BRYGGERIKLUBBENS:s

medlemsblad - 4 - 2006

Innehåll 2006 nr 4

Redaktörens spalt 2
Ordföranden har ordet 3
Bryggeribesök på Banco Bryggeri 5
Protokoll från årsmötet 12
Protokoll från styrelsemöte 14
Torka höjer ölpriset 15
Ölen i USA en polititisk historia 16
Kamomillöl kanongott till maten 18
Bjurholms Bryggeri jämnat med jorden 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 Sörgaard (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85, E-post: annalena.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, tfn 08-500 306 41, 070-342 31 51
Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda, tfn 0530-921 66
Rickard Laisfeldt, Medlevägen 281, 931 98 Skellefteå, tfn 0910-20 02 59, 070-653 18 08
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle, tfn 026-12 82 85, 026-12 55 40, 070-63 17 75
Björn Sörgaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg, tfn 0931-55 61 26
****

REDAKTÖRENS SPALT
==========

Hej!

Den trevliga Julölstiden är här igen. Och i år har den varit längre än någonsin. Systemet började sälja julöl redan den 6 november och Jämtlands Julöl fanns kvar så sent som den 15 december på Systemet i Gävle. Så jag har haft god tid på mig att prova de många sorterna. För många är det.

Enligt Varunytt för november skulle det komma 32 sorter i det ordinarie sortimentet. I december kom det ytterligare en, Samichlaus Bier, eller kanske två om man räknar Samuel Adams Holiday Porter som julöl. Dessutom finns ett för mig okänt antal julöl i beställningssortimentet.

Vilket sort är godast? Om det har man, som tur är, olika uppfattning. Jag har provat alla sorter i det ordinarie sortimentet men jag kan inte säga vilken sort jag tycket bäst om. Det kan förvisso ölskribenterna, men även dom tycks vara osäkra. I vart fall har även dom olika uppfattning. Genomgående tycks dock småbryggerierna julöl ligga i topp, vilket jag tycker är mycket glädjande.

Har ni förresten köpt de två julölsflaskor som rymmer 1,5 liter? Jag tänker på Anchor Christmas Ale Magnum 2005 och 2006 - en öl som vissa (som jag) tycker om men som andra avskyr. Jag har köpt båda. 2006:an har jag druckit ur och jag har sen lyckats blöta av etiketten i bra skick. Vad gör man inte för etiketten?

Så till något annat. Vet ni vem vi öletikettsamlare har att tacka för att vi kan utöva vår hobby? Enligt en artikel i detta medlemsblad torde Anders Bjurholm, innehavare av Bjurholms Bryggeri i Stockholm åren 1852-1899, ha varit den som

forts. sidan 4

Ordföranden har ordet!

Tungelsta i december 2006.

Bäste läsare av min spalt !

Nu kommer det som ni kanske förväntade i oktober, men som av olika skäl skrivs först nu. Materialet till BK-bladet nr.3 – 2006, låg klart redan före vårt besök på Banco-bryggeriet i Skruv och därför kan jag först nu framföra Bryggeriklubbens och deltagarnas den 23 sept. stora TACK till platschefen Jonny Carlsson och hans hjälpreda Morgan Rudin, samt till Kopparbergs Bryggeri AB. Reportage och annat finns lägre fram i bladet.

Jag nämnde i förra medlemsbladet att Avesta Bryggeri hade begärts i konkurs och nu vet vi att bryggeriverksamheten har upphört. Avesta Bryggeri tillverkade öl för Galatea och dess dotterbolag Three Towns Independent Brewers (bl.a. varumärkena Arboga och Munkbo) och för Herrljunga Cider (Gamlestadens Julöl och Häxöl). Även Vasa Bryggeri AB fick hjälp med bryggning av Sundsvallsöl och Ulvö Suröl och Åre Bryggeri fick sina Hummelöl bryggda på Avesta Bryggeri.
Jag har informerats om att Galatea och Åre Bryggeri får hjälp av Åbro och Herrljunga Cider får hjälp av Krönleins. När det gäller Vasa Bryggeri , så är jag inte informerad.

Vid denna tid på året har det varit många aktiviteter på ölfronten, bl.a. den 15´e Stockholm Beer and Whisky Festival. Ett flertal av våra stödjare fick välförtjänta utmärkelser för sina produkter. Bland de större företagen, gick det diplom till Åbro och Kopparberg. När det gäller de s.k. mikrobryggerierna, så skördades det mängder av diplom för goda öl till bl.a. Jämtlands Bryggeri, Nils Oscar Co, Oppigårds Bryggeri, Gamla Slottskällans Bryggeri och inte minst Nynäshamns Ångbryggeri, vars bästsäljare Bedarö Bitter blev " best in show " med 3 st. guldmedaljer. Även Dugges Ale och Porterbryggeri och Hantverksbryggerit fick diplom.

När detta skrivs är det den 9 december och idag inleds " julölsdrickarsäsongen " med en stor julölsprovning i Svenska Ölfrämjandets regi. Julölen har visserligen funnits till försäljning på Systembolaget sedan 5 veckor, men undertecknad har hittils i år endast druckit lagrade julöl.

Jag hade förmånen av att vara inbjuden till Nils Oscar Co´s kombinerade invigningsfest och 10- årsjubileum i Nyköping. Som bekant, har bryggeriet flyttat från Kungsholmen/ Stockholm till en plats nära den gamla kungaborgen Nyköpingshus. Reportage kommer i ett senare blad. Bryggeriklubben kommer att besöka Nils Oscar Bryggeri våren 2008.

Till våren 2007 är det dags att förbereda sig för besök på Gotlands Bryggeri i Visby den 11 eller18 maj, något som jag verkligen vill rekommendera er att kombinera med några dagar på denna vackra ö. Dagen efter (den 12 eller 19 maj) besöker vi Nynäshamns Ångbryggeri.

Jag önskar dig och dina närmaste en GOD JUL och ett GOTT NYTT ÅR.....

Åke

Redaktörens spalt...forts från s. 2

införde bruket av öletiketter i vårt land. Det är tur att det har funnit så framsynta män.

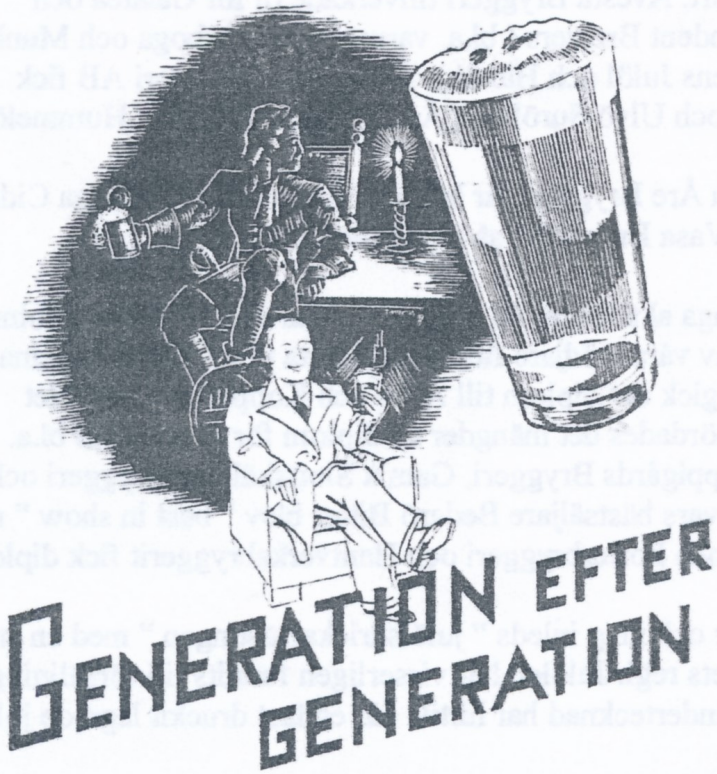
Häromdagen hittade jag en, enligt min uppfattning, mycket intressant grej i en antikaffär i Gävle. Det var ett svagdrickskrus i miniatyrformat. Det visade sig vid min kontrollmätning rymma endast 50 cl. Det är i ljust, genomskinligt glas men försett med en vanligt svagdrickskapsyl, eller vad det nu heter, i porslin som i sin tur är försedd med firmanamnet Hörnösands Svagdricksbryggeri A.-B. och med Klass I. Jag hade aldrig tidigare sett en sådan svagdricksförpackning och frågade innehavaren av affären om han visste om den var äkta. Det kunde han inte svara på, men han visade mig ytterligare ett likadant krus som var försett med en porslinskapsyl. På detta fanns inget bryggerinamn men däremot Klass I. Att det fanns två krus talar enligt min uppfatt för att de är äkta. Men jag skulle gärna vilja ha ett besked i frågan från någon medlem som vet detta.

Det historiska materialet i detta blad har som vanligt tillhandahållist av Sören. De gamla annonserna har tillhandahållits av Claes-Göran Camitz och Arne Persson.

Det får bli allt för den här gången och för det här året. Jag önskar alla samlare ett givande år 2007 och jag önskar alla läsare en

God Jul och ett Gott Nytt År

Redaktören



har funnit krafter och vederkvickelse i ölet. I våra dagar har den moderna bryggeritekniken, inom de gränser lagstiftningen dragit, skapat en välsmakande måltidsdryck, som i hygienisk framställning söker sin like.

ÖSTRA BRYGGERIET

Laholm Tel. 76. | Halmstad Tel. 304. | Varberg Tel. 205.

1938

Bryggeriklubben & Banco Bryggeri

Den 23 september 2006 var det dags för det andra av årets bryggeribesök med Bryggeriklubben, nämligen på Banco Bryggeri i Skruv. Undertecknad samt Bengt Borg och Arne Persson, som hade ganska långt att åka, lämnade Gävle redan dagen före och i mörkret och på slingrande vägar lyckades vi på kvällen hitta fram till det trevliga vandrarhemmet Grimsta herrgård i Ljuder. Flera medlemmar hade redan anlänt och andra tillkom. Det blev några öl redan den kvällen.

Skruv ligger på promenadavstånd från Ljuder, så på förmiddagen nästa dag tog vi en promenad genom skogen till Skruv för att rekognoscera lite grann. Vi fann bryggeriet och kunde därefter återvända till Ljuder.

Strax före kl. 14.00 samma dag mötte vi och 39 andra medlemmar och övriga deltagare upp vid bryggeriet. Där togs vi emot av medlemmen Morgan Rudin, som arbetar på bryggeriet, och platschefen Johnny Carlsson.

Johnny Carlsson informerade oss om bryggeriets historia. Vi fick veta att Banco Bryggeri numera ingår i samma koncern som Kopparbergs, Sofiero och Zeunerts Bryggeri samt att det numera inte bryggdes någon öl i Skruv. Man tillverkade bara läsk och vatten. På Banco Bryggeri finns 35 personer anställda

Vi delades upp i två grupper för en intressant rundvandring i anläggningen som leddes av Johnny och Morgan. Bryggeriet är en blandning mellan gammalt och nytt. Där finns numera ett bryggeimuseum, men där rådde fotograferingsförbud. Tappningsanläggningen var stor och modern. Det var lite trist att se tomma anrika jäskar som vid Bryggeriklubbens förra besök varit fylla av skummande vört. Det var mycket intressant att titta på delar av Morgans samling, som finns utställda i bryggeriet.

Efter rundvandringen samlades vi bryggeriets pub där vid bjöds på öl av Morgan. Av de sorter som fanns att välja från var det Fagerhult som smakade bäst. Vi fick tillfälle att köpa t-shirts och glas, ett tillfälle som många medlemmar utnyttjade. Vi fick också ta med oss lite öl.

Sedan vi läskat oss med öl vidtog årsmötet på bryggeriet. Därefter blev det återfärd med bilar till vandrarhemmet, där vi serverades en god middag som vi kunde skölja ned med Sofiero. Efter middagen höll Sören en auktion. Det kunde klaras av på ganska kort tid, eftersom det inte var många medlemmar som skänkt något till auktionen.

Som vanligt delade Sören ut öl som våra stödjande medlemmar skänkt till klubben.

Dagen avslutades med ett, åtminstone för undertecknad, givande bytesmöte, varvid ölen från Banco och andra stödjande medlemmar kom till god användning. Ett trevligt inslag under mötet var när Claes-Göran Camitz till alla deltagare delade ut ett exemplar av boken Bryggaren på Carlsberg, skriven av Kristof Glamann. Boken hade skänkt av Carlsberg genom Claes Bennheden.

Tack Sören för ett välordnat bryggeribesök. Vi ser fram mot besöken på Gotlands Bryggeri och Nynäshamns Ångbryggeri.

OG

Deltagare på Bryggeriklubbens höstmöte. Banco Bryggeri i Skruv 2006-09-23

Arne Persson
Bengt Borg
Björn Sernerud
Björn Sörgaard
Christer Lööv
Claes-Göran Camitz
Göran Jalstrand
Hans-Lennart Ullström
Henrik Unnerbrant
Ingmar Strannevik
Jonathan Strannevik
Jörgen Sand
Leif Nielsen
Lennart Edwardson
Lennart Larsson
Magnus Karlsson
Magnus Nordström
Martin Andersen
Mikko Hovi
Morgan Rudin
Niels Holger Nielsen
Ole Olsen
Ove Grip
Patrik Berglund
Per Berggren
Per Söderberg
Per-Olof Ström
Rickard Laisfelt
Roger Svensson
Stefan lööv
Stig Pudas
Sven Lagerkvist
Svend Petersen
Sören Borgström
Sören Clavebring
Torben Jensen
Tuffe Jansson
Veikko Roos

Övriga deltagare

Carolina Gustafsson
Jørn Eikeland
Mariann Andersson
Siv Ström

Medlemmarna i Bryggeriklubben...

...börjar samlas vid Banco Bryggeri

Platschefen Johnny Carlsson informerar om bryggeriet

Lite sorgligt att se tomma jäskar

Morgans samlingar var intressanta

Efter rundvandringen smakade ölen bra

Sören tackar Johnny och Morgan för det trevliga besöket

En trevlig middag på vandrarhemmet i Ljuder

Sören höll en kort auktion

Här byts etiketter

Protokoll fört vid årsmötet för BRYGGERIKLUBBEN på Banco Bryggeri i Skruv den 2006-09-23

Närvarande : 38 samlande och 4 inbjudna

1. **Mötets öppnande.**
   Mötet öppnades av ordförande Sören Borgström.
2. **Godkännande av kallelse till mötet.**
   Mötesdeltagarna godkände kallelsen till mötet.
3. **Dagordningens godkännande.**
   Dagordningen godkändes.
4. **Val av mötes ordförande och sekreterare.**
   Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Sörgaard .
5. **Val av justeringsman och två rösträknare.**
   Till justeringsman valdes Ove Grip och till rösträknare valdes Christer Lööw och Sören Clavebring.
6. **Verksamhetsberättelse för tiden 2005-09-01-2006-08-31.**
   *Klubben har under året hållit 2 möten. Vid höstmötet i Halmstad deltog 38 samlande medlemmar och 9 inbjudna. Vid vårmötet i Vimmerby den 27 maj deltog 37 samlande medlemmar och 7 inbjudna.
   *Styrelsen har under året hållit 2 möten. Den har bestått av Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (vice ordförande),Björn Sörgaard (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör) och Ove Grip (övrig ledamot och redaktör).
   *Medlemmar. Klubben har under året fått 3 nya samlande medlemmar och 2 stödjande, samtidigt som 3 medlemmar har lämnat klubben.
   *Medlemsbladet har under året utkommit med 4 nummer.
   *Årets etikett har utsetts för 17 året i följd, 2005 års vinnare blev Grebbestads julöl.
   *Ett stort tack riktar vi till våra stödjande medlemmar för ekonomiska bidrag samt för etiketter och drycker i samband med årsmötet.
7. **Kassarapport och revisionsberättelse.**
   Rickard meddelade att klubben har c:a 37000 kr i kontanta medel.
   Patrik Berglund läste upp revisionsberättelsen.
   Se bilaga 1 och 2.
8. **Ansvarsfrihet för styrelsen.**
   Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.
9. **Val av styrelse och revisorer.**
   Alla ställer upp till nästa år.
   Sören Borgström (ordförande),
   Ingmar Strannevik (vice ordförande),
   Björn Sörgaard (sekreterare),
   Rickard Laisfeldt (kassör)
   Ove Grip (övrig ledamot och redaktör)
   Hans Göran Nilsson (revisor)
   Patrik Berglund (revisorsuppleant)

Protokoll fört vid årsmötet för BRYGGERIKLUBBEN på Banco Bryggeri i Skruv den 2006-09-23

10. Ersättning till styrelsen.
Sören Borgström önskar ersättning för telefon kostnad med 1500 kronor. Rickard Laisfeldt och Ove Grip önskar ersättning med 300 kronor vardera för telefon. Ingmar Strannevik önskar ersättning med 200 kronor för telefon kostnad. Björn Sörgaard önskar ingen ersättning.

11. Rapporter.
*Sören Borgström informerade att Hans Billquist hade gått bort efter en tids sjukdom. Hans jobbade som svagdricks bryggare i Påarp och blev medlem i klubben i slutet av 80-talet. Sören hade varit och besökt hans fru och deras två söner och samtidigt överlämnat en blomma. Därefter hölls det en tyst minut för att hedra Hans Billquist.
* Ingmar berättade om klubbens hemsida, Henrik Unnerbrant har hjälpt Ingmar med etiketter till hemsidan. All info och allt som rör Bryggerier tar Ingmar gladeligen emot för att kunna lägga ut på hemsidan.
*Sören nämnde sin resa till Norrland och detta kunde läsas i styrelse protokollet.

12. Redovisning av gåvor.
Följande bryggerier har bidragit med öl till årsmötet.
Avesta Bryggeri AB, Carlsberg Sverige AB, Grebbestad bryggeri AB, Kopparbergs Bryggeri AB, Krönleins Bryggeri AB, Millingstorps Gårdsbryggeri, Nils Oscar Bryggeri och Bränneri, Nynäshamns ångbryggeri, Gamla Slottskällans Bryggeri AB och Spendrups Bryggeri AB.

13. Nästa års möten.
Nästa års möten blir på våren ett besök på Gotlands Bryggeri i Visby och detta blir fredagen den 11 maj -07 och på lördagen den12 maj blir det Nynäshamns ångbryggeri. Jubileumsfesten blir lördagen den 22 september -07 i Falkenberg.

14. Nya och övriga frågor.
Stefan Lööw tycker att Ingmar Strannevik skall premieras för det arbete han lägger ner på våran hemsida. På ett bra sätt säkerställa informationen så att den inte går förlorad i tex. ett datahaveri, till detta skaffar vi en separat hårddisk och detta tyckte alla var bra ,så Ingmar fick i uppdrag att inhandla en sådan.
Stefan Lööw föreslog stadgändringar till nästa årsmöte för han tyckte att vi bör ha en Valberedning.

15. Avslutning.
Mötesordförande Sören avslutar mötet och önskar trevlig kväll.

.....
Sekreterare: Björn Sörgaard

.....
Ordförande: Sören Borgström

.....
Justeringsman: Ove Grip

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Ljuders vandrarhem 2006-09-23

Närvarande :	Sören Borgström	Ordförande
	Ingmar Strannevik	Vice Ordförande
	Björn Sörgaard	Sekreterare
	Rickard Laisfeldt	Kassör
	Ove Grip	Övrig ledamot

1. **Mötets öppnande.**
   Mötet öppnades av ordförande Sören Borgström, som önskade alla välkomna.

2. **Godkännande av kallelse till mötet.**
   Kallelsen till mötet godkänndes.

3. **Dagordningens godkännande.**
   Dagordningen godkänndes.

4. **Val av mötesfunktionärer och protokollsjusterare.**
   Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Sörgaard, Ove Grip utsågs till att justera protokollet.

5. **Medlemssituationen.**
   Vi har blivit av med tre samlande medlemmar under året och det är Niels Gravesen, Per Sundberg och Seppo Bonsdorff.
   Men i stället har vi fått fem nya medlemmar dessa är Per-Olof Ström, Torben Jensen Niels-Holger Nielsen och två stödjande dessa är Allt om Malt och Oppigårds Bryggeri.
   Vi är för närvarande 87 samlande medlemmar och c:a 32 stödjande medlemmar.

6. **Kassarapport.**
   Rickard meddelade att klubben har c:a 37000 kr i kontanta medel.

7. **Rapporter.**
   * Sören tillkännagav att Hans Billkvist hade lämnat oss efter en tids svår sjukdom .
   * Sören hade varit på resan i Norrland och där besökt Helsinge ångbryggeri och pratat med dem om att bli stödjande medlem, de har även köpt Ahlegården i Ljusne där de har för avsikt att brygga sitt öl, för de nuvarande lokalerna är för små.
   * Trolig produktion hösten -07 om allt klaffar.
   * Sören besökte även Vasa bryggeri AB de har flyttat från stan ut till sin nya anläggning i Kvisleby.
   * Vasa bryggeri AB drabbas av Avestas nedläggning för de tappar ju deras öl.
   * Sören var även på Zeunerts för att träffa platschefen och för att hämta etiketter men denne var på semester, så han skickade etiketterna till Sören. Besökte även Mora Bryggeri, Oppigårds Bryggeri även Avesta bryggeri fick ett besök och här fick Sören öl till träffen. Resan gick vidare till Grebbestad Bryggeri AB och här så hade den förra bryggmästaren Robert Bush kommit tillbaka även här blev det öl.
   * Sören träffade Claes Bennheden i Falkenberg för att diskutera vår jubileumsfest med honom.
   * Vi fick veta att Avesta Bryggeri läggs ned.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Ljuders vandrarhem 2006-09-23

8. Nya och övriga frågor.

*Ove tyckte att det saknades telefon nummer på oss i styrelsen och det skulle kompletteras i medlemsbladet.

*Datum är spikat för vårträffen om det nu inte inträffar något annat.

*Det blir för de som vill ett besök på Gotlands Bryggeri fredagen den 11 maj och på Nynäshamns Ångbryggeri på lördagen den 12 maj 2007.

*Det diskuterades om läskutskicket och då sades det att man betalar porto för detta utskick själv men tidigast nästa år kommer det.

*Vi skulle kolla upp om vi behöver ett utskänkningstillstånd för våra sammankomster för att lättare kunna ta emot öl från bryggerierna.

9. Avslutning.

Mötesordförande Sören avslutar mötet och önskar trevlig kväll.

Sekreterare : Björn Sörgaard

Ordförande : Sören Borgström

Justeringsman : Ove Grip

Torka höjer ölpriset

Den svåra torkan i Australien får allt vidare konsekvenser. Vid öl- och vinjätten Fosters stämma varnade ordförande Frank Swan för högre kostnader vid ölbryggningen. Skörden av korn i Australien förutses minska med 40 procent. Den har för övrigt varit dålig även i ett annat ölland som Tyskland. Priserna på maltkorn kan öka med en tredjedel, var det dystra beskedet från Frank Swan. Han hoppades dock att torkan inte ska påverka Fosters vinstmål med en ökning per aktie med 10 procent eller ännu mer. Varmt och torrt väder bör stimulera efterfrågan på öl när sommaren närmar sig på södra halvklotet.

FREDRIK BRACONIER

SvD 061025

1925

SvD onsdag 15 november 2006

Ölen i USA en politisk historia

BRYGGERIJÄTTE Även om Monty Python gärna skojade om det amerikanska ölets närhet till vatten finns det gamla ölanor och -vanor i nya världen. Indianerna drack majsöl, och när George Washington blev USA:s första president såg han det som en patriotisk handling att dricka inhemskt.

AV MATTIAS LEGNÉR

Ölets historia i USA är lika gammal som landet självt. Det är rentav befogat att säga att ölet representerar en viktig del av amerikansk självförståelse och identitet. Öl fanns till och med ombord på Mayflower, tillsammans med de första pilgrimerna. En av dessa, Edward Winslow, klagade i sin dagbok från 1622 över att de redan vid ankomsten till den nya världen hade svår brist på livsmedel och särskilt öl.

Ölet fanns emellertid i Nordamerika långt innan pilgrimerna kom dit. Ursprungsbefolkningarna på hela den amerikanska kontinenten hade redan bryggt öl i århundraden. År 1778 hade upptäcktsresanden James Cook observerat att invånarna på Vancouver Island, numera British Columbia, inmundigade drycken. Vi vet också, tack vare spanska conquistadorer, att ursprungsfolk i Centralamerika drack ett öl som spanjorerna kallade *tiswin* eller *tesguino*.

Naturligtvis skilde sig indianernas bryggningstekniker från européernas. Till att börja med var råvarorna olika. Européerna jäste korn medan indianerna använde majs i stället. Om de senares teknik vet vi litet, eftersom indianernas kultur värderades lågt av nybyggarna. Européerna tycks inte heller ha tagit några intryck av indianernas ölproduktion, menar författaren *Bill Yenne* som skrivit boken *The American Brewery: From Colonial Evolution to Microbrew Revolution* (MBI Publishing Company, 156 s).

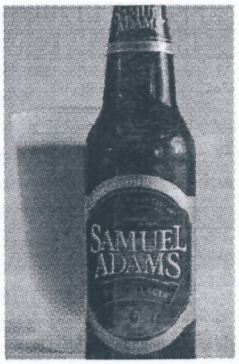
Den första engelska kolonin i Nordamerika, Jamestown, anlades år 1607 och man började nästan genast importera öl från moderlandet. Med tanke på dryckens karaktär av vardagligt livsmedel var detta ohållbart, och öl fortsatte att vara en bristvara i kolonierna eftersom där inte fanns några bryggare. I Plymouth klagade nybyggarna över att de inte hade öl, och inte ens de stränga puritanerna i Massachusetts kunde klara sig utan öl. Drycken betraktades alltså inte i första hand som en källa till förlustelse och dryckenskap, vilket den senare skulle förknippas med, utan som just ett oundgängligt livsmedel.

Även om Bill Yenne inte skriver det rakt ut, så framgår det av hans historik att amerikanernas förhållande till öl har präglats av en dubbelhet. Samtidigt som öl har varit en helt accepterad och oftast lättillgänglig dryck, har dess berusningseffekt förknippats med synd och lättja. Fram till 1639 var det förbjudet för värdshusvärdar att brygga sitt eget öl. När denna lag mildrades öppnade genast pubar som bryggde eget öl, den första kända engelska puben öppnade i Boston 1639. I Nya Amsterdam, en nederländsk koloni som senare blev New York, hade bryggerier funnits sedan 1632. Manhattanölet blev snabbt känt för sin höga kvalitet.

När Nya Amsterdam hade blivit New York fanns det små bryggerier i hela det engelsktalande Nordamerika. Kväkarna var särskilt framgångsrika vad gällde etableringen, och var alltså mycket liberala i sin inställning till gott öl. William Penn som hade grundat kolonin Pennsylvania, byggde en stor anläggning nära sitt gods vid Bristol. Penn-bryggeriet överlevde till 1864. En annan kväkare var William Frampton, som grundade det första kommersiellt drivna bryggeriet i Philadelphia år 1683. Philadelphia framstod snart som den andra stora bryggeristaden, endast underlägsen New York.

Ölet har flera gånger spelat en politisk roll i Nordamerika. Många inom kolonialsamhällets övre skikt ägnade sig åt ölframställning, däribland grundlagsfäderna George Washington och Thomas Jefferson, för att inte nämna revolutionären Samuel Adams som i dag är mer känd som ett ölmärke än för sin insats i kriget mot England. Boston Tea Party den 16 december 1773 skulle lika gärna ha kunnat vara Bostons "ölparty", eftersom kungen inte bara lade drakoniska tullar på teet utan också på ölet.

På 1700-talet var bryggerierna ännu helt lokala. En bryggares varor räckte i de flesta fall inte längre än till den egna byn. De stora industrijättar som växte fram under 1800-talets gång var okända. Den ovannämnde Washington agerade beskyddare åt flera bryggare, bland andra Benjamin Morris och Robert Hare i Philadelphia, just för att de framställde så goda porteröl.



För Washington hade ölet, och särskilt portern, i högsta grad en politisk betydelse. När han hade utnämnts till USA:s första president ville han, i enlighet med tidens protektionistiska anda, gynna inhemska produkter framför importerade. Riktiga amerikaner drack amerikanskt öl. Washington poängterade snabbt att han endast drack amerikansk porter och uppmanade sina landsmän att göra detsamma. Att dricka inhemskt öl blev en patriotisk handling som förbättrade det nyfödda fosterlandets ekonomi.

Möjligen hade denna försmak för portern att göra med den brist på samma vara som Washington tidigare hade upplevt som general under revolutionskriget. Han hade klagat till kongressen över att soldaterna inte kunde dricka alls så mycket öl, cider och rom som de borde. Öl och cider var för Washington viktigare än grönsaker, eftersom de senare kunde införskaffas lokalt.

Under tidigt 1800-tal sjönk ölkonsumtionen i republiken. En anledning var koloniseringen västerut och majsens ökade betydelse i kosthållningen. I västra USA, som höll på att bli mer folkrikt, fanns ett överskott på majs som var mer lämpat att göra whiskey av än öl. Det öl som kom att väcka nytt liv i amerikansk bryggeriindustri kom att kallas lager, vars framställningsteknik skiljer sig från engelsk ale och porter. Jäsningsprocessen ser annorlunda ut: lagerjäst sjunker till botten på kärlet och ölet jäses vid mycket lägre temperaturer, men lagerölet lagras också mycket längre i sina kärl.

Lager bryggdes kommersiellt för första gången år 1840 av Spatenbryggeriet i München och Schwechat i Wien. Därifrån fann lagern sin väg till USA genom tyska invandrare, av vilka förvånansvärt många var bryggare. Den första tysk som förde med sig lagerjäst till USA hette Johann Wagner och slog sig ned i Philadelphia. Tillsammans med flera andra tyskar startade de bryggerirörelser där och i andra större städer som hade fått tyska minoritetsbefolkningar, bland annat New York och Cincinnati. Tyskarnas entrepenörskap och kunnande om ölframställning kom att bli helt avgörande för den framtida ölkulturen i USA.

Även här hade ölet en politisk betydelse. Det hade varit oroligheter i de tyska staterna som skapat en våg av utvandring från och med 1840. Denna våg växte sedan stadigt och städerna vid den amerikanska östkusten fick snabbt växande tyska befolkningar. Under det närmast följande seklet kom 90 procent av bryggeriindustrin att ägas av tyska familjer.

I Baltimore började Georg Rossmarck brygga lager år 1846. Han följdes inom kort av andra tyskar som Frederick Ludwig och Georg Rost. Rosts rörelse blev Bismarck Brewing Company som fortsatte förse Baltimores tyskar med öl till 1940. Stadens kanske mest intressanta lagerbryggare genom historien var Johann Fredrick Wiessner. Han kom till Baltimore under inbördeskriget och uppförde en märklig arkitektonisk skapelse på Gay Street som ibland har beskrivits som en "tysk pagoda".

Anläggningen stod färdig 1887. Det är en av stadens mest kända och uppmärksammade byggnader, och den är välbekant för många amerikanska arkitekturhistoriker. Huset fortsatte att användas för ölproduktion fram till 1973. Sedan dess har det stått tomt och förfallit, men är i skrivande stund på väg att rustas upp för att återvanvändas som kontor av en lokal välgörenhetsorganisation.

"Lagerrevolutionen" innebar att ölet kom att uppfattas och konsumeras på nya sätt. Under den koloniala epoken drack man kanske två eller tre *pints* under en kväll, och inte på en söndag, medan lagerdrickare kom att dricka betydligt mer och ofta även på söndagar. Det fanns förbud som hindrade krögare att servera mer än 48 glas öl per kund, vilket säger något om hur stor ölkonsumtionen kunde vara.

Även om lager gjorde ett segertåg genom USA så fortsatte ale att vara en viktig ölsort fram till och med inbördeskriget. På 1840- och 50-talen flyttade många tyskar västerut och tog med sig lagertekniken. San Antonio blev snart ett stort centrum för tyskamerikansk kultur och det första lagerbryggeriet, Western Brewery, öppnade där 1855. Efter det förödande inbördeskriget framstod San Antonio som ölets huvudstad i sydstaterna.

Mellan 1850 och 1860 trefaldigades antalet bryggerier i USA. Fram till 1873 tredubblades antalet igen. Amerikansk bryggeriindustri växte kolossalt under andra hälften av 1800-talet. 1873 års "pa-

nik", en kraftig lågkonjunktur, ledde dock till att många små bryggerier köptes upp av större. Efterfrågan på lageröl fortsatte emellertid att växa.

Under en tid var Pabst-bryggeriet i Milwaukee USA:s största. Anläggningen representerade industrialismens storskalighet och teknikutveckling. De enorma kittlarna kallades på 1890-talet *dreadnoughts* efter de stora slagskepp som byggdes samtidigt. Detta var den tid då de första riktigt stora bryggerierna växte fram.

Precis som ett öl som bryggts i Bayern kallas bayerskt och ett öl från Pilsen kallas pilsner, så uppkallades Budweiser efter staden Budweis i Böhmen. Budweiser är numera det största ölmärket i världen, och Anheuser-Busch är den största bryggeriindustrin i världen. Amerikansk ölkultur, det vill säga både hur öl framställs och hur den konsumeras, spreds under 1900-talet från USA till övriga världen. Under slutet av 1800-talet var fabriker som Schlitz, Pabst och Anheuser-Busch fortfarande regionala, även om de regioner som bryggerierna sålde till ständigt växte. Det fanns också ett stort antal lokala märken: bara i Baltimore var under en period 33 bryggerier verksamma samtidigt.

Förbudsperioden på 1920-talet blev ett hårt slag mot bryggerinäringen. Reaktionen mot den stigande alkoholkonsumtionen hade först varit religiöst grundad men kom med tiden att få politiska uttryck. År 1893 hade en "antisaloonliga" bildats i Oberlin, Ohio, av prästen Howard Hyde Rusell. Den företrädde olika nykterhetsorganisationer och evangeliska, antikatolska kyrkor. Med tiden kom denna rörelse att göra många bryggare arbetslösa: i Milwaukee ska enligt Bill Yenne minst 6 500 bryggare ha tvingats lämna näringen. Antisaloonligan företrädde en vit och protestantisk medelklass som reagerade på olika föreställda faror i samhället.

Motståndet mot alkoholkonsumtion fick ibland en obehaglig, rasistisk underton. Ölkultur förknippades ofta med olika etniska minoriteter, särskilt de tyska, irländska och italienska, som också var av katolsk tro. Ku Klux Klan, som efter inbördeskriget hade fört en tynande tillvaro, andades morgonluft och utnyttjade de fördomar som florerade kring katolikers och olika minoriteters alkoholvanor. Påståenden om att alkoholism och ras hörde ihop förekom, exempelvis att svarta personer lättare blev missbrukare och gav upphov till dåliga beteenden.

Efterkrigstiden såg de nationella märkenas framväxt. Det var framför allt radikalt förbättrade kommunikationer som gav de stora bryggerierna möjligheten att kraftigt utvidga sin räckvidd. Nätet av vägar och järnvägar hade expanderat under kriget i ett massivt försök att förstärka industrins insats mot fienden. Efter krigsslutet tog både Schlitz och Anheuser-Busch beslutet att bygga jättelika, ultramoderna anläggningar på båda kusterna.

Den dramatiska nedgången i antalet bryggerier i USA inträffade mellan 1950 och 1980. Vid millennieskiftet fanns ungefär lika många bryggerier som 100 år tidigare. Bill Yenne har tecknat det amerikanska ölets historia på ett lättsamt och underhållande men också informativt sätt.

Mattias Legnér är forskarassistent vid Tema Kultur och samhälle, Linköpings universitet, och gästforskare vid Institute for Policy Studies, Johns Hopkins University.

Kamomillöl kanongott till maten

Kamomillte i all ära, men kamomillöl? Det är med misstänksamhet som Ölronden närmar sig Jacobsen Camomile Dubbel. Men specialölet från danska Carlsberg är kanongott och någon smak av kamomill är svår att förnimma. I stället möter vi en fin sötma, en mycket välbalanserad beska och en lätt smak av rågbröd, kola och karamell.

Tanken är att detta öl ska passa till maten på finare middagar, och enligt Carlsberg ska det drickas ur vinglas.

För att komma över en flaska gäller det dock att skynda sig – i onsdags hade Systembolaget endast 64 öl kvar i hela landet.

THOMAS BERGLUND OCH BOSSE BRINK

Camomile Dubbel.

SvD 060929

Flaskposten 1958 nr 1

Bjurholms Bryggeri jämnat med jorden

Anders Bjurholms minne lever kvar i gatunamn

Mälardrottningen ömsar kläder skulle man nästan kunna säga om den livliga rivnings- och nybyggnadsverksamhet som f. n. pågår i Stockholm. Den är givetvis mest iögonenfallande i cityområdet, där tunnelbanan och regleringen av Nedre Norrmalm helt förändrar stadsbilden inom ett stort område, men den märks även i andra stadsdelar. Vid Stureplan reser sig nu ett nytt affärshus i betong och glas på den plats där gamla Anglais låg, vid Storgatan försvann på nyåret den 150-åriga Östermalmskällaren, och på Söder har vid det här laget det som ännu fanns kvar av ett av Stockholms äldsta bryggerier, gått all världens väg för att lämna plats åt nya bostadshus. Det var det komplex av byggnader i hörnet av Östgöta- och Gotlandsgatorna som en gång tillhört Bjurholms Porterbryggeri, där emellertid bryggeridriften lades ned för nära femtio år sedan, varefter lokalerna på tomten använts som verkstäder och lagerlokaler för olika firmor.

Gott vatten upphov till livlig bryggerirörelse

Kvarteret och dess närmaste omgivning blev redan tidigt ett bryggericentrum beroende på den goda vattentillgången i den sandås som här strök fram nedanför Söders höjder. Under 1700-talet fanns sålunda enbart i det kvarter som avröjts ej mindre än tre bryggerier, och på andra sidan den nuvarande Östgötagatan låg bl. a. det bryggeri där Fredrik Rosenquist af Åkershult 1843 skulle brygga det första underjästa ölet i vårt land.

Bjurholms bryggeri kan föra sina anor så långt tillbaka som till 1706, då bryggaren och brännvinsbrännaren *Mårten Volant* började tillverka öl för avsalu. Bland bryggeriets mest framgångsrika ägare i äldre tider var Gustaf III:s hovbryggare *Carl Rehn,* som innehade bryggeriet 1783—1801, och bryggaren *Henrik Daniel Helsingius* (ägare 1806—1841), som vann berömmelse som kommunal- och riksdagsman, och som slutade som ålderman i bryggareämbetet. År 1798 lades större delen av bryggeriet i aska.

Bjurholms bryggeri omedelbart före rivningen. Gårdsparti med brygghuset till höger.

Den Bjurholmska epoken

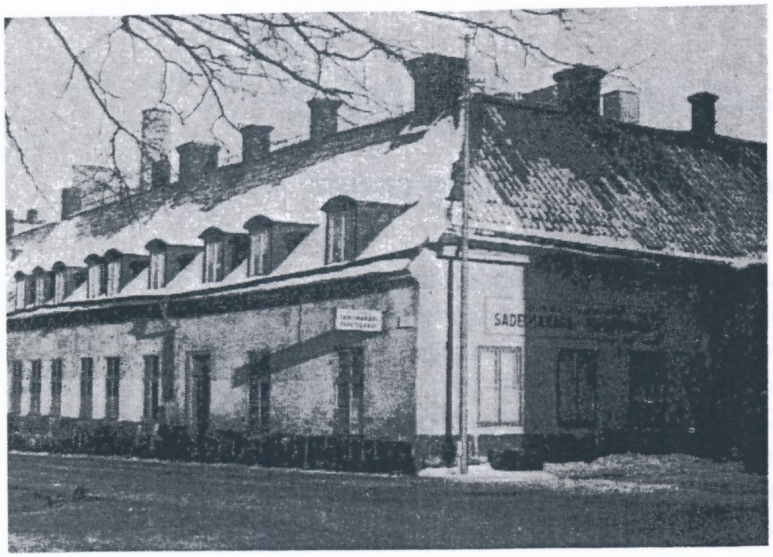
År 1852 förvärvades bryggeriet av *Anders Bjurholm,* som lärt sig till bryggare hos sin broder Pehr, vilken ägde det bryggeri på Björngårdsgatan som se-

Anders Bjurholm.

nare övertogs av Gustaf Piehl och som slutligen gick under namnet Vasabryggeriet.

Anders Bjurholm drev sitt bryggeri som ägare fram till 1872. I slutet av 1850-talet började han brygga öl efter den bayerska underjäsningsmetoden, som han lärde sig dels av sin tyske bryggmästare *Friedrich Mehlbauer* och dels genom ingående studier i den tyska bryggerilitteraturen. Tyska lärde han sig på egen hand genom att med tillhjälp av ett lexikon översätta en tysk bryggeribok.

För ölets lagring inrättade Bjurholm en iskällare på andra sidan den nuvarande Gotlandsgatan. Källaren stod genom en underjordisk gång i förbindelse med



Huset i hörnet av Östgöta- och Gotlandsgatorna som inrymde bl. a. kontoret och Bjurholms bostad.

det övriga bryggeriet. Ovanpå denna källare inrättades tappningslokaler.

Antalet arbetare, som 1853 var 10, hade 1870 stigit till 29. Utom bayerskt och svenskt öl, starköl, iskällar-, måltids- och svagdricka samt sockerdricka tillverkade Bjurholm porter. På industriutställningen i Kungsträdgården 1866 erhöll han hedersdiplom för »skottskt öl af god beskaffenhet», varmed ej kan ha avsetts annat än porter.

För att få kapital till nödvändiga moderniseringar och främst för införande av ångkraft — tidigare användes en hästvandring för maltkrossningen — samt för uppförande av ett nytt brygghus bildade Bjurholm 1873 ett aktiebolag, Bjurholms Bryggeri Aktiebolag,

Bryggeriets fasad mot Bjurholmsgatan.

där han blev medlem av styrelsen och 1888 dess ordförande.

Från denna tid, närmare bestämt 1875, har vi en skildring bevarad, som ger en inblick i hur det kunde gå till hos en dåtida bryggarepatron. Det var Frans Hodell i Söndags-Nisse som skrev:

»Hos Anders Bjurholm, den bekante 'ölephesen' på Söder, gick det trefligt till i söndags. Man fick bese hela hans etablissement, från ångpannan till iskällaren. Och fint var det! När Bjurholm började brygga hade han några hundra buteljer på lager, nu fanns der fem källare med 10,000 kannors fat i hvarje. Hu! de voro kolossala. Man tänkte ofrivilligt på kung Fjolner och hans ändalykt i tiden. Sedan man sett sig mätt — hade jag så när sagt — sett sig hungrig på ölfastager och maskiner och mera sådant, fick man stiga in i en varm våning och der blef det fest utaf. Redan anblicken af krokanen på bordet satte undertecknad i feststämning. Nämnda mästarprof på sockerbagarefantasi föreställde hela bryggeriet med goda nissar i hvarenda vrå ända upp till mynningen af den långa skorstenen. Och så vardt det skålar och tal. Si, herr Bjurholm är inte blott bryggare, han är också gammal skarpskytt, han är stadsfullmäktig, han är hederskarl för resten. Ett par verser af en visa, som sjöngs för tillfället, kommer jag ihåg:

Kors hvad här skall pimplas i hvar knut!
Öl för ärende man tar till slut.
Drunknar man i varan
nobel är den snaran,
det har hänt en Sveakung förut.

Anders var dock alltid lika stor,
tänk när skarpskyttlivet stod i flor,
ett befälskap fick han
och i spetsen gick han,
ståtlig mer än nå'n tambourmajor.»

Ombyggnaden och moderniseringen var färdig i slutet av 1874 och medförde mycket stark ökning i omsättningen, särskilt av bayerskt öl. Portertillverkningen blev först senare av större betydenhet. 1876 reste Bjurholm till England för att studera porterframställningen där, och en ny porterkällare inrättades på grundval av de rön han gjorde. Under Englandsresan fick Bjurholm sannolikt uppslaget att förse porterflaskan med en särskild etikett, vilket blev en nyhet för vårt land.

Mälteriet blev för litet på 1880-talet varför Bjurholm 1883 förvärvade granntomten med dess nedlagda bryggeri, vars mälteribyggnad låg vägg i vägg med hans egen. Ett nytt ångpannehus uppfördes 1885, nya källare inrättades och ett nytt stall byggdes. År

1888 inköptes en renodlingsapparat för jäst, samma år som Lyckholms Bryggeri i Göteborg införde renodling. I Stockholm var Bjurholm den förste med denna viktiga uppfinning.

Bryggeriet övergår till StB

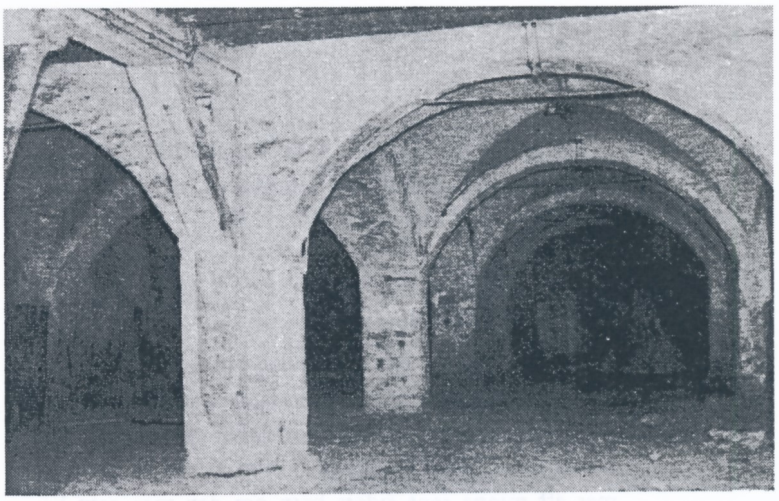
När AB Stockholms Bryggerier 1889 bildades, fick dess styrelse bemyndigande att inköpa bl. a. Bjurholms Bryggeri, vilket tillstyrktes av Bjurholm själv, som av ålderssskäl önskade draga sig tillbaka från ledningen av bolaget, och förhandlingarna ledde till att StB förvärvade samtliga aktier i Bjurholms Bryggeri AB, varvid Bjurholm lämnade ledningen av detta.

Bryggareföreningen och standardflaskan Bjurholms verk

Anders Bjurholm slog sig emellertid inte till ro efter försäljningen. Fram till 1905 ägnade han sig framför allt åt den av honom skapade Svenska Bryggareföreningen, i vars arbetsutskott han främst inriktade sig på att hålla medlemmarna samman och försvara dem mot tendenserna att genom lagstiftning kringskära öltillverkningen och ölförsäljningen. Åt f. d. Bryggareämbetets pensionskassa ägnade han också ett intresserat arbete.

Bjurholms betydelsefullaste insats på det bryggeritekniska området var det initiativ han tog och det intresse han lade ned på standardiseringen av ölflaskan.

Rivningsarbetet i full gång. Mälteriets takstolar dras omkull av en kraftig lastbil.



I mälteriets bottenvåning med dess vackra kryssvalv och kraftiga pelare mältades kornet.

som redan 1887 genomfördes i Stockholm och inte långt därefter i hela landet. På detta område har Sverige legat åtskilliga årtionden före den övriga världen.

Bryggeriets sista tid

Bjurholms Bryggeri AB kvarstod som särskilt bolag, fastän helägt av StB, till 1901 då det införlivades med moderbolaget. År 1903 inskränktes tillverkningen till enbart porter och pale ale varvid namnet ändrades till Bjurholms Porterbryggeri.

Bertil Almgren.
Disponent för Bjurholms Porterbryggeri 1909—10 och senare verkst. dir. i AB Stockholms Bryggerier.

Under tiden 1889—1904 var den tyskfödde bryggaren *Georg Sellmann* disponent vid bryggeriet. Denne var f. ö. ledamot av StB styrelse från 1889 till sin död 1920. *Emil Lindewald* ledde bryggeriet 1905—09 och efterträddes av civilingenjören *Bertil Almgren,* vilken här gjorde sina första lärospån i den dagliga skötseln av ett bryggeri. Den skicklighet som företagsledare han där förvärvade bidrog till att han 1912 utsågs till verkställande direktör för AB Stockholms Bryggerier.

Redan två år tidigare hade emellertid Bjurholms Porterbryggeri nedlagt sin verksamhet, och dess stora tomtområden såldes 1913 och 1918.

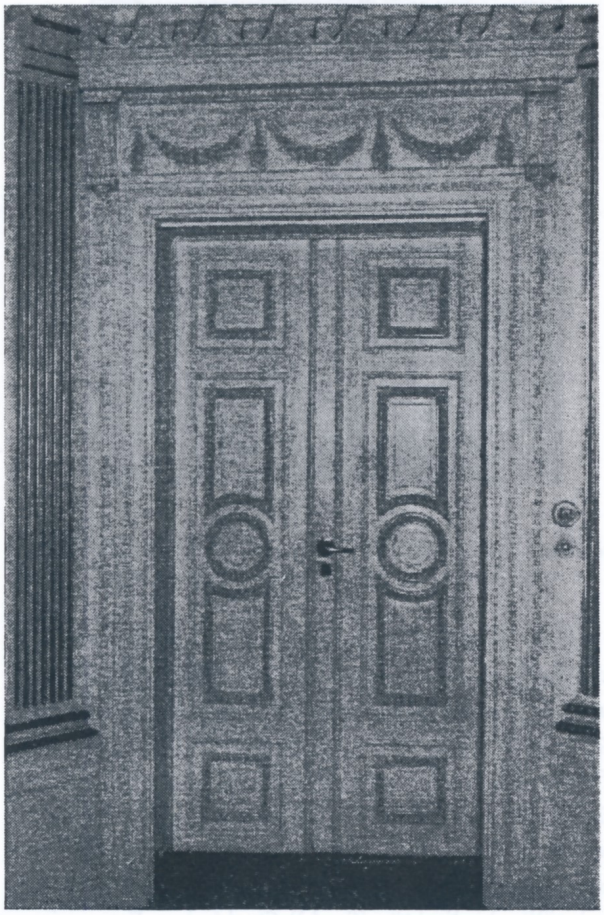
Bjurholms namn lever kvar

Tomterna söder om Gotlandsgatan är för länge sedan bebyggda med sexvåningshus som omger en öppen plats, vilken fått namnet Bjurholms plan, och från denna leder Bjurholmsgatan norrut. Dessa namn kommer att minna sena tiders barn om den man som betydde så mycket för den svenska bryggeriindustrins utveckling under senare delen av 1800-talet.

I dessa dagar har även det egentliga bryggeriet, där samtliga byggnader ännu var bevarade, jämnats med jorden för att lämna plats för ny bebyggelse.

Flaskpostens medarbetare besökte bryggeriet i mitten av januari vid det tillfälle, då en kraftig lastbil rev ned takstolarna på mälteribyggnaden. Gårdsinteriören sedd från porten åt Gotlandsgatan var då ännu orörd och skilde sig föga från de bilder av bryggeriet, som finns bevarade från 1800-talet, med pannhuset och den höga skorstenen i fonden, brygghuset längst bort till höger och en vacker byggnad i ett slags nyklassisk stil framför detta, och till vänster den låga envåningslänga som inrymde Bjurholms bostad, medan kontoret låg till vänster i porten.

I den Bjurholmska bostaden fanns det två par enastående vackra döbattangdörrar utförda i gustaviansk stil och med överstycken, rikt prydda med festoner och palmetter. När bryggerifastigheterna såldes, räddades de undan förstörelse av direktör Almgren, som lät bygga in dem i sitt nybyggda hus, Kungsgatan 19, där man ännu kan beundra dem i den våning 6 tr. upp som han bebodde.



Anders Bjurholm torde ha varit den som införde bruket av öletiketter i vårt land.

Vi stötte av en händelse ihop med disponent Sten Simonsson och Stadsmuseets chef, dr Tord Nordberg, vilka sökte efter någonting som var värt att rädda undan förstörelsen. Dr Nordberg gjorde därvid ett fynd — den höga träpanelen i Anders Bjurholms kontorsrum, som redan vid det här laget införlivats med Bryggerimuseet.

(Ovanstående historiska återblick är sammanställd ur *Samuel Bring:* Anders och Pehr Bjurholms bryggerier. Stockholm 1949.)

Eus

Foto Bertil Höder

Morgonbild från Hamburger-Bryggeriet.

JÖNKÖPINGS LIT A B

J. L. A.

J. L. A.