

BRUGGERIKLUBBEN:s

medlemsblad - nr 2-1990 27/7-90



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.
MANUSSTOPP: 10/3, 10/6, 10/9 OCH 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.

REDAKTÖRENS SPALT

Nu är det åter igen dags för ett nytt nummer av vårt medlemsblad. Vi har denna gång återgått till att ha bild på framsidan. Detta för att undvika onödigt tjat och upprepningar. De som sett etiketterna tidigare får väl snabbt bläddra vidare.

Etiketterna på framsidan kommer från Värnamo Bryggeri. Detta för att knyta an till en artikel längre fram i Bladet om just Värnamo Bryggeri.

Vi kan denna gång även läsa en liten historik om Mariannelunds Bryggeri. Den är sammanställd av Per Söderberg, och vi tackar för det bidraget.

Klubben har fått ett brev från Föreningen Gamla Vadstena där de erbjuder oss att få köpa skriften "Klosterbrygd i Vadstena". De har även lite annat material typ etiketter, vykort och underlägg till försäljning. Se mera om detta på sidorna 5 och 6.

De ber också om hjälp med material till en ny skrift som de håller på med. Den skall handla om "Vadstena Ångbryggeri".

Jag tycker att det vore en bra reklam för vår förening om de som har något material att erbjuda tar kontakt med deras kontaktman, Gunnar Grantinger. Telefonnummer och adress framgår på sidan 5.

fortsättning sidan ⑥



redföranden har ordet!

Västerhaninge i Juni 1990.

Bäste läsare.

När jag skriver dessa rader är det praktiskt taget högsommar, även om värmen inte är densamma som då en mindre grupp entusiastiska medlemmar och anhöriga träffades i Skruv den 5 och 6 Maj. Från denna grupp vill jag framföra ett varmt tack till Banco-bryggeriets ägare och de personer som tog hand om oss, d.v.s. Werner Reben-tisch och Karl-Gunnar Sjögren. Alla var mycket nöjda över mottagandet i Skruv.

Efter besöket på Banco-bryggeriet, förflyttade vi oss till vandrarhemmet i Ljuder. Där passade vi på att hålla ett styrelsemöte, dels av praktiska skäl och även för att hela styrelsen inkl. suppleanter var församlade. Det styrelsemötet var tänkt att pågå i högst 1,5 tim. bl.a. för att inte inkräkta på den efterföljande bytes-aftonen. Nu blev det inte som planerat, utan mötet kom att pågå i över 2,5 timmar. Det var 2 st. frågor som kom att dominera den 17 punkter långa dagordningen. Det gällde ev. återinval av en sedan 1987 utesluten medlem och de etikettutskick som sker 4 ggr om året i samband med medlemsbladet.

En förening som Bryggeriklubben, borde kunna fungera som en kamratförening. En förening där alla skall känna sig välkomna. Så har fallet inte varit de senaste åren och detta vill jag ha ändring på. Etikettutskicken är de flesta tydligen nöjda med, även om det kunde vara bättre. Men för att vi inte skall missa några nyheter, krävs att de enskilda medlemmarna emellanåt tipsar undertecknad.

Nästa begivenhet i klubbens regi är höstträffen i Göteborg den 22 och 23 September, med besök på Pripps bryggeri i Västra Frölunda och med efterföljande årsmöte och bytesmöte. För att öka intresset till deltagande, skall vi denna gång locka med " närvaropriser " enligt dansk modell. Till träffen inbjudes även samlare som inte är medlemmar i klubben. Inbjudan sker genom styrelsen och du kan som enskild medlem höra av dig till undertecknad om vem eller vilka du vill skall inbjudas.

Detta medlemsblad kommer förhoppningsvis i " rätt tid ".

Jag önskar er alla en skön sommar och ser fram emot att träffas.....

Veron

HISTORIEN OM MARIANNELUNDS BRYGGERI

-av Per Söderberg Göteborg-



Blå/vit



Röd/vit



Guld/blå/vit

Etiketter från de tre epokerna.

- År 1868 Bryggeriet har sin upprinnelse på bondgården Baggarp belägen 4 km från Mariannelund invid Eksjövägen. Namnet är BAGGARPS BAYERSKA BRYGGERI. Grundare är f.d. militären Otto Tolf och bryggmästare Dyrst svarar för ölframställningen.
- 1874 Bryggeriet flyttar ner till Mariannelund. Troligen beroende på att järnvägen Nässjö-Oskarshamn tillkommer detta år. Namnet ändras nu till MARIANNELUNDS BRYGGERI.
- 1892 Bryggeriet arrenderas av Hultsfreds Bryggeri och bryggmästare Bernhard Romare anställs.
- 1922 Hultsfreds Bryggeri träder i likvidation, vilket medför att bryggningen även upphör i Mariannelund.
- 1925 MARIANNELUNDS BRYGGERI AB bildas, och moderna lokaler uppföres. Första bryggningen sker i maj 1926.
- 1927 Ölpriset är 22 öre för en helbutelj.
(Läsk/vatten tillverkas aldrig i Mariannelund)
- 1928 Bryggeriet köpes av Centralbryggeriet i Vimmerby. Tillverkningen upphör omgående eller den förste februari. Delar av anläggningen brukas nu enbart som nederlag.
- 1937 Nederlagsverksamheten upphör i mars. Dryckesförsörjning till Mariannelund med omnejd sker nu från CB i Vimmerby. Pågår så fram till mitten av 70-talet, då även bryggeriet i Vimmerby, som sista CB-bryggeri, försvinner.
- 1969 Otto Söderberg slutar som utkörare, efter att ha haft Mariannelundsdistriktet sedan 1925. Först utkörning med häst och därefter via förbrukning av 5 Volvoläsbilar. Den förste med Volvos tillverkningsnummer åtta!



KÖRESS: Box 127
59200 VADSTENA

Björn HARNBY
Stamrotsvägen 8
417 22 GÖTEBORG

Bryggeriklubbens stöd till Klosterbygd i Vadstena + Via Ångbryggeri

Jag sänder detta efter kontakt med Er ordförande Sören Borgström (0750-30641), Rune Ekinsson (0513/11530) och (förrst!) Ingegerd Andersson, Gussm (0123-20418).
 Mig kan Du se i Bryggeriklubben 6/88 - ett är före foto på Bryggeriklubben.
 Vi avser att ge ut ytterligare småskrift om VADSTENA ÅNGBRYGGERI, som ju haft flera olika namn och ägare, i och med att det nu bygs om till bostäder.
 Vi vill då för arkivändamål + bild & källunderlag för skriften få så mycket material som möjligt: etiketter, källhänvisningar (böcker, tidningar, arkiv), bilder, ritningar, produktionsritningar och personkontakter.
 Jag bifogar lite av de upplagsändor, layout mm vi jobbar efter...

Sambildigt vill vi slå ett slag för vår småskrift KLOSTERBRYGD I VADSTENA som kostar 40:- + porto mm = 45:-. Även vykort, etiketter, ölundertägg från 1988 & VADSTENA KVINDEBRYGD kan vara intressant för Er.

Er ordförande trodde ni var intresserade av ett upprop. Det skulle då handla om vårt intresse (och Er!) om både-och.

Öblettetiketter av olika slag är vi intresserade av - tex bytte! Det gäller både 1900-tals & 1900-tals för öl, svag dricka, läsk... Är de viktiga vill vi gärna ha lit kopior = vanliga "Xerox"! OBS olika ägar-namn färdig finns...

Hör av för hi

Gunnar Grantinger, ordförande
 0143 - 13555 b - 15082a / 013-111440a
 FAX - 014315190 - 013-140193

- Jag bifogar för Bryggeriklubbens bok:
- Småskrift nr 33 = Klosterbygd i Via
 - A5 vykort med data om Via +
 - 3 olika etiketter + ölundertägg
 - Prilika 1988 vid Gammejöl
 - Layout småskrift: Wadstena Ångbryggeri + del
 - Tilmingskitt 8c 890712
 - A5 inbunden om Bryggerier + Öl i V:a med utdrag ur RAÄ rapport 1983:4

Klass II



AKTIEBOLAGET NYA CENTRALBRYGGERIET
 VADSTENA BRYGGERI

Etikett 1921-33...

Ps: Jag har det

Ps: FÖR TÄKLARSTIFT
 Vill vi få lämna upp ytterligare sin etiker
 för att färgkopiera (på A4) och eventuella färgskott!!



SMÅSKRIFTER TILL FÖRSÄLJNING:

- * Klosterbrygd i Vadstena 40:-
- * Holmska Villan 30:-
- * Skomakarestugorna 25:-
- * Vadstena innerstad 10:-
- * Gammeljul-traditioner i Vadstena 5:-

ÖVRIGT OM VADSTENA KLOSTERBRYGD:

- * 3 olika flaskor 30:-
jämte 3 olika ölunderlägg + vykort A5
- * Minibygelflaskor med 3 olika malttyper 15:-/st
+ vörtbröd och ölrecept.
- * Minibygelflaskor med humledroppar 15:-
= humlepellets + recept
- * Kornnek 2-radigt korn 10:-
- * Kornnek 6-radigt korn 10:-
- * Minikärve med tryck + diktlapp 15:-
- * Vykort klosterbrygd A5 1:-
- * Ölunderlägg 3 olika 1:-/st
- * Ölunderlägg 2 x 3 = 6 stycken 5:-
- * Jästkrans, 2 olika 75:-/st
- * Bordstablett A3 12 olika, papper 12:-
(motiv ur Olaus Magni historia om de
Nordiska Folken 1555)

Lite om vad som kommer att ingå i skriften om Vadstena Ångbryggeri och således om vad "Föreningen Gamla Vadstena" önskar hjälp med.

* Biografiska uppgifter om:

- Andreas Carlsson, sadelmakaremästare 1848 från Jönköping
- Johan Peter Röhman, garvare i Vadstena 1848 tomt 1...
- Ernst Olof Regnstrand, bankbokshökare i Vadstena 1870
sönerna Regnstrand - 1916
- Olika Bryggare i Vadstena

REDAKTÖRENS SPALT....

Tillsammans med Bladet skickas denna gång ut en ny uppdaterad medlemsförteckning.

Årets årsmöte är tänkt äga rum lördagen 22:e september. Plats blir Pripps Bryggeri i Göteborg.
Separat kallelse kommer att skickas ut i början av augusti.

På återhörande Sverige, varhelst ni är.



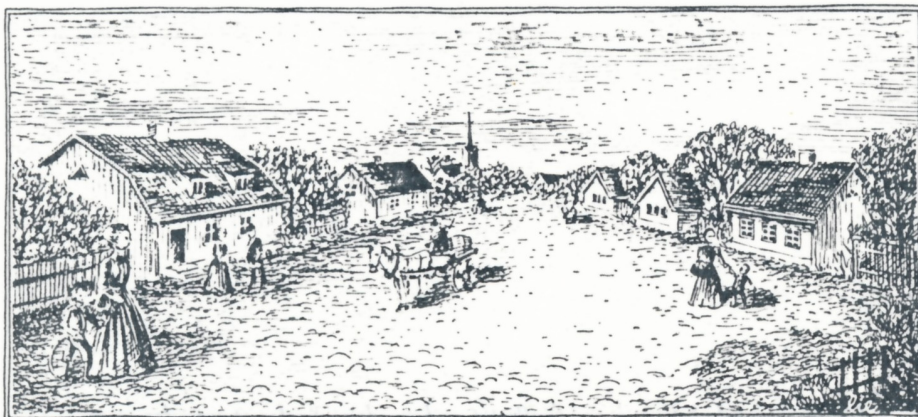
Jämmt ett sekel har i år förflutit sedan den rörelse startades, som kom att bilda grunden till Aktiebolaget Värnamo Bryggeri.

För att bugfästa minnet av denna hundraåriga verksamhet har styrelsen funnit det angeläget att samla tillgängliga uppgifter och data i en liten minnesskrift. Vi äro emellertid fullt medvetna om, att dessa minnesanteckningar äro ganska ofullständiga, beroende på att källskrifter och uppgifter om företagets tidigare öden i stort sett saknas, varför bilden av bryggeriets historia ej kan få den klarhet, som hade varit önskvärd.

När vi nu överlämna denna minnesskrift, är det under förhoppning att den, trots sin ofullkomlighet, ändå skall kunna erbjuda läsaren något av intresse.

Värnamo i januari 1949.

AKTIEBOLAGET VÄRNAMO BRYGGERI



Värnamo år 1849

Om tillkomsten av Värnamo Bryggeri äro källorna särskilt knapphändiga. Det är emellertid känt, att en bryggare Härner år 1849 drev ett ättiks- och svenskölsbryggeri i kvarteret Kroken i Värnamo, som då endast var köping.

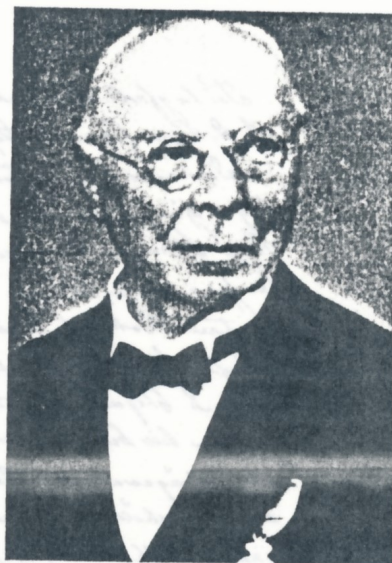
Bryggeriet låg på samma plats som i våra dagar och fick senare till grannar några andra industrier i samma kvarter medströms Lagan nedanför åbron, bl. a. ett färgeri och ett garveri.

År 1849 överlät Härner bryggeriet till göteborgaren Axel Edvard Pripp, tillhörande den kända bryggaresläkten Pripp och son till Johan Albrecht Pripp och hans hustru Henriette, född Hagdahl.





AXEL EDVARD PRIPP



GUSTAF ALFRED PRIPP

En son till Axel Edvard Pripp, Gustaf Alfred, född år 1861, omtalar i ett brev av den 3 oktober 1940 till disponenten Josef André:

Förste ägaren till bryggeriet var herr Härner, men då var det ett bryggeri för ättika och svensköl. Pappa köpte det omkring år 1849... Boningshuset är mycket gammalt, före detta prästgård, enligt sägen från 1600-talet. Pappa köpte det omkring 1861 och förde upp det på sin nuvarande plats...

Innan bostadshuset blev färdigt, hade makarna Pripp sin bostad i Mossle by, och den ett par kilometer långa vägen mellan hemmet och bryggeriet tillryggalades mestadels till häst.

Axel Edvard Pripp sysselsatte i sin verksamhet tre söner och sju drängar, men så hade han också mycket omfattande körningar, då han dels höll gästgivareskjutsarna i Värnamo, dels forslade sina tillverkningar de långa vägarna till bland annat Borås och Svenljunga.

År 1863 erhöll Axel Edvard Pripp lagfart på den mark, där bryggeriet ligger. Lagfartsprotokollet är daterat den 14 mars samma år.





BONINGSHUSET
PÅ 1860-TALET

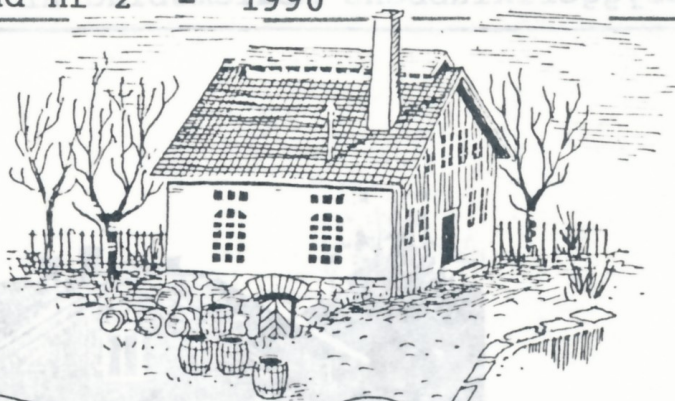
Efter faderns död år 1884 övertog sonen Gustaf Alfred driften av bryggeriet för sterbhusets räkning. Han hade lärt yrket dels hos fadern, dels i Tyskland, där han avlade bryggmästarexamen.

Åren 1877—1878 introducerades den nya produkten pilsneröl i Sverige, och redan något år senare, bland de första i landet, bryggde Gustaf Alfred Pripp detta öl i Värnamo.

Gustaf Alfred Pripp kunde inte ensam övertaga bryggeriet. År 1887 såldes därför rörelsen, varefter han blev verkmästare i Fristad, där han avled påskdagen 1948.

Efter släkten Pripp innehades bryggeriet av tvenne ägare efter varandra för att vid sekelskiftet övergå i Karl Ludvig Andrés ägo.





WERNAMO BRYGGERI

K. L. ANDRÉ

Så lydde firmanamnet på den rörelse, som alltså år 1900 övertogs av den i sitt yrke väl förfarne fabrikören K. L. André. Han var född i Bankekind i Östergötland år 1860. Liksom flertalet unga bryggare på den tiden hade han gått sina läroår i Tyskland. Han började som "bursch" vid bryggerierna i Leipzig och Hannover och fick sitt bryggmästarediplom vid Lemann'sche Brauerschule i Worms år 1883. Vid hemkomsten blev han anställd som bryggmästare vid bryggeriet i Mönsterås och var sedan maltmästare i Nässjö och vid Billes Bryggeri i Stockholm. Till Värnamo kom han närmast från Falköping, där han hade varit bryggmästare.

I det egna företaget fick han nu tillfälle att i praktiken omsätta sina erfarenheter och genomförde under närmast följande år om-





KARL LUDVIG ANDRÉ



JOSEF LUDVIG ANDRÉ

fattande ombyggnader och renoveringar. En höstnatt år 1903 brann emellertid hela fabriksanläggningen ned. Endast den nuvarande kontorsbyggnaden, som till 1907 inrymde bryggeriets ölstuga, samt böningshuset kunde räddas från förstörelsen.

Detta blev ett hårt slag för K. L. André, eftersom brandförsäkringen inte på långt när ersatte honom för förlusten. Han var därför betänkt på att sälja rörelsen. Köpare saknades ej, men ett efter nuvarande förhållanden så ringa belopp som 5.000 kronor fattades i den summa, som skulle förmått André att sälja. Han behöll alltså rörelsen och behövde aldrig ångra detta beslut. Bryggeriet byggdes upp på nytt och fick en efter dåtida förhållanden modern utrustning.

Nya svårigheter tillstötte för honom, bl. a. en elakartad sjukdom år 1912. Men trots detta kunde André hålla rörelsen samman och



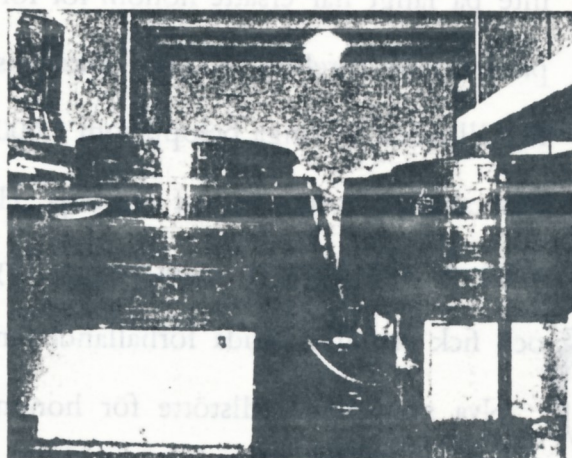
ytterligare utveckla den. Så kom det första världskriget. Tillgången på råvaror för bryggeriindustrien blev mycket knapp, och driften måste därför inskränkas. För att delvis bereda sysselsättning åt personalen inköpte K. L. André då jordbruksfastigheten Aspö utanför Värnamo, vilken uppodlades från ren vildmark till ett givande jordbruk.



Vid denna tidpunkt nedlades tillverkningen av svagdricka, då tillgängliga utrymmen för detta ändamål voro otillräckliga.

Under krigsåren inköptes en lastbil av märket Ford. Som varande den första lastbilen i samhället, väckte den berättigad uppmärksamhet.

Under 1920-talet genomfördes en mängd förbättringar inom bryggeriet. Ångcentral inrättades år 1922. Samma år byggdes också ny lagerkällare. År 1925 ombyggdes och moderniserades boningshuset. Två år senare följde nya förbättringar. Automatiska maskiner installerades, och de gamla ekliggarna i lagerkällaren fingo lämna plats för moderna tanks av aluminium. Samma år upphörde utkörningen med



JÄSKÄLLAREN
OMKRING 1910

BRYGGERIETS FÖRSTA
LASTBIL

hästar, och efter denna tidpunkt förmedlas distributionen helt genom lastbilar.

År 1929 voro dessa i sitt slag omfattande rationaliseringsarbeten genomförda, och därmed hade bryggeriet blivit ett modernt, välutrustad företag även efter högt ställda fordringar.

K. L. André fick emellertid icke länge glädjas åt dessa nydaningsarbeten. Han avled år 1930, varefter rörelsen övertogs av sonen Josef Ludvig och dottern Ingeborg.

Efter att firmanamnet tidigare ändrats till Värnamo Bryggeri, K. L. André & Son, ombildades rörelsen nu till familjebolag, som år 1936 övergick till aktiebolag. Under dessa båda tidsskeden var J. L. André till sin död år 1946 företags disponent.

Trettioåret kännetecknades av en lugn utveckling. Tack vare de tidigare genomförda förbättringarna och sina erkänt förstklassiga tillverkningar kunde bryggeriet väl hävda sin ställning. Så utbröt det andra världskriget, åtföljt av en markant högkonjunktur, men också med många svarigheter i släptag. Tack vare lyckliga omständigheter



ETIKETTER FRÅN BÖRJAN AV 1900-TALET

kunde dock bryggeriindustrien förses med de viktigaste råvarorna, och driften kunde därför upprätthållas, t. o. m. i stigande omfattning.

Då det var angeläget att också kunna tillhandahålla svagdricka, inköptes och nedlades år 1945 Bryggeriet Svanen i Värnamo. I samband därmed inreddes nya och tidsenliga lokaler för svagdrickstillverkning, varvid de stora utrymmen, som använts för kylning med naturis kommo väl till pass. Samtidigt erhöles plats för ett modernt läskedryckslaboratorium, kylmaskineri samt personalrum i överensstämmelse med tidens krav. På sista tiden ha dessutom kontorslokalerna, som äro inrymda i bolagets äldsta fastighet, moderniserats.

*

Bakom denna utveckling från ett ringa ättiks- och svenskölsbryggeri till ett jämförelsevis stort och modernt företag ligger ett omfattande arbete.

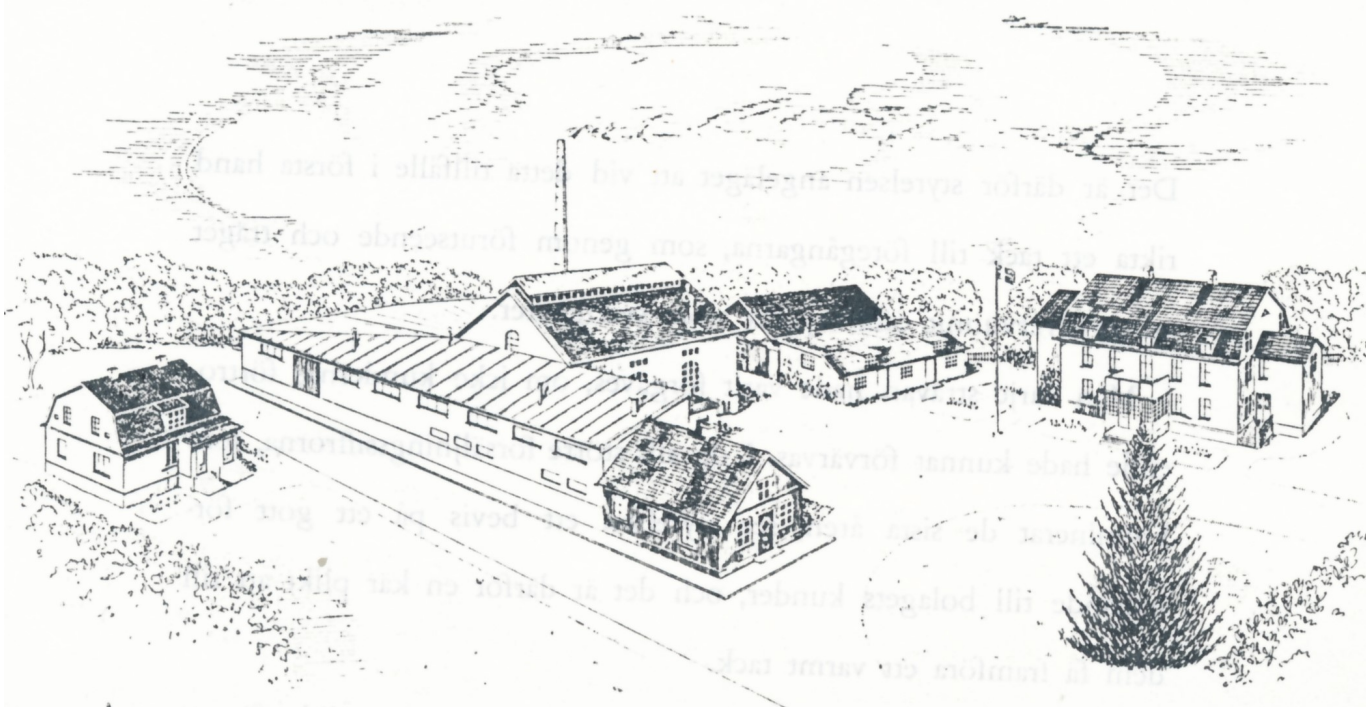


Det är därför styrelsen angeläget att vid detta tillfälle i första hand rikta ett tack till föregångarna, som genom förutseende och tråget arbete övervunnit ofta mycket stora svårigheter.

Men varje strävan hade varit förgäves, om icke kundernas förtroende hade kunnat förvärvas. I de allt större försäljningssiffrorna, som kulminerat de sista åren, ser styrelsen ett bevis på ett gott förhållande till bolagets kunder, och det är därför en kär plikt att till dem få framföra ett varmt tack.

Styrelsen vill också tacka tjänstemän och övriga anställda för ett ofta krävande arbete i bolagets tjänst och uttalar till sist den förhoppningen, att utvecklingen måtte fortskrida till allas gagn. -





Några vardagsglimtar från Värnamo Bryggeri

Nu, som förr, är renlighet och desinfektion A och O inom bryggeriet. Likaså är den mänskliga arbetsförmågan och yrkesskickligheten fortfarande en nödvändighet. Tillkommit har emellertid vetenskapens och teknikens landvinningar, som begärligt utnyttjas för att tillgodose de ökade kraven på kvalitet och hygien. Den stadigt ökade konsumtionen, isynnerhet av läskedrycker, fordrar en ständig förnyelse av maskiner och lokaler.

Det är här omöjligt att lämna en detaljerad skildring av det sjudande livet inom bryggeriet, utan vi få i stället försöka att med några bilder giva enstaka glimtar från vardagen.



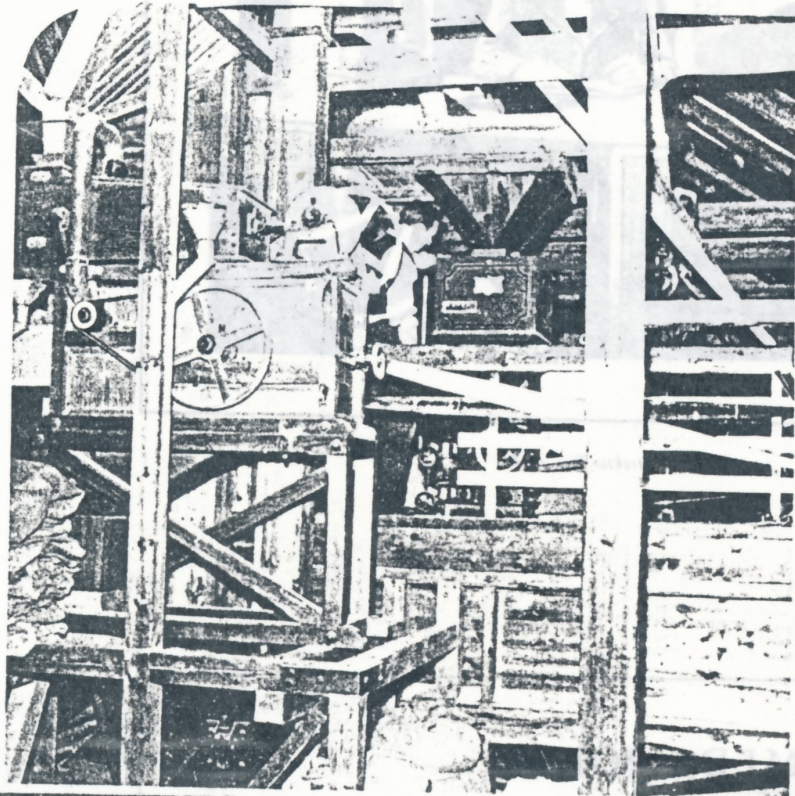
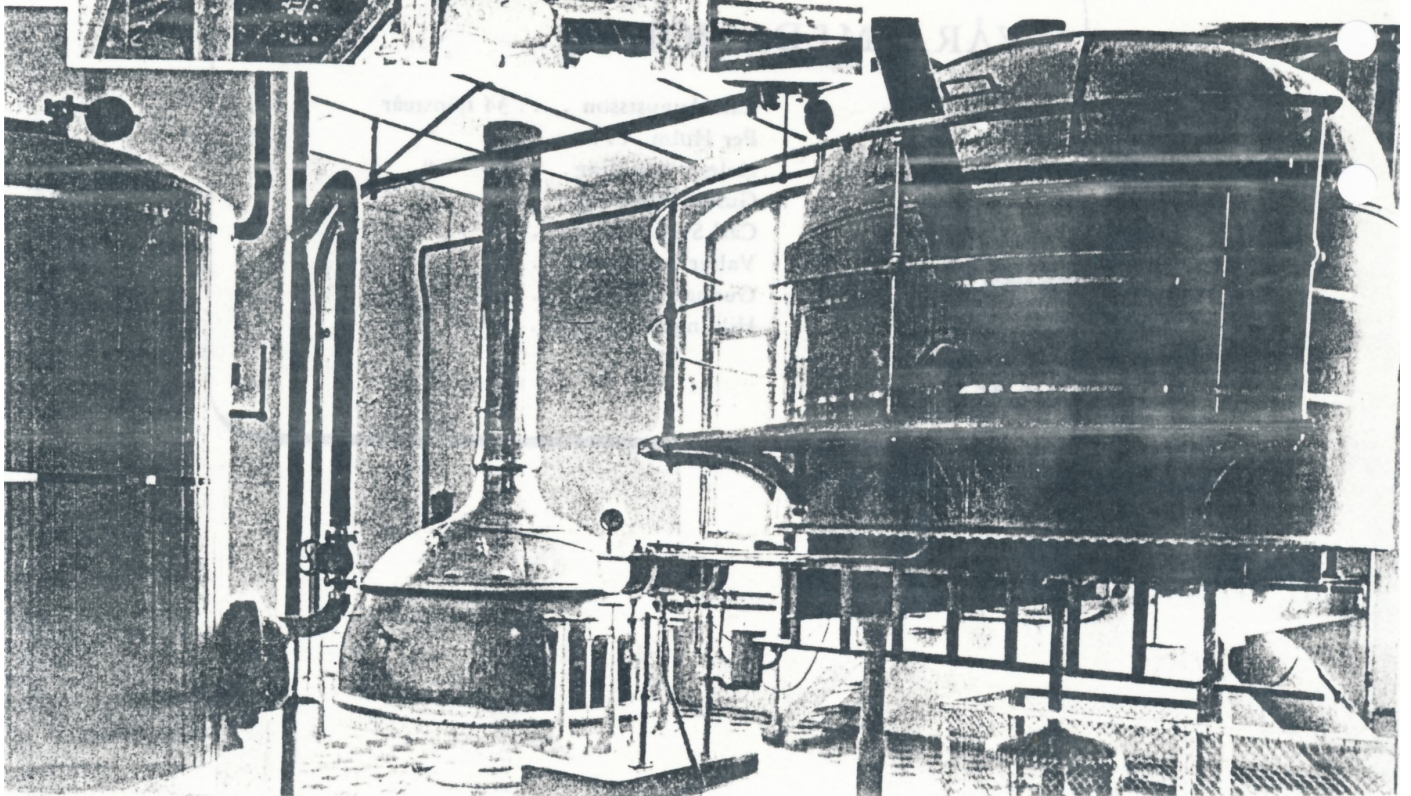
Direktor Eva André

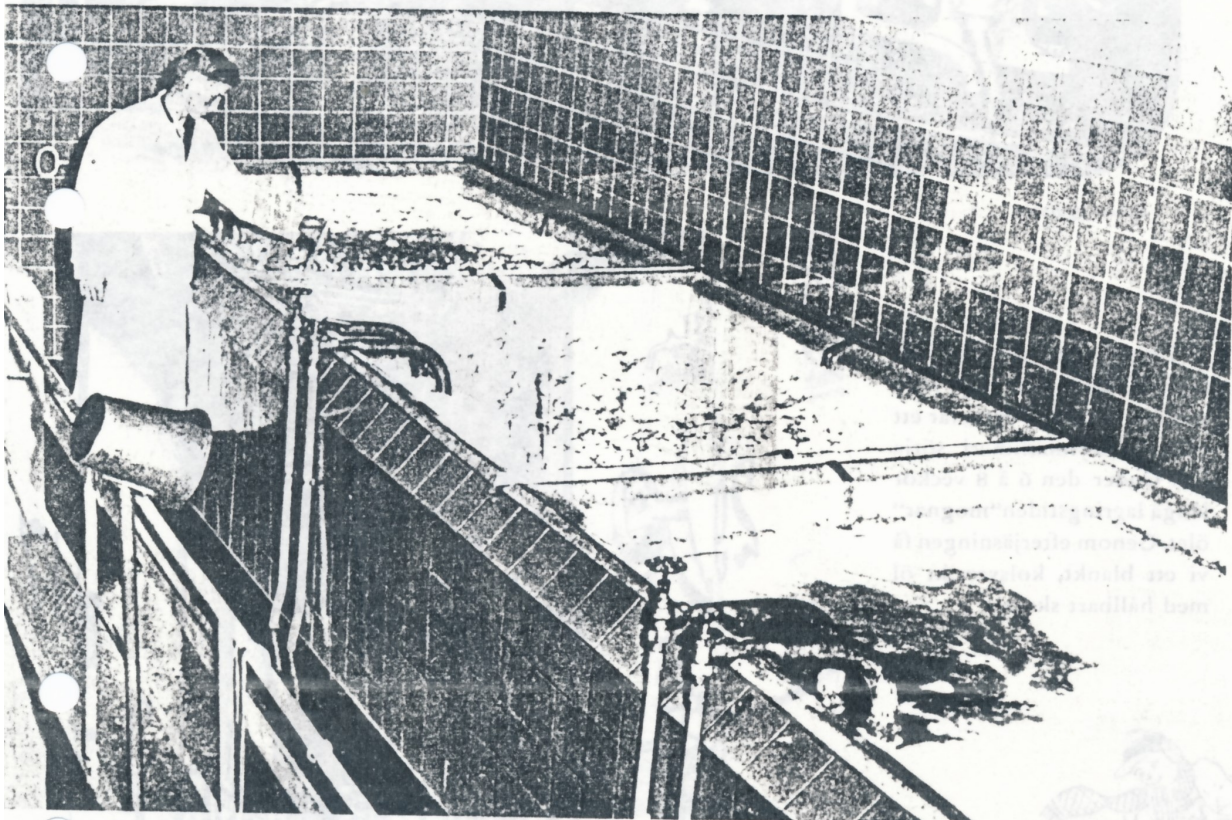
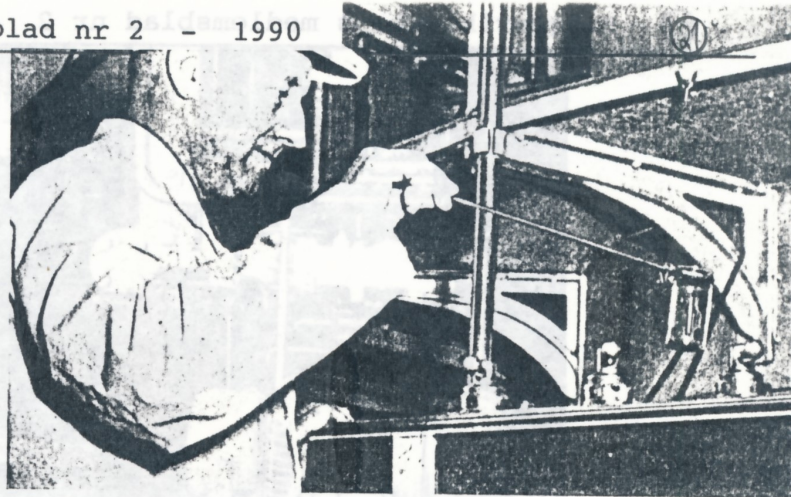
VÅRA MEDALJÖRER:

Carl Augustsson	34 tjänsteår
Per Holm	29 "
Helmer Sundling	26 "
Gustaf Damberg	25 "
Carl Svensson	25 "
Valter Bengtsson	22 "
Gunnar Söder	19 "
Hilding Sundling	17 "



En av huvudbeståndsdelarna i maltdryckerna — maltet — krossas. Efter vattentillsats i brygghuset erhålles mäsken, som under vissa tidsintervaller värmebehandlas på ett sådant sätt, att man med enzymernas hjälp grundlägger den rätta alkoholhalten samt andra eftertraktade egenskaper, såsom hållbarhet, ett gott skum o. s. v. i det färdiga ölet. Den fränsilade blanka vörten kokas med en annan viktig beståndsdel — humlen.

Malkrossning*Brygghuset*

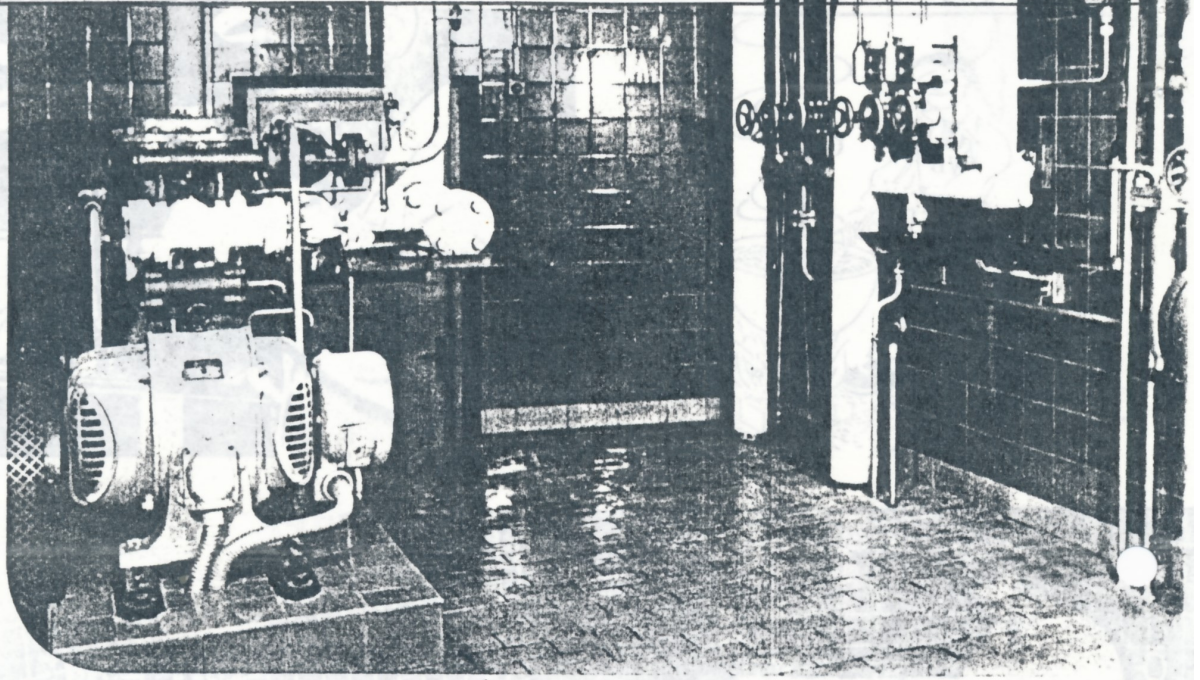


Jäskällaren

I jäskällaren tillsättes jästen vid låg temperatur och vörten får sedan jäsa 10 à 12 dygn under ständig kontroll av temperatur och jäsningsförlopp. — Både malt- och läskedrycker ägnas stor uppmärksamhet i laboratoriet.

Laboratoriet





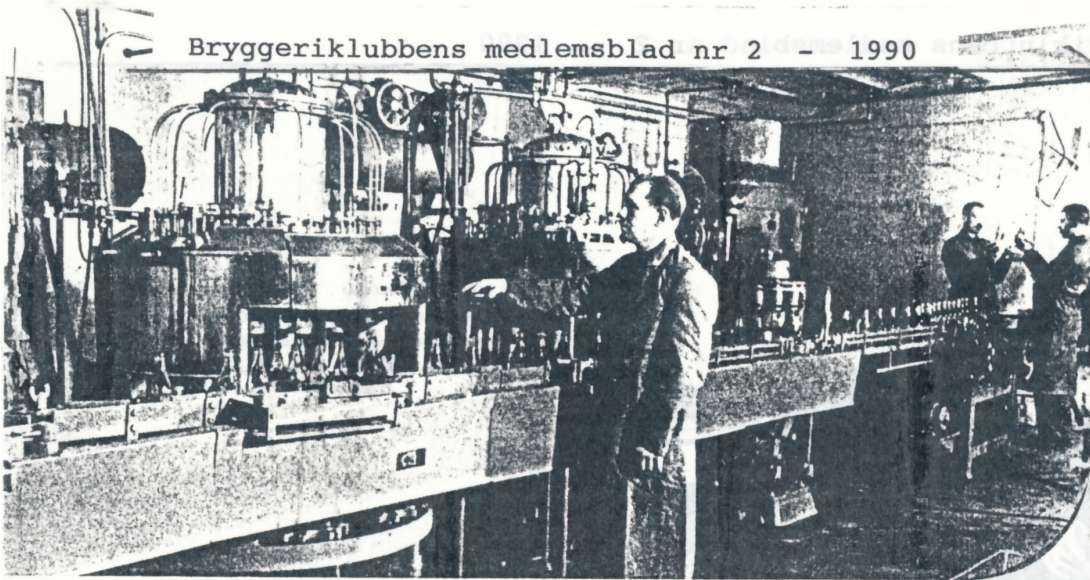
Kylanläggningen

Ungölet har "slangats" till lagerkällaren. Här skall råda ständig kyla och detta får ett effektivt kylmaskineri sörja för. Under den 6 à 8 veckor långa lagringstiden "mognar" ölet. Genom efterjäsningen få vi ett blankt, kolsyrerikt öl med hållbart skum.



Lagerkällaren



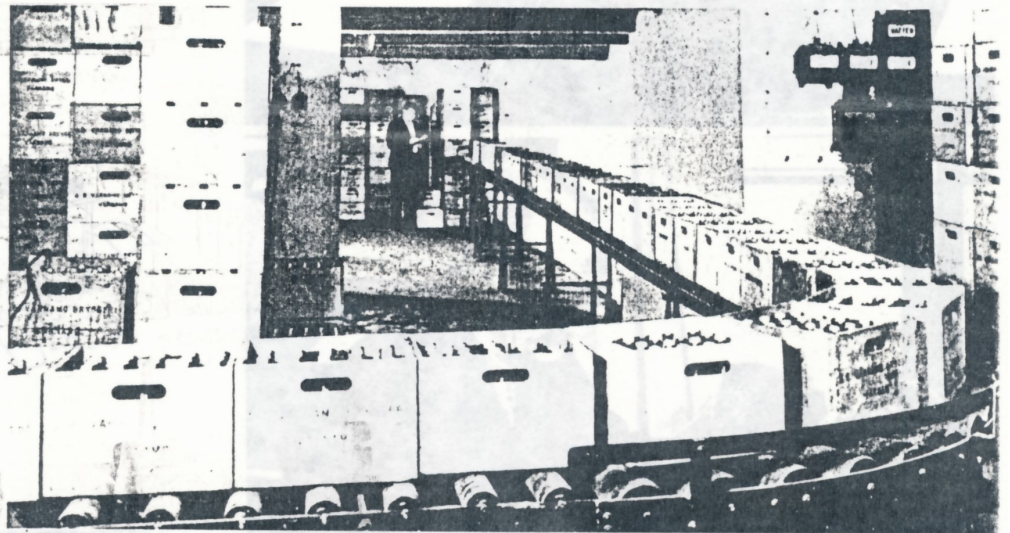


Tappningen



Lagret

Ölet filtreras och tappas med automatiska maskiner. "Synare" kontrollera att alla hygieniska krav tillfredsställas. — Från lagret distribueras produkterna med bilar till den stora kundkretsen.



Bilparken färdig för lastning



Några av männen i företaget . Överst disponent Arne Maller, som är teknisk ledare . I mitten G. Damberg, orderupptagningen, och därunder John Collberg, som starrar för bokföringen . Till höger Gösta André vid skrivmaskinen

