

BRUGGERIKLUBBEN:s medlemsblad – nr 3-1989



2

Bryggeriklubbens medlemsblad Nr 3 - 1989

KASSARAPPORT 88.09.20 - 89.09.20

INKOMSTER:

Föreg. verks.års överskott	:	211.13
Medlemsavgifter	:	3850.00
Ränta	:	65.92
Försäljning plastfickor o dyl	:	766.65
Övriga inkomster	:	<u>1875.00</u>
		6768.70

UTGIFTER:

Tryckning medlemsbladet	:	411.00
Frimärken	:	980.80
Medlemsskap i SÖF	:	119.60
Styrelsearvoden	:	400.00
Övriga utgifter	:	<u>2844.00</u>
		4755.40

Årets överskott : 2013.30

fördelat på: bank - 667.70 kr, kassa - 35.00 kr, postgiro - 1310.60 kr.

övriga tillgångar: Frimärken - 94.60, påsar - 486.12, kuvert - 1232.83

summa tillgångar: 3826.85 kr.

Bryggeriklubben - förening för samlare och bryggeriintresserade.

Klubben bildades 1982 och består av personer i Sverige, Norge och Finland med ett aktivt intresse för bryggeriindustrin.

Styrelse: Sören Borgström (ordf), Lars Johansson (sekr), Björn Harnby (kassör), Gunnar Lindberg och Per Söderberg.
Suppleanter: Sven Lagerquist och Rune Edvinsson.

Medlemsbladets redaktör: Björn Harnby.
Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer i regel 4 ggr/år. Manus-
stopp: 10/3; 10/6; 10/9; 10/12.

Föreningens postgiro: 37 74 32 - 0. Tel: 033-11 15 99 (sekr).

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge.
Lars Johansson, Västergatan 5, 502 65 Borås.
Björn Harnby, Stamrotesvägen 8, 417 22 Göteborg.

Redaktören har ordet...

Sju år har gått sedan bryggeriklubben startade och nu avgår jag som redaktör, vilket framgår av texten ovan.

Forts. sid 7



Redföranden har ordet!

Bäste läsare alla kategorier!

Hösten är här, årsmötet och samlarträffen äro genomförda och ett nytt samlarår står för dörren. För de flesta av oss är det helt naturligt, för andra innebär det en av höjdpunkterna under samlaråret. Förhoppningsvis gäller det den skara entusiaster som mötte upp i Stockholm den 23/9.

Jag vill börja med att framföra klubbens och deltagargruppens stora tack till Spendrups-Vårby Bryggeri och dess eldsjäl BENGT THORÉN för det fina mottagande vi fick vid vårt besök. Tacket går även till de osynliga krafter som bidragit till den lyckade sammankomsten. Presentpåsarna uppskattades stort.

Vid den fortsatta delen av dagen, som genomfördes på det vackra Långholmen där det gamla centralfängelset är ett minne blott, skedde en del förändringar i ledningen av klubben. Således avgick ur styrelsen, Swen Stockhaus och Lars-Erik Gustafsson. Jag vill på klubbens vägnar, framföra ett stort tack för det arbete de genom åren utfört för klubbens räkning. För Swens del innebär avgången, att han av årsmötet valdes till klubbens förste hedersmedlem.

Rapportering från årsmötet, finns på annan plats i bladet genom olika redovisningar. Däremot vill jag här uttrycka min glädje över att mötesdeltagarna banade väg för en lösning av kopieringen av medlemsbladet för kommande år.

Det stora antalet medlemmar som deltog i Stockholm, visar att föreningen behövs och att styrelsens arbete uppskattas. Det är, framförallt för mig som är klubbens kontakt med bryggerierna, skönt att känna att arbetet ej är förgäves.

Utöver detta, ser jag även positivt på klubbens framtid och utveckling, då vi på Långholmen fick besök av ett reportageteam från Bryggeritidningen. Vi får således gratisreklam som går ut till den branch som är föremålet för vårt intresse.

Slutligen hoppas jag, att den höjda nya medlemsavgiften inte innebär att vi blir färre medlemmar. Klubben behöver så väl en bra ekonomi, det underlättar mycket.

Jag önskar dig en skön höst!

Sten Bergström

Deltagare vid träffen i Stockholm den 23 September 1989:

Hans Billquist	inbjudna : Erik Brorsen
Seppo Bonsdorff	Lis Brorsen
Sören Borgström	Niels Gravesen
Roger Boström	Ole Olsen
Tage Claesson med fru	Jan Solberg
Rune Edvinsson	Mikael Tullberg
Lars-Erik Gustafsson	
Björn Harnby	
Helge Hoff	
Mikko Hovi	
Lars Johansson med fru	
Mats Karlsson	
Pierre Lundblad med "fru"	
Arne Persson	
Per Söderberg med son	
Jan-Erik Svensson	
Berny Thomsner	

Årsmötet invalde Lars Johansson (ny sekreterare) och Rune Edvinsson att ingå i den nya styrelsen. De hälsas hjärtligt välkomna i styrelsearbetet.

I samband med bytesmötet hölls en provsmakning av öl, den första i klubbens regi. Vi provade 7 st (av totalt 9) svenskbryggda mellanöl som finns på flaska. Ca. 20 st deltog i provningen och de flesta var noviser på ölprovning. Därför är det ej möjligt att redovisa något resultat av densamma. Att prova 7 st öl samtidigt är några för mycket och dessutom var några öl lätt oxiderade vilket omöjliggör en direkt jämförelse. Provningen uppskattades emellertid av de flesta som ett trevligt inslag i sammankomsten och det framkom att smaken varierade, både hos ölen och deltagarna. Vid nästa ölprovning är vi säkert bättre förberedda. Vi tackar de representanter från Falcon, Pripps och Spendrups (inkl. Till och Wårby), som gjorde ölprovningen möjlig. Tack även till Appeltoffska, som bidrog med gott öl.

Etikettutskicket är denna gång starkt begränsat. Nyheterna har helt enkelt varit få, kanske har en del undgått medlemmarnas falkögon. Som compensation, bifogas ett antal tidigare utgivna etiketter av skilda slag.

I nästa utskick, kan vi vänta oss fler nyheter från bryggerierna, framförallt med tanke på de genomförda sammanslagningarna. Håll gärna ögonen öppna och tipsa styrelsen när ni stöter på någon nyhet i etikettväg.....!

Protokoll från Bryggeriklubbens årsmöte i Stockholm lördagen 23/9 1989.

- §1 Mötet öppnas Ordförande Sören Borgström hälsade välkommen. En tyst minut hölls för vår avlidne medlem Leif Tungvåg.
- §2 Dagordning Förslag till dagordning upplästes och godkändes.
- §3 Formalia Till mötets ordförande valdes Sören Borgström och till sekreterare Lars-Erik Gustafsson. Sören Borgström justerar protokollet.
- §4 Kallelse till årsmötet Kallelsen godkändes.
- §5 Verksamhetsberättelse och kassarapport Verksamhetsberättelsen och kassarapporten lästes upp. En korrigerigering av tidsintervallet för verksamhetsberättelsen gjordes. Kassarapporten godkändes.
- §6 Ansvarsfrihet för styrelsen Styrelsen beviljades ansvarsfrihet för det gångna året.
- §7 Penningersättning för styrelsen Sören Borgström begärde 400 kronor för telefonsamtal. Rune Edvinsson undrade om inte mer av kontakterna kunde tas via brev. Sörens yrkande godkändes.
- §8 Val av styrelse Till ordförande valdes Sören Borgström, till kassör Björn Harnby och som sekreterare Lars Johansson. Övriga ordinarie blev Gunnar Lindberg och Per Söderberg. Till suppleanter valdes Sven Lagerquist och Rune Edvinsson.
- §9 Medlemsavgift 1990 Beslöts att medlemsavgiften ska vara 100 kr. För stödjande företag 200 kr och för stödjande "enskild person" 100 kr.
- §10 Medlemsbladet Beslöts bifalla styrelsens förslag att ingå en överenskommelse med Sören. Det innebär
- att klubben betalar 50 öre per kopia under 89
 - att ersättningen kan justeras av styrelsen inför varje år
 - att Sören håller med papper
 - att klubben endast betalar för korrekta kopior
 - att dubbelsidig kopiering mestadels ska användas
 - att överenskommelsen ska gälla i minst 4 år
 - att Sören ska visa prov på kopior för styrelsen för godkännande.
- Beslöts att ovanstående ej ska driftsättas om Bryggarföreningen på prov ställer upp och kopierar medlemsbladet.
- §11 Stadgeändring Beslöts att i stadgarna införa en punkt om medlemskap för familjemedlemmar. Styrelsen får i uppgift att lämna ett förslag.
- §12 Övriga frågor Beslöts att utse Swen Stockhaus till klubbens förste hedersmedlem.

Lars Johansson frågade om när boken från Sofiero ska komma ut. Sören meddelade att boken kommer sent i höst.

Beslöts att nästa årsmöte ska förläggas till Falkenberg med Göteborg som reserv.

Lars-Erik meddelade om planerna på ett internationellt bytesmöte på Hansa bryggeri i Bergen i maj 1990. Helge Hoff är vidtalad att undersöka om bryggeriet är villigt ta emot oss. Per Söderberg undrade om det går att lägga ett eventuellt möte 16 juni. Skolorna har då slutat och underlättar för kombination med semester.

§13 Avslutning

Efter en enkel måltid provades sju sorters öl av mellanölstyp. På grund av att aftonen var långt gången och ivern över att komma igång med bytena var stor fullföljdes inte provningen av alla deltagarna. Aftonen blev morgon innan bytesmötet var till ända och åtskilliga etiketter bytt ägare.

Vid protokollet

Lars-Erik Gustafsson
Lars-Erik Gustafsson

Justerat av

Sören Borgström
Sören Borgström

Tillägg till §5, även verksamhetsberättelsen godkändes.

N Y H E T angående BRYGGERIKLUBBENS MEDLEMSBLAD

Enligt Svenska Bryggareföreningens informationschef Bertil Swartz, åtar sig SBF kostnadsfritt att trycka vårt medlemsblad.

Detta är resultatet av en rad samtal mellan ordföranden och Bertil Swartz om någon form av stöd till Bryggeriklubbens verksamhet.

Hur länge åtagandet kommer att gälla är ej beslutat, men oavsett detta, så är gratis tryckning - eller kopiering - det bästa stöd vi kan få. Det träder förmodligen i kraft fr.o.m. Nr.4 - 1989.

Ett H J Ä R T L I G T T A C K till Svenska Bryggareföreningen för detta förnämliga stöd.

Från PRIPPS har ett erbjudande kommit - förmedlat av Hans Nordlöv -. Att de av klubbens medlemmar som så önskar, i PRIPPS representationslokal på huvudkontoret i Bromma, kan få ställa ut valda delar av sina samlingar. De som känner sig kallade, torde höra av sig till ordföranden.

BRYGGERIKLUBBEN

Verksamhetsberättelse 20/9 1988 - 20/9 1989.

Klubben har under året hållit två möten, dels årsmötet i Laholm den 24 September, dels ett möte i Sundsvall den 10 Juni 1989. Vid mötet i Laholm deltog 11 st medlemmar och 3 st inbjudna danska samlare. I Sundsvall deltog 5 st medlemmar.

Styrelsen har under året hållit 4 st sammanträden och bestått av Sören Borgström (ordförande), Lars-Erik Gustafsson (sekreterare), Björn Harnby (kassör), Swen Stockhaus (redaktör för medlemsbladet), Sven Lagerqvist (övrig), Gunnar Lindberg och Per Söderberg (suppleanter).

Medlemmar: Under året har klubben tillförts 3 st nya medlemmar, 2 st är samlare och 1 st är stödjare. Samtidigt har vi förlorat 6 st samlande medlemmar, av vilka Leif Arne Tungvåg har avlidit. Antalet medlemmar är nu 55 st.

Medlemsbladet har under året utkommit med 4 st nummer.

Styrelsen och redaktören saknar fortfarande medlemmarnas medverkan och efterlyser material från enskilda samlare. Ett problem har varit att få bladet kopierat till ett bra pris och på ett smidigt sätt. I en s.k. nödsituation har 3 st nummer kopierats av Lars-Erik, Björn och Per på deras resp. arbetsplatser.

En tillfredsställande lösning på kopieringsproblemet är nu i sikte inför kommande år. Redaktör blir fr.o.m. nu Björn Harnby.

Sören Borgström
ordförande

Forts. från sid 2

Från nr 1 -1987 har medlemsbladet sitt nuvarande "brevhuvud" och utkommer regelbundet 4 gånger per år. Undantaget 1987 med 5 nr, som var nödvändigt för att "synkronisera" utgivningen. Nr 1 utkommer i mars och har information om vårmöte och årsmöte. Nr 2 utkommer i juni och har information om årsmöte, samt medlemsmatrikel till samlarna. Nr 3 utkommer i september efter årsmötet och innehåller årsmötets protokoll mm. Nr 4 utkommer i december och domineras av bryggerihistorik. Innevarande år har denna utgivningsplan och jag tycker därmed att det är dags att överlämna redaktörskapet till klubbens kassör Björn Harnby.

Styrelsen har meddelat mig att jag utsågs till hedersmedlem vid årsmötet, vilket jag här vill visa stor uppskattning. Detta ger mig tillfälle att här tacka Lars-Erik Gustafsson för hans idé om bildandet av en klubb för bryggerietikettsamlare i Sverige. Det är nu tio år sedan vi började forma denna idé till vad som senare blev bryggeriklubben. 1982 var vi 16 medlemmar av vilka 14 fortfarande är med-

lemmar i klubben. Därefter har vi även tagit in norska och finska samlare i klubben. Danska samlare har vi däremot valt att endast bjuda in till våra bytesmöten, då det finns två stora samlarklubbar i Danmark på området och vi har inget att vinna på att "konkurrera" om deras medlemmar. Under senare år har vi kunnat räkna in de flesta företagen inom branschen i Sverige, som stödjande medlemmar. I detta har Sören Borgström ägnat åtskillig tid till att informera företagen om bryggeriklubbens syfte och verksamhet. Med gott resultat.

Jag har efter flyttningen till Simrishamn begränsat mitt samlande till att omfatta Svenska läsk och Norrland, Dalarna och Västmanland när det gäller öl. I och med att jag nu slutar som redaktör hoppas jag att jag på detta begränsade samlarområde ska kunna komma igång snart och då som aktiv samlare. Framtiden får utvisa omfattningen av bytesaktiviteterna.

Skrivandet kommer jag inte att sluta^{med} i och med detta. Som ständig medlem i Samlارفörbundet Nordstjärnan vill jag gärna bidra med material till dess tidning Samlarnytt. Och så ska jag nog kunna bidra med ett och annat till Bryggeriklubbens medlemsblad även i fortsättningen.

Jag vill med dessa rader tacka styrelsen och medlemmarna för en trevlig tid vid skrivmaskinen som medlemsbladets redaktör.

Swen Stockhaus

Ny medlem:

65. Seppo Bönsdorff, Petaksentie 8, SF-02700 Kauniainen, Finland.
Samlarområden: Maltdrycksetiketter (Finland), Bryggerihistorik (Finland).

ANNONSER:

EFTERLYSNING:

Jag söker Åbro Julöl 1981, samt Gränges Brygghus-öl, av den stora sorten. Det finns 15 varianter varav jag saknar flera. Byteskontakt önskas av Svenska etiketter.

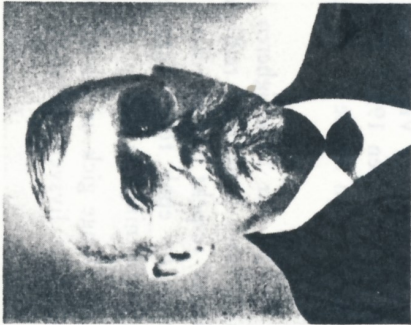
Medlem 22; Rune Edvinsson
Åsgatan 10
524 00 Herrljunga

SAMLING TILL SALU:

Henning Gynthersen har meddelat att hans svenska etikettsamling är till salu. Adressen är: Henning Gynthersen
Ingemannsvej 4
DK-3000 Helsingör
DANMARK



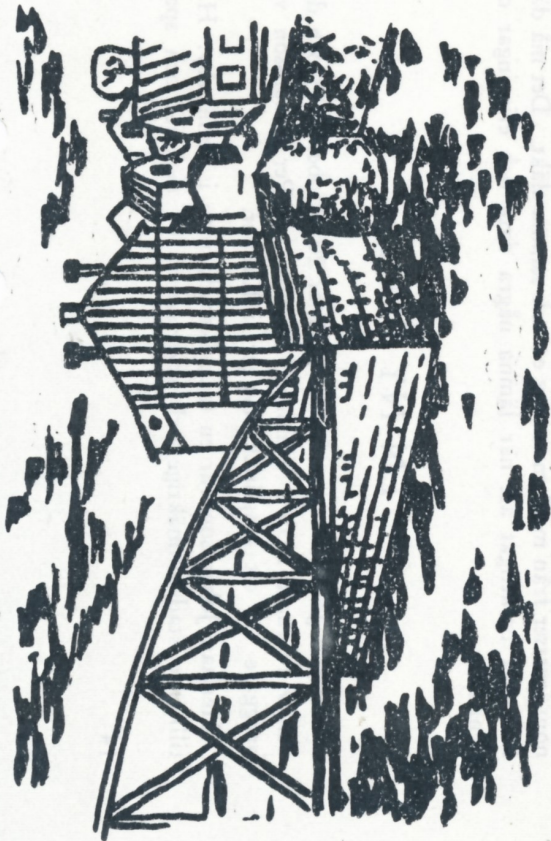
Axel Dunge



Herman Johansson



Per Dunge



Ölser

100 ÅR

1856 - 1956

ETTHUNDRA ÅR I BRYGGERI- NÄRINGENS TJÄNST

HUNDRA ÅR HAR DEN 1 OKTOBER förflutit sedan det välkända företaget, som i dag bär namnet Åbro Bryggeri, grundades. Denna minneskrift vill inte bara berätta något om Vimmerbys och bygdens historia utan samtidigt också ge en bild av bryggeriets affärsmässiga utveckling.

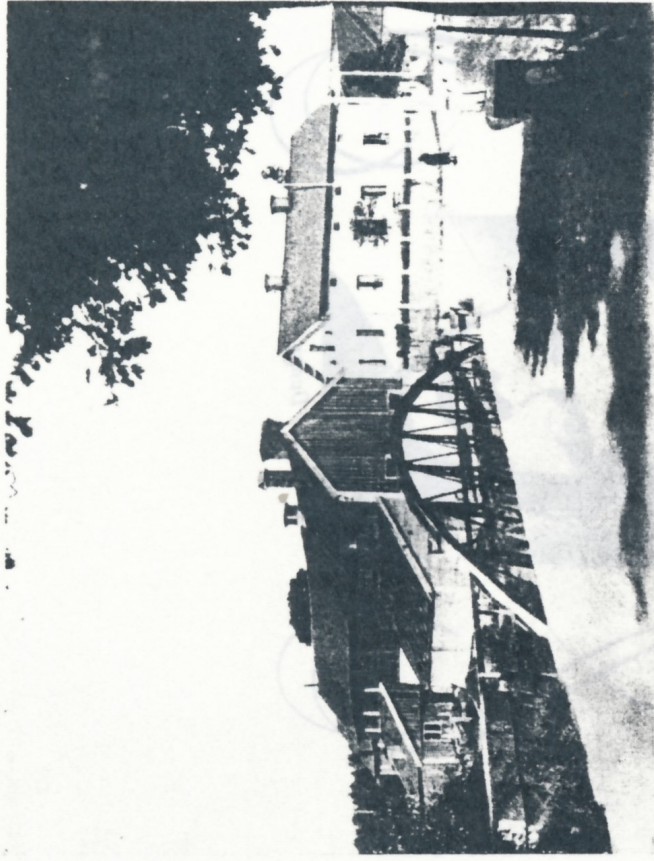
Vid mitten av 1800-talet hade stora förändringar skett i handelns och näringslivets villkor. I denna nydaningstid trädde kapten W. Luthander in på affärsbanan. Han köpte ett gammalt färgeri, som då fanns på den plats där Åbro Bryggeri nu ligger, och anlade ett Bayerskt ölbryggeri.

Detta bytte under sitt första halvsekel ägare flera gånger. 1889 köptes det emellertid av A/B Oskarshamns Bryggerier och som bryggmästare och chef anställdes Herman Johansson, vilken i sin tur köpte bryggeriet 1906 och 1922 överlät det till sin son Axel Dunge. År 1947 omändrades firman till Kommanditbolag och vid Axel Dunges bortgång 1953 blev hans äldste son, nuvarande disponenten Per Dunge chef. Han representerar således tredje generationen inom företaget.

Framgångarna under bryggeriets sista femtio år har vunnits genom insatser från medlemmar av en och samma släkt. Det må därför vara berättigat att här lämna några data och erinringar om denna.

Herman Johansson var född i Kalmar 20 oktober 1859 och dog den 9 februari 1939 i Vimmerby. Hans far Per Johansson var bryggare vid ett svagdricksbryggeri i Kalmar.

Herman Johansson var en mångbetrodd man i Vimmerby. Han tillhörde stadsfullmäktige och styrelserna för mejeriet och spar-



Åbro Bryggeri år 1925.

banken, men skötte jämväl stadskassörsysslan och detta senare uppdrag utan ett öre i ersättning.

Axel Dunge föddes i Vimmerby den 29 maj 1897 och avlade realexamen i hemstaden 1912. Ända sedan pojkåren hade han gått i bryggeriet och han kunde yrket, som han lärde av sin fader, från grunden.

Axel Dunge var hederligheten personifierad. Hans arbetsförmåga, hans stora lugn, hans redlighet och klara linjer i livets alla skiften ingav respekt och beundran. Under hans framsynta ledning inträdde en ny epok för bryggeriet, som utvecklades till en betydande omfattning.

Då Axel Dunge gick ur tiden vid 56 års ålder hade han bakom sig ett ovanligt livsverk. Hans rörelse hade gått ständigt framåt

och kundkretsen omfattade stora delar av Småland med Vimmerby som medelpunkt.

Med den borne företagsledarens blick byggde han om den gamla fastigheten och anskaffade nya och moderna maskiner. Men att det inte är enbart maskinerna som skapar ett livskraftigt företag, utan också — och kanske först och främst — människorna som arbetar där, förstod Axel Dunge och handlade därefter. Han var varmt avhållen av sina anställda, för vilka han städse hade ett gott ord. Sitt folks bästa hade han alltid för ögonen.

Axel Dunges kloket och balanserade omdöme gjorde honom också till en högt skattad medarbetare i skilda nämnder och styrelser. Han var sålunda nämndeman, godeman vid skifteförrättning, ledamot av brandstyrelsen och byggnadsnämnden samt styrelseledamot i Sveriges Kreditbanks avdelningskontor i Vimmerby och i Vimmerby Stads Sparbank. Hantverksföreningen hade i honom en av sina mest hängivna medlemmar. I många år tillhörde han styrelsen, därav några som vice ordförande och för Vimmerbyutställningen 1953 gjorde han en betydande insats.

Den solida köpmannaanda, den initiativkraft och den rättrådighet som präglade Axel Dunges livsgärning har varit ett föredöme för den nuvarande ledningen.

Disponent Per Dunge, nuvarande chefen, är född i Vimmerby den 18 maj 1923. Han avlade ingenjörsexamen i Stockholm 1945 och bryggmästarexamen vid Skandinaviska Bryggerihögskolan i Köpenhamn 1949. Sedan 1950 är han knuten till Äbro Bryggeri.

EN ENORM UTVECKLING

ÄBRO BRYGGERIS UTVECKLING har varit enorm. År 1917 var exempelvis omsättningen 158,000 pilsner och 75,000 läskedrycker. 1955 var motsvarande siffra 4.155,000 pilsner och 3.373,000 läskedrycker. Dessutom tillverkas och försäljes avsevärda kvantiteter äkta enbärdricka och svagdricka.

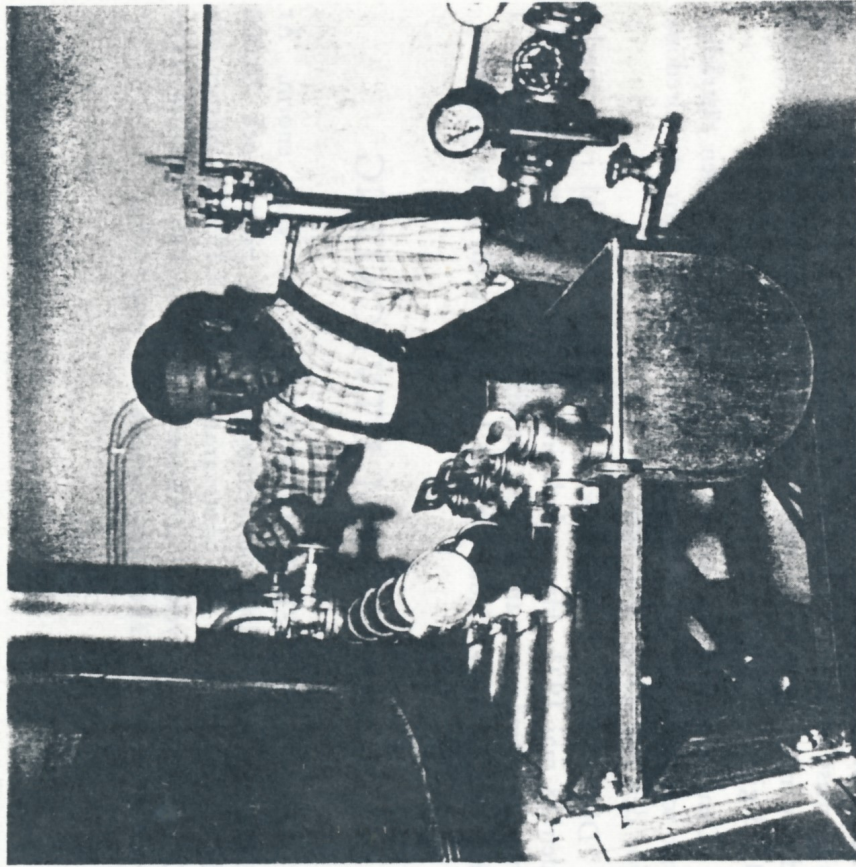


Bryggeriet i dag med jubileumsanläggningen i förgrunden.

År 1950 hade Kommanditbolaget köpt även Egnells bryggeri i Eksjö, vars tillverkning man överflyttade till huvudbryggeriet i Vimmerby. Det är sålunda inte enbart i Vimmerby och Vimmerby-orten man dricker Äbros välkända drycker. Eksjöbryggeriet användes nu som nederlag och dagligen utgår från detta åtta lastbilar till affärer och hushåll.

Äbro har dessutom nederlag även i Tranås och Fågelfors. Sammanlagt åtgår inte mindre än 20 lastbilar för distributionen.

Antalet anställda uppgår till omkring femtio, därav åtskilliga med många tjänsteår.



Valter Larsson sköter vörten i bryggbuset.

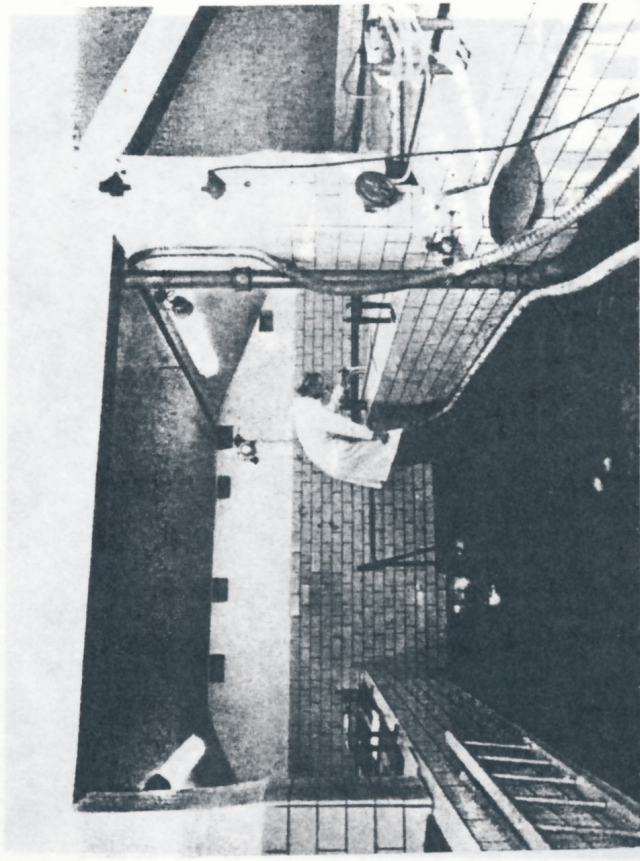
FRÅN HEMSYSSLA TILL MODERN INDUSTRI

EN AV VETERANERNA vid Äbro Bryggeri är numera pensionerade förmannen Konrad Larsson, som varit i yrket i femtio år. Han berättar, att när han började kostade en flaska pilsnerdricka 8 öre och ett halvstop 15. Arbetet räckte från 6 på morgonen till 7 på kvällen. Varorna kördes ut med häst och ofta fick kuskarna ligga borta flera nätter i följd.

På den tiden hade tunmbindarna fullt upp att göra hos bryggerierna. Alla de glänsande kärl och behållare som man i dag ser på Äbro Bryggeri är en nyare tids uppfinning. Förr användes fat av ek och ofta hände det att kringvandrande tunmbindare kom till Vimmerby. De var inte alltid nykterister, men de var skickliga yrkesmän och hade många gånger praktiserat i utlandet.

”Jag minns ett original som kom vandrande till oss i Äbro med en trasig galosch på ena foten och en cigarrlåda på den andra... När han gjort sitt arbete och tjänat en slant, klädde han upp sig och fortsatte till nästa stad.”

Ölbrygging var ursprungligen en hemsyssla, helt ombesörjd av kvinnorna. Med inrättandet av gästgivaregårdar och en stadga av år 1279, som förbjöd våldgästning, blev ölet en handelsvara och ölbryggingen ett näringsfång. Redan på 1300-talet fanns sålunda yrkesbryggare i Sverige. Såväl öl som mjöd har varit kända och



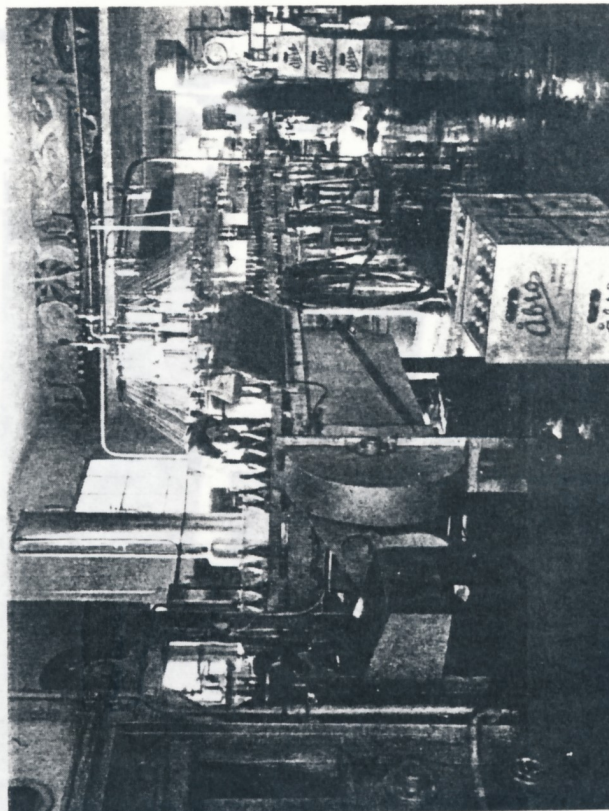
Interiör från nya jässhallen, där Göte Nilsson kontrollerar vörten.

maskiner fullbordat förvandlingen av den urgamla hantverksmäsiga konsten att brygga öl till en rationellt arbetande storindustri.

NÅGRA SIFFROR UR PRODUKTIONEN

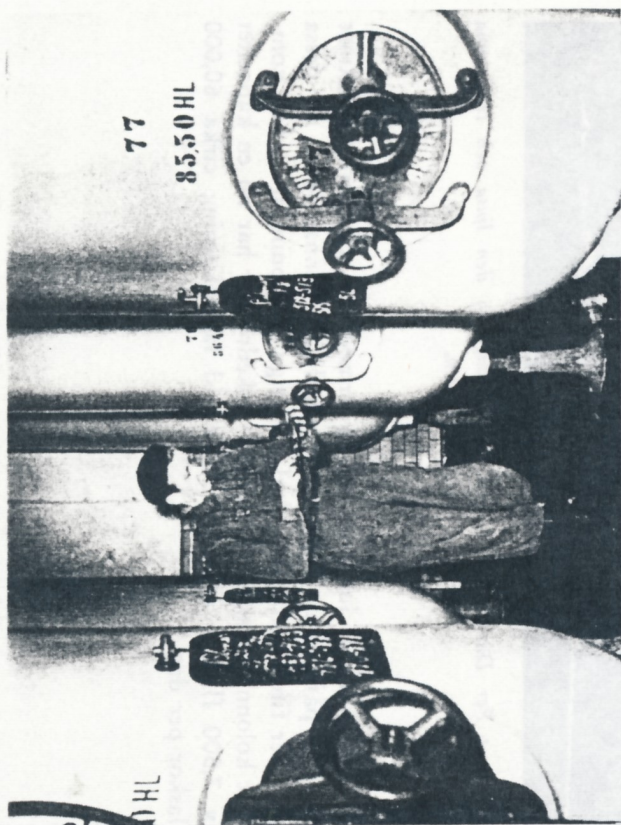
TILL VARJE BRYGD ÖL åtgår omkring 300 kg malt och 4 kg humle. En brygd eller 27 hl, motsvarar efter tappningen ungefär 7,500 flaskor. Vid Åbro Bryggeri göres årligen omkring 600 brygder. Jäskällaren rymmer 980 hl fördelade på 16 kar och lagerkällaren 3,936 hl fördelade på 62 lagertankar av aluminium.

Sockerförbrukningen vid läskedrycksframställningen uppgår till avsevärda kvantiteter eller under 1955 till inte mindre än 125 ton.



Tappkolonnen med Stig Ahlbyrs mätning — Galopp till gästbid — i bakgrunden. Fröken Margit Sundberg synar de renskoljda flaskorna.

21



Karl Johnson kontrollerar ölet i lagerkällaren, där detta lagras under tryck i 3 månader. Under denna tid sker mognaden.

uppskattade drycker sedan urminnes tider. Vikingarna beredde sitt öl, liksom vi, av mältat korn, men de kryddade det med pors eller andra bittra växter.

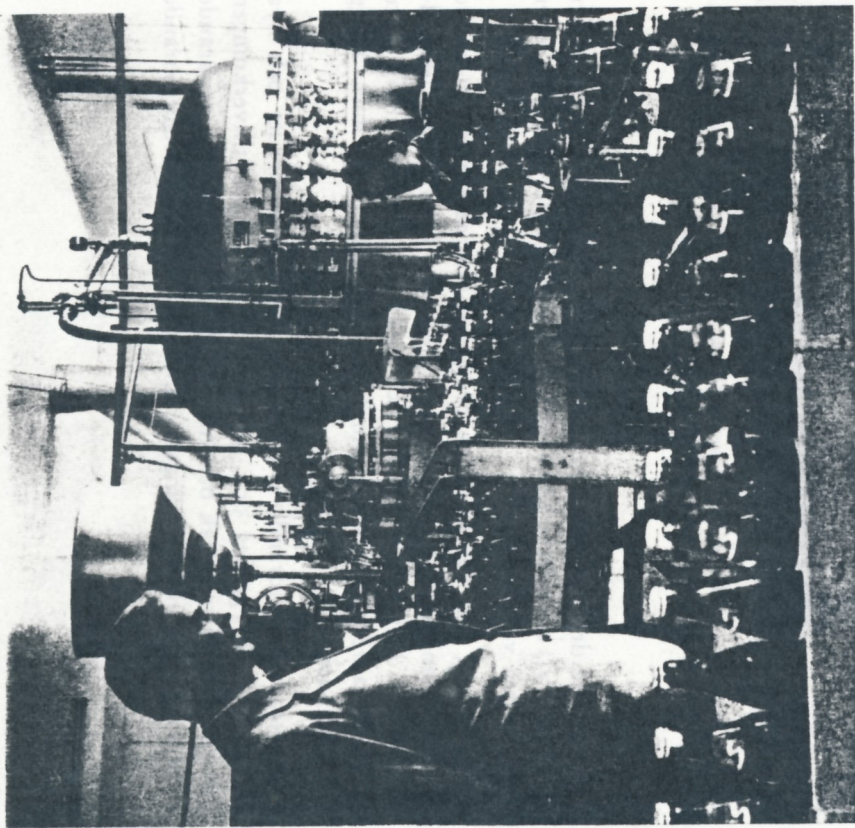
Munkarna, som var skickliga bryggare, införde bruket av humle och det humlade ölet slog snabbt igenom. Denna begärliga ölkrydda var dock mycket dyrbar och med lagstiftningens hjälp sökte staten sörja för en inhemsk humleodling. Något som dock aldrig helt lyckades.

Ångkraftens införande i mitten av förra århundradet och nya metoder för brygning och jästning revolutionerade tillverkningen och gav ölet bättre smak och större hållbarhet. Under innevarande sekel har därtill elektrifieringen jämte sinnrika och arbetsbesparande

20

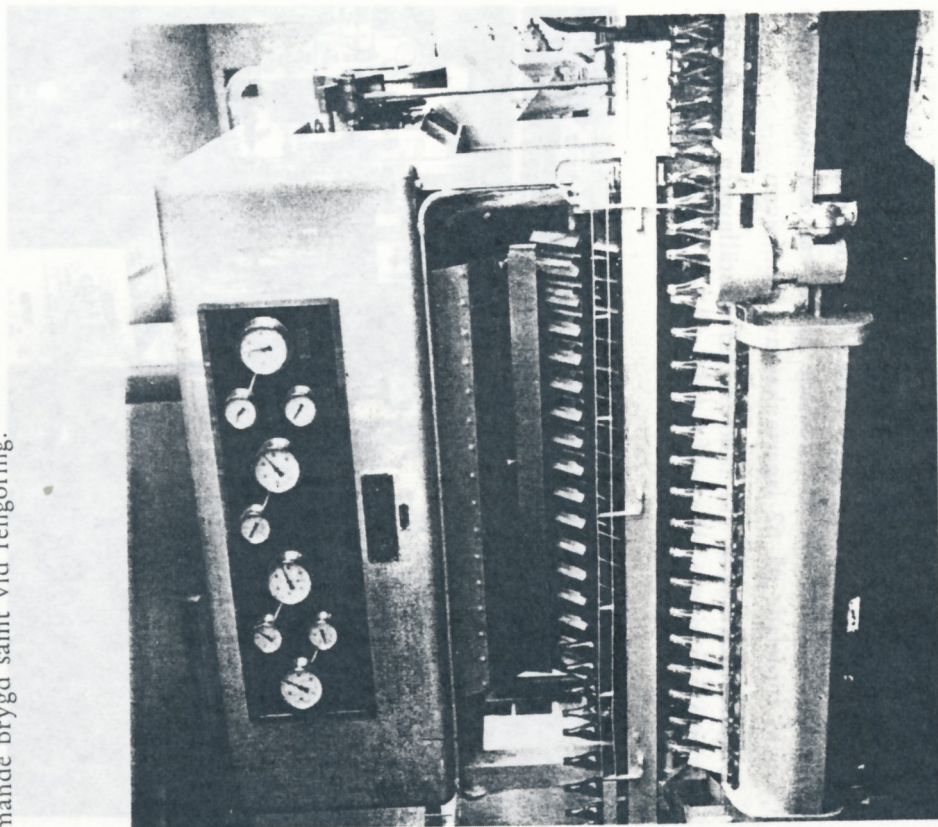
En hög automatik gör att tappningen kan skötas av endast 6 kvinnliga och 1 manlig arbetare.

Medelst s. k. värmeväxlare återvinnes en stor del av värmen vid tillverkningen när den kokande vörtens temperatur i plattkylaren nedbringas till jäskällaretemperatur, dvs. endast 5—8 grader. Istället erhålles 80-gradigt varmvatten, som användes till efterkommande brygd samt vid rengöring.



Disponent Per Dunge kontrollerar tillverkningen i den ljusa och trivsamma bryggerilokalen.

Den 1 juli i år inköptes två hypermoderna etiketteringsmaskiner med den påföljd att kapaciteten ytterligare kunnat ökas. Av dessa maskiner finns endast ett fåtal i Sverige. Tappningen med en komplett kolonn för antingen öl eller läskedrycker har nu en kapacitet av 7,500 flaskor i timmen eller vid högbelastning cirka 60,000 flaskor per dag.



Hygienen är A och O i ett bryggeri. Här ses den stora skölpmaskinen i funktion.

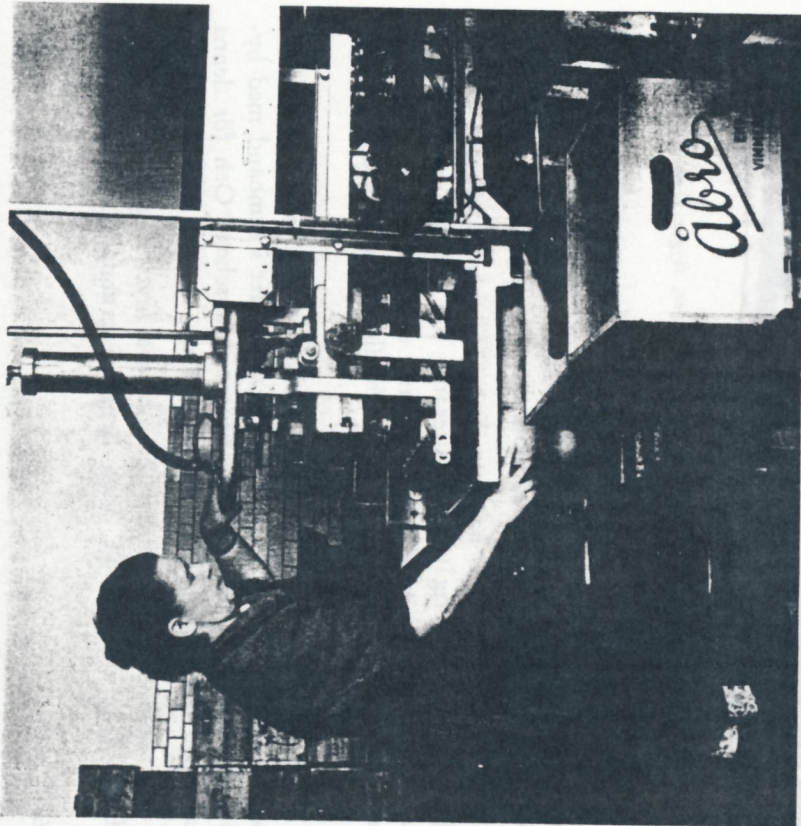
I Tyskland dricks årligen 40 liter per person, i Danmark 60, England 80, Irland 100 och Belgien 120 liter.

Maltdryckerna och läskedryckerna har blivit en pålitlig inkomstkälla för landets finanser. Produktskatten för en 33 cl flaska öl uppgår sålunda till 14 öre och för samma kvantitet läskedryck 7 öre.

År 1955 erlade Åbro Bryggeri inte mindre än 898,293 kr i produktskatt.

DEN RENA KLARA KÄLLAN

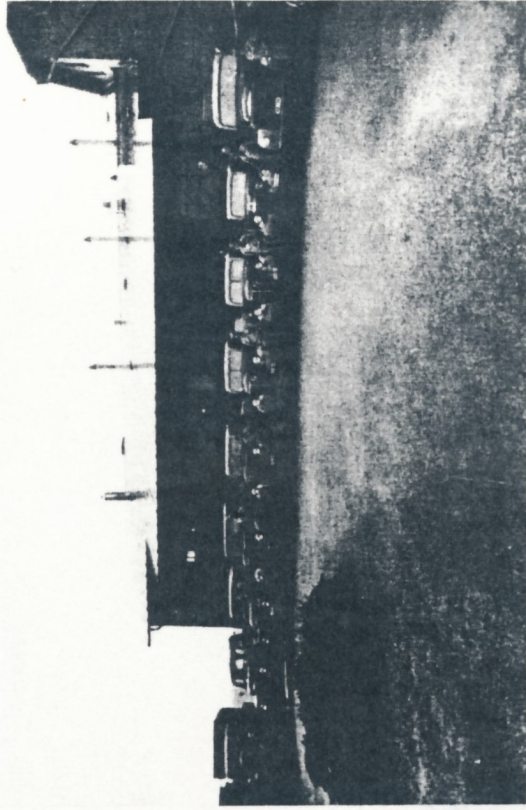
ÅR 1952 FULLBORDADE konstnären Stig Ahlyr i den stora tappningslokalen en fris med motiv hämtat närmast ur Eddan. Det torde vara mindre vanligt att en industri skaffar ett konstverk som detta, men då Axel Dunge byggde om och utvidgade, ville han få fram något annat än enbart en industrilokal. Den stora målningen är av utomordentlig effekt och lyser upp hela lokalen. Sol och



Fru Olga Larsson svarar för att flaskorna kommer i backarna, som sedan på det löpande bandet förs ut för distribution.

VID ÅBRO BRYGGERI uppgår omsättningen till 7,5 miljoner flaskor per år, varav knappt hälften är läskedrycker. Den sammanlagda svenska årsproduktionen utgör 260 miljoner liter maldrycker, varav 170 öl och 90 svagdricka samt 200 miljoner liter läskedrycker.

Ölkonsumtionen i Sverige uppgår sålunda till knappt 25 liter per person och år. På 1600-talet drack stockholmaren den enorma mängden av 700 liter maldrycker per år eller omkring tjugofem gånger så mycket som nu konsumeras i vårt land.



Den imponerande parken av distributionsvagnar färdig för avfärd från bryggerigården ut till kunderna.



Bryggeriet i Eksjö, numera använt endast som lager, ligger i en vacker parkanläggning.

optimism strålar ur detta ovanliga konstverk, stimulerande såväl dem som dagligdags verkar där som den tillfällige besökaren.

Under jubileumsåret har ytterligare försöksarbeten pågått. Således har bryggerigården asfalterats. Vid infarten mot Stångån har en terrass och en dammanläggning uppförts och denna pryds med en staty utförd av den kände bildhuggaren Arvid Källström i Påskallavik.

Statyn är en symbol för det rena och klara källvatten, vilket medverkar till Åbroprodukternas höga kvalitet i samband med hygien, som är A och O inom bryggeribranschen. Och för denna har Åbro Bryggeri sört på yppersta sätt.

Vår egen rastlösa tid har inte längre mycket gemensamt med idyllen från den tid då Åbro Bryggeri grundades. Förhållanden

och tillverkningsmetoder har ändrats. Men i ett avseende har Åbro Bryggeri noga hållit fast vid hävdvunna traditioner. Nämligen i sin strävan att upprätthålla och utvidga sitt på personligt förtroende grundade anseende.

Endast några markerade drag i bryggeriets historia har denna skildring kunnat fånga, men vi hoppas dock att den i någon mån ger uttryck åt det väsentliga bakom framgången — det ihärdiga, målmedvetna arbetet och den fasta tron på framtiden.



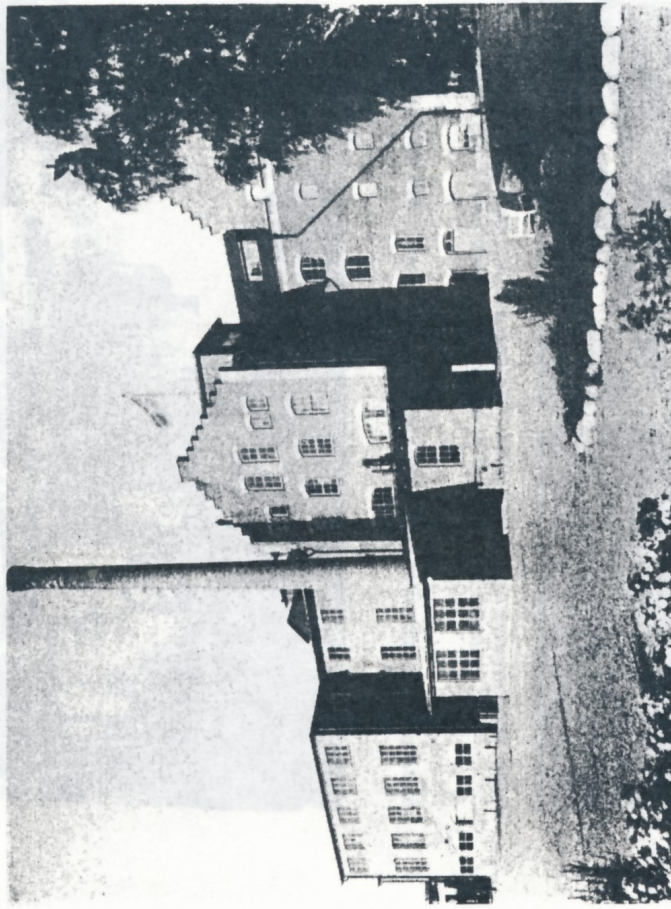
ETT MODERNT STORBRYGGERI

*AB Östersunds Ångbryggeri
i ny gestalt*

Särtryck ur Svensk Bryggeritidskrift nr 11 1945

AB ÖSTERSUNDS ÅNGBRYGGERI

har invigt ståtlig nyanläggning

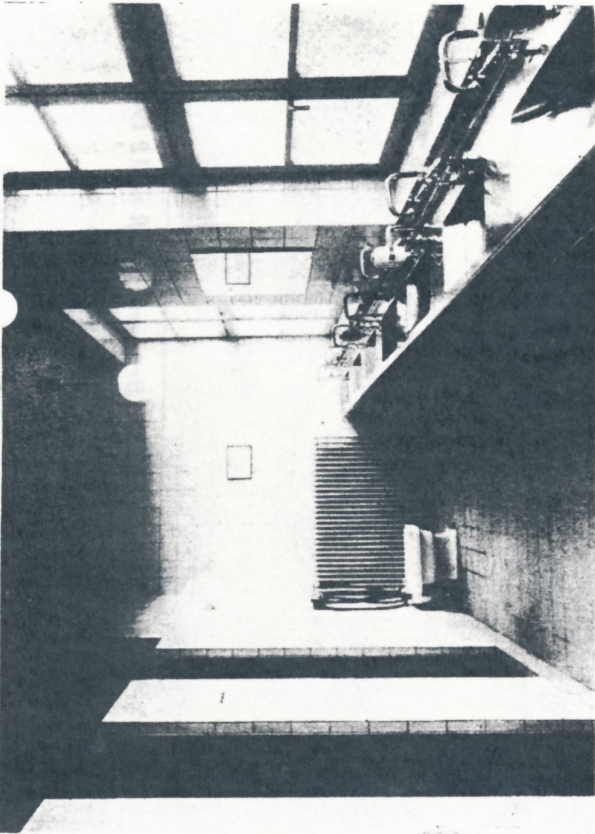


Östersunds Ångbryggeris fasad mot sjösidan. I partierna till vänster om skorstenen ligger i övre våningen beredningsavdelningen samt i mellanvåningen bl. a. de två tappnings-salarna, båda med utsikt över Storsjön och fjället.

Elt av de bryggeriföretag, som under de senaste åren genom ny- och ombyggnader förskaffat sig de allra yppersta tekniska resurser, är AB Östersunds Ångbryggeri. Den redan förut betydande anläggningen vid Storsjöns strand har nu genom tillbyggnad och maskinell nyanskaff-

ning erhållit en kapacitet, som för årskilliga år torde motsvara företagets distributionsbehov över hela dess 670 km långa försäljningsområde.

Intill bryggerhuset har inmonterats en vörtseparator och en plattkylare, båda av Separators fabrikat. I den



Ångbryggeriets tvätt- och duschrum för manlig personal är stråtlände ljusst och utfört i kakel och rostfritt.

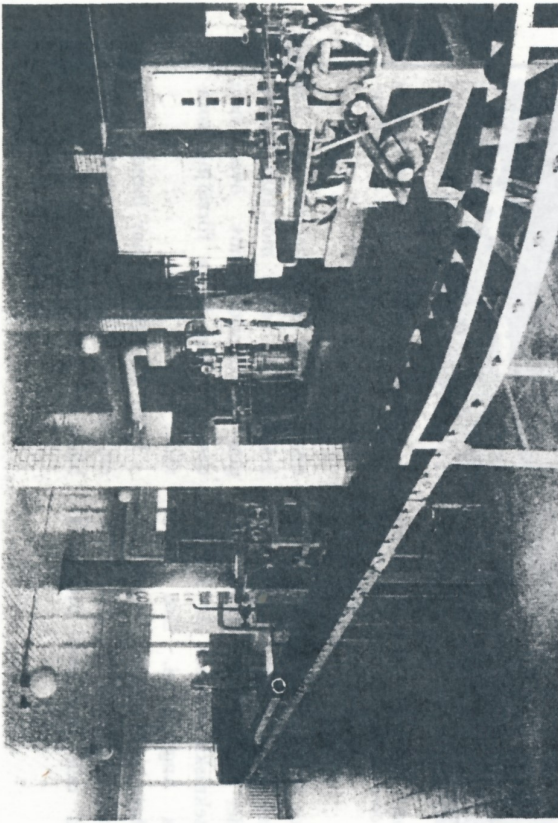
senare utvinnes värmets ut den hela vörten, varigenom varmvatten med en temperatur av 70—80 grader erhålles. Detta varmvatten uppsamlas i stora cisterner och användes för olika ändamål inom bryggeriet. Man beräknar genom detta förfarande kunna uppnå en avsevärd bränslebesparing. Kylskepp och överströmningsskylare ha helt slopats.

Jäskällaren är utförd i aluminium och rostfritt stål samt helt inklädd i kakel. Lagerkällarna, där successivt allt flera lagertankar av aluminium tillkommit, äro nu helt belagda med tanks till ett antal av mer än 100 st., sammanlagt rymmande bortåt 6 000 hl. För filtreringen har in-

förts en ny, effektiv filteranläggning. All kyla erhålles från en särskild kylmaskin av Lindes fabrikat.

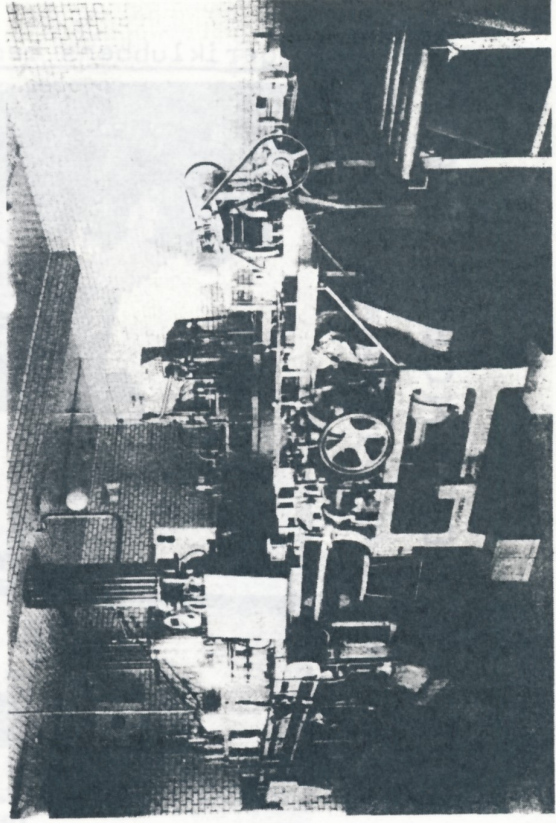
Tappningshallarna äro ljusa och luftiga, och såväl tak som väggar äro klädda med kakel. Golven äro belagda med plattor. Till det tilltalande intrycket bidrar förvisso även den hänförande utsikten över Storsjön mot Oviksfjällen — förmodligen den ståtligaste vy, som kan bujas från något bryggeri i hela världen.

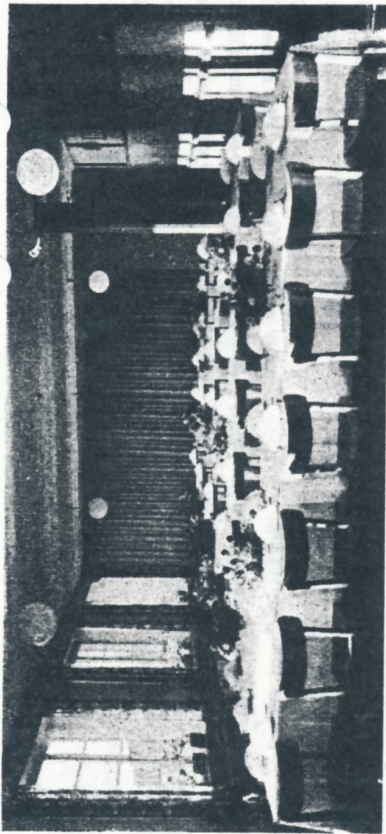
I tappningshallen för maldrycker har en ny kolonn inmonterats med en kapacitet av 7 000 flaskor per timme. Även den tidigare ölkolonnen, som fortfarande finnes kvar, är



Ovan: tappningssalen för maldrycker. I förgrunden den äldre tappningskolonnen, i bakgrunden den nya med en kapacitet av 7 000 flaskor per timme.

Nedan: tappningssalen för läskedrycker med den nya 7 000-flaskors kolonnen längst till vänster.





Personalmässan dukad till bröllopsfest.

fullt modern, ehuru dess hastighet förbrukningsvattnet jämte vattenfilter samt tvenne impregneringspumpar för kolsyra, en för varje tappningskolonn. Pumparna stå i förbindelse med en nymonterad kol-syrastation i en särskild lokal under tappningshallen.

Även om maltdryckerna utgöra Ångbryggeriets ursprungliga tillverkning, konkurrerar dock härmed tillverkningen av läskedrycker och mineralvatten. Den senare har under årens lopp tagit allt större del av den totala tillverkningsvolymen och utgör numera omkring hälften av bryggeriets hela omsättning.

För sin läskedrycksfabrik har Östersunds Ångbryggeri skaffat sig hypermoderna maskiner och den mest hygieniska utrustning. Alla fruktextrakter förvaras sälunda i ett kylt, kakelklätt lagerrum. I en särskild beredningsavdelning, belägen ovanpå tappningshallen, framställas safter och saltlösningar i rostfria, kyllda behållare.

Omedelbart härintill ligger bryggeriets driftslaboratorium. I samma våning — över tappningshallarna — finns en ozonsteriliseringsskåp för

förbrukningsvattnet jämte vattenfilter samt tvenne impregneringspumpar för kolsyra, en för varje tappningskolonn. Pumparna stå i förbindelse med en nymonterad kol-syrastation i en särskild lokal under tappningshallen.

Denna våning innehåller också ett fullt utrustat förbandsrum för olycksfall.

21 500 flaskor i timmen

Tappningskolonnen för läskedrycker, som är en av de största och modernaste i vårt land, har en kapacitet av 7 000 flaskor i timmen. En något äldre kolonn arbetar med 3 000 flaskor per timme. Bryggeriet förfogar sälunda över dubbla kolonner för såväl maltdrycks- som läskedryckstappningen. Deras sammanlagda kapacitet per timme är 21 500 flaskor.

Från tappningshallarna kunna de fyllda backarna transporteras direkt

ut till järnvägsvagnarna på bryggeriets eget stückspar.

Glaslager, tappningshallar, lager- rum och utlastningskajer äro alla utrustade med sammanhängande rullbanor, lamelltransportörer, så att allt manuellt arbete reducerats till ett minimum.

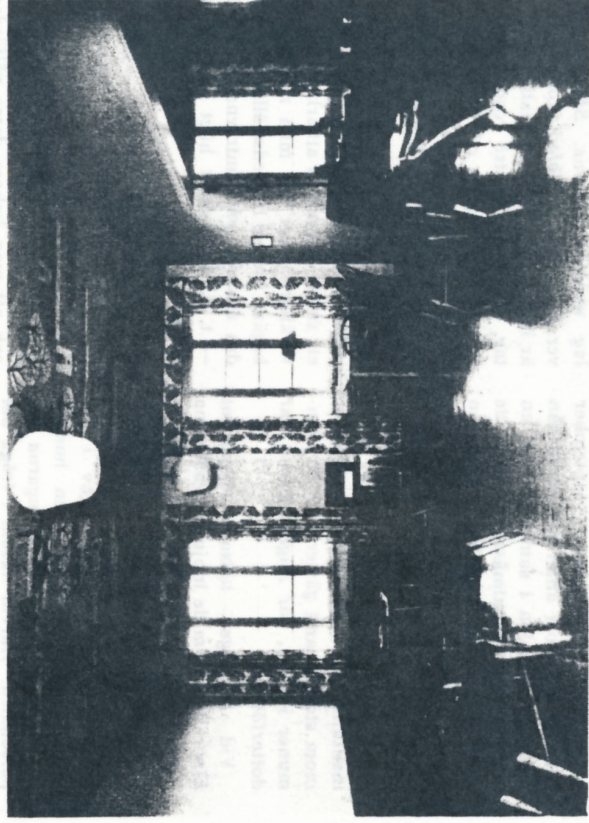
Personalmäss i särklass

Förutom den tekniska nyutrustningen har bryggeriet förses med praktiska, rymliga och vackra lokaliteter för personalen. Kakelklädda omklädningsrum samt dusch- och tvätt- rum med skivande, rostfria tvättfat vänta efter dagens arbete.

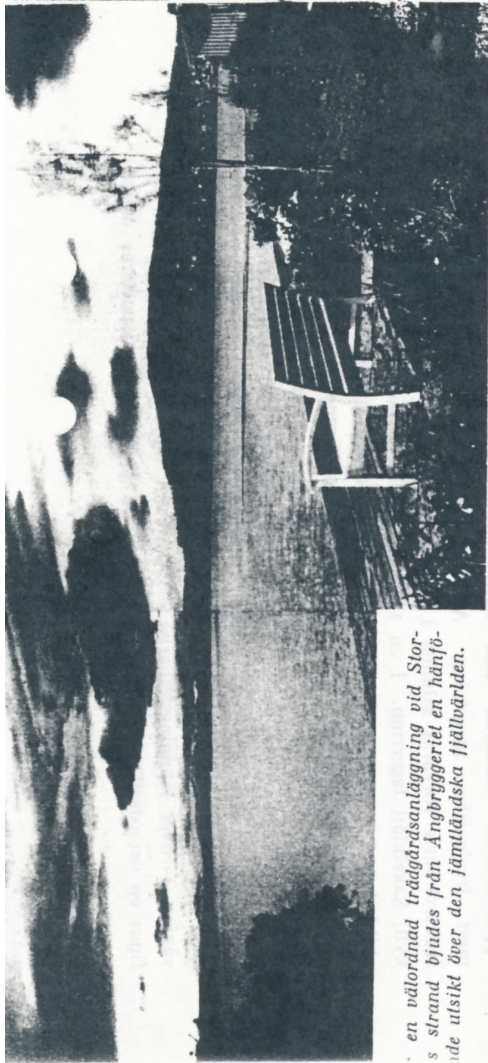
Strax intill ligger den imponerande personalmässen. Denna består främst

av en stor och ljus matsal, från vilken även en hänförande utsikt över Storsjön öppnar sig. I matsalen, som användes av både tjänstemän och arbetare, kunna över 100 personer utspisas på en gång, varvid maten serveras från ett hypermodernt, elektrifierat kök, helt i rostfritt.

I direkt anslutning till matsalen ligger klubbrummet, där bekväma, stoppade möbler, radio, grammofoon och piano, böcker, dagstidningar och tidskrifter inbjuda till avkoppling. Klubbrummet får utan kostnad användas som sammanträdeslokal för arbetarnas egna organisationer. I mässen får även anordnas privata sammankomster för tjänstemän och arbetare, och där ha redan fyra



Det trivsamma klubbrummet inbjuder till vila och avkoppling.



en våtordnad trädgårdsanläggning vid Stors strand bjudes från Ångbryggeriet en hänförelse utsikt över den jämtländska fjällvärlden.

Rosor från alla håll

Anläggningen visades i september 1945 för ett stort antal inbjudna från länet och staden i samband med en middag i personalmässen. Bland de närvarande märktes landshövdingen och landssekreteraren, landstingets ordförande, stadens borgmästare och samtliga stadsfullmäktige, cheferna för regementena, representanter för olika institutioner, verk och myndigheter inom staden samt gäster från de kommuner i länet, där Ångbryggeriet har dotterföretag.

Vid middagen hälsade disponent *Einar Winström* de inbjudna välkomna och framhöll, att önskan att på bästa sätt betjäna allmänheten dikterat bryggeriets modernisering.

Landshövding *Löfgren* gav i sitt tacktal företagsledningen en honnör för de trivsamma anordningarna för personalen. Härvid liksom i fråga om den hygieniska standarden förefaller det, sade han, som om Ångbryggeriet är ett föregångsföretag, och detta gäller även ett annat område, nämligen att tillgodose det samhälleliga intresset vid försäljning och utminuteri, så att fastställda regler följas.

Även på den konstnärliga utsmykningen har stort arbete nedlagts. Till mässen kommer man genom en vacker entréhall och en ljus trappa, där golv och trappesteg utförts i Gropptorps ljusgröna marmor. Tak och väggar ha dekorerats av konstnären Gunnar Palmgren, Stockholm. Genom den sobra inredningen i övrigt har företagsledningen i denna personalmäss lyckats skapa en stark känsla av trivsel och hemtrevnad.

Slutligen har bryggeriets hela tomtområde undergått en genomgripande förändring. Vackra gräsmattor och planteringar, såväl mot sjösidan som upp mot järnvägen och staden ha anlagts. Härigenom få även alla de, som dagligen från utsidan se bryggeriet, ett vackert intryck, som väl motsvarar anläggningens högt stående invändiga resurser.

I omedelbar anslutning till personalmässen har inretts ett stort och vackert styrelse- och sammanträdesrum. Likaså har kontorsavdelningen undergått en genomgripande renoivering och modernisering.

Bryggeriet är vidare utrustat med L. M. Ericssons automatiska brandalarm samt med tidkontroll, snabbtelefon, högtalare- och sökareanläggning etc.

I samband med visningen lovordade pressen i mångspaltiga artiklar över lag nyanordningarna. Sålunda skriver *Jämtlands Folkblad* (komm.): »Det är inte många privatkapitalistiska företag, som vi vill strö rosor för, men ibland kan vi göra ett undantag, när vi märker, att företagsledningen visar god blick för de sociala förhållandena på arbetsplatsen.»

Länstidningen (soc.-dem.): »Man får ett starkt intryck av att arbetsledningen verkligen gjort allt man rimligen kan begära för att tillfredsställa de anställdas anspråk på hemtrevnad i 'kasern' — t. o. m. mycket högt uppskrivade anspråk.

Jämtlands Tidning (fp): »Man får ett starkt intryck av stor framåtanda och duglighet, men ändå mera glädjande är kraftinsatsen att ordna det trivsamt, ja, hembrevligt för personalen och att man bakom dessa välfärdsanordningar spårar ett verkligt intresse för saken hos företagsledning.»

Östersunds Posten (h): »Alltsammans har bidragit till att föra ÅB till toppen av svensk bryggeri- och läskedrycksindustri.»