 nr 1. Det vore intressant att höra om någon medlem har etiketten

JUBILEUMSETIKETT

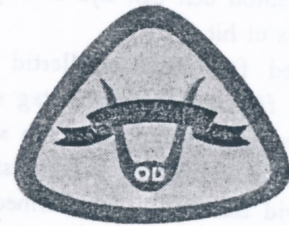
Som bekant fyllde sångsällskapet Orphei Drängar i Uppsala den 7 november 100 år och firade jubileet med en festlighet i universitetets aula och Stor-OD med bankett på Rikssalen i Uppsala slott.

Ur en stockholmstidnings referat saxar vi följande:

Någon hundraårig jubileumsstelhet präglade ingalunda kvällens Stor-OD på Rikssalen. De 247 deltagarna kunde inte bara sjunga — de kunde skratta också så det hördes över avsevärda delar av Uppsalaslätten. Den första skrattsalvan kom redan när man bänkade sig och upptäckte jubileumsdryckernas säregna etiketter. På ölflaskorna hade »Stockholm 700 år» utbytts mot »OD 100 år» och i stället för S:t Eriks bild pryddes etiketten av hrr Hugo Alfvén (hedersdirigent), Eric Ericson (dirigent), Runar Brenning (ordförande) och Dag Strömbäck (hederspresident).

Det var disponent Göran Hæggström hos Almqvist & Wiksell som stod för den överraskningen och som med Upsala Bayerska Bryggeris hjälp försett jubileumsölet med dessa etiketter som med tiden torde bli stora rariteter för samlare.

Ed



Med beklagelse må vi meddele at vores medlem

Niels Gravesen

er afgået ved døden.

Ære være hans minde

Bestyrelsen

GUSTAF PIEHLS BRYGGERI FÖRSVINNER

Från Flaskposten 1954 nr 2

Fastighetsförsäljning slutet på 62-årig historia

Såsom redan omtalats i dagspressen har Stockholms Stad slutit avtal om förvärv av aktierna i Fastighets AB Uret och Rektangeln — tidigare Gustaf Piehls Bryggeri AB vilket som bekant var dotterföretag till StB. Härigenom har staden övertagit de av bolaget ägda fastigheterna på Södermalm, det f.d. bryggeri-området i hörnet av Götgatan och Ringvägen samt egendomarna på andra sidan om Ölandsgatan, tillsammans sex fastigheter.

Bryggeri blir gatemark

Staden kommer t. v. att fortsätta den fryshusrörelse som bolaget bedrivit sedan bryggeridriften 1941 lades ned, men orsaken till förvärvet är att staden anser sig behöva disponera detta område för framtida trafiklösningar vid Ringvägen, inte minst förbindelsen mellan Skansbron och den nya Södergatan som kommer att dragas ut hit.

Härmed försvinner emellertid oåterkalleligen ett gammalt förnämt industriföretag som med sina röda tegelmurar, sina trappgavlar och sina huvprydda kölneskorstenar utgjort ett karakteristiskt inslag i stadsbilden vid Skanstull. Och härmed skrivs också slutkapitlet i historien om en framåtsträvande och framgångsrik bryggares livsverk, en historia som avspeglar den hårda konkurrensen mellan bryggerierna i vårt land i slutet av 1800-talet och familjeföretagens mer eller mindre tvångsvisa inlemmande i större, mera opersonliga enheter.

Bagarbarn blev bryggare

Grundaren av detta bryggeri, som bortåt ett halvsekel tillhandahöll stockholmarna ett gott och uppskattat öl, hette *Carl Gustaf Piehl*. Denne som var född 1856 härstammade från en från Pommern inflyttad

bagarsläkt där Gustaf och hans halvbröder Christian blev de första bryggarna. Den senare drev förresten det bryggeri i Västervik som nu i dessa dagar tillförts vår koncern.

Gustaf Piehl torde ha varit en av de första i Stockholm verkande bryggeriidkarna som kunde ståta med en grundlig yrkesutbildning i Tyskland och tysk bryggmästarexamen. Han gjorde sina första lärospån



Gustaf Piehl.

hos Friedrich Neumüller i dennes bryggeri på Östgötagatan där han började som elev 1873. Efter att ha avlagt bryggarexamen i Weihenstephan 1877 fick han anställning hos Neumüller som först skickade honom till England för att studera portertillverkning. Förhållandet mellan chefen och hans bryggmästare blev mycket gott och befästes ytterligare genom Piehls giftermål med en dotter till Neumüller.

Kontrovers resulterade i nytt bryggeri

År 1882 blev Piehl sin egen genom förvärvet av Pehr Bjurholms bryggeri på Björngårdsgatan, som nu fick namnet C. G. Piehls bryggeri. Redan sju år senare sålde han detta bryggeri till det under bildning varande AB Stockholms Bryggerier men kvarstod alltjämt som disponent där. Emellertid uppstod ganska snart en kontrovers mellan honom och bolagets direktör, Emil Egnell, och denna ledde till att Piehl frånträdde sin befattning 1892. Han satte då omedelbart i gång med att uppföra ett nytt bryggeri i kvarteret Uret vid



Bryggeriet från gårdssidan. Till höger skimtar den stora isstacken.



Bryggare Piehls hus. T. v. Götgatan med sina kåkar. T. h. i bakgrunden Pilsnerbryggeriet där Ablén & Holm nu ligger.

Götgatan, dvs. den tomt som nu gått över i stadens händer.

Företaget som fick namnet Gustaf Piehls Nya Bryggeri började sälja sina produkter den 17 juni 1893. Bryggeriet som även inrymde mälteri var ursprungligen beräknat för en årsproduktion av 25 000 hl, men redan 1894—95 var omsättningen uppe i 45 000 hl. Förhållandet till AB Stockholms Bryggerier var givetvis ej det bästa, och inte blev det heller bättre genom de ideliga förväxlingarna mellan de två bryggerierna med Piehls namn. Så småningom döptes emellertid



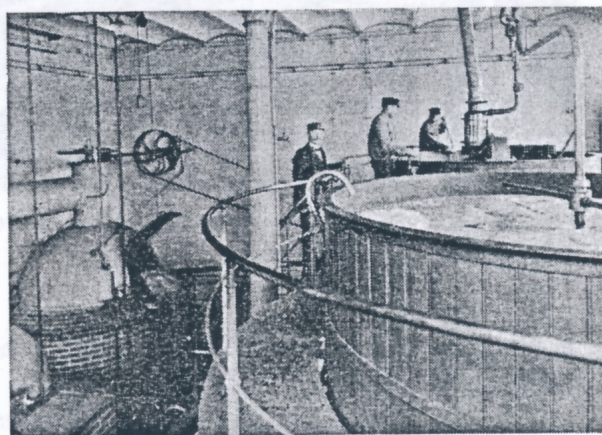
Carl-Gustaf Piehl.

bryggeriet vid Björngårdsgatan om till Vasabryggeriet. Piehls eget företag ombildades 1897 till aktiebolag.

Bryggeriet offer för två världskrig

Efter avlagd civilingenjörsexamen och teoretiska bryggeristudier i Tyskland inträdde sonen *Carl-Gustaf Piehl* 1907 i bolagets tjänst och blev vid Gustaf Piehls frånfälle 1912 bolagets ledare. Genom det världskrig

som utbröt ett par år senare ställdes bolaget inför mycket stora svårigheter bl. a. med råvarutilldelningen, och det var väl närmast krisläget som nödgade bolaget att 1918 ingå ett hemligt avtal som i verkligheten gjorde det till Stockholmsbryggeriernas dotterbolag. Den direkta ledningen av bryggeriet omhändertogs emellertid av Carl-Gustaf Piehl fram till 1941 då nästa världskrig gav företaget det verkliga dråpslaget. Öltillverkningen vid Piehls lades då ned i rationaliseringens tecken och överfördes till Hb och Mü. I stället inrättades källarna till fryslagerhus för

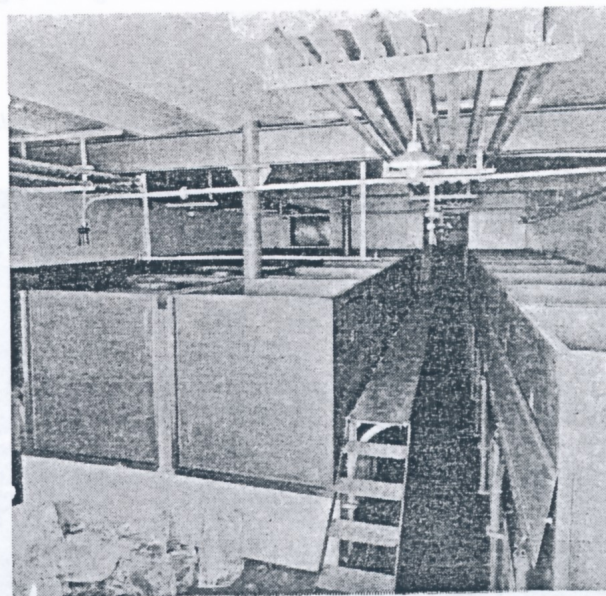


Bryggbuset med sina direkteldade pannor.

livsmedel medan övriga lokaler uthyrdes till olika firmor. Bryggare Piehls eget hus har under det senaste decenniet inrymt både militärförläggning och småskola.

När bryggerirörelsen lades ned, blev civilingenjör

Jäskar av skiffer var sista skriket, men ännu 1896 kyldes de med issimmare.





Flaskölet synas och etiketteras. För dåtidens kullor var 100-korgarna inget problem.

Piehl teknisk direktör vid StB, en befattning som han lämnade med pension 1947.

Bryggeriet har haft förmånen att äga ett par verkliga trotjänare i sina två bryggmästare *Knut Carlson* som var med från starten och *Knut Johansson*, i kamratkretsen kallad *Pajne*, som anställdes 1894. Bägge gick först 1932 i pension. Därefter tjänstgjorde *Ivar Hellman* i tio år som förste bryggmästare med *Erik Carlson*, Knut Carlsons son, som underbryggmästare. Under åren 1931—34 var även bryggmästare *Kjell Wiman* anställd hos Piehls.

En annan trotjänare var kamrer *Frithiof Ericsson* som också var med från allra första början och som avled 1925. Han efterträddes av *Sigurd Klingman* som 1941 blev kamrer vid Hb och i dagarna avgått med pension.

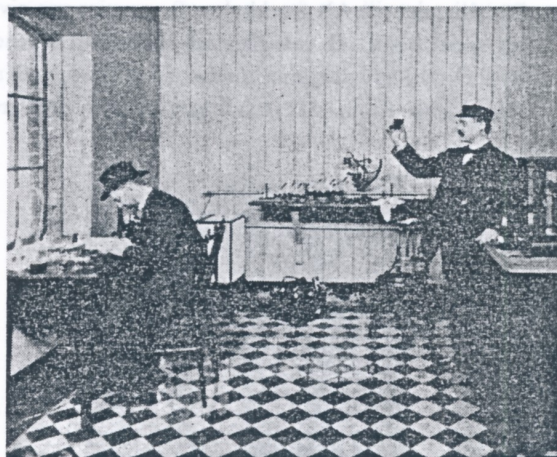
Höga pulpeter, digra folianter och mörka gardiner präglade dåtidens kontor.



Bryggeriet föregångare i jäskarsmaterial

Det bryggeri som Gustaf Piehl uppförde stod på höjden av dåtida teknik. Det var utrustat med en ångmaskin på hela 12 hästkrafter och var väl ett av de första bryggerierna i vårt land som bestod sig med lyxen av elektrisk belysning till vilken strömmen levererades av en ångturbindynamo från de Laval på 15 hästkrafter. Något som inte tidigare skådats i Sverige var 80 jäskar av spansk skiffer. Dessa var av så god kvalitet att de ännu var fullt användbara när bryggeridriften lades ned.

Brygghuset hade från början direkteldade pannor, men dessa ersattes snart av ångmantlade mäs- och vörtpannor från Wiklunds som f. ö. visade dem på Stockholmsutställningen 1897 innan de installerades på bryggeriet. De kompletterades 1924—25 med nya mäs- och silkar. Delar av detta bryggverk är fortfarande i bruk i Kabi maltextraktfabrik och i bryggeriet i Kalmar. Från senare år kan nämnas att Piehls



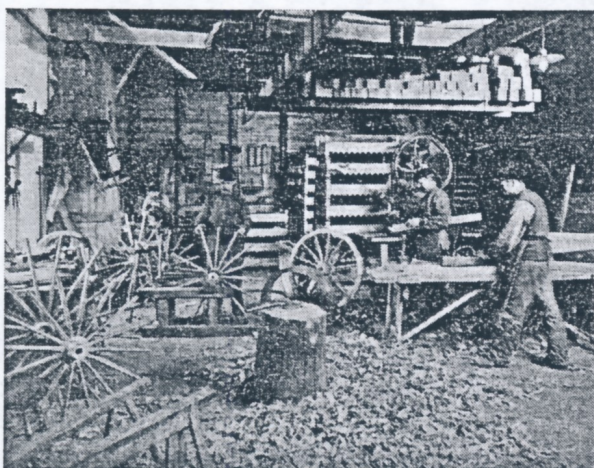
Hatten av för vetenskapen kunde man inte ha i det kalla och dragiga laboratoriet.

var det första bryggeri som införde den nu så populära Imo-pumpen.

Värdefulla tidsbilder i unik fotosamling

År 1896 lät Gustaf Piehl fotografera bryggeriet utan och innan, avdelning för avdelning, och genom detta förutseende har han låtit oss sena tiders barn få en sällsynt god inblick i hur ett bryggeri för omkring sextio år sedan tog sig ut. Man får följa malt- och öltillverkningen från början till slut och se de anställda i deras arbete vilket annars är ganska sällsynt från denna tid.

Man får vara med om hur ölflaskorna sköljdes i träbaljor och efter avspolning ställdes upp och ned i 100-korgarna för att rinna av, hur tappning och



Vagnmakeri var en viktig syssla för snickarna.

korkning för hand gick till, hur de fyllda flaskorna synades mot lågan av en rovoljelampa och etiketterades för hand med en hastighet som kunde gå upp till över 100 etiketter på mindre än en minut. Bryggeriet hade kraftiga dalkullor i sin tjänst, och för dem var det bara som det skulle att hugga tag i var sin ända av en fylld 100-korg och bära den långa sträckor. Det fanns inga 25-lådor på den tiden!

En bild visar tillverkningen av vagnshjul i snickarverkstaden. Bryggeriet tillverkade självt så mycket som möjligt, t. o. m. en del av de stora liggarna där ölet lagrades. Ekvirket högs på släktegenden Skarpneck och klövs till stav i strängaste vinterkold då eken sprack som glas . . .

Bildmaterialet ger även många andra roliga glimtar från livet på ett bryggeri av anno dazumal. På kontoret, där flitiga bokhållare vid sina höga pulpeter präntar i digra folianter, redovisas dagens försäljning av skäggiga utkörer i stövlar och med blåförklädena hängande ned under kavajen . . . I det torftiga laboratoriet med kylskeppsvinden ovanför och svagdrickskällaren inunder är det så kallt att man måste sitta med hatten på vid mikroskopet . . . På gården inspekterar bryggare Piehl morgonutlastningen, åtföljd av sin lilla hund som senare på dagen, när han följt husse till något sammanträde nere i stan, åker hem med droskan, sittande ensam och kavat i dess baksäte . . . Ja, det är en kavalkad från den gamla »goda» tiden som våra bryggerianställda av i dag — trots det moderna livets jäkt och splittring — i alla fall nog inte önskar tillbaka.

Tbs

KONCERNENS SIGNATURER

Företagen och avdelningarna inom vår koncern har ofta mycket långa och invecklade namn som i den interna korrespondensen måste förkortas till lättskrivna signaturer bestående av en kombination av bokstäver som ingår i namnet. Även Flaskposten är ofta nödd att tillgripa dessa signaturer då ett konsekvent utskrivande av det fullständiga namnet tar för mycket plats och gör texten tungläst.

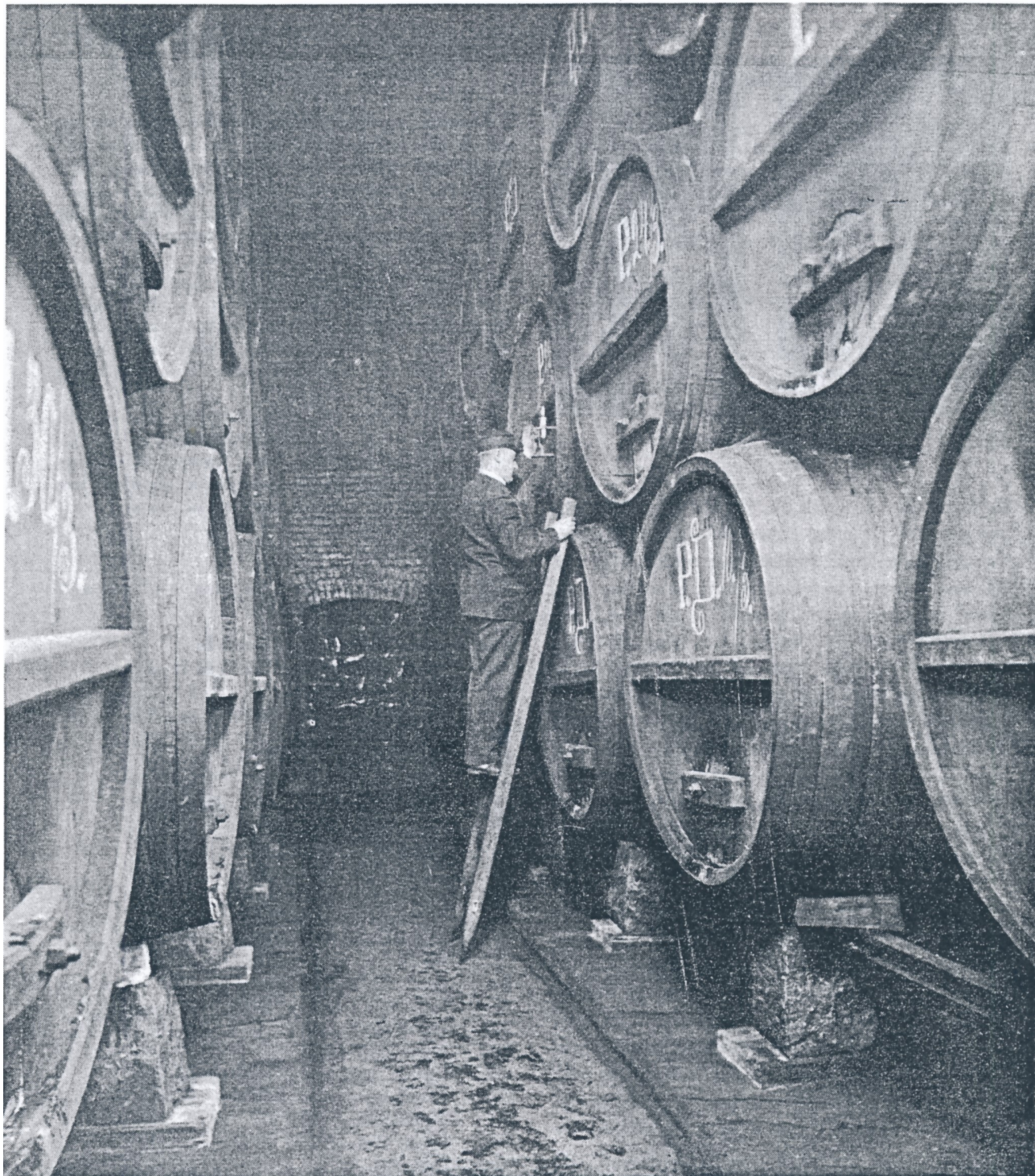
Emellertid har säkerligen våra läsare då och då haft svårigheter att tyda signaturerna, och därför lämnar vi härnadan en förteckning på de viktigaste av dessa enligt den lista som uppgjorts av Huvudkontoret och gäller från 1 april i år. Den torde vara särskilt välkommen för vår nya läsekrets från AB Nya Centralbryggeriet.

I nedanstående förteckning anger signatur inom parentes det bolag eller den underkoncern vartill företaget eller avdelningen hör. I denna lista har ej medtagits företag som visserligen finns registrerade men närmast kan räknas som pappersföretag utan större intresse för våra läsare.

Signaturförteckning på företag, avdelningar m. fl. tillhörande koncernen

Admi	Administrativa avdelningen (StB)
Ama	Apotekarnes Mineralvattens AB, Stockholm
Ba	Bilavdelningen (StB)
Berg	Bergslagens Bryggeri AB, Norberg (Vås)
Bibl	Biblioteket (StB)
Bkf	Bokföringsbyrån (StB)
Bryg	Bryggeriavdelningen (StB)
CB	Centralbryggeriet, AB Nya, Linköping
Cl	Centrallaboratoriet (StB)
Cv	Centralverkstaden (StB)
Ek	Ekonomiavdelningen (StB)
Enk	Enköpings Ångbryggeri, AB
Fa	Fastighetsavdelningen (StB)
Fb	Försöksbryggeriet (StB)
Fö	Försäljningsavdelningen (StB)
Gw	Grönwalls Bryggeri (StB)
Hb	Hamburger Bryggeriet (StB)
Hk	Huvudkontoret (StB)
Hmr	Hammars Glasbruks AB
Hol	Holmen, Bryggeriet, Uppsala (Ups)
Hsb	Hornsbergs Mälteri (StB)
Ink	Inköpskontoret (StB)
Kab	Kalmar Bryggeri AB
Kabi	Kabi, AB
KabiH	» » , Hornsbergsverken, Stockholm
KabiS	» » , Strängnäsverken
Kebo	Kemikaliebolaget Kebo AB, Stockholm (Ama)
Li	Linköpings Bryggeri (CB)
LKB	Forskningslaboratoriet LKB, Bromma (StB)
Mjö	Mjölby Bryggeri (CB)
Mo	Motala Bryggerier, AB (CB)
Mü	Münchens Bryggeri (StB)
Nam	Norrköpings Apotekares Mineralvatten AB (Nfb)
Nfb	Norrköpings Förenade Bryggerier, AB
Nt	Norttelje Ångbryggeri AB
Ny	Nynäshamnsfilialen (StB)
Nyk	Nyköpings Bryggeri AB
O	Oskarshamns Bryggeri (CB)





Väldiga fat av ek fyllde lagerkällarna i Piebels bryggeri vid sekelskiftet. För att skrubba en liggare i översta laget och sedan ta sig ut igen fordrades nästan akrobatiska färdigheter.

Bryggerinyheter

Danmark: Hängivna danska öl-drickare riktar sin uppmärksamhet på specialbryggda öl medan stora bryggerier klagar över minskad försäljning. Danska bryggeriers sammanlagda ölförsäljning sjönk med 6,5 procent under 2004.

Det är redaktören för Flaskposten (1953 nr 2) som har ordet

Redaktören har ordet

Svagare öl i väntan på starköl

Redan före sista världskriget var Sverige näst efter Porto Rico och Island det land som hade det svagaste ölet i världen med alkoholstyrkan maximerad till 3,2 %. Bristen på råvaror under kriget ställde så den svenska liksom bl. a. den danska bryggeriindustrin inför två alternativ: antingen att sänka stamvörtstyrkan på ölet och därmed alkoholhalten i detta eller att ransonera försäljningen. Danskarna valde det senare alternativet, medan den svenska bryggeriindustrin slog in på den förra vägen och sänkte ölstyrkan. Efter vad som inträffat på sista tiden kan det emellertid ifrågasättas, om detta var så klokt.

Med den goda skörden 1949 ljusnade råvarusituationen definitivt, och bryggerierna beredde sig att återföra sin något urvattnade krisprodukt till förkrigsstyrka. Men nu dök ett hinder upp, som man inte räknat med. Det var 1944 års nykterhetskommitté, som fick bryggerierna att »frivilligt» gå med på att hålla klass II på en alkoholstyrka av högst 2,8 % till dess kommittén lagt fram sitt betänkande, vilket man då trodde skulle dröja på sin höjd ett år och inte fyra.

I och med att betänkandet i vintras offentliggjordes, var överenskommelsen emellertid satt ur kraft, och bryggerierna ansåg sig oförhindrade att återgå till den ölstyrka de hade rätt till enligt lagen. Men de hade gjort upp räkningen utan värden. I likhet med en viss potentat såg de nykteristpåverkade myndigheterna nu sin chans att ta hela handen, sedan bryggeriindustrin i många år räckt dem ett lojalt finger. Här var det ett utmärkt tillfälle att hålla det farliga svenska ölet nere. Man sörjde för en proposition till vårriksdagen om tillfällig begränsning av alkoholstyrkan i klass II till högst 2,8 viktprocent och lyckades också trumfa igenom detta lagförslag i riksdagen. Som motivering för åtgärden anförde Kontrollstyrelsens chef, att det inte nu när svenska folket hunnit vänja sig vid det svagare ölet fanns någon anledning att övergå till starkare vara.

Den nya lagen innebär emellertid undantagstillstånd för ölet, då det ju tidigare framhållits, att samtliga nykterhetsfrågor skulle behandlas och lösas i ett sammanhang. Riksdagen har denna gång lagstiftat i oträngt mål och använt större våld än nöden kräver.

Beslutet bådär ej gott för nykterhetskommitténs för-

slag om införande av ett starköl vid sidan av det 2,8-procentiga ölet. Är man rädd för det öl som dock funnits i handeln i ett par årtionden, hur hemskt skall då inte starkölet te sig för nykteristerna i riksdagen, även om detta blott kommer att få säljas genom systembolagen. Sprit och vin, det må så vara, t. o. m. utan motbok, men se öl!

Men ett gott starköl är säkerligen vad majoriteten av svenska folket i dag kräver, och att detta krav är berättigat visar utvecklingen i andra länder, där ett starkare öl verksamt bidragit till nykterhetens främjande. Och för oss bryggerifolk skulle det vara en tillfredsställelse att en gång få ge det svenska folket ett öl som det nu blott kan förskaffa sig på läkarrecept eller på köpenhamnsresor, ett öl som vi inte skulle behöva skämmas för inför hitresta turister vilka kanske någonstans i världen prövat det svenska exportölet och funnit det synnerligen gott.

Som belägg härför behöver vi bara anföra vad chefen för den exklusiva 21 Club i New York, Mr. Mac Kriendler, som i vintras besökte Sverige, yttrade i en avskedsintervju: — Nu far jag hem till 21 Club igen. Det första jag skall göra är att dricka ett stort glas härligt svenskt öl. Vi har på min krog prövat alla länders öl, och det svenska har segrat. Det enda vi serverar är sålunda svenskt exportöl THREE TOWNS. Men nog är det besynnerligt att man måste resa hem till New York för att dricka ett gott svenskt öl och inte kan få det i Stockholm.

Ja, det är inte utan att vi tycker detsamma. Men han kanske inte visste, att han skulle gått till en läkare och frågat:

— Tror doktorn jag är så klen så det räcker för fem exportöl?

Öletiketter bytes

Jag samlar på Öletiketter och vill byta med andra samlare. För svenska och andra skandinaviska etiketter kan jag sända dig tjeckiska och andra central-europeiska etiketter. Om du sänder mig 100 - 300 etiketter kommer jag att omgående sända dig samma antal etiketter av hög kvalitet. Du kommer inte att bli besviken.

Ing. Jaroslav Bubeníček
Jecná 679
CZ 500 03 Hradec Králové
TJECKIEN

Från Flaskposten 1953 nr 4

Hundraårsjubileum på S:t Eriks bryggeri

F. R. Neumüller inledde industriell epok

Ett i full gång varande BRYGGERIVERK, som, utom stort och vidsträckt tomtområde, är försedt med alla för rörelsens bedrivande behöfliga åbyggnader, goda källare och brunnar, som icke tryta vatten. Denna egendom är tjenlig för anläggning af Bayerskt Bryggeri, antingen särskildt eller ock i förening med det förut varande, samt är beläget vid reel gata, i en sund och treflig trakt. Denna egendom utbjudes till salu, och köpevillkoren lämpas efter en reel köpares bekvämlighet. Vidare uppgifter härom erhållas i huset No 30 Södra Tullportsgatan.

Ovanstående annons var upprepade gånger under 1853 synlig i den stockholmska dagspressen och ledde den 22 oktober till att den från Tyskland inflyttade sockerbruksmästaren F. R. Neumüller för 21 500 riksdaler banco blev ägare av den Djurbergska egendomen i kvarteret Formannen nr 5 och 6 med det där belägna bryggeriet — i dag benämnt S:t Eriks bryggeri — och därmed inledde dess industriella tidsålder.

Jubileet firat i S:t Erikshallen

På dagen ett hundra år senare hade S:t Eriks bryggeri samlat ett 40-tal tjänstemän och arbetsledare till en liten festlighet för att fira minnet av denna betydelsefulla händelse i bryggeriets historia. För värdskapet stod dess chef, överingenjör *Carl-Gösta Johnson*, och bland gästerna som utom företagets nuvarande funktionärer utgjordes av pensionerad eller till andra verk överflyttad personal märktes bryggeriets förre chef, disponent *Carl Bille*, och dess f. d. tappningsföreståndare *Robert Olofsson*.

Högtiden ägde rum i den s. k. S:t Erikshallen som därvid för första gången togs i bruk i sitt nya utvidgade skick. Efter en god och trevlig måltid med jubileumsöl och Three Towns höll disponent *Sten Simonsson* ett kåserande föredrag om bryggeriets äldre historia varvid han givetvis framför allt stannade vid *Friedrich Rudolph Andreas Neumüller* och hans insatser. Disponent Simonsson var rätte mannen för denna uppgift ej blott i egenskap av intresserad och framstående forskare i bryggerihistoria utan även genom

sin släktskap med den man som inledde bryggeriets första industriella århundrade.

Bryggeriet nu 277 år gammalt

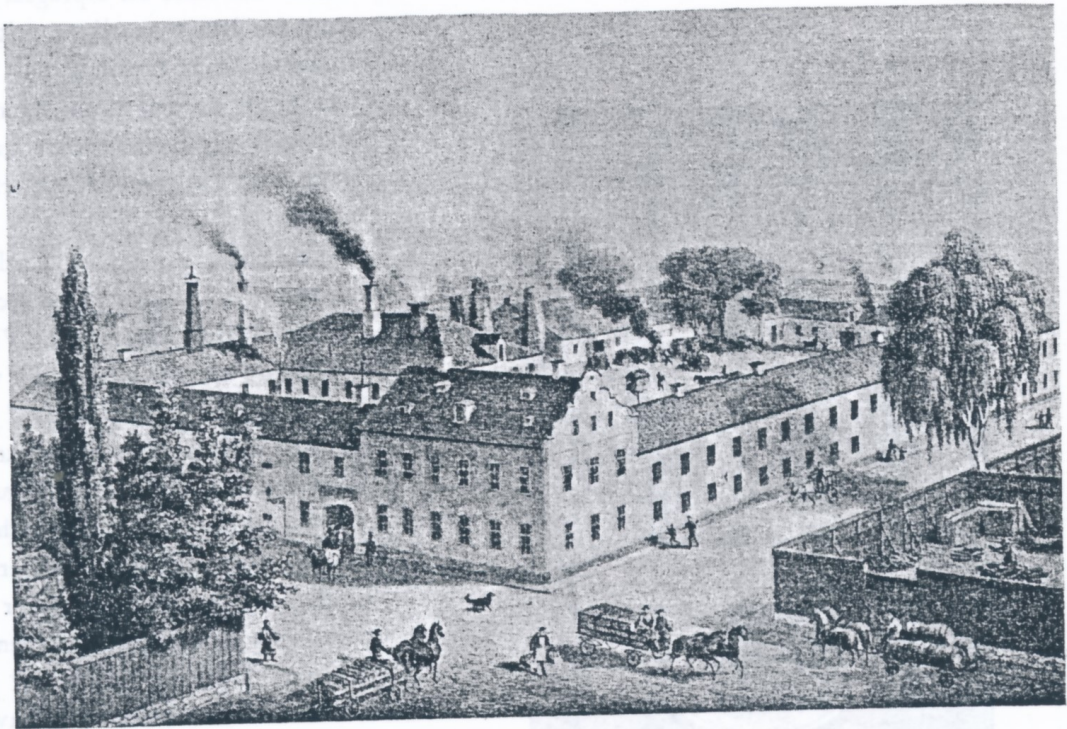
— Bryggeriet var emellertid gammalt redan när Neumüller förvärvade det och i själva verket är det ett av de allra äldsta industriföretagen i Stockholm, sade talaren. På denna tomt har det sålunda bryggts öl ända sedan 1676 då hökaren *Per Hentzig* började öltillverkning trots att han då ännu inte var medlem av bryggareämbetet där han emellertid slutade som älderman.

Vid Hentzigs död 1697 övertogs rörelsen av mågen *Johan Falck* under vars kraftfulla ledning bryggeriet blev ett av de största av det 40-tal verk som då var i gång på Södermalm, och dennes son *Carl Falck* höll öltillverkningen uppe på samma höga nivå som fadern.

Efter växlande öden och slutligen en halvsekkellång ekonomisk depressionstid för bryggeriet under olika ägare, övertogs detta år 1809 av *Carl Djurberg* som på kort tid lyckades arbeta upp det, men som avled redan 1817. Hans maka *Gustava Djurberg* fortsatte emellertid bryggerirörelsen i inte mindre än 36 år och skötte den mycket väl.

Friedrich Rudolph Neumüller.





*Neumüllerska bryggeriet omkring 1870.
Litografi efter teckning
av G. Papst.*

När det bayerska ölet började slå igenom på 1840-talet minskades dock bryggeriets omsättning, och då fru Djurberg förlorat pengar på en borgensförbindelse blev hon som hon skriver i en inlaga till rådhusrätten »underkastad den grymma nödvändigheten att försätta sitt bo i konkurstillstånd». Hon fick emellertid ackord och kunde fortsätta rörelsen ännu några år, men de ekonomiska svårigheterna jämte avtagande kropps- och själskrafter tvang henne att lägga ned rörelsen 1853, och det var då som Neumüller trädde till.

Bayerskt öl skapar modern industri

F. R. Neumüller var född i Tyskland 1824 och kom till Stockholm 1845 där han blev anställd som sockerbruksmästare vid ett raffinaderi på Hornsgatan. Hans övergång till bryggareyrket berodde väl på att han insåg de vinstmöjligheter som det tyska ölets snabba landvinningar innebar. Han lånade upp erforderligt kapital, anställde den tyske bryggmästaren *Georg Adam Bechmann* som var specialist på den nya underjäsningsmetoden och tog itu med att bygga om bryggeriet för detta förfarande varvid han i första hand inrättade en lagerkällare med iskistor för dess kylning, och sedan följde andra nybyggnader slag i slag. Bl. a. installerades en ångmaskin 1860.

Under de två följande decennierna steg bryggeriets omsättning snabbt och tvingade Neumüller till en genomgripande ombyggnad av bryggeriet, vilken ägde rum under åren 1872—74 då bl. a. ett nytt brygghus byggdes.

Efter en nedgångsperiod i mitten av 1870-talet gick

bryggerirörelsen åter med god vinst under åttiotalet. Åran härför tillkom framför allt F. R. Neumüllers son *Otto Emil Neumüller* som efter utbildning i Tyskland blev bryggmästare hos fadern 1883. Han omorganiserade bryggeriet med kraftfull hand, men detta blev inte lyckligt för samarbetet mellan far och son, och slutet blev att den förre utan sonens hörande sålde



Otto Emil Neumüller.

företaget till det nybildade AB Stockholms Bryggerier den 16 april 1889.

En glad och originell bedersman

På skötseln av sitt bryggeri nedlade F. R. Neumüller ett hängivet och intresserat arbete. Men han hade



Exportölet gick under svensk och norsk flagg.

också en enastående framgång. Han började sin bana med två tomma händer och slutade sina dagar som miljonär.

F. R. Neumüller var f. ö. en i vida kretsar mycket känd och uppskattad person, ty han var trevlig och vänsäll och hade ett utpräglat sinne för humor. Dessutom var han synnerligen originell, och otaliga är de anekdoter som berättats om honom. Dessa kryddas inte minst av den högst egendomliga blandning av plattyska och svenska som han talade så länge han levde. Ett exempel ur den rika floran är följande historia:

Neumüller var en av Karl XV:s mest fanatiska beundrare och därför gärna sedd i de borgerliga kretsar som dyrkade konungen. Vid världshuset-Blå Portens brand den 29 april 1869 var Karl XV som vanligt vid dylika folknöjen med och ordnade eller rättare sagt ställde till ordningar vid släckningsarbetet. Efter eldsvådan infann sig Neumüller på Operakällaren och berättade då med stolthet för sina vänner hur kungen, förtretad över åskådarnas påträngande, med ljudlig stämma utropat: »Kör ut alle de fehunder utom then Neumüller, för then kenneer jack.»

Neumüller fordrade mycket av sina underlydande men var dock varmt avhållen av alla, ty han härskade över sin personal med gammaldags patriarkalisk fasthet och välvilja. Glad till sin natur ville Neumüller alltid se glada människor kring sig, och han hade också förmågan att göra andra glada. Till sin karaktär var han, som det heter i en minnesruna över honom, »en hedersman som ehuru främling till födseln var svensk till hjärta och sinne».

Tbs

Bryggerinyheter

Storbritannien: Pubar, klubbar och andra utskänkningsställen i England och Wales kan ansöka om att få ha öppet 24 timmar per dygn enligt de nya lagar som trädde i kraft den 7 februari i år. Många brittiska öl-drickare dricker så mycket de kan dricka och så fort de kan dricka innan pubarna stänger kl. 23.00. Många överförfriskade personer snubblar sen samtidigt ut på gatorna vilket ofta leder till slagsmål och andra problem. Regeringen i Storbritannien tror att de nya lagarna kommer att dämpa problemen därför att folket kommer att dricka på ett mer avslappat sätt och lämna pubarna vid olika tidpunkter. De nya öppettiderna kommer inte att tillämpas förrän i november.

SvD lördag 4 december 2004

Svenskarna ratar smakrik ale

I ölets nyhetsström dominerar ofta ales. Bland de senaste nyheterna är mer än hälften öl av aletyp. Ändå sjunker försäljningen från en låg nivå till en ännu lägre.

Importörer pumpar in ales i Sverige. Många av de blommiga brygderna får goda recensioner.

Men statistiken talar ett helt annat språk.

Hittills i år har aleförsäljningen minskat med 9,4 procent, en nattsvart siffra för älskare av fyligare och mer smakrikt öl.

I oktober såldes bara 196 000 liter ale jämfört med 12,5 miljoner liter ljus lager. Fullständig utklassning med megastorsäljarna

Blågul och Sofiero Original i topp.

Ett skäl till lagerölens fortsatta framgångar är förstas parametrerna alkoholprocent per krona. Ales är betydligt dyrare än lageröl och priskänsligheten för en extra smakupplevelse är hög. Svenska ölkonsumenter har ett annat förhållande till alkohol-

styrka än exempelvis engelsmännen. På brittiska pubar blir så kallad session beer allt vanligare. De håller 3,75 procents alkoholstyrka och marknadsförs för gäster som vill dricka många pints under en kväll - och ända kunna delta i en session, i ett samtal.

BOSSE BRINK
BJÖRN HYGSTEDT

Tidningsartikeln har tillhandahållits av medlemmen Leif Nielsen

Dagens Industri
Onsdag 9 mars 2005



FOTO: SUVAD MRKONJIC

ORÄTTVIST. Så länge svenska bryggerier missgynnas av hög skatt på öl kommer branschen att krympa, spår Cecilia Sjöstedt, produktionschef på Spendrups.

Nya neddragningar väntar Spendrups

DI Jenny Hedelin

jenny.hedelin@di.se 08-736 50 88

Uppsägningarna inom Spendrups Bryggeri fortsätter även i år. Det säger Cecilia Sjöstedt, produktionschef på Spendrups i Vårby söder om Stockholm.

Hon befärar att den svenska ölskatten kan tvinga bryggerikedjan att lägga ned något av sina tre bryggerier.

I samband med att Cecilia Sjöstedt tillträdde sin tjänst på Spendrups våren 2004 fick hon uppdraget att säga upp ett sextiotal medarbetare inom varuförsörjningen.

”Det blir personalneddragningar i år också, och det är en direkt följd av den höga skatten på öl. Vi har redan varslat mellan 11 och 13 personer i år och håller just nu på med förhandlingar”, säger hon.

”Sjunker försäljningsvolymerna måste vi ju minska vår kostym, så enkelt är det.”

Trots att svenska Spendrups under helåret 2004 förbättrade sitt resultat med 26 procent till 88 miljoner kronor

kämpar bolaget, enligt Cecilia Sjöstedt, i motvind. På ett år har försäljningen sjunkit med 7 procent och Spendrups andel av den totala ölmarknaden i Sverige minskade från närmare 27 till knappt 25 procent. Minskningen var störst på Systembolaget där marknadsandelen sjönk från närmare 18 till drygt 16 procent.

”Så länge vi visar svarta siffror ligger vi steget före. Men lönsamheten sjunker i takt med att man inte gör något åt ölskatten. Blir det ingen förändring finns det en uppenbar risk att något av våra bryggerier får slå igen”, säger Cecilia Sjöstedt.

Hög skatt slår hårt

Hon drar paralleller med Carlsbergs bryggerier i Bromma och Göteborg som tvingats till nedläggning.

”Det är den höga ölskatten här i Sverige som gör att svenskar åker utomlands och köper öl till lägre priser. Öl som tillverkas i länder med lägre ölskatt än vad vi har i Sverige. Det är det som ligger till grund för att vi minskar vår försäljning.”

I Sverige ligger ölskatten på 7,35 kronor per liter stark-

öl. Det ska jämföras med 90 öre i Tyskland, 1,60 i Estland och cirka 3 kronor i Danmark, som i januari sänkte sin ölskatt med 12,7 procent.

”Det gäller att få politiker-na att inse hur hårt vi drabbas av det här. Den svenska bryggerinäringsen bestod för tre år sedan av 5 000 personer, nu är den siffran nere på knappt 3 500, och den sjunker”, säger Cecilia Sjöstedt.

270 miljoner liter per år

Spendrups har två större bryggerier i Grängesberg och Vårby och ett mindre, så kallat mikrobryggeri som ligger i Visby på Gotland. Som produktionschef är Cecilia Sjöstedt ansvarig för all Spendrups tillverkning av öl, läsk och vatten – cirka 270 miljoner liter per år. En produktion som omsätter runt 360 Mkr och har 300 anställda.

”Vi försöker motverka den sjunkande försäljningen genom att göra besparingsprogram, bland annat genom att varsla personal, och vi satsar hårt på att effektivisera vår produktion. Men det måste vi ju göra i vilket fall som helst för att stå oss i konkurrensen”, säger Cecilia Sjöstedt. □

A.d.B. – Il Baratollo - F.v.B. - G.v.B – G.F. – B.A.V. – CELCE – S.v.B.L.

Italy– Germany – Belgium – France – Netherlands – Spain – Luxembourg

are pleased to invite all breweriana collectors to Luxembourg at the

European Breweriana Exchange meeting at the Public Hall “Al Seerei” in Diekirch

on the 4th of June 2005

Program: (could be modified)

Friday, 3.06.2005	18.00:	Social event at the Café-Restaurant Infalt, 73, rue de la Gare, Diekirch, in front of the railway station.
Saturday, 4.06.2005	9.00:	Beginning of the exchange meeting in the public hall “Al Seerei”
	10.30:	Official opening ceremony by a representative of the brewery and the organizers, followed by the selling of the tombola-tickets
	16.00:	End of the meeting

Car drivers coming from Trier, Arlon and Metz take the highway Nr 7 direction Diekirch in Mersch. After the exit Diekirch continue for 2 km. The meeting takes place in the public hall “Aal Seerei” in the “rue de l’Industrie”, this is the first road on your left in Diekirch. Car parking is around the public hall. The railway station is at 300m. The brewery and the organizers decline all responsibility for damages and losses.

The 8 organizers will present their activities at their own stands. The brewery will sell their breweriana at a special stand.

At the registration desk, each collector will get the special day mat, a present cover and the day stamp of the meeting for the membership-book. A special gift will be offered to the collector with the longest distance covered.

For more information please contact:

Marc Obry, 12, rue de Septfontaines, L – 7595 Reckange,

Tel: (352) 326593, Email: obry@pt.lu

OR

Claude Hengel, 2, rue Centrale, L–4978 Fingig,

Tel: (352) 388038, Email: claudehengel@internet.lu

For collectors who want to spend the night in Diekirch please contact:

Syndicat d’Initiative Diekirch

3, place de la Libération

L – 9255 Diekirch

Tél : 352 80 30 23 – Fax 80 27 86

www.diekirch.lu / tourisme@diekirch.lu



AB Nya Centralbryggeriet

Från Flaskposten 1954 nr 1

koncernens nyaste tillskott

Som dagspressen redan meddelat har AB Stockholms Bryggerier i början av året från direktör Carl August Wicanders sterbhus m. fl. inköpt aktiemajoriteten i AB Nya Centralbryggeriet i Linköping. Detta bolag som kommer på femte plats bland Sveriges bryggeriföretag äger f. n. de sex skattepliktiga bryggerierna i Linköping, Motala och Mjölby i Östergötlands län samt i Oskarshamn, Västervik och Vimmerby i Kalmar län. Vid samtliga verk utom vid Mjölby bedrivs också läskedryckstillverkning och vid Oskarshamns bryggeri dessutom malttillverkning för hela bolaget.

Genom förvärvet av AB Nya Centralbryggeriet har StB geografiskt sett fått en naturlig komplettering och täcker nu ett sammanhängande område längs ostkusten från Norrtälje i norr till Kalmar i söder.

Bolagets uppkomst och tidigare öden

Det bolag som nu övergått i StB-koncernens ägo har sin upprinnelse i Vimmerby där ett bryggeriföretag med namnet AB Nya Centralbryggeriet grundades redan 1899. Detta bolag utvecklades med åren till en koncern genom införlivande av andra bryggerier och däribland AB Oskarshamns Bryggeri 1911 och Christian Piehls Bryggeri i Västervik, numera benämnt Västerviks bryggeri, 1912.

År 1919 tillfördes företaget även AB Linköpings Förenade Bryggerier som fem år tidigare uppstått ge-

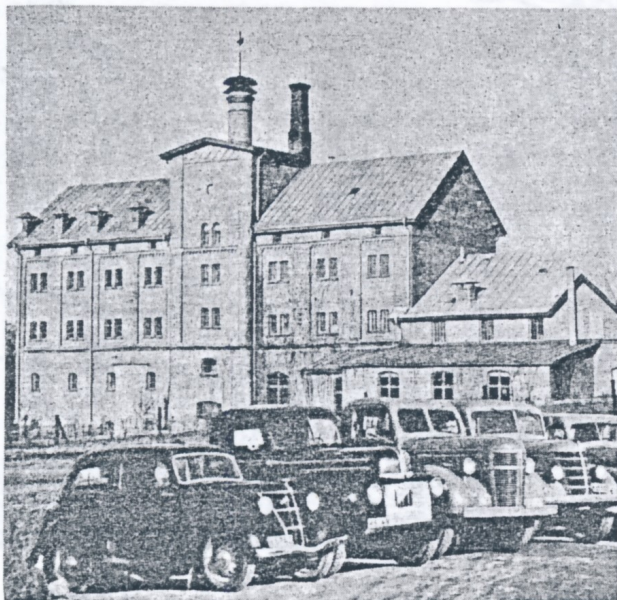
nom sammanslagning av tre av bryggerierna i Linköping av vilka dock endast ett, nämligen det s. k. Brogrenska bryggeriet, det nuvarande Linköpings bryggeri, fanns kvar vid sammanslagningen med Nya



*Nya Centralbryggeriets chef
direktör Birger Paulson.*

Centralbryggeriet. I samband med fusionen blev Linköping bolagets säte.

Vimmerby bryggeri.



Ekonomisk kris och lyckad sanering

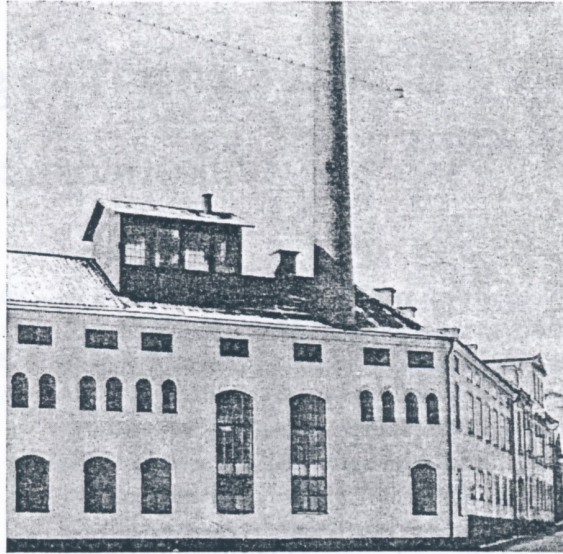
Även under 1920-talet fortsatte Nya Centralbryggeriets expansion. Sålunda inköptes Liedbergs bryggeri i Västervik samt Maspelösa, Vadstena, Hultsfreds, Falerums, Mariannelunds, Mjölby och Kisa bryggerier av vilka numera blott Mjölby bryggeri finns kvar.

Företagets ekonomiska utveckling motsvarade emellertid ingalunda dess geografiska utbredning, och trots de rationaliseringar som genomfördes drogs bolaget med likviditetssvårigheter som kulminerade sedan en person som förvärvat aktiemajoriteten i företaget blivit dess verkställande direktör. Sedan denne utnyttjat alla kreditmöjligheter hos banker och hypoteksföreningar vände han sig till AB Wicanders Korkfabriker som upprepade gånger beviljade lån till företaget. Till de alltmer stegrade ekonomiska svårigheterna sällade sig även organisatoriska och tekniska

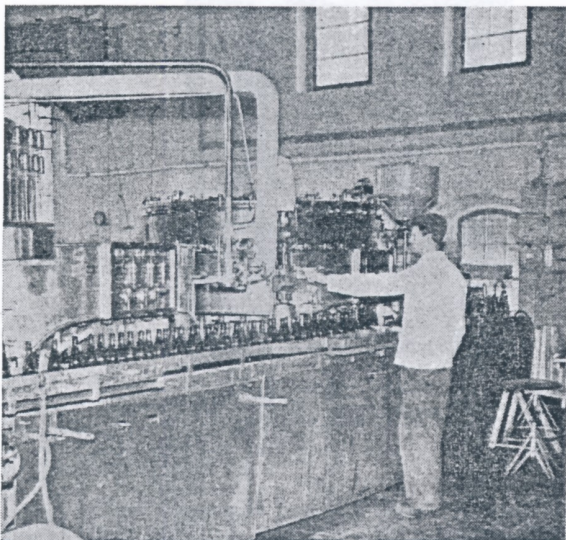
missförhållanden, och 1934 hade det gått så långt att dir. *C. A. Wicander* måste ingripa i bolagets skötsel och genomföra en omorganisation. Verkställande direktören avgick, och till ny direktör utsågs disponent *Birger Paulson* som tidigare varit anställd i bolaget. Denne står fortfarande som ledare för företaget. Som familjen Wicanders representant tog dir. *Hjalmar Hensmar* säte i styrelsen, och han har sedan 1943 fungerat som dess ordförande.

I och med direktör Paulsons tillträde började ett nydaningsarbete av stora mått. Nya Centralbryggeriet lyftes icke blott upp ur sin depression utan gick en tid av alltjämt stigande blomstring till mötes.

Redan 1936 kunde bolaget sålunda inlösa ett in-teckningslån på nära en kvarts miljon kronor, 1939 förvärvades aktiemajoriteten i AB Motala Bryggerier och 1940 i AB Druvans Mineralvattenfabrik i Lin-



Västerviks bryggeri.



Tappningen i Linköpings bryggeri.

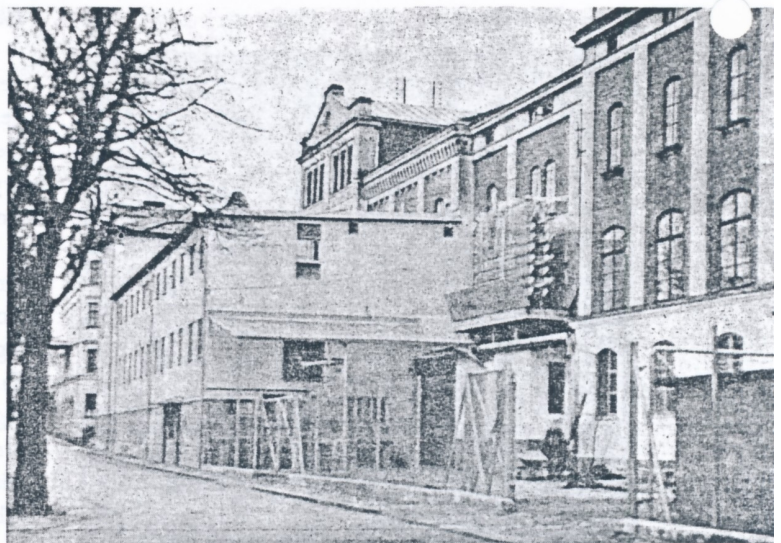
Den senaste etappen i bolagets tekniska nydaningsarbete är den jäs- och lagerkällarbyggnad vid Linköpings bryggeri som i dagarna tagits i bruk. Den består av fyra våningar med lagerkällare och ovanpå dessa två våningar med jäskällare, den översta innehållande 7 anställkar av aluminium om 100 hl och våningen inunder 8 slutna, glasemaljerade jäskar om 160 hl. Lagerkällaren innehåller 32 stycken glasemaljerade lagertankar om ca 200 hl och 4 trycktankar av olika storlekar. Huset inrymmer även en automatisk kylanläggning bestående av fyra kylmaskiner med freon som kylmedium. Slutligen har i nybygget inretts trevliga och bekväma personalrum. Byggnaden är pla-

Oskarshamns bryggeri.

köping. År 1942 inköpte företaget tillsammans med Kalmar Bryggeri AB Ölands Bryggeriaktiebolag i Mörbylånga. År 1952 inköptes Mjölby Svagdricksbryggeri och 1953 Västerviks Svagdricksbryggeri.

Nya Centralbryggeriet av i dag

Under de senaste decennierna har de flesta av bolagets nyförvärv lagts ned och antingen förvandlats till nederlag eller försålts. De kvarvarande bryggerierna har väsentligt utvidgats och moderniserats varigenom den sammanlagda tillverkningskapaciteten kunnat avsevärt höjas. Redan 1931 fick Oskarshamns bryggeri det första mälteriet av saladintyp i vårt land ehuru detta först efter ändringsarbeten under den nya regimen givit tillfredsställande resultat.



Från Flaskposten 1953 nr 3

Sagan om Coca-Cola

Läskedrycken som erövrade världen

En märkesvara som kanske mer än någon annan blivit en exponent för amerikansk företagsamhet, organisationsförmåga och reklam är Coca-Cola, läskedrycken som efter att ha uppnått en dominerande ställning i sitt hemland nu även erövrat så gott som hela världen, bortsett givetvis från länderna bakom järnridån. I dag dricks det t. o. m. mer Coca-Cola i Manila än i New York och mer i Buenos Aires och Bangkok än i Philadelphia, och i Västeuropa är det väl, sedan även Sverige dragits in i den egenartade dryckens trollcirkel, endast Finland och Portugal, som ännu ej öppnat sina dörrar för denna läskedryck.

Ingen vinst för uppfinnaren

Coca-Cola är ingalunda någon ny uppfinning. Den kom nämligen till redan 1886. Dess skapare, *John S. Pemberton*, som deltagit i amerikanska inbördeskriget på sydstaternas sida, var verksam som apotekare i Atlanta i Georgia. Men då affärerna gick dåligt fick han idén att söka komponera en läskedryck som kunde slå ut icecream-sodan, en dryck som uppfunnits tolv år tidigare på så sätt att någon råkade tappa

Stockholmarna får sin Coca-Cola från fabriken Tre Kronor i Sundbyberg, vars tappning synes härnedan.



en bit glass i ett glas med sodavatten, men som var av dålig kvalitet då den tillverkades av syntetiska essenser. Pemberton experimenterade tålmodigt med den nya drycken och tog med sig resultatet av sina mödor till en bar i närheten, där han lät försätta mixturen med sodavatten och fick kunderna att provsmaka drycken och kritisera den. Till slut lyckades han också komma fram till en komposition som vann deras gillande, och då drycken bl. a. innehöll extrakt av cocablad och colanötter blev den döpt till Coca-Cola.

Än i dag bygger Coca-Cola på detta originalrecept och innehåller utom vatten, socker och kolsyra ett koncentrat som jämte sockerkulör för färgens skull består av ett stort antal smak- och aromämnen vilka genom en väl avvägd dosering mist sin individuella särprägel och förenats till ett harmoniskt och tilltalande smakackord.

Från konkurrenthåll spreds så småningom rykten om att Coca-Cola var en skadlig och vanebildande dryck — möjligen bidrog även dess namn till denna uppfattning — och det gick så långt att åtal väcktes mot företaget som emellertid frikändes, då analyser visade att drycken inte innehöll några skadliga droger.

Men låt oss återvända till Pemberton. Denne fick röna uppfinnarens vanliga öde. Efter att ett par år ha tillverkat Coca-Cola gav han upp, sjuk och utblottad, och överlät äganderätten till uppfinningen på sina fordringsägare och leverantörer, vilka därigenom förvärvade den för ett ganska blygsamt belopp. Redan året därpå avled Pemberton utan att ha skördat någon vinst av sin uppfinning.

Drycken slår igenom i Amerika

Vid den tiden hade emellertid en affärsman i Atlanta vid namn *Asa Candler* börjat intressera sig för Coca-Cola och tydligen insett dess värde. Han skaffade sig aktiemajoriteten i det bolag som bildats, och 1892 var han ensam ägare till detta. Med hjälp av sitt kapital och sin skapande fantasi satte han fart på affärerna, och under de 27 år Coca-Cola tillhörde Candler utvecklades detta lilla lokala företag till en gigantisk affär. Äran härför tillkom utom honom själv hans anförvant *Samuel Candler Dobbs* som var ett geni och en banbrytare på reklamens område. Re-



Coca-Cola — ett nytt inslag i stadsbilden.

dan på 1890-talet lät denne måla namnet Coca-Cola på alla brandgavlar han kom åt; han satte upp tio meter höga glas som symboler för drycken i nöjesparker och vid idrottsplatser, och han delade ut miljoner småsaker med reklamtext. Det stora slagnumret var emellertid gåvokuponger som berättigade till ett glas »Coke» i vilken läskedrycksbar som helst.

Redan 1895 såldes Coca-Cola i alla stater i USA, och omsättningen steg fantastiskt. År 1898 var den uppe i 0,5 milj. dollar, 1902 hade den stigit till 1 milj., 1907 till 3,3 milj., 1917 till 15,7 milj. och 1919 till nära 25 milj. dollar.

Efter första världskriget uppstod emellertid en schism mellan den åldrige och nu konservativa ägaren och hans söner beträffande skötseln av företaget, och detta ledde till att Candler 1919 sålde det till en grupp affärsmän med finansmagnaten *Ernest Woodruff* i spetsen. Köpeskillingen var 25 milj. dollar. De nya ägarna ombildade företaget till ett aktiebolag, The Coca-Cola Company, och Woodruff försäkrade sig om aktiemajoriteten i detta.

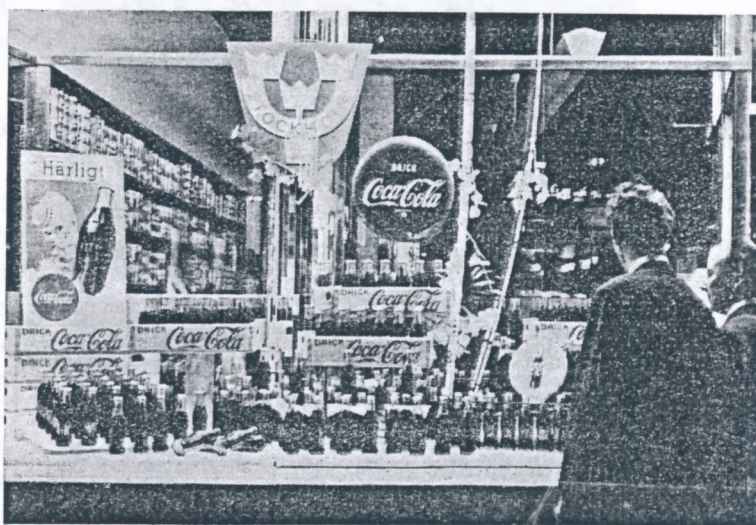
Han son *Robert* inträdde 1923 som direktör i företaget och är efter faderns död 1944 ordförande i dess styrelse. Under hans regim har omsättning och vinster oavslått stegrats. Redan 1941 hade försäljningen stigit till 128 milj. dollar och vinsten till 29 milj. eller 4 milj. mer än Ernest Woodruff betalt för hela bolaget.

Coca-Cola blir ett världsmärke

Det är under Robert Woodruffs ledning som The Coca-Cola Company blivit det världsomfattande företag det nu är. Det tog 25 år innan New York kom upp till en miljon lådor om året. Mexico City hann med det på 12, Buenos Aires på 6½, Montevideo på 4½ år och Kairo på tio månader. Strax innan Hitler kom till makten infördes Coca-Cola i Tyskland, och drycken blev så inarbetad där, att en tysk krigsfånge som 1943 gick över landgången i en amerikansk hamn och fick syn på en skylt för Coca-Cola förvånad utbrast: »Jaså, ni har Coca-Cola här också!»

Både under Pembertons och Candlers tid bedrevs försäljningen av Coca-Cola på så sätt att syrup levererades till läskedrycksbarerna vilka i sin tur i samband med serveringen tillsatte lämplig mängd kolsyrat vatten. Först 1898 började man tappa den fullt färdiga drycken på flaskor. Idén härtill kom från två herrar som bodde i en stad nära Atlanta. De tyckte mycket om Coca-Cola och var ledsna över att den inte kunde köpas vid baseball-matcherna. Då de förstod att många tyckte detsamma övertalade de Candler att utan ett öres vederlag för all framtid till dem överlåta ensamrätten till försäljningen av Coca-Cola på flaskor i större delen av USA. Denna överenskommelse har med åren visat sig vara värd åtskilliga miljoner dollar. Landet uppdelades i tappningsdistrikt, och inom varje distrikt uppläts mot ersättning lokala tappningsrättigheter som även de blivit värda stora pengar. Sedermera har avtal kommit till stånd med lokala tappningsföretag även i andra länder. Koncentratet som användes i de olika tappningsanläggningarna tillverkas alltså av The Coca-Cola Company eller

Festlig skyltning med Coca-Cola hos Norrmalms Livsmedel vid Hötorget i Stockholm.



Forts. s. 21

Sagan om Coca Cola...forts. från s. 20

av ett dotterföretag som bildats för försäljningen utom USA, Canada och angränsande länder, nämligen The Coca-Cola Export Corporation. I dag existerar det omkring 1 500 självständiga företag som tappar och säljer Coca-Cola, varav enbart i Förenta Staterna 1 200.

För våra läsare kan det måhända vara av intresse att höra att den originella midjeförsedda flaskan för Coca-Cola har ritats av en svenskamerikan, *Alex Samuelson*. Konstruktionen gjordes för fyrtio år sedan vid ett glasbruk i Indiana där han var förman och har sedan dess bibehållits oförändrad.

Namnet Coca-Cola är registrerat som varumärke i 128 länder. Härigenom och genom den inarbetning som dryckens olika kännetecken fått över så gott som hela världen har man skapat sig ett synnerligen betydelsefullt och slagkraftigt instrument i försäljningsarbetet.

Ett gott bevis för den stora popularitet som Coca-Cola åtnjuter är de många efterrapningar av denna dryck som sett dagens ljus. Man beräknar att det existerat över tusen dylika, de flesta med namn vari Cola ingått. Efterrapningarna har kommit i så rask följd att bolagets jurister endast hunnit att slå ned på några få, medan resten lämnats åt en naturlig död.

Coca-Cola följer hälsovårdsbestämmelserna i de länder där den säljs och således även i Sverige. Dess höga kvalitet upprätthålles genom fortlöpande kontroll av ingredienserna och regelbundna analyser av Coca-Cola från de olika tappningsanläggningarna. Bara i Europa har bolaget fem fasta och två ambulanserande laboratorier för de erforderliga kemiska och bakteriologiska undersökningarna.

I Europa har The Coca-Cola Company slutit tillverkningskontrakt med en rad kända bryggerier, bland andra Champigneulles i Frankrike, Watney, Combe & Reid i England, El Aguila i Spanien och helt nyligen de tre storbryggerierna i Stockholm, Göteborg och Malmö.

Harald Thunæus

AB Nya centralbryggeriet...forts. från s. 18

nerad som del i ett större komplex där bl. a. ett nytt bryggerhus skall ingå.

AB Nya Centralbryggeriet har ett aktiekapital på 3,5 mkr och en reservfond på över 0,9 mkr. Omsättningen under redovisningsåret 1952—53 belöpte sig till 11,2 mkr varav maltdrycks- och läskedrycksskatterna utgjorde 3,5 mkr. Nettovinsten blev 0,4 mkr och utdelningen 11 %. Under året har i medeltal 47 tjänstemän och 184 arbetare varit anställda vid bolagets företag.

Föreningen med StB medför inga omedelbara förändringar i Nya Centralbryggeriets verksamhet om man undantar att bolagets personaltidning Stånkan, som i tio år förtjänstfullt redigerats av företagets försäljningschef *Olof Bohman*, kommer att nedläggas och ersättas av Flaskposten. *Tbs*

Till salu

Öl- och läsketiketter från Risingsbo, Munkbo, Spendrups, Till, Grängesbryggarn, Sobra, Wårby, Pripps m.fl. bryggerier.

Vill du veta mer, ring 0240-753 72

Lasse Norberg

Bryggerinyheter

Tyskland: Den totala försäljningen av tyskt öl har ökat för första gången på fem år. Under 2004 såldes omkring 10,6 miljarder liter tyskt öl. Ölförsäljningen i Tyskland sjönk med 1,5 procent men exportökningen var större. Tyskland har den tredje högsta per capita konsumtionen i världen efter Irland och Tjeckien.

Bulgarien: Ölkonsumtionen i Bulgarien uppgick till 61 liter per capita förra året jämfört med 55 liter 2003. Enligt experter kommer ölkonsumtionen att stiga ytterligare kommande år. Investeringarna inom bryggeriindustrin har ökat 15 gånger det senaste decenniet.



Pilsneretiketten genom tiderna.

Med sina rena linjer skiljer sig den nya etiketten fördelaktigt från sina föregångare.