

BRUGGERIKLUBBEN:s medlemsblad — nr 2-1987



foto: JAN FORSSANDER

Ölet spelar en stor roll i bilden av det danska gemytet. Men bakom kulisserna rasar en hård strid mellan brugaeriätten Tuborg-Carlsberg och de små oberoende bryggerierna.

Småbryggerier kämpar för att överleva

Ölkrig rasar i Danmark

Av CHRISTIAN PALME
DN:s korrespondent

SKAELSKÖR, Danmark.

— Överlevnad, säger Bernhard Griese och lägger en tung näve i det blankpolerade mahognybordet. Så gör han en paus och tittar ut över den blanka fjorden utanför det höga fönstret i direktionsrummet.

— Detta är en kamp för överlevnad. Om man ska överleva i den danska bryggeribranschen finns det bara en sak att göra och det är att vara annorlunda än de stora bryggerierna.

Möjligen darrar Griese lite på rösten. Den senaste månaden har han varit stormens öga i ett öppet krig mellan de stora och de små bryggerierna i Danmark, mellan tvillingjättarna Carlsberg och Tuborg på den ena sidan och en handfull tappert kämpande småbryggerier på den andra.

Ölkartell

På sin sida kan de små bryggerierna dock räkna in monopoltilsynen, den danska pris- och kartellnämnden. Just nu undersöker tillsynet om de stora bryggerierna för tre år sedan försökte bygga upp en olaglig kartell på ölmarknaden, med fasta priser och uppdelning av kunderna. På ytan handlar kriget till stor del om priser. Hur mycket ska en pilsner få kosta? Ska priset vara 5 kronor och 65 öre, som för en Carlsberg Hof eller Tuborg Grön, eller 3:40 som de billigaste märkena kostar i en stormarknad?

Griese är direktör för ett av de små bryggeriet Harboe i Skaelskör på Själlands sydvästra hörn. Härifrån har han och ägarfamiljen Harboe (i vilken Griese är ingift) nyligen dirigerat en sär egen annonskampanj mot den danska bryggeriföreningen och mot giganten De forenede Bryggerier, Carlsberg och Tuborgs mäktiga moderbolag.

I jätteannonser tapetserade över hela tidningssidor i alla Danmarks stora tidningar har Griese och Harboebryggeriet meddelat att man "utträtt ur det fina sällskapet" och för gott sagt upp medlemskapet i den danska bryggeriföreningen.

Under bilden av en finare festmiddag från seklets början förklarar Harboe att nu är det slut med att vara fjärrstyrd från Köpenhamn, slut med "frivilliga" prisavtal och slut med att äta körsbär tillsammans med de stora och rika:

"Kuvvertpriset på festerna blev för högt."

Små utan chans

Och därför sitter nu Bernhard Griese i Skaelskör och är en

smula nervös. Det ska bli avtalsförhandlingar i vår i Danmark och utan medlemskapet i bryggeriföreningen har han förlorat stödet från sin arbetsgivarförening. Men det finns fördelar med att helt vara sin egen, som uppväger nackdelarna:

— I Danmark har bryggerier efter bryggerier förlorat sin självständighet när De forenede och deras allierade köpt upp dem, säger Bernhard Griese. De små bryggerierna har ingen chans att överleva eller växa sig större om de ska sälja på de storas villkor.

Ruth Schade, Harboes ekonomi- och personalchef, fyller i:

— Nu är vi äntligen fullständigt fria från deras föreställningar om hur marknaden ska delas upp.

Enligt Harboe är bryggeriföreningens främsta uppgift att beskydda de stora och sörja för att de små inte blir större.

Medlet är bland annat en omröstningsmetod som inte ger en röst till varje medlem i föreningen, men röster efter antal hektoliter producerat öl. Hektoliterna äkte senast fram på bordet under avtalsförhandlingarna 1983, då De forenede med sina nära 80 procent av rösterna kunde tvinga igenom ett lockoutbeslut som de små var bittra motståndare till.

— Vi hade ingenting att vinna på en lockout och ville till varje pris stå utanför, säger Bernhard Griese.

— Situationen gav mig otroligt dålig smak i munnen och det var nog där jag bestämde mig för att nu måste vi komma ur den där föreningen, säger han.

Får inte växa

Men De forenede är inte intresserade av att få fullständig monopolstatus i Danmark, menar Griese och Schade. De vill gärna behålla den nuvarande strukturen så att de själva får fortsätta att brygga 80 procent av allt öl i Danmark, medan ett tiotal andra småbryggerier får dela på den resterande femtedelen.

— Så länge De forenede inte har totalt monopol får de inte monopoltilsynens ögon på sin prispolitik. Därför är de intresserade av att de små ska finnas kvar — men betingelsen är att man uppför sig som de menar är korrekt. Eller i klartext: de små inte får bli större, säger Ruth Schade.

Och det vill Harboe bli. På fem år har bryggeriet tredubblat sin omsättning till dagens 127 milio-

ner kronor (i och för sig peanuts jämfört med De forenede Bryggerier som med sina 8,6 miljarder i omsättning är nära 70 gånger större än Harboe).

Fredlösa

I spåren efter Harboes annonskampanj och monopoltilsynens utredning har opinionen fått upp ögonen för hur Carlsberg och Tuborg betar sig för att kontrollera och dela upp marknaden. Ruth Schade ger ett exempel:

— Ett litet bryggeri får inte marknadsföra sina produkter som märkesvara om man säljer billigare än de andra. De ville till exempel inte tillåta oss att använda vårt märke "Silver" utan att det stod på etiketten att det var tillverkat för en bestämd kund av Harboes bryggeri.

— Vi utsattes för otaliga möten där man med alla medel försökte övertala oss att göra som de ville.

Ett annat medel för kontroll av de små är det så kallade "kontrahentavtalet", som kom till redan på den konstliska bryggaren Carl Jacobsens tid, under Carlsbergimperiets tidigaste år. Avtalet är "frivilligt", men den som ställer sig utanför riskerar att bli förklarad fredlös av bryggeriföreningen och De forenede.

Kontrahentavtalet är ett förtroligt dokument med en serie regler som i praktiken sätter den fria konkurrensen mellan bryggerierna ur spel. Hörnstenen i avtalet är att öl ska sljas till samma priser, oavsett om det handlas till stora eller små mängder, till ett snabbköp eller en liten butik på landet. Avtalet förbjuder rabatter, gåvor och billiga lån. Direktreklam och neonskyltar är bara tillåtet i bryggeriets eget lokalområde, inom en radie på 20 kilometer. Men den senare regeln gäller inte för de stora bryggerierna, påpekar Bernhard Griese på Harboe. De har rätt att göra reklam var de vill.

Rabatter

Harboe lämnade kontrahentavtalet redan 1958, men sedan dess har bryggeriföreningen gång på gång försökt övertala bryggeriet att återinträda, säger Griese.

— Det är ett ytterst märkligt system och för den vanlige konsumenten borde det vara obegripligt att det är tillåtet. Konsumenten måste ju vinna på att ölet blir billigare.

Två små, fria ölmärken har nyligen fått erfara direkt på huden vad det betyder att annonsera sig

mot De forenede. För en tid sedan började det nya ölmärket "Osvald" säljas på ölcaféer och barer i Köpenhamn. Bakom låg två ölälskande affärsmän och ett litet bryggeri på ön Falster som ville göra ett försök att göra en reva i de två storas nästanmonopol i Köpenhamns restaurangliv.

— Vi hade hoppats kunna erövra ett par tre procent av marknaden i Köpenhamn, säger Michael Heilmann, en av de två männen bakom Osvald.

Men ännu är Osvald en besvikelse och Heilmann lägger skulden på De forenede Bryggerier:

— Våra chaufförer har fått höra vid många tillfällen att De forenede erbjuder rabatter om restaurangerna låter bli att köpa Osvald, säger Heilmann:

En restaurangägare erbjöds att köpa 90 backar av starkölet Svart Guld till priset av 75 backar. En annan erbjöds 45 backar Carlsberg Hof och tio backar Cola men behövde bara betala för 38 backar öl.

— På de villkoren är det förstås svårt att tränga igenom, konstaterar Heilmann torrt.

Det kritiserade kontrahentavtalet förbjuder rabatter, men den regeln följer De forenede bara när det passar dem, menar männen bakom Osvald. Men man behöver väl knappas tillägga att De forenede kategoriskt förnekar att man försöker fördriva Osvald med otillåtna rabatter.

Bannbulla

Ett annat bryggeri som märkt trycket från de stora i Köpenhamn är lilla Vestfyens Bryggeri i Assens på Fyn. När bryggeriet för ett år sedan lämnade kontrahentavtalet utgick en formell bannbulla från bryggeriföreningen. Samtidigt bröt De forenede Bryggerier ett avtal med Vestfyen om den lönsamma tillverkningen av den danska coca cola-kopian Jolly Cola.

Ett enda bryggeri har en längre tid klarat sig utan de konkurrensbegränsande avtalen och medlemskapet i bryggeriföreningen. Det är bryggeriet Faxe i småstaden Faxe på Själland, som även gjort sig känt i Sverige. Med fräck marknadsföring och en appell om att vara det folkliga alternativet till Carlsberg och Tuborg har Faxe bitit sig fast på marknaden. Faxe och dess två dotterbryggerier är dock ännu mindre än en tiondel så stora som giganten bakom elefantporten i Köpenhamn.



Ordföranden har ordet!

Bäste läsare!

Du reagerar kanske på ovanstående rubrik och över vem som undertecknat dessa rader, men för den välinformerade är det ingen nyhet att vissa förändringar har skett inom styrelsen.

Innan jag fortsätter, så vill jag passa på att tacka Swen Stockhaus för det omfattande arbete han nedlagt som klubbens ordförande och allt i allo, under de 4 år klubben hittills verkat. Det har varit en stor arbetsbörda att få allting att fungera och jag förstår honom om han nu vill koncentrera sitt fortsatta arbete till att vara kassör och redaktör för medlemsbladet.

I och med att styrelsen utökats till 5 personer och att arbetet inom densamma fördelats bättre, har jag fått förtroendet att ta över ordförandeposten. Den egentliga orsaken till detta är att jag anses ha de bästa kontakterna med bryggerierna, åtminstone inom styrelsen. Vad detta kan innebära rent positivt för medlemmarna återstår att se, men jag skall göra mitt bästa för att leva upp till förtroendet. Annars hade det kanske varit mer normalt att slussas in i den kommande verksamheten som suppleant i styrelsen under ett eller några år.

Några drastiska förändringar lär väl inte ske, utan styrelsen skall gemensamt med medlemmarna försöka förbättra det som går att göra bättre. Ett led i detta är den enkät som du får med detta medlemsblad och vi hoppas att samtliga passar på att fylla i och skicka in densamma. Som enskild medlem har man ju helt naturligt inte kontakt med fler än vad som ryms på ena handens - kanske på båda händernas - fingrar. I mitt eget fall så känner jag 20 st av klubbens medlemmar och har kontakt med 15 av dem. Målet är givetvis att så många som möjligt skall känna sig tillrätta och trivas inom klubbens ramar och få fler kontakter än de nu har.

Det är nog många av klubbens medlemmar som inte ens vet hur de i styrelsen ingående ser ut och det är en av anledningarna till att jag illustrerat denna spalt med min egen nuna. Jag tänker återkomma i varje nummer av medlemsbladet

med information, egna tankar och teman.

Väl mött igen!

Sören Borgström

PS. Hör gärna av dig till vår kommande frågespalt där vi i styrelsen skall göra allt vi kan för att belysa dina och andras frågor. DS.



*Ölbuteljer
och Vattenflaskor*
af bästa kvalitet erhållas prompt
från

**BUTELJGLASBRUKENS
FÖRSÄLJNINGSS-
AKTIEBOLAG
GÖTEBORG**
VESTRA HAMNGAT. 2

*som innehar ensamförsäljningen
för följande glasbruk:*

ARBOGA GLASBRUK		SUNDS GLASBRUK
GÄFLE GLASBRUK		SURTE-LILJEDAHL'S GLASBRUK
HAMMARS GLASBRUK		VÄSTERVIKS GLASBRUK
KUNGELFS GLASBRUK		ÅRNÄS GLASBRUK

TELEGRAFADRESS:
BUTELJGLAS.
RIKSTELEFON:
8354
3843

NYA ETIKETTER

Wårby

Påsköl	II	Wårby Källa. 1987
Norrlands Guld	II	Wårby Källa. 1987
Dauer	II	Wårby Källa. 1987

Pripps

Jul Lättöl	I	1986
Carnegie Lagrad 1985	III	1987 - Ej på Systembolaget.
Bügel Bier	III	Nyhet. Etiketten ej samma som provutgåvan. Ej på Systembolaget.

Falken

Falkenberger	III	L-askorbinsyra. 1986
Falcon 1896	II	Nyhet.

Saknar du någon etikett beror det på att du glömt meddela att den
existerar.

870412/ leg



Fild Sören Bergström
den 17 Maj 1951 Med räkning
Anläggning från
Köping

Några anteckningar om

Nore Bryggeri

Av Gunnar Kolthoff

Några anteckningar om Nore bryggeri

Av Gunnar Kolthoff

År 1848 inköpte "inspectoren" Herman Kolthoff, Risäter, (född 1817, död 1876) 1/8 mantal Nore på offentlig auktion efter mamsell Anna Magdalena Holm för 2975 Riksdaler bco.

År 1852 köpte han ytterligare 1/8 mantal av Hindric Svensson för 3000 Riksdaler bco. Samma år undergick hemmanet laga skifte. Efter mamsell Holm kallas gården än i dag ibland för Holmgården.

Herman Kolthoff arbetade, efter att ha varit förvaltare hos hovjägmästare Falk på Risäter, som flottningsschef för Klarälven, ett arbete som tvingade honom att ofta vara borta från hemmet under längre och kortare perioder. Detta hade hans hustru svårt att fördraga, varför han beslöt att skaffa sig en annan utkomst och byggde så bryggeriet för att hjälpa upp inkomsterna från jordbruket. Herman Kolthoff anlade omkring 1865 Nore Bryggeri på sin nuvarande plats, cirka 300 meter söder om Nore gård, där tillgång till ett gott källvatten utgjorde en naturlig förutsättning för framställning av ett gott öl.

Maltet framställdes i eget mälteri, som var beläget i bryggeribyggnadens norra del. Herman Kolthoff hade ingen utbildning inom bryggaryrket, varför han måste lita till anställda bryggare. Det var dåvarande disponenten för Uddeholms Aktiebolag, Erik Holmberg, som tillrådde Herman Kolthoff

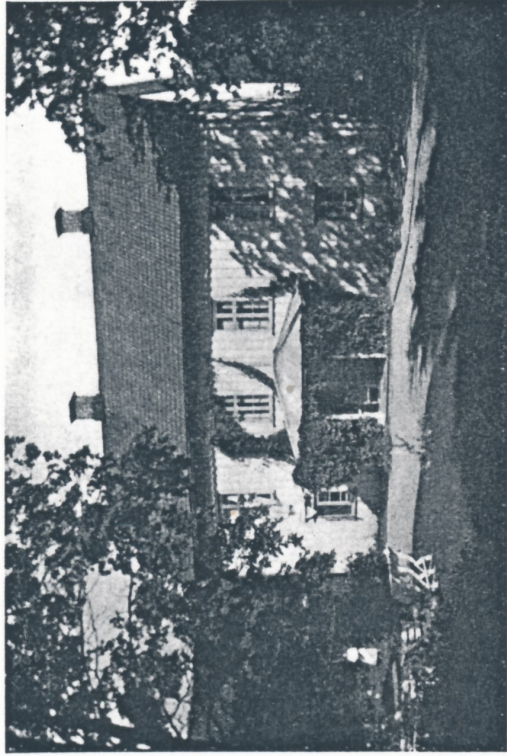
att starta ett bryggeri. Han var själv delägare i Våxnäs Bryggeri i Karlstad, som lämnade en god avkastning.

De bryggare, som fingo hand om bryggeriets skötsel, voro först bryggmästare Johansson från Filipstads Bryggeri, vilken dog 1877. Sedan kom bryggmästare Ernst Georg Franke från Karlstad, där hans far var innehavare av Frankeska Bryggeriet (nuv. Karlstads Bryggeri AB.). Efter Franke kom en bryggare, som hette Svensson, vilken i sin tur avlöstes omkring 1895 av den s. k. Bryggare-Anders, som bodde på Sandträppan och var gift med Lina Jernberg, vars dotter Kristin i många år var skölerska på bryggeriet. Efter Bryggare-Anders kom så mältare Pettersson från Hamburger-bryggeriet i Stockholm, som avlöstes av C. G. Kylén från Norberg. Med Kyléns hjälp skötte därefter Carl Kolthoff bryggeriet fram till år 1909. Kylén avlöstes av Johan Haffling från Skraddartorp i Ö. Lid, vars son Folke Haffling fortfarande sköter bryggningen på Nore Bryggeri.

Efter att ha studerat vid Karlstads Högre Allmänna Läroverk började Carl Kolthoff år 1895 att utbilda sig för övertagande av egendomen och bryggeriet och praktiserade bland annat vid Sanna Bryggeri i Kristinehamn. Carl Kolthoff var endast ett år gammal, när hans far dog. Sterbhuset ägde och drev gården och bryggeriet mellan 1876 och 1907, då båda dera inköptes av Carl Kolthoff för 36.000: — kronor.

Mältning och brygging

I mälteriet fanns ett stöpkar av trä, där kornet blötades i tre dygn för att sedan ösas ut på golvet för groning. Det grodda kornet, grönmaltet, hissades sedan i en balja upp till kölnan, som bestod av en inbyggd s. k. plåt av tegel, till vilken man kom in genom en liten lucka i väggen. Eldningen av kölnan för grönmaltets torkning försiggick i en eldstad i botentvåningen i omedelbar närhet av eldstäderna för brygg-



Gunmar Kolthoff foto

Nore gård.

panna och varmvattenpanna. Man eldade företrädesvis med stubbar, som var ett billigt och lättillgängligt bränsle.

Malkornet inköptes vanligen från C. A. Eckerbom i Vadsstena i poster om 5.000 kg. Vid varje leverans brukade en säck ärtar följa med som en extra rabatt.

På sommaren, då man ej mältade, användes mälterilokalerna för läskedryckstillverkningen, som vintertid hade obetydlig omfattning.

Malkrossen stod i mälteriet och drogs av en häst medelst körvandring på bryggeriets östra sida. Det krossade maltet bars på ryggen i säckar från krossen till mäskekaret, som var gjort av trä och i botten försett med en liten handgjord kopparsil 50×70 cm. Under mäskeningen rörde två man med s. k. roder i mäskekaret under det att bryggarn (pannknekten) öste varmt vatten med en tråskopa från varmvattenpannan tills de rätta

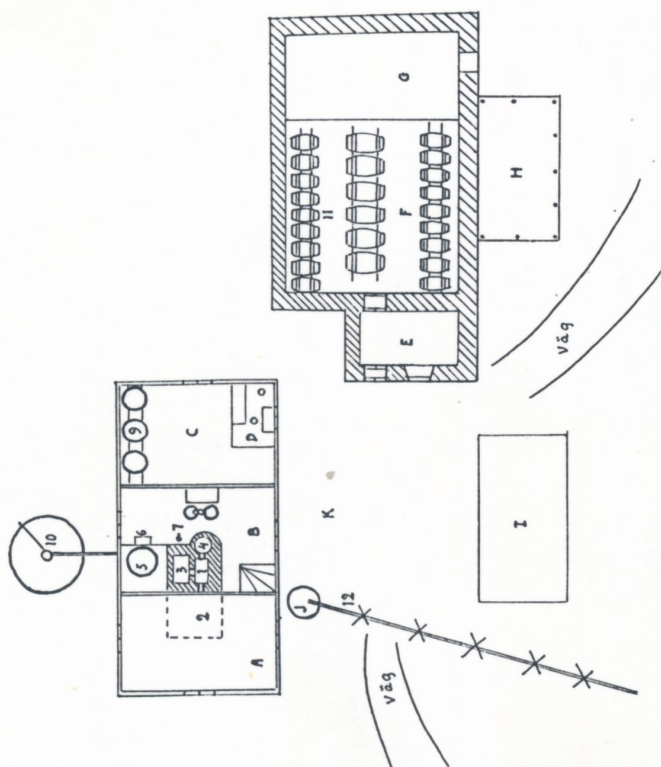
temperaturerna för de olika rasterna uppnåddes i mäskekaret (37, 60 och 70 °C).

Den s. k. tjockmäskan östes från karet till bryggpannan genom en träränna och kokades i 20 min. När den kokheta mäskan avtappades från bryggpannan och hälldes tillbaka i mäskekaret blev temperaturen där 60°. Efter samma procedur med andra mäskan (tunnmäskan) uppnåddes i mäskekaret försöringstemperaturen 70°. En man skulle under hela mäskekokningen röra med roder i bryggpannan, så att inte mäskan brändes vid, och han skulle ropa till bryggarn, när pannan gick i kok, så att han kunde beräkna den rätta kokningstiden (vanligen 20 min.) Från mäskekaret rann vörten genom ovannämnda kopparsil'ner i det s. k. slocket, varifrån man öste, sedermera pumpade upp vörten till bryggpannan, där humle till-sattes. Humlen kom från Tyskland och inköptes ofta direkt av tyska humlehandlare, som besökte bryggeriet varje år.

När vörten kokat med humle en timme tappades den ner i slocket, som medelst en sil var delat i två delar. Humlen från-silades sålunda och den s. k. utslagsvörten östes medelst ämbar eller hinkar upp i en ränna, som ledde till kylskeppet, ett stort öppet kar, där vörten oftast fick stå över natten för avkylning. Kylskeppet var ursprungligen av trä, men utbyttes sedermera mot ett järnskepp. Jäskaren voro av ek fram till 1930, då de utbyttes mot aluminiumkar.

Innan slangar och pumpar kommo i allmänt bruk, bar man färskölet från jäskaren till lagerkällaren, där det fylldes på hartsade träfat om 9 hl. rymd.

Efter 5—6 veckor då icke längre skum stötte upp genom sprundhålet på lagerfaten, sprundades dessa, d. v. s. sprundhålet proppades igen, så att den fortsatta efterjäsningen skedde under tryck av den under jäsningen bildade kolsyran, som då vid den låga källartemperaturen bands i ölet. Efter 2—3 månaders lagring avtappades ölet på mindre s. k. avdragningsfat, som rullades ut i den varmare förkällaren, där tappning skedde med en 4-pipig s. k. tapplåda.



Plan över Nore bryggeri före 1920.

Ritad av Gunnar Kolthoff

- Teckenförkl.: F. Lagerkällare 1. Eldstad 7. Vattenpost
 A. Mälteri G. Iskista 2. Kölna (2:a vån.) 8. Sköljkar
 B. Bryggbus H. Isstack 3. Bryggpanna 9. Jäskar
 C. Jäskällare I. Vedskjul 4. Varmvattenpanna 10. Körvanding
 D. Kontor J. Vattenkar 5. Mäsk- och silkar 11. Lagerfat
 E. Tappning K. Gårdsplan 6. Slock med humlesil 12. Vattenränna

De ölsorter, som till en början tillverkades, benämndes Bayerskt öl och Iskällardricka. Den senare sorten var något svagare och motsvarar vår nuvarande lagrade svagdricka, kallad Ljusa, under det att Bayer-ölet var något mörkare och starkare än vår nuvarande Pilsner.

Bryggeriets vattenförsörjning var ordnad så, att från den gamla källan nedanför Sandtjärnan gick en med bräder över-täckta träränna upphängd i saxade slantar till ett samlingskar

av trä på bryggeriets västra sida. Från karet gick i marken en vattenledning av trä till ett tappställe i brygghuset, där en kran var inslagen i en vertikal stock, som var urborrad och förbunden med träröret i marken. Denna stock med sin tappkran var i bruk ända till omkring år 1920.

Sköljning och tappning

Sköljning av buteljerna tillgick förr så, att de blötlades i en balja med ljumt vatten och soda, varefter en sats hagel hälldes i en butelj, som skakades med tummen för buteljhalsen. Haglen hälldes sedan från butelj till butelj, varefter det smutsiga vattnet avhälldes och buteljerna sköljdes i en balja med rent vatten. Sedan ställdes de upp och ned i en häck av bräder för avrinning, varefter de placerades i en öppen facklåda, rymmande 50 eller 60 buteljer.

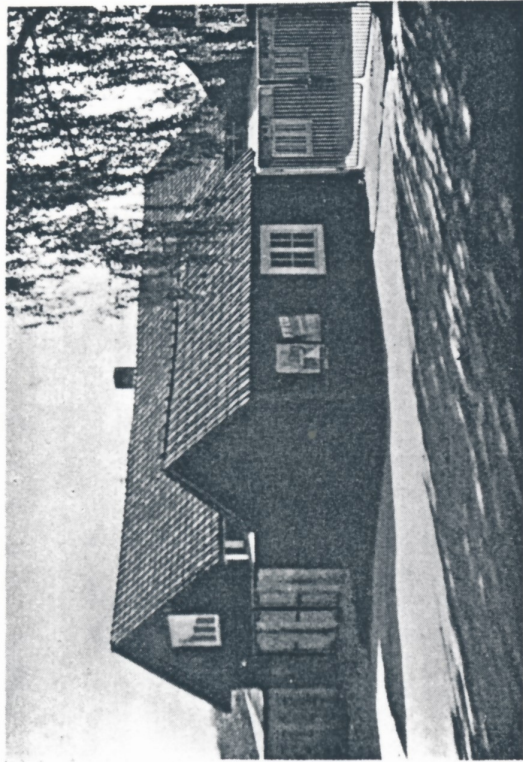
Omkring år 1900 började haglen utbytas mot en enkel tagelborste, vilken sedan ersattes av en roterande borste, som vevades för hand.

Kork köptes ostämplad och stämplades för hand mot en klotformig kamin, som på motsatta sidor hade en knappliknande stämpel med initialerna NB ingjutna. Etiketterna köptes gummerade och påsattes för hand efter blötning i en skål med ljumt vatten.

Ölet tappades i allmänhet på bruna eller gröna helbuteljer ($\frac{2}{3}$ liter), men även vinbuteljer kommo till användning, särskilt för transporterarna med ångaren Wingång uppåt Klarälven, varifrån mera sällan några tomglas kommo i retur.

Läskedryckstillverkningen

År 1900 fick Carl Kolthoff genom dåvarande apotekaren Stråhle i Uddeholm uppslaget till startande av läskedrycks- och mineralvattenfabrikation.



Gunmar Kolthoff foto

Nore bryggeri 1952.

Maskinutrustningen för läskedryckstillverkningen var den enklast tänkbara. Den bestod av en impregneringscylinder om 100 liters rymd, som vevades för hand, en handtappmaskin utan mottryck samt en korkningsmaskin av enklaste slag. Kolsyran levererades per järnväg till Råda station i stältuber om 20 kg flytande kolsyra. Sockerlagen kokades till köksans förtret hemma på köksspisen och i tusental kunna de hinkar med sockerlag räknas, som av Carl Kolthoff burits mellan bostaden och bryggeriet (cirka 300 m). Denna obekväma och tidsödande metod användes ända fram till 1932, då bryggeriet installerade ångpanna, varvid en mindre gryta för sockerlagskokning med ånga anskaffades.

Vid tappning av läskedrycker skulle först de rena buteljerna "tränsas". Detta tillgick så, att en rak s. k. tränstråd böjdes om buteljhalsen, varefter buteljen med båda händerna

fasthållande tråden lyftes upp och svängdes runt ett varv i luften, så att tråden bildade en ögla på ena sidan om butelj-halsen och spretade som en hårnål på den andra. Detta låter svårt och tidsödande, men efter en tids övning gick det raskt undan.

Efter det att sockerlagen blandats med essens, extrakt, färg och ev. syror, skulle buteljerna "satsas". Man använde sig då av en tratt, som passade i buteljhalshalsen samt en liten plåtskopa rymmande 5 cl. Ur en bredvidstående kruka öste man så genom tratten en skopa saft i varje butelj. Buteljerna förvarades stående i lådor om 50 eller 60.

Sedan det kolsyrade vattnet fyllts på i tappmaskinen och korken slagits i, böjdes de hårnålsformade trådändarna över korken och tvinnades fast vid öglan på motsatta sidan. Detta var nödvändigt för att hindra korkarna att "skjuta" vid skakning eller uppvärmning av de tappade läskedryckerna.

Utkörning och försäljning

Till en början var Nore Bryggeri det enda bryggeriet mellan Karlstad och Dalarna. Öl levererades sålunda ända till Lappmossåsen och Laggåsen i Dalarna.

Till jul och midsommar lejdes ett flertal bönder i trakten för att med sina hästar deltaga i utkörningen. Övriga tider av året klarades utkörningen av de tre hästar, som funnos på gården. Längre turer, såsom till Laggåsen, Lövåsen eller Eks-härad tog två eller flera dagar i anspråk.

Fram till 1920 skedde all utkörning med häst eller båt.

Samma år inköptes den första lastbilen, som var av märket Chevrolet. Lastbilschassiet försågs av bryggeriets allt i allo, Johan i Undel, med flak och tak över förarsätet. Han byggde även egenhändigt det erforderliga garaget. Johan fick efter att ha gått i körskola hos Norberg i Munkerud förtroendet att köra bilen, som var den första i socknen. Den föranledde folk-

vandring till bryggeriet på söndagarna, ty alla ville beskåda underverket. När Johan startade på sin första tur, som gick till Hagfors, var hans hustru Augusta på bryggerigården för att med tårade ögon säga farväl till honom inför den våldiga färden. Allt gick emellertid bra, och bilen användes allt emellanåt även för utfärder, körning av fotbollslag m. m. varvid tre specialtillverkade soffor fastskruvades på flaket.

Bryggeriet, vägarna och bilarna utveckledes snabbt, och 1923 inköptes den första personbilen, en öppen Buick, som emellanåt även användes för utkörning av dricka. 1939 utgjordes bilparken av 4 st. Volvo lastbilar och en d:o personbil.

Till en början var det litet si och så med trafikulturen på vägarna och tidstypisk kanske historien om Pött-Johans (Johan i Undel) möte med Olle på Gärdet är. Strax norr om Noretorp, Sunnemo gamla prästgård, möttes en dag på den smala vägen Johan med lastbilen och Olle på en kärra. Johan signalerar, men Olle, som just tänder pipan, reagerar inte. Johan tvingas köra i diket och grälar på Olle, som svarar: "Du mått fel int ha varrer brått än ja får tänn pipa".

Johan i Undel dog mitt uppe i arbetet på sin potatisåker 1937, efterlämnande ett stort tomrum både hos arbetsgivare, kunder, grannar och vänner.

Omsättningen första året Carl Kolthoff drev bryggeriet uppgick till cirka 7.000 kronor för att vid bryggeriets försäljning 1939 uppgå till cirka 200.000 kronor.

Bryggeriet har alltid varit självförsörjande med vatten från kalkkällor, vars antal efter hand utökats till 10, sammanbundna med rör, som sammanlöpa i olika samlingscisterner. 1937 övertogs bryggeriets skötsel av sonen Gunnar Kolthoff, som samma år utexaminerats från Skandinaviska Bryggerihögskolan i Köpenhamn.

Omsättning och modernisering gjorde nu raska framsteg, men med hänsyn till den osäkra framtiden för de mindre bryggerierna, träffades år 1939 avtal om försäljning av bryggeriet till AB Sveabryggerier, Filipstad.

Driften vid Nore Bryggeri, numera Bryggeri AB Nore, har sedermera inskränkts vad tillverkningen beträffar till att endast omfatta s. k. färsksvagdricka. Distributionen sker dock ännu i normal omfattning, ehuru övriga tillverkningar komma från moderföretaget i Filipstad.

År 1951 har hela den s. k. Svea-koncernen ingått fusion med AB Pripp & Lyckholm i Göteborg, varför även Nore Bryggeri numera äges av detta företag.