

BRUGGERIKLUBBEN:s

medlemsblad - nr 3 - 1990



Münchens Bryggeri omkr. 1923

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 UNO LILLEVARIS.

SUPPLEANTER: HELGE HOFF OCH SVEN LAGERQVIST.

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

Här kommer då nr 3 av vårt medlemsblad. Det är lite försenat jämfört med planerat, men det beror dels på att vi inväntade höstens årsmöte samt att jag har varit lite hårt belastad med annat de senaste veckorna, men nu är det dock klart.

Ovan nämnda årsmöte hölls här i Göteborg och genomfördes under mycket trevliga former dels med bryggeribesök på PRIPPS BRYGGERI och års- och samlarmöte på Vandrarhemmet i Partille. Det strulade till sig lite på vandrarhemmet, då militären pga repövning hade ockuperat matsalen, som vi hade blivit lovade att få använda för våra möten. Nu fick vi låna ett mindre utrymme, vilket medförde att det blev lite väl trångt. Med hjälp av lite god vilja och sovrummena löste sig dock detta, och kvällen förlöpte lugnt. Mera finns att läsa om bryggeribesök och årsmöte på annan plats i bladet.

fortsättning sidan ⑦



Ordföranden har ordet!

Västerhaninge i September 1990

Hej du bryggeriintresserade.

Vid denna tid på året, så här strax efter årsmötet, borde du redan haft detta nr. av medlemsbladet i din hand. Förseningen är avsiktlig med tanke på redovisningen från årsmötet och träffen i Göteborg.

Dagen inleddes med ett trevligt och konstruktivt styrelsemöte och fortsatte så med ett mycket trevligt och uppskattat besök på PRIPPS BRYGGERI i Västra Frölunda, där värden Lars Bergholm, med hjälp av vår f.d samlarkollega Joakim Åmark, gav oss en inblick i dagens och framförallt gårdagens PRIPP. Det råder ingen tvekan om var namnet PRIPP har sin vagg. Skall man få känna av den atmosfären är man idag hänvisad till PRIPPS i Göteborg. En skara mycket nöjda deltagare ber att få framföra sitt varma tack. I detta instämmer undertecknad på Bryggeriklubbens vägnar.

På det efterföljande årsmötet lanserades för första gången i klubbens historia en motkandidat till den sittande ordföranden. Detta p.g.a missnöje från en liten (?) grupp medlemmar. Jag vill passa på och tacka för det överväldigande stöd som kom mig till uttryck och de förändringar som blev i styrelsen ser jag som en garanti för klubbens fortsatta utveckling i en positiv anda och riktning.

För första gången vid en träff som denna, lottades det ut s.k närvaropriser som skänkts av våra stödjande bryggerier. I vissa fall medföljde även den gudomliga dryck som heter öl, att släcka uppkommen törst med. Ett varmt tack framföres till de bryggerier som hörsammat våra önskemål, ingen nämnd och ingen glömd.

Detta var ett mycket populärt och uppskattat inslag och vi hoppas och tror att det kan bli en tradition de kommande åren.

För första gången delade klubben ut priset för " årets etikett ", ett diplom som gick till PRIPPS för etiketten till ölet Pripps Blå Light Export.

Ett stort GRATIS riktar vi till TILGMANN i Espo i Finland som tryckt densamma.

Avslutningsvis vill jag framföra ÅRETS stora tack till Svenska Bryggareföreningen för dess fina stöd med vårt medlemsblad.

På återhörande.....

Loren

VERKSAMHETSBERÄTTELSE 20.9.1989 - 20.9.1990

KLUBBEN har under året hållit 2 möten, dels årsmötet i Stockholm den 23.9.89, dels ett möte i Skruv den 5.5.90. Vid årsmötet deltog 17 medlemmar och 7 inbjudna samlare. Vid mötet i Skruv deltog 11 st samlare och 3 familjemedlemmar.

STYRELSEN har under året hållit 4 st sammanträden och bestått av Sören Borgström (ordf.), Lars Johansson (sekr.), Björn Harnby (kassör och redakt.), Gunnar Lindberg och Per Söderberg (övr. styr.) samt Sven Lagerqvist och Rune Edvinsson som suppleanter.

MEDLEMMAR; Under året har klubben tillförts 7 st nya medlemmar, 2 st samlare och 5 st stödjande medlemmar. Kopparbergs Bryggeri har under året nedlagt driften. Medlemsantalet är nu 61 st.

MEDLEMSBLADET har under året utkommit med 4 st nummer. De tre senaste har kopierats och distribuerats genom Svenska Bryggareföreningen. Vid två tillfällen har problem uppstått hos dem som försenat utskicken, men i fortsättningen skall liknande problem ej behöva uppstå, och Sv. Bryggareföreningen är beredda fortsätta sitt åtagande på s.k. obestämd tid, enligt typ "gentlemens agreement".

Ändringar medlemsregistret:

=====

Kompletteringar:

medlem nr. 65 Seppo Bornsdorff; Petasvägen 8, SF-2700 Grankulla,
Finland, Telnr: 009358-90-5051868.
Samlarområden: Öletiketter.

medlem nr. 66 Kjell Kvick; telefonnr: 019-246930

medlem nr. 67 Uno Lillevars; telefonnr: 016-425401

Adressändringar:

medlem nr. 30 Jan-Erik Svensson, Myggdalsvägen 59, 135 42 Tyresö
telefonnr. 08-7127414

medlem nr. 54 Lars-Åke Jansson, Borgaregatan 9, 416 66 Göteborg
telefonnr. 031-212393

Ny medlem:

72. Tillbryggerier AB, Umeå
Stödjande medlem.

Partille 1990.09.22

Protokoll fört vid Bryggeriklubbens årsmöte

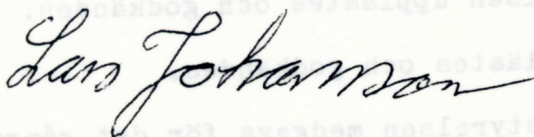
- § 1. Ordförande Sören Borgström hälsade 24 samlare från Norden välkomna och förklarade mötet öppnat.
- § 2. Dagordningen upplästes och godkändes.
- § 3. Kallelsen till mötet godkändes.
- § 4. Till ordförande för mötet valdes Sören Borgström och till sekreterare valdes Lars Johansson.
- § 5. Till justeringsman jämte ordförande valdes Björn Harnby.
- § 6. Till rösträknare valdes Björn Harnby och Claes-Göran Camitz.
- § 7. Verksamhetsberättelsen **upplästes** och godkändes.
- § 8. Kassarapporten upplästes och godkändes.
- § 9. Ansvarsfrihet för styrelsen medgavs för det gångna verksamhetsåret.
- § 10.a Arvode till ordförande för det gångna verksamhetsåret fastställdes till 500 kr.
- § 10.b Arvode till styrelsen för kommande verksamhetsår fastställdes till 500 kr.
- § 11. Till ordförande för 1991 valdes Sören Borgström.
- § 12. Till kassör för 1991 valdes Björn Harnby.
- § 13. Till sekreterare för 1991 valdes Lars Johansson.
- § 14. Till ledamöter i styrelsen valdes Gunnar Lindberg och Uno Lillevars.
- § 15. Till supleanter valdes Helge Hoff och Sven Lagerqvist.
- § 16. Till valberedning valdes Claes-Göran Camitz och Sven Lagerqvist.
- § 17. Familjemedlemmar skall erbjudas medlemskap för halv årsavgift för detta får de deltaga på möten samt erhålla etiketter.
- § 18. Årsavgiften ändras ej för nästa år.
- § 19. Årsmöte 1991 skall förläggas till Falkenberg, om något hinder skulle uppstå föreslogs Spendrups som alternativ.
- § 20. Distributionen av medlemsbladet sköter i dag Svenska Bryggare-föreningen, p.g.a. vissa missförstånd och sjukdom har utgivningen några gånger blivit försenad, man har lovat att detta inte skall upprepas.
- § 21. Värmötet 1991 kommer att förläggas till Bergen Norge där skall bryggeriet Hansa besökas, datum blir 4/5.

⑥

Bryggeriklubbens medlemsblad nr 3 - 1990

- § 22. -----
- § 23. -----
- § 24. Nya medlemmar som invalds är Kent Pettersson Arboga,
Jan Solberg Norge.
Nya stödjande medlemmar är Bryggeri & Vattenfabriken Bergkällan,
samlarföreningen Fort Danmark.
Eric Brorsen Danmark frågade om han kunde bli medlem, detta avslogs
- § 25. Ordförande Sören Borgström tackade alla närvarande för visat
intresse och förklarade årsmötet 1990 för avslutat.

Borås 1990.09.26



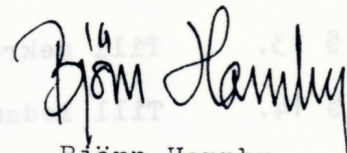
Lars Johansson

Justeras

Justeras



Sören Borgström



Björn Harnby

Tillägg till § I7. Familjemedlemmar är stödjande och betalar 50 kronor i årsavgift. De får inte något medlemsblad och har ej rösträtt på våra möten.

KASSARAPPORT 89-09-20 - 90-09-20

INKOMSTER:

| | | |
|-------------------------------|---|-------------|
| Föreg. verks.års överskott | : | 2013.30 kr |
| Medlemsavgifter | : | 8100.00 kr |
| Ränta | : | 20.10 kr |
| Försäljning plastfickor o dyl | : | 283.60 kr |
| Övriga inkomster | : | 3658.00 kr |
| | | ----- |
| | | 14075.00 kr |

UTGIFTER:

| | | |
|-------------------------|---|------------|
| Tryckning medlemsbladet | : | 0.00 kr |
| Frimärken | : | 731.30 kr |
| Medlemsskap i SÖF | : | 0.00 kr |
| Styrelsearvoden | : | 400.00 kr |
| Inköp plastfickor o dyl | : | 0.00 kr |
| Övriga utgifter | : | 6529.00 kr |
| | | ----- |
| | | 7660.30 kr |

Årets överskott : 4401.40 kr

Summa tillgångar: 8635.12 kr

fördelat på; bank - 6245.80 kr, kassa - 9.00 kr och
post-giro - 159.90 kr,

samt övrigt; Frimärken - 182.80 kr, påsar - 413.58 kr och
kuvert - 605.94 kr,

utestående fodringar: 1018.10 kr.

REDAKTÖRENS SPALT

Jag har ännu ej fått in någon beställning på minnes-skriften om "Klosterbrygd i Vadstena" samt övriga saker som var till försäljning hos "Föreningen gamla Vadstena". Kanske några av er har beställt grejorna direkt därifrån, vilket går hur bra som helst att göra. Övriga intresserade kan väl höra av sig så snart möjligt så gör vi en gemensam beställning. 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.

På återhörande Sverige, varhelst ni är.

 *
 * Å R E T S E T I K E T T 1 9 9 0 ! ! !
 * =====
 *
 * Det är nu dags att lämna in förslag till vilken etikett
 * som skall utses till ÅRETS ETIKETT för 1990.
 * Etiketterna skall vara utgivna under 1990 och vara van-
 * liga standardetiketter, typ sådana som skickats ut i
 * klubbens etikettutskick.
 * Förslagen skall skickas till Sören Borgström, Runvägen 6,
 * 137 55 Västerhaninge.
 * Han måste ha förslagen senast den 1:e december, så att
 * de sex alternativen som går till den slutliga omröst-
 * ningen kan presenteras i nästa nummer av vårt medlemsblad.
 *

 *
 * *FÖRKLARINGAR OCH ÖNSKEMÅL*
 *
 * När BRYGGERIKLUBBEN startade med utskicken av nya eti-
 * ketter 1988, var detta resultatet av upprepade önskemål
 * från medlemmarna.
 *
 * Anledningen var dessutom att de enskilda medlemmarna var
 * och en för sig inte skulle behöva kontakta brygerierna
 * i tid och otid.
 *
 * Utskicken har visat sig vara populära hos de flesta av
 * medlemmarna, men problemen med att få ALLA nyheter har
 * skapat viss irritation.
 *
 * Vi riktar därför en vädjan till våra kontaktpersoner på
 * BRYGGERIERNA om att rutiner skapas för vårt erhållande
 * av etikettnyheter.
 *
 * Även medlemmarna är välkomna med bidrag och tips om
 * nyheter.
 *

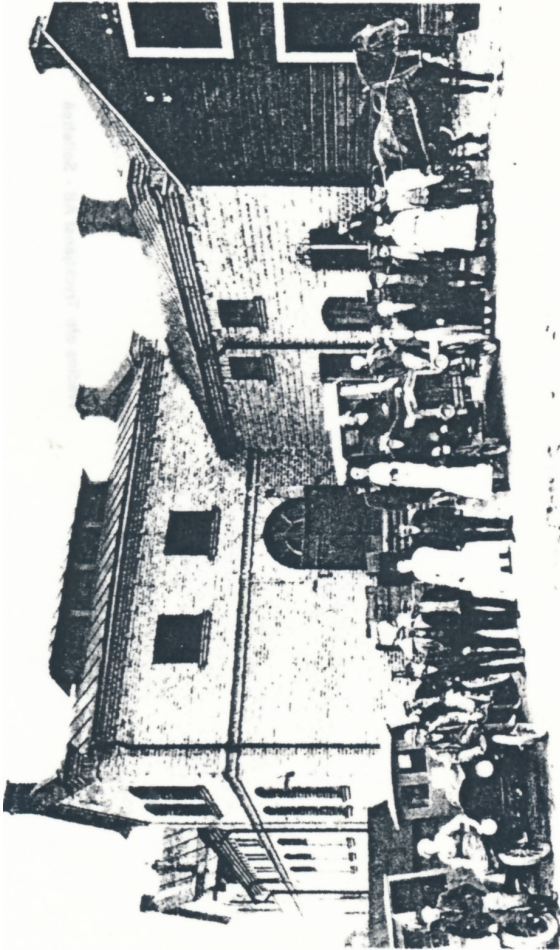
Wärby-Sollefteå bryggeri genom tiderna

Sollefteå Bryggeri kan nu se tillbaka på en verksamhet som tog sin början 1857 med fem kvinnor anställda och en dagsproduktion av 800 flaskor öl och svagdricka. Idag är antalet anställda uppe i ett 80-tal och kapaciteten är vid full produktion 70000 flaskor maldrycker och 120000 flaskor läskedrycker.

Företaget är landets äldsta bryggeri om man ser till det faktum att verksamheten idag bedrivs på samma tomt som man den gjorde vid starten. Vissa delar av bryggeribyggnaden 1857 finns ännu bevarande, och "Röda stugan" som är den ursprungliga kontorsbyggnaden från 1860 används än idag för sammanträden, kurser och övernattningar.

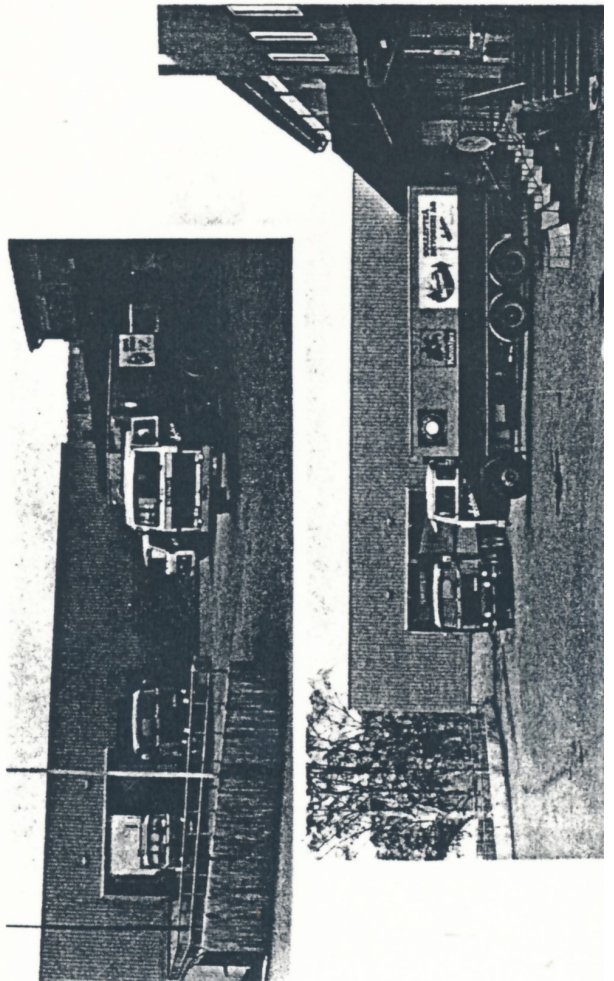
Ansökan om bolagsordning insändes i augusti 1857 av tre i sollefteåtrakten välkända män. Bruksägaren Carl Rinman, kronolänsmän Nils Sjödén och handlanden Olof Gustaf Wigert. Den förstnämnde var förresten sonson till "den svenska bergshantierens fader" - bergsvetenskapsmannen Sven Rinman (1720-1792) i Eskilstuna. Ansökan ställdes till "Stormäktigste Allerdånigste Konung" (Oscar I), och undertecknades med "Allerunderdånigste och troppliktigste Undersåtar". Bolagets aktiekapital var "Femtio Tusende Riksdaler Riksmünt".

Av tillverkningsiffrorna att döma kan man märka en nedgång för bryggeriet under 1870-talet. Under denna tid fanns emellertid en yngling vid namn Johan Petter Pettersson som via anställningar på S:t Eriks bryggeri och Hernöbryggeriet kom till Sollefteå bryggeri under mitten av 1870-talet och anställdes som bryggmästare. Genom sin kunnsighet och framåtanda dröjde det inte länge förrän bryggeriet var på frammarsch igen, och 1887 var tiden inne för Pettersson att ta över bryggeriet. Han blev så småningom vida känd under namnet "Bryggjar-Pelle". Några av hans utmärkande drag var hans underfundiga humor, hans rättframhet och hans idérikeedom när det gällde att förse sina drycker med slagkraftiga, säljande namn. Han döpte bland annat en läskedryck till "Pommery fräs" - en föregångare till dagens Pommac! Under "Bryggjar-Pelles" ledning



Bryggeripersonal, ukörarbilar och bryggarhäst uppställda utanför bryggeriet år 1923.

Wärby Sollefteå Bryggeri idag med den nybyggda lagerdelen och långtradarutlastningen.



expanderade företaget kraftigt och filialer byggdes upp i Ramsle och Nyland. 1914 överlät han bryggeriet till svärsonen Karl Hjalmar Bergman.

Karl Hjalmar Bergman som arbetat 11 år åt "Bryggjar-Pelle" ansåg att bryggeriet vid denna tidpunkt hade tillräckligt stor marknad för de varor man kunde producera. Därför skedde under de närmaste åren ingen större utökning av verksamheten, men väl en konsolidering av företaget. Bergmans styrka låg i att han vinnlade sig om att framställa oklanderliga produkter. Han ansåg att det var kundens självklara rättighet att få förstklassiga varor. Hans omsorg om personalen gjorde honom också mycket omtyckt som företagsledare. "Ni får inte skälla på mina arbetare, dom gör rätt för sig" lär han ha yttrat vid mer än ett tillfälle. Han genomdrev redan under sin tid som bryggmästare att arbetsdagen skulle begränsas till 10 timmar, trots att man överallt hade 12 timmars arbetsdag på den tiden. 53 år gammal avled Karl Hjalmar Bergman efter att ha drivit företaget i 17 år.

1931 övertogs ledningen av Sigurd Otterström som var måg till förra ägaren Bergman. Den nye ägaren var väl medveten om att det gällde att följa med utvecklingen i den alltmer hårdnande konkurrensen inom bryggeribranschen. Detta hade till följd att han försåg bryggeriets maskinpark med den modernaste och effektivaste utrustning som stod att uppbringa. Under hela Otterströms ledarskap företogs omfattande förändringar som ledde till att bryggeriet ansågs som landets modernaste i slutet av 1950-talet. Han kompletterade även bryggerirörelsen 1948 med en djupfrysingsanläggning, och året efter startade han glasstillverkning.

Efter att ha drivit företaget i 35 år sålde Sigurd Otterström bryggeriet till KF 1966. Under sextioalet koncentrerades bryggerinärningen kraftigt, varför man från KF:s sida ville trygga möjligheterna för att kunna tillgodose Norrlands konsumtionsförenings behov av drycker i framtiden. I dagsläget distribuerar Sollefteå Bryggeri drycker inom ett område som sträcker sig från Kiruna i norr till Gävle i söder.



Exteriör av den nya kölbyggnaden.

Det nya saladinmälteriet vid Hornsbergs Mälteri i Stockholm, som tillhör AB Stockholms Bryggerier, beskrevs rätt utförligt i "Focus" nr 1, november, 1951. Därvid omnämndes att samtidigt två nya kölnor skulle uppföras. Sedan byggnadstillstånd erhållits i oktober 1952 har nu kölorna färdigställt. De äro uppförda av betong och de egentliga kölorna stå fria inuti byggnaden varigenom sprickbildning undviks. Både inner- och ytterväggar äro siporexiserade, och mellan dem finnes ett tjockt lager av lätt, obrännbar och högisolerande rockwool. Varje plåt har en yta av $6 \times 12 \text{ m} = 72 \text{ m}^2$. Kölorna äro av tvåplåtstyp. Vardera kölnan är försedd med dels tryckfläkt nedtill och dels sugfläkt upptill. Varje fläkt har en kapacitet av 45.000 m per timma vid 35 mm v p. Draget i kölorna är oberoende av väderleken. Genom de dubbla fläktarna blir lufttrycket mellan plåtarna detsamma som utomhus, vilket i sin tur minskar insugning av falskluft och läckage utåt av varmluft. Den luftmängd, som per timme trans-

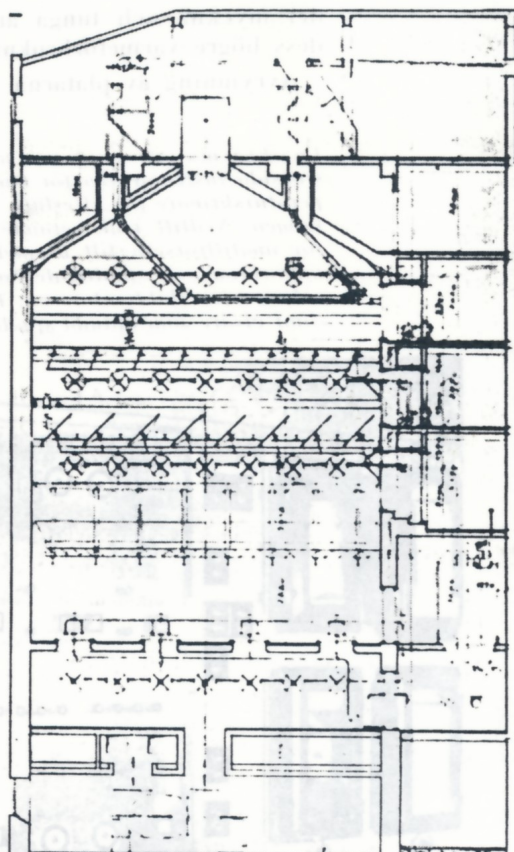
Genomsnitt av en av de två nya plan-kölnorna.

Focus Nr. 1-1955

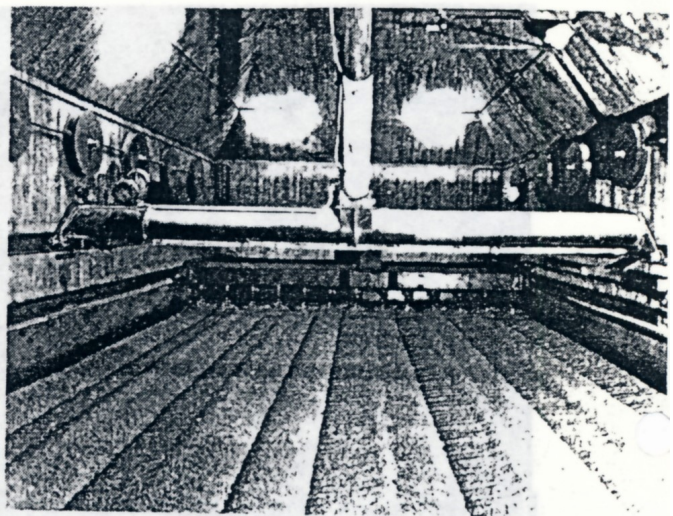
HORNSBERGS *nya kölnor* I DRIFT

porteras genom mallet är tolv gånger större än hela byggnadens volym. Vardera kölnan uppvärms medelst 8 st varmluftbatterier av kamflänstyp, varav en tjänstgör som ångkondensator. För påläggning av grönmaltet användes en nykonstruktion av två snäckor, som vandra fram och tillbaka över var sin halva av plåten och strö ut grönmaltet genom en reglerbar springa i trågets botten.

Kölneplåtarna äro av profiltråd, tippbara för att tömning lätt skall verkställas. Under nedre plåten är be-



hallare inbyggda för mottagning av det färdiga, torkade maltet. Dessa äro i sin tur försedda med snäckor, så att maltet efter tippling omedelbart kan transporteras ut till en utanför kölnan belägen behållare. Maltvandarna äro försedda med skruvar. I väggarna finns inbyggda returluftkanaler, så att luften från övre platen kan återföras och blandas med den ingående friskluften. Härigenom möjliggöres dels ett effektivare utnyttjande av den tillförda varmen och dels möjlighet att vid mörkmaltstillverkning försökta grönmaltet vid onskvart vatteninnehåll.



Snäckorna på övre platen för påläggning av grönmaltet.

Da man på Hornsbergs-anläggningen gått tillbaka till tvåplats-plankölnorna utan mellansugga beror detta på att plankölnan visat sig vara oöverträffad vid framställning av kvalitetsmalt, samtidigt som den tillåter en långt gående variation av belaggningsstorlek.

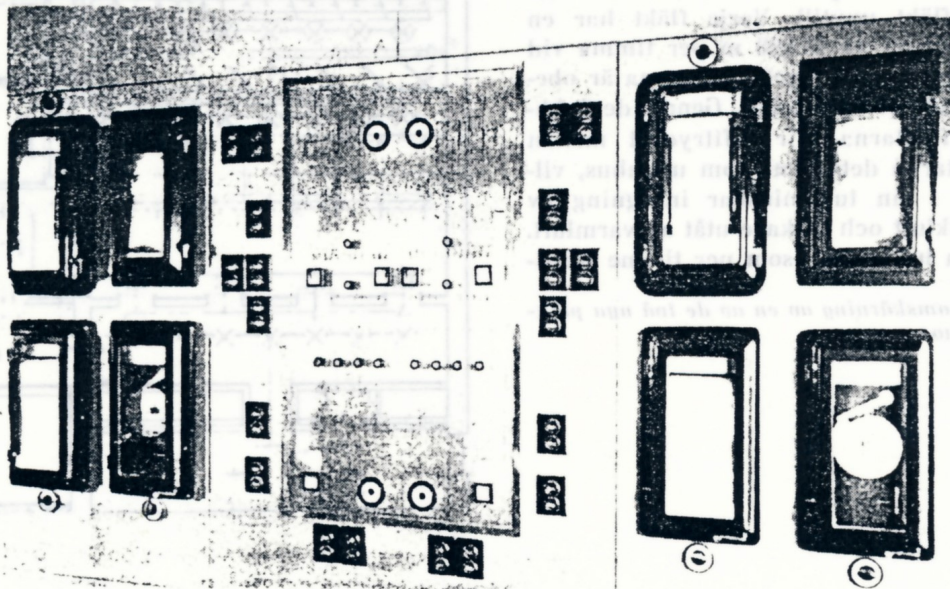
Tekniken har nu övervunnit dess nackdelar, som framför allt bestod i det myckna och tunga arbetet samt dess högre värmeförbrukning.

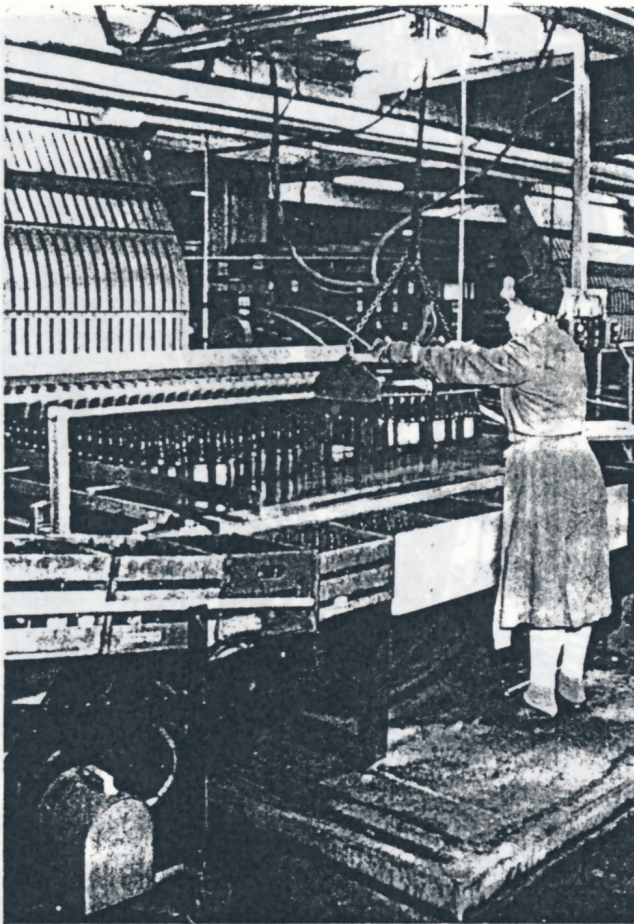
Avvinnning av plåtarna, påläggning

av grönmalt, putsning av det färdiga maltet samt övervakning av kölningen vid såväl den gamla vertikalkölnan som vid de nya plankölnorna ombesörjes av summa 2 män + 1 avbytare, fördelade på 2 dagskift. Under natten finnes ingen personal i malleriet, utan temperaturregleringen sker medelst programregulator och vandarna startas och stoppas medelst tidur.

Värmeförbrukningen varierar givetvis efter årstiden, men torde i genomsnitt utgöra ca 120 kg ånga eller ca 75.000 kcal per dt malt.

Instrument- och manövertavlan är elegant utformad och uppöar på var sin sida instrumenten för båda kölorna. Överst till vänster och höger anordnas temperaturskivare för uteluft, blandad luft och returluft samt mätare för värmeförbrukningen. Nedtill registrerande fullfjädersmätare samt programregulator för analtillförseln till värmebatterierna. I till tillägg sitta tryckknapparna för flakmotorerna och spjällregleringen. Upptill och nedtill på själva tavlan finns variatorsknapparna för flakmotorerna. Tavlan är utrustad med signallampor för olika funktioner samt visare som antyder spjällens aktuella läge.



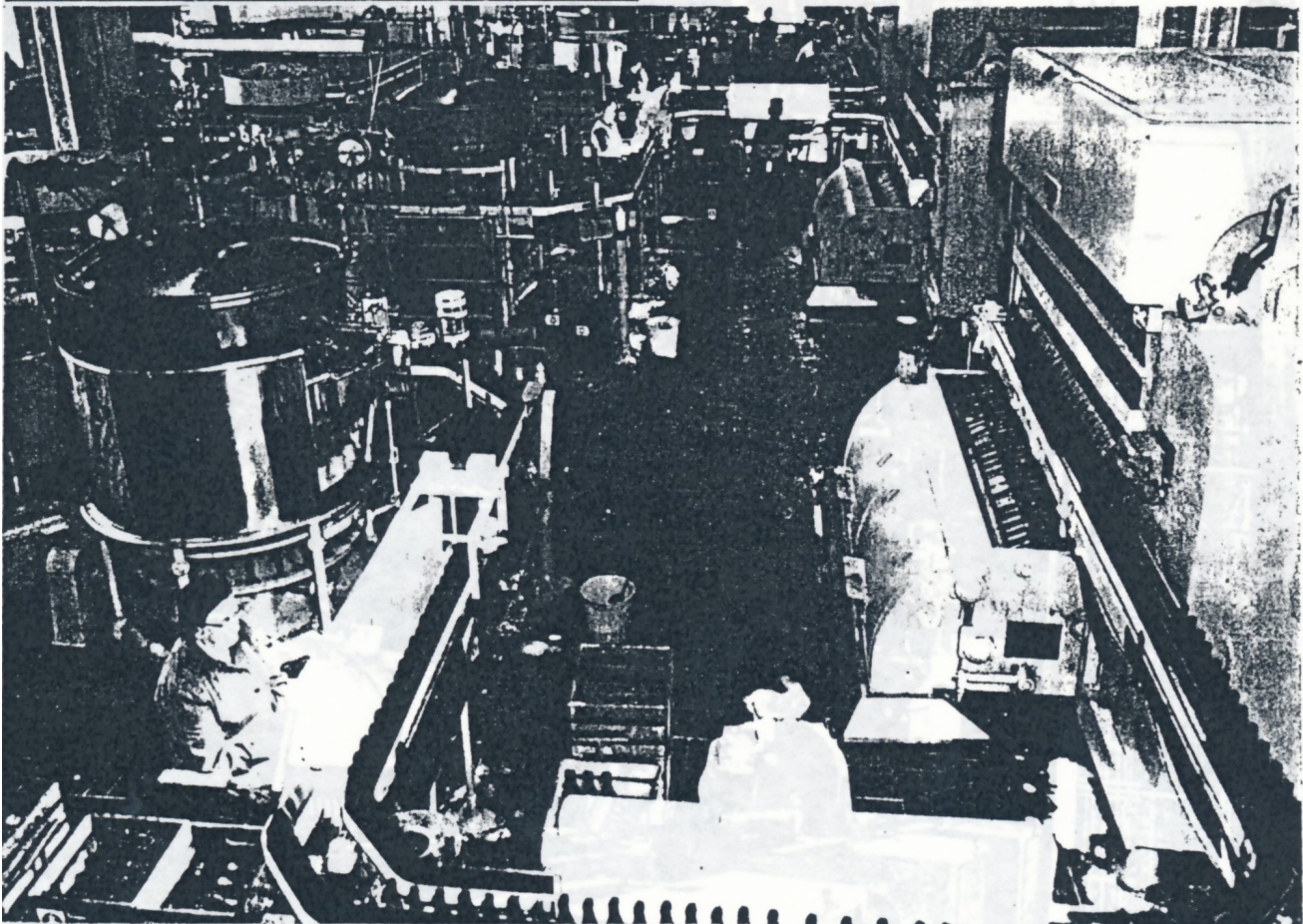


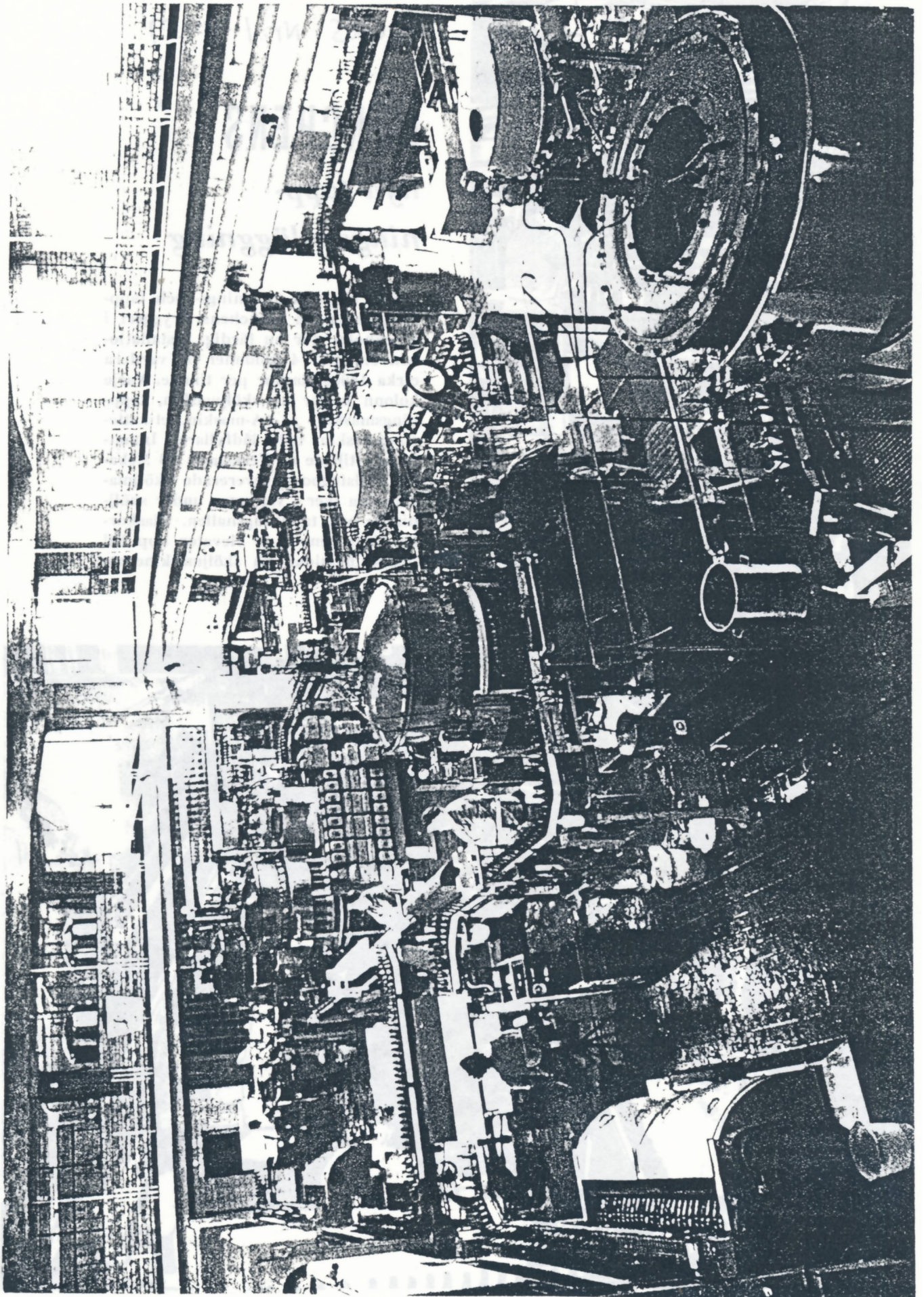
Focus Nr. 1 - 1959

MÜNCHENS

nya tapp- ningsanläggning

Den eleganta sköljnings- och tappningshallen på Münchens Bryggeri i Stockholm står nu färdig. Installationen omfattar 4 kolonner på vardera cirka 15000 flaskor per timme. Varje kolonn består av sköljmaskin, tappningsmaskin, ALKA-maskin, etiketteringsmaskin och lädfyllare. Inmatningen till de av Verkstads AB Mekano, Hälsingborg, levererade sköljmaskinerna sker i våningen under sköljnings- och tappningshallen. Flaskorna föras genom en elevator upp till inmatningssidan på sköljmaskinerna.





Focus 3/4 - 1969

Enastående ölhistoria

Överingenjör E. Harald Thunæus.

Harald Thunæus' storverk färdigt till jul.

Att bryggarna mer än de flesta andra modernt inriktade tekniker och industriidkare har ett öppet sinne också för branschens kulturhistoriska bakgrund hänger nära samman med yrkets uråldriga traditioner. Dagens och morgondagens högt utvecklade dryckesproduktion är en följd av förflutna generationers framsteg och i många stycken ännu beroende av dessa.

I Sverige har i vår tid särskilt tvenne personer gjort sig gällande som företrädare för detta bryggarnas historiska intresse: förre södertäljedisponenten *Sten Simonson* och förre överingenjören vid AB Stockholms Bryggerier *Harald Thunæus*. Den förstnämnde som i nu nedlagda Svensk Bryggeritidskrifts finalnummer betecknades som tidskriftens längste medarbetare (även till tiden: 57 år!) är som bäst i färd med rekonstruktionen av Stockholms bryggerimuseum ute i Pripps nya Brommabygge, och den senare har i dagarna fullbordat sitt storverk inom branschen, "Ölets historia i Sverige".



700 sidor fakta om öl

Första delen av detta jättearbete gällde tiden från sagoåldern till 1600-talets slut och kom ut lagom till julen 1968. Andra och sista delen, av vilken recensenten fått taga del i manuskript, beräknas ligga färdig på juldiskarna redan i år. Tillsammans omfattar de båda volymerna inemot 700 sidor med ett 150-tal delvis unika illustrationer. Utgivandet på Almqvist & Wiksells förlag har till ett överkomligt pris möjliggjorts genom bidrag från Svenska Bryggareföreningen.

Det brukar om något nytt ofta heta att det fyller ett länge känt tomrum. Detta gäller även Harald Thunæus' senaste skapelse. Någon samlad översikt över ölets och bryggerinäringens historia i vårt land har över huvud taget inte funnits. Om det nya verket sålunda är ensamstående så är det också enastående, även med internationella mått mätt. Dokumentationen är fantastisk: inte mindre än 1.754 källhänvisningar ger belägg för författarens grundliga förarbete; dessutom ger ett fylligt personregister i slutet av del II läsaren lättare ledning.

Men Harald Thunæus' ölhistorik är inte bara en imponerande sammanställning av intresseväckande och hittills ofta okända fakta. Författaren förenar på ett ovanligt sätt modernt tekniskt kunnande med stor forskarbegåvning. Han ger också rika prov på sin fallenhet för humaniora, sitt intresse för människorna bakom gärningen och sin vakenhet för olika tiders tekniska framsteg. Han serverar dessutom sitt mångsidiga vetande i ett väl sovrat skick och i en stilistiskt lättsam form — vad kan man mer begära av en modern historia om tider som flytt?

Iskistor och företagsfusioner

Den nu föreliggande andra delen av verket för oss in i den svenska stormaktstidens slut med dess sociala och ekonomiska omvälvningar, leder oss vidare genom frihetstiden in på 1800-talet och den industriella revolutionen i mitten och slutet av detta sekel som tack vare de bayerska bryggmetodernas införande i särskilt hög grad kom att präglade just produktionen av öl.

Författaren sätter i regel punkt för sina många olika avsnitt vid år 1900 — där efter finns ju mängder av officiella och enskilda uppgifter om branschen lättare tillgängliga. Endast i några fall låter han för jämförelsens skull framställningen snudda fram till våra dagar. Det gäller t. ex. iskistor och hästvandringar och en del andra på sin tid tekniska moderniteter som i några smärre bryggerier fortlevde ännu under innevarande århundrande. Det gäller också olika bryggerifusioner, lagstiftningen och beskattningen av öl samt maltkornsförädlingen och försöken att vidmakthålla en inhemsk humleodling i Sverige — allt kapitel som är avslutade eller, får man hoppas, slutgiltigt utformade.

I stort kan sägas att denna sista del av ölets historia för en modern läsare ter sig ännu intressantare än den första. Den rör skeden som ännu står oss nära och behandlar problem som i flera fall fortfarande är dagsaktuella. Jag tänker då särskilt på ölets roll i nykterhetsdebatten — men mera härom nedan.

Bryggeritekniska godbitar

För den tekniskt intresserade — och dit hör väl alla vänner av denna tidskrift — erbjuder Thunæus' ölhistorik många godbitar.

Han har t. ex. funnit att nutidens gängse användning av råfrukt vid bryggningen praktiserades redan på 1700-talet, dock med tvivelaktig framgång eftersom tillsatsen av omälad säd var så stor att maltets amylas inte alltid förmådde försöckra stärkelsen även i råfrukten.

I Inrikes Tidningar år 1765 har han hittat en av en västmanländsk komminister upfunnen metod att brygga öl av omälad havre; märkligast i denna beskrivning är att sot från skorstenen efter mäskeningen lades på rosten för att få vörten klar, men Thunæus har genast en förklaring att ge: Sot (=aktivt kol) har numera stor användning som adsorptionsmedel för att avlägsna ämnen med hög molekylvikt (t. ex. suspenderade äggvitepartiklar) från en lösning. Metoden fick f. ö. spridning över hela landet, dock med omälad korn i stället för havre, och gav åt sin mest energiske förespråkare kungligt privilegium att i huvudstaden "utan afgifts erläggande till Bryggare Societeten" och med sex års accisfrihet brygga och försälja sitt öl.

En svensk utformning av aerometern konstruerades redan 1763 av lantmäteriöverdirektören *Jacob Faggot*. Hans "Dricksprofvar" kunde naturligtvis inte ta hänsyn till förjäsningsgradens då ännu okända inverkan på ölets specifika vikt men skulle ha kunnat göra god tjänst vid fastställandet av vörtstyrkan före jästningen. Tvåradskornets fördelar som råvara vid öltillverkningen uppmärksammades i vårt land egentligen först sedan den engelska sorten Chevallier på 1830-talet introducerats. Den framsynte göteborgsbryggaren *David Carnegie* — han med portern — synes ha varit den förste som genom "betydliga premier för de bästa partierna tvåradigt korn" uppmuntrat inhemsk maltkornsodling.

En mera sentida föregångsman bland göteborgsbryggarna var *J. W. Lyckholm*, först i landet att införa jästpropageringsappa-

rat och anskaffa kylmaskin. Med ångkokning i brygghuset år 1889 torde han vara först även på detta område. Lika vaken för tekniska nyordningar var i Stockholm *Anders Bjurholm*, vars historiska insatser dock främst låg på det alkoholpolitiska området och på den bryggeritekniska utbildningen.

Rosenquist – nydanaren

Ett studium av "Ölets historia i Sverige" ger allt klarare vid handen vilken omvälvande betydelse både tekniskt och socialt *Fredrik Rosenquist af Åkershult* kommit att ha för det svenska samhället.



"Tappningshallen" i början av seklet. Dalkullorna vid lådtappningsapparater och handkorkningsmaskiner.

Genom det av honom år 1843 till vårt land införda bayerska underjäsningsförfarandet förvandlades den uråldriga bryggerinäringen från hantverk till industri — vartill också bidrog avskaffandet av skråväsendet, bryggeriaccisen och prismaximeringen några år senare. Den nya metoden gjorde det möjligt att i stora kvantiteten tillverka och lagra ett hållbart öl för successiv leverans. Drycken fick därigenom karaktären av en industriprodukt till skillnad från det hantverksmässigt tillverkade överjästa ölet som måste drickas färskt för att inte förfaras. Å andra sidan ställde den bayerska bryggmetoden helt andra krav på bryggeriernas tekniska utrustning, och på detta sätt gav Rosenquist upptakten till den höga maskinella standard som präglar vår moderna bryggeriindustri.

Än större betydelse kom Rosenquist att få på det nykterhetspolitiska fältet. Man har diskuterat om den f. d. gardeslöjtnantens välbekanta resa till München år 1842 var föranledd av nykterhetsintresse, dvs en önskan att genom ett gott öl kunna ersätta brännvinet, som vid denna tid hotade att dränka landet i en ny syndaflod. Rosenquists biograf, *Samuel E. Bring*, menar att det är en efterkonstruktion som gjort Rosenquist till målsman för sådana ideella syften. Harald Thunæus redovisar emellertid Rosenquists nykterhetsivrande umgänge samt ett nyligen uppmärksammat brev av Rosenquist själv som ger starkt stöd åt den traditionella uppfattningen om bryggeripionjärens ädla bevekelsegrunder.

Brännvinet som bakgrund

Den historiska bakgrunden till Rosenquists insatser är intressant och kan sammanställas med ledning av Thunæus' uppgifter: Om 1400- och 1500-talen och i viss mån även 1600-talet kan betecknas som ölets århundraden i vårt land — och dit hörde då även Finland — så blev 1700-talet och början av 1800-talet brännvinets period. Statsmakternas strävan att stävja det nedbrytande brännvinsfylleriet hämmades av den politiska maktens växlingar. Frihetstidens hattar ville t. ex. inskränka brännvinstillverkningen medan mössorna och bönderna kämpade för en fri brännvins-

bränning i syfte att vinna avsättning för sin spannmål. I samma mån som brännvinskonsumtionen tilltog förlorade ölet sin tidigare betydelse som folkdryck. Bryggarna hade på den tiden monopol även på brännvinstillverkningen, som gav god avkastning, och tappade intresset för att hålla en god kvalitet på ölet. Skråväsendets brist på stimulerande konkurrens hämmade förbättringar i bryggeritekniken och bidrog härigenom också till ölets försämring.

Med 1800-talets ingång tilltog brännvinsuperiet såsom aldrig förr samtidigt som ölet blev sämre än någonsin. I en riksdagsdebatt betecknades ölet som "en hoprörd smörja som varken var begärlig eller hälsosam att förtära". 1840-talets enligt nutida begrepp mycket moderata nykterhetsförkämpar vände sig helt naturligt mot brännvinshanteringen och menade att ett gott öl, sådant det fanns i Tyskland, skulle vara ett gott substitut.

Det var i detta skede som Fredrik Rosenquist med kronprinsesselig välsignelse ingrep. Hans bayerska ölbryggningsslag slog snabbt igenom i landet och kom att medföra en renässans för ölet. Rent statistiskt kan man utläsa att den betydande ökningen av ölkonsumtionen motsvarades av en minskad brännvinsförtäring. Nya, modernt utrustade bryggerier växte upp runt om i landet och s. k. nykterhetsvårds- hus med bayerskt öl inrättades. Parallellt härmed förbjöds från 1860 den s. k. husbehovsbränningen samtidigt som antalet brännerier skars ned från över 33.000 till knappt 3.000. Rosenquist och hans vänner fick som resultat av allt detta uppleva en glädjande förbättring av nykterhetstillståndet.

Sedan dess har som bekant pendeln för och emot ölet som en realistisk nykterhetsfrämjare svängt fram och åter. Vi är väl just nu, hundra år efter Rosenquists dagar, inne i samma ölpositiva period som denne själv var med om att skapa och som Harald Thunæus skildrar i sin fascinerande ölhistorik.

Bertil Nordenfelt