

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 1 - 2008



Innehåll 2008 nr 1

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Bryggeriklubbens senaste årsbokslut 5
- Verksamhetsberättelse för det senaste verksamhetsåret 6
- Ändringar i medlemslistan 6
- Barndomsminnen från Hoby Bryggeri 7
- Meddelanden från Allers Samlarklubb 11
- Ölet med guldkant. Dugges satsar stort i år 12
- Carlsbergs bryggeriaffär klar 13
- De brygger världens bästa öl – i Örebro 14
- (Pripps Blå) Firar 50 år för tidigt 15
- Rekordbryggaren. Lilla Oppigårds är ett av landets mest Framgångsrika bryggerier 16
- Gamla varumärket Italia, mer rörande än skakande 17
- Därför blev Grape Fruit Tonic ingen succé 17
- Stopp för morgonöl i finska butiker 17
- Ölbryggare bryter mot alkohollag 18
- Norrköpingsölet under 400 år – dramatisk historia 19
- Sett och hört på verken, CB 23
- Bryggerarhusse i USA: Från 40 till 1 500 bryggerier 24
- Pilsner från skyn. Man kan äta öl också 25
- Bryggerihistoria från Norrköping 26
- Till-Bryggeriers i Umeå historia 27

- 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),
Roger Svensson (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 55 40, 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
Roger Svensson, Skrehallsvägen 22, 460 20 Sjuntorp, tfn 0520-44 21 24, 070-699 35 60

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

I skrivande stund är påsken strax till ända och det finns inte många påsköl kvar i min källare. Jag tycker faktiskt att påskölen har smakat ganska bra i år. På de elva flaskorna med påsköl finns det dock totalt bara fyra nya etiketter. Låt inte lura er av att Systembolaget i Varunytt för mars 2008 felaktigt kallar Wisby Påsköl för Wisby Påskbrygd. Och inte heller av att man avbildat förra årets etikett på God Påske från Norge. Den rätta etiketten är en ny etikett. De tre andra nya etiketterna är Blåkulla, Eriksbergs Påsköl och Stallhagen Påsköl (inte Stallhagen Påskebrygd som det står i Varunytt).

Jag tänker till att börja med ägna mig åt en liten tidnings/tidskriftskronika, eftersom jag har funnit flera intressanta och, ibland,

tankeväckande inlägg.

Det första hämtar jag från Gävletidningen Arbetarbladet där dryckesskribenten den 26 januari i år under rubriken "Ännu lever maltosaurien" dessvärre konstaterar att hans uppfattning att vi svenskar slutligt har lämnat stor stark-träsket visat sig vara felaktig. Han har vid besök i en pub med ett 20-tal olika fatöl och 100-tals spännande flasköl hört kunder som bara önskat sig en stor stark, enligt skribenten lika dumt och enfaldigt som att gå in på en restaurang och säga: "Mat, tack!" Han avslutar dock sin spalt med förhoppningen att vi ända är på väg att ge ölen den status den förtjänar som månghundraårig kulturdryck.

I apéritif nr 3 2007 är dessbättre den tillförordnade chefredaktören optimistisk. Han inleder med konstaterandet att En stor stark länge varit den vanligaste beställningen i en

forts. s. 4



redföranden har ordet!

Tungelsta i mars 2008.

Bäste läsare av min spalt.

Sedan höstmötet i Falkenberg, har det varit ett stort antal ölrelaterade sammankomster för min del. Jag har naturligtvis besökt den årliga Stockholm Beer & Whisky Festival, men även ölsällskapet Malt's fantastiskt trevliga ölfestival i Söderbärke, som går av stapeln varje år i oktober. Därtill ett antal träffar som organiseras av Svenska Ölfrämjandet och Svenska Hembryggareföreningen, där jag är medlem. För Bryggeriklubbens räkning, har det varit besök hos Nils Oskar, Nynäshamns Ångbryggeri, Oppigårds Bryggeri och Gamla Slottskällans Bryggeri. Jag har även besökt några små Micro-bryggerier som klubben gärna vill ha bra kontakter med framöver, bl.a. Hantverksbryggeriet i Västerås och Eskilstuna Ölkultur.

Under det nya året har det redan varit besök i Uppsala och på Sigtuna Brygghus. När detta läses har jag även besökt Ölands Gårdsbryggeri, Dugges Ale & Porterbryggeri, Ocean Brewery (i Göteborg), Hjo Bryggeri, Hammars Bryggeri och Närke Kulturbryggeri i Örebro. Naturligtvis har jag även besökt samtliga våra stödjare i södra delen av vårt vackra land. En del av dessa besök är ett led i förberedelserna inför kommande bryggeribesök.

Ni kanske tycker det är tjatigt att läsa om mina olika resor kors och tvärs i Sverige, men de är en del av mitt liv och kontakterna jag får är oftast mycket berikande och till stor nytta för vår förening.

Nu närmast, har vi att se fram emot vårmötet den 17 maj, då vi besöker Tärnö Säteri där Nils Oscar har sitt Bränneri och även Mälteri. För att komma till Tärnö Säteri är det ett måste att åka bil, liksom att sedan åka vidare till Nyköping och den intressanta fortsättningen på dagen. I Nyköping bor vi på vandrarhemmet som är närmaste granne till NYKÖPINGSHUS där de flesta av aktiviteterna sker. Programmet i Nyköping börjar på Nils Oscars bryggeri och avståndet till mat ölprovning, auktion och bytesmöte är ca. 400 meter.

Vandrarhemmet sägs vara relativt gammalt och trevligt, men det har inga enkel- eller dubbelrum, så de som inte vill bo tillsammans med kollegor i 4-bäddsrum eller 6-bäddsrum, lär få boka in sig på något av hotellen i närheten.

Inbjudan till besöket hos Nils Oscar kommer med detta blad eller per e-mail.

Jag önskar er alla en god fortsättning på det nya året 2008.

Støren

Redaktörens spalt...forts. från s. 2

svensk bar och att gästen inte brytt sig så mycket om det varit en produkt från Carlsberg, Spendrups eller Åbro. Det har varit orden "stor" och "stark" som har varit viktiga. Enligt hans uppfattning "verkar det nu som en annan ölkultur breder ut sig. Gästerna är medvetna och beställer tjeckisk, tysk, engelsk eller belgisk öl, de kan skilja mellan ale och weissbier, har bestämda åsikter om man ska välja Guinness eller Kilkenny och de bryr sig inte så mycket om ifall favoritölet är en tia dyrare än 'månadens erbjudande'".

Det är bara att hoppas att den tillförordnade chefredaktören har rätt. Men en artikel i Systembolagets tidning Bolaget nr 1 2008 kullkastar dessvärre den förhoppningen. I artikeln får man veta att om man beställde de 24 mest sålda artiklarna på Systembolaget skulle man komma hem med 23 ölburkar och en trelitersbox rött vin, som kilat sig in på 19:e plats i 100-i-topp-listan. De 23 burkarna innehåller, med undantag av två 33-centiliters, alla 50 cl och varierar i alkoholhalt mellan 4,2 och 7,5 procent. Nitton av dem kommer från Sverige och fyra från Danmark. Men ett har de gemensamt - de klassas alla som lager.

Och enligt Systembolaget så bälgar vi svenskar i oss ungefär 196 miljoner liter öl per år, varav 187 miljoner liter ljus törstsläckande (men enligt min uppfattning ganska tråkig) ljus lager och 4 miljoner liter mörk lager (ale, porter, stout, veteöl, spontanjäst öl, weissbier och specialöl tycks inte nå upp ens till 1 miljon liter). Lagerölen upptar fem sidor i Systembolagets katalog mot drygt två för ale. Övriga sorter får samsas om en sida.

Statistiken talar inte för att vi svenskar har lämnat stor stark-träsket.

Vi får ställa vårt hopp till våra småbryggerier, som tillverkar så många spännande och vällsmakande sorter. I detta nummer kan ni läsa om flera av dem.

Våra växande pubkedjor borde ta och tar i vissa fall ett ansvar för att småbryggeriernas produkter blir tillgängliga för gästerna. I apéritif nr 1 2008 har den ovan nämnde

tillförordnade chefredaktören som nu blivit chefredakör en spalt om dessa pubkedjor, nämligen O'Learys, Harrys och Bishop Arms som idag har sammanlagt 106 restauranger och i fjol sålde (inte bara öl) för en miljard kronor. Enligt spalten är alla O'Learys och Harrys ganska likartade och erbjuder de ungefär samma matsedel och dryckesmeny. Jag delar chefredaktörens uppfattning att man väljer O'Learys om man gillar sport, Harrys om man är intresserad av musik men Bishops Arms om man verkligen vill testa öl eller whisky. Jag har på senare tid av olika anledningar besökt Bishops Arms i Gävle, Stockholm, Örebro och Karlstad. På alla ställen finns bland mängder av olika sorters öl öl från småbryggerier i t.ex. Söderhamn, Västerås och Örebro. Jag har några enstaka gånger besökt O'Learys och Harrys men så gott som alltid vänt och gått ut igen när jag sett det torftiga ölsortimentet.

Jag vet inte hur vi ska få en god ölkultur i Sverige. Jag försöker på mina pubaftnar och i alla sammanhang bidra till detta, t.ex. genom att visa mina arbetskamrater vilka intressanta sorter jag har köpt på premiärdagen. Men det tycks inte vara till någon större nytta. Och i sommar går jag i pension.

I detta nummer finns bidrag från flera medlemmar, varav jag främst vill nämna Henrik Unnebrants två bidrag - Meddelanden från Allers samlarklubb förmodligen från 1930- eller 1940-talet och en nyskriven uppsats av en bryggardotter från Blekinge (Hoby Bryggeri) med etiketter från samma bryggeri ur Henriks samling.

Till sist: vi ses väl i Nyköping? och glöm inte att **Rösta på årets etikett!** Sören har förlängt röstningstiden.

Redaktören

PRESSTOPP: Carlsberg och Heineken har tillsammans köpt det brittiska bryggeriet Scottish & Newcastle för 7,8 miljarder brittiska pund. Carlsbergs andel är 54,4 procent.

BRYGGERIKLUBBEN ÅRSBOKSLUT 2007-08-31

Resultaträkning	060901-070831	050901-060831
INTÄKTER		
Medlemsavgifter	33 050:-	36 190:-
Räntor	879:90	705:-
Auktioner/lotteri	1 205:-	1 071:-
S:a	33 134:70	37 066:-
KOSTNADER		
Lokalkostnader medlemsmöten	0:-	1 000:-
Medlemsbladet	1 803:-	564:-
Resekostnader	14 705:-	16 035:-
Logikostnader	12 085:-	1 835:-
Telefon	2 300:-	2 600:-
Arvoden	1 000:-	1 000:-
Blommor/Uppvaktning	766:-	608:-
Kuvert/Kopiering	1 275:-	3 092:90
Avgifter bank/postgiro/websida	1 200:-	1 270:-
Frakt/Porto	3 031:-	3 842:-
S:a	38 165:-	31 846:90
ÅRETS RESULTAT	- 3 030:30	6 119:10
Balansräkning		
	2007-08-31	2006-08-31
TILLGÅNGAR		
Kassa	86:50	34:-
Postgiro	368:85	280:85
Bank	31 635:02	36 834:32
Glas	940:-	940:-
Pins/Nålar	6 644:-	4 000:-
Frimärken	112:50	728:-
S:a	39 786:87	42 817:17
SKULDER OCH EGET KAPITAL		
Eget Kapital	42 817:17	36 698:07
Årets Resultat	- 3 030:30	6 119:10
S:a	39 786:87	42 817:17

Stockholm 2007-09-13

Rickard Laisfeldt
kassör

Bilaga till § 6 vid årsmötet i Falkenberg 2007-09-22.

Verksamhetsberättelse för tiden 2006-09-01 till 2007-08-31.

- Klubben har under året hållit 3 möten. Vid höstmötet i Skruv deltog 38 samlade medlemmar och 4 inbjudna. Vid vårmötena i Visby och Nynäshamn deltog totalt 34 samlare och 4 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 1 ny samlade medlem och 4 stödjande, samtidigt som 3 samlade och 2 stödjande har lämnat klubben.
- Medlemsbladet har under året utkommit med 4 nummer.
- Årets Etikett har utsett för 18:e året i följd. 2006 års vinnare blev Ysta Påskbrygd från Två Bryggare/Österlenbryggarna AB.
- Ett stort tack riktar vi till våra stödjande medlemmar, för ekonomiska bidrag och etiketter, samt för drycker i samband med årsmötet.

ÄNDRINGAR MEDLEMSLISTAN:

09. Klas-Henrik Bergström, utgår som medlem(avliden).

64. Mikko Hovi, ny email: mvhovi@gmail.com

77. Ove Grip, telefonnumret 026-12 82 85 har upphört

112. Hans-Lennart Ullström, ny adress: Hjortmossegatan 123, 461 51 Trollhättan.

135. Bengt Borg, bortfaller samlade familjemedlem, Samlarområden: allt som rör svenska bryggerier

139. Alf Johnson, utgår som medlem(avliden)

176. Lars Forsberg, ny email: foppa41@telia.com

181. Erik Opaker, ny adress: Maelan 66, N-7374 Röros, Norge

203. Krister Martis, Limbäcksvägen 7, 792 96 Våmhus, tel: 070 – 213 18 64. Ny samlade medlem, områden: svenska öl- och läsketiketter

204. Ronny Ohlsson, Albinsrogatan 27, 214 67 Malmö, tel: 040 - 92 11 66, 070 - 88 84 622, e-mail: ronny.ohlsson@netatonce.net. Ny samlade medlem Samlarområden: Ölunderlägg, speciellt från Sverige, Ungern, Kuba

Kassören

Barndomsminnen från Hoby Bryggeri.

”DICKER NI INTE DICKA ? Vad dicker ni då? Undrade jag förvånad när jag som 3-åring träffade mina kusiner på Öland.

Ja, på 40-talet var det mycket populärt att njuta av min pappas goda, bärnstensfärgade svagdricka som måltidsdryck till kött och potatis t.ex. eller för att släcka törsten en varm sommardag ute på åkrarna, när skörden pågick. Det var inte ovanligt att det stod, en eller kanske två, 10-litrare med dricka vid dikeskanten i skuggan under ett träd. Där kunde man ta sig en mugg och läska sin torra strupe och kanske få en stunds vederkvickelse.

I sekretären därhemma hittade jag ett brunt kuvert med ett urklipp från Blekinge Läns Tidning. En sommargäst hade, efter semestern, skrivit lyriskt om sommaren i trakten av Bräkne-Hoby. Bl.a. berömde han Hoby Bryggeris mustiga, välsmakande svagdricka. Ja, han tyckte att det påminde i färgen om Bräkneåns bruna, skummande, friska vatten, som forsade ut på väg mot havet. Givetvis blev vi då stolta över liknelsen, vilket man väl knappast blivit idag.

I Svenstorp ligger det gamla bryggeriet kvar. På den tiden var det en rödmålad tvåvåningsbyggnad med gröna dörrar. Överst stod det med vita bokstäver HOBY BRYGGERI. Numera används byggnaden som virkesupplag och fasaden har vänts åt andra hållet. Där växte jag upp med mina föräldrar Nils och Karin Danielsson. Min far var brygganson från Åhus utanför Kristianstad. Hans far startade en vattenfabrik och ett bryggeri där. Fadern dog tidigt och efterlämnade hustru med fem barn att driva rörelsen vidare. Det var kärvt. Tillsammans med mor Karna fick de två äldsta sönerna Karl och Nils ta ett stort ansvar att fortsätta sin fars arbete.

Karl, som var äldst, fick så småningom överta Åhus bryggeri och min far reste till Sala i Västmanland, där det fanns en bryggarskola, för att lära sig yrket.

Efter avslutad bryggarexamen bar det iväg söderut, och han köpte ett bryggeri i ^{Stora Rön} Färjestaden på Öland. Under sina turer med drickabilen, träffade han sin blivande fru Karin i Sörgården, Högsrum. De gifte sig och bosatte sig i Bräkne-Hoby 1932. De drev bryggeriet tillsammans fram till hösten 1971, då Pripps bryggerier köpte upp Hoby Bryggeri. Min far var då 71 år och hade haft bryggeriet i 39 år.

Vänner i Hoby

I Bräkne –Hoby fick det nygifta paret många goda vänner, inte minst genom Hantverksföreningen. Det var t.ex. trädgårds-mästaren Georg Rume med fru Inga, Henning och Svea Andersson, Hjalmar Hultman med fru Gunni, frisören och konstnären Edvin Johansson, jaktkamraterna Nils Karlsson och Uno Appelqvist med fruarna Edit och Gunhild. Alla minns jag med glädje som snälla tanter och farbröder.

Hantverksföreningen hade varje Kristi Himmelsfärdsdag gökotta i ”Torns Backe”. Ett av mina finaste minnen! Vi satt på filtar och åt plättar och köttbullar. Alla föräldrarna var med och lekte och Uno Appelqvist spelade dragspel. Det var ju inte så vanligt att föräldrarna lekte med sina barn på den tiden. Ja, det var underbart!

Krigsåren

Under kriget blev min far inkallad gång på gång. Förmodligen beroende på att han var utbildad vid luftvärnet i Helsingborg. Luftvärnet var ett nytt vapen och det fanns få utbildade. Det var inte ovanligt att det låg en ny inkallelseorder och väntade till hans stora besvikelse, då han kom hem efter en tjänstgörings-period.

När jag var sju år fick jag med hjälp av handlare Bessings fru, som var barnmorska, en efterlängtnad lillebror. Hanna-Lisa från Gundlatorp blev vår duktiga barnflicka och min mors goda väninnor Edit Karlsson och Inga Rume kom och hjälpte till när mamma Karin måste rycka in och brygga dricka och ta hand om försäljningen därhemma. Tillsammans med vår trotjänare Elof Svensson, som var vår utkörare, måste rörelsen hållas flytande.

Till Kronan, som vi sa, fick vi lämna vår splittrerna Volvolastbil mot en symbolisk summa pengar. Det var bittert. Ja, det var svåra tider för många under krigsåren. Elof Svensson bodde i Hakarp med sin fru Helga och fyra barn. Han kom cyklande varje morgon i ur och skur, sommar som vinter, med sin unikabox med matsäck, på pakethållaren. Han, var solidarisk med sin arbetsgivare och jäktade inte utan tog god tid på sig och blev väl mottagen ute i bygderna, då han kanske hade nyheter att berätta. Ofta var det alldeles mörkt på vintern, då han återvände och cyklade hem till den lilla röda stugan i Hakarp.

På vintrarna var det ibland bekymmer med kylan, Glasflaskorna med svagdrickat kunde lätt frysa sönder. Täckan och pressen-ningar fick läggas över som skydd mot kylan. Vi hade också nederlag för läskedrycker eller lemonader, som de hette på den tiden. De levererades med lastbil från Vattenfabriken i Ronneby. Det var Pommac, Citron-lemonad, Sockerdricka och Valencia, vilken jag tyckte bäst om. Lemonaderna kostade 25 öre styck och jag fick hjälpa till att sälja. Jag fick träna på huvudräkning och kände mig ganska duktig. Klockan 12 och 13 tutade sirenerna i Henning Anderssons fabrik. Då var det middagsrast, och varma dagar kom det många törstiga kunder därifrån.

Bryggerier och tillverkning

Till en början tillverkade man själv sitt dricka i hemmen. Senare växte det ena bryggeriet efter det andra upp. I Blekinge fanns förutom i Bräkne-Hoby bryggerier i t.ex Kalleberga, Fridlevstad och Källans bryggeri i Trensåm.

Man hade en livaktig bryggarförening, där råvaror, gemen-samma transporter och priser diskuterades. En gång om året kom överkontrollören på besök. Han kom förstås med tåg och åtminstone jag kände stor respekt för den mäktige mannen, som rest ända från Stockholm. Han tog vattenprover och kontrollerade alkoholstyrkan på svagdrickat. Var den för hög kunde man få böta.

Ingredienserna var: Gott vatten från vår egen brunn, malt (korn som blötts upp och sedan fått torka), humle (från Böhmen som skickades med tåg i jutesäckar), sackarin och flytande bryggjärst.

Vattnet upphettades till kokning i en jättestor behållare på nedre botten i bryggeriet. Därifrån pumpades det över till ett träkar där malt, humle och sackarin tillsattes. Min far rörde om för hand med en stor "åra" av trä. Mäskan silades bort och återstoden pumpades upp på övervåningen till kylskeppet, som var klätt med koppar, senare i rostfritt, och hade en stor yta. När "drickat" fått lagom temperatur tillsattes jästen, som var i flytande form. I jäskaret på nedre botten, dit det nu nästan färdiga svagdrickat runnit genom en vattenkylare, fick det sedan stå och jäsa i ett till två dygn.

Svagdrickat var nu klart att tappas på de rena flaskorna. Varje flaska diskades för hand av min far. Det vore katastrof om något orent påträffats. Senare skaffade han en sköljmaskin, som kunde skölja 5 flaskor åt gången. Det sparade mycket tid och arbete för honom. Jag fick hjälpa till att tappa dricka och sätta på etiketter på flaskorna, när jag blev lite äldre. Det var roligt, tyckte jag. Sen var det Elofs tur att starta den fullastade bilen i två våningar och ge sig ut på de olika turerna i bygden.

Leveranser

Alla beställningar fanns i svarta böcker med vaxdukspärmar. De var viktiga. På måndagarna gick turen till Backaryd med omnejd och på tisdagarna till Konga, onsdagarna till Belganet, torsdagarna till Ronneby och Saxemara och fredag och lördagarna körde de i Hoby. En "drickapojk" följde alltid med som hjälp i bilen. Det var Elofs båda söner Åke och Bertil, liksom senare Ingvar Andersson, Klas Wigerup och min bror Nils-Göran, då han hade sommarlov.

Dåliga somrar var det förstås sämre med försäljningen. Mager inkomst! Det kunde jag se på min pappas ansiktsuttryck, när han som vanligt på kvällen satt vid skrivbordet och räknade

dagskassan. När jag blev äldre kunde jag få hjälpa till att stapla enkronor i 10-staplar och femtioöringar i 20-staplar, medan min pappa satt bredvid och sög på sin pipa.

Juldricka

Vid julen var det mycket att göra därhemma. Att köpa juldricka hörde traditionen till i de allra flesta hem. Pappa fick brygga dag och natt, och i juldrickat var det tillåtet att höja alkoholhalten något.

Elof skulle önska God Jul i alla stugorna och kom sent hem om julaftonskvällen med drickabilen. Då hade vi oftast klätt granen. Elof satt på soffan och fick sin avlöning, och om jag inte minns fel "en liten konjak" inför cykelturen hem till Helga och de fyra barnen. I julas drack vi svagdricka från Tallåsens bryggeri till lutfisken. Det var en smak av min barndom.

Barbro (Danielsson)Nyström



Lätt att köpa

*Lätt att ta
med sig*

Lätt att förvara

Lätt att kyla

Lätt att öppna

och det går in två burkar på nästan samma utrymme som en flaska trots att burken innehåller 7% mer öl.



Skandinavien
enda tillverkare
av ölburkar

AB PLÅTMANUFAKTUR
Huvudkontor i Stockholm
Fabriker i Malmö · Lysekil · Mölntorp



MEDDELANDEN FRÅN ALLERS SAMLARKLUBB

Bryggen — Konung Gambrinus' visittkort

SIGNATUREN råkade för något år sedan på gatan den över hela landet kände boxningspromotorn Hjalte Palton och frågade honom vad han sysslade med »nu för tiden».

— Jo, jag tar upp annonser för Politiken, svarade Palton, alias Hjalmar Palmquist.

— Jaså, har herr Palton blivit bolsjevik? sporde jag med kändedom om att ifrågakvarande tidning då var ett kommunistiskt organ.



Stallmästaregårdens Extraöl. En av de sällsyntaste öletiketterna, utgången från C. A. Grönwalls bryggeri i Stockholm på 1870-talet.

Med sin kända förmåga att aldrig stå svarslös replikerade han snabbt:

— Man behöver väl inte vara religiös för att stå i missionsbokhandel!

Jag erinrar mig livligt detta meningsutbyte just nu, då jag har lovat skriva ned några ord till våra unga samlare av bryggerietiketter eller Brygg, som de kallas på samlarspråket. Många tror nämligen att man nödvändigt måste »vara i yrket» för att intressera sig för detta slags samlingar, och jag skulle därför med tillgripande av en lätt travestering av det ovan citerade vilja påstå att man inte alls behöver vara bryggare för att samla bryggerietiketter. En dylik kollektion kan nämligen ha samma värde för en i detta yrke oinvigd som exempelvis en tändsticksetikett för en Tänd-samlare vilken som helst.

Det är mycket roligt att samla Brygg, och det var just en storsamlare, som under årens lopp hade lagt sig till med flera färdigklustrade album med både Brygg och Tänd, som häromdagen fällde uttrycket: »Jag tror nästan att jag sätter mer värde på Bryggen, för man vet åtminstone varifrån de kommer, eftersom namnet på tillverkaren nästan undantagslöst finns tryckt på etiketten, vilket däremot inte är fallet med större delen av svenska tändsticks-etiketter».

Allt nog, det ena goda behöver inte förta det andra, och det finns rätt gott om Brygg-samlare, både bland gamla och unga, kanske inte minst beroende

därpå att föremålen för detta slags samlande är relativt lätta att få tag på. Stegar man upp till ett bryggeri och gör en hövlig förfrågan om man kan få några etiketter till sin samling så brukar det oftast bli bifall till en sådan vädjan, och man kan inte blott få en etikett utan flera för att användas som bytesmaterial.

Några egentliga storsamlare av Brygg känner man inte till, men »Nordstjärnan» räknar nog en fyrväpling av de för närvarande allra största inom sina led. Den består av tre bryggeritjänstemän i Eskilstuna, Norrtälje och Södertälje samt en »lekman», den mycket unge Sture Sjöberg, som fick sitt äreminne som Brygg-samlare i



Mycket gammal etikett från Arboga, staden som har givit upphov till det kända ordstävets »att komma efter som Arboga öl».

första numret av Ungdoms-Revyen för i föl. Han har nog den största och förnämsta samlingen Brygg i enskild ägo i vårt land.

Eljest innehar bryggarnas egna organisationer den ståtligaste samlingen, vilken på sin tid fanns till beskådande i det s. k. bryggerimuseet vid Hornsberg. Vid tiden för sekelskiftet hade dock en prästman den otvivelaktigt förnämsta samlingen, men det har sagts att han ansåg sig böra upphöra med samlandet sedan han funnit det med sin tjänst förenligt att ingå i en nykterhetsorden. Samlingen såldes då till en göteborgare, som nyligen har gått ur tiden, och just för en månad sedan har den skingrats på ett par håll, varvid en stockholmare inköpte de största dyrgriparna.

Det finns nämligen dyrgripar också på detta samlarområde, vilket man kan förstå om man kastar en kort återblick på bryggerinäringens historia. Visserligen har det enligt sakkunskapen inte funnits några flasketiketter förrän i mars 1877, då bryggaren Anders Bjurholm i Stockholm lät förse sin vid det egna bryggeriet tillverkade s. k. exportporter med en etikett, tryckt i svart på vitt papper. Denna Brygg lär vara den äldsta kvarlevan från flasketiketternas »stenålder», men också den näst äldsta är känd och finns ännu

bevarad. Det är en mycket vacker etikett i flerfärgstryck, använd för s. k. Norskt öl och utgången från det Grönwallska bryggeriet i Stockholm i maj 1877.

Till en början försågs endast vissa specialtillverkningar med dylika visittkort på flaskorna, men från och med 1893 utmärkte man också lagerölet och över huvud taget alla buteljerade maldrycker med etiketter. Endast under perioden 20/6—15/10 1920, som var kristid, hade man ej tillgång till Brygg, och man använde då träpluggar i stället för korkar, på grund av att råmateriet tagit slut.

Använde man inga etiketter före år 1877 på flaskor eller fat — vilket väl ändock är omtvistligt — så hade man däremot öl att tillgå redan på 1600-talet, ja, kanske långt dessförinnan. Först den 10 februari 1615 kan man dock räkna bryggareämbetets i Stockholm tillkomst, varvid Gustaf II Adolf i sitt kungliga brev utlovade att ingen i staden eller på malmarna skulle ha rätt att hålla ölförsäljning eller saluhålla svenskt öl vare sig i tunna eller kannor utan »allena de som samma bryggning uppehålla». Det verkliga bryggarskrået organiserades dock först år 1635 genom en av överståthållaren och magistraten i Stockholm utfärdad stadga.

Det har funnits gott om bryggerier i vårt land, och dessa har givetvis också avsett ett betydande antal etiketter. Troligen fanns det inga Brygg år 1830, men däremot voro 38 bryggerier i gång enbart i Stockholm. Trettio år senare fanns det 28 stockholmsbryggare, men sedan dess har antalet bryggare i huvudstaden stadigt sjunkit, om man nu räknar med endast maldrycksbryggerier. I hela Sverige fanns det 1920 ej mindre än 531 bryggerier.

Flera samlare har koncentrerat sig enbart på etiketter för maldrycker, under det att andra också är samlare av läskedrycksetiketter. Detta är ju en smaksak, men eftersom många förnämliga ölbryggerier också har slagit sig på läskedryckstillverkning, har ju, synes det, specialsamlaren av öletiketter svårt att bestämma var gränsen för samlandet skall gå.

Brokiga och vackra etiketter finns det av alla slag, och ett album, vari dessa inklistrats — med var fabrik för sig — blir en vacker prydnad om man förstår att placera etiketterna så att uppsättningen också blir estetiskt tilltalande. Bland alla de andra samlargrenarna fyller också Brygg-samlandet ett ändamål, nämligen att sprida kändedom om ett av vårt lands äldsta näringsfång, samtidigt som det är ägnat att apostrofera dess utveckling under de senaste sex decennierna.

Gambrinus.

Ölet

MED

guldkant

DUGGES SATSAR STORT I ÅR

Sveriges bästa fatöl. Sveriges bästa ale över 6 procent alkohol. Sveriges bästa mikrobryggda öl. Utmärkelserna inte bara duggade, de regnade över Dugges ale- och porterbryggeri i Mölndal vid Stockholm Beer & Whisky Festival i höstas. Och nu har Mikael Dugge Engström som startade bryggeriet, också fått en distributör. Så under 2008 kan han helt koncentrera sig på att brygga öl.



TEXT & FOTO: Christer Wallinder

– Det var en helt osannolik framgång, säger Mikael. Jag åkte från mässan i Nacka med tre guldmaljer och en bronsmalj. Och intresset för våra olika öl har ökat enormt. Vi har fått fler krogkunder i Sverige, det går nu att beställa våra öl via Systembolaget (som privatimport) och vi har fått förfrågningar från en dansk distributör och från Alko i Finland.

– Jag fick idén om att starta ett mikrobryggeri redan 2002 men sedan tog det tre år att läsa in allt om ölltillverkning, svensk alkohollagstiftning, hitta finansiärer, bygga upp bryggeriet och en massa annat. Dessutom hade jag ju ett ordinarie jobb att sköta för att klara försörjningen.

I juni 2005 bryggde Mikael för första gången i full skala, en "batch" om 25 liter. Och det visade sig att hans kunskaper höll måttet.

– Den första satsen var lite för alkoholstark och lite för besk men den var ändå fullt drickbar. Efter justeringar i receptet blev resultatet bättre och snart kunde jag sälja det första fatet öl till krogen Beefeater's i Göteborg. Bishops Arms, som idag är en av mina största kunder, häktade också på tidigt.

GILLAR ATT EXPERIMENTERA

Mikael betecknar sig själv som "ölnörd" och gillar att experimentera i bryggeriet. Hittills har han gjort 31 sorters öl och sedan nyåret 2007 har han också kunnat leva på bryggeriet. Han är den ende anställda i firman men har haft hjälp med bryggning och distribution av brandmästare Björn Andrén och praktikanterna Mattias Hammenlind.

– Tidigare körde jag också runt och levererade fat till enskilda krogar, vilket tog en massa tid och dessutom kostade det ju en hel del. Strax före jul teck-

nade jag avtal med distributionsföretaget Brill&Co som numera köper min produktion och distribuerar den. Det kommer att innebära en otrolig lättnad i min egen arbetsbörda. Tidigare har vi bara kunnat leverera öl på fat men nyligen köpte jag en tappningsmaskin och kan nu också erbjuda öl på flaska. Därmed kan ölentusiaster beställa Dugges öl via Systembolaget, formellt som privatimport från Brill.

OANSENLIG LOKAL

Det är inte lätt att hitta bryggeriet på ett industriområde i Mölndal men tack vare en bra vägbeskrivning av Mikael lyckas jag hitta den lilla lokalen, som sannolikt varit bilverkstad en gång i tiden och som ligger granne med Hyrtoaletten AB på Möbelvägen. I ett rum står karen för mäsning och vörtkokning samt jäskaret. I rummet intill finns sex lagertankar



I en obetydlig lokal på ett industriområde i Mölndal, söder om Göteborg, finns ett av Sveriges bästa mikrobryggerier.



Mikael jobbar i liten skala och lagringstankarna är små. Bryggeriet har en kapacitet på 130 000 liter per år, ungefär vad Carlsberg tillverkar på några timmar i sitt jättebryggeri i Falkenberg!

och granne med detta står tappningsmaskinen med en teoretisk kapacitet på 2 600 flaskor i timmen. Men i praktiken är hälften mer rikligt eftersom flaskorna måste matas upp manuellt på bandet.

– Jag använder vanligt vattenledningsvatten i allt öl, köper svensk och engelsk malt samt engelsk eller amerikansk humle. Jästen köper jag från olika håll beroende på vilken karaktär ölet ska ha.

GÖTEBORGSSVIT MED SEX ÖL

Mikael berättar gärna om sin Göteborgssvit, sex öl med namn efter en gata eller statyer i Göteborg. Serien börjar med Aveny Ale, en pale ale. Sedan kommer Johannas Bästa, en best bitter, Gustafs Finger, en strong bitter, Poseidon Porter, som är en brown porter och Bältesspännaren som är en robust porter. På toppen finns Kals Stout, en oatmeal stout med havremalt. Men försäljningen går egentligen bättre av High five!, Bollox!, Holy cow! och tre olika India Pale Ale. Udda namn och annorlunda etiketter är en del av Dugges profil. Dessutom har den idoge experimenterande bryggaren börjat på en landsvit där han hittills producerat Britannia, Wallonia (Belgien) och California. Genomgående är ölen ganska alkoholstarka, 7-8 procent.

"DRAR PÅ MED MALT OCH HUMLE"

– Hög alkoholstyrka kräver att man "drar på" med mera malt och humle och resultatet blir ett fylligare öl med stor smakbredd. Jag vill göra öl som skiljer sig från andra sorter. Varför ska jag göra ett öl som smakar som Pripps när de producerar det avsevärt billigare i sitt bryggeri i Falkenberg? De gör en miljon liter öl per dag, jag har en kapacitet på 130 000 liter per år! Därför blir mina öl givetvis dyrare.



Krogarnas inköpsspris går från 37 till 100 kr per liter öl när det levereras i fat. Mikael räknar med att den som köper en halvliter Dugges öl via Systembolaget, får betala omkring 33 kr per flaska för den billigaste sorten.

– Det finns mikrobryggerier som säljer halvlitersflaskor via Systemet för en tjuga och jag förstår faktiskt inte hur de räknar då, säger han. Råvarukostnaderna har ju stigit kraftigt under 2007 och enbart

utrustningen i bryggeriet har kostat över en miljon kronor.

För att få kapital till att starta Dugges ale- och porterbryggeri, kontaktade Mikael ett antal andra "ölnördar" och kompisar. 20 personer satsade pengar och äger B-aktier i företaget medan Mikael själv har alla A-aktier. Ett upplägg som fungerat bra hittills även om bokslutet visade röda siffror under 2005 och 2006. För 2007 räknar Mikael med att "precis få näsan över vattenytan" medan utsikterna för 2008 ser bättre ut. Många vill köpa öl från ett mikrobryggeri med tre guldmedaljer från Sveriges största ölmässa.

BRA PRAKTIKPLATS

Som ägare och bryggare, jobbar alltså Mikael ensam till stor del. Men periodvis har han haft praktikanter från Bryggeriteknisk utbildning i Ludvika.

– Det är fantastiskt kul att ha en ung, intresserad människa här som man kan snacka öl med hela dagarna, säger han. Och på ett mikrobryggeri får ju eleverna verkligen följa processen i detalj. På ett stort bryggeri handlar det mest om rostfria tankar, mängder av rör och dataövervakning. Själva processen i brygghuset ser man egentligen ingenting av. Min praktikant Mattias Hammenlind ska få ta fram recepten till kommande Påsköl. Liksom till en Celebration Ale till treårsjubileet i juni.

Dugges har kommit upp ur startblocken. Nu gäller det att få upp farten och hålla den över hela distansen. ●

Carlsbergs bryggeriaffär klar

Danska bryggerijätten Carlsberg köper tillsammans med holländska Heineken det brittiska bryggeriet Scottish & Newcastle. Köpet fick grönt ljus av Scottish & Newcastles aktieägare efter en extra bolagsstämma i går.

Carlsberg och Heineken betalar tillsammans 7,8 miljarder brittiska pund för S&N (motsvarande nära 93 miljarder svenska kronor). Carlsbergs andel är 54,4 procent, vilket betyder att det danska bryggeriet ska punga ut med 43 miljarder danska kronor.



Carlsberg öl
FOTO: CARLSBERG

TT-RITZAU

SVD 080401

EXPRESSEN

En utskrift från Expressens nätupplaga, Expressen.se



Foto: Pierre Bokvist

De brygger världens bästa öl - i Örebro

ÖREBRO. Budweiser säljer mest i öl i världen och kallar sig "King of Beer".

Men världens bästa öl - det bryggs i Örebro.

- Det är inte svårare än att baka bröd, hävdar bryggaren HG Wiktorsson.

Närke Kulturbryggeri startade sin verksamhet på allvar för tre år sedan och har blivit en stor succé.

TV WEBB-TV WEBBTV: Här är världens bästa öl

Bryggeriet, med bara en heltidsanställd, nämns med respekt bland öl-experterna över hela världen.

Och faktum är att världens just nu bästa öl kommer från det lilla bryggeriet i Örebro.

I alla fall om man ska tro en Internationell rankinglista på nätet.

"Helt otroligt kul"

I ett års tid har Kaggen Stormaktsporter parkerat som stolta ettor på prestigefyllda sajten ratebeer.com.

- Helt otroligt kul, och lite ofattbart. Det har varit ett vansinnigt genomslag och vi får förfrågningar från hela världen, säger Berith Karlsson som är en av sex delägare.

- Listan har blivit betydelsefull. Det är förmodligen den största öldatabasen i världen och innehåller information om öl från hela världen.

Kaggen Stormaktsporter är en av ett drygt 10-tal sorter från Närke Kulturbryggeri och mycket exklusivt.

På utvalda barer

I år har man bara bryggt 300 liter, totalt 1200 flaskor, som säljs på speciellt utvalda barer i de nordiska storstäderna.

Och så på Bishop Arms i Örebro där en 25-centilitersflaska kostar 199 kronor.

"Powerful", "outstanding" och "Close to perfection" är bara några omdömen som öl-älskare från bland annat Danmark, Skottland och Belgien lämnat om Kaggen Stormaktsporter.

Var kommer namnet ifrån?

- Det är en direkt översättning från ölsorten, Imperial Stout.

Och vad är hemligheten bakom alla hyllningar?

- Den främsta orsaken är att smaken hos en Imperial Stout är den mest komplexa av alla ölsorter. Det är en alkoholstark öl som lämpar sig väl för lagring i flera år.

Inslag av vanilj

Kaggen Stormaktsporter lagras på ekfat och har inslag av vanilj.

- Att den är så svår att få tag på kanske också hjälper till. Det kan bli som en religiös stund för de som får tag i en flaska, tror Berith.
- Men det finns egentligen ingen hemlighet. Alla kan lära sig brygga öl av högsta kvalitet hemma på spisen, bara man har de absolut bästa råvarorna, säger HG.
- Det är inte svårare än att baka bröd.

Smuttöl

Enligt HG finns det tre typer av öl.

Dricköl, smaköl och smuttöl.

En Imperial Stout är smuttöl som bäst avnjuts i en konjaskupa.

- Sedan industrialismen införde lagerölet har utvecklingen gått mot att öl inte ska smaka någonting. I dag finns det folk som druckit stor stark i 40 år och kanske alltid kommer göra det. Men rent generellt blir allt fler nyfikna och vill prova nya saker.

Expansionsplaner

Totalt rankar ratebeer.com Närke Kulturbryggeri som 26:a på listan över världens bästa bryggerier.

En helt fantastisk placering med tanke på konkurrensen. Men framgångarna är också frustrerande.

- Vi skulle kunna sälja hur mycket öl om helst, men vi har just nu inte kapacitet att producera mer, suckar HG.

Men det finns planer på att expandera.

- Det måste vi göra för att få det att bära ekonomiskt. Men vi kommer aldrig bli något stort bryggeri. Vi är en spott i det stora ölhavet, säger Berith.

Fotnot: Efter Orebro.expressen.se:s besök har det belgiska ölet Westvleteren Abt 12 passerat Kaggen! Stormaktsporter som numera ligger tvåa på ratebeer.com, slagen med 0,01 poäng.



Av Pierre Bokvist
pierre.bokvist@expressen.se

URL till denna sida: <http://orebro.expressen.se/nyheter/1.956746/de-brygger-varldens-basta-ol-i-orebro>

Publicerat 6 december 2007

Uppdaterad 6 december 2007

FIRAR 50 ÅR FÖR TIDIGT

apéritif nr 1 / 2008

Nästa år fyller Pripps Blå 50 år. Men redan i februari fick ölkändisen en ny kostym, självklart i blått och med namnet väl synligt. Det var 1959 som Pripps Export (klass III) kom ut på den svenska marknaden. Namnet syftade på att starköl endast fick tillverkas för export i Sverige under perioden 1922-1955. Den intensivt blå burken gav snabbt ölet namnet Pripps Blå i folkmun. Kvarglömda tomburkar i Göteborgs parker kallades därför givetvis blåsippor.

1975 blev namnet Pripps Blå officiellt, dock inte som starköl utan som mellanöl. Då kom också en ny burkdesign. Därefter har burken fått nytt utseende 1989, 1992 och 2002.



Designen har skiftat under åren men den blå färgen har alltid funnits med. Den senaste designen lyfter fram namnet extra tydligt medan skeppet, som tidigare varit mer framträdande, blivit lite mindre.



Klippet från Falu Kuriren den 19 januari 2008 har tillhandahållits av Magnus Karlsson



Björn Falkeströms bryggeri Oppigårds utanför Hedemora blev 2007 års framgångsrikaste bryggare i Dalarna.

FOTO: CLAES SÖDERBERG/ARKIV

Rekordbryggaren

Lilla Oppigårds är ett av landets mest framgångsrika bryggerier

DALARNA

Bryggerijätten Spendrups ökade sina volymer på Systembolaget med 15 procent under 2007.

Men bäst går det för lilla bryggeriet Oppigårds som ökade med 136 procent.

Dalarna har ett par småbryggerier, Mora Bryggeri som minskat volymen med 44 procent till 2 911 liter öl samt ett av Sveriges mest framgångsrika bryggerier Oppigårds utanför Hedemora.

Plus 136 procent till 157 500 liter öl.

Rekordbryggaren Björn Falkeström slutade för 1,5 år sedan på järnhandeln i Hedemora för att ägna all kraft åt sin tidigare favorithobby, ölbrygning som han började med på allvar 2003.

– Främsta skälet är att vi kunnat sälja vårt Golden ale hela året på Systembolaget. Vår julölsförsäljning fördubblades också i jul jämfört med året dessförinnan. Det mesta har gått bra, berättar Björn Falkeström.

Ett par anställda har det blivit och Björns fru jobbar ett par dagar i veckan.

– Just nu håller vi på att ta i drift en plockrobot för att få tid att ägna oss åt mer volym, berättar Falkeström som nu

håller på med två nya sorter.

– Det ena är vårt påsköl som fått ett delvis nytt recept. Därtill ett våröl som släpps första mars, ett välhumlat öl av aletyp med både engelskt och amerikanskt stuk, säger Björn Falkeström.

Bryggerijätten Spendrups sämsta marknad är Systembolagetsmarknaden men volymerna är ändå imponerande, 41 miljoner liter öl såldes där under 2007.

Det är i volym ungefär 15 procent mer än rekordåret 2006 och gör att Spendrups ökar sin marknadsandel på Systembolaget från 18,7 procentenheter till 19,8 procentenheter.

Danska Carlsberg som för några år sedan köpte Pripps och Falkon och hade halva

ölmaknaden men koncentrerade den svenska bryggeringen till Falkenberg och har nu nått botten och ättar marknadsandelar. Nu har man 29,3 procent jämfört med 26,1 procent för ett år sedan.

Ett par mil söder om Grängesberg finns Sverige tredje största bryggeri hos Kopparbergs Bryggeri. Kopparbergs volymer har minskat både i liter och procent 28 miljoner liter öl och en marknadsandel som minskat från 17,3 procent till 13 procent. Öltrean i Sverige i lågprissatsande Åbro Bryggeri som ökat från 154,8 procent till 17,3 procent.

Urklippen har tillhandahållits av Krister Granberg

REPORTERJOURNEN

Ring, mejla eller kom in!

Staffan Westfal 090-15 11 94
09.00-15.00
reporterjouren@vk.se**Gamla varumärket Italia, mer rörande än skakande**

■ God morgon! Med förhoppning om att helgen varit av angenäm art och styrka tömmer vi botten i historiens svagdricksglas. En läsare undrade nyligen var det går att få tag på drycken i småflaskor. Det vet **Lars Holmlund**.

- Finns på liten butelj på affären i Obbola! Jättegott, försäkras han.

För den som vill experimentera på egen hand har **Anne-Charlotte Flystam** ett råd:

- Mamma blandar julmust och öl för att få en något liknande effekt. Smakar inte exakt, men i brist på annat...

Alldeles riktigt. Dock kan ibland källflödet nås utan ansträngning. Som när det gäller Källans bryggeri. Den jourhavande blev mycket förvånad när **Ivan Lindgren** ringde i torsdags. Från fagra Öjebyn.

- Mina föräldrar Algot och Alfhild startade och ägde Källans läskedrycksfabrik på Grisbacka, säger han som vore det självklaraste sak i världen. Men det är det ju inte. Inte i dessa tider när det bara finns jättar i branschen.

- Källan öppnade midsommarveckan 1935, samma vecka som jag föddes, och fanns strax väster om Tvärån, på nuvarande Backenvägen.

Firmans Chevalastbil kunde ta 42 backar, plus 21 på skåptaket. Den levererades samma vecka som Ivan fyllde 13 år. Visst var den imponerande, men det som riktigt imponerade på umeborna var Källans specialdesignade apelsindryck, Italia.

- Den var väldigt omtyckt. Pappa blandade ihop extrakt från två olika leverantörer. Så hade han i ytterligare någon ingrediens som bara han kände till. Det gick ju inte att bara leva med vad kemisterna i Stockholm satt ihop, berättar Ivan i telefon, och lovar därefter på stående fot att skicka över en bunt etiketter från fabriken.

I förgår kunde Källan ha firat ett 60-årsjubileum. Så länge sedan var det nämligen som firman köpte upp Umeå vattenfabrik, belägen i källaren under Frälsningsarmén på Kungsgatan. En tusenlapp gick affären loss på.

- Några år senare, sensommaren 1953, sålde pappa Källan till Umeå ångbryggeri. Som lade ned fabriken.

Så fick vi då lite ny gammal historia om vår vackra stad. Skölj ned, men knappast med Italia. Den går nog inte att uppbringa.

**REPORTERJOURNEN**

Ring, mejla eller kom in!

Staffan Westfal 090-15 11 94
09.00-15.00
reporterjouren@vk.se**Därför blev Grape Fruit Tonic blev ingen succé**

■ God torsdagsmorgon! I dag kan vi snacka om smakstart. Eller hur? Hör här! Ett brev anländer och i det har umebon **Håkan Larsson** skyfflat in tvenne etiketter från gamla bryggerjätten Umeå ångbryggeri. Den ena är en Baric, kolsyrad bardrink, vad en sådan nu kan vara.

Den andra etiketten är till en butelj Grape Fruit Tonic. Den påstås innehålla kinin, ett ämne användbart mot malaria. Men som sjukdomen aldrig fick riktigt fotfäste i Västerbotten behövdes inget kinin. Kanske var det så att Grape Tonicen därför inte såldes och Ångbryggeriet fick slå igen. I stället blev där bostäder.



Grape Tonic med kinin. Bra mot malarian. Inget för länsborna?

FRI KÖPENSKAP · VECKA 20 · FREDAG 18 MAJ 2007

Stopp för morgonöl oroar finska butiker

Torrlagt. Det är synd om finländarna. Sedan den första april måste de vänta till klockan nio på morgonen innan de får handla alkoholhaltiga drycker, exempelvis mellanöl, i matbutiken.

Innan dess var det tillåtet att starta alkoholförsäljningen redan klockan sju, men nu har bestämmelserna skärpts.

- En fruktansvärd omställning, säger **Heikki Ropponen**, vice vd i Förbundet för finsk handel, enligt *Hufvudstadsbladet*, som citerar *Finska Notisbyrån*.

Handelns organisationer är rädda för att begränsningen kommer att leda till försämrad arbets-säkerhet för butikspersonalen. Storkonsumenterna kan börja uppträda störande och snatta på morgnarna om de inte får sina öl.

Han tror att omläggningen till och med kan leda till att buti-

kerna avstår från att hålla öppet på morgnarna.

Servicefacket PAM:s vice ordförande **Anssi Vuori** säger att omläggningen också är en ekonomisk fråga för butikerna. Det kan till exempel bli nödvändigt att bygga om lagringsutrymmena för mellanöl så att de kan hållas stängda på morgnarna.

Men **Kai Pekola**, köpman i K-butiken Ruokapysäkki i Sörnäs är, enligt vad han säger till tidningen, inte särskilt upprörd. Ölförsäljningen på morgontim-marna är marginell.

Butiken har fått betala för att programmera om säkerhetsan-ordningen som stänger in ölet. Nu öppnas den inte längre samtidigt som butiken, utan två tim-mar senare.

Arbetsbladet den 27 mars 2008

Ölbryggare bryter mot alkohollag?

LÖVSTABRUK

För första gången hålls SM i hembrygd öl i Lövstabruk.

En fnurra på tråden har dock dykt upp.

Kommunen menar att arrangemanget bryter mot alkohollagen.

Under tillställningen 26 april bedöms 70-100 hembryggare av flera hundra i publiken. Arrangemanget anordnas för 20:e året i följd.

Henrik Larsson, alkoholhandläggare på kommunen, menar att tävlingen bryter mot alkohollagen. Han säger att det bara är tillåtet i en snäv krets att bjuda på hembryggt öl.

- Det här är en allmän tillställning där de ska servera alkoholdrycker och för det krävs någon form av tillstånd.

Överväger polisanmälan

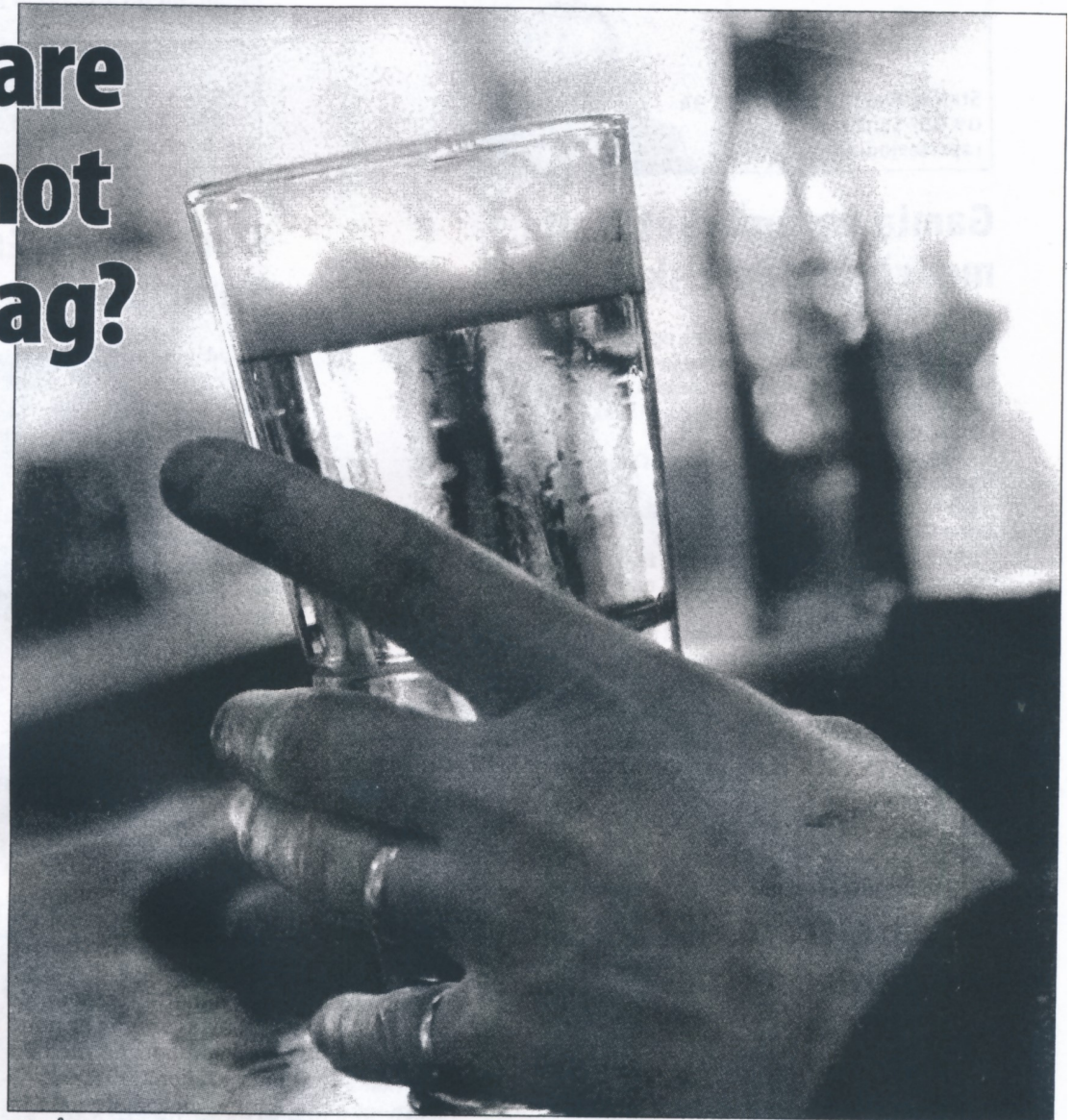
Han överväger att polisanmäla evenemanget om det sker utan alkoholtillstånd.

- Då kan de överklaga. Vi ser gärna en prövning i en högre instans för att klarlägga vad som gäller.

Handläggaren säger att Svenska hembryggareföreningen bör söka tillfälligt alkoholtillstånd, men uppger samtidigt att tillstånd förutsätter att de tillhandahåller öl som köpts in från partihandeln eller Systembolaget.

- Vi kommer inte att söka serveringstillstånd. För tillstånd måste vi sälja alkohol och det tänker vi inte göra, säger Anders Holmstedt, ordförande i ävlingsarrangören Lövstaölets vänner.

Svenska folkhälsoinstitutet



TILLÅTET ATT BJUDA? Tierps kommun och Svenska hembryggareföreningen strider om det är tillåtet att utan alkoholtillstånd bjuda på öl under SM i hembrygd öl i Lövstabruk.

Foto: Fredrik Sandberg/Scanpix

gjorde en kritisk promemoria inför 2006-års SM i Kalmar. De pekade på att arrangemanget året innan stred mot alkohollagen.

Kringgå lagen

Hembryggareföreningen har sedan dess försökt kringgå lagen genom att inte vara i en serveringslokal och inte ta någon entréavgift.

Institutet ser flera fel enligt alkohollagen. De menar att ölen som bryggarna bjuder på inte är en gåva då det förutsätter att den som ger och får ölen känner varandra.

- Det är ingen gåva utan i alkohollagstiftningen sågs att en hembryggare får bjuda på hembryggt öl, påpekar Fredrik Almgren, ordförande i Svenska hembryggareföreningen.

Hobbyverksamhet

Han betonar att det rör sig om seriösa bryggare som utövar sin hobby.

- Ordningstvakter som vi hyr in brukar undra vad de gör där. Det är klart att ingen kör bil efter att ha provat 100 sorters öl, men det är definitivt inget fylleslag.

Frågan om gällande alkohol-

lagstiftning har också hamnat på riksdagens bord. Mats G Nilsson, m, undrar hur folkhälsominister Maria Larsson, kd, tänker förtydliga lagen så att hembryggarna kan ha sitt evenemang i lämpliga serveringslokaler.

Tillställningarna de två senaste åren har nämligen hållits i industri- och gymnastikhallar utan mat, lättdryck och utbildad serveringspersonal.



Conny Svensson
Tel. 0293-126 67
conny.svensson@arbetsbladet.se

Ur Flaskposten 1959 nr 4

Norrköpingsölet under 400 år — dramatisk historia

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

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

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

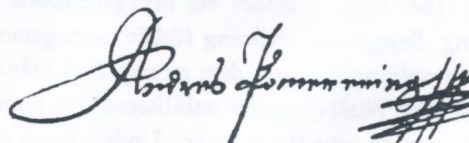
Trots den stora ölkonsumtionen fanns det knappast något yrkesmässigt bryggeri i vårt land före 1600-talet. Detta berodde på att icke blott landsortsbefolkningen utan även städernas borgare i stor utsträckning bryggde öl för eget behov, och att det stod dem helt fritt att sälja vad de ej förbrukade själva.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

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

Regeringsinitiativ för salubryggerier

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

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



Anders Pommerenings namnteckning.

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

Upplopp i Norrköping för ölets skull

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

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

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

Norrköping får ett bryggarskrå

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

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

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

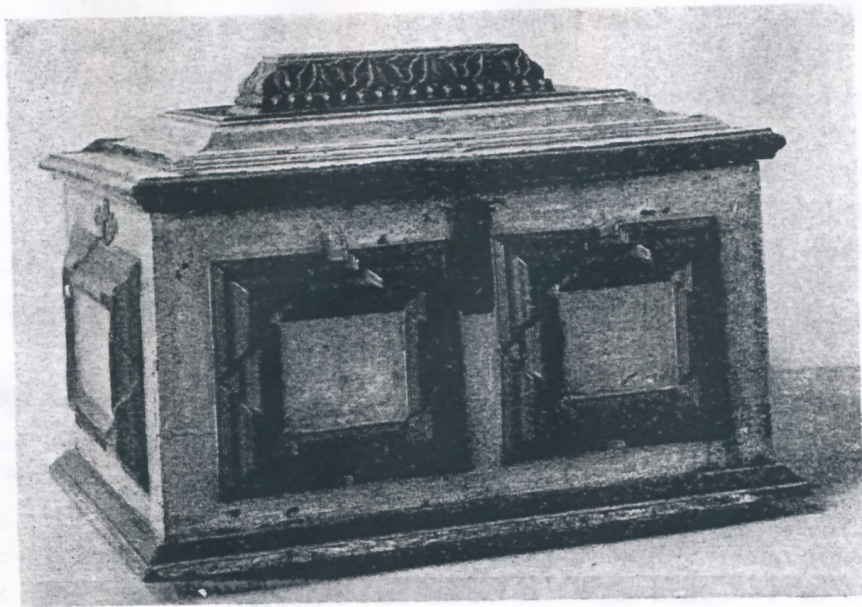
Under Langhammars tid bestod mästarprovet i mältning av 4 tunnor korn, varav skulle bryggas två tunnor dubbelt öl, två tunnor enkelt och tre fat måltidsdricka. Allt detta skulle avklaras på sex veckor. Sedan dryckerna tillverkats och provats avgjorde ämbetet på förslag av kontrollanterna, om vederbörande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

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

Underjästa ölet en revolution

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

Forts. på sid. 16



Norrköpings bryggareämbetes låda, förvarad i Nordiska museet.

Forts. från sid. 13.

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



John Blomberg, Bryggeribolagets grundare.

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

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

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

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

Stigande omsättning trots stridigheter

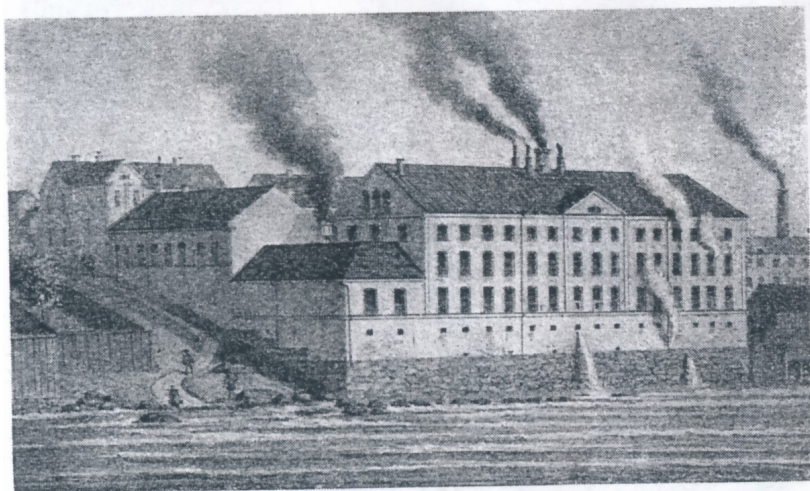
Året därpå blev stridigheterna mellan de tre aktieägarna så stora att en skiljenämnd måste tillsättas för att reda ut de ekonomiska mellanhavandena. Till bolagsstämman 1861 hade emellertid Pettersson lyckats förvärva 41 av de 80 aktierna, och då styrelseledamöternas antal sattes till en, valdes självfallet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

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

Konkurrens tvang till sammanslagning

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

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



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

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



Bankdirektör *Adolf Lind*.

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

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

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

StB köper företaget

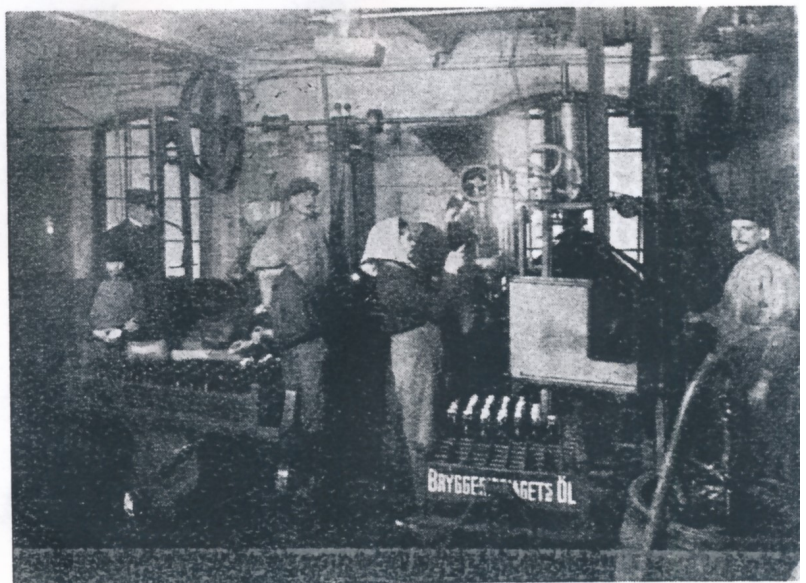
I början av 1940-talet inledde *John Fristedt* förhandlingar med AB Stockholms Bryggerier om över-

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

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

Bryggeriet omdanat under 1950-talet

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



Bryggeribolagets tappningslokal omkring 1910.

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

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

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

Allt under ett tak

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

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

Harald Thunæus



Ur Flaskposten 1959 nr 1



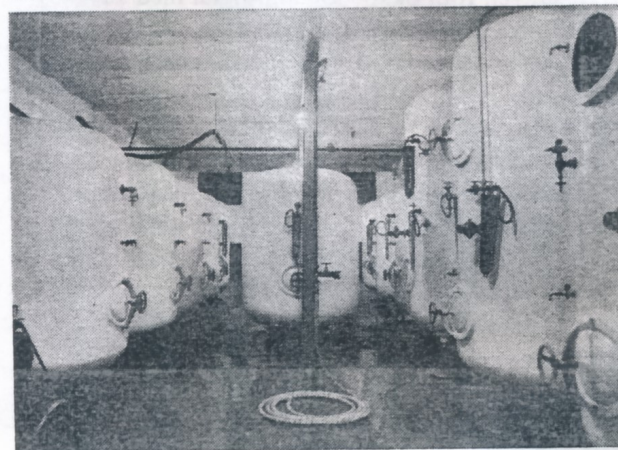
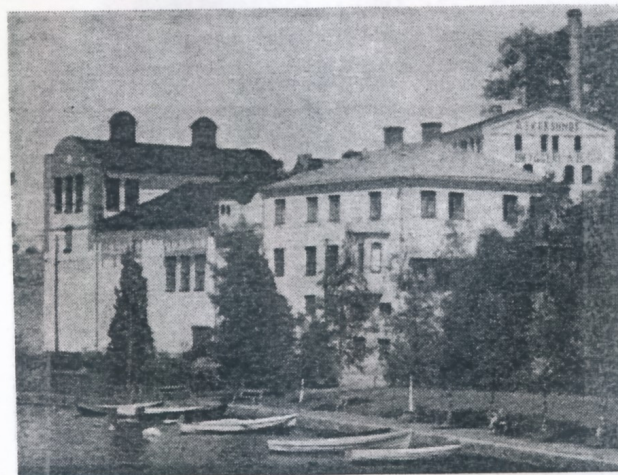
CB

Askersunds Bryggeri förvärvat. AB Nya Centralbryggeriet i Linköping har övertagit hela aktiestocken i Askersunds Bryggeri AB.

Askersunds bryggeri grundades 1841 av *Otto* och *August Sundblad* och ombildades till aktiebolag 1876. Det inköptes 1925 av dir. *Fredrik Nilsson*, som avled 1947 och efterträddes av sin son, disp. *Ake Nilsson*, som bryggeriets chef. Denne har under senaste tiden ej blott ombesörjt bryggeridriften och omhändertagit försäljningen med tillhörande besök hos kunderna utan även på egen hand skött alla kontorsgöromål, vilket måste anses som en sällsynt prestation i dessa dagar. Han har även hunnit med att modernisera bryggeriet, där större delen av apparaturen så när som på bryggverket förnyats efter kriget.

Bryggeriets personal bestod vid överlåtelsen av 8 innearbetare och 4 utkörare. Driften vid bryggeriet är redan nedlagd och kommer närmast att övertas av Motala bryggeri. Askersund (förkortat Ask) kommer emellertid tillsvi vidare att behållas som nederlag med disp. Nilsson som föreståndare.

*Överst: Askersunds bryggeri från sjösidan.
Därunder: Interiör av lagerkällaren.*



BRYGGERIHAUSSE I USA:**Från 40 till 1 500 bryggerier**

– Intresset för öl har ökat något enormt i USA. För 20 år sedan hade vi inte mer än 40 jättebryggerier och de gjorde alla ungefär samma trista, blaskiga öl. Nu har vi 1 500 bryggerier, varav många är mikrobryggerier, och kreativiteten flödar bokstaveligt talat i branschen.

TEXT: Christer Wallinder

Garrett Oliver, bryggmästare på Brooklyn Brewery i New York och en av USA:s mest kända ölskribenter, vet vad han talar om. Han är nämligen en av dem som står bakom uppgången för öl i USA.

Jag träffar Garrett Oliver på Öl-och whiskymässan i Nacka, dit han bjudits in av Carlsberg som importerar Brooklyn Lager från Brooklyn Brewery. Jag möter en avspänd, värtalig akademiker som redovisar trender och marknadsutveckling i USA med stor entusiasm. En kille som lärde sig dricka engelskt öl när han jobbade på en rockklubb i London och som sedan reste runt i Europa under ett helt år för att prova olika sorters öl. Väl hemma i USA började Garrett Oliver i början av 1990-talet experimentera med hembryggarutrustning. Så småningom fick börja som lärling på ett mindre bryggeri på Manhattan. 1994 blev han bryggmästare på Brooklyn Brewery, då ett nedgången bryggeri med en spretig produktportfölj. Garrett Oliver började med att renodla sortimentet och ändra recepten på storsäljarna Lager och Ale. Så småningom har han kunnat tillåta sig att bli mer experimentell och utveckla öl åt olika håll. Idag producerar Brooklyn Brewery omkring sju miljoner liter öl per år och räknas numera som ett av USA:s 30 största bryggerier.

VÄLGJORDA ÖL SÄLJER

- Det är speciellt glädjande att det segment som vi i USA kallar "craft beer", dvs välgjorda, hantverksmässigt producerade öl, växer snabbt, fortsätter Garrett Oliver. Ifjol ökade försäljningen med 11 procent inom det segmentet.

På Brooklyn Brewery arbetar man numera med 15 sorters malt, 10 sorters humle och 7 sorters jäst. Allt för att kunna skapa nya spännande ölsorter.

– Varannan månad lanserar vi ett nytt öl och det tas emot av ölälskarna ungefär som Beaujolais Nouveau tas emot varje höst av franska vinkännare, säger han. Förr var det amerikanska bryggare som hämtade inspiration och kunnande i Europa, främst i England, Tyskland och Belgien. Numera kommer europeiska bryggmästare över till USA för att lära av oss! Det finns ett stort utbyte av kunnande i branschen. Alla vet ju att vi utgår från vatten, malt, humle och jäst. Sedan kan proportionerna självklart variera, liksom bryggmetoderna.

I USA kan kunderna numera köpa mörk öl,

veteöl, fruktöl och en rad andra nyheter. Men också lagrade ölsorter, blandningar och mycket annat.

SKRIVER AMERIKANSK "ÖLBIBEL"

Garrett ägnar 80-90 procent av sin arbetstid åt bryggeriet. Resten av tiden skriver han om öl, bl a i anrika New York Times.

– Men nu blir det nog mer skrivjobb, säger han. Jag har åtagit mig att på tre år göra en genomgång av alla amerikanska öl, liknande den bibel för Europa som nyligen avlidne Michael Jackson har skapat.

Garrett Oliver är en sann New York-bo och han hyllar den amerikanska ostkusten. Men han erkänner ändå villigt att det var på västkusten som mikrobryggerierna först dök upp.

– Jag tror att närheten till vinbranschen var en fördel för pionjärerna. Inom vinproduktionen har man ju länge blandat olika druvsorter, experimenterat med lagring och liknande. Det var lätt för dem som startade mikrobryggerier att införa samma tänkande inom ölproduktionen. Och resultatet blev lyckat! Kundkretsen växte och bollen kom i rullning.

"KREATIVITET I SKANDINAVIEN"

– Jag ser att det finns mycket kreativitet också inom den skandinaviska ölproduktionen, säger Garrett Oliver som varit mycket i Danmark och även en del i Sverige. Också här finns en stor bredd, en lust att skapa nyheter och ett stort hantverkskunnande. Har du någon gång fått hålla ut en sats öl som inte blev bra?

-Nej faktiskt inte, säger Garrett och skrattar. Men för några år sedan hade jag en belgisk bryggmästare som gästade Brooklyn Brewery. Han hade med sig egen jäst och hällde bl a timjan i ölkaret. Under själva jäsningsen luktade det konstigt i hela bryggeriet och jag undrade om min kollega visst vad han gjorde. Men resultatet blev ett mycket gott öl med annorlunda smak! Så det fanns inget skäl att hålla ut den satsen i avloppet! ●

Garrett Oliver är en av USA:s mest kända ölprofiler, både genom sitt arbete på Brooklyn Brewery och genom sina krönikor i New York Times.



Ur Flaskposten 1959 nr 1



Pilsner i skyn

MAN KAN ÄTA ÖL OCKSÅ

»Trevligt med öl» heter en liten broschyr utgiven av Svenska Bryggareföreningen, där denna vill göra propaganda för enklare umgängesformer i det svenska sällskapslivet, som alltjämt i hög grad präglas av traditionerna från det oscariska tidevarvet med för mycket mat — och därmed för mycket bestyr för husmödrarna — och för mycken (och för stark och för dyr) dryckjom.

Varför kan inte vi svenskar umgås under enklare, billigare, men därför inte mindre trivsamma former — precis som man gör i utlandet? Varför inte söka åstadkomma en sällskapslivets renässans genom att i olika sammanhang samlas kring ett par enkla men läckra smårätter och ett glas gott svenskt öl? frågar broschyren, som ger en rad tips på dylika rätter, sammanställda av skickliga fackmän och lämpliga t. ex. vid bridgeaftnar, syjuntor, biosupéer, TV-kvällar, klubbträffar och ungdomsbjudningar. Drycken till alla dessa rätter är genomgående öl, vilket ju som bekant harmonierar med så gott som all mat (starkt humlade ölsorter dock knappast till mesost eller söta efterrätter).

Men öl låter sig inte bara drickas. Det kan också med fördel ätas, dvs. utnyttjas som smakberikande ingrediens i många maträtter. Att använda öl i mat förefaller kanske underligt för en generation som aldrig fått stifta bekantskap med den gamla hederliga ölsupan, som lär ha lagats av mjölk, mjöl, lageröl och sirap och smaksatts med ingefära och kardemumma. Men det finns väl ännu en och annan vars barndom fördyrats av denna underliga anrättning. Men öl kan användas på ett betydligt mera tilltalande kulinariskt sätt än i form av ölsupa och är också på många håll i världen känt och uppskattat som en smakförhöjande ingrediens i många rätter. Det ger nämligen en särpräglad smak åt kött, vilt och fisk, det åstadkommer en försynt avrundning i skarpa säser och en verklig karaktär på sallader.

Redan i broschyren *Trevligt med öl* har vi hittat inte bara öl till mat utan även öl i mat, nämligen i receptet på hökarpanna, som vi skall återge här nedan. Högeligen inspirerade av denna läckra anrättning har vi gått på upptäcktsresa i både svenska och utländska tidningars matspalter och därvid påträffat en förvånansvärd mängd recept i vilka öl ingår. Vi fann t. ex. i en svensk tidning följande visa råd: Om man

vill ha en fin och välsmakande sås till oxsteken och vill ha köttet mört och läckert, så skall man utom vatten slå en pilsner i skyn. Ja, en dylik anrättning bör nog bli himmelsk!

Vi skall här nedan ge ett litet urval av den rika floran av rätter där ölet spelar en roll som smakförädlare faktor och börjar med den ovan nämnda broschyrens hökarpanna.

Hökarpanna: Till sex personer kan man räkna med två ordinära gödkalvnjuror (eller en jättestor) och sex hekto utskuren fläskkotlett, sex hekto skalad och skivad rå potatis och två stora vanliga gula lökar.

Njuren och fläsket skäres i centimetertjocka skivor, potatisen och löken i något tunnare. På njuren bör en god del av talgen sitta kvar.

Smöra en gryta i botten och på sidorna och varva sedan ned ingredienserna: potatis, lök, njure och fläskkotlett. På detta några kalla smörklickar, salt och peppar. Fortsätt i samma ordning så länge ingredienserna räcker, men sluta med ett varv potatis. Slå sedan över en hel flaska öl, helst en mindre humlebesk sort som lageröl.

Låt grytan koka upp med lock på, låt den sedan småputtra på svag eld en timme.

Tag inte av locket förrän grytan står på bordet — rätten serveras nämligen direkt ur grytan — så att alla får njuta av den ljuvliga doften vid »avtäckningen».

Vi fortsätter med några recept som vi hittat i svenska och amerikanska tidskrifter:

Pilsnerkorv: Beräkna två korvar per portion. Skölj dem och lägg dem i en serveringsgryta. Häll på pilsner, så att den täcker korven, och lägg i ett lagerbärsblad och några pepparkorn. Låt korven sjuda över ytterst svag värme 10 minuter och servera den direkt från grytan.

Höns i öl: Dela en stor stekhöna i 10—12 bitar. Tvätta bitarna och salta och strö över lite mjöl. Bryn dem lätt i 3 msk matolja och 3 msk smör. Hacka en stor gul lök, 4 morötter och en vitlöksklyfta och lägg alltsammans i en eldfast form. Placera hönsbitarna ovanpå. Vispa ur stekpannan med 2 dl öl och häll alltsammans i den eldfasta formen. Stek hönsen i medelvarm ugn ungefär 2 timmar eller tills det är färdigt. Späd och slå över mer öl om det blir torrt. Ta så upp hönsbitarna och avsmaka såsen.

Kalvstek med ansjovis: Det här receptet gör kalvkött, som ofta beskylls för att vara smaklöst, särskilt gott: Köp 2—2½ kg kalvbringa och be att få benen urtagna. Bred ut köttet och lägg på 6 ansjovisfiléer och några persiljevistar, rulla ihop det och bind om. Späcka köttet eller lägg över skivor av lättrimmat fläsk. Salta och peppra. Stek köttet på galler i svag ugnsvärme. Slå lite vatten i pannan och lägg dit 12 små skalade lökar och 12 små hela skrapade morötter. Ös med öl, ungefär 4 dl. Den som inte har en kötttermometer skall beräkna 1½ timme per kg, eftersom kalvkött mer än annat kött behöver långsam stekning för att bli saftigt och mört. Gör en sås av stekskyn genom att tillsätta 2 dl sur grädd och några droppar av ansjovisspadet.

Pannbiffar i öl: Hacka en liten gul lök och bryn den i 2 msk smör. Blanda den med 1 kg malet kött och smaksätt med 1½ msk salt, 1 msk citronsaft och peppar. Forma pannbiffar och stek dem i mera smör. När de är färdiga flyttas de över till ett varmt serveringsfat. Vispa ned 2 msk

mjöl i skyn och låt den koka några minuter. Häll sedan i 2 dl öl och 2 dl skalade och hackade tomater. Avsmaka med salt och peppar och en knivsudd mejram. När såsen tjocknat, serveras den till pannbiffarna.

Öl Réchauffé: Använd ungefär $\frac{1}{2}$ kg kall rostbiff eller lammstek, skuren i tunna skivor. Bryn 3 msk mjöl i 3 msk smör. Tillsätt 2 dl stark buljong, 2 dl öl, 1 msk citronsaft, 1 msk hackad persilja och 1 msk gräslök. Salta och peppra. Lägg i köttet och värm upp det när såsen tjocknat. Servera omedelbart.

Welsh rarebit är en klassisk och välkänd smörgås av engelskt ursprung och en av de bästa rätterna vid en teater- eller biosupé. Den förekommer i en mängd variationer av vilka här återges ett par, den ena ur en svensk, den andra ur en amerikansk tidskrift:

I. 150 g riven ost blandas i en liten kastrull med ett glas pilsner, kryddas med vitpeppar och värms upp under omrörning, tills en tjock smet erhållits. Vita brödschivor utan kanter steks i fett. På varje skiva breds lite smet, varefter smörgåsarna läggs på ett eldfast fat eller på en plåt och sätts in i en varm ugn, där de gräddas ungefär 5 minuter med och sedan 4—5 minuter utan lock. Serveras omedelbart.

II. I en kastrull smälter man 1 msk smör och rör i $\frac{1}{2}$ kg helfet ost skuren i små bitar. Rör flitigt om medan den smälter och tillsätt 2 tsk salt och 2 tsk torr senap, 1 tsk paprika, 3 droppar Tabascosås (finns i välsorterade livsmedelsaffärer) och $\frac{1}{2}$ flaska öl. När blandningen börjar tjockna sätts en vispad äggula till. Serveras på rostat bröd utan kanter.

Grytstek: En härlig grytstek (pot roast) lagar amerikanerna på följande sätt: En oxstek på $1\frac{1}{2}$ —2 kg tvättas av med en fuktig duk, får torka och späckas med klyftor av tryffel — en tryffel räcker, och konserverad tryffel är utmärkt och inte dyr.

Gnid in steken med mjöl. Lägg skivor av tämligen fet bacon i botten av en stekgryta och däröver ett centimeter-tjockt lager av lika delar lök, morötter och selleri, skurna till tärningar. Lägg därefter i köttet och täck detta med mera bacon. Tillsätt ett halvt glas mörkt öl, en kvist persilja och ett par lagerbärsblad. Lägg på locket och låt grytan stå i en ugn vid 300° i 2— $2\frac{1}{2}$ timmar, varvid steken öses ofta.

Pannkakor: Parsons, den store köksmästaren på Heart's Content Club i New York, använder öl i sina oförlömliga pannkakor. Receptet är följande: 3 kkp mjöl, 4 tsk bakpulver, $1\frac{1}{2}$ tsk salt, 2 msk farinsocker, 2 kkp mjölk, $\frac{1}{3}$ kkp öl, 4 msk matolja, 3 väl vispade ägg och en liten nypa muskot.

Blanda ölet, äggen, mjölken och matoljan och vispa till skum. Blanda de övriga beståndsdelarna väl och vispa ned dem i vätskan. Ha pannan mycket varm och grädda varje pannkaka, tills den får bubblor på ytan och blir lagom brun på undersidan.

Räkor i öl:

I. Koka sakta i ca 15 minuter 2 kkp öl, 1 stor schalottenlök skuren i tärningar, 1 medelstor finhackad rödlök, 50 g smör, en liten kvist persilja och en liten bit selleri, $\frac{1}{2}$ lagerbärsblad och 3 pepparkorn. Tillsätt sedan $\frac{1}{2}$ kg skalade räkor, öka lågan och låt koka ytterligare 15 minuter. Smaksätt med salt. Sila spadet, sätt till lite vispad äggula och slå det över de skalade räkorna.

II. Ett annat, mera exotiskt recept på räkor, hemmahörande i den kreolska matlagningen i New Orleans, ger följande föreskrifter för en sås till $\frac{1}{2}$ kg räkor: Koka i 3 msk smör

Meddelade av en pensionär, som hörde dem under sina första anställningsår vid bryggeriet i början av 1900-talet.

En filur

Hos Norrköpings Bryggeriaktiebolag vid Garvaregatan var på 1800-talet en tysk bryggmästare vid namn Reismüller anställd. Vid bryggeriet fanns samtidigt en gammal trotjänare, allmänt kallad Nisse. Om dessa handlar följande anekdot:

Nisse hade av sina kamrater fått förtroendeuppdraget att då och då inköpa en kanna »salat»-brännvin i Lindgrens Vin & Spirituosahandel vid Gamla Torget. För att i någon mån skydda sig för risken att bli ertappad med spritlangning, vilken givetvis var förbjuden i bryggeriets ordningsföreskrifter, brukade Nisse alltid ta med sig två krukor på sina expeditioner. I den ena köpte han brännvinet och i den andra tappade han vatten från pumpen på torget.

Nu bar det sig så, att någon hade talat om för bryggmästare Reismüller att Nisse langade brännvin till sina kamrater under arbetstid.

— Åh, Potz Donnerwetter, sade R., det skall jack nok tage rede på!

En dag fick så R. från ett fönster se Nisse på väg ut från bryggeriet med sina två krukor, och en stund senare styrde han också sina steg mot Gamla Torget för att ertappa gubben, och på Järnbrogatan mötte han honom.

— Hör tu Nisse, kan jack få smake på det tu har i krukere dänne? frågade R.

— Joo, dä går an dä, svarade Nisse.

Men Nisse var inte så lite psykolog och därtill en stor filur. Han tog därför chansen och räckte krukorna med brännvinet till bryggmästaren.

— Nej tu Nisse, den andre kruke vill jack smake på, genmälte R.

— Joo, dä går också an, sa Nisse och räckte fram den andra kannan.

R. tog sig en klunk, tittade storögt på Nisse och utbrast högst förvånad:

— Dä ä ju vatten!

— Joo, vad skulle dä annars va? muttrade Nisse och såg oskyldig ut.

— Ja, men de have sagt mej att tu köper brännvin, förklarade R.

— Nä, dä va då lögn, ljög Nisse fräckt.

— Ja, ja, de have ljuge på tig, Nisse, det ferrstår jack nu, sade R. och klappade Nisse på axeln, varefter de skildes som goda vänner.

1 dl hackad gul lök och 1 dl grön peppar. Tillsätt sedan $\frac{1}{4}$ tsk timjan, några droppar Tabasco, salt och peppar, 1 tsk citronsaft och 2 msk mjöl. Låt det koka 3—4 minuter, häll sedan i 2 dl tjock tomatpuré och 2 dl öl. Avsmaka såsen när den tjocknat. Lägg i de skalade räkorna. Servera ris till.

Vi avslutar med ett recept från Guinness' bryggeri:

Champinjoner på toast: Stekpannan gnids in med en klyfta vitlök. Lägg i en klick smör och bryn det över stark låga. Lägg i den sönderskurva svampen, och sätt till lite salt, en nypa cayennepeppar, något biffstekssås och 1 dl porter. Låt koka häftigt, tills vätskan blivit tjockflytande och servera svampen på rostat bröd.



Denna historik samt annonsen från Umeå Ångbryggeri har tillhandahållits av Krister Granberg

T I L L - B R Y G G E R I E R S i Umeå historia.

Umeå Bryggeri KB & AB

1888 blev ett märkesår i Umeå stads historia och faktiskt även i bryggeriets historia. På midsommardagen det året kom elden lös på Gamla Bryggeriet, som ägdes av Umeå Bryggeri AB, och som låg på norra älvstranden vid Renmarksbäckens utflöde i älven. Elden började i själva bryggeribyggnaden och spred sig snabbt i det torra trävirket till kontorsbyggnaden öster därom samt till stallbyggnaden norr därom. Trots att dåv. bryggmästaren Carl Vilhelm Holmberg omedelbart efter eldens utbrott slog larm, spred sig branden även till dåv. stadsläkaren Brisman's närliggande hus samt därifrån österut till alla gamla magasin längs älven och upp mot storgatan, ödeläggande hela staden öster om bryggeriet. Elden kastade sig även över till Teg på andra sidan älven, som även härjades i stor utsträckning.

Under något år efter stadsbranden tog bryggm. Holmberg öl på stora fat från Wadmans Bryggeri i Gefle. Man ordnade en provisorisk tappnings- och serveringsanläggning i Umeå, men de tidsödande långa sjötransporterna från Gefle samt den tidens dåliga biologiska förhållanden togo ut sin rätt och klagomålen voro många över det ofta sura Gefleölet.

Tre kompaner, alla intresserade av öl, bryggm. Holmberg, sjökapt. Isak Petter Grundström och lantmäteringenjören Carl Axel Hjalmar Huldt skrevo 21/11 1888 ett preliminärt köpeavtal med ägarna till 1/8 mtl nr 6 Wester Teg A.W. Boström och hans Carolina på ett tunnland mark på södra älvstranden. Köpet stadsfästes sedan den 15/9 1889, och priset blev 2.033,75 kr. samt en årlig gäld på 20 kr., som betalades ända till 1917, då den friköptes för 425 kr.

Initiativtagarna utökade sig till en interimsstyrelse genom att alliera sig med ovannämnde stadsläkare Brisman, konsul C Schildt, handlare P. Janze m.fl. 23/5 1889 hade man konstituerande sammanträde. Härvid antogs ett förslag till bolagsordning, stött på ett ex. av Bollnäs Nya Bryggeri AB:s stadgar, som bryggm. Holmberg hade anskaffat. Aktiekapitalet skulle vara 75.000 - 150.000 kr. Varje aktie på 200 kr. Styrelsen 5 ledamöter + 3 suppleanter.

13/6 1889 hade man aktieägaresammanträde på Stadshuset med Dr Brisman som ordf. Anbud på ny bryggeribyggnad med utrustning hade tidigare infordrats. Som entreprenör utsågs byggmästare Ljunggren med bryggeriutrustning planerad av bryggeringenjör Alvin Jacobi hos Wiklunds Verkstäder i Stockholm. Bryggeriet skulle var färdigt till 1/8 1890. Total kostnad 75.000 kr för den ännu idag bestående huvudbyggnaden med maskiner.

1936 genomgick bryggeriet en omfattande modernisering med al-kar i jäskällaren. Ny tappnings-, sköljnings-, etiketterings- och korkningsmaskiner installerades. Därefter har under de årtionden som varit, många maskininköp, byggnationer och utökningar av maskinparken skett. Sålunda sattes 1942/43 nytt bryggverk och maltkroas in för 28.979 kr. Leverantör Christian Berner. 1943/44 byggdes maltsilos, där gamla kölnan varit. 1948/49 anskaffades ny tappningsanläggning för 59.973 kr. Kapacitet 7.200 fl/tim. Samma år anskaffades även den stora person- och varuhissen. Maskiner 16.526 och byggkostnader 20.400 kr. 1963 ny Titus tappmaskin för 155.000 kr. 1968/69 byggdes så det stora lagerkällaretornet med jäskällare och sidoliggande stora lagerrum för färdiga drycker. Byggkostnader ca 3,2 milj. kr. samt inventarier ca 0,6 milj.



Tanksleverantör AB Bröd. Herrmann. 1973 byggdes nytt ångpannehus med ny ångpanna av AB Generators fabrikat. Kostnad 259.360 kr 1974 utökades bryggverket från enkelt till dubbelt bryggverk. Råfruktkokare, Whirl-pool samt ytterligare en vörtpanna jämte alla rörledningar installerades. Kostnad i bryggghuset 255.000 kr. Samma år köptes en begagnad Alka korkmaskin för 16.000 kr samt bilar för 259.000 kr. 1975 köptes div. inventariemaskiner för 52.000 och bilar för 332.300 kr. 1976 kom så de verkligt stora investeringarna med ny tappningsanläggning. Leverantör Holstein & Kappert i Dortmund. Maskininvestering 6.348.000. Byggnad 3.198.000. Samma år köptes bilar för nästan 1,5 milj. kr. Det var glädjande, att nye ägaren Persson Invest ville satsa så helhjärtat på Umeå, en satsning, som man ser, har varit fruktbärande in i våra dagar.

Umeås centrala läge, bryggeriets fina jäs- och lagerkällarkapacitet samt relativt moderna tappningsanläggning har medfört att en stor del av Till-Bryggeriers investeringar under 1980-talet hamnat i Umeå. År 1985 investerades ca 3,5 milj. kr. i bl.a. ny flasketikettering, nya maskiner för tillverkning av fatöl samt en ny helautomatisk rengöringsanläggning för rengöring av alla jäs- och lagertankar. Fatöl har blivit mycket populärt på restauranger, matserveringar och pubar varför bryggeriet under 1988 kan leverera fatöl i såväl 30 liters som 500 liters transporttankar samt permanenta inbyggda kyllda 1000 literstankar hos de stora avnämarna. De sistnämnda erhåller sitt öl direkt från bryggeriet med en tankbil rymmande 13000 liter. År 1987 fortsatte moderniseringen med bl.a. ny ölfiltreringsutrustning, ny sockertank för att kunna ta emot flytande socker för läskedryckstillverkningen. Samma år revs också den gamla timmerbyggnaden vid Skeppargatan, vilken innehöll kontor jämte disponentbostad. Nytt kontor byggdes i anslutning till lagerbyggnaden, med strålande utsikt mot älven och centrala Umeå. Detta år startades också distributionen med containers å s.k. växelflak, i Skellefteåregionen, vilket utfallit så väl, att man planerar liknande rationella distributionssätt inom andra delar av koncernen, Investeringskostnaden 1987 blev ca 6 milj. kr.

Strukturömvandlingen inom bryggeribranschen gör att under 1988 all glasflasktappning av öl o läsk inom Till-koncernen, koncentreras till Umeå. Detta betyder att man för första gången permanent börjar med tillverkning i 2-skift, innebärande nyanställningar samt investeringar i nya lagerbyggnader och transportanläggningar för 5 - 7 milj. kr. Umeåbryggeriet kommer då i år att ha ca 100 årsanställda samt en tillverkningskapacitet på 21 milj. flaskor öl och 44 milj. flaskor läskedrycker.

Intressant i ovanst. historiebrevskrivning är ju prisutvecklingen under de 100 år som gått från 1888 till 1988. Den fyrsidiga tidningen och annonsbladet Umeåbladet utgavs 1888 2 ggr per vecka och kostade för 1/2-årsprenumeration kr 1:50 och för 3 månader 1 kr. Punschen kostade 1:15 kr per liter och köpmännen bjödo ut brännvin för 90 öre litern, om man köpte minst 40 liter i taget. Vad en sejdel öl kostade framgår tyvärr icke ur de historiska kanaler som stått till buds.

Under några år var bryggeribolaget i Umeå ett kommanditbolag. 1961 övertogs Umeå Ångbryggeri KB av ett konsortium, bestående av bryggerierna i Östersund, Sundsvall, Sollefteå och Själevad. 1963 övertog samma konsortium Skellefteå Ångbryggeri AB. Ägareförhållandena genomgick åren kring 1970 flera förändringar. Sollefteå Bryggeri såldes till Kooperativa förbundet och Sundsvalls-Bryggerier gick till Pripps. Själevads Bryggeri AB övertogs av Norrlands Bryggerier AB, som just 1970 bildats som ägare av bryggerierna i Skellefteå och Umeå. 1971 lades maldryckstillverkningen ner i Skellefteå.

Noteras kan även att Norrlands Bryggerier AB under någon kortare tid hetat



dels Sailor AB och dels Västerbottens Bryggerier AB.

1890 års anläggningskostnad 75.000 kr. för såväl stora bryggeribyggnaden som maskininventarier gav en timkapacitet av under 1000 fl/tim. eller motsvarande litermängd på fat. 1976 års tappningsinvestering på närmare 10 milj. kr. ger en timkapacitet av 36.000 flaskor per timme.

Nummer 880317

60

Annonsen från Östra har tillhandahållits av Claes-Göran Camitz



ÖSTRAS

1965

Rikstelefon 74.

Umeå

Ångbryggeri

Aktiebolag

Telegrafadr.: Ångbryggeriet.

Umeå

== tillhandahåller ==

Pilsner och Lageröl,

... Pilsnerdricka ...

... lätt och välsmakande måltidsdryck.

Iskällardricka och Svagdricka.

Ständigt nederlag af originaltappad Carnegie Porter
på 1/2- och 1/4-buteljer.

Mineralvatten,

såsom: Vichy,

Selters och

Apollinaris.

Söta Läskedrycker,

såsom: Sockerdricka, Hallon-,
Smultron-, Citron- och Apelsin-
lemonader, Champagnedricka,
Äppleöl, Skogsvins-
och Vaniljebrus,
m. m., m. m.

Bakteriefritt.

Steriliseradt.

Råvattnet steriliseras och kolfiltreras.

✿ Bakteriefritt! ✿ Stor hållbarhet! ✿

— Kemiskt ren Kolsyra. —

Till Läskedryckerna användes endast socker och rena fruktsafter.