

BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 3 - 2007



Innehåll 2007 nr 3

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Nytt lågkaloriöl ska locka tjejer 4
- Bryggeribesök i Visby och Nynäshamn 5
- Protokoll från styrelsemöte 9
- Historik över bryggeriklubbens möten och bryggeribesök 11
- Årets etikett åren 1989 – 2006 12
- Apotekarnes Mineralvatten Aktiebolag 13
- Ölsommaren regnade bort 15
- Redaktörn har ordet . Ovederhäftigt om öl 16
- Nils Oscar satsar på kvalitet: "Ölet för billigt i Sverige" 17
- Ändringar/tillägg i medlemsregistret 19
- Matematisk formel för ölskum har hittats 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: 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, 0708-63 17 75
 Björn Sörngaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg, tfn 0931-55 61 26

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

Det drar ihop sig till bryggeriträff och den här gången är det inte någon vanlig träff utan en 25-årsjubileumsträff. Och det märks på deltagarantalet. Till träffen ska komma 44 samlade medlemmar och nio andra deltagare. Det torde väl vara ett rekord?

Sommaren har för mig varit ganska händelserik. Jag lyckades efter många års tjat få min fru med mig på en bilsemester till Tyskland. Min fru har varit rädd för att en sådan semester huvudsakligen skulle bestå av bryggeribesök, så jag hade lovat henne att vara ganska återhållsam i det avseendet.

Med det blev dock några bryggeribesök. Första dagen utanför Sverige tillbringade vi i Köpenhamn, och där lyckades jag få min fru med mig till tre bryggerier. Det första blev

Faergkroen Bryghus inne på Tivoli där vi åt en god lunch som min fru drack en Blond Lager till och jag en Amber Lager. De smakade båda väldigt gott.

Det andra bryggeriet blev Vesterbro Bryghus på Vesterbrogade, en bryggeripub som bryggde åtminstone fem olika sorters öl. Där blev det på uteserveringen en Red Ale för mig och en Hvede för min fru. Även dessa drycker var mycket välsmakande.

Det tredje bryggeriet blev Bryggeriet Apollo som även det ligger på Vesterbrogade. Vid kvällspromenaden tog vi där en varsin immig och god Pilsner.

I Tyskland besökte vi flera olika städer. Ett måste ansåg jag vara bryggeristaden Bamberg, där det behövdes två nätter för att jag skulle bli nöjd. Där finns ju tio bryggeripubar, dessvärre utan andra etiketter än de som satt på flaskorna.

forts. sid. 4



rolförändaren har ordet!

Tungelsta i september 2007.

Bäste läsare.

Så har vi då kommit till den tidpunkt då Bryggeriklubben kan fira sin 25-åriga existens. Till mötet i Falkenberg har vi fått drygt 50 anmälningar för deltagande och det bådär mycket gott för att det skall bli en trevlig sammankomst. Som jag redan i en tidigare ledarspalt skrev, så har "gamla Falken" genom ägaren Carlsberg vuxit till att bli landets största bryggeri. Det skall bli intressant (för någon med stegräknare) att konstatera hur många steg som rundvandringen kommer att omfatta. Därtill kommer promenaden tur och retur till vårt hotell. Som tur är, så kommer vi att trakteras med både mat och dryck på bryggeriet.

Bryggeribesöket i Falkenberg, blir således det senaste i en lång rad av sammankomster som har lockat medlemmarna under 25 år. Det har redan från Bryggeriklubbens bildande, varit en av grundpelarna i vår verksamhet. Andra har varit samlande – framförallt etiketter -, gemenskap och kunskap om bryggerierna och deras verksamhet. Det kan tyckas naturligt för många av våra medlemmar, men det finns och har funnits ett antal av dem som aldrig har besökt ett möte och det är jag den förste att beklaga. Kanske är intresset inte "heltäckande".

Längre fram i detta medlemsblad hittar du en historik över Bryggeriklubbens alla bryggeribesök och därtill en redovisning över vilka bryggerier som under åren fått diplom för att ha tagit fram den i vårt tycke vackraste etiketten, det vi kallar för "Årets etikett".

I medlemsblad 2-2007, på sidan 19, hittade du en artikel om disponenten och bryggmästaren Donald Broady – fadern hette ursprungligen Brodin-, som nästan ensam skötte det gamla bryggeriet i Motala. Vad som inte framkom i artikeln var att Donald arbetade som bryggmästare i Motala under ett antal år på 40-talet då disponenten hette Jens Fredrik Spendrup. Under dessa år i Motala fanns det 2 små pojkar som heter Jens och Ulf och som 1950 följde sina föräldrar till Grängesberg, där fadern tog över det som i dag heter Spendrups Bryggeri. Bryggeriet i Motala upphörde med tillverkningen 1960 och då fick Donald anställning på Münchenbryggeriet i Stockholm, där han arbetade med traditionell ölproduktion, men även av planering och inköp av den utrustning som sedermera skulle installeras i det kommande stora Pripps-bryggeriet i Bromma. Efter sin pensionering 1982, var Donald under åren 1988-1990 i Kina som konsult för Senior Experience Foundation. Donald är "still going strong" och fyllde nyligen 90 år och är en mycket trevlig bekantskap. Detta är en av många historier och den som lever får se, som det heter.

Nu ser jag fram emot festen i Falkenberg. Med bästa hälsningar

Åven

Redaktörens spalt...forts. från sid. 2

Det enda riktiga bryggeriet som jag stannade vid var Einbecker Brauhaus i Einbeck. Och där var man mycket generös med etiketter.

Vad är en bilsemester i Tyskland utan bunkring av billig sprit och billigt öl? För vår del skedde detta i Flensburg där vi hittade en varuhusliknande affär, Citti-Markt, som jag antar är en motsvarighet till Calles i Puttgarden. I affären kunde jag köpa, bland mycket annat, ett flak Albani Giraf för 7:10 euro och ett flak Ceres Royal Export för 8:18 euro. Det var lätt att ordna så att jag slapp betala pant på burkarna.

Jag har också besökt Uppsala, där jag, som vanligt, besökte bokhandeln Celsius. Jag har tidigare skrivit om denna utmärkta bokhandels stora sortiment av litteratur om öl och "Beer momorabilia." Med det senare menar jag den mycket trevliga och intressanta bok som jag köpt vid ett tidigare besök, en bok som handlar både om öl och om att samla på föremål med anknytning till öl och bryggerier, dvs. en bok som skulle ha kunnat vara skriven för medlemmarna i Bryggeriklubben.

Hur som helst så köpte jag denna gång Urban Laurins utmärkta bok om öl m.m. nämligen "Lager, ale & porter och andra ölsorter" för fyndpriset 98 kr. Jag rekommenderar samlade medlemmar att

besöka bokhandeln när de kommer till Uppsala.

Snart ska jag ha min numera traditionella Oktoberfestpub på mitt jobb. Jag har naturligtvis smakat alla de nio olika sorterna som finns på Systemet. Vid sidan av åtta lageröl så finns det i år en veteöl, Erdinger Weissbräu Oktoberfest, i sortimentet. Alla sorter har fått betygen Jättegott - rekommenderas väl, eller Gott - rekommenderas, i en test i Svenska Dagbladet. Så passa på att provsmaka dessa öl innan de tar slut.

Den vackra annonsen på sista sidan har tillhandahållits av Magnus Karlsson. Det historiska materialet liksom historiken över Bryggeriklubbens möten och Årets etikett har tillhandahållits av Sören. Klippet från Carlsbergs personalblad har tillhandahållits av Leif Nielsen. Övrigt material har tillhandahållits av undertecknad.

Ni undrar kanske varför bilder från bryggeribesöken i Visby och Nynäshamn finns med i detta blad. Anledningen är att Sören tyckte att det skulle finnas bilder från bryggeribesöken i medlemsbladet trots att det fanns så många bilder på klubbens hemsida.

Det får bli allt för den här gången. Många av er läsare kommer jag att träffa i Falkenberg och där får ni även medlemsblad och etiketter.

Redaktören

Metro måndag 2007-04-02

Nytt lågkaloriöl ska locka tjejer

LANSERING. I dag lanseras en ny ölsort på Systembolaget: Miller Lite. Med färre kalorier ska unga kvinnor och GI-bantare i sommar lockas över från cider och vin till lightöl.

Micke Trygg, barchef på populära Café Opera i Stockholm, är säker på sin sak:

– Ölkonsumtionen bland tjejer och medvetna killar kommer helt klart att gå upp. När jag jobbar i baren, och speciellt på sommaren, är det många som frågar efter lågkalorialternativ.

Inte minst är det kvinnor som kommer fram till honom.

Metrofrågan Skulle färre kalorier göra att du dricker mer öl?



Sandra Källström:
– Jag dricker mycket öl i vanliga fall, så jag kommer nog att testa den.

Jag gillade Pripps Blå light när den kom.

Lightölet lanserades på den amerikanska marknaden redan 1975 och blev snabbt en jättesuccé. Först nu, 32 år senare, exporteras Miller Lite. Metro kan berätta att Sverige i dag blir första land i Europa som får sälja



Catherine Fislö:
– Jag slutade dricka öl för ett tag sedan just för att det var för mycket kalorier, så jag kommer nog att pröva det nya ölet.

ölet. När den ska marknadsföras här handlar det om kalorier och jämförelser med onyttig cider.

Miller Lite innehåller 28 kalorier per deciliter mot vanligt starköls 50 kalorier och ciderns 65 kalorier.



Victoria Halvarsson:
– Det är ju jät-tebra med kalorifattigt öl om det är gott.

I USA har Miller Lite en mycket manlig profil som under åren inkluderat reklam med ishockeyspelare och tjejer i skönhetstävlingar.

NIKLAS SVENSSON
niklas.svensson@metro.se



Bryggeribesök i Visby och Nynäshamn



Gästerna samlas utanför Gotlands Bryggeri



Magnus Tedenmyr bjöd på Wisby Klosteröl m.m.



Rundvandring med hättor på huvudena



Sören tackade Magnus för ett trevligt besök



Middagen intogs i ett äldre vårdshus..



...och sköljdes ned med Klosteröl



Nynäshamns Ångbryggeri finns i en f.d. matarstation



Vi togs emot av Tony och Thomas som bjöd på öl



Vi fick avsmaka nio olika sorter



Vid rundvandringen i bryggeriet...



...bjöds på öl direkt ur tankarna



Sören tackade Tony för ytterligare ett mycket trevligt bryggeribesök

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Strand Hotel i Visby 2007-05-12

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 godkändes.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

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 tappat 2 samlande medlemmar, dessa är Hans Billquist som har avlidit och Urban Haglund som har slutat. Avesta Bryggeri har lagt ner verksamheten.

Vi har fått två nya stödjande medlemmar och det är Zeunerts Bryggeri och Mora Bryggeri.

Det är några som inte har betalt och dessa tar Rickard och Sören kontakt med.

6. Kassarapport.

Rickard meddelade att klubben har 55000 kr i kontanta medel innan besöket i Visby.

7. Rapporter.

Sören hade varit på en vårresa och besökt ett antal bryggerier så som Grebbestad där han fick etiketter. Grebbestad Bryggeri har ändrat på utseendet på sina etiketter.

Sören besökte även Hantverksbryggeriet i Västerås, Närke Kulturbryggeri i Örebro och Ahlafors Bryggeri och fick där bra kontakt med dem vilket bådar gott i framtiden.

En del medlemmar som sällan eller aldrig är med på mötena fick besök av Sören.

Falcon, Tomelilla, Åbro och Krönleins fick även besök och här fick vi även etiketter.

Millingstorps Gårdsbryggeri hade även fått ett besök och här fick vi öl till höst - mötet.

I Bredaryd bryggs ingen öl för närvarande, men man har öl och Whiskyprovningar för grupper. Satsar på smakkombinationer och nya upplevelser.

8. Vårmetet i Visby och Nynäshamn.

Bryggeribesöket på Gotlands Bryggeri och efterföljande mat var till belåtenhet vi var 25 st på bryggeriet.

Vi hoppas att besöket i Nynäshamn blir lika lyckat.

9. Förberedelserna för höstmötet.

a. Jubileumsetikett.

Björn tar fram en jubileumsetikett .

b. Jubileumspin.

För detta står Ingmar, han hade förslag som var trevliga. Ingmar tar även fram ett nytt tygmärke inför jubileumet.

c. Förslag till program.

Sören har tillsammans med Carlsberg i Falkenberg pratat om hur denna dag skall se ut.

Vi skall ha styrelsemöte 1200, årsmöte 1400 och 1500 börjar visningen på bryggeriet .Dagen avslutas med auktion och bytesmöte på Falkberget.

Carlsberg står för allt på bryggeriet men maten får vi betala.

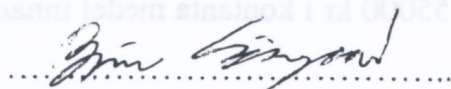
10. Nya och övriga frågor.

Förslag till mötena 2008 och då kom Nils Oskars bryggeri upp som förslag till våren och Grebbestad till hösten.

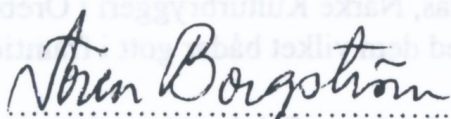
Förslag om något besök till våra grannländer men då är det ju bra om någon i detta land kan ordna ett besök där. Blir inte aktuellt förrän tidigast 2009.

11. Avslutning.

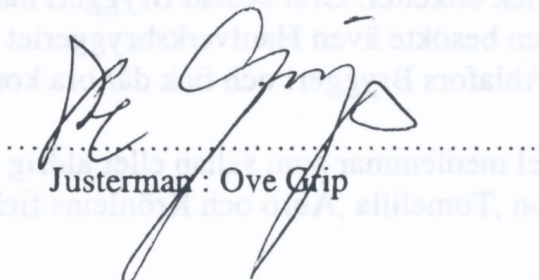
Mötesordförande Sören avslutade mötet och önskade en trevlig kväll.



Sekreterare : Björn Sörgaard



Ordförande : Sören Borgström



Justerman : Ove Grip

HISTORIK ÖVER BRYGGERIKLUBBENS MÖTEN OCH BRYGGERIBESÖK.

1982	Klubben bildades i Mjölby av 16 samlare	den 20/11
1983	Grängesbergs / Spendrups Bryggeri	15/10
1984	Pripps Bromma- bryggeriet	20/10
1985	Åbro Bryggeri , Vimmerby	12/10
1986	Hamar Bryggeri, Norge	20/9
1987	Appeltoftska Bryggeriet, Halmstad	24/10
1988	Kopparbergs Bryggeri	7/5
	Sofiero Bryggeri, Laholm	24/9
1989	Pripps Bryggeri, Sundsvall	10/6
	Wärby Källa Bryggeri	23/9
1990	Banco Bryggeri, Skruv	5/5
	Pripps Bryggeri, Västra Frölunda	22/9
1991	Hansa Bryggeri, Bergen, Norge	4/5
	Falken- bryggeriet, Falkenberg	21/9
1992	Åbro Bryggeri, Vimmerby	23/5
	Spendrups Bryggeri, Grängesberg	19/9
1993	Hartwalls Bryggeri, Kaarina, Finland	15/5
	Pripps Bromma-bryggeriet	18/9
1994	Sofiero Bryggeri, Laholm och Thimsfors Bryggeri, Markaryd	4/6
	Banco Bryggeri, Skruv	24/9
1995	Akershus Bryggeri, Oslo Bryggerikompani och Studenten	29/4 & 30/4
	Appeltoftska Bryggeriet, Halmstad	23/9
1996	Fors Bryggeri, Avesta och Gefle Borg Bryggeri	11/5
	Falcon Bryggeri, Falkenberg	21/9
1997	Guttsta Bryggeri, Kolsva och Hallsta Bryggeri, Hallstahammar	24/5
	Munkbo Bryggeri, Smedjebacken och Melings Bryggeri, Fagersta	27/9
1998	Källefalls Bryggeri, Tidaholm och Bredaryds Wårdshus och Bryggeri	9/5
	Grebbestad Bryggeri	26/9
1999	Zeunerts Bryggeri, Sollefteå	8/5
	Tärnö Bryggeri på Kungsholmen och Spendrups Bryggeri, Vårby	2/10
2000	Bryggeriet i Ystad	27/5
	Åbro Bryggeri, Vimmerby och Heines Bryggeri, Sm. Anneberg	16/9 & 17/9
2001	Slottskällans Bryggeri, Uppsala och Gamla Stans Bryggeri, Sthlm	19/5
	Carlsbergs Bryggeri, (f.d. Pripps), Västra Frölunda	29/9
2002	Jämtlands Bryggeri, Pilgrimstad	25/5
	Spendrups Bryggeri, Grängesberg	29/9
2003	Carlsbergs besökscenter i Köpenhamn	10/5
	Gamlestadens Bryggeri, Herrljunga	20/9
2004	Carlsbergs Bryggeri, (f.d. Pripps), Bromma	15/5
	Avesta Bryggeri, Fors	2/10
2005	Bredaryds Wårdshus och Bryggeri	28/5
	Krönleins Bryggeri, Halmstad	8/10
2006	Åbro Bryggeri, Vimmerby och Heines Bryggeri, Sm. Anneberg	27/5 & 28/5
	Banco Bryggeri, Skruv	23/9
2007	Gotlands Bryggeri, Visby och Nynäshamns Ångbryggeri	11/5 & 12/5
	Carlsbergs Bryggeri i Falkenberg	22/9

Fortsättning följer.....

ÅRETS ETIKETT, ÅREN 1989 – 2006.

1989	Pripps	Pripps Blå Ligth
1990	Pripps	Pripps Pils
1991	Spendrups	Fifty-Fifty
1992	Pripps	Påskebrygd Export
1993	Pripps	Julöl Export
1994	Appeltofftka	Julöl III
1995	Spendrups	Julbock
1996	Falcon	Jubileum 1896-1996
1997	Grebbestad	Julöl
1998	Grebbestad	Julöl
1999	Grebbestad	Julöl
2000	Grebbestad	Julöl
2001	Grebbestad	Julöl
2002	Grebbestad	Julöl
2003	Slottskällan	India Pale Ale
2004	Carlsberg	Pripps Julöl
2005	Grebbestad	Julöl
2006	Två Bryggare	Ysta Påskbrygd (Österlenbryggarna AB)

Fortsättning följer



KILDEN

PERSONALEBLAD FOR CARLSBERG DANMARK • 5. ÅRGANG • JUNI 2007



Ølfestival på Carlsberg

Danske Ølentusiaster lejer depot Valby til den første europæiske ølfestival

De Danske Ølentusiaster tager nu initiativ til at lave en europæisk ølfestival, der bygger videre på ølentusiasternes succes med at arrangere ølfestivaler i Danmark. Den danske ølfestival er i forvejen den mest internationale øl-

OM DANSKE ØLENTUSIASTER

Danske Ølentusiaster er opstået for at skabe en større mangfoldighed på ølmarkedet og for at give et modspil til især de store bryggerier som Carlsberg. Det bliver der ikke ændret på.

festival i Europa, hvor der i år var 60 udstillere med 1000 øl fra Danmark og udlandet.

Den europæiske ølfestival bliver holdt 12. 14. september 2008 i København. Her forventer ølentusiasterne betydeligt flere gæster end til den danske festival, hvor der i år var cirka 12.000 gæster.

»Da vi efter vores generalforsamling sad og talte om den europæiske ølfestival, kom én med den ide at holde festivalen på Carlsberg. Carlsberg stopper jo produktionen i Valby ved udgangen af 2008, så at holde festivalen på Carlsbergs område er en mulighed, vi kun har denne ene gang. Derfor besluttede vi at kontakte Carlsberg for at se, om det kunne lade sig gøre«, siger den tidligere formand for Ølentusiasterne, Marttin Nielsen, der er ble-

vet ansat af Ølentusiasterne til at arrangere festivalen.

DEPOT VALBY VAR BEDST EGNET

Carlsberg var med på ideen, og depot Valby viste sig at være det bedst egnede sted at holde en festival på området. Depotet kan skærmes af med egen indgang, og lokalet er både meget stort og praktisk til formålet.

Ølentusiasterne lejer lokalerne på markedsvilkår, og der er ikke tale om, at Carlsberg bliver sponsor for den europæiske ølfestival. Carlsberg vil på linie med alle andre bryggerier leje stande på ølfestivalen, og eneste fordel vil være, at vi ikke har særligt langt fra tapperi til festival.

Flaskposten 1959 nr 2



Vattenbärserskan, tornfigur
på den nya fabriken.

Apotekarnes Mineralvattens Aktiebolag

Några data i anledning av ett dubbeljubileum

Apotekarnes Mineralvattens Aktiebolag, vårt lands största företag inom sin bransch, kan i år fira ett dubbeljubileum. Dels är det 85 år sedan bolaget bildades, och dels har dess verksamhet pågått under jämnt ett kvartssekel i fabriken vid Norra Stationsgatan. Med anledning härav ger överingenjör Rolf Steenhoff en återblick på de gångna åren, där han skildrar företagets snabba utveckling till en storindustri av i dag.

På grund av artikelns längd har det varit nödvändigt att dela upp den på två nummer av Flaskposten. Den första delen, som skildrar förutsättningarna för bolagets tillkomst och de första sextio åren av dess historia, återges härnedan, medan avsnittet om den nuvarande fabriken följer i nästa nummer.

I. FABRIKEN PÅ NYBROGATAN

Liksom så många andra produkter från vår tids moderna livsmedelsindustri har mineralvattnen och läskedryckerna en historia, som sträcker sig långt tillbaka. Vid de tempel som i det gamla Grekland uppfördes åt läkekonstens gud Asklepios behandlades sålunda sjuka med källvatten, och besökande rekommenderades att dricka vattnet tillsatt med citronsaft. Utnyttjandet av de s. k. hälsokällorna fortsatte genom medeltiden fram till nyare tid, och kring många i gamla vulkantrakter framspringande källor växte med åren upp berömda kurorter.

Vattenfabrikationens barndom

Allteftersom den kemiska vetenskapen utvecklades, lärde man sig att på laboratorierna göra efter de naturliga mineralvattnen. Till pionjärerna på detta område räknar vi de berömda svenskarna *Torbern Bergman* och *Jöns Jakob Berzelius*. Bergman är den förste som exakt efterbildat vissa in- och utländska källvatten, medan Berzelius, som bl. a. var inspektör vid en vattenfabrik i Stockholm vid 1800-talets början, framförallt studerade kolsyrans upplösning i vattnet. Även många andra kända kemister sysslade av forskarglädje eller förvärvsskäl med mineralvatten, exempelvis engelsmannen *Priestley*, som samlade den vid öljäsning uppkommande kolsyran och använde den för mineralvattentillverkning, en metod som här och var ännu tillämpas.

Vid 1800-talets mitt fanns i Sverige ett flertal små och även efter dåtida anspråk bristfälliga fabriker, som framställde ett långt ifrån förstklassigt mineralvatten. 1857 skrev därför Läkaresällskapet till Sundhetskollegium (nuvarande Medicinalstyrelsen) med begäran om kontroll över de inom riket tillverkade mineralvattnens beskaffenhet. Kollegium skrev till Kungl. Maj:t och föreslog att mineralvatten skulle underkastas samma kontroll som övriga medikamenter och att tillverkning endast skulle få bedrivas av dem som avlagt viss examen. Efter fyra års remissbehandling fastslog emellertid Kungl. Maj:t att någon åtgärd inte vore av behovet påkallad, enär 1846 års

Apotekarnes fabrik på Nybrogatan.



fabriks- och hantverksordning ansågs lämna tillräckliga garantier för fullgod kvalitet.

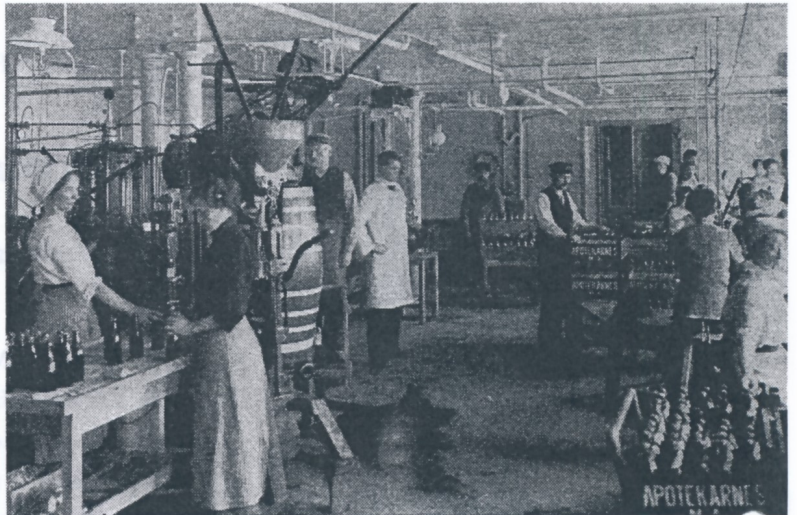
Fackmännen förtrötades emellertid inte. Våren 1874 publicerade den framstående kemisten professor *Almén* en undersökning över de i handeln förekommande hälsovattnen, vilka han funnit i stor utsträckning underhaltiga. Resultatet blev denna gång att Sundhetskollegium tillskrev Apotekare-Societeten och fäste dess uppmärksamhet på risken för att andra från apoteken utlämnade läkemedel skulle komma att betraktas med samma misstro som hälsovattnen. Kollegium anmodade Apotekare-Societetens direktions att överväga, huruvida det ej vore nödvändigt att skyndsamt anlägga en fabrik för tillverkning av hälsovatten i stor skala och under betryggande kontroll.

I mars månad samma år tillsatte Apotekare-Societeten efter livliga diskussioner en kommitté för ärendets behandling. Denna fick i uppdrag att förbereda bildandet av ett bolag, och den utsände även en fackman på utrikes studieresa. Resenären besökte fabriker i Köpenhamn, Hamburg och Berlin och synes framförallt ha blivit övertygad om fördelen av att koncentrera tillverkningen till större fabriksenheter. Visserligen var det även i utlandet gott om småfabriker, men endast de större var försedda med ordentliga laboratorier och stod under ledning av kemiskt fackutbildad personal och kunde därigenom sörja för sina varors kvalitet.

»Apotekarnes» kommer till

På grundval av kommitténs arbete hölls den 2 maj 1874 konstituerande sammanträde med *Apotekarnes Mineralvattens Aktiebolag*. Aktiekapitalet bestämdes till 250 000 kronor, fördelat på 500 aktier, vilka till större delen förbehölls läkare och apotekare i huvudstaden. Mycket är inte känt om den tidigaste utvecklingsperioden. I protokollen finner man emellertid, att interimstyrelsen köpte en tomt vid Nybrogatan (där nu Hotel Apollonia ligger) och uppförde en fabriksbyggnad, som stod färdig redan i november. Tillverkningen igångsattes i februari och omfattade till en början tre »klasser» mineralvatten, nämligen Selters-, Soda- och Bilinvatten för 12 öre per halvbutelj, Emser-, Karlsbader- och Bittervatten för 15 öre halvbuteljen och Järnvatten för 20 öre. Distributionen av produkterna började i maj, sålunda föga mer än ett år efter det att tanken på bolagets grundande först förts fram.

Förläggningen av fabriken var symptomatisk. Stadsdelen Östermalm befann sig vid denna tid i sjudande utveckling. På 1860-talet hade Tyskbagarbergen genombrutits, och en tät bebyggelse växte snart upp utefter Nybrogatan, som blev förbindelseled mellan



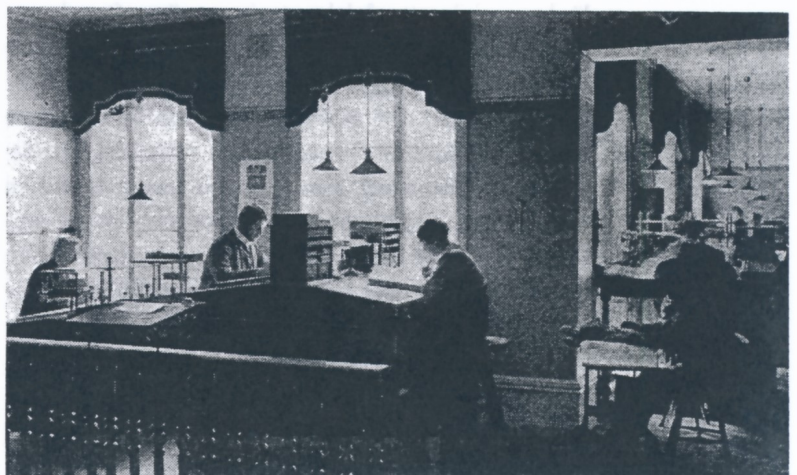
Det mesta var handarbete i den gamla fabriken, och detta krävde mycket folk, vilket också framgår av denna bild.

affärs- och sjöfartskvarteren kring Nybroviken och Ladugårdslandet med dess kaserner.

Den utrustning som fanns att tillgå var långt ifrån hygienisk och arbetsbesparande efter nutida begrepp. Den första flasksköljningsanordningen bestod av en stor kopparbalja, några flaskborstar och ett avrinningsbord och kostade inalles 150 kronor. Tappningen skedde på den tiden för hand, flaska för flaska, och förslutningen skedde genom att man med en trähammare slog ned en kork i flaskhalsen. Etiketteringen skedde likaledes för hand, men här var man trots detta före sin tid, eftersom bryggeriindustrin införde etiketter först några år senare. I distributionen var naturligtvis hästarna allenarådande. Det bensenmotor drivna fordonet var då ännu inte uppfunnet; den första bilen inköptes av Apotekarnes 1914 och då endast på prov och med stor tvekan. Helt avskaffades hästarna inte förrän 1934.

Företaget seglade från början i medvind tack vare hög kvalitet och ledningens förståelse för vad vi i dag kallar sales promotion, och importen av mineralvatten reducerades hastigt. Man arbetade vanligen

Apotekarnes kontor när seklet var ungt — de höga kontorspulpeternas och de digra kontorsböckernas tid.





Vinterbild med ukörare Fredrik Hjalmar Andersson.

från 6 på morgonen till 7 på kvällen, och första årets produktion kan beräknas ha varit i genomsnitt 1 500 flaskor per timme.

Ett konkurrerande företag, Apoteket Nordstjernans vattenfabrik, som vid sekelskiftet varit i gång ett 30-tal år och då övertagits av ett särskilt bolag, introducerade 1905 en äppellemonad och en citronbrus och året därpå en hallonlemonad — allt sensationella nyheter. Nordstjernen arbetade genom sina över hela staden spridda kiosker, som drevs mycket rationellt och utgjorde en förträfflig distributionsapparat. Konkurrensen tvingade Apotekarnes att 1908 uppta tillverkning även av söta läskedrycker, varvid man började med Sockerdricka. Detta blev en vändpunkt i bolagets historia; striden med Nordstjernen vanns, och 1916 inköptes detta företag av Apotekarnes. Bolaget växte, och på 1920-talet upptogs ett visst samarbete mellan bolaget och AB Sockholms Bryggerier, vilket ledde till att Bryggerierna 1928 övertog aktiemajoriteten. Då lokalerna vid Nybrogatan var utnyttjade till bristningsgränsen, igångsattes nu undersökningar rörande möjligheten att bedriva tillverkningen på annan plats.

Vagnparken på 1920-talet.



SvD 7 augusti 2007

FOTO: FREDRIK SANDBERG/SCANPIX



Ingen var törstig i regnet och starköl tappade stort.

Ölsommaren regnade bort

Det dåliga sommarvädret sätter spår i Systembolagets försäljningssiffror. Starköl och vin lockar inte i regn och ruskväder.

Juli månads försäljningsökning stannade på måttliga 0,7 procent ren alkohol jämfört med juli i fjol. Starköl och cider/blanddrycker stod för de största tappan.

I regndrabbade Halland och Västra Götaland var nedgången störst. I Halland minskade försäljningen med 5,1 procent och i Västra Götaland med 1,4 procent.

Systembolagets sommarförsäljning skiljer sig därmed rejält från övrig detaljhandel som gynnas av dåligt väder.

Första halvårets siffror visar en ökning på totalt 5,0 procent mätt i ren alkohol. I liter räknat innebär det att svenskarna konsumerade nära 10,8 miljoner liter sprit, 91,6 miljoner liter vin och 121,5 miljoner liter öl. TT

SvD 070816

På värdshus ska man dricka öl och röka, det är en dansk tradition som inte får dö.

Servitrisen Mette Bondgard apropå att det sedan i går ska vara rökfritt på bland annat danska restauranger - men bara om serveringsytan är mindre än 40 kvadratmeter.



Flaskposten 1959 nr 2

Redaktören har ordet

OVEDERHÄFTIGT OM ÖL

I sitt verk »Om de nordiska folken», utgivet 1555, ägnar den siste katolske ärkebiskopen i Sverige, Olaus Magnus, även några kapitel åt ölet och redogör där icke blott för hur det tillverkas utan framhåller även vilken underbar hälsokraft det äger. Redan i stycket om kornets beredning för ölbrygd låter han läsaren ana dryckens förträfflighet. Han talar här om föreningen mellan kornets sötma, humlens beskhet och dräggens dvs. jästens bindkraft och tillfogar att den som lider av beklämning och tryck över bröstet och tager sig en duktig klunk av denna blandning blir fullständigt botad. Om en viss sorts öl säger han bl. a. att det är en så dråplig dryck, att när man dricker det så rensas alla osunda vätskor ur kroppen. Ja, han påstår t. o. m. att ölet gör kvinnorna i Finland så fruktsamma, att de esomoftast föder tvillingar, »vilket för Sveriges konung utgör en gynnsam förutsättning för grundande av nya provinser!» Efter att ha fått denna märkliga upplysning blir man inte särskilt förvånad över att höra att öl även hjälper till att återställa naglar som tillika med köttet blivit avslitna av något djur eller avhuggna.

Vi som lever fyra århundraden efter Olaus Magnus kan ju le åt de uppenbara överdrifterna i hans påståenden. I vår tid sitter ju de exakta vetenskaperna i högsätet, och tack vare en intensiv forskning ökar ju våra kunskaper i fysiologi och medicin från dag till dag.

Docent *Bertil Josephson*, S:t Eriks sjukhus, och fil. dr *Evald Sandegren*, StB centrallaboratorium, anser emellertid att det inte är så väl beställt med vår kännedom om ölets fysiologiska och medicinska verkningar. Så vi sitter nog i viss mån kvar i samma båt som Olaus Magnus. I en artikel i *Nordisk Medicin*, nr 16, 1959, framhåller de det förvånansvärda i att en konsumtionsvara och ett näringsmedel som öl, som har en så stor och utbredd användning, blivit så föga uppmärksammat från medicinskt håll. Trots ivriga efterforskningar har de endast påträffat ett fåtal publicerade medicinska arbeten om öl som verkligen kan göra anspråk på att kallas vetenskapliga. Däremot finns det ett avsevärt antal publikationer som utan berättigande tycks göra anspråk härpå.

Det är otvivelaktigt att öl har vissa för organismen

välgörande beståndsdelar eller effekter, men det är lika otvivelaktigt att den välgörande inverkan som ölet kan utöva är svag och av ringa terapeutiskt värde. Det är därför endast till skada för denna drycks anseende att en betydande del av de medicinska arbetena om öl är starkt okritiska och ovederhäftiga och uppenbart överdriver dess terapeutiska värde, säger författarna. Som avskräckande exempel nämner de ett tyskt och ett franskt samlingsverk, vilka bägge utgivits av bryggeriintressenter i dessa länder.

Sålunda har betydelsen av ölets vitamininnehåll överdrivits. Vår tids kost är nämligen så varierad att vi inte behöver dricka öl för att tillfredsställa vårt vitaminbehov. Likaså har ölets näringsvärde överdrivits — vilket f. ö. numera är dålig reklam, då det går stick i stäv mot tidens slankhetsideal och särskilt skrämmer kvinnorna från att dricka öl. I det sambandet kan emellertid framhållas att den svenska pilsnern, näst lättölet, är bland de kalorifattigaste ölsorterna med endast ca 300 kalorier per liter.

Sedan länge är känt att bitterämnen i humlen har farmakologiska verkningar och bl. a. är lugnande och sömngivande samt har en viss antibiotisk effekt. I den koncentration de förekommer i öl är det emellertid osannolikt att de skulle ha något större terapeutiskt värde. Som direkt farlig måste man anse den i Tyskland utbredda uppfattningen att öl skulle ha speciell effekt mot tuberkulos, säger författarna.

Ölet har slutligen en viss diuretisk (urindrivande) verkan och ökar framförallt njurarnas utsöndring av natriumsalter, vilket kan vara av en viss betydelse för patienter som på grund av cirkulationsrubbingar sätts på saltfri eller saltfattig kost. Men härför finns betydligt effektivare medel. Emellertid är det tydligt att man utan att störa resultatet av en dylik diet kan ge patienten måttliga mängder öl, vars effekt då framförallt ligger på det psykologiska planet, i det ölet utgör ett angenämt avbrott i den stränga dietens tristess.

Kontentan av de bägge vetenskapsmännens utredning är alltså en varning mot allt det ovederhäftiga som under vetenskapens täckmantel skrivs om ölets medicinska värde. Det är en ohållbar och missriktad reklam att såsom sker på sina håll utomlands understrika ölets näringsvärde och terapeutiska betydelse.

I detta sammanhang förtjänar följande kloka ord ur en engelsk bryggeritidskrift att citeras: »Öl konsumeras inte på grund av sitt näringsvärde... Men om vi, utom att släcka törsten på ett angenämt sätt med den finaste drycken i världen, även får i oss en smula näring, så låt oss tacksamt konstatera detta utan att försöka inbilla oss att det vi mest värderar i vår flaska öl är att vi sparar in en kotlett.»

Nils Oscar satsar på kvalitet:

”Ölet för billigt

Nils Oscar i Nyköping är ett mikrobryggeri som lyckats etablera sig både på restaurangmarknaden och i Systembolagets hyllor. Nyligen fördubblade de sin produktionskapacitet och satsar nu även på export till Danmark och Finland.

TEXT OCH FOTO: Hans Knodt

I en byggnad i Nyköping som tidigare var ett vattenverk producerar Nils Oscar numera sitt öl. Anläggningen i Stockholm är stängd. I Nyköping tappas man öl fyra dagar i veckan. I dagsläget handlar det om elva olika sorter. God Lager svarar för ca 40 procent. Andra storsäljare är India Ale och Kalasöl. Lite mer udda är kanske Barley Wine och Imperial Stout, två alkoholstarka öl som lämpar sig väl för långlagring. Inför stora helger som jul och påsk tillverkas också ett årgångsöl samt Kalasöl och Kalaspåsköl.

Nils Oscar är alltså ett litet bryggeri med många olika ölsorter. Varför ser sortimentet ut som det gör?

– Ibland kan en idé bara dyka upp. Någon enstaka gång kan det vara slumpen. Men ofta är vårt beslut om att ta fram en ölsort baserat på marknadsanalyser, berättar Patrick Holmqvist, bryggmästare på Nils Oscar.

– Vi lyssnar helt enkelt på vad marknaden vill ha, inskjuter Jonas Kandefelt, företagets vd.

HÅRD PRISPRESS

– Från vår sida upplever vi en hård prispress på öl i Sverige idag. Ölet är för billigt, hävdar Jonas Kandefelt. Vi får mindre betalt för vårt svenska mikrobryggeröl än utländska mikro-aktörer, vilket vi tycker är lite märkligt.

– Tittar vi söderut på exempelvis Danmark så har antalet mikrobryggerier ökat från 19 till 90 de senaste tre åren! Det är en utveckling som också är på gång i Sverige, berättar Micael Frost, marknadschef på Nils Oscar. Denna trend, som egentligen startade i USA för tio år sedan, har ännu inte slagit igenom fullt ut i Sverige. I Danmark har man kommit längre och där är konsumenten villig att betala 30 till 35 kronor för en kvalitetsöl. Jag upplever att vi i Sverige är på väg åt rätt håll, även om vi fortfarande har en bit kvar gällande prisnivån, tillägger Micael Frost.

GASTRONOMISKA FÖRDELAR

– Vi kan aldrig konkurrera med de billiga ölsorter som hittar hit. Det vill vi inte heller. Våra overhead-kostnader är för höga för att vi ska kunna konkurrera med priset, säger Jonas Kandefelt.

– De större bryggerierna tar ju fram öl som skall passa så många som möjligt. Det är inte vår nisch, inskjuter Patrick Holmqvist och fortsätter:

– Vår strävan är att göra ett bra kvalitetsöl som faktiskt får kosta lite mer. Ett öl som vänder sig till kvalitetsmedvetna och entusiaster. Vi vill återinföra ölet på matbordet. Det finns ju uppenbara gastronomiska fördelar med ölet. Framförallt öl med lite färg har ofta karamellkaraktär vilket också återfinns i stekyta eller hos rostade rotfrukter. En egenskap som helt saknas i vinvärlden.

PÅ VÄG IN I DANMARK

I september flyttades alltså produktionen till Nyköping från Stockholm. Den flytten har medfört många fördelar.

– Vi är nöjda med flytten. Ny utrustning har bidragit till att vi nu får fram ett ännu godare öl med friskare smak. Ett öl som helt enkelt är roligare att ha i munnen, anser Patrick Holmqvist.

– Vår kapacitet har också ökat från 600 000 liter till ca 1,3 miljoner liter, konstaterar Jonas Kandefelt. Men vår kapacitet är helt beroende av vilka öl vi producerar, rätt mix är viktig. Om vi bara gör långlagrad Barley Wine blir kapaciteten lägre än vid mer kortlagrad öl.

– Dessutom har stabiliteten ökat eftersom förändringar i processutrustningen medför mindre oxidation av ölet. Det är viktigt eftersom vi vill kunna exportera mera. Längre hållbarhet gynnar export.

Nils Oscars öl säljs idag i mindre skala till Danmark och Finland. Nyligen skrev företaget avtal med Coop Danmark om fasta leveranser till 350 butiker. Det innebär väsentligt större volymer i Danmark med start i juni.

– Vi är riktigt stolta över att vara det första svenska bryggeriet som på riktigt kommer att finnas i danska butiker, berättar Jonas Kandefelt.

– På sikt lär exporten utgöra mer än 50 procent av vår volym. Vi räknar då med att även sälja i USA, Tyskland och England.

– Även om vi planerar att öka produktion och export har vi inga tankar på att bli ett litet storbryggeri, vi vill hellre vara ett kvalitetstänkande stort mikrobryggeri, avslutar Micael Frost. ●

i Sverige”



– Visst har vi planer på att öka vår export, berättar Jonas Kandefeldt och Micael Frost.

Nils Oscar producerar Krav-märkt malt för användning i företagets öltillverkning.



Fakta

Inom företaget arbetar tio personer med process och produktion, försäljning, administration, distribution etc. Periodvis anlitas några tappdrängar per timme.

Företagets olika ölsorter har en alkoholhalt som ligger mellan 4,2 och 9,5 volymprocent.

Mer information om Nils Oscar på www.nilsoscar.se



Nils Oscar har nu en kapacitet på 1,3 miljoner liter öl.
Foto: Nils Oscar



– Vi satsar på ett kvalitetsöl som får kosta lite mer, berättar Patrick Holmqvist.



Ändringar/tillägg i medlemsregistret

67. Uno Lillevars, e-mail: lillevars.uno@telia.com
 95. Patrik Berglund, ny e-mail: avesta-beer@telia.com
 123. Ingmar Strannevik, ny e-mail: supersjuan@telia.com
 147. Kjell Nilsson, ny adress 1/10: Tallåsvägen 2 A, 632 31 Eskilstuna
 153. Leif Nielsen, ny e-mail: leffe@webspeed.dk
 158. Lennart Larsson, ny e-mail: lennart.larsson23yy@comhem.se
 160. Roger Svensson, ny mobil: 070 - 699 35 60
 185. Morgan Rudin, ny adress: Tongagatan 12, 360 50 Lessebo
 192. Mikael Hjelm, ny e-mail: mikael.hjelm@soderhamn.se
 201. Hellefors Bryggeri AB, Hällefors, ny stödande medlem

Kassören

Aftonbladet
Måndag 30 april 2007

$$\frac{dV}{dt} = -2\pi My \left(\mathcal{L}(D) - \frac{1}{6} \sum_{i=1}^n e_i(D) \right) = \text{skåål!}$$

Matematisk formel för ölskum har hittats

Mysteriet med ölskum är löst. Amerikanska matematiker har tagit fram formeln som förklarar exakt hur skum förändras över tid.

Forskningsteamet vid Yeshiva-universitetet i New York hade kanske inte i första hand iskalla, skummande ölglas i åtanke när de kom fram till den revolutionerande ekvationen.

Men i praktiken betyder uppgifterna, som publicerades i senaste numret av tidskriften Nature, att ölskumets mysterium slutligen är löst.

Exakt formel

– Formeln säger oss precis hur varje bubbla kommer att utvecklas. De små börjar krympa, samtidigt som de stora växer, säger professor David Srolovitz till BBC News.

Tittar man på riktigt nära håll så är bubbler faktiskt inte runda. Och enligt den nya teorin kommer bubblan

att växa om dess kanter tillsammans är mer än sex gånger så långa som bubblans medelbredd.

Är de kortare – då krymper den. Lätt och ledigt uttryckt i formlerna här ovan.

Ölexperten Joakim Losin lägger inte allt för mycket vikt vid matematiken. Men väl vid skummandet som sådant.

Bättre smak

– Det är otroligt viktigt. Dels så sätter det din hjärna på rätt spår. Det skvallrar om att du snart sväljer din första klunk. Hela kroppen ställer in sig på det, säger han.

– Sedan finns det flera fysiska anledningar också. Ölen smakar mindre utan skum och om den överflödiga kolsyran inte får gå ut i ett stort skum – då rapar man faktiskt betänkligt mycket mer efteråt.

Simon Bynert

simon.bynert@aftonbladet.se

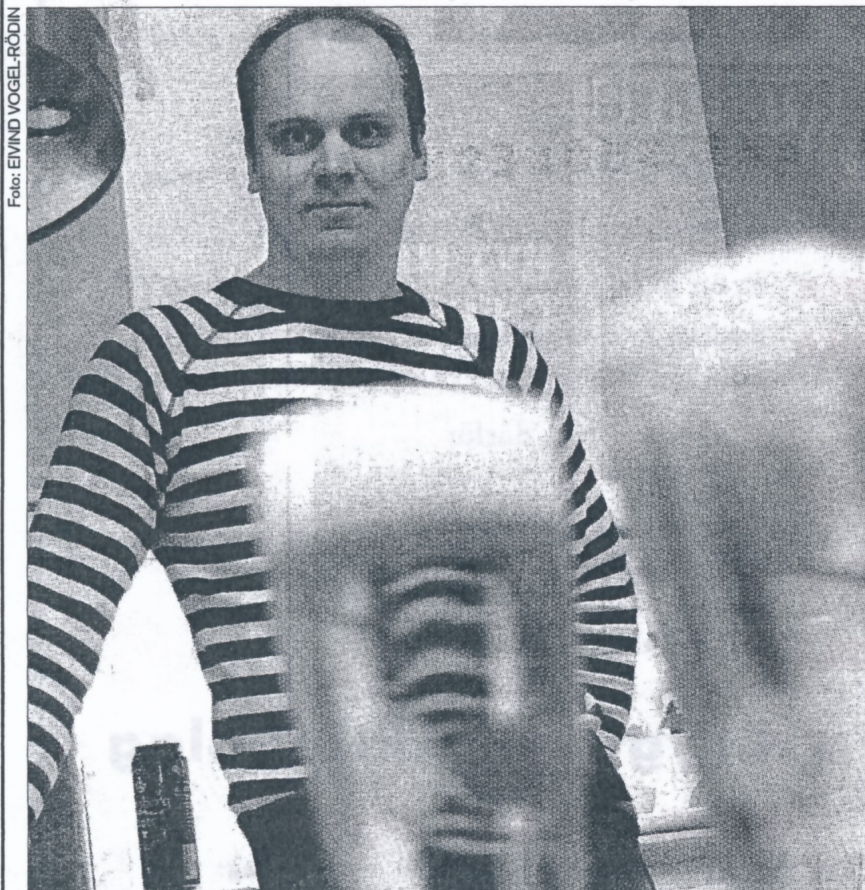


Foto: EIVIND VOGEL-RÖDIN

RIKTIGT SKUMT Ölexperten Joakim Losin bryr sig mer om smaken än om de nya rönen. Ekvationen i rubriken är den rätta formeln för hur ölskum förändras.

R
I
O
C
O
L
A



R
I
O
C
O
L
A



RIO COLA?

Har Ni smakat någon annan cola-dryck än

Har Ni jämfört? Vad tycker Ni?

Vi ha ställt frågorna till ett stort antal personer i alla åldrar.

Svaren är glädjande:

RIO COLA har en frisk och verkligen uppiggande smak.

RIO COLA har en hög och jämn kvalitet.

RIO COLA är nu billig i pris, fr 1 febr = sockerdrickspriset.

RIO COLA - flaskan är den vackraste vi sett, med den smakfulla etiketten utgör den en prydnad för bordet.

Min dryck blir därför

RIO COLA

Välj det bästa. Välj

RIO COLA

Gör

RIO COLA

till din dryck.

Mora Bryggeri Aktiebolag

- känt för sina goda drycker -

Ring »Bryggeriets», orderkontoret eller våra upplag:

Älvdalen 17 Särna 136 Rättvik 25 el. 325 Malung 8
Orsa 43 Transtrand 41 Leksand 18 el.333 Furudal 76