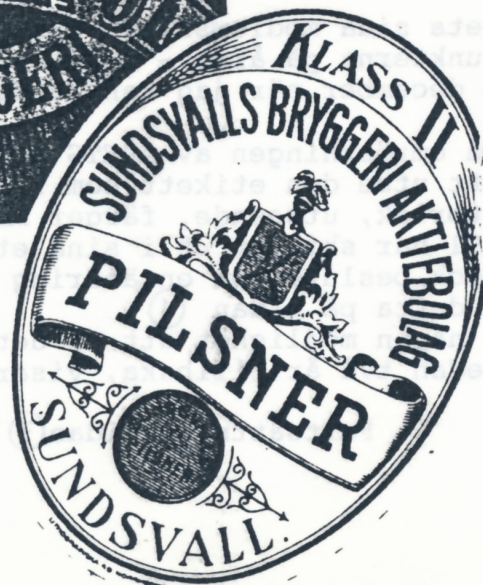


BRYGGERIKLUBBEN:s medlemsblad - nr 4 - 1991



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 (ORDFÖRANDE), UNO LILLEVARIS (SEKR),
BJÖRN HARNBY (KASSÖR), GUNNAR LINDBERG OCH HELGE HOFF.
SUPPLEANTER: SVEN LAGERQVIST OCH OVE GRIP.**

**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: 031 – 54 66 68)
FÖRENINGENS BANKGIRO: 5304 – 6942.**

**ADRESSER: SÖREN BORGSTRÖM, RUNVÄGEN 6, 137 55 VÄSTERHANINGE.
UNO LILLEVARIS, FANJUNKAREVÄGEN 16, 632 33 ESKILSTUNA.
BJÖRN HARNBY, STAMROTESVÄGEN 8, 417 22 GÖTEBORG.**

REDAKTÖRENS SPALT

Hej igen!

Nu är så dags för årets sida medlemsblad, som alltid när julen närmar sig med höjdpunkterna på året - JULÖLEN. För min del ser jag alltid fram emot december när jag kan få de första friska flaskorna julöl.

Vi närmar oss ju även omröstningen av ÅRETS ETIKETT 1991. Det gäller som vanligt att utse den etikett som faller er bäst i smaken, vad gäller storlek, utseende, färger mm, av de etiketter som Klubben under 1991 har skickat ut i sina etikettutskick.

Vi, styrelsen, har dock beslutat om en ändring av röstningsförfarandet. Mera om detta på sidan ④.

För er som inte haft någon möjlighet att se det diplom som vi delar ut varje år, sedan två år tillbaka, visar vi på sidan ④ hur detta ser ut.

Fortsättning sidan ⑦



redföranden har ordet!

Västerhaninge i December 1991.

Bäste samlare och stödjure.

När dessa rader skrives, har vi redan passerat den I.a advent och julstämningen börjar så smått att sprida sig inomhus. Utomhus lyser däremot snön med sin frånvaro, något som vi börjat vänja oss vid på senare år.

För en kort tid sedan var jag på PRIPPS i Bromma och överlämnade diplommet för "Årets Etikett 1990". Samtidigt överlämnades ett antal svagdricksflaskor som jag fått i uppdrag att framförskaffa, som gåva från Bryggeriklubben.

För att kunna delge resultatet av omröstningen av årets etikett, samt dela ut beviset på detta tidigare på året, lägger vi nu om röstningsförfarandet.

Om detta skrives speciellt på annan plats i bladet. Vi har även gett speciellt utrymme för det planerade 10 - årsjubileumet som nu måste flyttas till annan plats och bryggeri. Kanske får vi rentutav en inbjudan(??) från något bryggeri.

Det historiska materialet i detta nummer är en hyllning till de människor som genom åren verkat inom bryggerinäringen i Sundsvall. Vi **tänker** även speciellt på dem som friställs vid f.d Nordstjernen och önskar dem lycka till framöver.

För närvarande är det alltså oklart var vi kommer att förlägga vårt jubileum. Däremot har kontakt tagits med Spendrups angående vårmötet. Snart kan vi även presentera vårt blivande klubbmärke, som blir något alldeles extra.

ÅRETS STORA TACK vill jag rikta till SVENSKA BRYGGAREFÖRENINGEN för deras fina stöd till vår verksamhet och ÅRETS GRATTIS går till vår stödjure TILGMANN, som för andra året i följd har tryckt "årets etikett".

Önskar så er alla en GOD JUL och ett GOTT NYTT ÅR

På återseende under 1992.....önskar er allas

PS.

Ett senkommet stort GRATTIS till f.d. UMEÅ ÅNGBRYGGERI, som under hösten firat sitt 100-årsjubileum.

DS.

 *
 * Å R E T S E T I K E T T 1 9 9 1 ! ! ! *
 * ===== *
 * *
 * För att spara in tid har vi beslutat att hoppa över ett *
 * led i omröstningen till ÅRETS ETIKETT. På det viset räknar *
 * vi med att få till stånd en effektivare hantering av om- *
 * röstningsförfarandet. *
 * Istället för att vi medlemmar skickar in förslag på kan- *
 * didater som skall gå till en slutlig omröstning har vi *
 * tänkt att vi istället direkt skall rösta på tre st olika *
 * etiketter som varit med i klubbens utskick under 1991. *
 * Ange för dessa tre etiketter 3, 2 eller 1 poäng med hän- *
 * syn till den rangordning som ni vill ge dem. *
 * Vi summerar därefter ihop summan av poängen som de olika *
 * föreslagna etiketterna fått. Den etikett som fått flest *
 * poäng blir sedan utsedd till ÅRETS ETIKETT 1991. *
 * Vi vill ha era poängsättningar senast 15:e februari 1992. *
 * Den etikett som utsetts till årets etikett 1991 kan då *
 * presenteras i medlemsblad nr 1 1992. *
 * Vi sparar på det sättet in tre månader och presentationen *
 * kan tidigareläggas ett nummer. *
 * Skicka eller ring in Era poängbedömningar till Sören Borg- *
 * ström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge. Tel: 0750-30641. *
 * OBS!!! Senast 15:e febr. 1992 måste han ha era poäng!! *
 * *

DIPLOM för ÅRETS ETIKETT

Till höger visas en förminskning av det DIPLOM som numera utdelas till det BRYGGERI vars ETIKETT vunnit omröstningen till ÅRETS ETIKETT. Diplomet gick som jag förmodar är bekant till PRIPPS BRYGGERI både 1989 och 1990. På bilden syns diplomet för segern 1990. Hoppas på en spännande röstning för 1991. Kanske får vi då ett nytt bryggeri som slutsegrare.



ÅRSMÖTE I BRYGGERIKLUBBEN den 21 Sept. 1991 i FALKENBERG.

- § 1. Ordf. hälsade de närvarande välkomna och förklarade årsmötet öppnat.
- § 2. Dagordningen godkändes.
- § 3. Kallelsen till årsmötet godkändes.
- § 4. Till mötes ordförande valdes Sören Borgström, till sekr. för mötet valdes Uno Lillevars.
- § 5. Till justeringsman att jämte ordf. justera protokollet valdes Sven Lagerqvist.
- § 6. Till rösträknare valdes Lars Johansson och Kjell Kvick.
- § 7. Verksamhetsberättelsen upplästes samt godkändes.
- § 8. Kassarapporten upplästes och godkändes.
- § 9. Mötet tillstyrker att styrelsen beviljas ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret 1990 - 1991.
- § 10. Arvoden ersättningar för styrelsen.
Mötet godkände ett belopp på 500:- att fördelas inom styrelsen för kostnader som t.e.x. telefon.

Ett extra belopp på 300:- yrkades av ordf. Sören B. för resor samt uttagen ledighet för att hämta öl samt glas till årsmötet från Pripps samt Spendrup.
Beloppet godkändes.

Reseersättning för styrelsemedlemmar för resor till styrelsemöten godkändes med billigaste färd sätt tåg eller buss alt. bensinkostn. egen bil.
- § 11. Tillsättande av revisor, förslag från Per Söderberg.
Efter omröstning beslöt årsmötet att inte tillsätta någon revisor. C.G. Camitz vill inte delta i omröstningen då han överväger att lämna föreningen.
- § 12. Val av ordf. Två förslag sittande Sören Borgström samt Per Söderberg. Årsmötet valde Sören Borgström efter rösträkning. 11 röster för S.B. 2 för P.S.
- § 13. Till sekr. valdes Uno Lillevars.
- § 14. Till kassör omvaldes Björn Harnby.
- § 15. Till styrelseledarmöter valdes Gunnar Lindberg och Helge Hoff.
- § 16. Till suppleant valdes Sven Lagerqvist. Ytterligare en skall väljas av styrelsen då ingen av mötesdeltagarna ville.
- § 17. Valberedning, ingen villig.
- § 18. Årsavgift som tidigare.
- § 19. Nästa årsmöte skall om möjligt hållas på Pripps i Malmö. Ett maj möte skall hållas i Grängesberg, Spendrups.
- § 20. Förslaget till revidering av stadgarna godkändes i sin helhet. En livlig diskussion om formuleringen av § 1. fördes.
- § 21. Förslag till klubbmärke visades upp och godkändes för vidare bearbetning.
- § 22. Kort rapport från Hansa Bryggeriets 100 års jubileum genom Helge Hoff.

§ 22. Forts.

Närvaropriser att fördela samt lotta ut till de närvarande medlemmarna.

Från följande bryggerier har skänkts. (+ 42 glas från hösten 1990)

ÅBRO	Öl - 20 st	Glas - 18 st	
Banco	20 st	12 st	
Sofiero	48 st	24 st	+ 2 böcker
Appeltofftska	24 st	37 st	
Spendrup	24 st	12 st	
Pripps	24 st	18 st	
Falken	72 st + läsk.		

Falkens Bryggeri delade dessutom ut en kartong med fyra glas till varje besökande efter visningen av bryggeriet.

§ 23. Nya medlemmar valdes in. Harald Karlsen och Jørn Andreassen.

§ 24. Ordf. redogjorde för planeringen av jubileumsmötet.

Anskaffande av märken, dekaler, ettiketter och jubileumsöl.

Jubileumsmiddag.

Undertecknad föreslog att klubben skall skaffa standar att skänka till de Bryggerier som föreningen besöker.

§ 25. Avslutning av årsmötet, ordf. tackade de närvarande för visat intresse samt för det nya förtroendet som ordförande.

Sekr.

Uno Lillevars

Uno Lillevars

Justeras.

Sven Lagerqvist
Sven Lagerqvist.

Justeras.

Sören Borgström
Sören Borgström.

 * VISIONEN SOM SPRACK.... *
 * * * * *
 * En stor och viktig del av föreningens verksamhet är de år- *
 * ligt återkommande bryggeribesöken, kombinerade med bytes- *
 * möten. *
 * Under klubbens 9-åriga historia har vi hunnit besöka de *
 * flesta svenska ölbryggerierna. Undantagen är få. Ett av *
 * dessa, som dessutom är det sista kvarvarande i det tradi- *
 * tionsrika Malmö Förenade Bryggerier och Skånebryggerier, är *
 * Malmquists Bryggeri i Malmö, numera Prippts Malmö. *
 * Till detta bryggeri hade BRYGGERIKLUBBEN önskat förlägga *
 * sitt 10-års-jubileum och undertecknad fick därför i uppdrag *
 * av klubbens årsmöte att försöka genomföra detsamma. Men nu *
 * visar det sig att omständigheterna inte går vår väg denna *
 * gång. *
 * * * * *
 * Ledningen för PRIPPS i Malmö, anser att den kommande ned- *
 * läggningen av produktionen är så pass känslig för personalen *
 * att man inte är benägna att tillmötesgå våra önskemål. *
 * * * * *
 * * * * * Sören Borgström *
 * * * * *
 * PS. *
 * Under 1992 kommer vi i detta blad att saluera de människor *
 * som genom åren arbetat på de olika bryggerierna i Malmö. Vi *
 * gör det genom att publicera gamla särtryck och annat mate- *
 * rial från Malmö bryggerier. *
 * * * * * DS. *

REDAKTÖRENS SPALT.... forts från sidan 2

Det är nu hög tid att betala in medlemsavgiften för 1992. Inbetalningskort bifogas. Enligt beslut på årsmötet använder vi oss av 1991 års priser även för 1992. Medlemsavgiften är således oförändrat 100 :- och 200 :- för samlande resp stödjande medlemmar. Protokollet från årsmötet kunde av diverse orsaker inte redovisas i medlemsblad nr 3, men nu är det klart. Se sidan (5). Dessvärre insmög det sig ett fel i rapporten från Årsmötet i Falkenberg. Där står att till Övriga Ledamöter valdes Gunnar Lindberg och Sven Lagerqvist och till Suppleant Helge Hoff. Det skall vara att Gunnar Lindberg och Helge Hoff valdes till Övriga Ledamöter och Sven Lagerqvist till suppleant.

Tydligen har det blivit fel vid kopieringen av ett antal av vårt medlemsblad nr 3 -91. Varannan sida (udda sidor) är blanka. De som drabbats av detta ombedes ta kontakt med mig (Björn Harnby) så skickar jag ett nytt ex. av bladet till er.

I övrigt önskas en GOD JUL och ett GOTT NYÅR.

På återhörande Sverige, varhelst ni än är.

SUNDSVALL, dess bryggerier och vattenfabriker

Liksom de flesta stora orter i vårt land har även Sundsvall en bryggeritradition som går långt tillbaka i tiden. Hur långt är emellertid svårt att sia om. Man kan visserligen tänka sig en utveckling lik den på andra håll, men dokumentationen om detta är obefintlig. Vad vi däremot känner till, är att den industriella bryggerinäringen tog sin början året 1858. Då grundades SUNDSVALLS ÖLBRYGGERI AB, som följdes av GRÖNBORGS BRYGGERI AB år 1875 och BRYGGERI AB NORDSTJERNAN, grundat år 1892. I slutet av 1890-talet fanns dessutom CENTRALBRYGGERIET, som ej klarade konkurrensen och upphörde före sekelskiftet. Av följande text framgår att år 1899 var GRÖNBORGS det något större vad gäller produktionen av öl och NORDSTJERNAN definitivt störst att tillverka malt i Sundsvall. Vi kan även utläsa att vid GRÖNBORGS likvidation 1918, köptes detta bryggeri och delades upp av konkurrenterna. Ett slags kartellbildning kan man väl säga, hur det nu fungerade vet undertecknad inte. Däremot vet vi att de två kvarvarande ölbryggerierna år 1928, efter att ha köpt några konkurrerande svagdricksbryggerier, tillsammans grundade och drev AB SVAGDRICKSBRYGGERIET i SUNDSVALL. När SUNDSVALLS BRYGGERI AB - som det då hette - köptes av ägarna till Östersunds Bryggeri AB, familjerna Englund och Winström, beslöts det omgående med familjen Valentin - som ägde BRYGGERI AB NORDSTJERNAN (och Hernö Bryggeri AB i Härnösand) om samgående mellan de båda företagen och driften koncentrerades till NORDSTJERNAN trots att företaget då hette SUNDSVALLBRYGGERIER AB. 1956 blev nästa milstolpe i Sundsvalls bryggerihistoria. Då drog sig nämligen den ena delägaren till Östersunds Bryggeri AB tillbaka och den återstående (familjen Englund) klarade inte av sitt ekonomiska åtagande i Sundsvall, varvid familjen Valentin blev ensamma ägare till SUNDSVALLSBRYGGERIER AB. Men redan 1961 kom det då enda kvarvarande sundsvallsbryggeriet att ingå i ett konsortium, i vilket även bryggerierna i Härnösand, Själevad, Sollefteå och Östersund ingick. Detta konsortium kom att äga Umeå Ångbryggeri AB och från 1963 även Skellefteå Ångbryggeri AB. Dessa bryggerier drevs under namnet Västerbottensbryggerier AB. 1970 drog sig familjen Valentin ur konsortiet (som bytte namn till Norrlandsbryggerier AB) och 1973 försåldes SUNDSVALLSBRYGGERIER AB till AB Prippts Bryggerier, som sedan 1972 redan ägde Gällivare Bryggeri (nedlagt i dec. 1982). Under 1950- och 1960-talen var SUNDSVALLSBRYGGERIER AB, tillsammans med ägarna för bryggerierna i Bollnäs, Gävle, Sollefteå och Östersund, delägare i Vattenfabriken Liljan AB.

En 100-årig bryggeriverksamhet på samma plats i Sundsvall går i graven i och med att produktionen vid "gamla NORDSTJERNAN" upphör i mars 1992.

SKÅL OCH GUTÅR!!
Sören borgström



222. Grönborgs bryggeri.
Efter äldre fotografi i
Sundsvalls museum

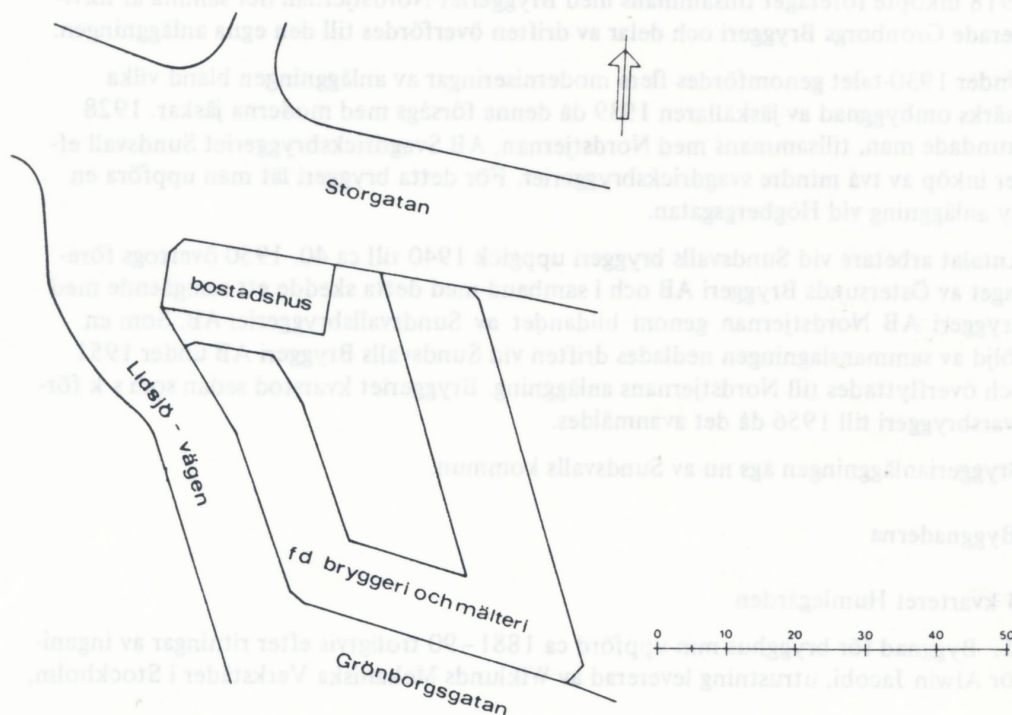
Västernorrlands län
Sundsvall
Grönborg 5

GRÖNBORG'S BRYGGERI AB

Bryggeriet grundades 1875 av bl a H V Lundqvist som tidigare varit bruksförvaltare och från 1865 var vinfabrikör i Sundsvall. Bryggeriet inrymdes i en stor anläggning invid den Lundqvistska vinfabriken. Vid bryggeriet tillverkades 1899 11 000 hl öl, 2 175 hl dricka och 381 000 kg malt, antalet arbetare uppgick samtidigt till 41.

Företaget tvingades 1918 att gå i likvidation och övertogs då av de båda andra Sundsvallsbryggerierna som lade ned verksamheten vid bryggeriet och överflyttade den till sina egna anläggningar.

Bryggeribyggnaden ägs nu av Sundsvalls fabriks- och hantverksförening och används som industri- och utbildningslokaler.



Byggnaderna

Anläggningen består av en stor sammanbyggd del som innehållit bryggeri och mälteri samt av ett bostadshus mot Storgatan.

Bryggeri- och mälteridelen är starkt förändrad sedan bryggeritiden. Denna byggnad som är uppförd av sten har fasader av gul spritputs och delvis valmat sadeltak täckt av plåt. Delar av fasaden är klädd med eternit. I hörnet Sidsjövägen-Grönborgsgatan sticker rester av kölnan upp ovanför taken. Bostadshuset mot Storgatan är uppfört i 2 våningar med vind, fasader av gul spritputs, sadeltak täckt av plåt.

Västernorrlands län

Sundsvall

Humlegården 1, Barnhemmet 2

SUNDSVALLS BRYGGERI AB

Bryggeriet grundades 1858 under namnet Sundsvalls Ölbyggeri AB och bland stiftarna av bolaget fanns A O Wallenberg som 2 år tidigare grundat Stockholms Enskilda Bank.

Bryggeriet förlades till det gamla kronobränneriet i staden vilket var beläget på den udde i Selångersån som var platsen för det äldsta Sundsvall innan staden flyttades. Rörelsen drevs till en början i en tämligen blygsam skala, men efter hand utvidgades anläggningen bl a genom uppförandet av nytt brygghus och ny jäs- och lagerkällare mot slutet av seklet.

Vid sekelskiftet tillverkades vid bryggeriet ca 8 400 hl öl, 3 700 hl dricka samt omkring 222 000 kg malt, antalet arbetare uppgick till 38 och anläggningen drevs med ångkraft.

1918 inköpte företaget tillsammans med Bryggeriet Nordstjernen det samma år likviderade Grönborgs Bryggeri och delar av driften överfördes till den egna anläggningen.

Under 1930-talet genomfördes flera moderniseringar av anläggningen bland vilka märks ombyggnad av jäskällaren 1939 då denna försågs med moderna jäskar. 1928 grundade man, tillsammans med Nordstjernen, AB Svagdricksbryggeriet Sundsvall efter inköp av två mindre svagdricksbryggerier. För detta bryggeri lät man uppföra en ny anläggning vid Högbergsgatan.

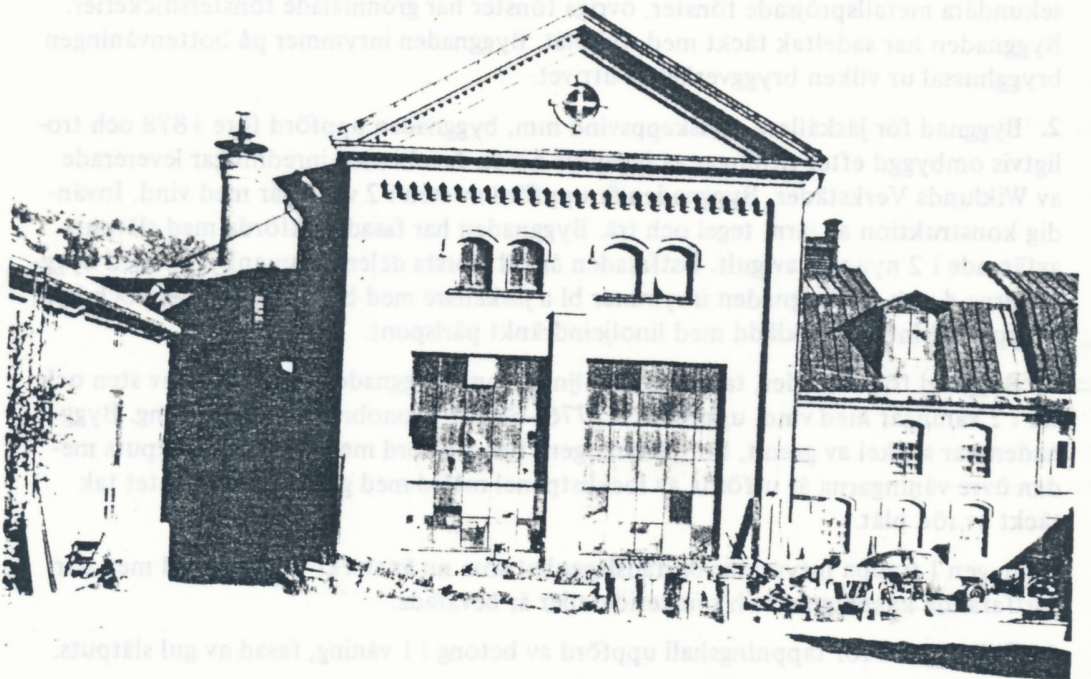
Antalet arbetare vid Sundsvalls bryggeri uppgick 1940 till ca 40. 1950 övertogs företaget av Östersunds Bryggeri AB och i samband med detta skedde ett samgående med Bryggeri AB Nordstjernen genom bildandet av Sundsvallsbryggerier AB. Som en följd av sammanslagningen nedlades driften vid Sundsvalls Bryggeri AB under 1951 och överflyttades till Nordstjernans anläggning. Bryggeriet kvarstod sedan som s k försvarsbryggeri till 1956 då det avanmälades.

Bryggerianläggningen ägs nu av Sundsvalls kommun.

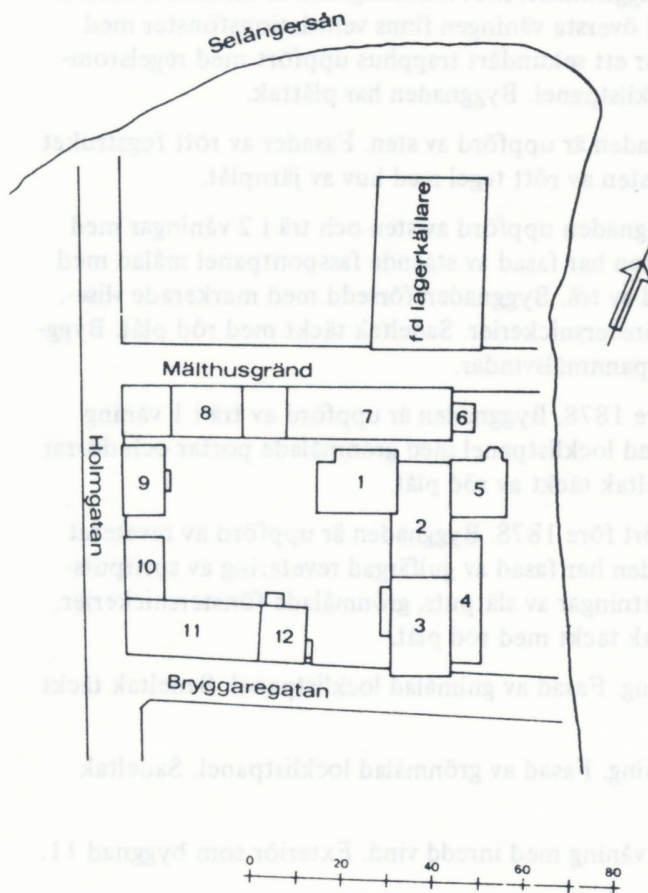
Byggnaderna

I kvarteret Humlegården

1. Byggnad för brygghus mm uppförd ca 1881-90 troligtvis efter ritningar av ingenjör Alwin Jacobi, utrustning levererad av Wiklunds Mekaniska Verkstäder i Stockholm,



23. Parti av bryggeri-
gården. I förgrunden
brygghuset. Till vänster
mälteriet. Foto SN 1976



bryghussalen senare ombyggd och försedd med nya fönster i samband med installation av nytt bryggverk. Byggnaden är uppförd av sten i 3 våningar med vind. Invändig konstruktion av järn, tegel och trä. Fasaderna är utförda av rött fogstruket tegel med sekundära metallspröjsade fönster, övriga fönster har grönmålade fönstersnickerier. Byggnaden har sadeltak täckt med röd plåt. Byggnaden inrymmer på bottenvåningen bryghussal ur vilken bryggverket är utrivet.

2. Byggnad för jäskällare, kylskeppsvind mm, byggnaden uppförd före 1878 och troligtvis ombyggd efter ritningar av ingenjör Alwin Jacobi med inredningar levererade av Wiklunds Verkstäder. Byggnaden är uppförd av sten i 2 våningar med vind. Invändig konstruktion av järn, tegel och trä. Byggnaden har fasader utförda med slätputs avfärgade i 2 nyanser av gult. Östfasaden är till största delen sammanbyggd med byggnaderna 4 och 5. Byggnaden inrymmer bl a jäskällare med bevarad inredning och kylskeppsvind invändigt klädd med linoljeindränkt pärlspont.

3. Byggnad för bostäder, tappning, sköljning mm. Byggnaden är uppförd av sten och trä i 2 våningar med vind, uppförd ca 1776–80 för Kronobränneriets räkning. Byggnaden har sockel av granit, bottenvåningens fasad utförd med guldfärgad slätputs medan övre våningarna är utförda av locklistpanel målad med gul oljefärg. Brutet tak täckt av röd plåt.

Våningen i trappa inrymmer bostadslägenhet som nu är starkt vandaliserad men där fortfarande kakelugnar och snickeridetaler är bevarade.

4. Tillbyggnad för tappningshall uppförd av betong i 1 våning, fasad av gul slätputs.

5. Byggnad för jäsod och kylskeppsvind senare ändrad till att innehålla bl a bostäder och svagdricksbod. Uppförd före 1878. Byggnaden är av trä i 3 våningar. Mot ån har byggnaden fasad av rödfärgat liggtimmer, mot Mälthusgränd är fasaden utförd av gulmålad liggande fasspantpanel. I översta våningen finns ventilationsfönster med grönmålade jalousier. Byggnaden har ett sekundärt trapphus uppfört med regelstomme och med fasad av gulmålad locklistpanel. Byggnaden har plåttak.

6. Kölna uppförd ca 1900. Byggnaden är uppförd av sten. Fasader av rött fogstruket tegel med sockel av granit. Imskorsten av rött tegel med huv av järnplåt.

7. Mälteri uppfört före 1878. Byggnaden uppförd av sten och trä i 2 våningar med suterrängvåning och vind. Byggnaden har fasad av stående fasspantpanel målad med gul oljefärg, profilerat våningsband av trä. Byggnaden försedd med markerade »lisen» och knutlådor, grönmålade fönstersnickerier. Sadeltak täckt med röd plåt. Byggnaden innehåller maltkällare och spannmålsvindar.

8. Stall och vagnsbod uppförd före 1878. Byggnaden är uppförd av trä i 1 våning med vind och har fasad av rödfärgad locklistpanel med grönmålade portar och dörrar med vitmålade omfattningar. Sadeltak täckt av röd plåt.

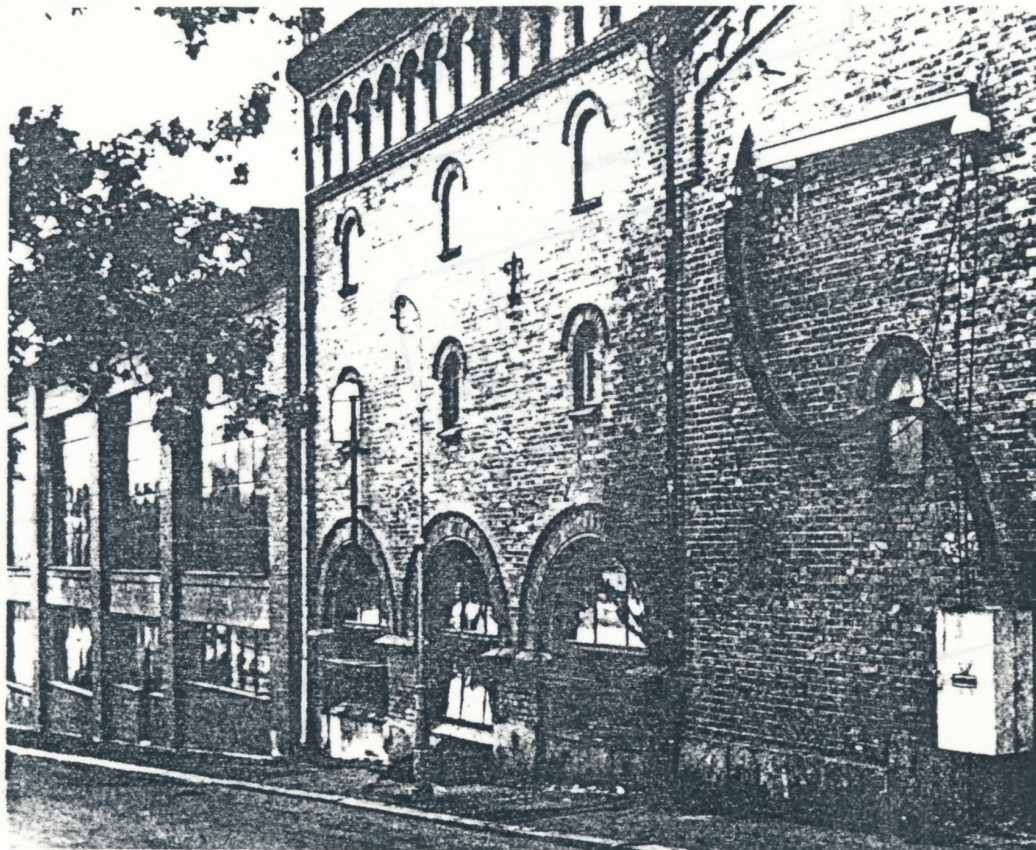
9. Kontors- och bostadshus uppfört före 1878. Byggnaden är uppförd av reveterat trä i 2 våningar med vind. Byggnaden har fasad av guldfärgad revetering av spritputsstruktur. Knutar och fönsteromfattningar av slätputs, grönmålade fönstersnickerier, mot gården veranda av trä. Sadeltak täckt med röd plåt.

10. Garage uppfört av trä i 1 våning. Fasad av gulmålad locklistpanel. Sadeltak täckt av svart papp.

11. Magasin uppfört av trä i 1 våning. Fasad av grönmålad locklistpanel. Sadeltak täckt av svart papp.

12. Bostadshus uppfört av trä i 1 våning med inredd vind. Exteriör som byggnad 11.

I kvarteret Barnhemmet finns en f d lagerkällarbyggnad av trä.



224. Bryggerhuset mot
Vastra allen
Foto S.N. 1976

Västernorrlands län
Sundsvall
Snickaren 1

SUNDSVALLS BRYGGERI (f d Bryggeri AB Nordstjernen)

Bryggeri AB Nordstjernen grundades 1892 av bland andra Carl August Carlsson, tidigare bryggmästare vid Sundsvalls Öl-bryggeri AB. För bryggeriet lät man uppföra en ny bryggeri- och malterianläggning till vilken utrustningen levererades av Wiklunds Verkstäder i Stockholm och ritningarna sannolikt uppgjordes av ingenjör Alwin Jacob. Disponent vid företaget blev bryggmästare Carlsson och han kvarstod i denna befattning till sin död 1902. Han efterträddes av Karl Kahlström, tidigare bl a bryggmästare vid Nürnbergs bryggeri i Stockholm.

1899, ett av de första åren av bolagets verksamhet, uppgick tillverknigen till drygt 7 000 hl öl, ca 5 000 hl dricka och läskedrycker och 726 000 kg malt, antalet arbetare var samma år 39. 1916 blev Lennart Valentin, tidigare bryggmästare vid Ljusdals bryggeri, disponent och verkställande direktör vid bryggeriet. Under Valentins ledning konsoliderades företaget, som tidigare varit föga vinstgivande. 1918 tvingades ett av de tre Sundsvallsbryggerierna, Grönborgs bryggeri, gå i likvidation. Det övertogs då av de båda andra Sundsvallsbryggerierna, Nordstjernen och Sundsvalls Öl-bryggeri, som lade ned driften vid Grönborgs bryggeri. Bryggeriet Nordstjernen kom att övertas av Lennart Valentin som kvarstod i ledningen av företaget till 1950.

1950 övertogs det andra av de båda bryggerierna i staden, Sundsvalls Bryggeri AB, av Östersunds Ångbryggeri och i samband med detta skedde ett samgående mellan de båda bryggerierna under namnet Sundsvallsbryggerier AB. Vid sammanslagningen koncentrerades driften efter en tid till Nordstjernans anläggning som under mitten av 50-talet utbyggdes för att tillfredsställa de nya kraven. 1956 blev familjen Valentin ensamma ägare av Sundsvallsbryggerier AB. 1972-73 övertogs företaget av Pripp-koncernen som nu driver bryggeriet och låtit bygga ut anläggningen.



Byggnaderna

1. Byggnad för lager- och jäskällare, kylskeppsvind mm uppförd ca 1893 troligen efter ritningar av ingenjör Alwin Jacobi och med inredning levererad av Wiklunds Verkstäder i Stockholm. Byggnaden är uppförd av sten i 2 våningar med källare. Invändig konstruktion av järn, tegel och trä. Byggnaden har granitsockel och fasader av rött fogstruket tegel. Fönsteröppningar som tidigare troligen använts för ventilation av kylskeppsvinden är nu igenmurade. Sadeltak täckt av rödmålad plåt. Byggnaden inrymmer bl a jäskällare med öppna jäskar.

2. Brygghus uppfört i samband med byggnad 1 som del i större nu riven byggnad. Byggnaden är uppförd av sten i 3 våningar med vind. Fasaden (endast mot Västra Allén) är utförd av rött tegel med blindarkad under taklisten, blinderingarna är putsade med gul slätputs. Byggnaden har plåttäckt sadeltak och ångskorsten av rött tegel. Bryggverket har ursprungligen varit ett enkelt bryggverk som senare utvidgats. Panna och kar har huvar av koppar med kakelklädda sargar.

3. Byggnad för lagerkällare och lager uppförd omkring 1974 efter ritningar av arkitekt Bengt Lekhammar. Byggnaden är uppförd av sten i 2 våningar. Invändig konstruktion av betong. Byggnaden har pelare, bjälklag och takfot klädda med rött tegel, i övrigt är fasaden utförd av röda metallplattor. Byggnaden inrymmer modern lagerkällare med liggande tanks.

4. Byggnad för bl a lager, garage och försäljningslokal uppförd i början av 1960-talet. Byggnaden är av sten i 2 våningar. Fasad av vita betongelement. På bottenvåningen finns bryggeriets försäljningslokal.

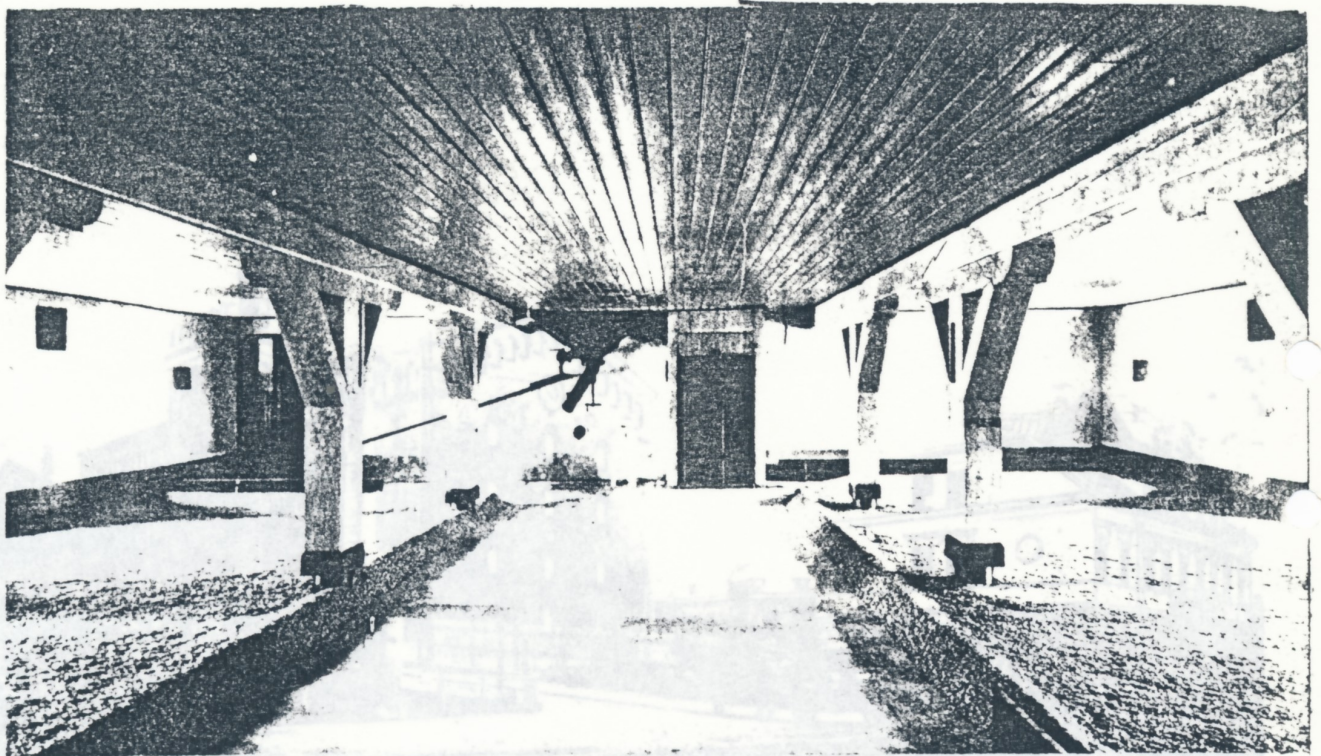
5. Byggnad för kontor och tappning mm uppförd omkring 1952. Byggnaden är av



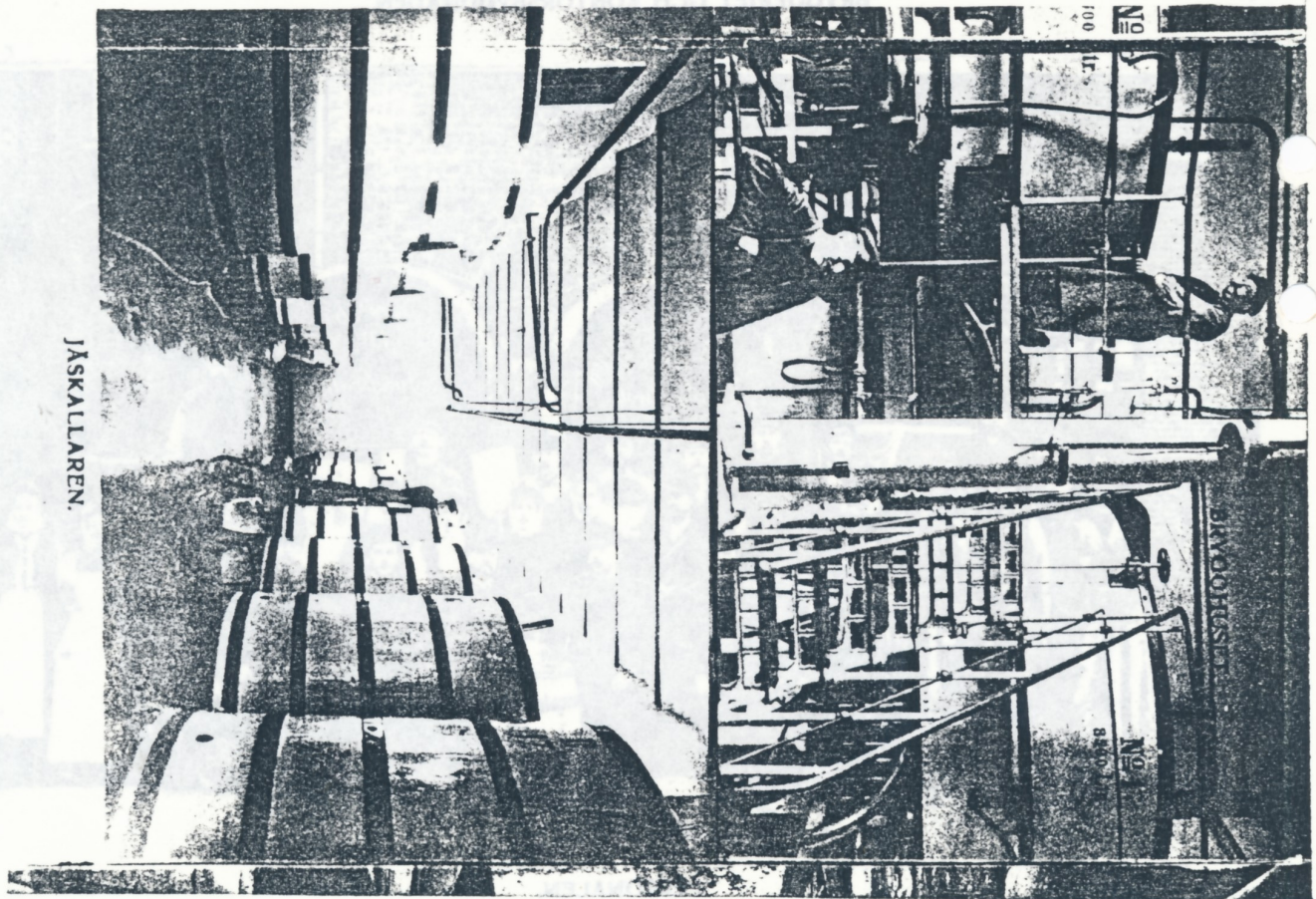
BRYGGERIET OCH KONTORSBYGGNADEN.



PERSONALEN.



MÅLTERIET.



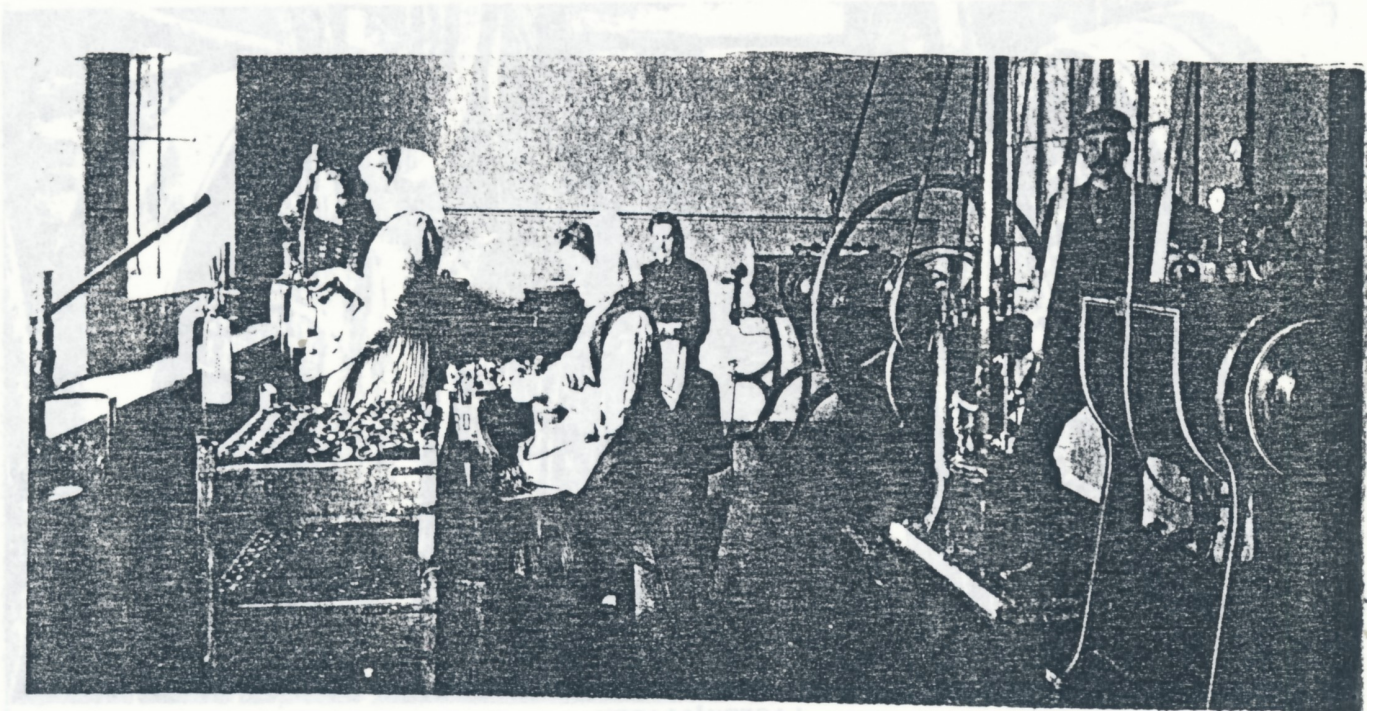
JÄSKALLAREN.



LAGERKÄLLAREN.



SKÖLJINGSLOKALEN.



VATTENFABRIKEN.



GÅRDEN OCH UTKÖRARNÄ.



225. Tappningen om-
kring 1900. Foto
Sundsvalls museum

sten i 2 våningar och har fasader av rött tegel. På bottenvåningen inrymmer tappning, på våningen 1 trappa bl a kontor.

I bryggeriets representationslokal finns en del äldre bryggeriföremål samlade som t ex skylten från bryggeriets äldre försäljningslokal och pannan från Härnö bryggeri vilken nu används som bar.

Nu när julen börjar närma sig är det väl dags för de flesta av oss att börja tänka på vad för mat man skall ha på julbordet. Förmodligen blir det "det gamla vanliga" som man väljer år från år. Men det finns ju för dom som vill och vågar pröva på något nytt en hel del nya recept att välja mellan. ICA-kuriren har i en bilaga till sitt senaste nummer presenterat en del recept med öl i maten. Det kanske vore något för oss öl-älskare.

MUSTIGA RÄTTER MED SMAK AV ÖL

På restaurang Den Gyl-dene Freden i Gamla stan i Stockholm har ölet flödat alltsedan Bellmans 1700-tal.

Ur kranarna tappade köksmästaren Stefan Torstensson öl även i rätterna under sin tid på "Freden", något som ett år gjorde honom till årets ölkrögare. De här goda julrecepten kommer direkt ur hans hand.

Av SIGMUND KAARSTAD
Foto: NILS O. LUNDSTRÖM

■ Öl är mycket mer än starköl. I matlagning går det mycket väl att använda lättöl eller folköl. En del av de ölsorter Stefan Torstensson använder i recepten finns bara hos några av Systembolagets butiker (men går att beställa i alla de andra). Därför har vi satt dit ett alternativ inom parentes.

Alkohol kokar bort i de fall öl ingår i varma rätter eller i en lag som ges ett uppkok. Endast smaken som utvecklas under jämsningen blir kvar. Öl av pilsnertyp ger smak åt det beska hållet, mörka ölsorter ger en lätt kryddighet.

Passa noga medan ölet värms upp. Det har lätt för att skumma över. Rör i det helt lugnt, vispa inte.

LÖKSTRÖMMING

1 kg färsk strömming
Till lagen:
2 dl ättiksprit (12 %)
2 dl öl av Pilstyp, gärna Old Gold (eller ljus lättöl)
Till inläggningen:
1/2 dl salt
1 dl socker
10 kryddnejlikor
2 lagerblad
1 tsk krossad vitpeppar
2 msk krossad kryddpeppar
2 stora röda lökar

Rensa och skölj strömmingen, men låt ryggbenet vara kvar. Blanda ättikan och ölet. Häll över strömmingen och låt ligga svalt över natten. Blanda salt, socker och kryddor. Skär löken i tunna skivor. Lägg ett lager salt-sockerblandning i botten på en kruka. Varva sedan strömming, lök och saltblandning. Översta lagret skall vara lök. Täck med folie. Låt stå i tre dygn före servering.

BRYGGMÄSTARSILL

1 kg fettsillfileer
Lag:
2 1/2 dl strösocker
3/4 dl ättiksprit
5 dl Hof eller Export (eller ljus lättöl)
3 kryddnejlikor
20 kryddpepparkorn
3 lagerblad
2 humlekottar eller humleblad (Hölsokost butikar)
10 enbär
1 rödlök i skivor
1/2 morot i tunna skivor
5 dillsfrön

Vattna ur sillen. Koka upp sillagen: Blanda alla ingredienser, koka upp. Kyl av snabbt. Plocka bort dillstjälkarna. När lagen är kall läggs de hela, urvattnade sillfileerna i lagen. Sillen är färdig att användas efter 1 dygn i lagen.

KRYDDRULLSTRÖMMING

600 g rensad urbenad strömming
3 tsk salt
5 dl lageröl eller Pils (eller ljus lättöl)
2 msk krossad kryddpeppar samt 10 nejlikor
1 stor hackad rödlök
Till lagen:
1/2 dl ättiksprit + 1/2 dl vatten
3/4 dl kokspad
3/4 dl socker

Salta och rulla ihop strömmingarna. Lägg dem tätt i vid panna och slå över ölet. Sjud under lock 8-10 minuter. Häll av kokspadet, men spara lite till lagen. Täck strömmingarna med krossad kryddpeppar och nejlikor. Låt strömmingen kallna. Strö hackad rödlök över fisken. Blanda ättika, kokspad och socker till en lag och slå över. Låt stå i dygn i kylskåp före servering.

KALVSYLTA

1 kg kalvlögg
1 kg flösklögg
1/2 msk krossade vitpepparkorn
timjan, kryddpeppar, lagerblad
kryddnejlika
gul lök
1 morot
veteöl eller öl av lagertyp (eller ljus lättöl)
2 gelatinblad

Skölj läggarna. Slå på ölet tills det täcker köttet. Koka upp, skumma väl innan kryddor och grönsaker läggs i. Låt koka tills köttet är mört och släpper benen. Ta upp köttet, rensa bort svålen och benen. Skär köttet i tärningar. Låt spadet koka ihop en aning. Tillsätt 2 blötlagda gelatinblad i det varma spadet. Ge köttet ett uppkok i spadet, häll över i formar, låt stelna. Rör om i syltan en gång strax innan den stelnat för att fördela köttet jämnt i formen.

JULÖL-GRAVAD LAX

4 port.
350 g laxfile
2 msk socker
2 msk salt
10 krossade kryddpepparkorn
5 kryddnejlikor
1/2 tsk kanel
1 pressad citron
1/2 pressad apelsin
15 g rivna färsk ingefära
1 dl veteöl Weihenstephan (eller ljus lättöl)

Blanda socker, salt, krossad kryddpeppar och nejlika samt malen kanel.

Pressa citronen och apelsinen, riv i ingefäran och tillsätt ölet. Skiva laxen mycket tunt, strö kryddblandningen emellan. Lägg skivorna omloft, häll över vätskan och låt stå några timmar, eller över natten.

Serveras med några fileade citronklyftor och crème fraiche eller gräddfil.

OBS! Frys laxfilen minst två dygn. Skiva den halvtinad, så blir det vackra skivor.

JULKRYDDADE FIKON

8 färska fikon
1 dl socker
1 dl Goudenband Aleöl
2 dl Krieköl (eller 2 dl Porter + 1/2 dl körsbärssaft)
saft av 1 citron
2 kanelstänger
1 vaniljstäng, delad och urskrapad
4 kryddnejlikor
1 dl rostod, hyvlad sötmandel

Tvätta fikonen noga, karamellisera sockret. Tillsätt ölet och rör massan jämn. Tillsätt citronsaff och kryddor. Koka 10 minuter. Skumma under kokningen. Låt stå över natten och mogna. Koka änyo upp lagen, sila ifrån kryddorna. Lägg fikonen i den kokande lagen. Låt koka upp, dra av från plattan. Kyl av snabbt.

Kolasås:
1 1/2 dl av lagen från fikonkoket
4 msk svart vinbärsgele
100 g smör
1 dl crème fraiche

Koka ihop lagen till hälften, tillsätt gelén. Vispa i smöret och tillsätt crème fraichen. Mixa med mixerstav. Låt svalna något.

Rulla fikonen i mandein. Lägg en klick sås på tallriken och garnera med blod-apelsinklyftor

JULMUMMA

8-10 dl
1 citron
1/2 färsk pomerans, eller 1 krm rivet, torkat pomeransskal
2 msk farinsocker
1 1/2 dl honung
2 kanelstänger
2 kryddnejlikor
3 dl porter
(3 msk rent brännvin)
ca 4 dl veteöl (eller ljus lättöl)

Skär skalet av citronen och pomeransen utan att få med det vita skiktet. Pressa ur saften. Blanda citronskalet och saften med farinet, honungen, kanelen, kryddnejlikorna och portern i en stor kastrull. Koka upp. Låt svalna.

Tillsätt pomeransskalet och ev. brännvin och låt drycken stå och mogna i minst ett dygn, gärna i en vecka. Späd med veteölet till önskad styrka och smak vid servering.

Den höga kolsyrehalten i veteölet gör det lämpligt att späda med. Det ger en frisk och pigg smak. Kan bytas ut mot annat kolsyrerikt öl.