

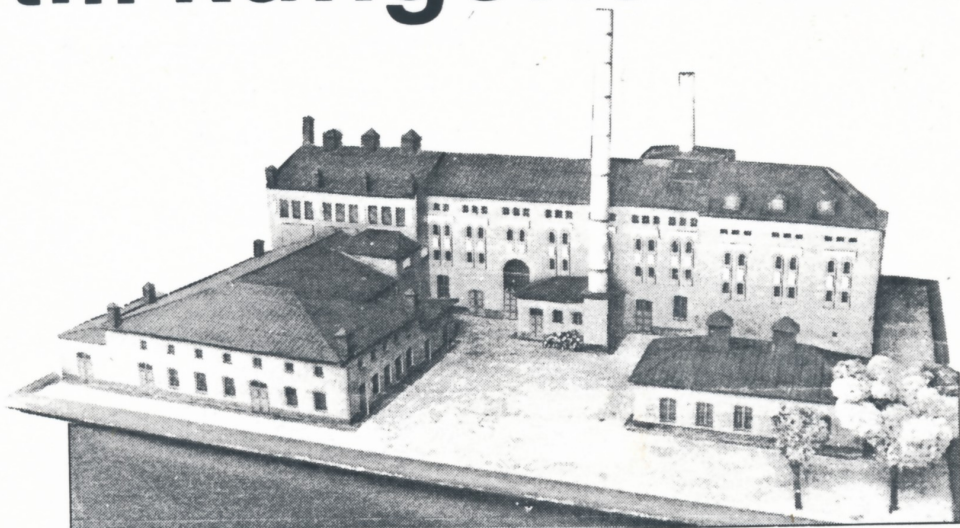
BRUGGERIKLUBBEN:s medlemsblad — nr 4 - 1987

Arboga bryggeri:

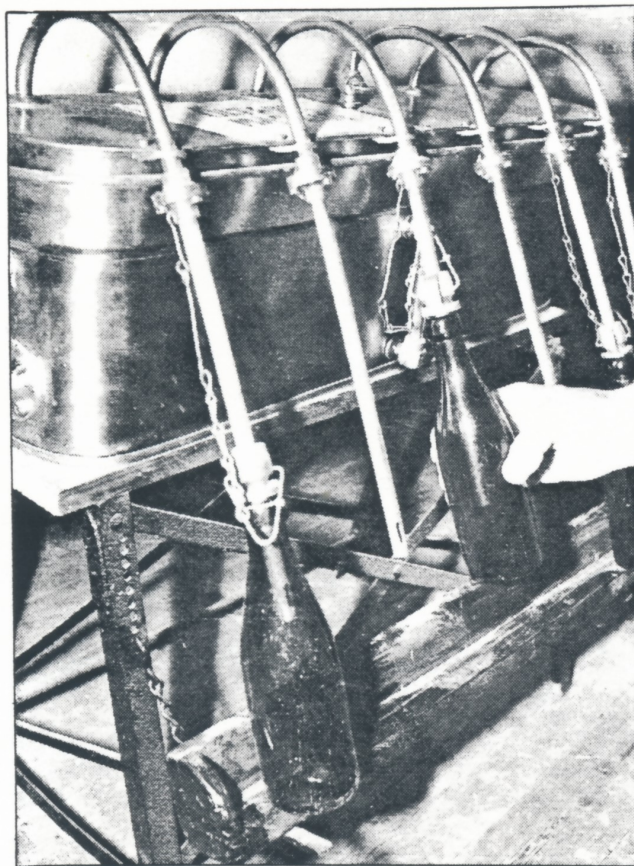


Bryggerimuset som inretts i den tidigare kornboden har kunnat bli verklighet bland annat genom insatser av hembygdsföreningen Arboga minne.

Här bryggdes öl till kungens hov



När Arboga firade riksdagens 500-årsjubileum 1930 deltog bryggeriet i festligheterna. Bland annat visades den här modellen av bryggeriet som nu finns att beskåda i museet.



Det kommer efter som Arbogaöl, lyder ett mycket gammalt uttryck som också blev en devis.

För visst var det Arbogaölet och det nya bryggerimuseet som sommarens första gåta handlade om.

På Lottas krog i hörnet av Kapellgatan och Storgatan i Arboga gick det bra att slinka in för att få törsten släckt med en kanna Arbogaöl i början av 1900-talet. För den som ville dricka mycket men ändå kunna gå rak erbjöds Hälso-öl som påstods vara alkoholfritt.

Men det är knappast för sin svaghet som Arbogaölet blev ryktbart redan under medeltiden. Det var i stället dess styrka och fyllighet som fick Sten Sture d.ä. att bjuda borgare och bönder på Arbogaöl inför valet av ny riksföreståndare. Ölet gjorde avsedd verkan och Sten Sture blev vald.

SINKADE SOLDATER

Det var också det starka ölet som sinkade de danska och norska soldaterna när de var på väg för att slå Albrekt av Mecklenburgs här. Av det blev intet eftersom alltför många soldater

dröjde sig kvar så länge vid öltunnorna i Arboga att de kom för sent till slaget som stod i Gataskogen utanför Enköping.

Men det behöver inte bara berott på ölets höga alkoholhalt. På medeltiden dracks ölet färskt och innehöll därför en hel del jäst trots att det var utjäst.

"Om man druckit några begare af thet kraftiga Arboga-Öhlet, så har thet utan twifwel krupit lite i hufvudet, så wel som i magan. Häraf tá ordspråket: Bra Öhl i Arboga - thet kommer efter."

Så skrev Jacob Benjamin Lohman i "Aroga Känning" år 1737 apropå uttrycket "Det kommer efter som Arbogaöl". En bubblande mage tros än i dag vara den mest naturliga förklaringen till det gamla ordspråket.

MAGKNIP

Magknip orsakade av jästrest blev ett minne blott när ölet började tillverkas i det nya bryggeriet som byggdes 1899. I den pampiga tegelbyggnaden skedde tillverkningen mer storskaligt, men fortfarande enligt mycket hantverksmässiga metoder.

Det är den produktionen som man nu kan följa genom utställningen i det gamla bryggeriets kornbod. För det var hit kornet, som skulle bli malt, anlände.

Nästan allt gjordes för hand. Till och med itappningen i flaskor sköttes manuellt i den här tappningsanordningen.

Härifrån transporterades kornsäckarna upp till bryggeribyggnaden. Efter putsning lades kornet i ett stort stöpkar som numera finns på museets tredje våning.

Under ett dygn hölldes kontinuerligt varmt vatten över säden som sedan fick mälta. Det betyder att kornet fick gro under en veckas tid för att sedan torka på kölnan. Efter den behandlingen hade kornet blivit malt som lagrades i stora silos.

MÅSK OCH VÖRT

När det var dags att brygga ölet gjordes först en mäske genom att krossa malten i en handdriven maskin och blanda den med vatten som värmdes upp. Under den processen förvandlades stärkelsen i malten till en sockerlag som tappades över till vörtpannan. Där kryddades blandningen med humle.

Den växten, som är en förutsättning för öltillverkningen, behövdes i stor mängd.

Redan under medeltiden försökte man lösa humlebristen genom att ålägga bönderna att odla växten. I landskapslagar från 1320 står att varje bonde måste hålla 200 humlestänger.

Trots det tvingades Sverige att importera humle som var väldigt dyrt. En tiondel av landets exportinkomster för järn kostade humlet under Gustav Wasastid.

I Arboga försökte man lösa problemet lokalt. I fastighetslängder från 1700- och 1800-talen beskrivs ofta tomterna som anlagda humlegårdar. Humlet därifrån gick till de många små husbehovsbryggerier som fanns.

LAGRADES 3 MÅNADER

I den mer industriella produktionen blandades humlet med vörten under ett dygn innan den silades bort. Och när vörten svalnat i stora kylkar tillsattes jästen. Tio dagar senare tappades ölet upp i kaggar som fick ligga och lagra i uppåt tre månader.

Under den perioden sjönk jästresterna till botten. Då slapp sekelskiftets Arbogabor få magknip av sin dryck till skillnad från medeltidens, som drack ölet färskt.

Att det dracks en hel del vid seklets början vittnar bland annat alla de gamla ölsjappen om. Bryggeriet hade intressen i flera av utskänkningsställena, bland andra den mest kända krogen som hette Humlans café och låg på Smedjegatan.

Men även i Arboga fanns det nykterhetsivrare som ville få bort krogarna. Så när det var dags för Flustret att begära nytt utskänkningstillstånd 1914 uppstod debatt i stadsfullmäktige.

Där vände sig herr Weimer emot att det serverades alkoholhaltiga drycker i hamnen. Men ordföranden tyckte att de "svettdrypande arbetarna" hade rätt att svalka sig med en halva öl. Herr Weimer som replikerade att han också tänkte på arbetarnas ekonomi blev dock nedröstad.

Det skulle dröja ända fram till 1946 innan alla de privata krogarna stängde. Om det var för att främja nykterheten är kanske mer tveksamt.

Stadsfullmäktige beslöt nämligen att skapa ett kommunal utskänkningsmonopol. Så skulle det drickas pilsner fick det ske i allmännyttans regi.

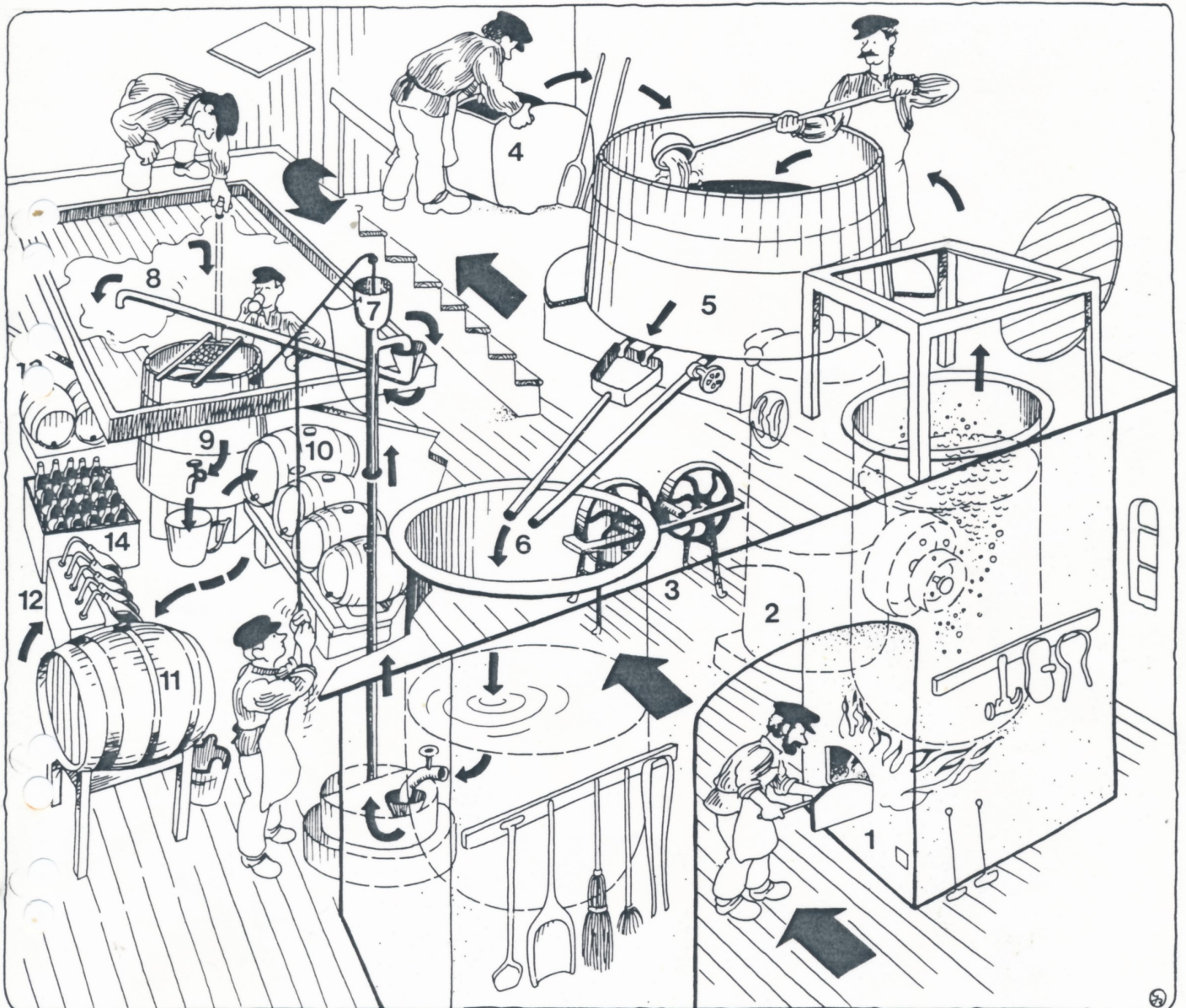
Någon pilsnerservering i det nya museet blir det inte, vare sig i privat eller kommunal regi. I stället visas hur den ädla drycken framställdes under nästan 100 år i Arboga. Det är kanske tillräckligt för att locka turisterna att stanna upp i den lilla idyllen som en gång försåg hovet med öl.

EVA KANGER



Bryggerimuséet i Arboga.

Tillverkning av "svensköl"



- | | | |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 Varmvattenpanna | 6 Vörtpanna | 11 Fat för färdigt öl |
| 2 Ångmaskin | 7 Vörtpump | 12 Öltappningsmaskin |
| 3 Maltkross | 8 Kylskepp | 13 Fat för leverans |
| 4 Maltvagn | 9 Jäskar | 14 "Ölsoffa" |
| 5 Måsk- och silkar | 10 Fat med stötbänk | |

Detta bryggeri, som en gång fanns i Trosa, saknade eget mälteri. Malten köptes från en kvarn i närheten.



redföranden har ordet!

Hej och välkommen till en ny aktiv (?) samlarsäsongs!

Efter en kylslagen och bitvis regnig sommar ser vi nu fram emot höstens begivenheter.

Önskar först redovisa resultatet av medlemsenkäten, som inte bjöd på några större överraskningar. Fråga 1, besvaras genomgående med möjligheten att knyta nya kontakter och att få träffa personer med samma intresse, samt få information om vad som händer inom branschen och därtill en del historik. På fråga 2, svarar 13 av 16 att klubben har fungerat bra, någon önskar bättre information och 1 svarande ser att vi får bättre stadgar. Fråga 3, domineras av önskemålet att genom klubben få nya svenska etiketter. Framgång för klubben och fler medlemmar är även stora förhoppningar. 3 svarande önskar ytterligare ett möte per år, utan anknytning till bryggerier. Dessutom har framförts önskemål om att kunna köpa etiketter, att få se fler annonser och tidningsurklipp samt en litteraturförteckning publicerad i klubbens regi. På fråga 4, svarar 9 st att de är nöjda och 3 st anser att innehållet är mycket intressant. 25 % av de svarande önskar se fler artiklar. Fråga 5, besvaras av 10 st med ett klart nej, medan 4 (25 %) önskar köpa fler plastfickor. I övrigt har framförts enstaka önskemål om inköp av pärmar, kuvert, plastpåsar och specialblad för etiketter. Svaren på fråga 6, domineras av 4-5 byteskontakter. 2 st har 7-8 och 3 st har lagom med byteskontakter. Tyvärr är det några som ej har någon enda kontakt och det låter ju ej berikande. På övriga kommentarer framförs önskemål om personaltidning från något bryggeri, liksom "käpphästen" nya etiketter genom klubbens försorg. En tävling eller utlottning någon gång per år har det framförts önskemål om och detta kan man ju lämpligen ha i samband med höstmötet.

16 st enkätsvar har vi alltså fått in, men det kunde ju faktiskt vara det dubbla. Vi i styrelsen skulle ibland se fler direktkontakter med medlemmarna och det är en av orsakerna till varför vi ser fram emot den 24 oktober.

I "pressläggningsögonblicket" har vi fått in 15 st anmälningar från medlemmarna till årets samlarträff och 3 st anmälningar från anhöriga. Av inbjudna personer har hittills 16 st anmält sitt intresse. Det ser alltså ut att bli det hittills största års- och

bytesmötet i klubbens historia. Svenskar och norrmän som blivit inbjudna är sådana som kan tänkas bli medlemmar och de danska är sådana som har ett speciellt intresse för svenska bryggerier och etiketter.

Som ordförande ser jag framåt med tillförsikt ty klubben tillförs med jämna mellanrum nya medlemmar, både samlare och stödjande i form av bryggerier. Det sistnämnda innebär större möjligheter för enskilda medlemmar att få bättre information och troligtvis även etikettnyheter genom klubben. Medlemsbladet blir vad vi alla vill om den enskilde medlemmen kan bidra med det som han anser vara av intresse.

Ser fram emot nya kontakter

/ hälsningar Sören Borgström

För att underlätta läsningen av enkätresultatet tar vi med enkätfrågorna här nedan. /Red.

1. Vilka förväntningar har du på ditt medlemskap?
2. Hur tycker du att klubben har fungerat hittills?
3. Har du speciella önskemål? Vilka?
4. Är du nöjd eller missnöjd med medlemsbladets innehåll?
5. Är du intresserad av att nya gemensamma köp av material görs? Önskemål?
6. Hur många byteskontakter har du inom klubben?
7. Övriga kommentarer.

Västerbottningarnas enda egna bryggeri.

På Tillbryggerier i Umeå jobbar ca 80 personer med förstsläckande och matglada drycker som Källvatten, Sailor, S:t Olof och Bordsdricka.

KÄNN DIG SOM HEMMA
-TA EN TILL!



NYA ETIKETTER

870623/ leg

Wårby Källa

Styrka	I	+ hals	Nyhet
Styrka	II	+ hals	Nyhet
Styrka	III	+ baksida och spetsfolie	Nyhet
Norrlands Lätt	I	färger delvis ändrade, nu gröna granar	

Pripps

Birra	III	med produktnummer	
Jullättöl	I	askorbinsyra	
Tuborg	I och II	nya baksidor, "tröja"	

Falken

Carlsberg Light	I	+ hals och baksida	Nyhet
Falcon	I	ny falk	1986?
Bayerskt	I	ny falk	
Falcon 1896	II	nu med priskod	
Falkenberger	II	L-askorbinsyra	
Julöl Special	II	ny falk	1986
Falcon	II	ny falk	
Bayerskt	II	ny falk	
Mellanöl	III	+ hals och baksida	Nyhet maj 1987
Julöl	III	L-askorbinsyra	1986

Åbro

Åbro Premium	I	+ hals	Nyhet
Åbro Premium	II	+ baksida och spetsfolie	Nyhet
Åbro Premium	III	+ spetsfolie	Nyhet

Köpparberg

Kaiserdom	II	50 cl	Nyhet
Kaiserdom Edel	III		Nyhet

Till

TILL Lättöl	I	+ hals	ny etikettypp
TILL Klass2	II	+ baksida	
TILL Export	III	+ baksida	
Mormors svagdricka	I	+ baksida och halsetikett	

Spendrups

Spendrups Lättöl	I	viss text färgändrad från guld till svart	
Classic 3½	III	+ baksida och spetsfolie (silver)	Mellanöl. Nyhet.

Program för samlarträff
Halmstad 24 - 25 oktober 1987.

Samling lördag 24/10 kl. 11.00 vid Appeltofftska Bryggeriet,
Bryggaregatan 8, för besök med provsmakning och lätt lunch.
Besöket beräknas pågå till kl. 14.00.

Kl. 15.00-16.00 Årsmöte

Kl. 16.00-18.00 Tid för byten av etiketter

Kl. 18.00-19.00 Middag

Kl. 19.00 Bytesafton

Söndag 25 oktober

Kl. 9.00 Frukost

Kl. 10.00-12.00 Tid för fortsatta byten.

Orientering över Halmstad:

- ① Appeltofftska Bryggeriet, Bryggaregatan 8.
- ② Hotel Amadeus, Hvitfeldtsгатan 20, 302 34 Halmstad.
Tel. 035-10 97 70.
- ③ Centralstation



Förslag till stadgar för BRYGGERIKLUBBEN.

Styrelsemöte 87.08.29

För justering och antagande vid årsmöte 87.10.24

Medlemsskap ● Medlem i klubben ska vara samlare. Bryggerier och enskilda personer kan vara stödjande medlemmar.

- Medlemsansökningar sänds till medlem i styrelsen.
- Medlem väljs in genom beslut i styrelsen.
- Medlemskort utfärdas av kassör.
- För rösträtt på möte och årsmöte krävs att medlemsavgift erlagts och att medlemskort kan uppvisas.
- Medlemsförteckning får ej spridas utom klubben.
- Medlem utesluts genom beslut av styrelsen om medlemmen skadar klubbens syfte eller verksamhet. Om den uteslutne är missnöjd med uteslutningen kan medlemmen påkalla beslut i ärendet av klubbårsmöte alt. klubbmöte.

Medlemsavgift ● Beslut om medlemsavgiftens storlek fattas på årsmötet.

Styrelse ● Styrelse väljs på årsmötet.

- Firmatecknare utses av styrelsen.

Verksamhetsår ● Verksamhetsåret löper från oktober till september.

- Årsmöte hålls i regel under oktober månad.

Nedtecknade å styrelsens vägnar



Swen Stockhaus

(kassör)

Deltagarlista för årsmöte/samlarträff i Halmstad 87.10.24

01. Swen Stockhaus, Västerås.
02. Lars-Erik Gustafsson, Stockholm.
03. Ove Paulsson, Helsingborg. + en anhörig.
04. Gunnar Lindberg, Varberg.
06. Sören Borgström, Västerhaninge.
07. Sven Lagerqvist, Nässjö.
10. Björn Harnby, Göteborg.
12. Tage Claesson, Gällstad. + Karin Claesson.
15. Lars Johansson, Borås.
21. Joakim Åmark, Göteborg.
23. Arne Melin, Kopparberg.
31. Leif Tungvåg, Moelv, Norge.
32. Helge Hoff, Ski, Norge.
40. Mats Karlsson, Kil.
43. Per Söderberg, Göteborg. + Torbjörn Söderberg.

Inbjudna samlare:

Claes Göran Camitz, Falkenberg.

Lars-Åke Jansson, Göteborg.

Karen Nielsen,

Danmark.

Per Sørensen,

- " -

Henning Gyntersen, Ingemannsvej 4, 3000 Helsingør,

- " -

Hans Haugaard,

- " -

Jan Andersen, Langåvej 13, 2650 Hvidovre,

- " -

Steen Borup-Nielsen, Hagens Alle 48, 2900 Hellerup,

- " -

Erik Larsen, Gammelgårds Allé 19 lei 27, 2665 Vallenbaek Str, -"-

Nils Gravesen,

- " -

Bent Lassen, Tårnvej 159, 2610 Rødovre,

- " -

Leif Nielsen, Peder Lykkes vej 125^{IV} tv, 2300 København,

- " -

Erik & Lis Brorsen, Einarsvej 51, 2800 Lyngby,

- " -

Ole Olsen, Baltorpvej 199, 2750 Ballerup,

- " -

dessutom en dansk samlare vars namn ej meddelats dags dato.

Ändringar i medlemsregistret.

21. Joakim Åmark, Göteborg. Tel: 031-82 57 88. (Komplettering)
 38. Roald Fjellbakk, Sverredalsveien 4 A, N-7020 Trondheim,
 Norge. Tel: 00947 - 7 - 555 366. Samlarområden: Öl (hela världen),
 Läsk (Norden). Observera: Ny adress.

Nya medlemmar:

044. SÖF (Sveriges ölburkssamlares förening), c/o Peter Zuif.
 (Stödjande medlem).
 045. Pierre Lundblad, Fyrskepsv. 37, 121 54 Johanneshov.
 046. TILL-bryggerier AB, Östersund. (Stödjande medlem).
 047. Allan Persson, fd fabrikör, Vattenfabriken Cidrox, Sandviken.
 (Stödjande medlem).
 048. AB Pripps Bryggerier, Malmö. (Stödjande medlem)
 049. - " - , Västra Frölunda. (Stödjande medlem)
 050. - " - , Sundsvall. (Stödjande medlem)

Telegrafadress:
 Årnäs, Mariestad.

Rikstelefon: Mariestad 78.

Årnäs Aktiebolag

Österäng,

rekommenderar sin välkända tillverkning af
**Öflaskor efter af Svenska Bryggareföreningen
 antagen modell**

samt

Flaskor för Mineralvatten, af alla vanliga modeller och färger.

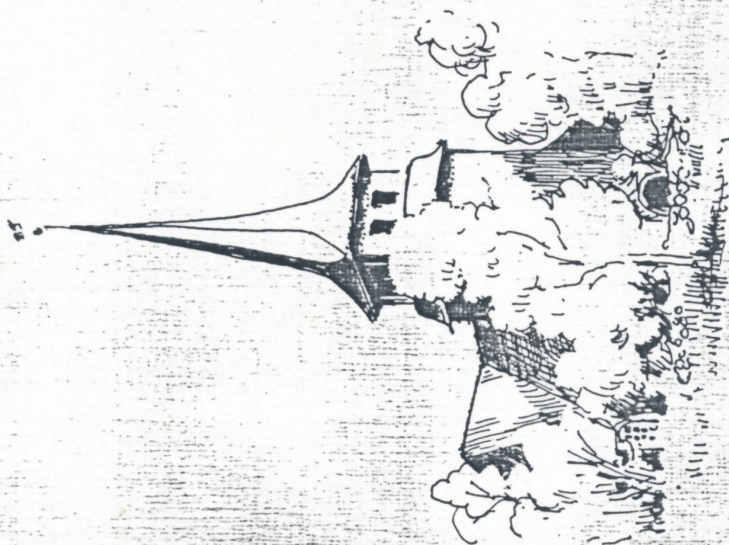
Benägna order upptagas i:

Göteborg af Herr **Christian Berner**,
 Norrköping » » **Emil Ekelund**,
 samt af oss själfva

Årnäs Aktiebolag,
 Österäng.

TORSBY

FÖRR OCH NU



1979

Bryggeriet i Torsby

Av Gunnar Koltboff

Om öl och brygd i allmänhet ...

Konsten att brygga öl är mycket gammal och leder bevisligen sitt ursprung till förhistorisk tid. Man vet sålunda, att det förekom ölliknande drycker av spannmål i Babylonien redan 4000 år f. Kr. Från Babylonien spred sig kunskapen om ölframställningen till Egypten, där ölet blev en verklig folkdryck. Än idag brygger de egyptiska bönderna ett primitivt öl, som inte torde skilja sig mycket från det, som Josef drack vid Faraos hov.

Konsten att framställa öl var tidigt känd även i Norden. Detta framgår bl. a. av danska gravfynd från brons- och järnåldern med bevarade rester av drycker påminnande om öl. De isländska sagorna liksom även det finska hjälteposet Kalevala vittnar om att ölet spelade en mycket stor roll under vikingatiden. Det öl, som vederkvickte Röde Orm mellan slagen, hade dock föga likhet med den kvalitetsdryck, som våra dagars pilsner utgör. Den var en grumlig och syrlig dryck, stundom bryggd med tillsats av honung för att bli starkare och kryddad med pors, skvattram, malört eller andra bittra örter.

Humlen var okänd i vårt land. Den infördes troligen av munkarna, som var skickliga bryggare. Humlen med dess beska smak blev snart så uppskattad, att varje bonde enligt påbud i Kristoffers landslag av år 1442 skulle ha humlegård med 40 stänger humle.

Men så var också ölkonsumtionen på den tiden ofantligt stor. Ölet var också en oundgänglig del av livets nödtorft i forna tider, då vattnet ofta var hälsovådligt, och mjölk blott fanns på somrarna, när korna gick på bete. Kaffe, te och läskedrycker var okända. Man levde mest på torr och salt mat. Detta gav en god öltörst, som nu genom modern vitaminforskning fått sin naturliga förklaring. Ölet var ett betydelsefullt tillskott till förrådshushållningens vitaminfattiga kost.

Den på 1700-talet starkt stegrade brännvinsförtäringen i vårt land medförde en tillbakagång av ölkonsumtionen. Att detta var olyckligt, insågs bl. a. av Carl von Linné, som i sina föreläsningar för de medicine studerandena fördömde brännvinet och framhöll betydelsen för folkhälsan av ett gott och närande öl. I almanackan för år 1749 framlade han dessa synpunkter.

Bryggningen var från början en hemsyssla, men redan på 1300-talet finns yrkesbryggare nämnda i Stockholms urkunder. Under Gustav II Adolfs regering lades grunden till det mäktiga skrå, som bryggämbetet i Stockholm sedermera blev. Även i Göteborg inrättades ett bryggargille på 1600-talet, medan andra städer följde exemplet på 1700-talet.

Ännu under 1800-talets förra hälft var bryggerinäringen en hantverksrörelse, bedriven på en mängd arbetsställen. Det var först i mitten av seklet, som den började utveckla sig till industri i modern mening.

Den, som tror att alla problem inom bryggeriindustrin är lösta, misstär sig. Det mest karakteristiska för bryggeriindustrin är nämligen, att den i så stor utsträckning arbetar med levande material. Den utnyttjar sålunda kornets egen livskraft för att omvandla kornstärkelsen till socker och drar nytta av jästsvamparnas glupande aptit för att spjälka detta socker till alkohol och kolsyra. Men liksom allt levande är det groende kornet och den knoppande jästcellen underkastade en ständig variation, som ger sig tillkänna under tillverkningen och återspeglar sig i den färdiga produkten, en variation, som det är ytterst svårt att få grepp om och på rätt sätt utnyttja till fromma för slutprodukten — ett gott öl.

... och i Torsby.

Bryggeriverksamheten har gamla anor även i Torsby. Sålunda har mindre bryggerier bl. a. funnits i Oleby (Jan Perssons bryggeri), vid Björnidets faktori (E. A. Sandbergs bryggeri), i Bergsängs nedlagda mejeri (Wolffs bryggeri) samt i Västankvik på gården Sand (Fuglbergs bryggeri). Wolffs bryggeri var det sist nedlagda av dessa och upphörde med verksamheten 1940.

Det bryggeri, som kom att ersätta och överleva de övriga, blev dock bryggeriet i Skalleby, nuvarande Bryggeriet Fryksdalen tillhörande den stora koncernen AB Pripps Bryggerier med regionskontor i Falun och huvudkontor i Stockholm.

De första bryggerilokalerna på Skalleby uppfördes 1897—98 av bryggmästaren Karl-Johan Sandwall från Lidköping. Bryggeriets utrustning var de första åren synnerligen primitiv. Man saknade bl. a. egen malkross. Maltet maldes i stället i den närlägnade Röbbjörkeby kvarn, som drevs med vattenkraft. Malt och humle köptes från bryggerierna i Karlstad och fraktades till Torsby med båt på Frykensjöarna.

År 1901 inköptes bryggeriet av bryggmästaren Erik Forsberg från Stockholm. Han var då endast 23 år gammal. Forsberg bildade AB Torsby Bryggeri, som registrerades den 3 juni 1901. Efter några år tröttnade han emellertid och utbjöd bryggeriet till försäljning.

Den 19 november 1905 skrevs köpekontrakt med Karlstads Bryggeri AB. Köpeskillingen utgjorde 15.500 kronor. Forsberg emigrerade därefter till Amerika. Karlstads Bryggeri AB överlät omedelbart köpet på det under bildning varande Bryggeriaktiebolaget Fryksdalen, som registrerades den 15 januari 1906. Bolagets stiftare var: direktör Theodor Egnell, Skövde, disponent Albert Egnell, Karlstad, köpman August Huzell, Karlstad, direktör Bengt Persson-Boman, Torsby, samt vice auditören Walter Sundström, Karlstad. Aktiekapitalet utgjorde 20.000 kronor.

År 1914 byggdes en rymlig tjänstebostad för platschefen. Den uppfördes av timmer från rivna kolhus och man kan ännu idag se sotsvarta bjälkar på vinden. Kostnaden utgjorde c:a 6.000 kronor.

Bryggmästare Gustaf Andersson var sedan 1905 platschef och tjänstgjorde som sådan till 1932, då han efterträddes av disponent Carl-Axel Andersson. Samma år inköptes Sunne Bryggeri med fastighet och inventarier för 90.000 kronor.

År 1933 byggde bryggeriet en egen 4" vattenledning in till Torsby för att säkra en förstklassig vattenkvalitet. Ledningen har sedermera inlösts av kommunen.

Under åren 1937—1939 var Arved Arvedson platschef vid bryggeriet. 1937 byggdes nytt kontor med kamrerbostad i Torsby för 15.000 kr. Det är samma byggnad som finns idag fastän tillbyggd och renoverad 1954. År 1939 skedde en betydande ombyggnad, som skapade nya och större utrymmen för tappning samt jäs- och lagerkällare.

Från hösten 1939 kom bensinransoneringen på grund av kriget att vålla bryggerierna stora svårigheter. Man tvingades snabbt lägga om bilparken för gengasdrift. Man skaffade elbilar, och vi hade även en trehjulig bil som kördes på terpentin. Till en början byggdes de flesta gengasaggregat för träkolsdrift. Men efterhand övergick man till finhuggen ved, som var billigare och lämpligare för större motorer såsom i lastbilar. För att säkra tillgången på gengaskol för den egna bilparken köptes färdigkolade milor i skogen. Kolet revs ut och maldes till lämplig storlek i en kolkross, som inköpts från tillverkaren, Nils Svenssons bilverkstad i Sunne.

Tappningen var före 1942 nästan helt manuell, men detta år in-



Ölläglar (lagerfat av ek) uttagna för hartsning. Personerna är från vänster: Emma Bolinder, Ingeborg Berggren (Bus-Ingeborg), Bror Larsson, Gustaf Hackman, Otto Olsson (sittande överst), Erik Forsberg, bryggmästare Ahlbom, August Nilsson (Sillegården), August Fridlund.

Foto från 1905.



Iskörning till lagerkällare och isstack. Personerna är från vänster: okänd, Axel Larsson (Önnerud), Nils Andersson (Önnerud), bryggmästare Gustaf Andersson, Nils Levin (Önnerud), Andreas Olsson (Bergeby), okänd, Bond-Per (Önnerud), Bror på Hacktorp, Benjamin, Fredrik Simonsson, Anders Olsson (Grinna), Olof Öman (Önnerud), Arvid Kullberg, Viktor Jönsson, Oskar Larsson (Önnerud), Gustaf Hackman.

Foto från 1906.

stallerades en tappningskolonn om 3,5 fl/lim. Den köptes begagnad för 39.500 kronor från Kinna Bryggeri, som då lagade ned.

Före 1947, då moderna kylmaskiner installerades, skedde all kylning inom bryggeriet med hjälp av naturis. Kyla erfordras för vörtkylning, jäskarskyllning och för kylning av lagerkällare. Temperaturen i lagerkällaren skall vara så nära 0° som möjligt.

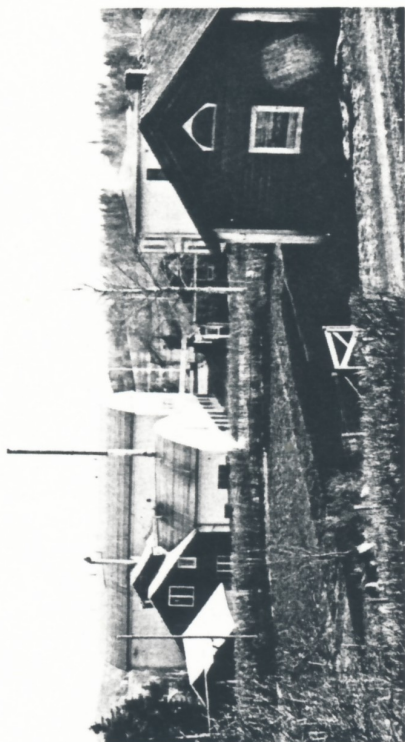
Isen sågades för hand i block om 80 cm i fyrkant på Sirsjön eller Vassjön och kördes hem med häst eller på senare tid med bil. Isupptagningen hörde till vinterns stora evenemang på de gamla bryggerierna och utgjorde en bra arbetsutfyllnad, då konsumtionen av bryggeriets drycker förr var mycket mer säsongbetonad än nu för tiden. Bryggeriet hjälpte vanligen hotell och restauranger med isupptagning och levererade även is till hushållens isskåp. Isen förvarades över sommaren i en s. k. isdös, en taktlös bingé där isen nog täcktes med sågspån till skydd mot smältning.

1947 installerades således kylanläggningen och samma år inköptes ett bryggerverk i koppar om 75 hl utslag, som endast några år använts i nu nedlagda Wadmans Bryggeri i Gävle. Bryggerverket blev först 10 år senare insatt i Torsby, där det fortfarande är i bruk. Den gamla bryggerpannan om 27 hl från bryggeriet Nordstjernan i Skövde, placerades som prydnad mellan kontoret och landsvägen. På auktion efter P. W. Pehrsson, Pewe, inköptes angränsande fastighet Skalleby 1:16 med en areal av 10.500 m² samt tvänne bostadshus att användas som personalbostäder. Köpeskillingen utgjorde 50.000 kronor. Det mindre bostadshuset har fransälsats och det större nedbrändes av brandkåren den 30 april 1972 för att bereda plats för bryggeriets utbyggnad.

AB Sveabryggerier, som sedan 1943 varit huvuddelägare i Bryggeri AB Fryksdalen, gick 1951 som dotterföretag i AB Pripp & Lyckholm, Göteborg.

1955—56 skedde en genomgripande om- och tillbyggnad av bryggeriet, som gjorde det fullt modernt efter den tidens krav. Den nya tappningen fick då en kapacitet av maximalt 7.000 fl/lim. Årsproduktionen kom upp i 7,5 miljoner flaskor malt- och läskedrycker. Genom rationaliseringar och 2-skiftkörning har produktionen på samma maskiner senare kunnat tredubblas.

I augusti 1972 påbörjades en nybyggnad för varulager och tappning. Den senaste utbyggnaden har föregåtts av ett flertal olika förslag, och turerna har varit många, innan planerna kunnat realiseras. I korta drag kan följande nämnas. 1967 togs frågan upp i den lokala företagsnämnden om insättning av ny tappning i samband



Bryggeriet 1945.



Bryggeriet 1960.

Försäljning och konsumtion.

saker på a. nykterhetspolitiska området har såsom ölet debatterats och engagerat politiker och samhällsbyggare av alla slag.

Före 1940 fick livsmedelsbutikerna på Värmlands landsbygd ej sälja starkare varor än klass I, lättöl och s. k. svagdricka. Svagdrickan såldes förr på små träfat om 10—20 liter, senare på glasdamjanner från 10 liter och neråt i storlek om 5, 3, 2 och 1 liter. Svagdricka såljs för närvarande i 60 cl flaskor.



”Skallbylucka”. Foto från 1910.

Den som ville köpa hem öl, måste antingen beställa från bryggeriet för hemkörning eller själv hämta på bryggeriet, s. k. avhämtningsförsäljning. Restaurangerna fick ej heller servera öl utan att samtidigt servera mat av viss minimikvantitet.

I slutet av 30-talet bildades de s. k. kommunala kafébolagen, vilka gavs rätt att servera öl utan mat och att sälja öl till avhämtning. Även i Torsby startade ett kafébolag 1940 och dess ordförande var under hela dess verksamhetstid dåvarande ordföranden i municipalfullmäktige, järnhandlaren Henning Olsson. För att anskaffa lokaler för Kafébolagets verksamhet byggde bryggeriet åren 1939—1940 fastigheten Kv. Snickaren 4. Här inrymdes en avhämtnings-

13

med en planerad utbyggnad av varietet. Det var de nya möjligheterna att erhålla s. k. lokaliseringsbidrag från arbetsmarknadsstyrelsen, som aktualiserade en större utbyggnad än tidigare avsetts. Efter slutligt fastställande av planeringen, som indikerade lönsamhet på fortsatt drift i Torsby med utnyttjande av överskottsmateriel från nedlagda koncernbryggerier, ingavs i mars 1971 ansökan till arbetsmarknadsstyrelsen om lokaliseringsbidrag och lokaliseringslån om tillsammans 1.986.000 kronor, som utan reservation tillstyrktes av länsstyrelsen i Värmlands län i april 1971. Arbetsmarknadsstyrelsen tillstyrkte samma månad ansökan men lämnade avgörandet till regeringen. Regeringen avslag emellertid ansökan till allmän förväning, och då samtliga vid bryggeriet anställda reagerade mot avslaget, tog man inte minst från fackligt håll initiativ, som ledde till att investeringsmedel skulle få tas i anspråk för en utbyggnad i Torsby. Bolagets styrelse ställde sig välvillig och beslöt fullfölja planerna med användande av egna medel ur investeringsfonden.

Totalkostnaden för den senaste utbyggnaden utgjorde c:a 2.300.000 kr. Härtill kommer ett betydande värde av från andra bryggerier överflyttade maskiner.

Utbyggnaden innebär en med 1.300 m² utökad lageryta för pallat gods rymmande c:a 1 milj. förpackningar samt 500 m² för ny tappningshall med biutrymmen. Den nya tappningskolonnen, som till övervägande del byggts av renoverad överskottsmateriel från nedlagda koncernbryggerier har en kapacitet av maximalt 14.000 fl/tim och är byggd enbart för tappning av returglas. Denna kapacitet utnyttjas fullt, då bryggeriet i Torsby numera är det enda ölbryggeriet i Värmland. Det kan i detta sammanhang nämnas, att det för 50 år sedan fanns 10 ölbryggerier i Värmland. Det var: AB Sveabryggerier, Filipstad, Färjestads Bryggeri AB, Karlstad, Karlstads Bryggeri AB, Karlstad, Kristinehamns Bryggeri AB, Kristinehamn, Arvika Bryggeri AB, Arvika, Bryggeri AB Fryksdalen, Torsby, Nore Bryggeri, Sunne, Vestby Bryggeri, Amnerud, Seffle Bryggeri, Säffle och Sunne Bryggeri, Sunne

Till sist några uppgifter kring dagens tillverkning. Den utgöres av 52 % maldrycker och 48 % läskedrycker och mineralvatten. Totalt kan tillverkas c:a 30 miljoner flaskor/år. Vid företaget sysselsättes c:a 50 personer året runt. I produktskatt till statskassan erlades år 1977/78 c:a 6,2 milj. kronor. Årsförbrukningen av malt är c:a 500.000 kg, av socker c:a 325.000 kg och av vatten c:a 40.000 m³.

12

butik, köks- och serveringslokaler, Lindströms konditori och några bostadslägenheter. Bryggeriet, som tidigare sålt öl i avhämtning genom den s. k. luckan, avstod denna rättighet till förmån för Kafébolaget, som nu öppnade egen försäljningslokal.

Bestämnelserna kring denna försäljningsverksamhet var kuriösa. Avhämtningskvantiteten var tidvis minimerad, tidvis maximerad. Allt för att uttröna vilket system som bäst gagnade nykterheten. Nykterhetsnämnden, som fanns på den tiden, sammanställde långa listor på personer, som inte fick köpa öl. Kafébolagets ölservering sköttes föredömligt, och ordningen var mycket god, särskilt under de år som Arvid Westlund var föreståndare. Man serverade god och billig mat, som kunde ätas i särskild matsal, om man så önskade. På 50-talet kom nya liberalare bestämmelser, som medgav ölförsäljning i livsmedelsbutiker och ölservering på de flesta utskänkningsställen. Kafébolaget miste då sin särställning och verksamheten blev olönsam. Bolaget avvecklades i oktober 1956 och fastigheten såldes.

Som avslutning återges dikten Skallbylucka av Erling Henriksson.

*Kommer ne ihåg, pojker,
hölles en feck så där å svi,
inna de vål sä te å öppin
lucka
i Skallby
på bryggeri?*

*Jaggu va då int
e tämle besvåle ti,
da då enda ölställ i Torsby
va lucka
i Skallby
på bryggeri.*

*Då va int allt mä ett
sâm jänta va tôlu å bli
da en ba'a å varm på öl
i Skallby
ve lucka
på bryggeri.*

*Men då va dåktii pütter
sâm då geck nöntingen i,
dessa sâm ve köfft
i Skallby
ve lucka
på bryggeri.*

*På sammern geck då fell an
da en feck ligg i backsia å stri,
sen en badd fått sä en belpått
tå jänta
i lucka
på bryggeri.*

*Men på vintern va då kallt
navsett ûm ho vård då sâm va i,
da en stogg å bals belån
utaför lucka
i Skallby
på bryggeri.*

*Guschelöv att en nu lever
i e nôllit bättera ti,
se en int behöover å cyckel
hår dag
te lucka
på bryggeri!*

*Nu bar en Kafébolag å Inges
å Hotell-Kôja å sitt ini,
å då å att jaggumå ann, då,
ån lucka
i Skallby
på bryggeri.*